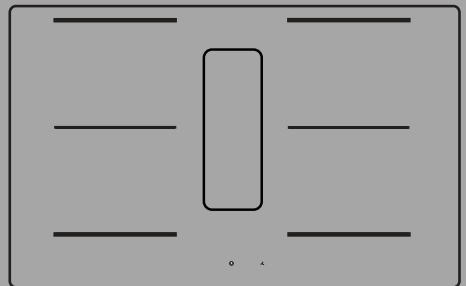


ATAG



GEBRUIKSAANWIJZING

Inductiekookplaat met afzuigunit
NL

HIDD074__EX

HIDD084__EX


HIDD084__EVX

Inhoudsopgave

Gebruikte pictogrammen	3	Bediening van de afzuigmodule	24
Veiligheid	4	De automatische afzuigmodus	
Veilig gebruik	4	uitschakelen	24
Vermogensregeling	5	De automatische afzuigmodus uitschakelen	
Uw kookplaat met afzuigunit	6	tijdens het koken	24
Geachte klant!	6	Handmatig de afzuigunit inschakelen	24
Beschrijving	7	Boost	25
Bedieningspaneel	8	Instellen van een aantal minuten	
Meldingen op het display	9	vertragingstijd	25
Voor het eerste gebruik	10	Verzadiging van het geurfilter	26
Inductiekoken	10	Verzadiging van het geurfilter	26
Inductiegeluiden	11	Geheugenreset van de indicatie van de	
Pannen voor inductiekoken	12	filterverzadiging	27
Kookstanden	14	Gebruikersmenu	28
Gebruik van de afzuigunit	15	Vermogensbegrenzer	30
Bediening van de kookplaat	16	Configuratie van de vermogensbegrenzer ...	30
Bereiding starten	16	Onderhoud	32
Boost	17	Reinigen glasplaat	32
Pandetectiesymbool	17	Waterreservoir	32
Klaar met koken	17	Rooster en filters reinigen	33
De automatische opwarmfunctie		Koolstoffilters (recirculatiegebruik)	34
inschakelen	18	Probleemoplossing	35
De warmhoudfunctie inschakelen	18	Algemeen	35
De Bridge Induction kookzones koppelen ...	19	Storingstabel	35
Koken pauzeren	19	Technische gegevens	37
Herstelfunctie	20	Informatie volgens verordening (EU)	
De eierwekker gebruiken	20	66/2014	37
De timer gebruiken	21	Milieuaspecten	40
Kinderslot	22	Afvoeren van het toestel en verpakking	40
Vergrendelingsfunctie voor een snelle		Notities	41
reiniging tijdens het koken	23		

Gebruikte pictogrammen

In de gebruiksaanwijzing komt u symbolen tegen die de volgende betekenis hebben:

 INFORMATIE!


Informatie, advies, tip of aanbeveling

 WAARSCHUWING!

Waarschuwing – algemeen gevaar

 ELEKTRISCHE SCHOK!


Waarschuwing – elektrische schok

 HEET OPPERVLAK!

Waarschuwing – gevaar heet oppervlak

 BRANDGEVAAR!

Waarschuwing – brandgevaar

 GOED!

 FOUT!

Het is belangrijk dat u de instructies zorgvuldig leest.

WAARSCHUWING!

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

Veilig gebruik

Temperatuurbeveiliging

- De kookplaat is voorzien van een koelventilator die de elektronische componenten tijdens het koken afkoelt. De ventilator kan zelfs na afloop van het kookproces nog enige tijd in werking zijn.
- De inductiekookplaat is tevens voorzien van een oververhittingsbeveiliging die de elektronische componenten beschermt tegen beschadiging. De bescherming werkt op verschillende manieren. Wanneer de temperatuur van de kookzone zeer hoog wordt, wordt het kookvermogen automatisch verlaagd. Als dit niet voldoende is, neemt het vermogen van de kookzone verder af, totdat de veiligheidsmechanismen de kookzone volledig uitschakelen. Zodra de kookplaat is afgekoeld, is het totale vermogen weer beschikbaar.

Kookduurbegrenzing

WAARSCHUWING!

De kookduurbegrenzer is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat. Deze wordt geactiveerd als u vergeet de kookplaat uit te schakelen.

Afhankelijk van het gekozen kookvermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:

Instelling	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
1	8 uur, 36 min.
2	6 uur, 42 min.
3	5 uur, 18 min.
4	4 uur, 18 min.
5	3 uur, 30 min.
6	2 uur, 18 min.
7	2 uur, 18 min.
8	1 uur, 48 min.
9	1 uur, 30 min.
P (boost)	5 min. (schakelt dan terug naar stand 9)

Vermogensregeling

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

Uw kookplaat met afzuigunit

Geachte klant!

Lees de gebruiksaanwijzing voor gebruik. Deze bevat algemene tips, informatie over de instellingen en aanpassingen die u kunt maken en hoe u het beste voor uw toestel kunt zorgen.

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.

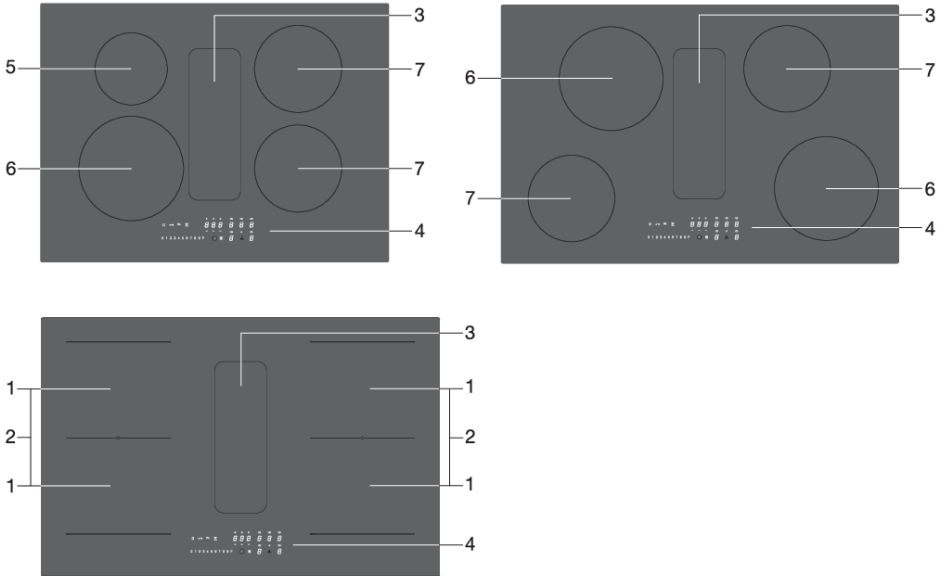
TIPS!

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

Veel kookplezier!

Beschrijving

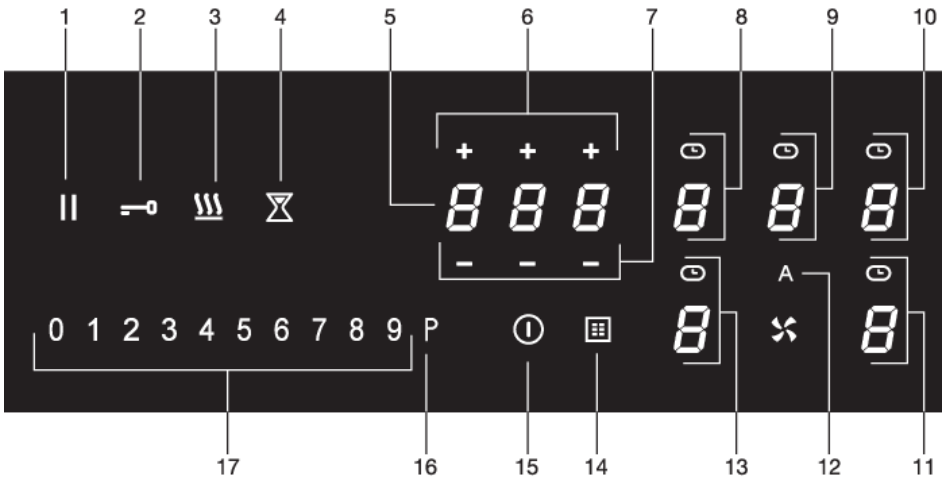
Aangezien de toestellen waarvoor deze handleiding is opgesteld, verschillende uitrustingen of onderdelen kunnen hebben, kan het zijn dat sommige functies of elementen die in de handleiding worden beschreven mogelijk niet in uw toestel aanwezig zijn.



1. Bridge Induction kookzones 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Gekoppelde Bridge Induction kookzones 210 x 390 mm / 3,7 kW
3. Afzuigunit
4. Bedieningspaneel (alleen zichtbaar bij ingeschakelde kookplaat)
5. Kookzone Ø 145 mm / 1,4 kW (boost 2,1 kW)
6. Kookzone Ø 210 mm / 2,3 kW (boost 3,0 kW)
7. Kookzone Ø 175 mm / 1,4 kW (boost 2,1 kW)

Uw kookplaat met afzuigunit




Bedieningspaneel





1. Pauzetoets
2. Vergrendelingstoets
3. Warmhoudtoets
4. Eierwekkertoets
5. Display timer
6. Plus-toets timer
7. Min-toets timer
8. Kookzonoets links achter (display kookzone) en timersymbool
9. Afzuigtoets (display afzuigunit) en timersymbool
10. Kookzonoets rechts achter (display kookzone) en timersymbool
11. Kookzonoets rechts voor (display kookzone) en timersymbool
12. Toets 'Automatische afzuigmodus'
 - *Standaard is de automatische modus actief. Wanneer een kookzone wordt gekozen en een vermogensniveau (>2) is ingesteld, wordt de afzuigunit automatisch ingeschakeld met de vereiste afzuigsnelheid.*
13. Kookzonoets links voor (display kookzone) en timersymbool
14. Vetfiltersymbool
15. Aan/uit-toets
16. Boost-toets voor een kookzone en voor de afzuiging
17. Schuifregelaar (van stand 0 t/m stand 9) voor:
 - *het instellen van een waarde voor een kookzone en voor de afzuiging*

Meldingen op het display

Display kookzone	Beschrijving
	Vermogensniveau: 1 = lage stand / 9 = hoge stand.
	Boostniveau actief.
	Geen (geschikte) pan op de kookzone (pandetectiesymbool).
	Restwarmte-indicatie: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie die aangeeft welke kookzone nog heet is na uitschakeling. Hoewel de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicatie zichtbaar zolang de kookzone nog warm is. Raak de kookzone niet aan als de indicatie brandt.  HEET OPPERVLAK! Gevaar! Risico op brandwonden.
	Het kinderslot is ingeschakeld.
	Automatische verhitting actief.
	Warmhoudfunctie actief.
	Pauzefunctie actief.
	Gekoppelde Bridge Inductie zones actief.

Display afzuigunit	Beschrijving
	Afzuigsnelheid: 1 = lage stand / 9 = hoge stand.
	Boostniveau actief.
	Indicatie verzadiging geurfilter.

Display timer	Beschrijving
	Timer niet ingesteld.
	Timer ingesteld (1 uur en 25 minuten).

Voor het eerste gebruik

Inductiekoken

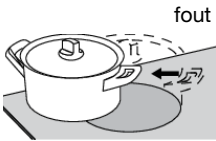
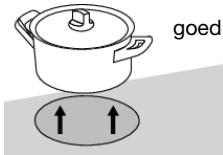


Inductiekoken is snel

In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van inductiekoken. Vooral het op een hogere stand aan de kook brengen gaat zeer snel. U kunt pannen het beste niet onbeheerd achterlaten om te voorkomen dat ze overkoken of droogkoken. Bij inductiekoken treedt er geen warmteverlies op en blijven de handgrepen koel.

Het vermogen past zich aan

Bij inductiekoken wordt alleen de zone gebruikt waarop de pan staat. Gebruik je een kleine pan op een grote zone, dan past de zone het vermogen aan op de diameter van de pan. Het vermogen zal dus lager zijn en het duurt langer voordat het voedsel aan de kook komt.



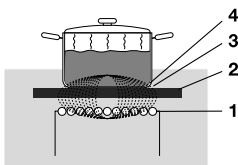
💡 INFORMATIE!

- Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.

Werking van de aanraaktoetsen en sliders

- De aanraakbediening kan even wennen zijn als u gewend bent aan andere (draai)knoppen. Plaats uw vingertop plat op de toets voor het beste resultaat.
- De aanraaktoetsen reageren alleen op lichte druk van een vingertop. Bedien de toetsen niet met andere objecten.
- Raak de gewenste plek op de slider aan om het vermogensniveau van de kookzone in te stellen. Als u de slider aanraakt, verschijnt het geselecteerde vermogensniveau op het display van de kookzone.
- Het geselecteerde deel van de slider is volledig verlicht.
- Gebruik geen voorwerpen om de slider te bedienen.

Werking inductie



De spoel (1) in de kookplaat (2) wekt een magnetisch veld (3) op. Door een pan met een ijzer houdende bodem (4) op de spoel te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom.

Comfortabel

De elektronische regeling is nauwkeurig en eenvoudig in te stellen. Op de laagste stand kunt u bijvoorbeeld chocolade direct in de pan smelten of ingrediënten bereiden die u gewoonlijk au bain marie verwarmt.

Snel

Door het hoge vermogen van de inductiekookplaat gaat het aan de kook brengen erg snel.

Schoon

De kookplaat is eenvoudig te reinigen. Doordat de kookzones niet heter worden dan de pan zelf, kunnen voedselresten vrijwel niet inbranden.

Veilig

De warmte wordt opgewekt in de pan zelf. De glasplaat wordt niet warmer dan de pan. Hierdoor blijft de kookzone een stuk koeler dan die van bijvoorbeeld een keramische kookplaat.

Na het wegnemen van een pan is de kookzone snel afgekoeld.

Inductiegeluiden

- **Tikkend geluid**

Dit geluid kan worden veroorzaakt bij een lager vermogensniveau of door de automatische pandetectie.

- **Pan maakt 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.

- **Ventilator maakt geluid**

Om de levensduur en de prestaties van de elektronica te verhogen, is het toestel uitgerust met ventilatoren. Bij intensief gebruik van het toestel wordt de ventilator geactiveerd om het toestel af te koelen en hoort u een zoemend geluid. De ventilator draait nog enkele minuten nadat de kookplaat is uitgeschakeld.

Voor het eerste gebruik

Pannen voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.

Pannen die al voor het koken op een gaskookplaat zijn gebruikt, zijn niet langer geschikt voor gebruik op een inductiekookplaat!

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch- en inductiekoken met:

- een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
- een vlakke bodem.

TIPS!

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

Geslacht	Ongeslacht
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrij staal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium

WAARSCHUWING!

Wees voorzichtig met geëmailleerde plaatstalen pannen:

- 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 bodem van de pan kan kromtrekken - bijvoorbeeld: Door oververhitting;
- verwarm geëmailleerde pannen langzaam.

Gebruik nooit pannen met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren. Het toestel kan dan te warm worden waardoor de glasplaat kan barsten en de panbodem kan smelten. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

Pandiameter

- De minimale pandiameter per zone is als volgt:
 - Ø 145 mm / Ø 160 mm: minimale pandiameter 120 mm.
 - Ø 210 mm: minimale pandiameter 140 mm.
 - Bridge Induction zone: minimale pandiameter 140 mm.
- Het beste resultaat wordt bereikt met een pan die dezelfde diameter heeft als de kookzone. De kookzone wordt niet ingeschakeld als een pan te klein is.
- Op gekoppelde Bridge Induction kookzones moet de minimale pandiameter 220 mm zijn.

Snelkookpannen

Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk komt. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het kookproces direct.

Pandetectie

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

Vermogensniveaus

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

Boostfunctie

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

Voor het eerste gebruik

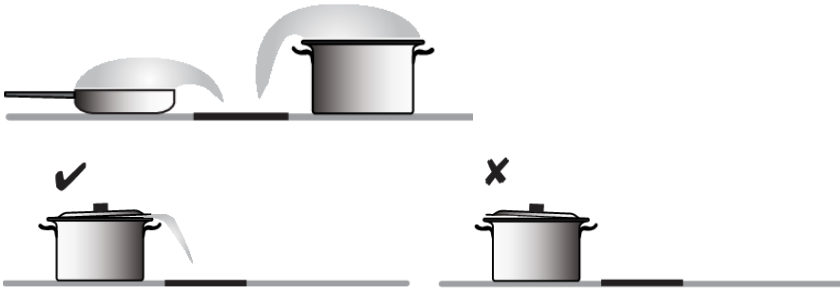
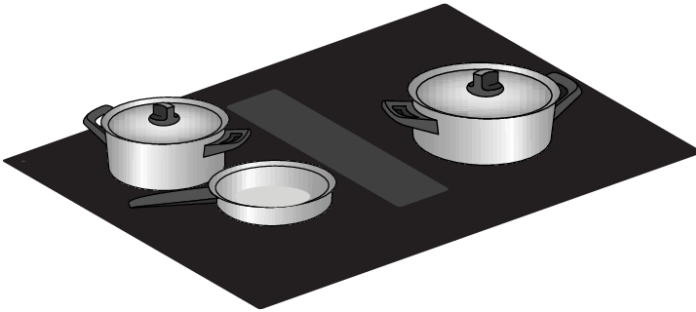
Kookstanden

Het onderstaande overzicht is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de instelwaarde afhankelijk is van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht en de pan.

Niveau	Doel
Gebruik stand 1-3 voor:	<ul style="list-style-type: none">• trekken van bouillon,• stoven van vlees,• sudderen van groenten,• smelten van chocolade,• pocheren,• smelten van kaas.
Gebruik stand 4 - 6 voor:	<ul style="list-style-type: none">• doorkoken van grote hoeveelheden,• ontdooien van harde groenten,• bakken van dikke lappen gepaneerd vlees.
Gebruik stand 7 - 8 voor:	<ul style="list-style-type: none">• bakken van dikke pannenkoeken,• bakken van bacon (vet),• koken van rauwe aardappelen,• gepaneerde vis maken,• garen van vis,• bakken van dunne lapjes gepaneerd vlees.
Gebruik stand 9 voor:	<ul style="list-style-type: none">• aanbraden van vlees,• bereiden van vis,• een omelet bakken,• bakken van gekookte aardappelen,• frituren van voedsel.
Gebruik de boost-stand voor:	<ul style="list-style-type: none">• snel aan de kook brengen van vloeistoffen,• slinken van groenten,• verhitten van olie en vet,• wokken.

Gebruik van de afzuigunit

Het plaatsen van pannen en deksels



TIPS!

Kook bij voorkeur met een deksel op de pan; dit vermindert kookgeuren en energieverbruik. Plaats indien gewenst het deksel in een hoek op de pan met de opening naar de afzuigzijde. Dit zorgt voor een optimale afzuiging.

Bediening van de kookplaat

Bereiding starten

⚠ WAARSCHUWING!

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

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

TIPS!

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

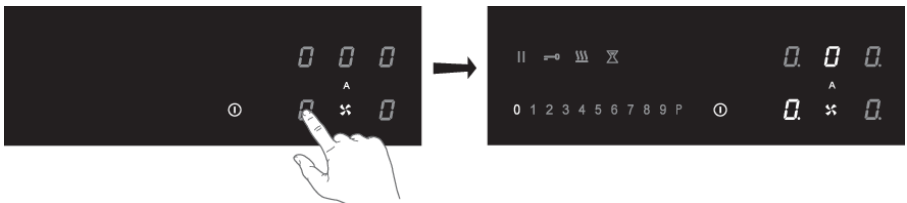


2. Plaats een geschikte pan op een kookzone.
 - *De kookzone detecteert de pan automatisch; het display van deze kookzone licht feller op en de punt stopt met knipperen.*

TIPS!

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

3. Wanneer de response tijd is verstreken, of tijdens het koken, activeert u de kookzone door de display van de gewenste kookzone handmatig te selecteren.



4. Stel binnen 10 seconden het vermogen in door de schuifregelaar aan te raken.
 - *De kookzone start op het ingestelde niveau.*
 - *De afzuigunit schakelt automatisch in vanaf stand 3. De afzuigunit is op stand 1 en 2 handmatig in te schakelen.*
 - *De afzuigunit schakelt automatisch in met de vereiste afzuigsnelheid. De automatische modus staat standaard op 'actief'.*
 - *Stel een hoger of lager niveau in met de schuifregelaar.*

Bediening van de kookplaat

- Raak de toets 'Automatische afzuigmodus' aan om de automatische modus uit te schakelen. De afzuigmodus kan nu, indien gewenst, handmatig worden ingesteld. Zie 'Bediening van de afzuigunit'.
- Na 10 seconden wordt de schuifregelaar uitgeschakeld en de kookduur teller wordt verborgen.



Boost

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

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

Pandetectiesymbool

Wanneer het symbool voor pandetectie op het display verschijnt:



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

Klaar met koken

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

HEET OPPERVLAK!

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

Bediening van de kookplaat

De automatische opwarmfunctie inschakelen

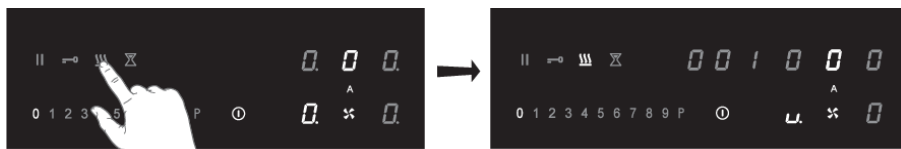
Met deze functie wordt de kookzone op het hoogste niveau ingesteld zodat uw pan snel op de gewenste temperatuur is. Na verloop van een bepaalde tijd keert het vermogensniveau weer terug naar het ingestelde vermogen. Deze functie is beschikbaar voor vermogensniveau 1 t/m 8.

Vermogensniveau	Opwarmtijd (seconden)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

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

De warmhoudfunctie inschakelen

1. Schakel de kookplaat in en plaats een geschikte pan op een kookzone.
2. Raak de kookzonetoets van de gewenste kookzone aan.
 - *De '0' van de geselecteerde kookzone licht duidelijk op en er klinkt een enkele 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 Induction kookzones koppelen

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

Koppeling van Bridge Induction kookzones

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



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

Ontkoppeling van Bridge Induction kookzones

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



Koken pauzeren

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

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



Bediening van de kookplaat

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

Herstelfunctie

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

1. Raak binnen 5 seconden opnieuw de aan/uit-toets aan.
 - *De pausetoets knippert.*
2. Raak binnen 6 seconden de pausetoets aan.
 - *De vorige instellingen zijn weer actief.*

De eierwekker gebruiken

TIPS!

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

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

1. Raak de eierwekkertoets aan om de eierwekker in te schakelen.
 - *Het display van de timer toont '0.00'.*



2. Gebruik de toets '+' of '-' om de gewenste tijd in te stellen (van 1 minuut tot 9 uur en 59 minuten).
 - *De linkerpositie van het timerdisplay geeft de uren weer, de overige posities de minuten.*
 - *Wanneer de tijd is ingesteld, begint deze af te tellen.*
 - *Op het timerdisplay wordt de resterende tijd weergegeven.*
 - *De laatste 10 minuten worden in minuten en seconden weergegeven.*
 - *De timer knippert en het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
3. Raak het timerdisplay aan om het alarm uit te schakelen.
 - *Het alarm stopt automatisch na 2 minuten.*

TIPS!

- Raak het timerdisplay aan en raak vervolgens de toets '-' aan om de tijd in te stellen op '0.00' om voortijdig de eierwekker uit te schakelen.
- Als de kookplaat uitgeschakeld is; raak tweemaal achter elkaar de aan/uit-toets aan om voortijdig de eierwekker uit te schakelen.

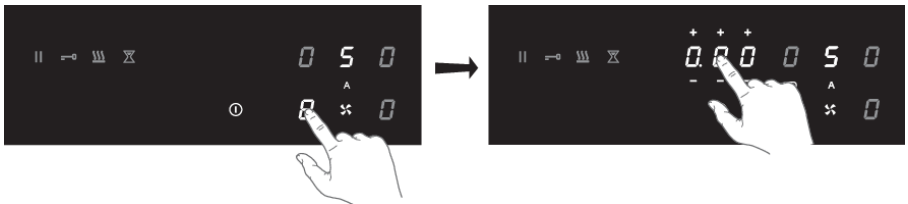
De timer gebruiken

TIPS!

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

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

1. Raak de kookzonetoets van de gewenste kookzone aan.
2. Raak het timerdisplay aan.
 - *Het timersymbool van de actieve kookwekker licht helder op.*



3. Gebruik de toets '+' of '-' om de gewenste tijd in te stellen (van 1 minuut tot 9 uur en 59 minuten).
 - *De linkerpositie van het timerdisplay geeft de uren weer, de overige posities de minuten.*
 - *Wanneer de tijd is ingesteld, begint deze af te tellen en het timersymbool knippert langzaam.*
 - *Op het timerdisplay wordt de resterende tijd weergegeven.*
 - *De laatste 10 minuten worden in minuten en seconden weergegeven.*
 - *De geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken.*
 - *De timer knippert en het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
4. Raak het timerdisplay aan om het alarm uit te schakelen.
 - *Het alarm stopt automatisch na 2 minuten.*

TIPS!

