

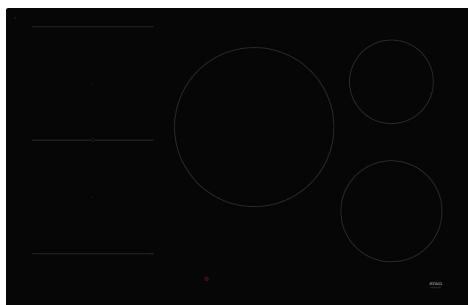
Mode d'emploi

Table de cuisson à induction

Bedienungsanleitung

Induktionskochfeld

ATAG



HI06471E
HI06471EP
HI06471EV
HI07471EV
HI08471EV
HI08571EV
HI09571EV

FR Mode d'emploi

FR 3 - FR 32

DE Bedienungsanleitung

DE 3 - DE 32

Pictogrammes utilisés – Verwendete Piktogramme



Danger ! Risque de blessure – Gefahr! Verletzungsgefahr



Vorsicht! Gefahr von Schäden am Gerät

Attention ! Risque de dommages matériels



Remarque ! – Hinweis!

SOMMAIRE

Votre table de cuisson

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

Sécurité

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

Utilisation

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

Fonctionnement

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

Réglages

Régler le signal sonore	23
Réglage de la luminosité	23

Installation

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

Entretien

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

Spécifications techniques

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

Diagnostic des pannes

Généralités	30
-------------	----

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	32
---	----

Introduction

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

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

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

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

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

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

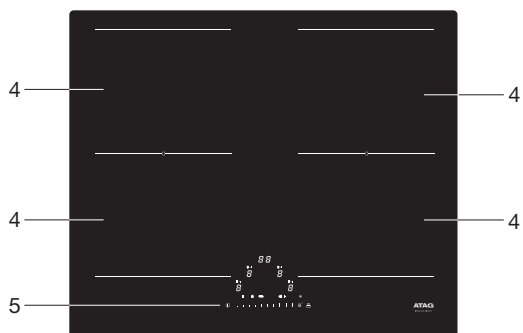
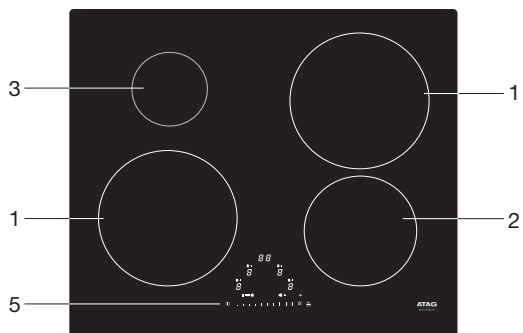
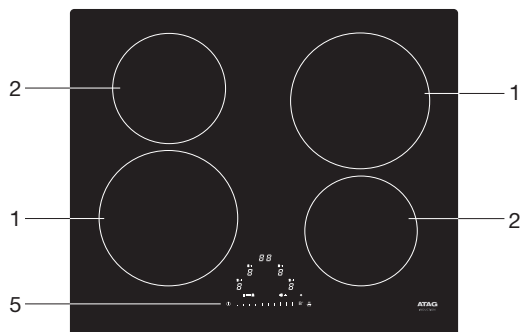
La fiche signalétique de l'appareil contient toutes les informations nécessaires au technicien du service après-vente pour répondre à vos besoins et à vos questions de façon satisfaisante.

