

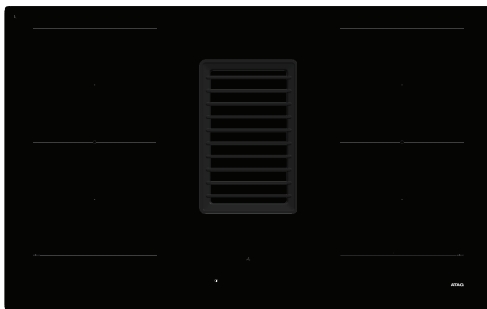
Mode d'emploi

Plaque de cuisson avec extracteur

Bedienungsanleitung

Induktionskochfeld mit integriertem Abzug

ATAG



HIDD8471EV

HIDD8472EV

SOMMAIRE

Votre table de cuisson à induction

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

Sécurité

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

Avant la première utilisation

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

Fonctionnement de la table de cuisson

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

Fonctionnement de l'unité d'aspiration

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

SOMMAIRE

Boost	23
Définir un arrêt différé de 15 minutes	24
Saturation du filtre à graisse	24
Saturation du filtre à odeurs	25
Réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre	25
<i><u>Menu utilisateur</u></i>	26
<i><u>Limiteur de puissance</u></i>	27
<i><u>Entretien</u></i>	
Nettoyage	29
Récupérateur d'eau	29
Nettoyage des filtres	30
<i><u>Diagnostic des pannes</u></i>	31
<i><u>Spécifications techniques</u></i>	
Données techniques	33
Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014	33
<i><u>Aspects environnementaux</u></i>	
Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	34

Pictogrammes utilisés



Important à savoir



Bon à savoir



Branchement électrique

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Introduction

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

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



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

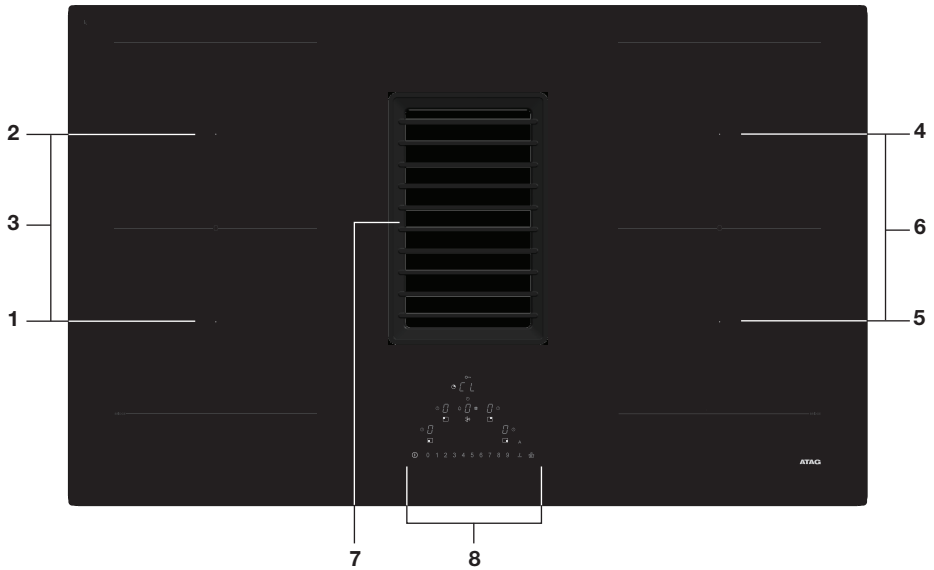
Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et rangez-la en lieu sûr pour la consulter ultérieurement.

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

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

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

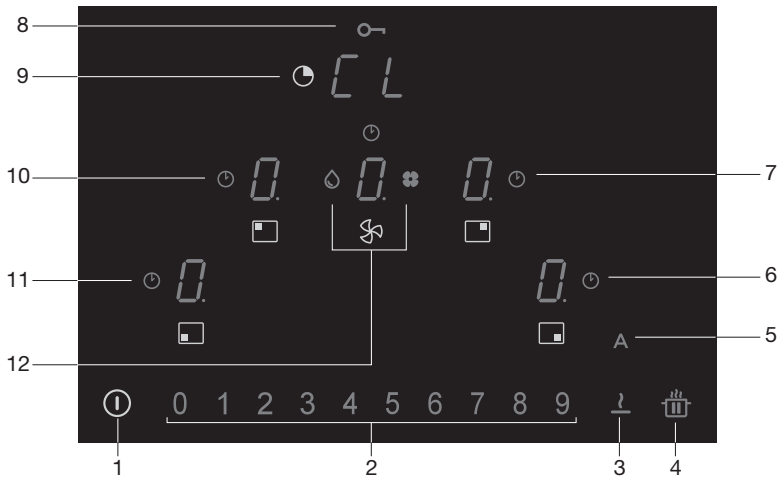
Description



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

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Panneau de commande














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










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

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

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 dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson indiquant celles qui sont encore chaudes. Bien que la table de cuisson soit éteinte, l'indicateur « H » reste allumé tant que la zone de cuisson est chaude ! Évitez de la toucher tant que cet indicateur s'affiche. Danger ! Risque de brûlures.
	Sécurité enfants activée.
	Fonction de préchauffage automatique activée.
	Fonction Maintien au chaud activée.
	Fonction Pause activée.
	Zones d'induction Bridge connectées activées.
	Minuteur activé.

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

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



Avant toute utilisation, lisez les instructions de sécurité séparées.

Sécurité antisurchauffe

Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Ce capteur contrôle en permanence la température du fond de la casserole et des éléments de la table de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple par une casserole chauffée à sec. En cas de températures trop élevées, le niveau de cuisson est automatiquement réduit ou la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Limiteur de temps de cuisson



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

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

Gestion de la puissance

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Utilisation des touches tactiles et du curseur

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

Les commandes ne peuvent être actionnées par un quelconque autre objet.

Bruits de l'induction

Un cliquetis

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

Bruit de casserole

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

Ventilation bruyante

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

Casseroles appropriées

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



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



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



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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Diamètre minimal de la casserole

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



Attention

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

Détection de casserole

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

Niveaux de cuisson

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

Fonction Boost

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Conseils de cuisson

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

Utilisez le niveau « boost » pour :

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

Utilisez le niveau 9 pour :

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

Utilisez les niveaux 7 et 8 pour :

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

Utilisez les niveaux 4 à 6 pour :

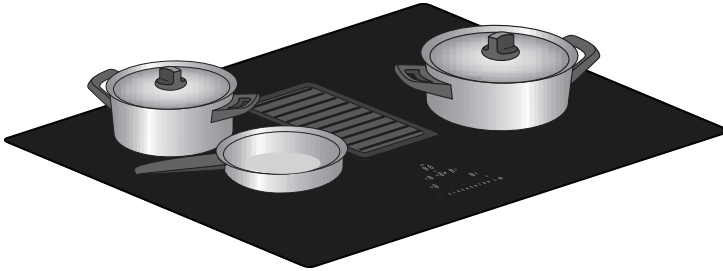
- terminer la cuisson de grandes quantités d'aliments,
- décongeler des légumes durs,
- frire des tranches épaisses de viande panée.