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

De vooraf ingestelde tijd wijzigen

U kunt de tijd op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak de betreffende kookzonetoets aan.

Bediening van de kookplaat

2. Raak het timerdisplay aan.
3. Gebruik de toets '+' of '-' om de tijd te wijzigen.

De resterende tijd controleren

1. Druk op de kookzonoets om de zone te selecteren waarvan u de resterende tijd wilt zien.
 - Een aan de timer gekoppelde zone is te herkennen aan het knipperende timersymbool boven het kookzonedisplay.
 - De timer geeft de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weer.
 - Tijdens de laatste 10 minuten van de looptijd wordt de resterende tijd in minuten en seconden weergegeven.

De timer uitschakelen

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

1. Raak de kookzonoets aan om de zone te selecteren waarvan u de timer wilt uitschakelen.
 - Een aan de timer gekoppelde zone is te herkennen aan het knipperende timersymbool boven het kookzonedisplay.
2. Raak de toets(en) '-' aan om de tijd in te stellen op '0.00'.
 - Het timersymbool is nu niet meer helder verlicht.

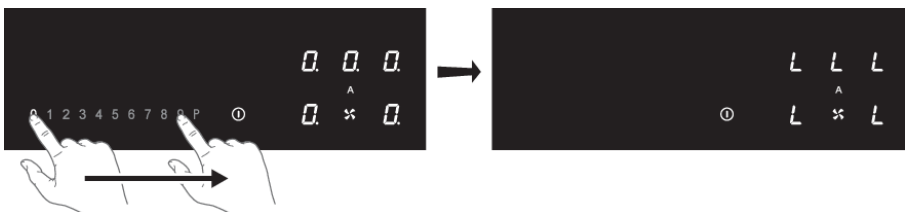
Kinderslot

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

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak een willekeurige kookzonoets 3 seconden aan.



3. Laat de toets los en schuif van 0 naar 9 over de schuifregelaar.
 - Alle displays tonen het symbool 'L'.

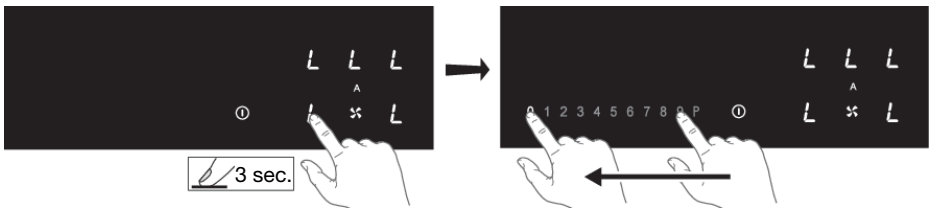


Bediening van de kookplaat

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

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

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak een willekeurige kookzonetoets 3 seconden aan.
3. Laat de toets los en schuif van 9 naar 0 over de schuifregelaar.
 - *Het symbool L verdwijnt in alle displays; het kinderslot is nu gedeactiveerd.*



Vergrendelingsfunctie voor een snelle reiniging tijdens het koken

1. Raak de vergendelingstoets aan.
 - *De vergendeltoets licht op; de instellingen van de kookplaat zijn vergrendeld voor een snelle reiniging.*
2. Raak de vergendelingstoets weer aan na de snelle reiniging om de functie uit te schakelen.



Bediening van de afzuigmodule

⚠ WAARSCHUWING!

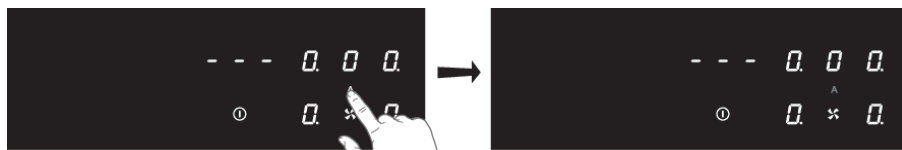
Standaard is de automatische afzuigmodus actief; de toets is fel verlicht. In de automatische afzuigmodus wordt de afzuigsnelheid automatisch aangepast aan het gebruik van de kookzones.

TIPS!

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

De automatische afzuigmodus uitschakelen

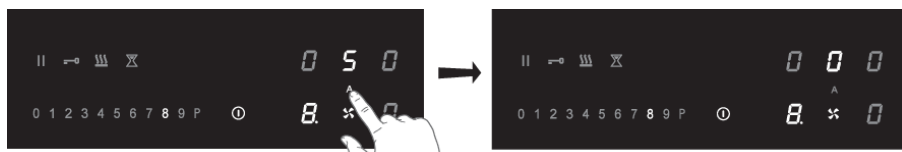
1. Raak de aan/uit-toets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *De displays lichten op; de inductiekookplaat staat in de stand-by modus.*
 - *De kookzones en de afzuigunit hebben vermogensniveau nul.*
2. Raak de toets 'Automatische afzuigmodus' aan.
 - *De toets 'Automatische afzuigmodus' is nu minder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



De automatische afzuigmodus uitschakelen tijdens het koken

Een kookzone is ingeschakeld (in dit voorbeeld stand 8) en de automatische afzuigmodus is actief (stand 5).

1. Raak de toets 'Automatische afzuigmodus' aan.
 - *De toets 'Automatische afzuigmodus' is nu minder fel verlicht. De afzuigunit is nu handmatig in te stellen.*

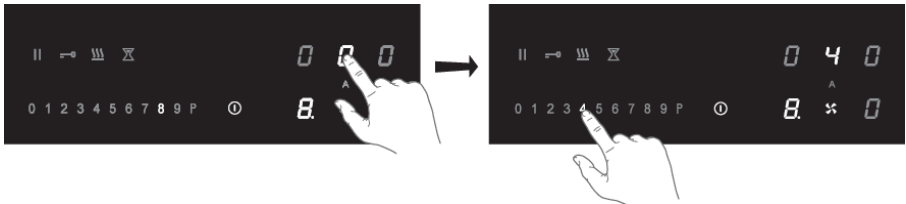


Handmatig de afzuigunit inschakelen

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de afzuigtoets aan.
 - *Het display van de afzuigunit licht op.*
3. Stel binnen 3 seconden de afzuigsnelheid in door de schuifregelaar aan te raken (1 t/m 9).

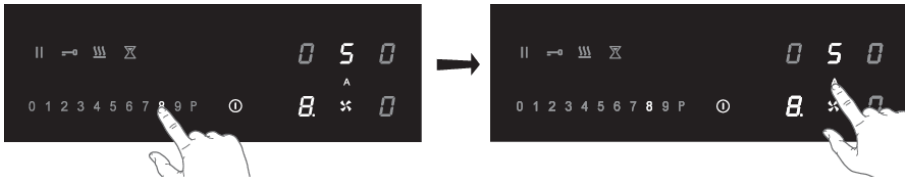
Bediening van de afzuigmodule

- De afzuigunit schakelt in op het ingestelde niveau.
- Stel een hoger of lager niveau in met de schuifregelaar.

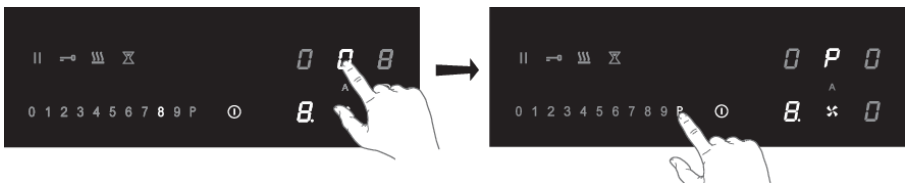


Boost

1. Schakel de kookplaat in en stel een vermogensniveau in (>2).
2. Raak de toets 'Automatische afzuigmodus' aan om de automatische afzuigmodus uit te schakelen.



3. Raak de afzuigtoets aan.
 - Het display van de afzuigunit licht op.
4. Raak niveau P aan om 'Boost' te selecteren.
 - De afzuigunit schakelt in op niveau P (Boost).
 - 'P' verschijnt op het display.



Instellen van een aantal minuten vertragingstijd

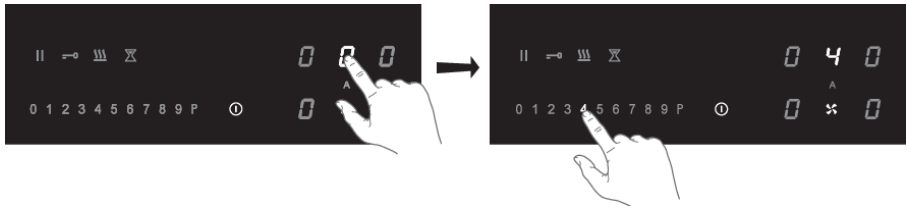
Gebruik deze functie om de afzuigunit met een vertraging van een aantal minuten uit te schakelen.

WAARSCHUWING!

De automatische afzuigmodus moet uitgeschakeld zijn.

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

Bediening van de afzuigmodule



3. Raak het timerdisplay aan.
 - *Het timersymbool van de afzuigunit licht helder op.*
4. Gebruik de toets '+' of '-' om de gewenste vertragingstijd in te stellen.
 - *De tijd begint automatisch af te tellen.*
 - *De afzuigunit wordt na de ingestelde tijd uitgeschakeld.*



Verzadiging van het geurfilter

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

Verzadiging van het geurfilter

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

Na 200 bedrijfsuren verschijnt een knipperende 'C' in het display van de afzuigunit; onderhoud van het geurfilter is noodzakelijk (zie 'Onderhoud/Rooster en filters reinigen').

Indicatie verzadiging van het geurfilter activeren

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

Indicatie verzadiging van het geurfilter deactiveren

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

Geheugenreset van de indicatie van de filterverzadiging

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

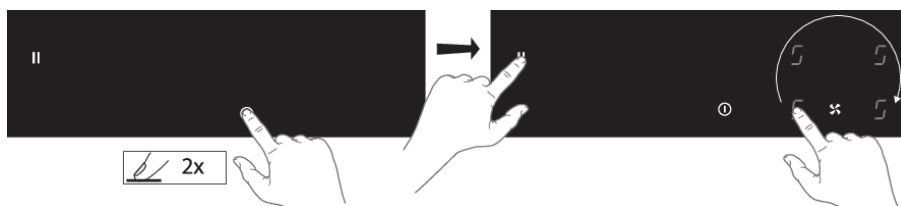
1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak gedurende 5 seconden de toets 'Automatische afzuigmodus' aan.
 - *Het symbool van het vetfilter of geurfilter gaat uit en het geheugen start opnieuw met tellen.*

Gebruikersmenu

TIPS!

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

1. Raak binnen drie seconden de aan/uit-toets twee keer aan.
 - *De pauzetoets knippert.*
2. Raak de pauzetoets aan en houd deze vast.
3. Raak vervolgens, met de klok mee, elke kookzonetoets aan (begin met de kookzonetoets links voor).



4. Laat de pauzetoets los.
 - *'U' knippert afwisselend met een nummer tussen 2 en 7 op het display van de kookzone links achter.*
 - *De configuratiewaarde verschijnt op het display van de kookzone links voor.*
5. Raak de kookzonetoets van de kookzone links achter aan en kies het juiste nummer van het menu (zie tabel).



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



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

Vermogensbegrenzer

WAARSCHUWING!

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

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

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

Configuratie van de vermogensbegrenzer

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

1. Koppel het toestel los van de hoofdvoeding door de stekker uit het stopcontact te halen, de zekering te verwijderen of de stroomonderbreker uit te schakelen.
2. Sluit het toestel weer aan op de stroomvoorziening.
 - *De warmhoudtoets knippert.*
 - **Voer, binnen 2 minuten na het aansluiten van de kookplaat op de stroomvoorziening, de volgende stappen uit.**
 - **Zorg ervoor dat alle kookzones uitgeschakeld zijn.**
3. Raak de warmhoudtoets aan en houd deze vast.
4. Raak vervolgens, tegen de klok in, elke kookzonoets aan (begin met de kookzonoets rechts voor).



5. Laat de warmhoudtoets los.
 - *'C' knippert afwisselend met '0' op het display van de kookzone links achter.*
 - *De configuratiewaarde verschijnt op het display van de kookzone links voor.*
6. Raak de kookzonoets links achter aan en kies '8' met behulp van de schuifregelaar.
 - *'C' knippert afwisselend met '8' in het display van de kookzone links achter.*

Vermogensbegrenzer



7. Raak de kookzonoets links voor aan en selecteer de gewenste vermogensbegrenzing met de schuifregelaar (zie tabel).
8. Raak vervolgens de aan/uit-toets aan en houd vast totdat alle segmenten van het display zijn verdwenen.
 - *De kookplaat is nu klaar voor gebruik met de geselecteerde vermogensbegrenzer.*



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

Reinigen glasplaat

TIPS!

Schakel, voordat u met schoonmaken begint, eerst het kinderslot in.

Dagelijkse reiniging

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken.
- Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

Hardnekkige vlekken

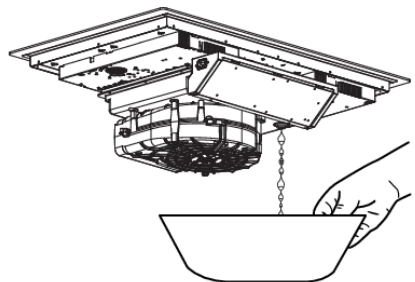
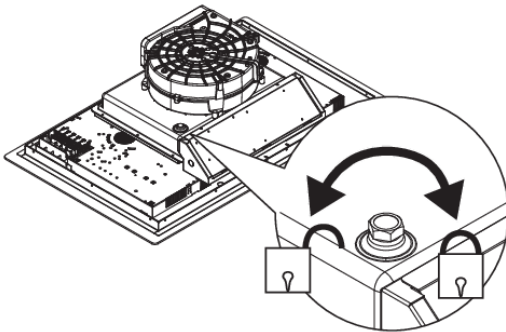
- Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.
- Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar.
- Verwijder overgekookte voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.

LET OP!

- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.
- Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

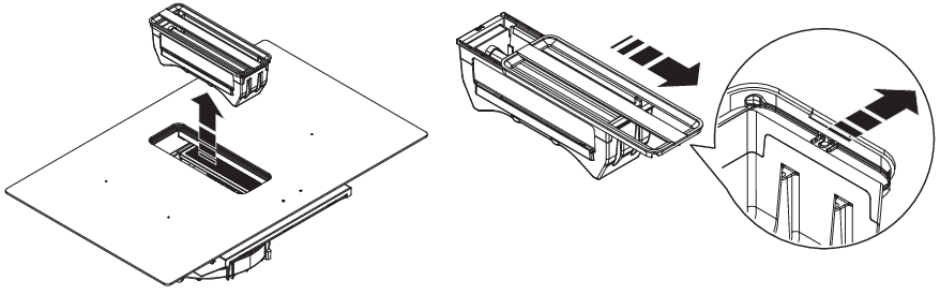
Waterreservoir

Aanbevolen wordt om het waterreservoir elke twee weken te controleren en leeg te maken.

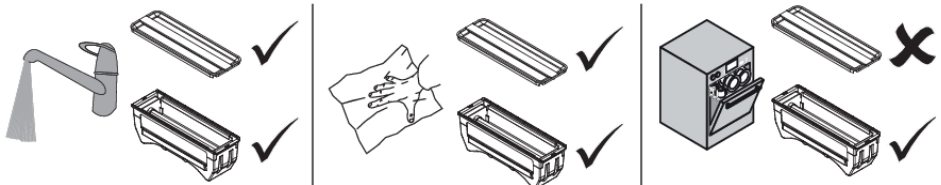


Rooster en filters reinigen

1. Verwijder het rooster met filter uit de afzuiginlaat.
2. Schuif het filter voorzichtig van het rooster af.



- Reinig het rooster met warm water en neutrale zeep; gebruik geen schuurspons (geen schoonmaakmiddelen gebruiken!). Reinig het rooster niet in een vaatwasser.
- Reinig het vetfilter, indien in gebruik, minimaal eenmaal per week (of wanneer het systeem aangeeft dat het filter verzadigd is). Dit zorgt ervoor dat de afzuigunit goed blijft werken en voorkomt mogelijk brandgevaar door ophoping van vet.
- Reinig het vetfilter met een niet-agressief reinigingsmiddel, bij voorkeur met de hand of in de vaatwasser, welke moet worden ingesteld op een lage temperatuur en een kort programma.

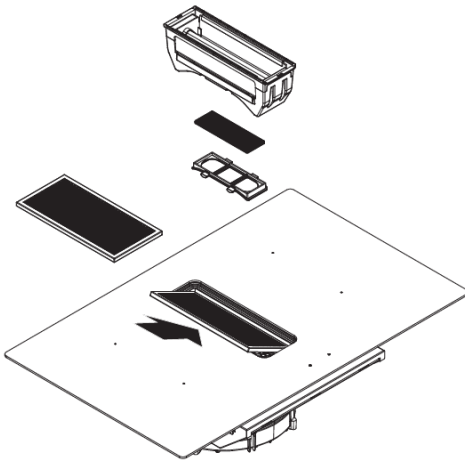


Koolstoffilters (recirculatiegebruik)

De koolstoffilters bevinden zich aan beide zijden van het vetfilter en aan de onderzijde van het vetfilter. Deze filters zijn regenererbaar, door ze te wassen en goed te drogen. Volg daarvoor de volgende procedure.

Het regenererbare actieve koolstoffilter moet, met neutrale schoonmaakmiddelen, met de hand gewassen worden, of in de vaatwasser bij een maximumtemperatuur van 65 °C (de wasbeurt moet uitgevoerd worden zonder vaat). Gebruik geen afwasmiddel.

Verwijder overtollig water. Let op dat het filter niet beschadigd raakt. Laat de filters in de oven gedurende minstens 1 uur drogen bij een maximum temperatuur van 80 °C. Na uiterlijk 3 jaar (of wanneer de filters beschadigd zijn) moeten de filters vervangen worden.



WAARSCHUWING!

Het is belangrijk dat het vetfilter en de regenererbare actieve koolstoffilters goed droog zijn voordat u ze plaatst.

Algemeen

LET OP!

Indien u een barst of scheurtje (hoe klein ook) in de glasplaat ziet, schakel dan de kookplaat onmiddellijk uit en maak het toestel spanningsloos (stekker uit het stopcontact).

Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw kookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld.	Dit is de standaard opstartroutine.	Normale werking.
De ventilatie draait nog enkele minuten door nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen van een nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt nadat de kookplaat een paar keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid in uw kookplaat.	Dit wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling van de voorste en de achterste zone. Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
U hebt een kookzone ingeschakeld maar het display toont 'u'.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een geschikte pan.
Een kookzone stopt plotseling met werken en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Raak de linker of rechter timertoets aan om het alarm uit te schakelen.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
De zone stopt onverwachts en de restwarmte-indicator wordt getoond.	De zone is oververhit.	Nadat de kookplaat is afgekoeld, kunt u verder gaan met koken.

Probleemoplossing

Vervolg tabel vorige pagina

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Controleer de elektrische aansluiting.
De keramische glasplaat is gebroken.		Neem de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met uw installateur.
		Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.

Foutcode	Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
L	L verschijnt op het display.	Het kinderslot is ingeschakeld.	Zie hoofdstuk 'Bediening van de kookplaat/Kinderslot'.
C	C verschijnt op het display van de afzuigunit.	Verzadiging van het geurfilter.	Onderhoud van het geurfilter is noodzakelijk (zie 'Onderhoud/Rooster en filters reinigen').
Er03	Er03 verschijnt op het display.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
		U hebt op twee of meer toetsen tegelijk gedrukt.	Bedien maar één toets tegelijk.
ER21	Er21 verschijnt op het display.	Oververhitting.	Laat de kookplaat afkoelen.
E2	E2 verschijnt op het display.	Oververhitting van de sensor van de kookzone. Mogelijk is er een lege pan gebruikt.	Geen lege pannen verwarmen.
E3	E3 verschijnt op het display.	Verkeerde pan.	Gebruik een geschikte pan.
E8	E8 verschijnt op het display.	Defect van de afzuigunit. De afzuigunit kan verstopt zijn.	Verstopingen verwijderen en de afzuigunit reinigen.

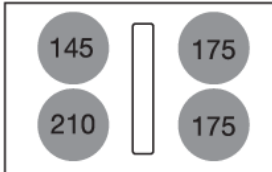
In geval van andere foutcodes: noteer de foutcode en neem contact op met de servicedienst.

kookplaat				
Typenummer		HIDD074__EX	HIDD084__EX	HIDD084__EVX
Afmetingen	Breedte	700 mm	800 mm	800 mm
	Diepte	520 mm	520 mm	520 mm
	Hoogte	230 mm	230 mm	230 mm
Producttype		Inbouwen		
Spanning/frequentie		~380-415 V 50/60 Hz ~220-240 V 50/60 Hz		
Vermogen		7620 W	7620 W	7620 W
Gewicht		18 kg	20 kg	20 kg
Afzuigunit				
Luchtstroom max* - Installatie met luchtuitlaat		430 m³/h	430 m³/h	430 m³/h
Geluidsniveau max* - Installatie met luchtuitlaat		63 dB(A)	63 dB(A)	63 dB(A)
Vermogen afzuigunit		220 W	220 W	220 W

* Maximale snelheid (zonder boost)

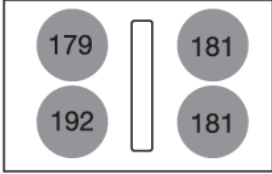
Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

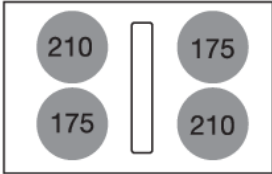
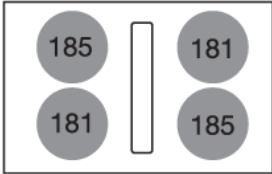
Metingen volgens EN60350-2 / EN 30-2-1

Model identificatie	HIDD074__EX
Handelsmerk	ATAG
Type kookplaat	Inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging
Aantal elektrische kookzones en/of gebieden	4
Verwarmingstechnologie	Inductie kookzones of kookgebieden
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in mm	

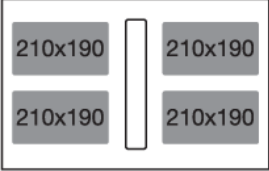
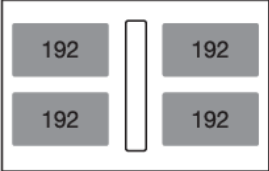
Technische gegevens

Vervolg tabel vorige pagina

Model identificatie	HIDD074_EX
Energieverbruik per elektrische kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{\text{elektrisch koken}}$) in Wh/kg	
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	183,3

Model identificatie	HIDD084_EX
Handelsmerk	ATAG
Type kookplaat	Inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging
Aantal elektrische kookzones en/of gebieden	4
Verwarmingstechnologie	Inductie kookzones of kookgebieden
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in mm	
Energieverbruik per elektrische kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{\text{elektrisch koken}}$) in Wh/kg	
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	183

Technische gegevens

Model identificatie	HIDD084_EVX
Handelsmerk	ATAG
Type kookplaat	Inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging
Aantal elektrische kookzones en/of gebieden	4
Verwarmingstechnologie	Inductie kookzones of kookgebieden
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of elektrisch verwarmd kookgebied in mm	
Energieverbruik per elektrische kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{\text{elektrisch koken}}$) in Wh/kg	
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	192

Milieuaspecten

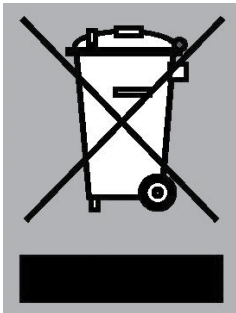
Afvoeren van het toestel en verpakking

Dit toestel is gemaakt van duurzame materialen. Het toestel moet aan het einde van zijn levensduur op verantwoorde wijze worden afgedankt. Informeer bij de plaatselijke autoriteiten hoe u dit kunt doen.

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

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim).

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



Het toestel is gemarkeerd met een vuilnisbaksymbool met een kruis erdoor om u erop te wijzen dat elektrische huishoudelijke toestellen afzonderlijk moeten worden afgedankt. Dit houdt in dat het toestel aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisvuil mag worden meegegeven. Het toestel moet naar een speciale gemeentelijke afvalverwerkingslocatie voor gescheiden afval worden gebracht of naar een dealer die deze service verleent.

Negatieve gevolgen voor mens en milieu worden voorkomen door huishoudelijke toestellen apart in te zamelen en op de juiste wijze af te danken. Dit zorgt ervoor dat de materialen waaruit het toestel bestaat, kunnen worden teruggewonnen en aanzienlijke besparingen op energie en grondstoffen kunnen worden gerealiseerd.

LET OP!

Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.



Verklaring van conformiteit

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, verordeningen en voorschriften, evenals aan de eisen die staan beschreven in de normen waarnaar wordt verwezen.

Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be

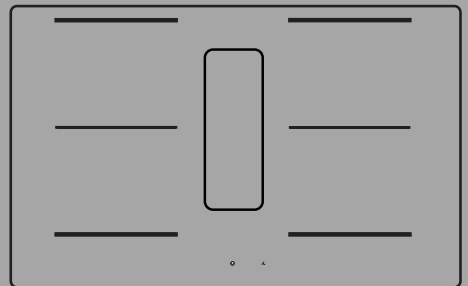


905356-a1



We behouden ons het recht voor om wijzigingen aan te brengen.

ATAG



NOTICE D'UTILISATION

Plaque de cuisson avec extracteur

FR

HIDD074__EX


HIDD084__EX

HIDD084__EVX


Tables des matières

Pictogrammes utilisés	3	Fonction de verrouillage pour un nettoyage rapide pendant la cuisson	23
Sécurité	4	Fonctionnement du module d'aspiration	24
Utilisation sûre	4	Couper le mode aspiration automatique	24
Gestion de la puissance	5	Couper le mode aspiration automatique pendant la cuisson	24
Votre plaque de cuisson avec extracteur	6	Allumer manuellement l'unité d'aspiration	24
Cher/chère client(e) !	6	Boost	25
Description	7	Définir un arrêt différé de quelques minutes	25
Panneau de commandes	8	Saturation du filtre à odeurs	26
Indications dans l'affichage	9	Saturation du filtre à odeurs	26
Avant la première utilisation	10	Réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre	27
La cuisson par induction	10	Menu utilisateur	28
Bruits de l'induction	11	Limiteur de puissance	30
Casseroles de cuisson par induction	12	Configuration du limiteur de puissance	30
Réglages de cuisson	14	Entretien	32
Utilisation du système d'aspiration	15	Nettoyage de la surface en verre	32
Fonctionnement de la table de cuisson	16	Réservoir à eau	32
Commencer la préparation	16	Nettoyage de la grille et des filtres	33
Boost	17	Filtre à odeurs (utilisation en recirculation) ...	34
Symbole de détection de casserole	17	Dépannage	35
Finir la cuisson	17	Généralités	35
Activation de la fonction de Préchauffage automatique	18	Tableau de dépannage et des erreurs	35
Activation de la fonction de Maintien au chaud	18	Données techniques	37
Connecter les zones de cuisson à Bridge Induction	19	Informations selon règlement (EU) 66/2014	37
Pause de la cuisson	19	Aspects environnementaux	40
Fonction de récupération	20	Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	40
Utilisation du minuteur de cuisine	20	Notes	41
Utilisation du minuteur de cuisson	21		
Sécurité enfants	22		


Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :

 INFORMATION

Informations, conseils, astuces, ou recommandations

 ATTENTION !

Attention – danger

 RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !


Attention – risque de choc électrique

 SURFACE BRÛLANTE !

Attention – risque de brûlure

 RISQUE D'INCENDIE !

Attention – risque d'incendie

 CORRECT

 INCORRECT

Nous vous recommandons vivement de lire attentivement cette notice.

ATTENTION !

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez d'abord lire les instructions de sécurité fournies séparément !

Utilisation sûre

Température sécurisée

- La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit les composants électroniques pendant la cuisson. Le ventilateur peut fonctionner pendant un certain temps même après la fin du processus de cuisson.
- La table de cuisson à induction est également équipée d'un dispositif de protection contre la surchauffe qui protège les composants électroniques contre les dommages. Le dispositif de protection fonctionne de plusieurs façons. Lorsque la température du foyer de cuisson devient très élevée, la puissance de cuisson est automatiquement réduite. Si cela ne suffit pas, la puissance du foyer de cuisson continue de baisser, jusqu'à ce que les mécanismes de sécurité éteignent complètement le foyer de cuisson. Lorsque la table de cuisson est refroidie, sa puissance totale est à nouveau disponible.

Limiteur de temps de cuisson

ATTENTION !

Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil de cuisson. Il fonctionnera si vous oubliez d'éteindre votre table de cuisson.

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

Réglage	Le foyer de cuisson s'éteint automatiquement après :
1	8 heures, 36 min.
2	6 heures, 42 min.
3	5 heures, 18 min.
4	4 heures, 18 min.
5	3 heures, 30 min.
6	2 heures, 18 min.
7	2 heures, 18 min.
8	1 heure, 48 min.
9	1 heure, 30 min.
P (boost)	5 min. (puis revient au niveau 9)

Gestion de la puissance

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

Votre plaque de cuisson avec extracteur

Cher/chère client(e) !

Veuillez lire le d'emploi avant l'utilisation. Il inclut des conseils généraux, des informations sur les réglages que vous pouvez réaliser et des instructions pour entretenir au mieux votre appareil.

Le manuel sert également de document de référence pour les techniciens de service. **Veillez donc coller la plaque signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet, à l'arrière du manuel.**

La plaque signalétique de l'appareil contient toutes les informations dont le technicien de service aura besoin pour répondre de manière appropriée à vos besoins et questions.

CONSEILS

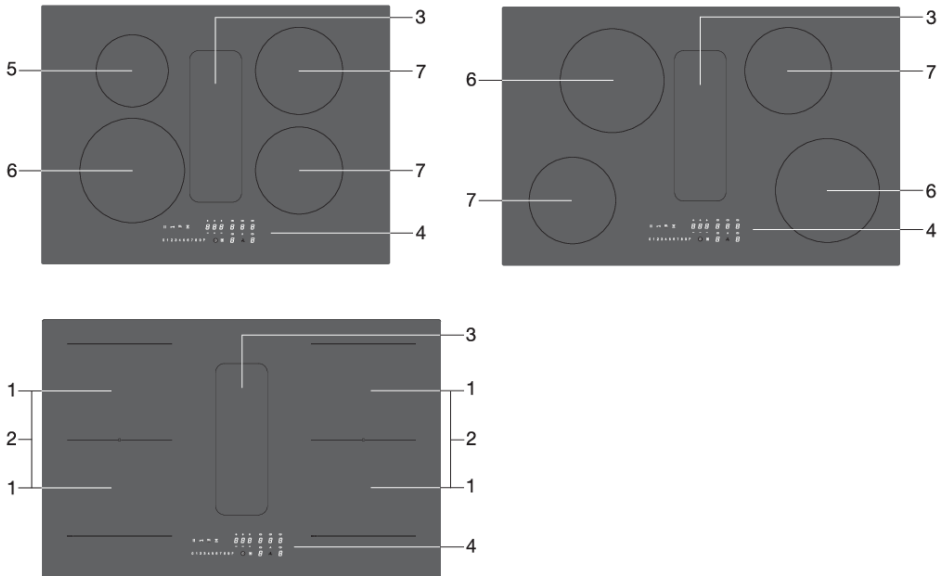
Vous pouvez trouver la version la plus récente des instructions d'utilisation sur notre site Web.

Profitez de votre cuisine !

Votre plaque de cuisson avec extracteur

Description

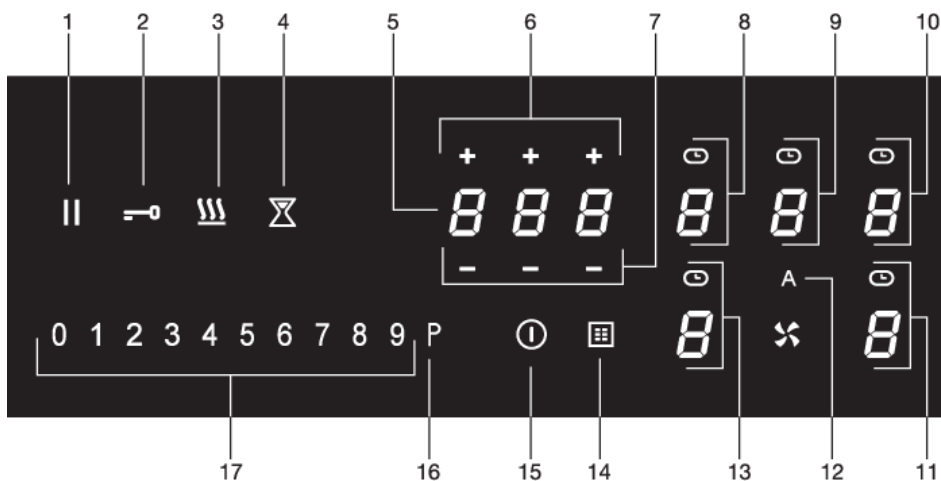
Cette notice a été rédigée pour plusieurs appareils ayant des équipements différents ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des équipements qui ne sont pas disponibles sur votre modèle.



1. Zones de cuisson Bridge Induction 210 x 190 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
2. Zones de cuisson Bridge Induction connectées 210 x 390 mm / 3,7 kW
3. Unité d'aspiration
4. Panneau de commandes (visible uniquement lorsque la table de cuisson est allumée)
5. Zone de cuisson \varnothing 145 mm / 1,4 kW (boost 2,1 kW)
6. Zone de cuisson \varnothing 210 mm / 2,3 kW (boost 3,0 kW)
7. Zone de cuisson \varnothing 175 mm / 1,4 kW (boost 2,1 kW)

Votre plaque de cuisson avec extracteur











Panneau de commandes








1. Touche pause
2. Touche de verrouillage
3. Touche de maintien au chaud
4. Touche de minuteur de cuisine
5. Affichage du minuteur
6. Touche plus pour le minuteur
7. Touche moins pour le minuteur
8. Touche de zone de cuisson arrière gauche (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
9. Touche de l'unité d'aspiration (affichage de l'unité d'aspiration) et symbole du minuteur
10. Touche de zone de cuisson arrière droite (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
11. Touche de zone de cuisson avant droite (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
12. Touche « Mode aspiration automatique »
 - *Le mode automatique est actif par défaut. Lorsqu'une zone de cuisson est sélectionnée et qu'un niveau de puissance (> 2) est réglé, l'unité d'aspiration se met automatiquement en marche et règle le niveau d'aspiration nécessaire.*
13. Touche de zone de cuisson avant gauche (affichage de la zone de cuisson) et symbole du minuteur
14. Symbole de filtre à graisse
15. Touche marche/arrêt
16. Touche Boost pour un zone de cuisson et d'aspiration
17. Curseur (de la position 0 à la position 9) pour :
 - *régler une valeur pour un zone de cuisson et d'aspiration*

Votre plaque de cuisson avec extracteur

Indications dans l'affichage

Affichage de la zone de cuisson	Description
	Niveau de puissance : 1 = niveau bas / 9 = niveau haut.
	Niveau Boost activé.
	Pas de casserole (appropriée) sur la zone de cuisson (symbole de détection de casserole).
	Indicateur de chaleur résiduelle : la table de cuisson comporte un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer de cuisson afin de montrer quels foyers sont chauds après l'arrêt du foyer de cuisson. Bien que la table de cuisson soit éteinte, l'indicateur reste allumé aussi longtemps que le foyer est chaud ! Évitez de toucher ces foyers de cuisson lorsque cet indicateur est allumé.  SURFACE BRÛLANTE ! Danger ! Risque de brûlures.
	La sécurité enfants est activée.
	Fonction de préchauffage automatique activée.
	Fonction Maintien au chaud activée.
	Fonction Pause activée.
	Zones Bridge Induction connectées activées.

Affichage de l'unité d'aspiration	Description
	Niveau de vitesse de l'unité d'aspiration : 1 = niveau bas / 9 = niveau haut.
	Niveau Boost activé.
	Indication de saturation du filtre à odeurs.

Affichage du minuteur	Description
	Le minuteur n'a pas été réglé.
	Le minuteur a été réglé (1 heure et 25 minutes).

Avant la première utilisation

La cuisson par induction

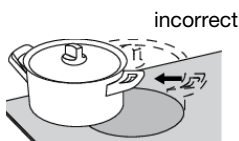
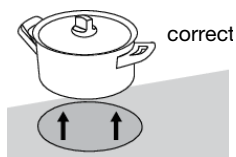


La cuisson par induction est rapide

La rapidité de l'appareil est surprenante au début. Notamment aux positions de réglage plus élevées, les mets et les liquides arrivent à ébullition très rapidement. Pour éviter qu'un plat ne soit trop cuit ou ne se dessèche, nous vous conseillons d'en surveiller de près la cuisson. Avec la cuisson par induction, il n'y a aucune perte de chaleur et les poignées restent froides.

La puissance s'adapte d'elle-même

Dans la cuisson à induction, seule la surface en contact avec la casserole est active. Si vous posez une petite casserole sur un grand foyer, la puissance s'adapte au diamètre de cette dernière. La puissance est alors réduite et il faudra plus de temps pour faire bouillir le contenu de la casserole.



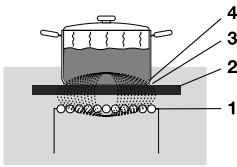
💡 INFORMATION

- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui ne partiront plus. Ne placez donc sur la surface de cuisson que des casseroles dont le fond est propre et déplacez-les toujours en les soulevant.
- Ne vous servez pas de la table de cuisson comme d'un plan de travail.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson, afin d'éviter toute perte d'énergie.

Fonctionnement des touches tactiles et des curseurs

- Les commandes tactiles peuvent demander un certain temps d'adaptation si vous êtes habitué à d'autres commandes (rotatives). Placer le bout de votre doigt à plat sur la commande pour obtenir les meilleurs résultats.
- Les capteurs tactiles ne réagissent qu'à la légère pression de l'extrémité d'un doigt. N'actionnez pas les commandes avec d'autres objets.
- Pour définir la puissance du foyer de cuisson, effleurez l'endroit désiré sur le curseur de réglage. Lorsque vous effleurez le curseur, la puissance sélectionnée apparaît sur l'afficheur du foyer de cuisson.
- La partie sélectionnée du curseur de réglage sera entièrement éclairée.
- N'utilisez aucun objet pour actionner le curseur de réglage.

Fonctionnement de l'induction



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

Confortable

Le réglage électronique se fait avec précision et simplicité. Sur la position la plus basse, vous pouvez, par exemple, faire fondre du chocolat directement dans la casserole ou préparer des ingrédients que vous réchauffez d'habitude au bain-marie.

Rapide

Grâce aux niveaux de puissance élevés de la table de cuisson à induction, la cuisson des aliments est très rapide.

Propre

La table de cuisson est facile à nettoyer. Comme les zones de cuisson ne sont pas plus chaudes que les casseroles elles-mêmes, les aliments renversés ne risquent pas de brûler le verre.

Sûr

La chaleur est produite dans la casserole elle-même. La plaque en verre ne chauffe pas plus que la casserole. Le foyer, par exemple, est bien moins chaude qu'une plaque vitrocéramique.

Une fois la casserole enlevée, le foyer refroidit très vite.

Bruits de l'induction

- **Cliquetis**

Ce son peut être dû à des réglages de puissance inférieurs ou à la détection automatique de la casserole.

- **Les casseroles émettent des sons**

Les casseroles peuvent générer du bruit pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson vers la casserole. Ceci est normal à des puissances de chauffe élevée avec certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne court aucun danger.

- **Le ventilateur émet un bourdonnement**

Pour augmenter la durée de vie et les performances de l'électronique, l'appareil est équipé de ventilateurs. Lors de l'utilisation intensive de l'appareil, le ventilateur est activé pour refroidir l'appareil et vous entendrez un bourdonnement. Le ventilateur fonctionne toujours pendant plusieurs minutes après que la table de cuisson a été éteinte.

Avant la première utilisation

Casseroles de cuisson par induction

Des caractéristiques particulières de casserole sont requises pour la cuisson par induction.

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

N'utilisez que des casseroles appropriées pour la cuisson électrique ou par induction. Celles-ci doivent notamment comporter :

- un fond épais (minimum 2,25 mm) ;
- un fond plat.

CONSEILS

Vous pouvez vérifier par vous-même si vos casseroles sont appropriées à l'aide d'un aimant. Une casserole convient si la base de la casserole est suffisamment attirée par l'aimant.

Approprié	Inapproprié
Les casseroles en acier inoxydable spécial	La Faïence
Les casseroles portant la mention "Class Induction"	Acier inoxydable
Les casseroles émaillées résistantes	La Porcelaine
Les casseroles en fonte émaillée	Le Cuivre
	Le Plastique
	Aluminium

ATTENTION !

Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

- l'émail peut éclater (l'émail se détache de l'acier), si vous allumez la table de cuisson à un réglage élevé lorsque la casserole est (trop) sèche ;
- la base de la casserole peut se déformer - par exemple : en raison d'une surchauffe ;
- chauffer lentement les récipients émaillés.

N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-surchauffe. Dans ce cas l'appareil chauffe de manière excessive. La plaque de verre risque alors de se craqueler et le fond de la casserole peut fondre. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates, ou au chauffage jusqu'à évaporation du contenu d'un récipient, n'entrent pas dans le champ de la garantie.

Diamètre du récipient

- Le diamètre minimal de la casserole par zone est le suivant :
 - Ø 145 mm / Ø 160 mm: diamètre minimal de la casserole 120 mm.
 - Ø210 mm : diamètre minimal de la casserole 140 mm.
 - Bridge Induction : diamètre minimal de la casserole 140 mm.
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole avec le même diamètre que la zone. Si le diamètre de la casserole est trop petit, la zone de cuisson ne fonctionnera pas.
- Une casserole utilisée sur des zones de cuisson à Bridge Induction connectées doit mesurer au moins 220 mm.

Cocottes minutes

L'induction est très pratique si vous utilisez une cocotte à pression. Le foyer réagit très rapidement et la pression est vite atteinte. Dès que vous désactivez le foyer, la cuisson cesse immédiatement.

Détection de la casserole

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

Niveaux de cuisson

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

Fonction Boost

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

Avant la première utilisation

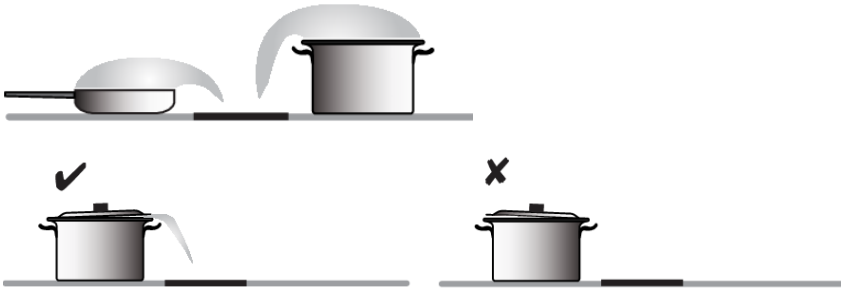
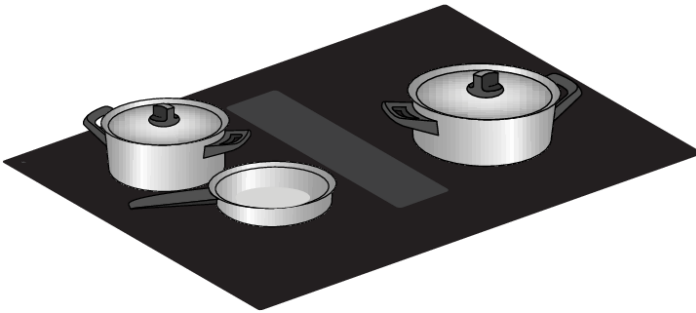
Réglages de cuisson

Comme les valeurs de réglage dépendent de la quantité et de la composition du contenu du récipient, le tableau ci-dessous est uniquement indicatif.

Niveau	Fonction
Utilisez les niveaux 1 à 3 pour :	<ul style="list-style-type: none">• faire frémir du bouillon,• faite mijoter des viandes,• faite mijoter des légumes,• faire fondre du chocolat,• pocher,• faire fondre du fromage.
Utilisez les niveaux 4 à 6 pour :	<ul style="list-style-type: none">• terminer la cuisson de grandes quantités,• décongeler des légumes durs,• frire des tranches épaisses de viande panée.
Utilisez les niveaux 7 et 8 pour :	<ul style="list-style-type: none">• cuire des crêpes épaisses,• frire du bacon (gras),• cuire des pommes de terre crues,• faire du poisson pané,• cuire du poisson,• frire des tranches fines de viande panée.
Utilisez le niveau 9 pour :	<ul style="list-style-type: none">• saisir les viandes,• cuire du poisson,• cuire des omelettes,• frire les pommes de terre cuites à l'eau,• frire en profondeur des aliments.
Utilisez les réglages boost pour :	<ul style="list-style-type: none">• porter rapidement liquides à ébullition,• blanchir les légumes,• chauffer l'huile et la graisse,• wok.

Utilisation du système d'aspiration

Mise en place des casseroles et des couvercles



CONSEILS

Cuisez de préférence avec un couvercle sur la casserole ; cela réduit les odeurs de cuisson et la consommation d'énergie. Si vous le souhaitez, placez le couvercle sur la casserole à un angle avec l'ouverture du côté de l'échappement. Cela garantit une extraction optimale.

Fonctionnement de la table de cuisson

Commencer la préparation

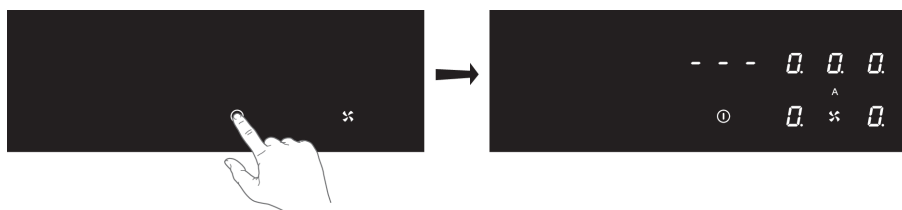
⚠ ATTENTION !

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

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

CONSEILS

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

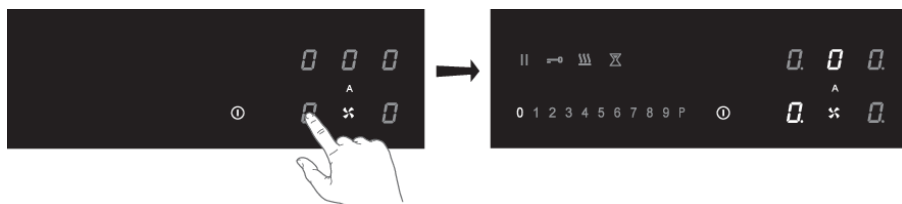


2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson.
 - La zone de cuisson détecte automatiquement la casserole ; l'affichage de cette zone de cuisson s'allume plus intensément et le point cesse de clignoter.

CONSEILS

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

3. Lorsque le temps de réponse est écoulé ou pendant la cuisson, activez la zone de cuisson en sélectionnant manuellement l'affichage de la zone de cuisson souhaitée.



4. Dans les 10 secondes, réglez le niveau de puissance en touchant le curseur.
 - La zone de cuisson démarre au niveau réglé.
 - L'unité d'aspiration se met automatiquement en marche de la position 3. L'unité d'aspiration peut être mise en marche manuellement aux positions 1 et 2.
 - L'unité d'aspiration se met automatiquement en marche avec la vitesse d'aspiration nécessaire. Le mode d'aspiration automatique est actif par défaut.
 - Définissez un niveau supérieur ou inférieur avec le curseur.

Fonctionnement de la table de cuisson

- Appuyez sur la touche « Mode aspiration automatique » pour désactiver le mode d'aspiration automatique. L'aspiration peut maintenant être réglée manuellement, si vous le souhaitez. Voir « Utilisation de l'unité d'aspiration ».
- Après 10 secondes, le curseur s'éteint et le compteur du temps de cuisson est masqué.



Boost

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

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

Symbole de détection de casserole

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



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

Finir la cuisson

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

SURFACE BRÛLANTE !

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

Fonctionnement de la table de cuisson

Activation de la fonction de Préchauffage automatique

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

Niveau de puissance	Temps de préchauffage (secondes)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

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

Activation de la fonction de Maintien au chaud

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



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

Fonctionnement de la table de cuisson

Connecter les zones de cuisson à Bridge Induction

Deux zones de cuisson à Bridge Induction 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 avant et arrière (au moins 22 cm).

Couplage des zones de cuisson à Bridge Induction

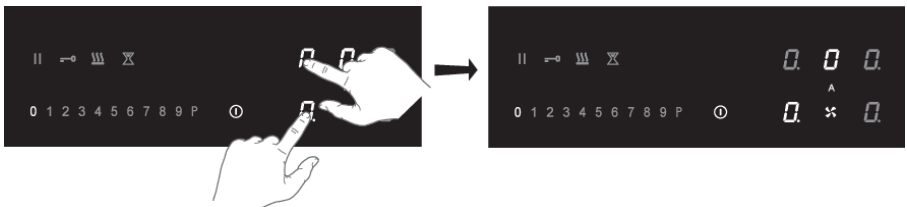
1. Mise sous tension de la table de cuisson.
2. Posez simultanément vos doigts sur les touches des zones de cuisson gauches.
 - *Un symbole de couplage s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson arrière pour indiquer que les deux zones de cuisson sont couplées.*



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

Découplage des zones de cuisson à Bridge Induction

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



Pause de la cuisson

Cette fonction interrompt temporairement la cuisson (max. 10 minutes) ; les minuteurs et les compteurs sont également mis en pause.