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

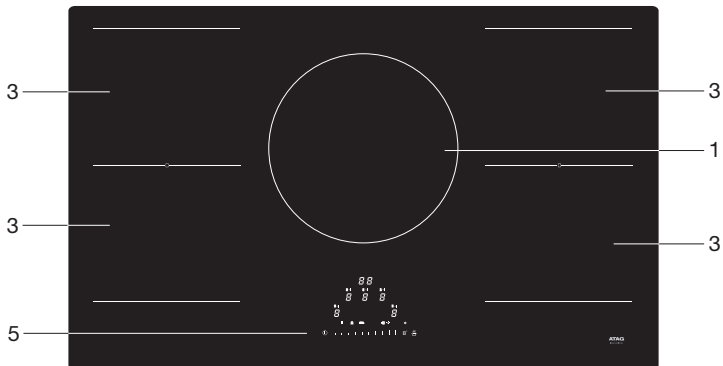
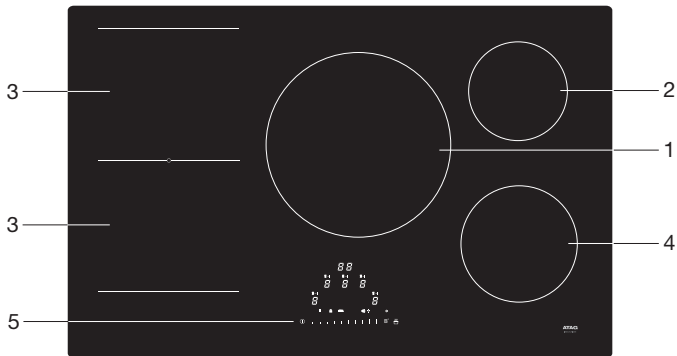
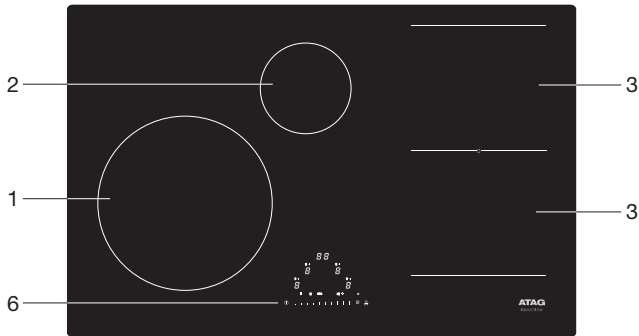
VOTRE TABLE DE CUISSON

Table de cuisson à induction



1. Zone de cuisson \varnothing 21,5 cm / 2,3 kW - 3,0 kW (fonction Boost)
2. Zone de cuisson \varnothing 17,5 cm / 1,4 kW - 2,1 kW (fonction Boost)
3. Zone de cuisson \varnothing 14,5 cm / 1,4 kW - 1,85 kW (fonction Boost)
4. Zone de cuisson Bridge 19 x 21 cm / 2,1 kW - 3,0 kW (fonction Boost)
5. Panneau de commande

VOTRE TABLE DE CUISSON



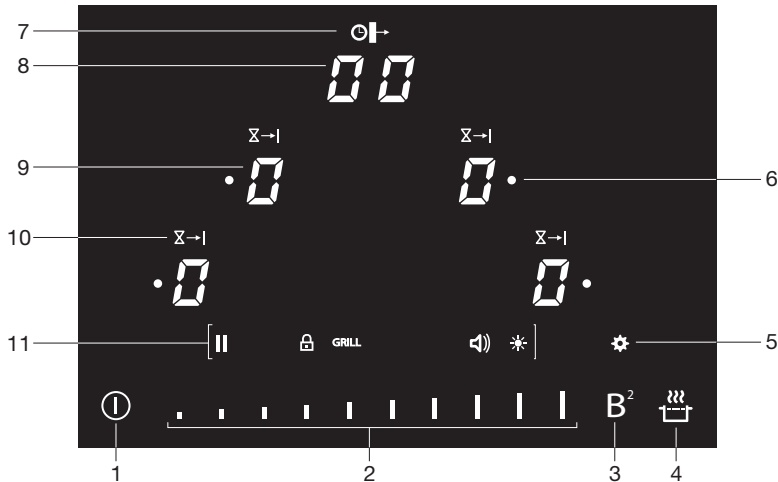
1. Zone de cuisson \varnothing 27,5 cm / 2,3 kW - 3,0 kW (fonction Boost)
2. Zone de cuisson \varnothing 14,5 cm / 1,4 kW - 1,85 kW (fonction Boost)
3. Zone de cuisson Bridge 19 x 21 cm / 2,1 kW - 3,0 kW (fonction Boost)
4. Zone de cuisson \varnothing 17,5 cm / 1,4 kW - 2,1 kW (fonction Boost)
5. Panneau de commande

VOTRE TABLE DE CUISSON

Panneau de commande



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



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



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



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

Sécurité antisurchauffe

Chaque zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Ce capteur contrôle en permanence la température du fond de la casserole et des éléments de la table de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple par une casserole chauffée à sec. En cas de température trop élevée, la puissance de la table ou zone de cuisson est automatiquement diminuée ou coupée.