Utilisez les niveaux 1 à 3 pour :

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Utilisation du système d'aspiration



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



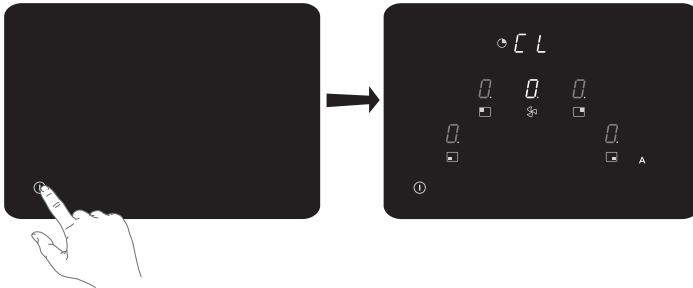
FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON



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

Lancer la cuisson

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



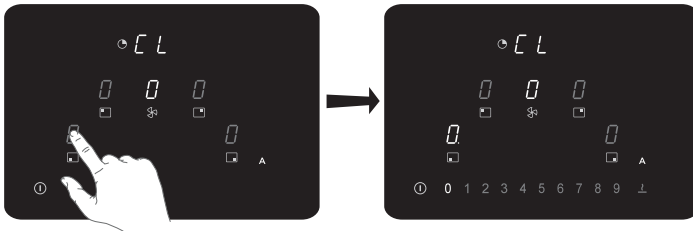
Si la table à induction n'est pas utilisée pendant 20 secondes, elle s'éteint automatiquement.

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



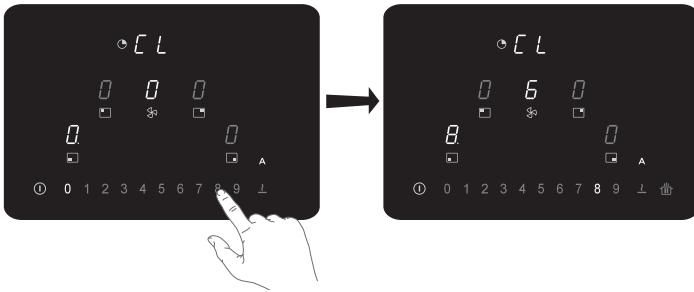
Tant que le point ne clignote pas, la zone de cuisson est sélectionnée et le niveau de puissance peut être réglé.

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



FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

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



Boost

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

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

Symbole de détection de casserole

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



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

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

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.



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

Activation de la fonction de Préchauffage automatique

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

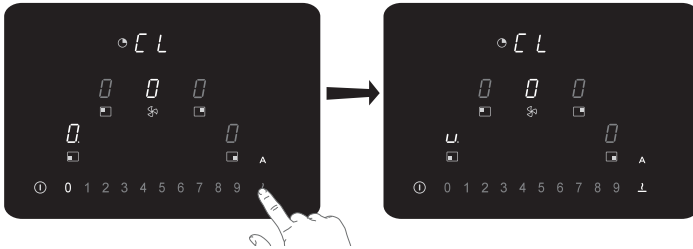
Niveau de puissance	Temps de préchauffage (secondes)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192

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

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Activation de la fonction de Maintien au chaud

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



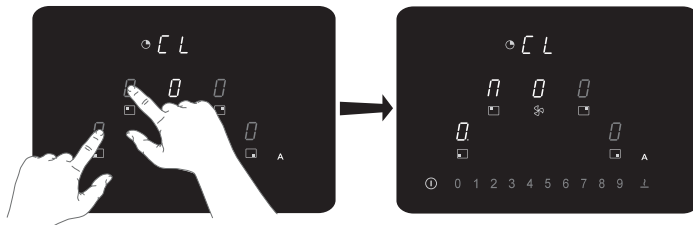
4. Réglez le niveau de puissance sur « 0 » ou appuyez sur la touche de Maintien au chaud pour désactiver cette fonction.

Connecter les zones de cuisson à induction Bridge

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

Couplage des zones de cuisson à induction Bridge

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

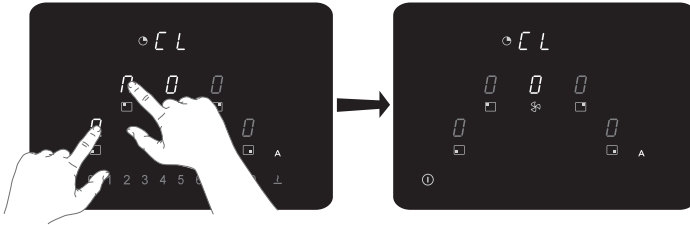


3. Placez votre doigt sur le curseur pour régler la puissance.
 - L'affichage de la zone de cuisson avant indique le niveau de puissance.

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Découplage des zones de cuisson à induction Bridge

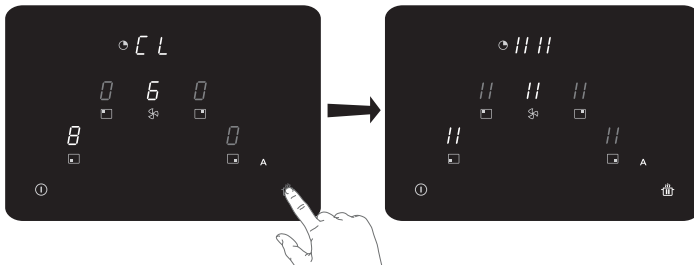
1. Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson couplées.
 - *Le symbole de couplage disparaît de l'affichage de la zone de cuisson arrière.*



Pause de la cuisson

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

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



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

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

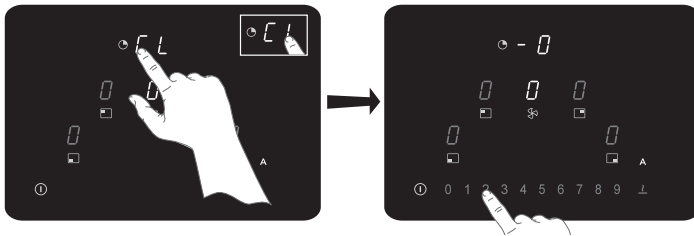
Utilisation du minuteur de cuisine



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

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

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



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



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



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

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

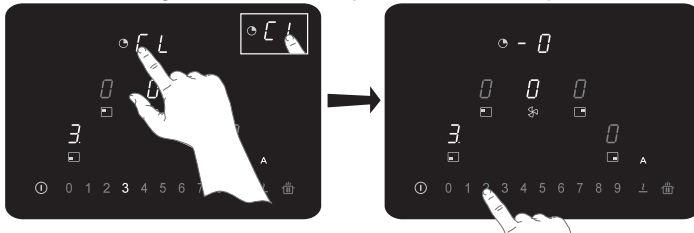
Utilisation du minuteur de cuisson



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

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

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



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



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

Modifier un temps de cuisson prédéfini

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

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

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Vérifier le temps de cuisson restant

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

Arrêter le minuteur de cuisson

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

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

Fonction Rappel

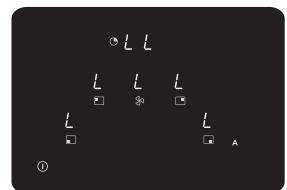
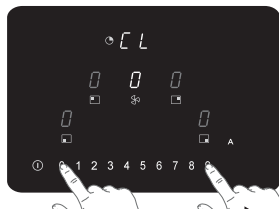
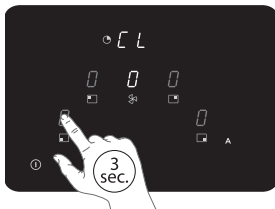
En cas de coupure accidentelle de la table de cuisson par la touche Marche/arrêt, il est possible de restaurer tous les réglages à l'aide de la fonction Rappel.