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



Fonctionnement de la table de cuisson

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

Fonction de récupération

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

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

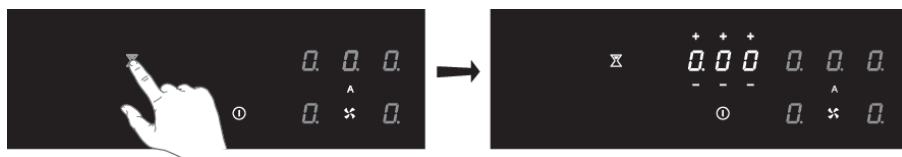
Utilisation du minuteur de cuisine

CONSEILS

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

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

1. Appuyez sur la touche du minuteur de cuisine pour activer le minuteur de cuisine.
 - *L'affichage du minuteur indique un « 0.00 ».*



2. Utilisez la touche « + » ou « - » pour régler le temps souhaité (de 1 minute à 9 heures et 59 minutes).
 - *La position gauche de l'affichage du minuteur indique les heures, les autres positions les minutes.*
 - *Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commence.*
 - *L'affichage du minuteur indiquera la durée restante.*
 - *Pendant la dernière 10 minutes du compte à rebours, le temps restant s'affichera en minutes et secondes.*
 - *L'affichage du minuteur clignote et un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.*
3. Appuyez sur l' affichage du minuteur pour arrêter le signal sonore.

Fonctionnement de la table de cuisson

- *Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes.*

CONSEILS

- Appuyez sur l'affichage du minuteur, puis appuyez sur la touche « - » pour régler le temps sur « 0.00 » pour désactiver le minuteur avant que le temps ne soit écoulé.
- Lorsque la table de cuisson est éteinte : appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt pour éteindre le minuteur de cuisine avant la fin du temps.

Utilisation du minuteur de cuisson

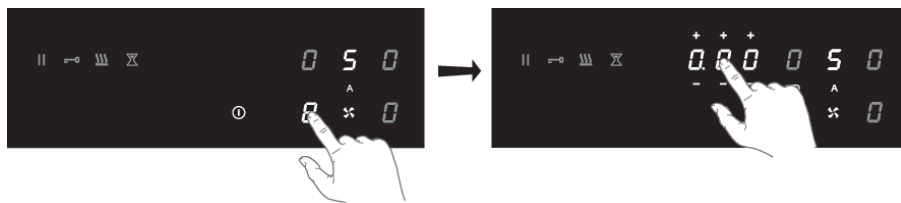
CONSEILS

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

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

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur l' affichage du minuteur.

- *Le symbole de minuteur des minuteurs de cuisson actifs s'éclaire.*



3. Utilisez la touche « + » ou « - » pour régler le temps souhaité (de 1 minute à 9 heures et 59 minutes).
 - *La position gauche de l'affichage du minuteur indique les heures, les autres positions les minutes.*
 - *Lorsque le temps est réglé, le compte à rebours commence. Le symbole de minuteur clignote lentement.*
 - *L'affichage du minuteur indiquera la durée restante.*
 - *Pendant la dernière 10 minutes du compte à rebours, le temps restant s'affichera en minutes et secondes.*
 - *La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement une fois que la durée réglée est écoulée.*
 - *L'affichage du minuteur clignote et un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.*
4. Appuyez sur l' affichage du minuteur pour arrêter le signal sonore.
 - *Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes.*

Fonctionnement de la table de cuisson

CONSEILS

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

Modifier un temps de cuisson prédéfini

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

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson correspondante.
2. Appuyez sur l' affichage du minuteur.
3. Utilisez la touche « + » ou « - » pour modifier le temps de cuisson.

Vérifier le temps de cuisson restant

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez voir le temps restant.
 - Une zone reliée au minuteur de cuisson est identifiée par le symbole de minuteur 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 10 minutes du compte à rebours, le temps restant s'affichera en minutes et secondes.

Arrêter le minuteur de cuisson

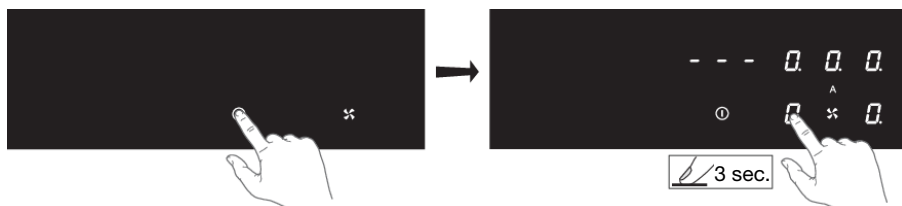
Si vous souhaitez arrêter le minuteur de cuisson avant la fin du temps prédéfini :

1. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez arrêter le minuteur de cuisson.
 - Une zone reliée au minuteur de cuisson est identifiée par le symbole de minuteur au-dessus de l'affichage de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la (les) touche(s) « - » pour régler le temps sur « 0.00 ».
 - Le symbole du minuteur n'est à présent plus éclairé.

Sécurité enfants

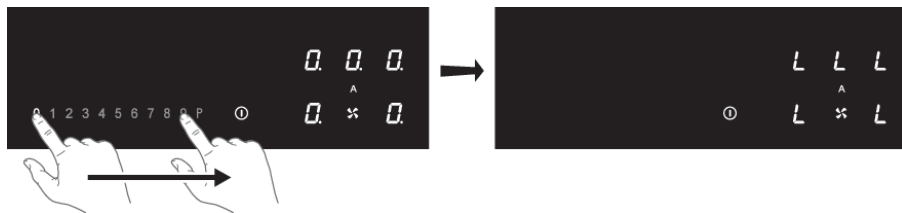
Pour activer la sécurité enfants, les étapes décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.

1. Mise sous tension de la table de cuisson.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur une des touches de zone de cuisson.



3. Relâchez et faites glisser votre doigt de 0 à 9 le long du curseur.
 - Tous les affichages montrent le symbole « L ».

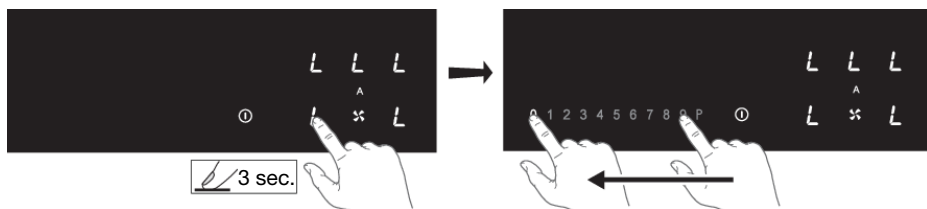
Fonctionnement de la table de cuisson



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

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

1. Mise sous tension de la table de cuisson.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur une des touches de zone de cuisson.
3. Relâchez et faites glisser votre doigt de 9 à 0 le long du curseur.
 - *Le symbole L disparaît de tous les affichages ; la sécurité enfants est maintenant désactivée.*



Fonction de verrouillage pour un nettoyage rapide pendant la cuisson

1. Appuyez sur la touche de verrouillage.
 - *La touche de verrouillage s'allume; les réglages de la table de cuisson sont verrouillés pour permettre un nettoyage rapide.*
2. Pour la désactiver, appuyez encore sur la touche de verrouillage.



Fonctionnement du module d'aspiration

⚠ ATTENTION !

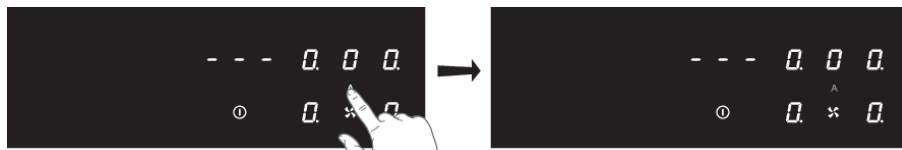
Par défaut, le mode d'aspiration automatique est actif ; la touche s'allume plus intensément. En mode aspiration automatique, le niveau d'aspiration s'ajuste automatiquement à l'utilisation des zones de cuisson.

CONSEILS

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

Couper le mode aspiration automatique

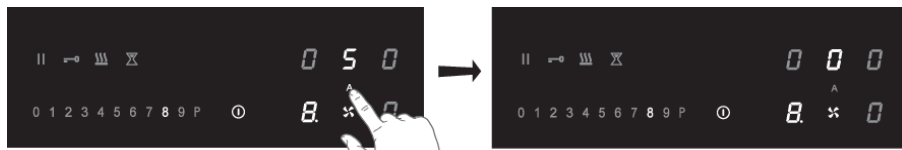
1. Appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
 - *Tous les affichages s'allument ; la table de cuisson à induction est en mode veille.*
 - *Les zones de cuisson et l'unité d'aspiration ont un niveau de puissance nul.*
2. Appuyez sur la touche « Mode aspiration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



Couper le mode aspiration automatique pendant la cuisson

Une zone de cuisson fonctionne (dans cet exemple niveau 8) et le mode aspiration automatique est actif (niveau 5).

1. Appuyez sur la touche « Mode aspiration automatique ».
 - *La touche « Mode aspiration automatique » n'est plus intensément éclairée. L'unité d'aspiration peut maintenant être réglée manuellement.*

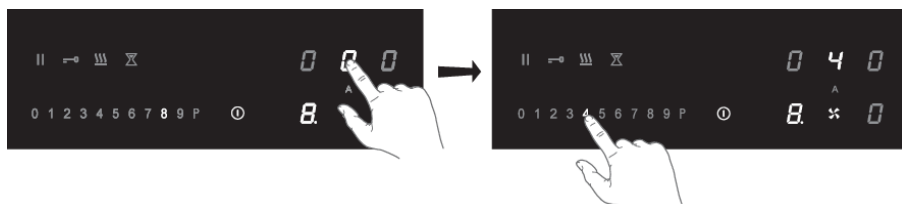


Allumer manuellement l'unité d'aspiration

1. Mise sous tension de la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche de l'unité d'aspiration.
 - *L'affichage de l'unité d'aspiration s'allume.*

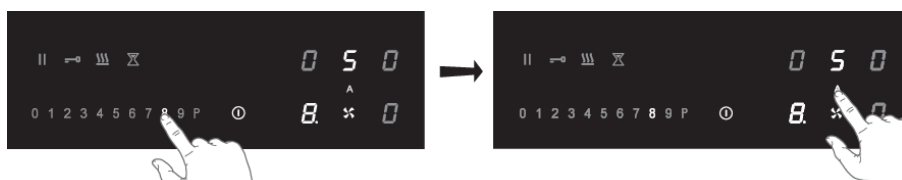
Fonctionnement du module d'aspiration

- Réglez le niveau de vitesse de l'unité d'aspiration dans les 3 secondes en touchant le curseur (1 à 9).
 - L'unité d'aspiration s'allume avec la vitesse d'aspiration définie.
 - Définissez un niveau supérieur ou inférieur avec le curseur.

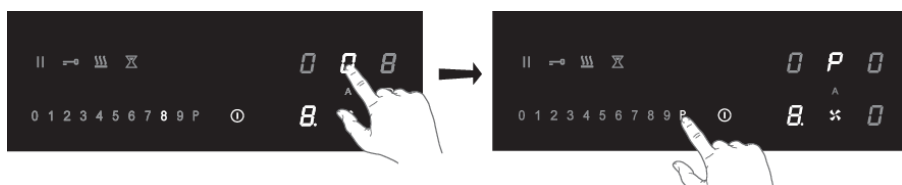


Boost

- Allumez la table de cuisson et définissez un niveau de puissance (>2).
- Appuyez sur la touche « Mode aspiration automatique » pour couper l'aspiration automatique.



- Appuyez sur la touche de l'unité d'aspiration.
 - L'affichage de l'unité d'aspiration s'allume.
- Appuyez sur le niveau P pour sélectionner la fonction « Boost ».
 - L'unité d'aspiration s'allume au niveau de vitesse P (Boost).
 - Un « P » s'affiche dans l'affichage.



Définir un arrêt différé de quelques minutes

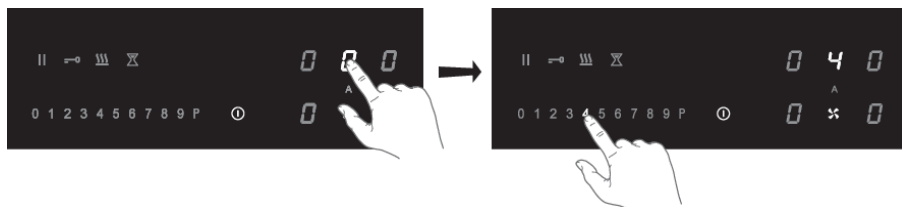
Utilisez cette fonction pour que l'unité d'aspiration s'éteigne avec un retard de quelques minutes.

⚠ ATTENTION !

Le mode aspiration automatique doit être désactivé.

Fonctionnement du module d'aspiration

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



3. Appuyez sur l'affichage du minuteur.
 - *Le symbole de minuteur de l'unité d'aspiration s'éclaire.*
4. Utilisez la touche « + » ou « - » pour régler l'arrêt différé.
 - *Le compte à rebours des minutes commence automatiquement.*
 - *Une fois les minutes réglées écoulées, l'unité d'aspiration s'éteint.*



Saturation du filtre à odeurs

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

Saturation du filtre à odeurs

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

Après 200 heures de fonctionnement, un « C » clignotant apparaît sur l'affichage de l'unité d'extraction ; il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à odeurs (voir « Entretien/Nettoyage de la grille et des filtres »).

Activation de l'indication de saturation du filtre à odeurs

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

Désactivation de l'indication de saturation du filtre à odeurs

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

Réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre

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

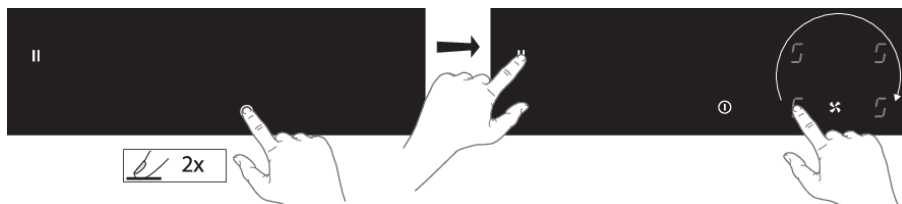
1. Mise sous tension de la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche « Mode aspiration automatique » pendant 5 secondes.
 - *Le symbole du filtre à graisse ou le symbole du filtre à odeurs s'éteindront et la mémoire recommencera à compter.*

Menu utilisateur

CONSEILS

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

1. Appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt dans les trois secondes.
 - *La touche Pause clignote.*
2. Maintenez votre doigt sur la touche Pause.
3. Ensuite, appuyez sur chaque touche de zone de cuisson dans le sens des aiguilles d'une montre (commencez par la touche de la zone de cuisson à l'avant gauche).



4. Relâchez la touche Pause.
 - « U » clignote en alternance avec un nombre entre 2 et 7 sur l'affichage de la zone de cuisson à l'arrière gauche.
 - *La valeur de configuration s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.*
5. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson à l'arrière gauche et sélectionnez le bon numéro du code de menu (voir tableau).



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



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

Limiteur de puissance

ATTENTION !

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

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

Le limiteur est réglé à 7400 W par l'usine, mais il est possible de le changer à 2800 W, 3500 W ou 4500 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 de maintien au chaud clignote.*
 - **Exécutez les étapes suivantes dans les 2 minutes après avoir reconnecté la table de cuisson au secteur.**
 - **Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont éteintes.**
3. Maintenez votre doigt sur la touche de maintien au chaud.
4. Ensuite, touchez chacune des touches des zones de cuisson dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (commencez par la touche de la zone de cuisson avant droite).



5. Relâchez la touche de maintien au chaud.
 - « C » clignote en alternance avec « 0 » dans l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.
 - *La valeur de configuration s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.*
6. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson arrière gauche et sélectionnez « 8 » à l'aide du curseur.
 - « C » clignote en alternance avec « 8 » dans l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.

Limiteur de puissance



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



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

Nettoyage de la surface en verre

CONSEILS

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

Nettoyage quotidien

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

Tâches résistantes

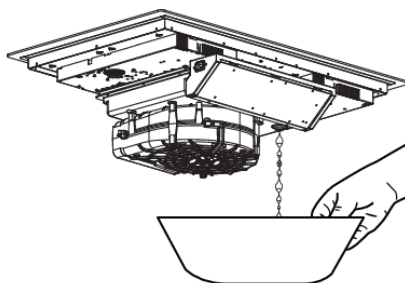
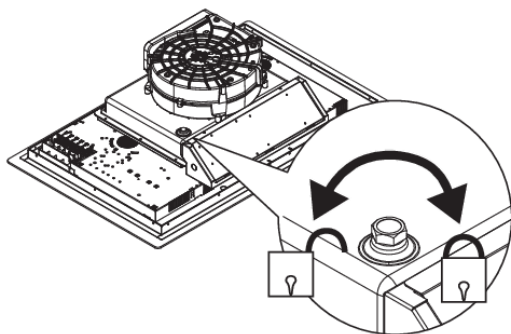
- Les tâches résistantes peuvent aussi être éliminées avec un produit de nettoyage doux comme le liquide vaisselle.
- Retirez les marques et le tartre avec du vinaigre blanc.
- Les traces métalliques (provoquées par le glissement des casseroles) peuvent être difficiles à retirer. Des produits spéciaux sont disponibles.
- Grattez les taches desséchées avec une raclette pour vitrocéramique. La raclette est aussi le meilleur moyen pour enlever le plastique et le sucre qui ont fondu.

REMARQUE

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

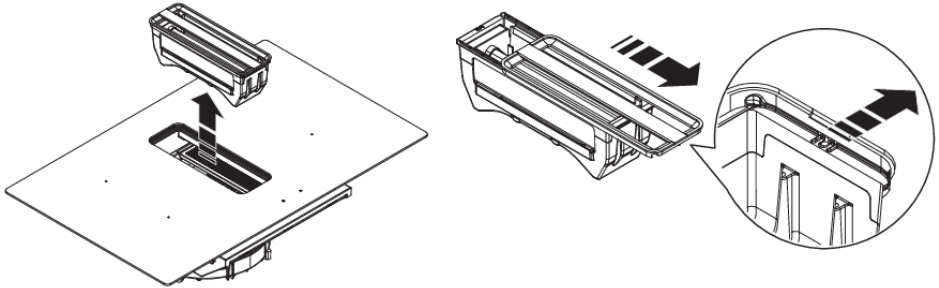
Réservoir à eau

Il est recommandé de vérifier et de vider le récupérateur d'eau toutes les deux semaines.

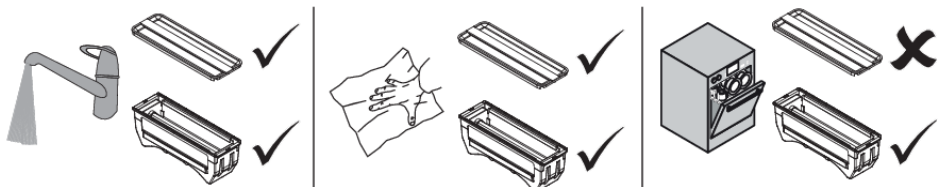


Nettoyage de la grille et des filtres

1. Retirer la grille avec filtre de l'entrée d'aspiration.
2. Faites délicatement glisser le filtre hors de la grille.



- Nettoyez la grille en fonte avec de l'eau chaude et du savon neutre; sans utiliser d'éponges abrasives (n'utilisez pas de détergents !). Ne lavez pas la grille en fonte dans un lave-vaisselle.
- Nettoyez le filtre à graisse, s'il est utilisé, au moins une fois par semaine (ou lorsque le système d'indication de saturation du filtre indique cette nécessité). Cela permettra de maintenir de bonnes performances de l'unité d'aspiration et d'éviter un risque d'incendie potentiel, causé par l'accumulation excessive de graisse.
- Nettoyez le filtre à graisse avec un détergent non agressif, de préférence à la main ou sinon dans le lave-vaisselle, qui doit être réglé à basse température et sur un cycle court.

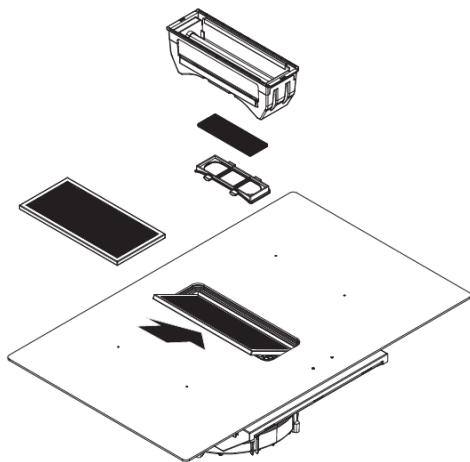


Filtre à odeurs (utilisation en recirculation)

Les filtres à charbon sont situés des deux côtés du filtre à graisse et sous le filtre à graisse. Ces filtres sont régénérables en les lavant et en les séchant bien. Pour ce faire, suivez la procédure suivante.

Le filtre à charbon actif régénérable doit être lavé à la main avec un produit de nettoyage neutre ou dans le lave-vaisselle à une température maximale de 65 °C (le lavage doit être effectué sans assiettes, ni plats, ni tasses, etc. dans le lave-vaisselle). N'utilisez pas de détergent.

Ôtez tout excédent d'eau. Prenez soin de ne pas endommager le filtre. Faites sécher les filtres dans le four pendant au moins 1 heure à une température maximale de 80 °C. Vous devrez remplacer le filtres après de trois ans maximum (ou si le filtres sont endommagés).



ATTENTION !

Il est important que les filtres à graisse et les filtres à charbon actif régénérable soient complètement secs avant d'être remis en place.

Généralités

REMARQUE

Si vous remarquez une fissure dans le dessus en verre (aussi petite soit-elle), mettez immédiatement la table de cuisson hors tension et débranchez l'alimentation (retirez la fiche de la prise).

Contactez ensuite le service après-vente.

Tableau de dépannage et des erreurs

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson, ne signifie pas automatiquement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez toujours les points énumérés au tableau suivant, ou consultez le site web pour de plus amples informations.

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la table de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.	La table de cuisson refroidit.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Ceci est normal et cesse de se produire après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Vous entendez un cliquetis dans votre table de cuisson.	Il est dû au limiteur de puissance des foyers avant et arrière. Un léger cliquetis est également audible avec des réglages de puissance moins élevés.	Fonctionnement normal.
Les casseroles émettent un bruit pendant la cuisson.	Ceci est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson vers la casserole.	Ceci est normal avec certaines casseroles, en particulier à des puissances de chauffe élevée. La casserole ou la table de cuisson ne court aucun danger.
Après avoir allumé une zone de cuisson, l'écran affiche « u ».	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.	Utilisez des casseroles appropriées.
Une foyer de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini est écoulé.	Appuyez sur la touche de minuteur gauche ou droite pour arrêter le signal sonore.
La table de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît sur l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble défectueux ou d'un branchement erroné.	Vérifiez les fusibles ou le disjoncteur (en cas de raccordement permanent).

Dépannage

Suite du tableau de la page précédente

Problème	Cause possible	Solution
La zone s'arrête involontairement et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît	La zone est surchauffée.	Une fois la table refroidie, la cuisson peut être poursuivie.
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La table de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Vérifiez les connexions électriques.
La plaque vitrocéramique est cassée.		Retirez la fiche de la prise. Contactez votre installateur.
		Remarque ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique cassée dans le bac de recyclage du verre, mais déposez-la au centre de recyclage des déchets de votre municipalité.

Code d'erreur	Symptôme	Cause possible	Solution
L	L est indiqué dans l'affichage.	La sécurité enfants est activée.	Voir le chapitre « Fonctionnement de la table de cuisson/Sécurité enfants ».
C	C est indiqué dans l'affichage.	Saturation du filtre à odeurs.	Il est nécessaire d'effectuer l'entretien du filtre à odeurs (voir « Entretien/Nettoyage de la grille et des filtres »).
Er03	Er03 apparaît à l'écran.	Le panneau de commandes est sale ou humide.	Vérifiez le panneau de commandes.
		Vous avez appuyé sur plusieurs touches en même temps.	N'utilisez qu'une seule touche à la fois.
ER21	Er21 apparaît à l'écran.	Surchauffe.	Laissez la table de cuisson refroidir.
E2	E2 apparaît à l'écran.	Température excessive de l'élément d'induction. Il se peut qu'une casserole vide ait été utilisée.	Ne chauffez pas de casseroles vides.
E3	E3 apparaît à l'écran.	Casserole inappropriée.	Utilisez des casseroles appropriées.
E8	E8 apparaît à l'écran.	Dysfonctionnement de l'unité d'aspiration. L'unité d'aspiration peut être bloquée.	Retirez les blocages et nettoyez l'unité d'aspiration.