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

Sécurité enfants

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

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

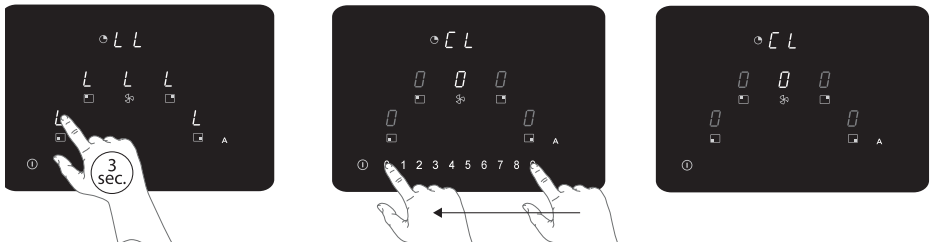


FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

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.

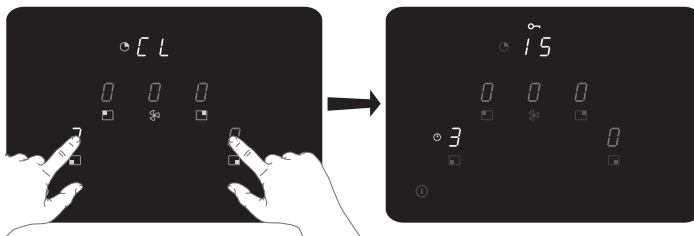
Pour désactiver la sécurité enfants, les étapes décrites doivent être complétées dans les 10 secondes.

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



Fonction de verrouillage pour un nettoyage rapide

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



FONCTIONNEMENT DE L'UNITÉ D'ASPIRATION



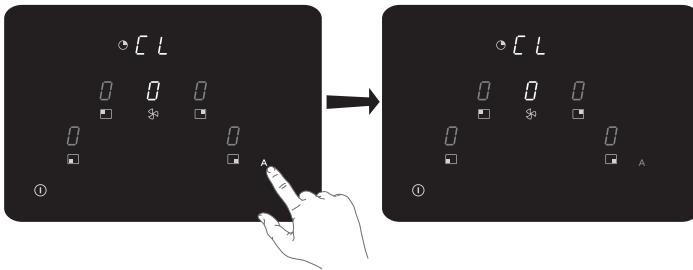
Par défaut, le mode d'aspiration automatique est actif ; la touche s'allume plus intensément. En mode aspiration automatique, le niveau d'aspiration s'ajuste automatiquement à l'utilisation des zones de cuisson.



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

Couper le mode aspiration automatique

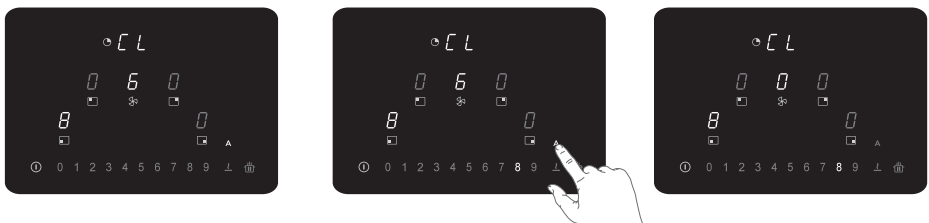
- Appuyez sur la touche marche/arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
 - *Tous les affichages s'allument ; la table de cuisson à induction est en mode veille.*
 - *Les zones de cuisson et l'unité d'aspiration ont un niveau de puissance nul.*
- Appuyez sur la touche « Mode aspiration automatique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



Couper le mode aspiration automatique pendant la cuisson

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

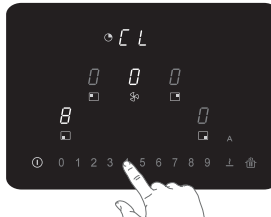
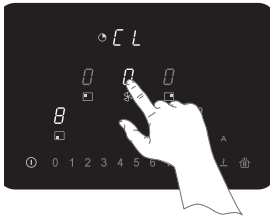
- Appuyez sur la touche « Mode aspiration automatique ».
 - *La touche « Mode aspiration automatique » n'est plus intensément éclairée. L'unité d'aspiration est éteinte.*



FONCTIONNEMENT DE L'UNITÉ D'ASPIRATION

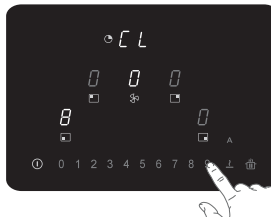
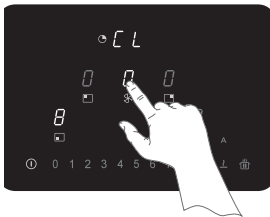
Allumer manuellement l'unité d'aspiration

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



Boost

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



FONCTIONNEMENT DE L'UNITÉ D'ASPIRATION

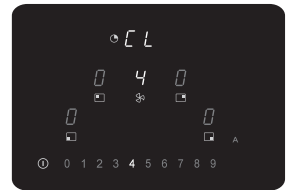
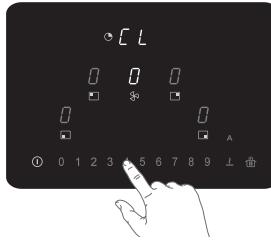
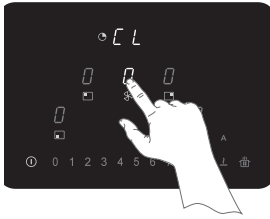
Définir un arrêt différé de 15 minutes

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

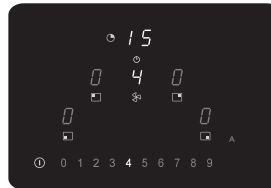
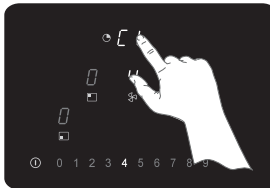


Le mode aspiration automatique doit être désactivé.

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



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



Saturation du filtre à graisse

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

FONCTIONNEMENT DE L'UNITÉ D'ASPIRATION

Saturation du filtre à odeurs

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

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

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

Activation de l'indication de saturation du filtre à odeurs

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

Désactivation de l'indication de saturation du filtre à odeurs

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

Réinitialiser la mémoire de l'indication de saturation du filtre

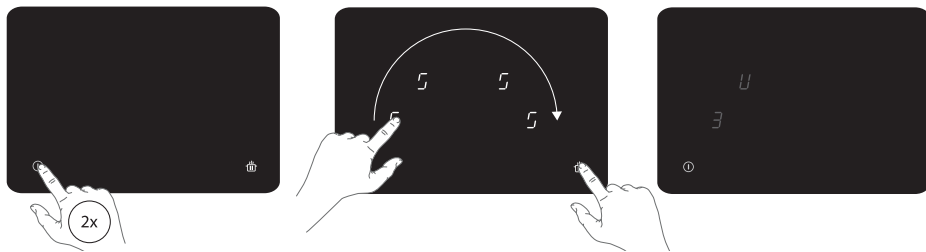
Réinitialiser la mémoire après avoir remplacé le filtre à graisse et/ou le filtre à odeurs

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche d'aspiration.
3. Appuyez sur la touche « Mode aspiration automatique » (A) au moins 5 secondes et attendez la confirmation.
 - *La confirmation : le symbole du filtre à graisse et/ou le symbole du filtre à odeurs s'éteindront et vous entendrez un signal sonore double. La mémoire recommencera à compter.*
 - *Si la confirmation de réinitialisation ne se produit pas dans les 6 secondes, éteignez la table de cuisson et répétez la procédure depuis le début.*

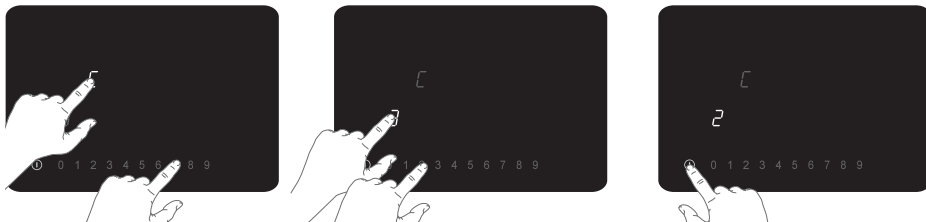
MENU UTILISATEUR

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

- Appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt dans les trois secondes.
 - La touche pause clignote.
- Maintenez votre doigt sur la touche Pause.
- 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).
- 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.



- Appuyez sur la touche de la zone de cuisson à l'arrière gauche et sélectionnez le bon numéro du code de menu (voir tableau)
- Appuyez sur la touche de la zone de cuisson à l'avant gauche et sélectionnez la valeur correcte (voir tableau)
- 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



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

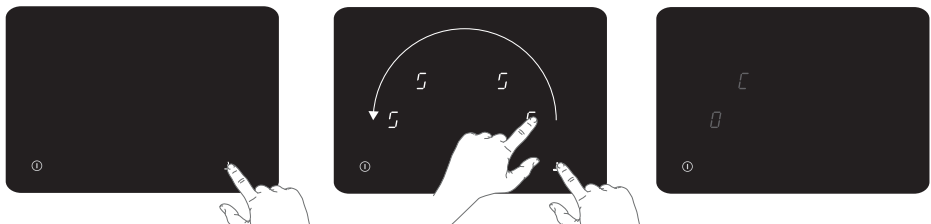
La table de cuisson est équipée d'un limiteur de puissance. Si la puissance totale des zones de cuisson en fonctionnement dépasse la quantité maximale de puissance disponible, la puissance est automatiquement réduite. L'affichage de la zone dont la puissance est réduite clignote dans un premier temps,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

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

Configuration du limiteur de puissance

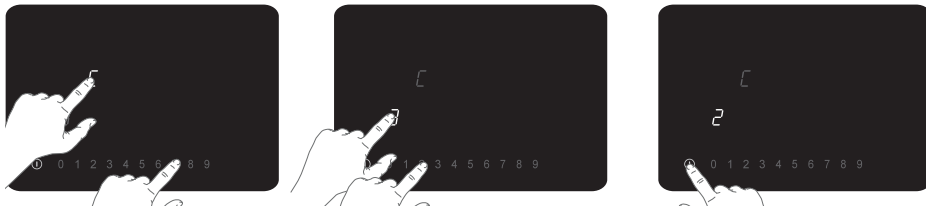
Avant de commencer, assurez-vous qu'il n'y a aucune casserole ou poêle sur la table de cuisson !

1. Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en retirant la fiche de la prise de courant, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur.
2. Rebranchez l'appareil sur le secteur.
 - *La touche de maintien au chaud clignote.*
- **Exécutez les étapes suivantes dans les 2 minutes après avoir reconnecté la table de cuisson au secteur.**
- **Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont éteintes.**
3. Maintenez votre doigt sur la touche de maintien au chaud.
4. Ensuite, touchez chacune des touches des zones de cuisson dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (commencez par la touche de la zone de cuisson avant droite).
5. Relâchez la touche de maintien au chaud.
 - *« C » clignote en alternance avec « 0 » dans l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.*
 - *La valeur de configuration s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.*

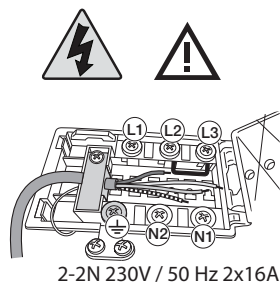


LIMITEUR DE PUISSANCE

- 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.
- 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.



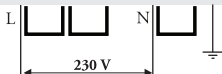
Réglage curseur de réglage	Réglage du limiteur de puissance
0	7400W
1	4500W
2	3500W
3	2800W



1N 220-240V 50/60Hz - 1x 16A ⇔

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

Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diamètre

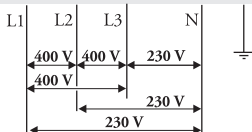


⚠ Max 3500W | setting 2_3

3N 380-415V 50/60Hz - 3x 16A ⇔

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

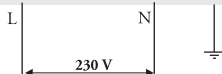
Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diamètre



1N 220-240V 50/60Hz - 1x 32A ⇔

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

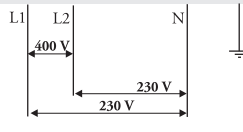
Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diamètre



2N 380-415V 50/60Hz - 2x 16A ⇔

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

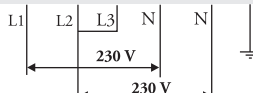
Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diamètre



2-2N 230V 50Hz - 2x 16A ⇔

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

Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diamètre



⚠ only NL/alleen NL

Nettoyage

Nettoyage quotidien

- Bien que les projections d'aliments ne risquent pas de brûler et de s'incruster dans le verre, il est recommandé de nettoyer la table de cuisson tout de suite après utilisation.
- Le meilleur nettoyage quotidien s'effectue avec un chiffon humide et un produit de nettoyage doux.
- Séchez avec du papier absorbant ou un chiffon sec.

Taches tenaces

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

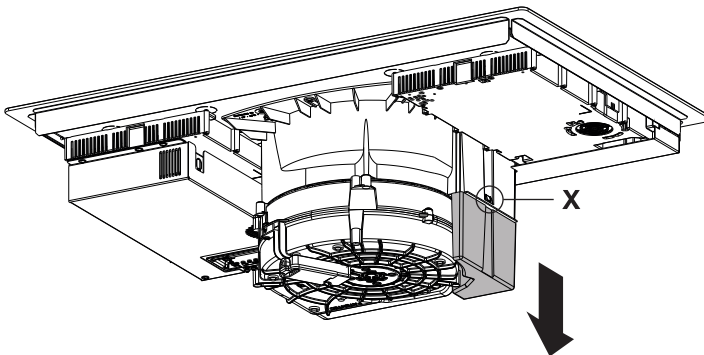


N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des rayures permettant aux salissures et au calcaire de s'incruster. N'utilisez jamais des ustensiles agressifs, comme la paille de fer et les éponges métalliques.

Récupérateur d'eau

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

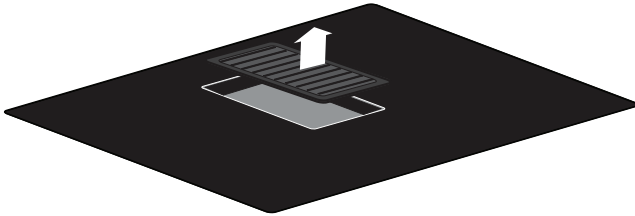
1. Retirez le tiroir en appuyant sur l'onglet x.
2. Tirez délicatement le récupérateur d'eau vers le bas.
3. Videz le récupérateur d'eau et nettoyez-le avec de l'eau chaude ou dans le lave-vaisselle.



Nettoyage des filtres

Nettoyage de la grille en fonte

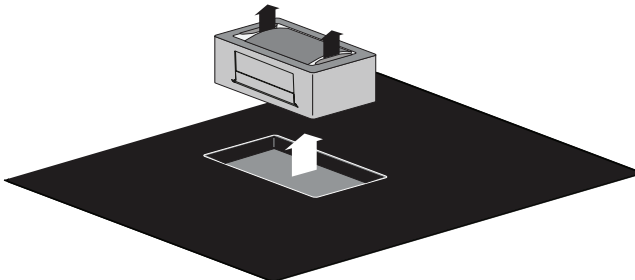
1. Retirer la grille en fonte de l'entrée d'aspiration.