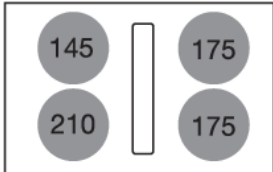
En cas d'autres codes d'erreur : veuillez noter le code d'erreur et contacter le service après-vente.

plaque de cuisson				
Numéro de type		HIDD074__EX	HIDD084__EX	HIDD084__EVX
Dimensions	Largeur	700 mm	800 mm	800 mm
	Profondeur	520 mm	520 mm	520 mm
	Hauteur	230 mm	230 mm	230 mm
Type de produit		Installation intégrée		
Tension/fréquence d'alimentation		~380-415 V 50/60 Hz ~220-240 V 50/60 Hz		
Puissance		7620 W	7620 W	7620 W
Poids		18 kg	20 kg	20 kg
Unité d'aspiration				
Flux d'air max* - Installation avec évacuation		430 m³/h	430 m³/h	430 m³/h
Bruit max* - Installation avec évacuation		63 dB(A)	63 dB(A)	63 dB(A)
Puissance de l'unité d'aspiration		220 W	220 W	220 W

* Vitesse maximale (hors boost)

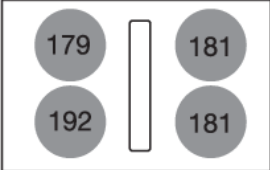
Informations selon règlement (EU) 66/2014

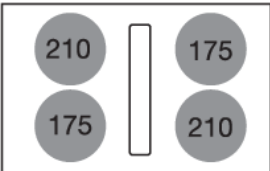
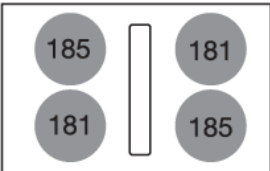
Mesures selon EN60350-2 / EN 30-2-1

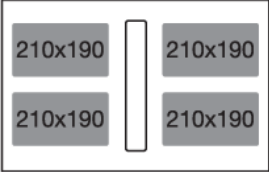
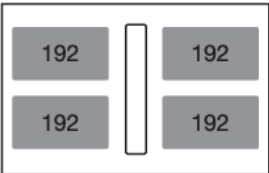
Identification du modèle	HIDD074__EX
Marque commerciale	ATAG
Type de plaque de cuisson	Table de cuisson à induction avec hotte intégrée
Nombre de foyers et/ou aires de cuisson	4
Technologie de chauffage	Foyers et aires de cuisson par gaz-induction
Pour les zones circulaires : le diamètre de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) en mm	

Données techniques

Suite du tableau de la page précédente

Identification du modèle	HIDD074_EX
Consommation d'énergie par foyer ou aire de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{table de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	183,3

Identification du modèle	HIDD084_EX
Marque commerciale	ATAG
Type de plaque de cuisson	Table de cuisson à induction avec hotte intégrée
Nombre de foyers et/ou aires de cuisson	4
Technologie de chauffage	Foyers et aires de cuisson par gaz-induction
Pour les zones circulaires : le diamètre de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) en mm	
Consommation d'énergie par foyer ou aire de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{table de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	183

Identification du modèle	HIDD084_EVX
Marque commerciale	ATAG
Type de plaque de cuisson	Table de cuisson à induction avec hotte intégrée
Nombre de foyers et/ou aires de cuisson	4
Technologie de chauffage	Foyers et aires de cuisson par gaz-induction
Pour les zones non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) en mm	
Consommation d'énergie par foyer ou aire de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{table de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	192

Aspects environnementaux

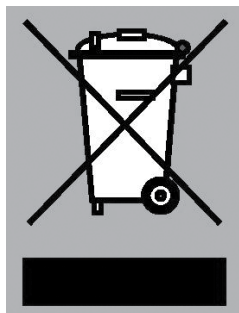
Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Veuillez à mettre l'appareil au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour savoir comment procéder.

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

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

Éliminez ces matériaux de manière responsable et conformément aux dispositions administratives.



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

La collecte séparée des appareils électroménagers permet d'éviter les retombées négatives éventuelles pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte. Elle permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.

REMARQUE

Remarque ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique cassée dans le bac de recyclage du verre, mais déposez-la au centre de recyclage des déchets de votre municipalité.



Déclaration de conformité

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

La tablette signalétique se trouve en-dessous de l'appareil.

Collez ici la copie de la plaque signalétique de l'appareil.

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be

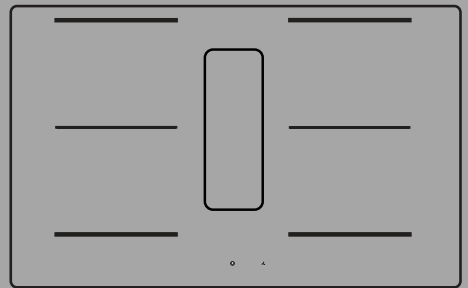


905377-a1



Sous réserve de modification.

ATAG



GEBRAUCHSANWEISUNG

Induktionskochfeld mit integriertem Abzug
DE

HIDD074_ _EX

HIDD084_ _EX

HIDD084_ _EVX

Inhaltsverzeichnis

Benutzte Piktogramme	3	Bedienung des Dunstabzugsmoduls	24
Sicherheit	4	Abschalten der Dunstabzugsautomatik	24
Sicherer Gebrauch	4	Abschalten der Dunstabzugsautomatik während des Kochens	24
Leistungsmanagement	5	Manuelles Einschalten des Dunstabzugs	24
Ihr Kochfeld mit integriertem Abzug	6	Boost	25
Sehr geehrter Kunde!	6	Einige Minuten Nachlauf aktivieren	25
Beschreibung	7	Geruchsfilter gesättigt	26
Bedienfeld	8	Geruchsfilter gesättigt	26
Angaben auf der Anzeige	9	Zurücksetzen des Zählers für die Filteran- zeige	27
Vor dem ersten Gebrauch	10	Einstellungsmenü	28
Kochen mit Induktion	10	Leistungsbegrenzung	30
Geräusche	11	Konfiguration der Leistungsbegrenzung	30
Induktionsgeeignete Kochtöpfe	12	Pflege	32
Garstufen	14	Reinigen der Glasplatte	32
Verwendung des Abzugs	15	Wasserbehälter	32
Bedienung des Kochfelds	16	Reinigung des Rosts und der Filter	33
Beginnen Sie mit der Zubereitung	16	Geruchsfilter (Umluftbetrieb)	34
Boost	17	Problemlösung	35
Kochgeschirrererkennungssymbol	17	Allgemein	35
Kochvorgang beenden	17	Tabelle Störungen und Fehler	35
Ankochautomatik einschalten	18	Technische Daten	37
Warmhaltefunktion einschalten	18	Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014	37
Bridge Induction zonen miteinander verbin- den	19	Umweltschutz	40
Unterbrechen des Garvorgangs	19	Entsorgung von Gerät und Verpackung	40
Wiederherstellungsfunktion	20	FÜR DEUTSCHLAND:	41
Einstellen der Kurzzeituhr	20	Ihre Notizen	43
Abschalttimer benutzen	21		
Kindersperre	22		
Tastensperre für eine schnelle Reinigung während des Kochens	23		


Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

 INFORMATION!

Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

 WARNUNG!


Warnung – Gefahr

 ELEKTROSCHOCK!

Warnung – Stromschlaggefahr


 HEIßE OBERFLÄCHE!

Warnung – heiße Oberfläche

 BRANDGEFAHR!

Warnung – Brandgefahr

 RICHTIG!

 FALSCH!

Es ist sehr wichtig, dass Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen.



WARNUNG!

Lesen Sie vor der Verwendung die separaten Sicherheitshinweise!

Sicherer Gebrauch

Temperatursicherheit

- Das Kochfeld ist mit einem Lüfter ausgestattet, der die elektronischen Komponenten während des Kochens kühlt. Der Lüfter kann auch nach dem Ende des Kochvorgangs noch eine Weile in Betrieb sein.
- Das Induktionskochfeld ist außerdem mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der die elektronischen Komponenten vor Beschädigungen schützt. Der Überhitzungsschutz funktioniert auf verschiedene Weisen. Wird die Kochzonentemperatur sehr hoch, wird die Kochleistung automatisch reduziert. Reicht dies nicht aus, nimmt die Leistung der Kochzone weiter ab, bis die Sicherheitsmechanismen die Kochzone vollständig ausschalten. Hat sich das Kochfeld abgekühlt, steht seine Gesamtleistung wieder zur Verfügung.

Kochzeitbegrenzung



WARNUNG!

Der Kochzeit-Begrenzer ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochgeräts. Er wird aktiviert, wenn Sie vergessen, Ihr Kochfeld auszuschalten.

Je nach der gewählten Garstufe wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Einstellung	Die Kochzone schaltet sich automatisch aus nach:
1	8 Stunden, 36 Min.
2	6 Stunden, 42 Min.
3	5 Stunden, 18 Min.
4	4 Stunden, 18 Min.
5	3 Stunden, 30 Min.
6	2 Stunden, 18 Min.
7	2 Stunden, 18 Min.
8	1 Stunde, 48 Min.
9	1 Stunde, 30 Min.
P (Boost)	5 Min. (schaltet danach auf Stufe 9 zurück)

Leistungsmanagement

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

Ihr Kochfeld mit integriertem Abzug

Sehr geehrter Kunde!

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme die Betriebsanleitungen. Sie enthalten allgemeine Tipps, Informationen über die Einstellungen und Anpassungen, die Sie vornehmen können, und die beste Art und Weise, Ihr Gerät zu pflegen.

Das Handbuch dient auch als Referenzmaterial für Servicetechniker. **Bitte kleben Sie daher den Geräteausweis in das dafür vorgesehene Feld am Ende des Handbuchs.** Der Geräteausweis enthält alle Informationen, die der Servicetechniker benötigt, um auf Ihre Bedürfnisse und Fragen angemessen zu antworten.

TIPP!

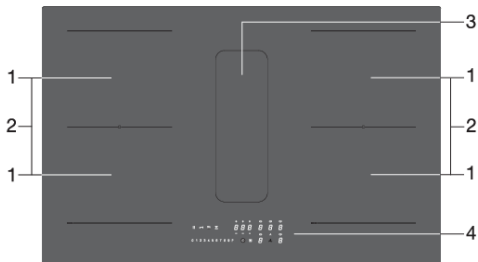
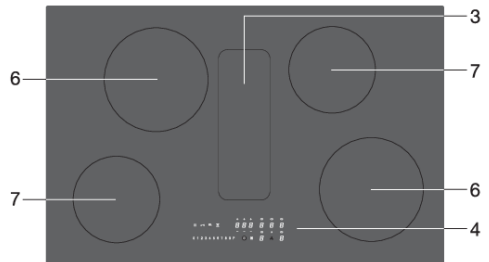
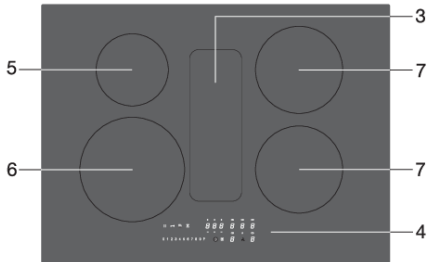
Die aktuellste Version der Gebrauchsanweisung finden Sie auf unserer Website.

Viel Spaß beim Kochen!

Ihr Kochfeld mit integriertem Abzug

Beschreibung

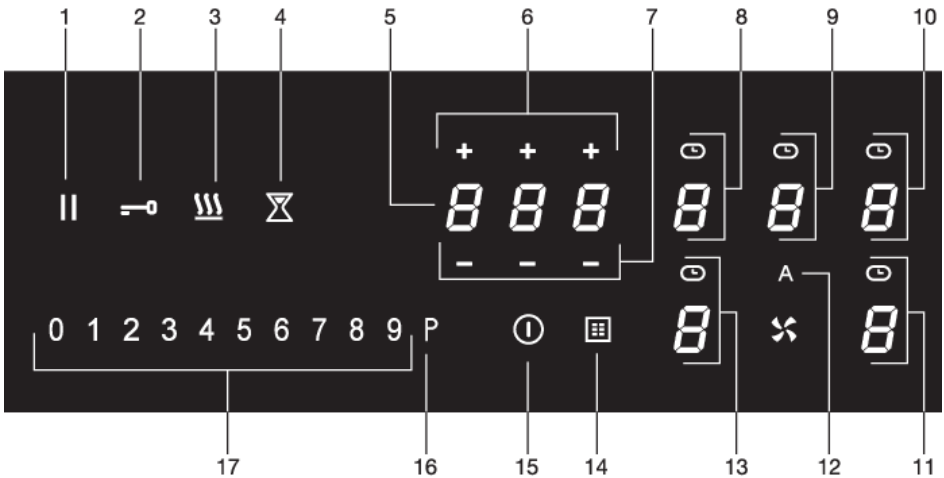
Da die Geräte, für welche diese Anleitung erstellt wurde, verschiedene Ausrüstungen haben können, sind vielleicht auch Funktionen und Zubehör beschrieben, die Ihr Gerät nicht besitzt.



1. Bridge Induction Kochzonen 210 x 190 mm / 2,1 kW (Boost 3,0 kW)
2. Verbundene Bridge Induction Kochzonen 210 x 390 mm / 3,7 kW
3. Dunstabzug
4. Bedienfeld (nur sichtbar, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist)
5. Kochzone Ø 145 mm / 1,4 kW (boost 2,1 kW)
6. Kochzone Ø 210 mm / 2,3 kW (boost 3,0 kW)
7. Kochzone Ø 175 mm / 1,4 kW (boost 2,1 kW)











Ihr Kochfeld mit integriertem Abzug




Bedienfeld





1. Pause-Taste
2. Sperr-Taste
3. Warmhaltetaste
4. Kurzzeituhr-Taste
5. Timeranzeige
6. Plus-Taste Timer
7. Minus-Taste Timer
8. Kochzonentaste hinten links (Kochzonenanzeige) und Timersymbol
9. Dunstabzugstaste (Abzugsanzeige) und Timersymbol
10. Kochzonentaste hinten rechts (Kochzonenanzeige) und Timersymbol
11. Kochzonentaste vorne rechts (Kochzonenanzeige) und Timersymbol
12. Taste für automatischen Dunstabzug
 - *Die Dunstabzugsautomatik ist standardmäßig aktiviert. Wenn eine Kochzone ausgewählt und eine Leistungsstufe (>2) eingestellt ist, schaltet sich der Dunstabzug automatisch mit der erforderlichen Leistungsstufe ein.*
13. Kochzonentaste vorne links (Kochzonenanzeige) und Timersymbol
14. Fettsymbol
15. Ein/Aus-Taste
16. Boost-Taste für eine Kochzone und die Dunstabzug
17. Schieberegler (0 bis 9) für die folgenden Funktionen:
 - *Einstellen von Werten für eine Kochzone und die Dunstabzug*

Angaben auf der Anzeige

Kochzonen-anzeige	Beschreibung
	Leistungsstufe: 1 = niedrige Leistung / 9 = hohe Leistung.
	Boost-Funktionaktiv.
	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Topferkennungssymbol).
	Restwärmanzeige: Das Kochfeld verfügt für jede Kochzone über eine Restwärmanzeige, die anzeigt, welche Kochzonen nach dem Ausschalten der Kochzone heiß sind. Obwohl das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet die Anzeige solange die Kochzone noch heiß ist! Wenn diese Anzeige leuchtet, vermeiden Sie es, diese Kochzonen zu berühren.  HEIßE OBERFLÄCHE! Gefahr! Gefahr von Verbrennungen.
	Die Kindersicherung ist aktiv.
	Ankochautomatik aktiv.
	Warmhaltefunktion aktiv.
	Pausenfunktion aktiv.
	Verbundene Bridge Induction zonen aktiv.

Dunstabzugs-anzeige	Beschreibung
	Abzugsstufe: 1 = niedrige Leistung / 9 = hohe Leistung.
	Boost-Funktionaktiv.
	Geruchsfilter gesättigt.

Timeranzeige	Beschreibung
	Timer wurde nicht programmiert.
	Timer ist programmiert (1 Stunde und 25 Minuten).

Vor dem ersten Gebrauch

Kochen mit Induktion

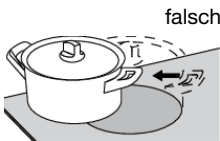
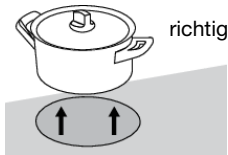


Das Kochen mit Induktion ist schnell

Anfangs werden Sie von der schnellen Reaktion des Gerätes überrascht sein. Vor allem bei höheren Kochstufen wird der Siedepunkt sehr schnell erreicht. Um ein Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden, empfiehlt es sich, immer in der Nähe des Kochfeldes zu bleiben. Beim Induktionskochen gibt es keinen Wärmeverlust und keine heißen Griffe.

Die Leistung passt sich selbst an

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



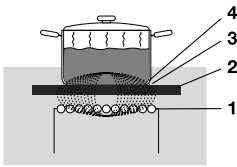
💡 INFORMATION!

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie darum auf die Kochzonen nur Töpfe mit sauberen Böden und heben Sie die Töpfe immer hoch, wenn Sie sie auf dem Kochfeld bewegen möchten.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit zugedecktem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.

Bedienung der Touch-Tasten und Schieberegler

- Die Touch-Steuerung kann etwas gewöhnungsbedürftig sein, wenn Sie andere Steuerungen (Drehknöpfe) gewohnt sind. Legen Sie Ihre Fingerspitze flach auf das Bedienelement, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Die Berührungssensoren reagieren bereits auf sehr leichten Druck, beispielsweise einer Fingerspitze. Bedienen Sie die Steuerelemente nicht mit anderen Objekten.
- Berühren Sie die gewünschte Stelle auf dem Schieberegler, um die Leistungsstufe der Kochzone einzustellen. Wenn Sie den Schieberegler berühren, wird die ausgewählte Leistungsstufe auf dem Kochzonen-Display angezeigt.
- Der ausgewählte Teil des Schiebereglers leuchtet vollständig auf.
- Verwenden Sie keine Gegenstände, um den Schieberegler zu bedienen.

Funktionsweise der Induktion



Die Spule (1) im Kochfeld (2) erzeugt ein magnetisches Feld (3). Wenn ein Topf mit eisernem Boden (4) auf die Spule gestellt wird, entsteht im Topfboden ein Induktionsstrom.

Bequem

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

Schnell

Dank der hohen Leistungsstufen des Induktionskochfelds ist das Kochen von Speisen im Handumdrehen erledigt.

Sauber

Das Kochfeld ist leicht zu reinigen. Da die Kochzonen nicht heißer werden als die Pfannen, ist es unwahrscheinlich, dass ausgelaufenes Essen in das Glas einbrennt.

Sicher

Die Hitze wird im Topf selbst erzeugt. Die Glasplatte wird nicht heißer als der Topf. Hierdurch bleibt die Kochzone bedeutend kühler im Vergleich zur Kochzone eines Cerankochfeldes.

Nachdem ein Topf von der Kochzone genommen wurde, kühlt sich diese schnell ab.

Geräusche

- **Ticken**

Dieses Geräusch kann bei niedrigeren Leistungsstufen oder durch die automatische Topferkennung verursacht werden.

- **Topf macht Geräusche**

Kochgeschirr kann beim Kochen Geräusche erzeugen. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Topf oder zur Pfanne verursacht. Bei hohen Einstellungen ist dies für einige Töpfe völlig normal. Dies wird weder die Töpfe noch das Kochfeld beschädigen.

- **Lüfter macht Geräusche**

Um die Lebensdauer und Leistung der Elektronik zu erhöhen, ist das Gerät mit Lüftern ausgestattet. Während der intensiven Nutzung des Geräts wird der Lüfter aktiviert, um das Gerät abzukühlen, und Sie hören ein summendes Geräusch. Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

Vor dem ersten Gebrauch

Induktionsgeeignete Kochtöpfe

Das Induktionskochen stellt bestimmte Anforderungen an die Qualität der Töpfe.

Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind nicht mehr für Induktionskochfelder geeignet.

Verwenden Sie nur Töpfe, die für Elektroherde und Induktionsherde geeignet sind, mit:

- einem Boden mit einer Mindestdicke von 2,25 mm;
- einem flachen Boden.

TIPP!

Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Ein Topf ist geeignet, wenn der Topfboden von dem Magnet angezogen wird.

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

WARNUNG!

Vorsicht bei emailliertem Kochgeschirr:

- Die Emaille-Beschichtung kann abspringen (die Beschichtung löst sich vom Stahl), wenn Sie das Kochfeld bei hoher Einstellung einschalten und der Topf zu trocken ist;
- Der Boden der Pfanne kann sich verziehen - zum Beispiel: Aufgrund von Überhitzung;
- emaillierte Pfannen langsam erhitzen.

Verwenden Sie niemals Töpfe mit gewölbtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen, wodurch das Gerät zu warm wird. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt. Schäden, die durch die Verwendung von nicht geeigneten Töpfen oder Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

Durchmesser des Kochtopfes

- Der Mindestdurchmesser der Pfanne pro Zone ist wie folgt:
 - Ø 145 mm / Ø 160 mm: Mindestdurchmesser der Pfanne 120 mm.
 - Ø 210 mm: Mindestdurchmesser der Pfanne 140 mm.
 - Bridge Induction: Mindestdurchmesser der Pfanne 140 mm.
- Das beste Ergebnis wird mit einem Topf erzielt, der genauso groß ist wie die Kochzone. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.
- Für die Verwendung auf einer Bridge Induction zone muss der Topfdurchmesser mindestens 220 mm betragen.

Schnellkochtöpfe

Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut zum Induktionskochen. Die schnell reagierende Kochzone erhöht schnell den Druck im Schnellkochtopf. Sobald Sie eine Kochzone abschalten, wird das Garen der Speise sofort unterbrochen.

Topf- und Pfannenerkennung

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

Leistungsstufen

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

Boost-Funktion

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

Vor dem ersten Gebrauch

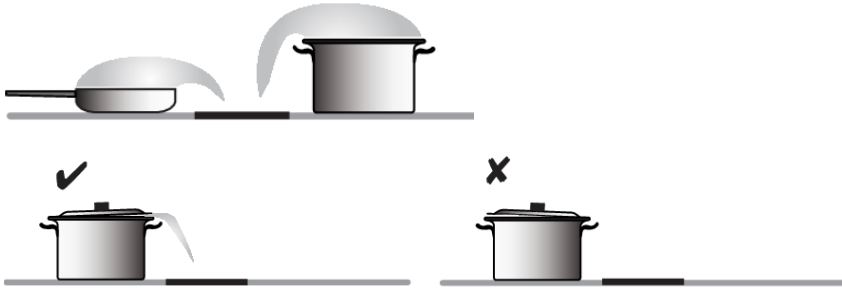
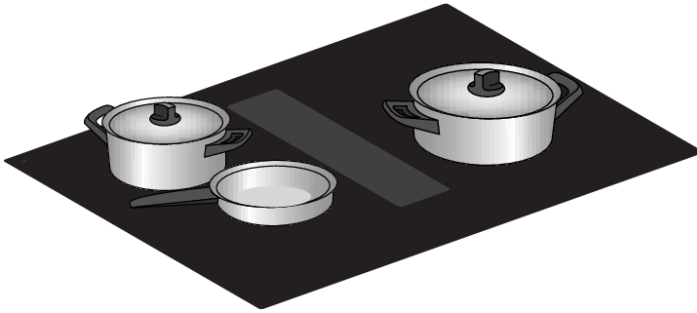
Garstufen

Die nachstehende Tabelle gilt nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und Zusammensetzung des Topfs und dessen Inhalt abhängt.

Stufe	Zweck
Verwenden Sie Stufe 1 bis 3 für:	<ul style="list-style-type: none">• Köcheln von Bouillon,• Zubereiten von Schmorfleisch,• Schmoren von Gemüse,• Schmelzen von Schokolade,• Pochieren,• Käse zu schmelzen.
Verwenden Sie Stufe 4 bis 6 für:	<ul style="list-style-type: none">• Kochen großer Mengen,• Auftauen von hartem gefrorenen Gemüse,• Braten von dicken Scheiben panierten Fleischs.
Verwenden Sie Stufen 7 und 8 für:	<ul style="list-style-type: none">• Backen dicker Pfannkuchen,• Braten von Speck (Fett),• Kochen von rohen Kartoffeln,• Zubereiten von paniertem Fisch,• Garen von Fisch,• Braten von dünnen Scheiben panierten Fleischs.
Verwenden Sie Stufe 9 für:	<ul style="list-style-type: none">• Anbraten von Fleisch,• Kochen von Fisch,• Zubereiten von Omeletts,• Braten von gekochten Kartoffeln,• Frittieren von Lebensmitteln.
Verwenden Sie die Boost-Funktion für Folgendes:	<ul style="list-style-type: none">• Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen,• Andünsten von Blattgemüse,• Erhitzen von Öl, Fett und Butter,• Wok.

Verwendung des Abzugs

Aufsetzen von Pfannen und Deckeln



TIPP!

Kochen Sie am besten mit Deckel auf der Pfanne; dies reduziert Kochgerüche und den Energieverbrauch. Setzen Sie den Deckel ggf. schräg mit der Öffnung zur Abluftseite auf die Pfanne. Dadurch wird eine optimale Absaugung gewährleistet.

Bedienung des Kochfelds

Beginnen Sie mit der Zubereitung

⚠️ WARNUNG!

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

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

TIPP!

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

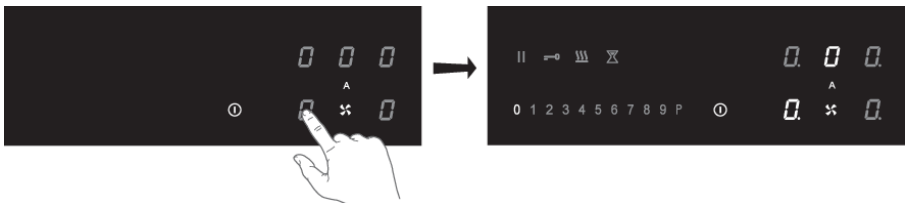


2. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine Kochzone.
 - Die Kochzone erkennt das Kochgeschirr automatisch; die Anzeige der Kochzone leuchtet hell auf, der Punkt hört auf, zu blinken.

TIPP!

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

3. Wenn die Reaktionszeit abgelaufen ist, oder während des Garvorgangs, können Sie die Kochzone aktivieren, indem Sie manuell die Anzeige der gewünschten Kochzone auswählen.



4. Stellen Sie mit dem Schieberegler innerhalb von 10 Sekunden die Leistungsstufe ein.
 - Die Kochzone wird mit der eingestellten Stufe gestartet.
 - Der Dunstabzug schaltet sich automatisch ab Stufe 3 ein. Der Dunstabzug kann an Stufe 1 und 2 manuell eingeschaltet werden.
 - Der Dunstabzug schaltet sich automatisch mit der erforderlichen Leistungsstufe ein. Die Dunstabzugsautomatik ist standardmäßig aktiviert.
 - Wählen Sie mit dem Schieberegler eine höhere oder niedrigere Stufe.

- Berühren Sie die Taste 'Dunstabzugsautomatik', um die Dunstabzugsautomatik zu deaktivieren. Der Dunstabzug kann nun nach Wunsch manuell aktiviert und eingestellt werden (siehe Kapitel 'Bedienung des Dunstabzugs').
- Nach 10 Sekunden wird der Schieberegler deaktiviert, die Garzeitanzeige erlischt.



Boost

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

1. Tippen Sie auf die Leistungsstufe P, um die Boost-Funktion zu aktivieren.
 - Auf der Anzeige erscheint 'P'.
 - Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.

Kochgeschirrerkennungssymbol

Wenn das Symbol 'Kochgeschirrerkennung' auf dem Display erscheint:



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

Kochvorgang beenden

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



HEIßE OBERFLÄCHE!

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.

Bedienung des Kochfelds

Ankochautomatik einschalten

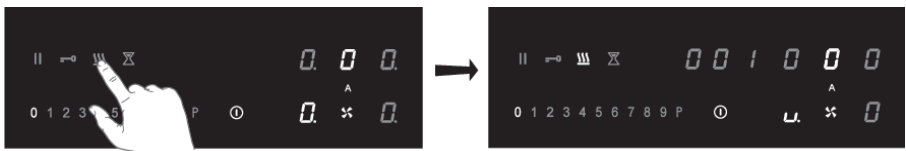
Mit dieser Funktion wird die Kochzone auf höchster Leistungsstufe eingeschaltet, um sie schnell auf die gewünschte Temperatur zu bringen. Nach einer voreingestellten Zeit wird die Leistung wieder auf die zuvor eingestellte Stufe zurückgeschaltet. Diese Funktion ist für die Leistungsstufen 1 bis 8 verfügbar.

Leistungsstufe	Ankochzeit (in Sekunden)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

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

Warmhaltefunktion einschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine der Kochzonen.
2. Berühren Sie die Kochzonentaste 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 Induction zonen miteinander verbinden

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

Bridge Induktion zonen miteinander verbinden

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



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

Bridge Induktion zonen trennen

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



Unterbrechen des Garvorgangs

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

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

Bedienung des Kochfelds



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

Wiederherstellungsfunktion

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

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

Einstellen der Kurzzeituhr

TIPP!

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

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

1. Berühren Sie die Kurzzeituhr-Taste, um die Kurzzeituhr zu aktivieren.
 - Auf dem Display des Timers wird '0.00' angezeigt.



2. Stellen Sie mit den Tasten '+' oder '-' die gewünschte Zeit ein (1 Minute bis 9 Stunden und 59 Minuten).
 - Die linke Stelle des Timerdisplays steht für die Stunden, die rechte für die Minuten.
 - Sobald die Zeit eingestellt ist, wird sie automatisch heruntergezählt.
 - Auf der Anzeige wird die Restzeit des Timers angezeigt.
 - Während der letzten 10 Minuten erfolgt die Anzeige in Minuten und Sekunden.
 - Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Timeranzeige und es ertönt ein akustisches Signal.

- Um das Tonsignal zu beenden, berühren Sie die Timeranzeige.
 - Der Alarm stoppt automatisch nach 2 Minuten.*

TIPP!

- Berühren Sie die Timeranzeige und danach die Taste '-', um die Zeit auf '000' zu stellen und so die Kurzzeituhr abzuschalten, bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Wenn das Kochfeld abgeschaltet ist, berühren Sie die Ein/Aus-Taste zweimal, um die Kurzzeituhr abzuschalten, bevor die Zeit abgelaufen ist.

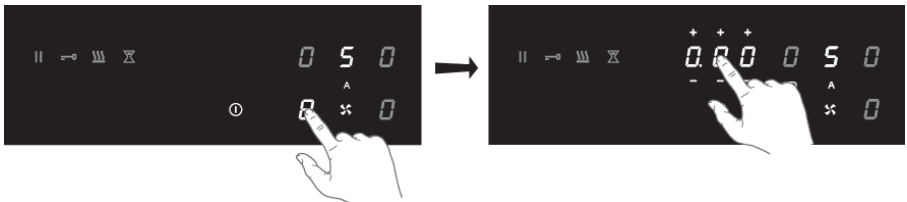
Abschalttimer benutzen

TIPP!

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

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

- Berühren Sie die Kochzonentaste der gewünschten Kochzone.
- Berühren Sie die Timeranzeige.
 - Das Timersymbol der aktiven Abschalttimer leuchtet hell auf.*



- Stellen Sie mit den Tasten '+' oder '-' die gewünschte Zeit ein (1 Minute bis 9 Stunden und 59 Minuten).
 - Die linke Stelle des Timerdisplays steht für die Stunden, die rechte für die Minuten.*
 - Sobald die Zeit eingestellt ist, wird sie automatisch heruntergezählt. Das Timersymbol blinkt langsam.*
 - Auf der Anzeige wird die Restzeit des Timers angezeigt.*
 - Während der letzten 10 Minuten erfolgt die Anzeige in Minuten und Sekunden.*
 - Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.*
 - Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt die Timeranzeige und es ertönt ein akustisches Signal.*
- Um das Tonsignal zu beenden, berühren Sie die Timeranzeige.
 - Der Alarm stoppt automatisch nach 2 Minuten.*

Bedienung des Kochfelds

TIPP!

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

Ändern der eingestellten Garzeit

Der Abschalttimer lässt sich jederzeit während des Garvorgangs ändern.

1. Berühren Sie die entsprechende Kochzonentaste.
2. Berühren Sie die Timeranzeige.
3. Ändern Sie mit den Tasten '+' oder '-' die Garzeit.

Prüfen der verbleibenden Garzeit

1. Berühren 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 blinkende Timersymbol über dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.
 - In der Zeitanzeige wird die verbleibende Gardauer angezeigt.
 - Während der letzten 10 Minuten des Countdowns wird die verbleibende Zeit in Minuten und Sekunden angezeigt.

Ausschalten der Abschalttimer

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

1. Berühren Sie auf die Kochzonentaste, um die Zone auszuwählen, für die Sie den Abschalttimer deaktivieren möchten.
 - Eine mit dem Timer verknüpfte Kochzone wird durch das blinkende Timersymbol über dem Kochzonendisplay gekennzeichnet.
2. Berühren Sie die Taste '-', um die Zeit '0.00' einzustellen.
 - Das Timersymbol leuchtet nun nicht mehr hell.

Kindersperre

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

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie eine der Kochzonentasten mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.



3. Lassen Sie nun los und streichen Sie mit dem Finger von 0 bis 9 über den Schieberegler.

Bedienung des Kochfelds

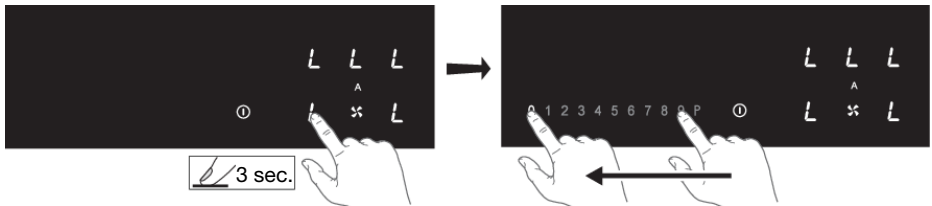
- Alle Displays zeigen das Symbol 'L'.



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

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

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Halten Sie eine der Kochzonentasten mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.
3. Lassen Sie nun los und streichen Sie mit dem Finger von 9 bis 0 über den Schieberegler.
 - Das Symbol L verschwindet in alle Displays; die Kindersicherung ist jetzt deaktiviert.



Tastensperre für eine schnelle Reinigung während des Kochens

1. Berühren Sie die Sperr-Taste.
 - Die Sperr-Taste leuchtet auf; die Einstellungen des Kochfelds können nun nicht geändert werden, um eine schnelle Reinigung zu ermöglichen.
2. Um die Tastensperre zu beenden, berühren Sie wieder die Sperr-Taste.



Bedienung des Dunstabzugsmoduls

⚠️ WARNUNG!

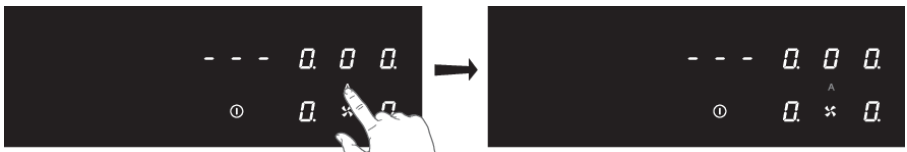
Die Dunstabzugsautomatik ist standardmäßig aktiviert; die Tasten leuchten heller. Bei aktivierter Dunstabzugsautomatik wird die Absaugleistung an die Verwendung der Kochzonen angepasst.

TIPP!

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

Abschalten der Dunstabzugsautomatik

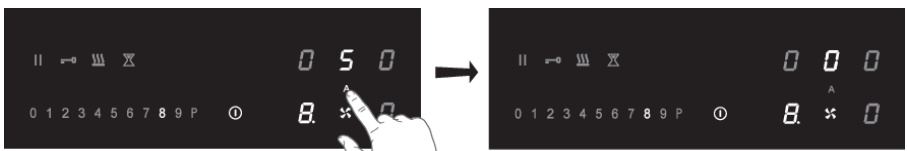
- Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - Alle Anzeigen leuchten auf; das Induktionskochfeld ist im Standby-Modus.
 - Die Kochzonen und der Dunstabzug sind auf Leistungsstufe 0 eingestellt.
- Berühren Sie die Taste 'Dunstabzugsautomatik'.
 - Die Taste leuchtet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



Abschalten der Dunstabzugsautomatik während des Kochens

Eine Kochzone ist in Betrieb (in diesem Beispiel Leistungsstufe 8) und die Dunstabzugsautomatik ist aktiv (Stufe 5).

- Berühren Sie die Taste 'Dunstabzugsautomatik'.
 - Die Taste 'Dunstabzugsautomatik' leuchtet nicht mehr hell. Der Dunstabzug kann jetzt manuell eingestellt werden.

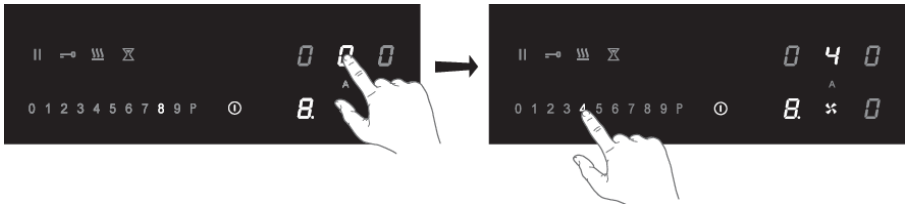


Manuelles Einschalten des Dunstabzugs

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Berühren Sie die Dunstabzugstaste.
 - Das Display des Dunstabzugs leuchtet auf.
- Stellen Sie mit dem Schieberegler innerhalb von 3 Sekunden die gewünschte Leistungsstufe des Dunstabzugs (1 bis 9) ein.

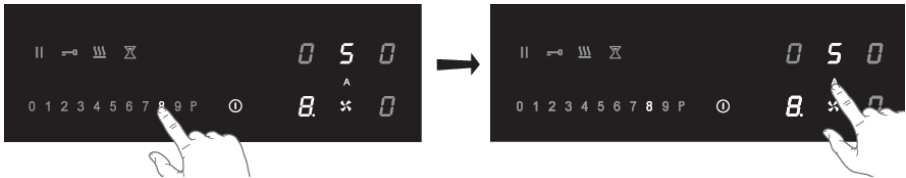
Bedienung des Dunstabzugsmoduls

- Der Dunstabzug arbeitet nun mit der eingestellten Leistungsstufe.
- Wählen Sie mit dem Schieberegler eine höhere oder niedrigere Stufe.

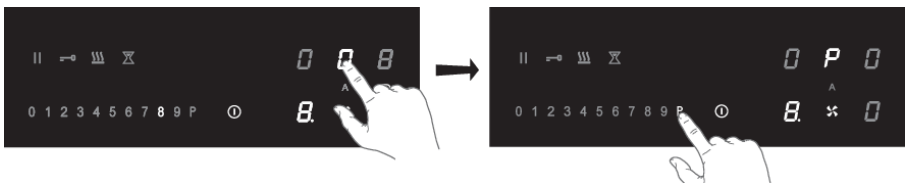


Boost

1. Kochfeld einschalten und Leistungsstufe (>2) einstellen.
2. Berühren Sie die Taste 'Dunstabzugsautomatik', um die Dunstabzugsautomatik zu deaktivieren.



3. Berühren Sie die Dunstabzugstaste.
 - Das Display des Dunstabzugs leuchtet auf.
4. Berühren Sie Leistungsstufe P, um die Boost-Funktion zu aktivieren.
 - Der Dunstabzug wird mit Stufe P (Boost) eingeschaltet.
 - Auf der Anzeige erscheint 'P'.



Einige Minuten Nachlauf aktivieren

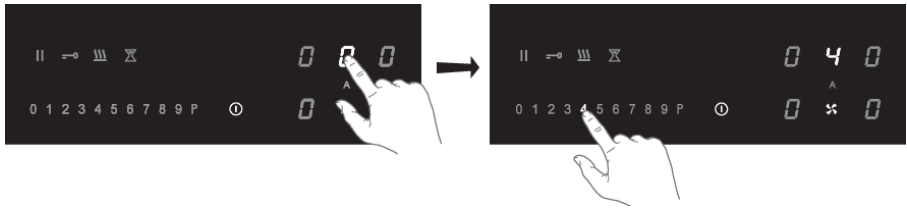
Wenn diese Funktion aktiviert ist, schaltet sich der Dunstabzug erst mit einer Verzögerung von einige Minuten ab.

⚠️ WARNUNG!

Die Dunstabzugsautomatik muss ausgeschaltet sein.

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

Bedienung des Dunstabzugsmoduls



3. Berühren Sie die Timeranzeige.
 - *Das Timersymbol der Dunstabzug leuchtet auf.*
4. Stellen Sie mit den Tasten '+' oder '-' die gewünschte Nachlaufzeit ein.
 - *Die Minuten laufen nun rückwärts ab.*
 - *Nach Ablauf der eingestellten Minuten schaltet sich der Dunstabzug selbsttätig ab.*



Geruchsfilter gesättigt

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

Geruchsfilter gesättigt

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

Nach 200 Betriebsstunden erscheint im Display der Absaugung ein blinkendes 'C'; der Geruchsfilter muss gewartet werden (siehe 'Wartung/Reinigung des Rosts und der Filter').

Aktivieren der Geruchsfilteranzeige

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

Deaktivieren der Geruchsfilteranzeige

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

Zurücksetzen des Zählers für die Filteranzeige

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

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

Einstellungsmenü

TIPP!

Im Einstellungsmenü können Art und Lautstärke der akustischen Signale und die optischen Signale nach Wunsch eingestellt werden. Dies betrifft sowohl Audio (Ton und Lautstärke) als auch visuelle Signale.

1. Berühren Sie innerhalb von drei Sekunden die Ein/Aus-Taste zweimal.
 - *Die Pausentaste blinkt.*
2. Berühren Sie die Pausentaste und halten Sie sie gedrückt.
3. Berühren Sie bei gedrückter Pausentaste dann vorne links beginnend im Uhrzeigersinn nacheinander alle Kochzonentasten.



4. Lassen Sie nun die Pausentaste los.
 - *Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd 'U' und eine Zahl zwischen 2 und 7.*
 - *Der eingestellte Wert erscheint auf der Kochzonenanzeige vorne links.*
5. Berühren Sie die Kochzonentaste hinten links und wählen Sie den gewünschten Menücode aus (siehe Tabelle).



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



Menücode	Beschreibung	Konfigurationswert
U2	Lautstärke der Tastentöne	0 - 1 - 2 - 3
U3	Lautstärke des Alarmsignals	0 - 1 - 2 - 3
U4	Helligkeit des Displays	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Countdown-Animation (ein oder aus)	0 - 1
U6	Kochgeschirrererkennung (ein oder aus)	0 - 1
U7	Timer-Tonsignal	0 - 1 - 2

Leistungsbegrenzung

WARNUNG!

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

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

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

Konfiguration der Leistungsbegrenzung

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

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, die Sicherung herausnehmen oder den Sicherungsautomaten abschalten.
2. Stellen Sie die Stromversorgung nun wieder her.
 - *Die Warmhaltetaste blinkt.*
 - **Führen Sie innerhalb von 2 Minuten nach dem Wiederanschluss des Kochfelds an die Stromversorgung die folgenden Schritte durch.**
 - **Vergewissern Sie sich, dass alle Kochzonen ausgeschaltet sind.**
3. Berühren Sie die Warmhaltetaste und halten Sie sie gedrückt.
4. Berühren Sie dann vorne rechts beginnend gegen den Uhrzeigersinn nacheinander alle Kochzonentasten.



5. Lassen Sie die Warmhaltetaste nun los.
 - *Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd „C“ und „0“.*
 - *Der eingestellte Wert erscheint auf der Kochzonenanzeige vorne links.*
6. Berühren Sie die Kochzonentaste hinten links und stellen Sie mit dem Schieberegler den Wert '8' ein.
 - *Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd „C“ und „8“.*



7. Berühren Sie nun die Taste der Kochzone vorne links und stellen Sie die gewünschte Leistungsbegrenzung mit dem Schieberegler ein (siehe Tabelle).
8. Halten Sie danach die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis alle Displayanzeigen erlöschen.
 - *Das Kochfeld kann nur mit der eingestellten Leistungsbegrenzung betrieben werden.*



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

Reinigen der Glasplatte

TIPP!

Aktivieren Sie vor jeder Reinigung des Kochfeldes die Kindersicherung.

Tägliche Reinigung

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

Hartnäckige Flecken

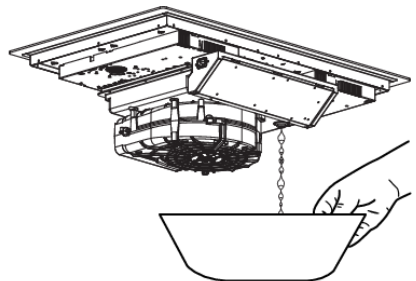
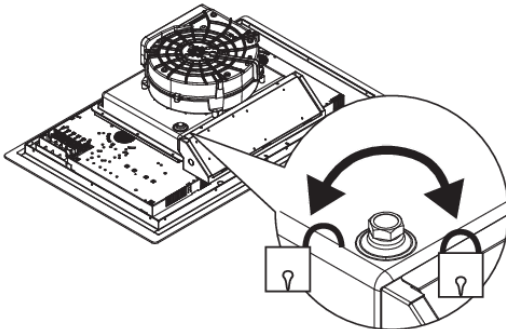
- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z. B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Entfernen Sie Wasserflecken und Kalkablagerungen mit Essigreiniger.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel erhältlich.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

HINWEIS!

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

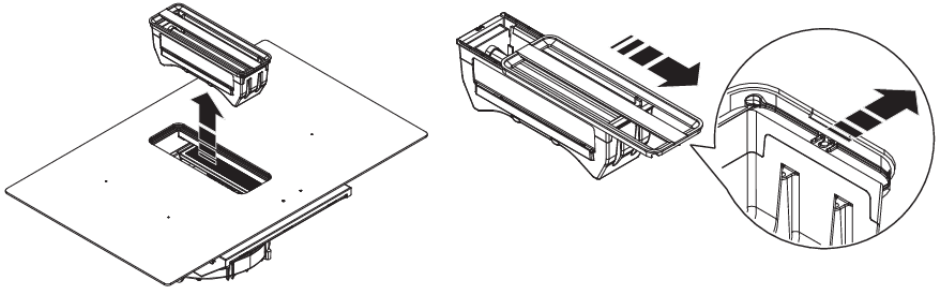
Wasserbehälter

Es wird empfohlen, den Wasserauffangbehälter alle zwei Wochen zu überprüfen und zu entleeren.

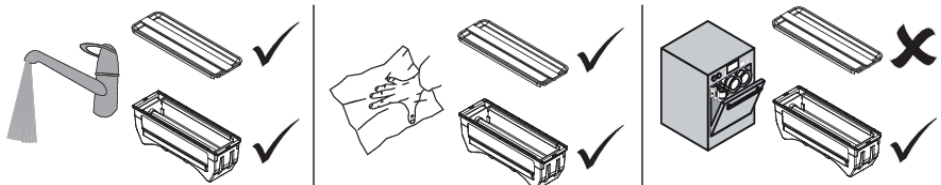


Reinigung des Rosts und der Filter

1. Nehmen Sie den Rost mit Filter vom Dunstabzug ab.
2. Schieben Sie den Filter vorsichtig vom Rost.



- Reinigen Sie den Rost mit heißem Wasser und Neutraseife; verwenden Sie keine Scheuerschwämme (keine Reinigungsmittel verwenden!). Der Rost ist nicht geschirrspülergeeignet.
- Reinigen Sie das Fettfilter, falls verwendet, mindestens einmal pro Woche (oder wenn die Fettfilteranzeige die Notwendigkeit einer Reinigung anzeigt). So bleibt eine einwandfreie Funktion des Dunstabzugs gewährleistet, die durch übermäßige Fettansammlungen verursachte Brandgefahr wird vermieden.
- Reinigen Sie den Fettfilter mit einem milden Reinigungsmittel vorzugsweise von Hand oder im Geschirrspüler bei niedriger Temperatur in einem Kurzspülgang.

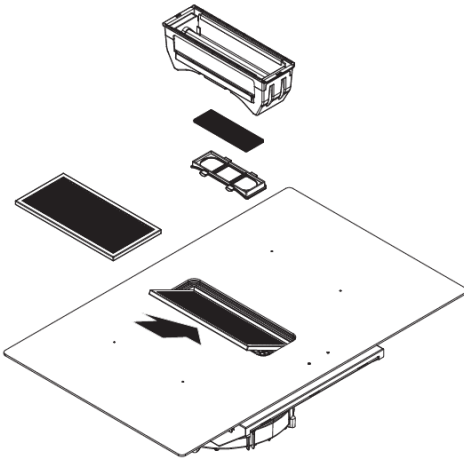


Geruchsfilter (Umluftbetrieb)

Die Geruchsfilter befinden sich auf beiden Seiten des Fettfilters und auf der Unterseite des Fettfilters. Diese Filter sind regenerierbar, indem sie gut gewaschen und getrocknet werden. Befolgen Sie dazu das nächste Verfahren.

Der regenerierbare Aktivkohlefilter muss per Hand mit einem neutralen Reinigungsmittel oder im Geschirrspüler bei einer Höchsttemperatur von 65 °C gereinigt werden (während der Reinigung dürfen sich keine Teller, Geschirr, Tassen usw. in der Maschine befinden). Kein Textilwaschmittel verwenden.

Entfernen Sie verbleibendes Wasser. Handhaben Sie den Filter vorsichtig, um ihn nicht zu beschädigen. Legen Sie die Filter in den Backofen. Lassen Sie ihn mindestens 1 Stunde lang bei maximal 80 °C trocknen. Nach 3 Jahren (oder wenn die Filter Beschädigt sind) müssen die Filter ausgetauscht werden.



WARNUNG!

Es ist wichtig, dass das Fettfilter und die regenerierbare Aktivkohlefilter vollständig trocken sind, bevor sie wieder eingesetzt werden.

Allgemein

HINWEIS!

Wenn Sie einen Riss in der Glasplatte (egal wie klein) bemerken, schalten Sie das Kochfeld sofort aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. (Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.)