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

Nettoyage du filtre à graisse

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



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

Filtre à odeurs (utilisation en recirculation)

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

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

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

DIAGNOSTIC DES PANNES



Attention

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

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

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la table de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.	Refroidissement de la table de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est tout à fait normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Après avoir allumé une zone de cuisson, l'écran affiche u .	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.	Utilisez une casserole appropriée.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps qui a été réglé pour le minuteur est écoulé.	Appuyez sur la touche de minuteur gauche ou droite pour arrêter le signal sonore.
La table de cuisson ne fonctionne pas et rien ne s'affiche à l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible saute dès la mise en marche de la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Contactez un installateur agréé.

DIAGNOSTIC DES PANNES

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

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Données techniques

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

* Vitesse maximale (hors boost)

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

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

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

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

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

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

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



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

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

Déclaration de conformité



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

INHALT

Ihr Induktionskochfeld

Einführung	4
Beschreibung	5
Bedienfeld	6
Angaben auf der Anzeige	7

Sicherheit

Überhitzungsschutz	8
Gardauerbegrenzung	8
Leistungsmanagement	8

Vor der ersten Verwendung

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

Bedienung des Kochfelds

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

Bedienung des Dunstabzugs

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

INHALT

Boost	23
15 Minuten Nachlauf aktivieren	24
Fettfilter gesättigt.	24
Geruchsfilter gesättigt	25
Zurücksetzen des Zählers für die Filteranzeige	25
<u>Einstellungsmenü</u>	26
<u>Leistungsbegrenzung</u>	27
<u>Pflege</u>	
Reinigung	29
Wasserauffangbehälter	29
Reinigung der Filter	30
<u>Fehlerbehebung</u>	31
<u>Technische Daten</u>	
Technische Daten	33
Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014	33
<u>Umweltschutz</u>	
Entsorgung von Gerät und Verpackung	34

Verwendete Piktogramme



Wichtiger Hinweis



Tipp



Elektrischer Anschluss

Einführung

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

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



Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise.

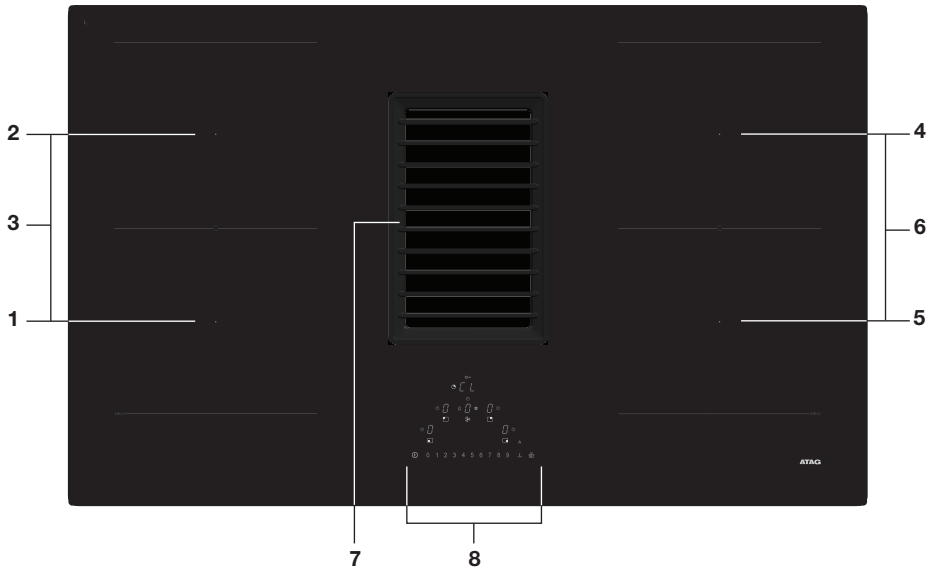
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

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

Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

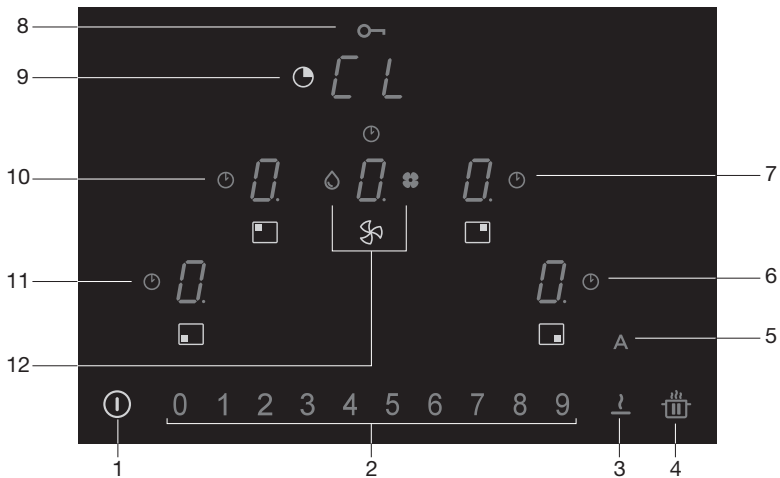
Beschreibung



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

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Bedienfeld














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










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

IHR INDUKTIONSKOCHFELD

Angaben auf der Anzeige

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

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

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



Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Überhitzungsschutz

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

Gardauerbegrenzung



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

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

Leistungsmanagement

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

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers

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

Versuchen Sie nicht, die Sensoren mit anderen Objekten zu bedienen.

Induktionsgeräusche

Ticken

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

Töpfe geben Geräusche von sich

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

Lüfter gibt Geräusche von sich

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

Geeignetes Kochgeschirr

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



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



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



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

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

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



Achtung

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

Kochgeschirrererkennung

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

Leistungsstufen

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

Boost-Funktion

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

Hinweise zur Wahl der richtigen Leistungsstufe

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

Boost-Funktion:

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

Stufe 9:

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

Stufen 7 und 8:

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

Stufe 4 bis 6:

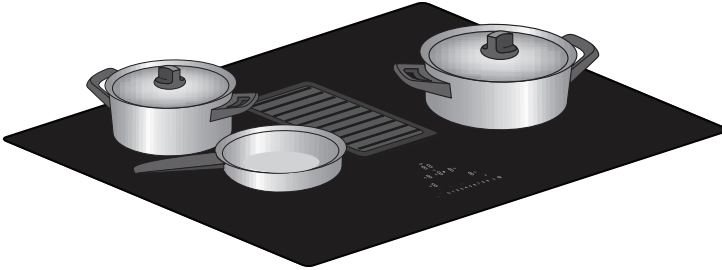
- große Mengen Speisen fertig garen
- tiefgefrorenes Gemüse auftauen
- dicke Scheiben paniertes Fleisch braten

Stufe 1 bis 3:

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

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Verwendung des Abzugs



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



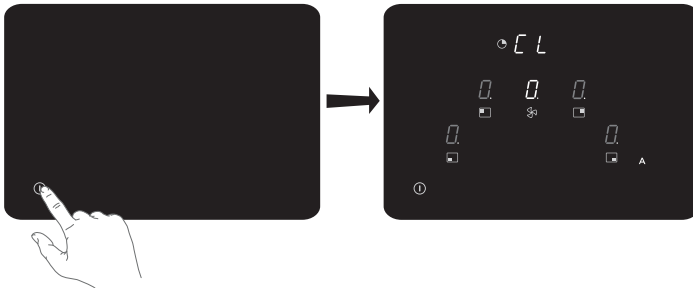
BEDIENUNG DES KOCHFELDS



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

Kochvorgang starten

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



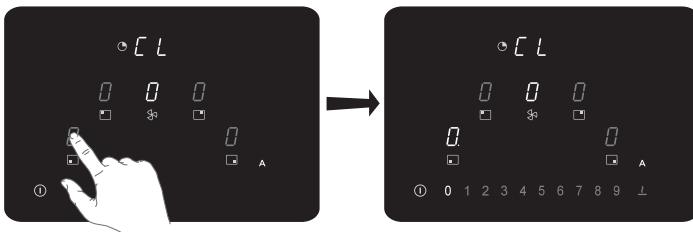
Erfolgt 20 Sekunden lang keine Bedienung, wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