Rufen Sie dann den Kundendienst an.

Tabelle Störungen und Fehler

Wenn Ihr Gaskochfeld nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Versuchen Sie stets zuerst, das Problem selbst anhand der nachfolgenden Punkte zu beheben, oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das Gerät funktioniert normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Garvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet, nachdem das Kochfeld einige Male verwendet wurde. Lüften Sie die Küche.
Sie hören ein leichtes Ticken auf dem Kochfeld.	Dies liegt am Kochzeitbegrenzer an den vorderen und hinteren Zonen. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Kochtöpfe geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Durchfluss der Energie vom Kochfeld zum Kochtopf verursacht.	Dies ist bei einigen Töpfen normal, besonders bei hohen Kochstufen. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber das Display zeigt weiterhin 'u'.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet, und Sie hören ein akustisches Signal.	Die an der Kochuhr eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Um das Tonsignal zu beenden, berühren Sie links oder rechts auf die Timertaste.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr wegen eines defekten Stromanschlusses oder Fehlan schlusses.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).

Problemlösung

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Zone stoppt unbeabsichtigt und Restwärmeanzeige erscheint	Zone ist überhitzt.	Nach dem Abkühlen des Kochfelds kann das Garen fortgesetzt werden.
Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Der Keramikglasteller ist zerbrochen.		Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an Ihren Installateur.
		Bitte beachten: Entsorgen Sie einen zerbrochenen Keramikglasteller nicht im Glascontainer, sondern bringen Sie ihn zu Ihrem regionalen Abfallverwertungszentrum.

Fehlercode	Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
L	Auf dem Display erscheint L.	Die Kindersicherung ist aktiv.	Siehe Kapitel 'Bedienung des Kochfelds/Kindersicherung'.
C	Auf dem Display erscheint C.	Geruchsfilter gesättigt.	Der Geruchsfilter muss gewartet werden (siehe 'Wartung/Reinigung des Rosts und der Filter').
Er03	Er03 wird auf dem Display angezeigt.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder es befindet sich Wasser darauf.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
		Sie haben zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Betätigen Sie immer nur eine einzelne Taste.
ER21	Er21 wird auf dem Display angezeigt.	Überhitzung.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen.
E2	E2 erscheint auf dem Display.	Überhitzung des Induktionselements. Möglicherweise ist das Kochgeschirr leer.	Erhitzen Sie kein leeres Kochgeschirr.
E3	E3 wird auf dem Display angezeigt.	Ungeeignetes Kochgeschirr.	Geeignetes Kochgeschirr verwenden.
E8	E8 erscheint auf dem Display.	Fehlfunktion des Dunstabzugs. Der Dunstabzug ist möglicherweise blockiert.	Entfernen Sie die Verstopfung und reinigen Sie den Dunstabzug.

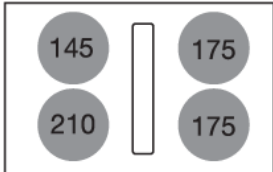
Bei anderen Fehlercodes: Bitte Fehlercode notieren und Service kontaktieren.

kochmulde				
Seriennummer		HIDD074__EX	HIDD084__EX	HIDD084__EVX
Abmessungen	Breite	700 mm	800 mm	800 mm
	Tiefe	520 mm	520 mm	520 mm
	Höhe	230 mm	230 mm	230 mm
Produkttyp		Einbau		
Versorgungsspannung/Netzfrequenz		~380-415 V 50/60 Hz ~220-240 V 50/60 Hz		
Leistung		7620 W	7620 W	7620 W
Gewicht		18 kg	20 kg	20 kg
Dunstabzug				
max.* Luftvolumenstrom bei einer Installation mit Luftauslass		430 m³/h	430 m³/h	430 m³/h
max.* Geräuschpegel bei einer Installation mit Luftauslass		63 dB(A)	63 dB(A)	63 dB(A)
Leistungsaufnahme Dunstabzug		220 W	220 W	220 W

* Bei maximaler Drehzahl (ohne Boost)

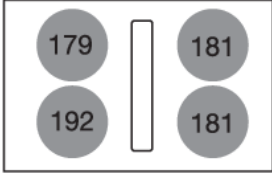
Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014

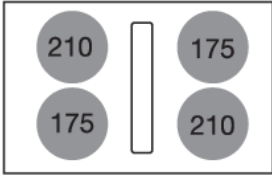
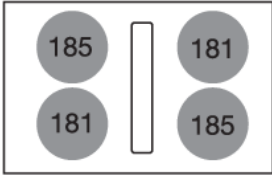
Messungen gemäß EN60350-2 / EN 30-2-1

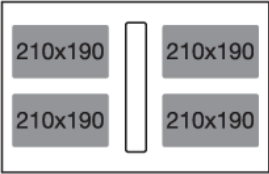
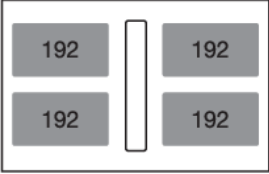
Modellbezeichnung	HIDD074__EX
Warenzeichen	ATAG
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und -Kochflächen
Für runde Kochzonen: der Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich in mm	

Technische Daten

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Modellbezeichnung	HIDD074_EX
Energieverbrauch je elektrische Kochzone oder -fläche je kg (EC _{Elektrische Kochen}) in Wh/kg	
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg (EC _{elektrische Kochplatte}) in Wh/kg	183,3

Modellbezeichnung	HIDD084_EX
Warenzeichen	ATAG
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und -Kochflächen
Für runde Kochzonen: der Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich in mm	
Energieverbrauch je elektrische Kochzone oder -fläche je kg (EC _{Elektrische Kochen}) in Wh/kg	
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg (EC _{elektrische Kochplatte}) in Wh/kg	183

Modellbezeichnung	HIDD084_EVX
Warenzeichen	ATAG
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und -Kochflächen
Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich in mm	 <p>Das Diagramm zeigt ein rechteckiges Kochfeld mit vier rechteckigen Kochzonen, die in einer 2x2-Anordnung angeordnet sind. In der Mitte befindet sich eine vertikale Leiste. Jede Kochzone ist mit den Abmessungen '210x190' beschriftet.</p>
Energieverbrauch je elektrische Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{\text{Elektrische Kochen}}$) in Wh/kg	 <p>Das Diagramm zeigt ein rechteckiges Kochfeld mit vier rechteckigen Kochzonen, die in einer 2x2-Anordnung angeordnet sind. In der Mitte befindet sich eine vertikale Leiste. Jede Kochzone ist mit dem Wert '192' beschriftet.</p>
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ($EC_{\text{elektrische Kochplatte}}$) in Wh/kg	192

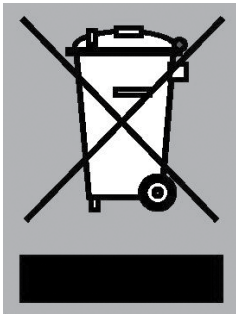
Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss das Gerät umweltgerecht entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

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

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

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



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt 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.

HINWEIS!

Bitte beachten: Entsorgen Sie einen zerbrochenen Keramikglasteller nicht im Glascontainer, sondern bringen Sie ihn zu Ihrem regionalen Abfallverwertungszentrum.



Konformitätserklärung

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

FÜR DEUTSCHLAND: Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zer-störungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die-jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkom-munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlic durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüber-träger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kauf-vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar be-schränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommu-nikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Die Geräteidentifikationsplakette befindet sich auf der Unterseite des Geräts.

Kleben Sie hier die Geräteidentifikationsplakette hin.

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be

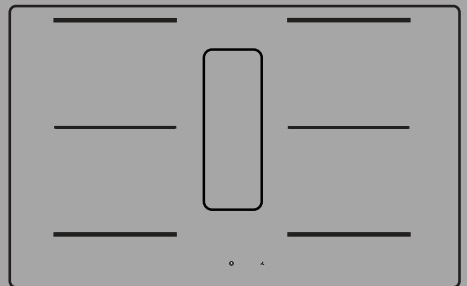


905383-a1



Änderungen vorbehalten.

ATAG



INSTRUCTIONS FOR USE

Induction hob with extractor
EN

HIDD074__EX

HIDD084__EX

HIDD084__EVX


Contents

Pictograms used	3	Locking function for rapid cleaning during cooking	22
Safety	4	Operating the extraction module	23
Safe use	4	Switch off the automatic extraction mode	23
Power Management	4	Switch off the automatic extraction mode during cooking	23
Your hob with extractor	5	Manually switch on the extractor unit	23
Dear customer!	5	Boost	24
Description	6	Set a number of minutes delay time	24
Control panel	7	Saturation of the odour filter	25
Indications in the display	8	Saturation of the odour filter	25
Before first use	9	Reset the memory of the filter saturation indication	26
Induction cooking	9	User menu	27
Induction sounds	10	Power limiter	29
Pans for induction cooking	11	Power limiter configuration	29
Cooking settings	13	Maintenance	31
Use of the downdraft	14	Cleaning glass top	31
Operation of the hob	15	Water tank	31
Start Preparing	15	Cleaning the grid and filters	32
Boost	16	Carbon filters (recirculation use)	33
Pan detection symbol	16	Troubleshooting	34
Finish cooking	16	General	34
Switch on the automatic heat-up function	17	Troubleshooting table	34
Switch on the keep warm function	17	Technical data	36
Connecting the Bridge Induction cooking zones	17	Information according to regulation (EU) 66/2014	36
Pause cooking	18	Environmental aspects	39
Recovery function	19	Disposal of the appliance and packaging	39
Using the minute minder	19	Your notes	40
Using the cooking timer	20		
Child lock	21		


The following symbols are used throughout the manual, and they have the following meanings:

 INFORMATION!


Information, advice, tip, or recommendation

 WARNING!

Warning – general danger

 ELECTRIC SHOCK!


Warning – danger of electric shock

 HOT SURFACE!

Warning – danger of hot surface

 DANGER OF FIRE!

Warning – danger of fire

 RIGHT!

 WRONG!

It is important that you carefully read the instructions.

WARNING!

Before use, read the separate safety instructions first!

Safe use

Temperature safety

- The hob is fitted with a cooling fan which cools the electronic components during cooking. The fan may operate for a while, even after the end of the cooking process.
- The induction cooking hob is also fitted with an overheating protector which protects the electronic components from damage. The protector operates in several ways. When the cooking zone temperature gets very high, the cooking power is automatically reduced. If this does not suffice, the cooking zone power continues to decrease, until the safety mechanisms switch off the cooking zone completely. When the cooking hob is cooled down, its total power will be available again.

Cooking time limiter

WARNING!

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:

Setting	The cooking zone switches off automatically after:
1	8 hours, 36 min.
2	6 hours, 42 min.
3	5 hours, 18 min.
4	4 hours, 18 min.
5	3 hours, 30 min.
6	2 hours, 18 min.
7	2 hours, 18 min.
8	1 hour, 48 min.
9	1 hour, 30 min.
P (boost)	5 min (then switches back to level 9)

Power Management

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

Dear customer!

Please read the operating instructions before use. They include general tips, information about the settings and adjustments you can make, and the best way to take care of your appliance.

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.

TIP!

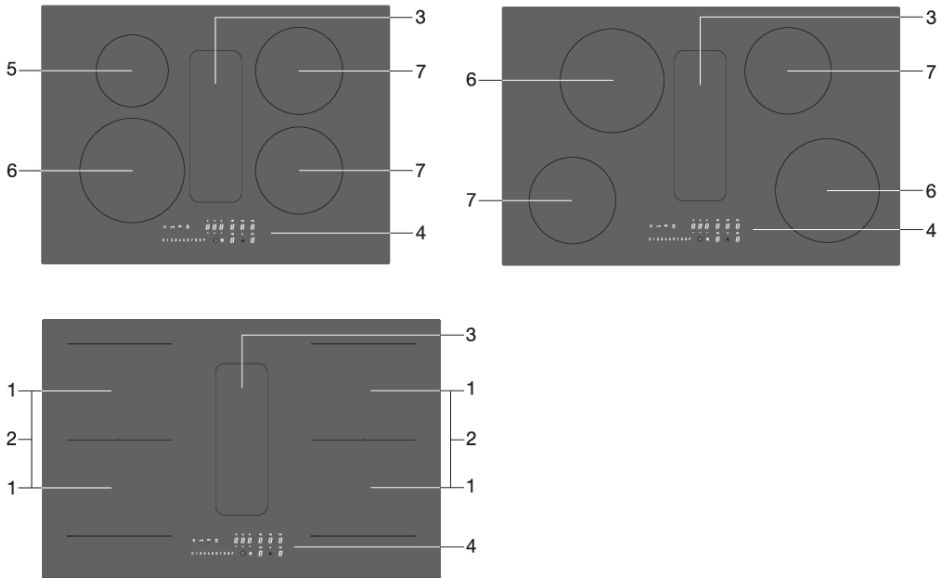
You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

Enjoy your cooking!

Your hob with extractor

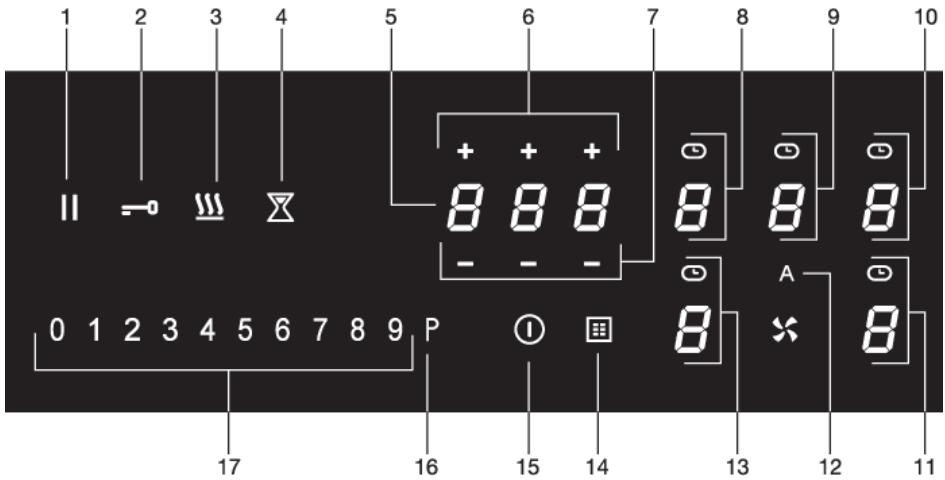
Description

Since the appliances for which these instructions were drawn up may have different equipment, some functions or equipment may be described in the manual that may not be present in your appliance.



1. Bridge Induction cooking zones 210 x 190 mm / 2.1 kW (boost 3.0 kW)
2. Connected Bridge Induction cooking zones 210 x 390 mm / 3.7 kW
3. Extractor
4. Control panel (visible only when the hob is turned on)
5. Cooking zone \varnothing 145 mm / 1,4 kW (boost 2.1 kW)
6. Cooking zone \varnothing 210 mm / 2,3 kW (boost 3.0 kW)
7. Cooking zone \varnothing 175 mm / 1,4 kW (boost 2.1 kW)











Control panel








1. Pause button
2. Lock key
3. Keep warm key
4. Minute minder key
5. Timer display
6. Plus key timer
7. Minus key timer
8. Cooking zone key rear left (cooking zone display) and timer symbol
9. Extraction key (extractor unit display) and timer symbol
10. Cooking zone key rear right (cooking zone display) and timer symbol
11. Cooking zone key front right (cooking zone display) and timer symbol
12. Key 'Automatic extraction mode'
 - *By default the automatic mode is active. When a cooking zone is selected and a power level (>2) is set, the extractor automatically switches on and sets the necessary extraction level.*
13. Cooking zone key front left (cooking zone display) and timer symbol
14. Grease filter symbol
15. On/off key
16. Boost key for a cooking zone and for the extraction
17. Slide control (from position 0 to position 9) for:
 - *setting a value for a cooking zone and for the extraction*

Your hob with extractor

Indications in the display

Cooking zone display	Description
	Power level: 1 = low level / 9 = high level.
	Boost level active.
	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol).
	Residual heat indicator: The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show which cooking zones are hot after the cooking zone is turned off. Although the hob is switched off, the indicator will remain on as long as the cooking zone is hot! Avoid touching those cooking zones when this indicator is lit.  HOT SURFACE! Danger! Risk of burns.
	Child safety lock is activated.
	Automatic heat-up function active.
	Keep warm function active.
	Pause function active.
	Connected Bridge Induction zones active.

Extractor unit display	Description
	Extractor speed level: 1 = low level / 9 = high level.
	Boost level active.
	Odour filter saturation indication.

Timer display	Description
	Timer has not been set.
	Timer has been set (1 hour and 25 minutes).

Induction cooking

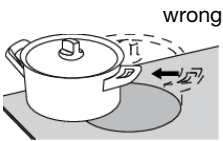
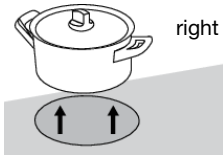


Induction cooking is fast

To start with, you will be surprised by the speed of induction cooking. Especially at higher settings, foods and liquids will come to a boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry. With induction cooking, there is no heat loss, and the handles stay cool.

The power level adjusts itself

In induction cooking, only the zone on which the pan is placed is used. If you use a small pan on a large zone, the zone will adjust the power to the pan's diameter. The power will thus be lower, and it will take longer before the food comes to a boil.



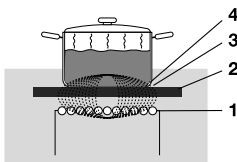
💡 INFORMATION!

- Grains of sand may cause scratches that you cannot remove. Therefore, only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop.
- Always keep the lid on the pan when cooking, in order to avoid energy loss.

Operation of the touch keys and sliders

- The touch controls may take some getting used to if you are used to other (rotary) controls. Place the tip of your finger flat on the control to achieve the best results.
- The touch sensors only react to the light pressure of a fingertip. Do not operate the controls with any other objects.
- To set the cooking zone power level, touch the desired spot on the slider. As you touch the slider, the selected power level will appear on the cooking zone display unit.
- The selected part of the slider will be fully lit.
- Do not use any objects to operate the slider.

How induction works



The coil (1) in the hob (2) generates a magnetic field (3). By placing a pan with an iron base (4) on the coil, a current is induced in the base of the pan.

Before first use

Easy

The electronic controls are accurate and easy to set. On the lowest setting, you can melt chocolate directly in the pan, for example, or cook ingredients that you would normally heat in au bain-marie.

Fast

Thanks to the induction hob high power levels, bringing food to a boil is very quick.

Clean

The hob is easy to clean. Because the cooking zones do not get any hotter than the pans themselves, food spills are unlikely to burn into the glass.

Safe

The heat is generated in the pan itself. The glass top does not get any hotter than the pan. This means that the cooking zone is considerably cooler than a ceramic hob, for example.

Once a pan has been removed, the cooking zone cools down quickly.

Induction sounds

- **Ticking sound**

This sound can be caused at lower power level settings or by the automatic pot detection.

- **Pan makes sounds**

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.

- **Ventilator makes sounds**

To increase the lifespan and performance of the electronics, the appliance is equipped with fans. During intense appliance use, the fan is activated to cool down the appliance, and you will hear a buzzing sound. The fan still runs for several minutes after the hob has been switched off.

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular type of pan in terms of quality.

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

Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:

- a thick base of a minimum of 2.25 mm;
- a flat base.

TIP!

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

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

WARNING!

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 - for example: Due to overheating;
- heat enamelled pans slowly.

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

Before first use

Pan diameter

- The minimum pan diameter per zone is as follows:
 - Ø 145 mm / Ø 160 mm: minimum pan diameter 120 mm.
 - Ø210 mm: minimum pan diameter 140 mm.
 - Bridge Induction zone: minimum pan diameter 140 mm.
- You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small, the zone will not work.
- A pan used on connected Bridge Induction cooking zones must have a diameter of at least 220 mm.

Pressure cookers

Induction cooking is very suitable for pressure cookers. The fast-reacting cooking zone brings the pressure cooker to pressure quickly. As soon as you switch off a cooking zone, the dish stops cooking immediately.

Pan detection

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

Cooking levels

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

Boost function

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

Cooking settings

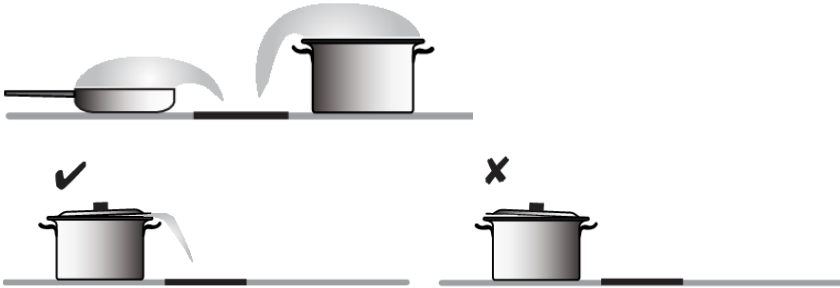
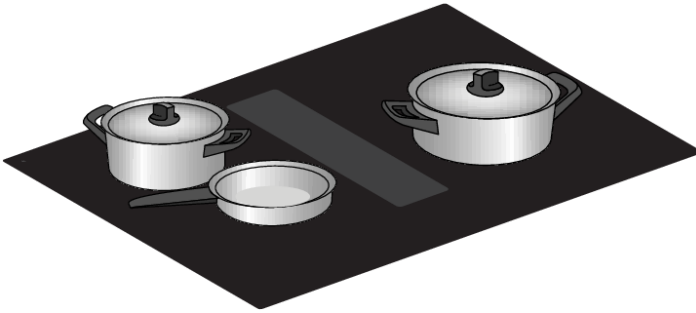
Because the settings depend on the quantity and composition of the pan and its contents, the table below is intended as a guideline only.

Level	Purpose
Use level 1-3 to:	<ul style="list-style-type: none"> • simmer bouillon, • stew meats, • simmer vegetables, • melt chocolate, • poach, • melt cheese.
Use level 4-6 to:	<ul style="list-style-type: none"> • complete the cooking of large quantities, • defrost hard vegetables, • fry thick slices of breaded meat.
Use level 7 and 8 to:	<ul style="list-style-type: none"> • fry thick pancakes, • fry bacon (fat), • cook raw potatoes, • make breaded fish, • cook through fish, • fry thin slices of breaded meat.
Use level 9 to:	<ul style="list-style-type: none"> • sear meats, • cook fish, • cook omelettes, • fry boiled potatoes, • deep fry foods.
Use setting boost to:	<ul style="list-style-type: none"> • bring liquids to a boil quickly, • shrink greens, • heat oil and fat, • wok.

Before first use

Use of the downdraft

Placing pans and lids



TIP!

Preferably cook with a lid on the pan; this reduces cooking odors and energy consumption. If desired, place the lid on the pan at an angle with the opening to the exhaust side. This ensures optimal extraction.

Start Preparing

⚠ WARNING!

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

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

TIP!

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

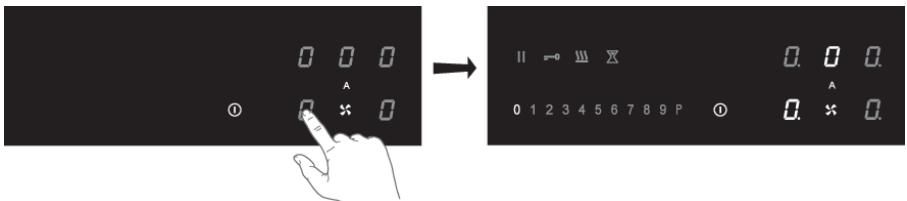


2. Place a suitable pan on the cooking zone.
 - The cooking zone automatically detects the pan; the display of this cooking zone lights up more intensely and the dot stops flashing.

TIP!

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

3. When the response time has elapsed, or during cooking, you can activate the cooking zone by manually selecting the display of the desired cooking zone.



4. Within 10 seconds, set the power level by touching the slide control.
 - The cooking zone starts at the level that has been set.
 - The extraction unit switches on automatically from position 3. The extraction unit can be switched on manually at position 1 and 2.
 - The extractor unit automatically switches on with the necessary extraction speed. By default the automatic extraction mode is active.
 - Set a higher or lower level with the slide control.

Operation of the hob

- Touch the key 'Automatic extraction mode' to deactivate the automatic extraction mode. The extraction can now be set manually, if desired. See 'Operating the extractor unit'.
- After 10 seconds the slide control will switch off and the cooking time counter is hidden.



Boost

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

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

Pan detection symbol

When the pan detection symbol appears in the display:



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

Finish cooking

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

HOT SURFACE!

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

Switch on the automatic heat-up function

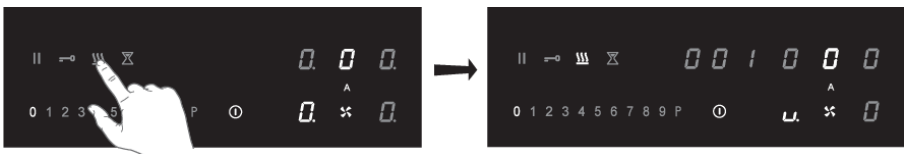
This function sets the cooking zone at the highest level in order to bring your pan rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns to the established level. This function is available for power level 1 to 8.

Power level	Heat-up time (seconds)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216

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

Switch on the keep warm function

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



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

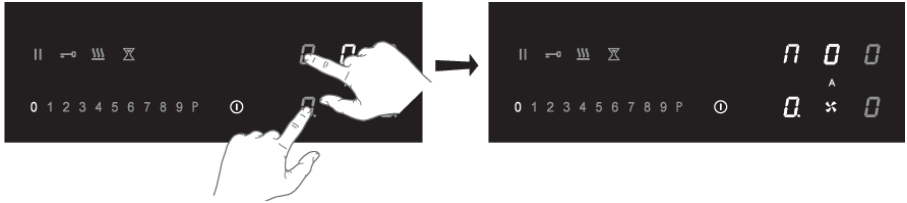
Connecting the Bridge Induction cooking zones

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

Operation of the hob

Connection of Bridge Induction cooking zones

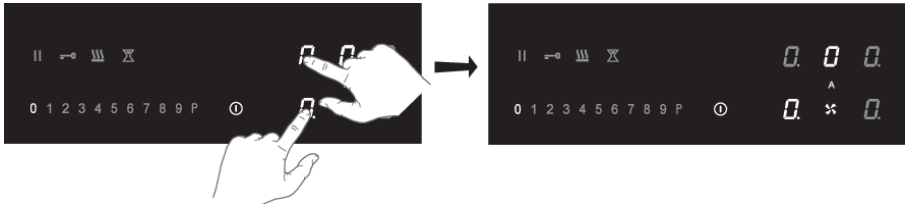
1. Switch on the hob.
2. Simultaneously touch the left-hand side cooking zone keys.
 - *The rear cooking zone display shows a connection symbol to indicate that the two cooking zones are connected.*



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

Disconnection of Bridge Induction cooking zones

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



Pause cooking

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

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



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

Recovery 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 again within 5 seconds.
 - *The pause key is flashing.*
2. Touch the pause key within 6 seconds.
 - *The previous settings are active again.*

Using the minute minder

TIP!

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

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

1. Touch the minute minder key to switch on the minute minder.
 - *The timer display shows '0.00'.*



2. Use the '+' or '-' key to set the desired time (from 1 minute to 9 hours and 59 minutes).
 - *The left position of the timer display shows the hours, the other positions the minutes.*
 - *When the time is set, it will begin to countdown.*
 - *The timer display will show the remaining time.*
 - *The last 10 minutes will be displayed in minutes and seconds.*
 - *The timer flashes and the alarm beeps after the set time has passed.*
3. Touch the timer display to stop the alarm.
 - *The alarm stops automatically after 2 minutes.*

TIP!

- Touch the timer display and then touch the '-' key to set the time to '0.00' to switch off the minute minder before the time has passed.
- When the hob is switched off; touch the on/off key twice to switch off the minute minder before the time has passed.

Operation of the hob

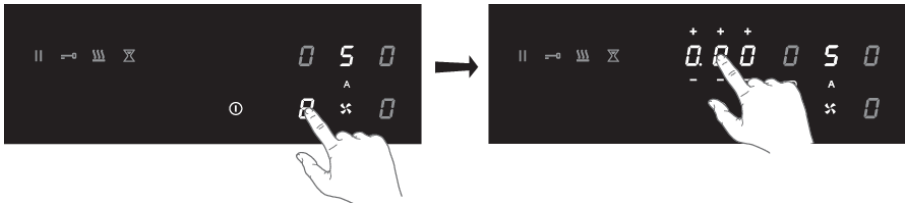
Using the cooking timer

TIP!

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

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

1. Touch the cooking zone key of the desired cooking zone.
2. Touch the timer display.
 - *The timer symbol of the active cooking timer lights up brightly.*



3. Use the '+' or '-' key to set the desired time (from 1 minute to 9 hours and 59 minutes).
 - *The left position of the timer display shows the hours, the other positions the minutes.*
 - *When the time is set, it will begin to countdown and the timer symbol flashes slowly.*
 - *The timer display will show the remaining time.*
 - *The last 10 minutes will be displayed in minutes and seconds.*
 - *The selected cooking zone will switch off automatically once the set time has elapsed.*
 - *The timer flashes and the alarm beeps after the set time has passed.*
4. Touch the timer display to stop the alarm.
 - *The alarm stops automatically after 2 minutes.*

TIP!

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

Changing the pre-set cooking time

The cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Touch the relevant cooking zone key.
2. Touch the timer display.
3. Use the '+' or '-' key to change the time.

Checking the remaining cooking time

1. Touch the cooking zone key to select the zone of which you want to see the remaining time.
 - *A zone connected to the cooking timer is identified by a flashing timer symbol above the cooking zone display.*

- The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.
- During the last 10 minutes of countdown, the remaining time will be displayed in minutes and 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 a flashing timer symbol above the cooking zone display.
2. Touch the '-' key(s) to set the time to '0.00'.
 - The timer symbol is no longer brightly lit.

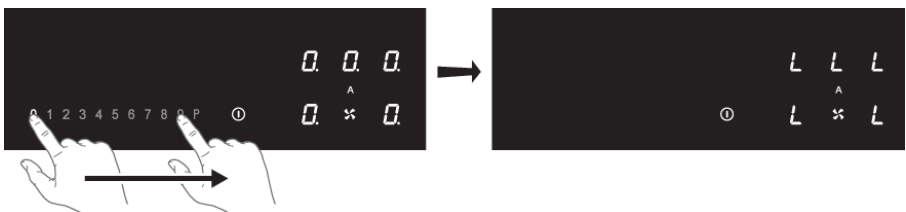
Child lock

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

1. Switch on the hob.
2. Touch and hold any of the cooking zone keys for 3 seconds.



3. Release and slide your finger from 0 to 9 along the slide control.
 - All displays show the symbol 'L'.

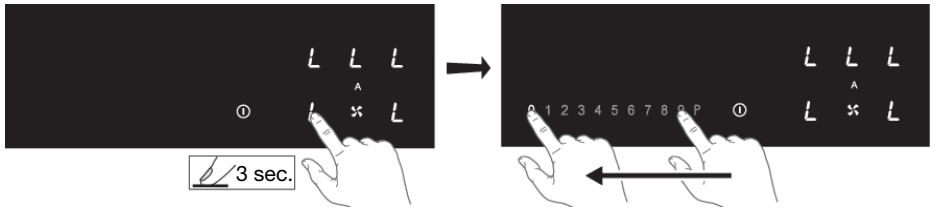


The hob is now locked. It prevents unintended switching on. After 20 seconds, the hob will switch off automatically.

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

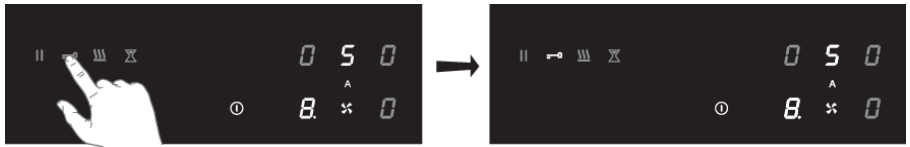
1. Switch on the hob.
2. Touch and hold any of the cooking zone keys for 3 seconds.
3. Release and slide your finger from 9 to 0 along the slide control.
 - The symbol L disappears in all displays; the child safety lock is now deactivated.

Operation of the hob



Locking function for rapid cleaning during cooking

1. Touch the lock key.
 - *The lock key lights up brightly; the settings of the hob are locked to allow rapid cleaning.*
2. Touch the lock key again after the rapid cleaning to switch off the function.



Operating the extraction module

WARNING!

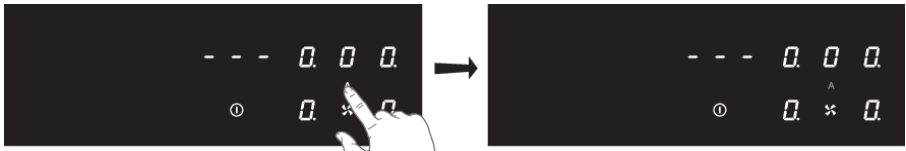
By default, the automatic extraction mode is active; the key lights up more intensely. In automatic extraction mode the extraction level adjusts automatically to the use of the cooking zones.

TIP!

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

Switch off the automatic extraction mode

1. Touch and hold the on/off key until you hear an audio signal.
 - All displays light up; the induction hob is in standby mode.
 - The cooking zones and the extraction unit have power level zero.
2. Touch the 'Automatic extraction mode' key.
 - The 'Automatic extraction mode' key is now less brightly lit; the automatic extraction mode is switched off.



Switch off the automatic extraction mode during cooking

A cooking zone is operating (in this example level 8) and the automatic extraction mode is active (level 5).

1. Touch the 'Automatic extraction mode' key.
 - The 'Automatic extraction mode' key is now less brightly lit. The extractor unit can now be set manually.

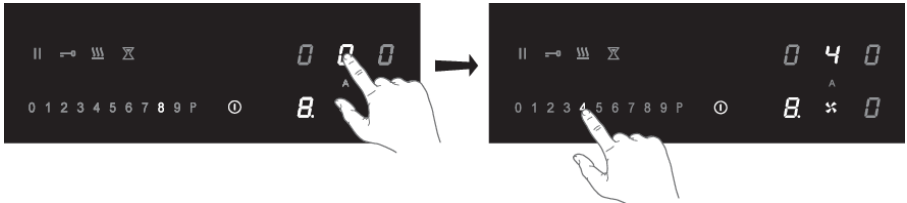


Manually switch on the extractor unit

1. Switch on the hob.
2. Touch the extraction key.
 - The display of the extractor unit lights up.
3. Set the extractor speed level within 3 seconds by touching the slide control (1 to 9).

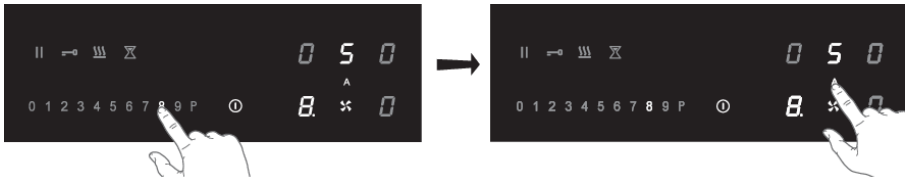
Operating the extraction module

- The extractor unit switches on with the extraction speed that is set.
- Set a higher or lower level with the slide control.

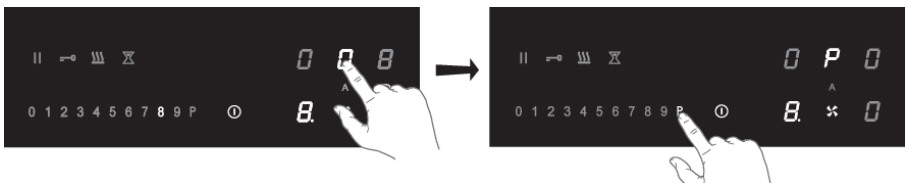


Boost

1. Switch on the hob and set a power level (>2).
2. Touch the 'Automatic extraction mode' key to switch off the automatic extraction mode.



3. Touch the extraction key.
 - The display of the extractor unit lights up.
4. Touch level P to select 'Boost'.
 - The extractor unit switches on at speed level P (Boost).
 - 'P' shows on the display.



Set a number of minutes delay time

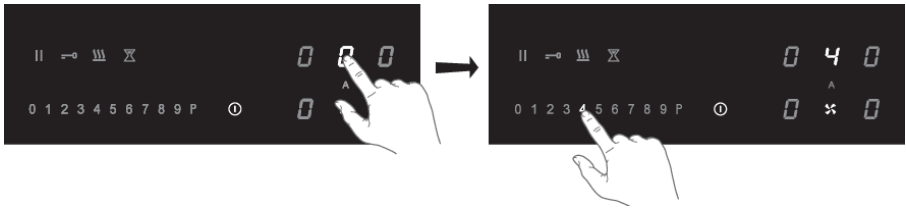
Use this function to switch off the extractor unit with a delay of a number of minutes.

WARNING!

The automatic extraction mode must be switched off.

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

Operating the extraction module



3. Touch the timer display.
 - *The timer symbol of the extractor unit lights up brightly.*
4. Use the '+' or '-' key to set the desired delay time.
 - *Countdown starts automatically.*
 - *The extractor unit switches off after the time that has been set.*



Saturation of the odour filter

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

Saturation of the odour filter

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

After 200 operating hours, a flashing 'C' will appear in the extractor unit display; it is necessary to perform maintenance of the odour filter (see 'Maintenance/Cleaning the grid and filters').

Activation of the odour filter saturation indication

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

Deactivation of the odour filter saturation indication

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

Operating the extraction module

Reset the memory of the filter saturation indication

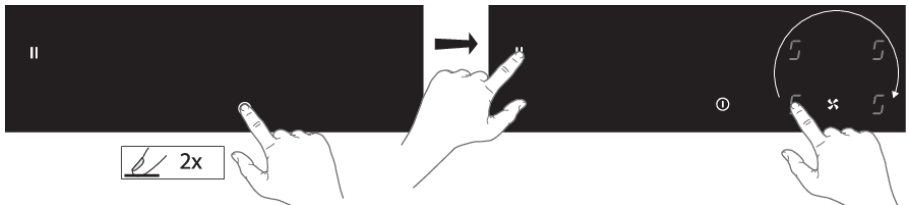
Reset the memory after replacing the grease filter and/or the odour filter.

1. Switch on the hob.
2. Touch and hold the key 'Automatic extraction mode' for 5 seconds.
 - *The grease filter symbol or the odour filter symbol will go off, and the memory starts counting over again.*

TIP!

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

1. Touch the on/off key twice within three seconds.
 - *The pause key is flashing.*
2. Touch and hold the pause key.
3. Then, touch each cooking zone key clockwise (start with the cooking zone key on the front left).



4. Release pause key.
 - *'U' is flashing alternately with a number between 2 and 7 on the cooking zone display on the rear left.*
 - *The configuration value appears in the cooking zone display on the front left.*
5. Touch the cooking zone key on the rear left and choose the correct number of the menu code (see table).



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



User menu

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

WARNING!

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

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

The limiter is set at 7400 W by the factory, but it is possible to change it to 2800 W, 3500 W or 4500 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 keep warm key is flashing.*
 - **Perform, within 2 minutes after reconnecting the hob to the power supply, the following steps.**
 - **Make sure all cooking zones are switched off.**
3. Touch and hold the keep warm key.
4. Then, touch each cooking zone key counterclockwise (start with the cooking zone key on the front right).



5. Release the keep warm key.
 - *'C' is flashing alternately with '0' on the cooking zone display on the rear left.*
 - *The configuration value appears in the cooking zone display on the front left.*
6. Touch the cooking zone key on the rear left and choose '8' by using the slide control.
 - *'C' is flashing alternately with '8' on the cooking zone display on the rear left.*



Power limiter

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



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

Cleaning glass top

TIP!

Activate the child lock before cleaning the hob.

Daily cleaning

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you clean the hob immediately after use.
- For daily cleaning, a damp cloth with a mild cleaning agent is best.
- Dry off with kitchen paper or a dry tea towel.

Stubborn stains

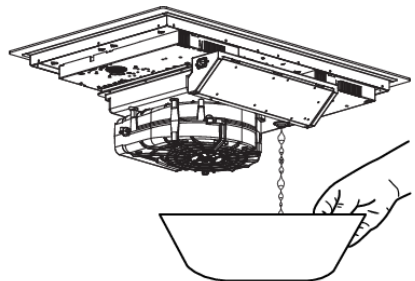
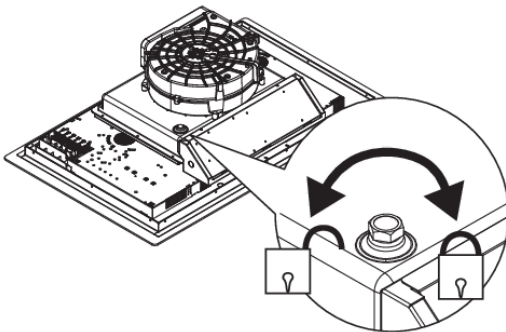
- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent, washing-up liquid, for example.
- Remove water circles and limescale with cleaning vinegar.
- Traces of metals (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special products are available for this.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar are also best removed with a glass scraper.

NOTE!

- Never use abrasives. These leave scratches in which dirt and limescale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

Water tank

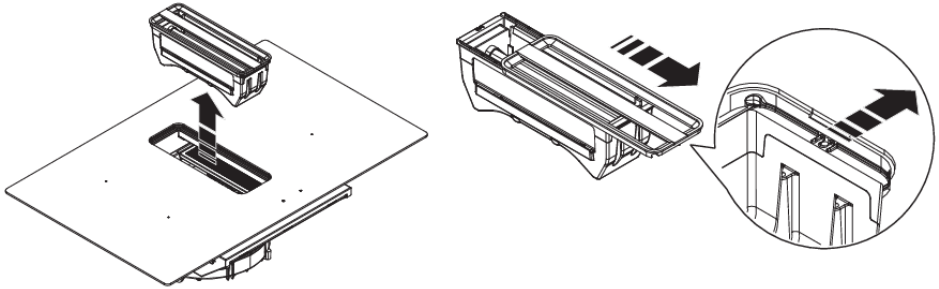
It is recommended to check and empty the water collector every two weeks.



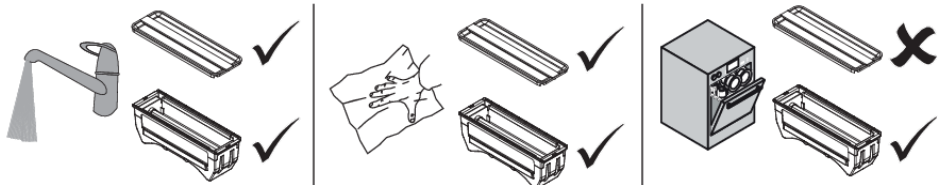
Maintenance

Cleaning the grid and filters

1. Remove the grid with the filter from the extraction inlet.
2. Carefully slide the grease filter off the grid.



- Clean the grid with hot water and neutral soap; without using abrasive sponges (do not use detergents!). Do not wash the cast iron grid in a dishwasher.
- Clean the grease filter, when in use, at least every week (or when the filter saturation indication system indicates this necessity). This will maintain good performance of the extractor and prevent a potential fire hazard, caused by excessive grease build-up.
- Clean the grease filter with a non-aggressive detergents, preferably by hand or els in the dishwasher, which must be set to a low temperature and a short cycle.

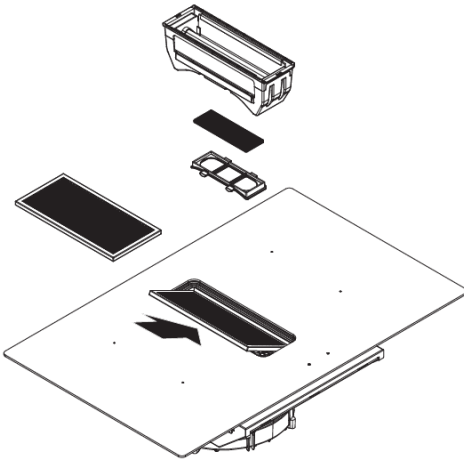


Carbon filters (recirculation use)

The carbon filters are located on both sides of the grease filter and on the underside of the grease filter. These filters are regenerable by washing and drying them well. To do this, follow the next procedure.

The regenerable active carbon filter must be washed by hand with neutral cleaning products, or in the dishwasher at a maximum temperature of 65 °C (the washing should be done without any plates, dishes, cups, etc. in the machine). Do not use washing detergent.

Remove excess water. Be careful to avoid damaging the filter. Place the filter in the oven to dry for at least 1 hour at a maximum temperature of 80 °C. After up to 3 years (or if the filters are damaged), the filters will need to be replaced.



WARNING!

It is important that the grease filter and the regenerable active carbon filters are properly dried before installation.

Troubleshooting

General

NOTE!

If you notice a crack in the glass top (however small), switch off the hob immediately and disconnect the power supply (remove the plug from the socket).

Then contact the Service Department.

Troubleshooting table

If your hob does not work properly, it does not always mean that it is defective. Make sure to check the points mentioned below in the table, or visit our website for more information.

Problem	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling down.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and disappears after the hob has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. A soft ticking sound can also occur at lower settings.	Normal operation.
The pans make noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	This is normal for certain pans, particularly at high settings. This is not harmful to the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display shows 'u'.	The time that has been set for the timer has ended.	Use appropriate pans.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Touch the left or right timer key to stop the alarm.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
Zone stops unintended and residual heat indicator is shown	Zone is overheated.	After the hob has cooled down, cooking can be continued.
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.

Table continued from last page

Problem	Possible cause	Solution
The ceramic glass plate broke.		Pull the plug out of the socket. Contact your installer.
		Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.

Error code	Symptom	Possible cause	Solution
L	L shows on the display.	Child safety lock is activated.	See chapter 'Operation of the hob/Child safety lock'.
C	C shows on the display of the extractor unit.	Saturation of the odour filter.	It is necessary to perform maintenance of the odour filter (see 'Maintenance/Cleaning the grid and filters').
Er03	Er03 appears on display.	The control panel is dirty or has water on it.	Clean the control panel.
		You have pressed two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
ER21	Er21 appears on display.	Overheating.	Let the hob cool down.
E2	E2 appears on display.	Excess temperature of the induction element. Empty cookware might have been used.	Do not heat empty cookware.
E3	E3 appears on display.	Wrong pan.	Use appropriate pans.
E8	E8 appears on display.	Malfunction of the extractor unit. The extractor unit may be blocked.	Remove any blockages and clean the extractor unit.

In case of other error codes: please write down the error code and contact the service department.

Technical data

hob				
Type number		HIDD074_EX	HIDD084_EX	HIDD084_EVX
Dimensions	Width	700 mm	800 mm	800 mm
	Depth	520 mm	520 mm	520 mm
	Height	230 mm	230 mm	230 mm
Product type	Built-in			
Voltage/frequency	~380-415 V 50/60 Hz ~220-240 V 50/60 Hz			
Power	7620 W	7620 W	7620 W	
Weight	18 kg	20 kg	20 kg	
Extractor				
Airflow max* - Exhaust installation	430 m³/h	430 m³/h	430 m³/h	
Noise max* - Exhaust installation	63 dB(A)	63 dB(A)	63 dB(A)	
Extraction unit power	220 W	220 W	220 W	

* Maximum speed (boost excluded)

Information according to regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2 / EN 30-2-1

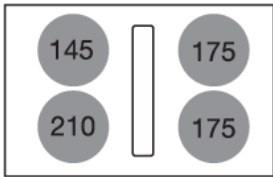
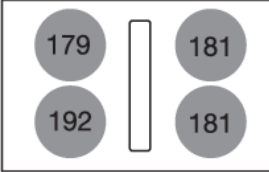
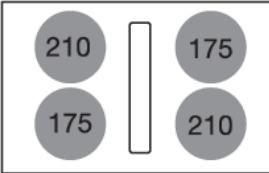
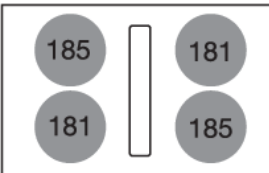
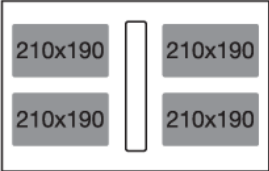
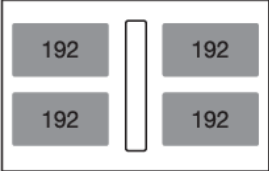
Model identification	HIDD074_EX
Trademark	ATAG
Type of hob	Induction hob with integrated extractor
Number of electric cooking zones and/or areas	4
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in mm	

Table continued from last page

Model identification	HIDD074_EX
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric cooking}) in Wh/kg	
Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	183.3
Model identification	HIDD084_EX
Trademark	ATAG
Type of hob	Induction hob with integrated extractor
Number of electric cooking zones and/or areas	4
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in mm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric cooking}) in Wh/kg	
Energy consumption of the hob, calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	183

Technical data

Model identification	HIDD084_EVX
Trademark	ATAG
Type of hob	Induction hob with integrated extractor
Number of electric cooking zones and/or areas	4
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area in mm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric cooking}}$) in Wh/kg	
Energy consumption of the hob, calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	192

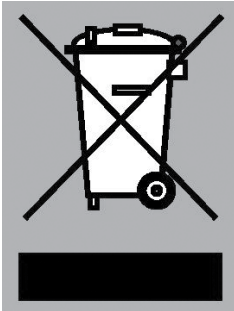
Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during the manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. Ask your local authorities for more information about how to do this.

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

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

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



The product has been marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you of the obligation to dispose of electrical household appliances separately. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

A separate collection of household appliances helps to prevent any potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials of which the appliance is composed can be recovered to obtain significant savings in energy and raw materials.

NOTE!

Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.



Declaration of conformity

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.

The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Stick the appliance identification card here.

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be



905384-a1



We reserve the right to make changes.