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



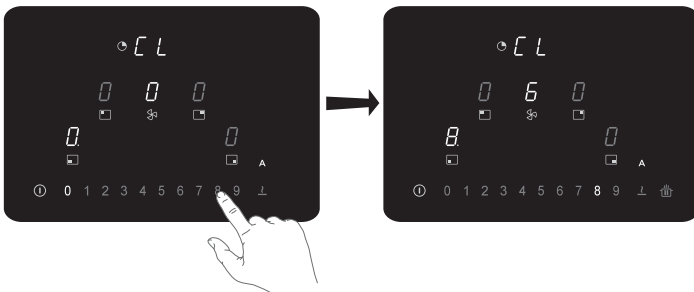
Solange der Punkt nicht blinkt, ist die Kochzone ausgewählt und die Leistungsstufe kann eingestellt werden.

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



BEDIENUNG DES KOCHFELDS

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



Boost

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

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

Kochgeschirrerkennungssymbol

Wenn das Symbol „Kochgeschirrerkennung“ auf dem Display erscheint:



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

Kochvorgang beenden

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



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

Ankochautomatik einschalten

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

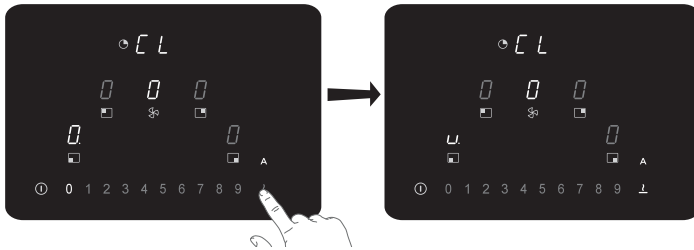
Leistungsstufe	Ankochzeit (in Sekunden)
1	40
2	72
3	120
4	176
5	256
6	432
7	120
8	192

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

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

Warmhaltefunktion einschalten

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



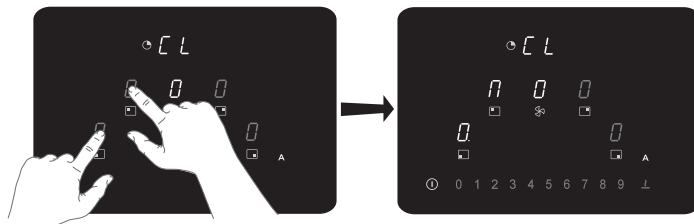
4. Wählen Sie die Leistungsstufe „0“ oder berühren Sie die Warmhaltetaste, um die Warmhaltefunktion wieder abzuschalten.

Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden

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

Bridge-Induktionszonen miteinander verbinden

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

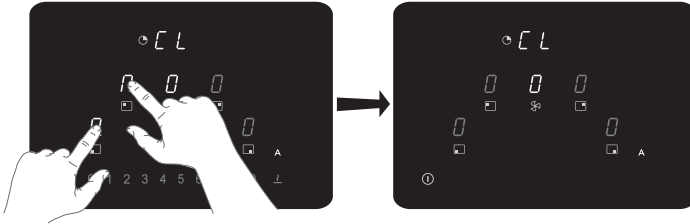


3. Stellen Sie mit dem Schieberegler die Leistungsstufe ein.
 - ▶ Die vordere Kochzonenanzeige zeigt die Leistungsstufe an.

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

Bridge-Induktionszonen trennen

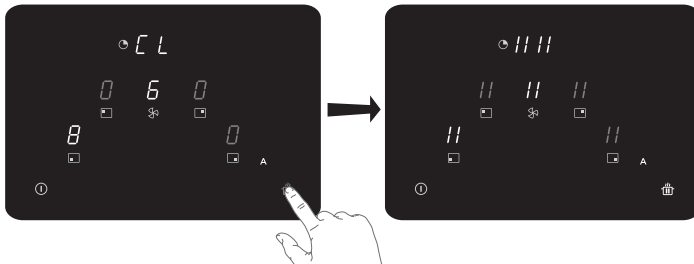
1. Berühren Sie gleichzeitig die Kochzonentasten der beiden miteinander verbundenen Kochzonen.
 - Das Verbindungssymbol auf der Anzeige für die hintere Zone erlischt.



Unterbrechen des Garvorgangs

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

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



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

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

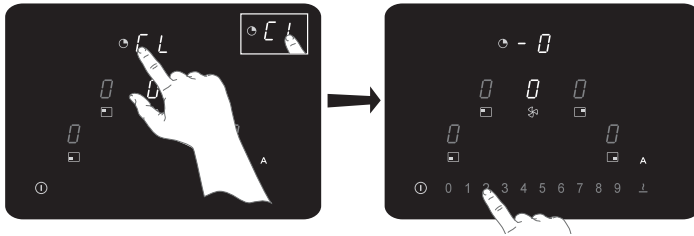
Einstellen der Kurzzeituhr



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

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

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



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



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



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

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

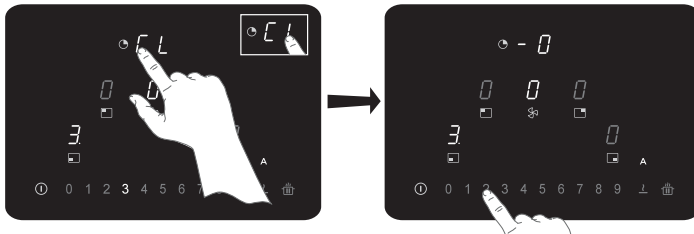
Abschalttimer benutzen



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

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

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



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



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

Ändern der eingestellten Garzeit

Der Abschalttimer lässt sich jederzeit während des Garvorgangs ändern.

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

BEDIENUNG DES KOCHFELDS

Prüfen der verbleibenden Garzeit

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

Ausschalten der Abschalttimer

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

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

Wiederherstellungsfunktion

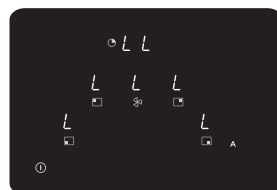
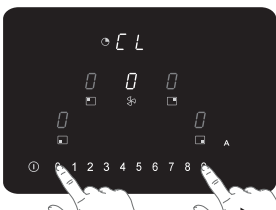
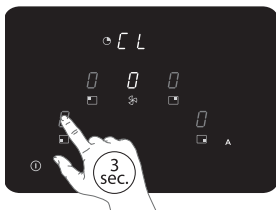
Wenn das Kochfeld versehentlich mit der Ein/Aus-Taste ausgeschaltet wurde, können Sie mit der Wiederherstellungsfunktion alle Einstellungen wiederherstellen.

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

Kindersicherung

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

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

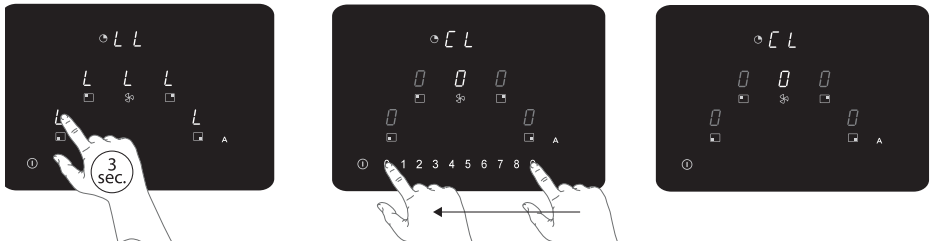


BEDIENUNG DES KOCHFELDS

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

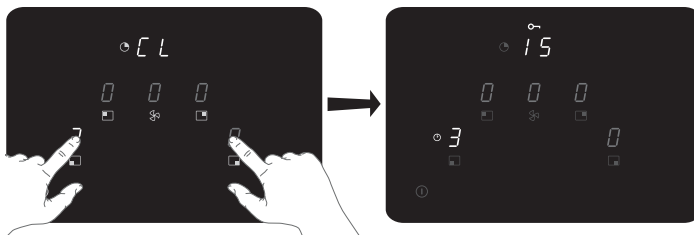
Um die Kindersicherung zu deaktivieren, müssen die erläuterten Schritte innerhalb von 10 Sekunden abgeschlossen sein.

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



Tastensperre für eine schnelle Reinigung

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



BEDIENUNG DES DUNSTABZUGS



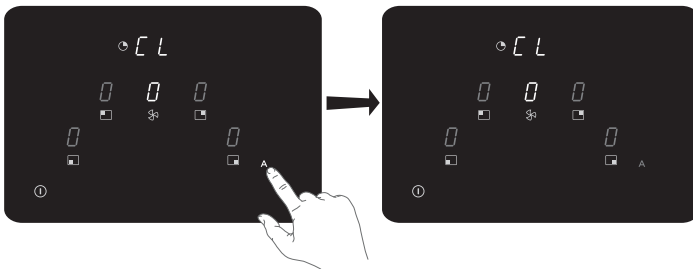
Die Dunstabzugsautomatik ist standardmäßig aktiviert. Die Tasten leuchten heller. Bei aktivierter Dunstabzugsautomatik wird die Absaugleistung an die Verwendung der Kochzonen angepasst.



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

Abschalten der Dunstabzugsautomatik

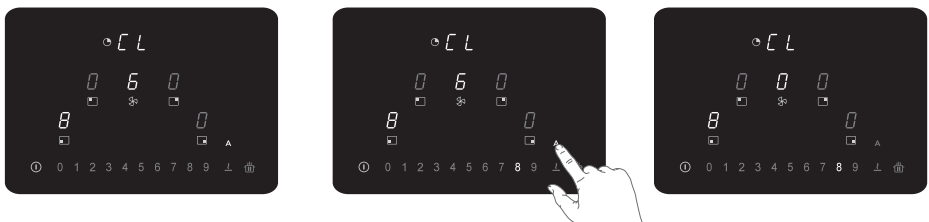
- Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
 - Alle Anzeigen leuchten auf, das Induktionskochfeld ist im Standby-Modus.
 - Die Kochzonen und der Dunstabzug sind auf Leistungsstufe 0 eingestellt.
- Berühren Sie die Taste „Dunstabzugsautomatik“.
 - Die Taste leuchtet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



Abschalten der Dunstabzugsautomatik während des Kochens

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

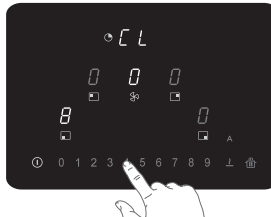
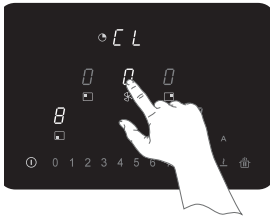
- Berühren Sie die Taste „Dunstabzugsautomatik“.
 - Die Taste „Dunstabzugsautomatik“ leuchtet nicht mehr hell. Der Dunstabzug ist abgeschaltet.



BEDIENUNG DES DUNSTABZUGS

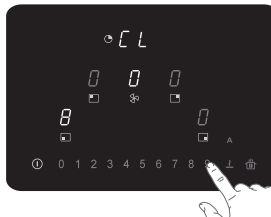
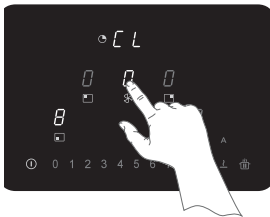
Manuelles Einschalten des Dunstabzugs

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



Boost

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



BEDIENUNG DES DUNSTABZUGS

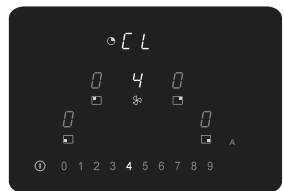
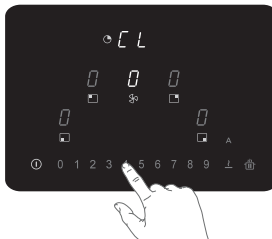
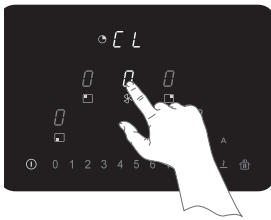
15 Minuten Nachlauf aktivieren

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

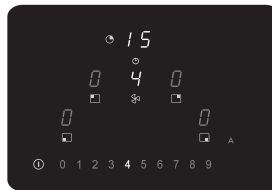
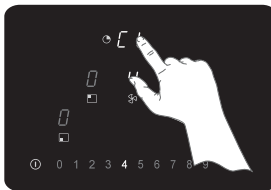


Die Dunstabzugsautomatik muss ausgeschaltet sein.

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



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



Fettfilter gesättigt

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

Geruchsfilter gesättigt

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

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

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

Aktivieren der Geruchsfilteranzeige

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

Deaktivieren der Geruchsfilteranzeige

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

Zurücksetzen des Zählers für die Filteranzeige

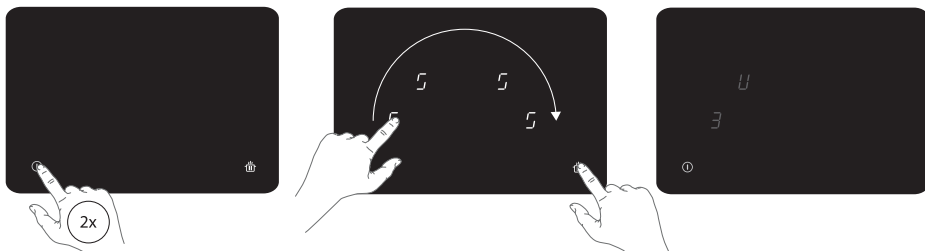
Nach dem Austauschen des Geruchs- bzw. Fettfilters muss der Zähler zurückgesetzt werden.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Berühren Sie die Dunstabzugstaste.
3. Halten Sie die Taste für automatischen Dunstabzug (A) mindestens 5 Sekunden lang gedrückt und warten Sie auf die Bestätigung.
 - *Bestätigung: das Geruchs- bzw. Fettfiltersymbol erlischt und ein doppelter Signalton ertönt. Der Zähler beginnt von Neuem zu zählen.*
 - *Wenn die Reset-Bestätigung nicht innerhalb von 6 Sekunden erfolgt, schalten Sie das Kochfeld aus und wiederholen Sie den Vorgang von Anfang an.*

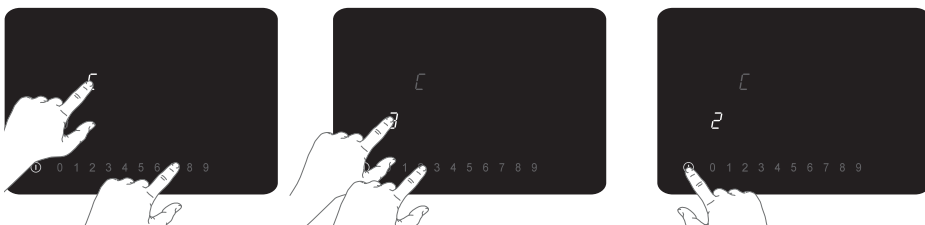
EINSTELLUNGSMENÜ

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

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



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



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

LEISTUNGSBEGRENZUNG



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

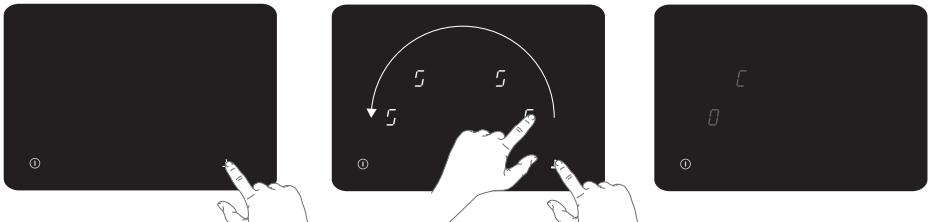
Das Kochfeld ist mit einer Funktion zur Leistungsbegrenzung ausgestattet. Wenn die Gesamtleistung aller eingeschalteten Kochzonen die maximal verfügbare Leistung des Kochfelds überschreitet, wird die Leistung automatisch reduziert. Die Anzeige der betroffenen Zone blinkt zunächst, danach wird die Leistungsstufe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

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

Konfiguration der Leistungsbegrenzung

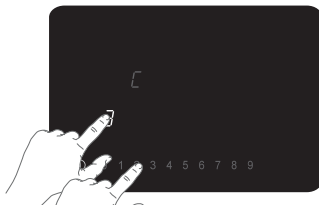
Bevor Sie Änderungen an der Konfiguration vornehmen, stellen Sie sicher, dass sich kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld befindet!

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

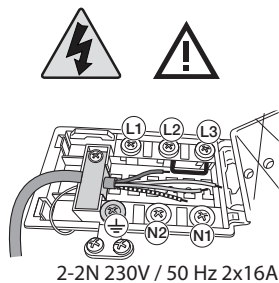


LEISTUNGSBEGRENZUNG

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

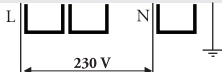


1N 220-240V 50/60Hz - 1x 16A ⇐

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

Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diamètre

3x2,5 mm²



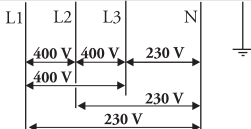
⚠ Max 3500W | setting 2_3

3N 380-415V 50/60Hz - 3x 16A ⇐

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

Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diamètre

5x1,5 mm²

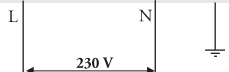


1N 220-240V 50/60Hz - 1x 32A ⇐

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

Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diameter

3x4 mm²

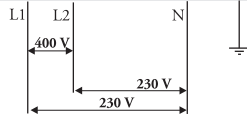


2N 380-415V 50/60Hz - 2x 16A ⇐

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

Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diamètre

4x1,5 mm²

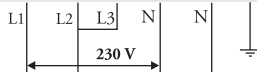


2-2N 230V 50Hz - 2x 16A ⇐

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

Aderdoorsnede
Aderquerschnitt
Cross sectional area
Fil diameter

5x1,5 mm²



⚠ only NL/alleen NL

Reinigung

Tägliche Reinigung

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

Hartnäckige Flecken

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

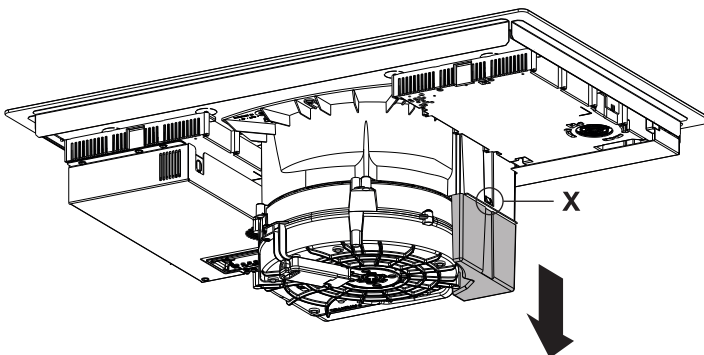


Niemals Scheuermittel verwenden! Diese Mittel verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln kann. Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie Stahlwolle oder Scheuerkissen.

Wasserauffangbehälter

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

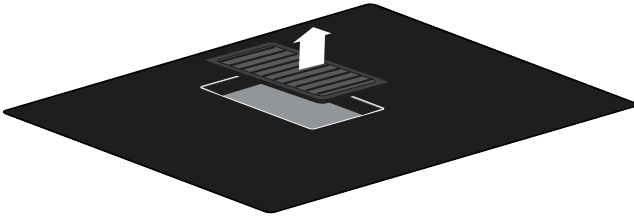
1. Lösen Sie den Wasserauffangbehälter durch Druck auf die Lasche (x) aus der Arretierung.
2. Ziehen Sie den Wasserauffangbehälter vorsichtig nach unten heraus.
3. Leeren Sie den Behälter und reinigen Sie ihn mit warmem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine.



Reinigung der Filter

Reinigen des Gusseisenrosts

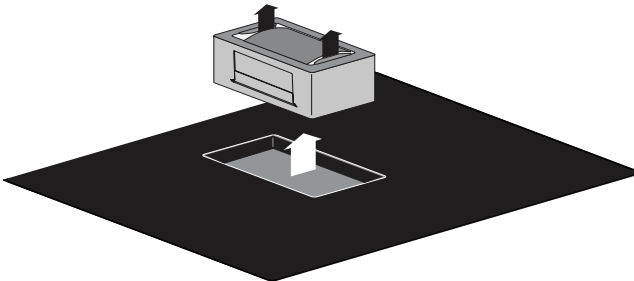
1. Nehmen Sie den Gusseisenrost vom Dunstabzug ab.



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

Fettfilter reinigen

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



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

Geruchsfilter (Umluftbetrieb)

Tauschen Sie den Geruchsfilter je nach Intensität der Nutzung mindestens einmal im Jahr oder wenn die Filteranzeige die Notwendigkeit eines Austauschs anzeigt aus. Nehmen Sie den Filter vorsichtig heraus, er wird seitlich von Magneten gehalten.

Achten Sie beim Einsetzen eines neuen Filters auf den Pfeil, der die Richtung des Luftstroms kennzeichnet.

Setzen Sie nach dem Einsetzen des neuen Filters den Zähler der Filteranzeige im Gerät zurück.

FEHLERBEHEBUNG



Achtung

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

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

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

FEHLERBEHEBUNG

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

TECHNISCHE DATEN

Technische Daten

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

* bei maximaler Drehzahl (ohne Boost).

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

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

Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu entsorgen, ist das Produkt mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Geben Sie das Gerät bei einer kommunalen Abfallsammelstelle oder bei Ihrem Händler ab.

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

Konformitätserklärung



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



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

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

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

Halten Sie bitte die vollständige Seriennummer bereit, wenn Sie sich
an den Kundendienst wenden.

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

www.atag.nl
www.atag.be

ATAG



805213