Limiteur de temps de cuisson



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

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

Cuisson saine

Point de fumée des différents types d'huile

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

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

Bruits de l'induction

Un cliquetis

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

Bruit de casserole

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

Ventilation bruyante

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

Casseroles

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



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



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

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



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

UTILISATION

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

Diamètre minimal de la casserole

- Le diamètre de la base de la casserole doit être au moins de :
 - ▷ 10 cm pour les zones \varnothing 14,5 et 17,5 et 13 cm pour la zone \varnothing 27,5 cm
 - ▷ 11 cm pour la zone 19 x 21 cm
 - ▷ 23 cm pour des zones Bridge connectées
- Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole de même diamètre que la zone de cuisson. Si la casserole est trop petite, la zone de cuisson ne fonctionne pas.

Fonction de déplacement de casserole

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



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



Vous pouvez également échanger deux casseroles en même temps.



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

Détection de casserole

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

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

Couplage automatique des zones de cuisson à induction Bridge

Ce couplage se fait automatiquement :

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

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

Poêles à griller

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

Réglage de la puissance

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

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

Fonction Boost

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

Limiteur de puissance

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

Fonction Maintien au chaud

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

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

Préchauffage automatique

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


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

Les fonctions du menu

Les fonctions de menu suivantes sont disponibles :

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

Indications dans l'affichage

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

Utilisation du minuteur

Le minuteur peut être utilisé de 3 manières différentes :

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

Réglages de cuisson

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

Utilisez le réglage « Boost » pour :

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

Utilisez le réglage 9 pour :

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

Utilisez les réglages 7 et 8 pour :

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

Utilisez les réglages 4 à 6 pour :

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

Utilisez les réglages 1 à 3 pour :

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

Lancer la cuisson

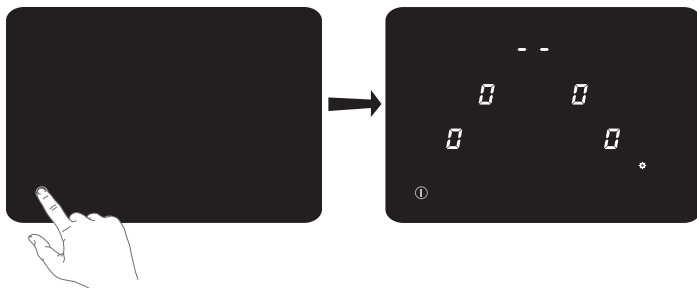
Utilisation des touches tactiles et du curseur

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

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

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

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

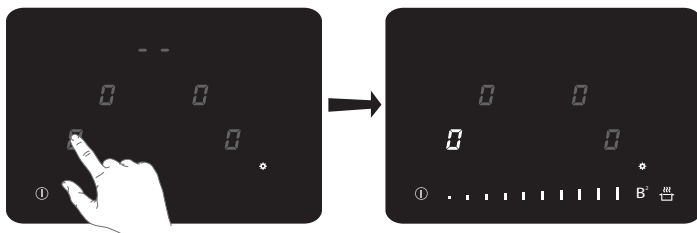


2. Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson.



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

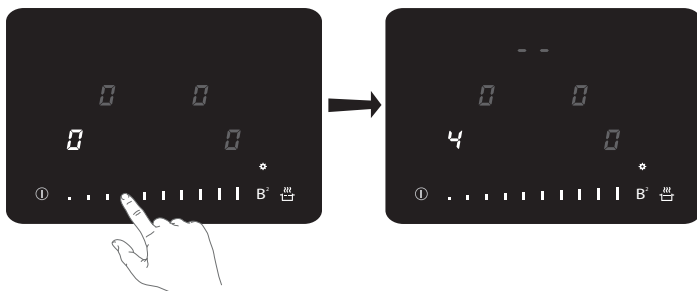
3. La zone de cuisson détecte automatiquement la casserole. Pour sélectionner une autre zone de cuisson, appuyez sur la touche de la zone de cuisson souhaitée ou placez une deuxième casserole sur une zone de cuisson.
 - ▶ *Un signal sonore unique retentit.*
 - ▶ *Le « 0 » près de la zone de cuisson sélectionnée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



FONCTIONNEMENT

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

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



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

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



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



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

Finir la cuisson

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



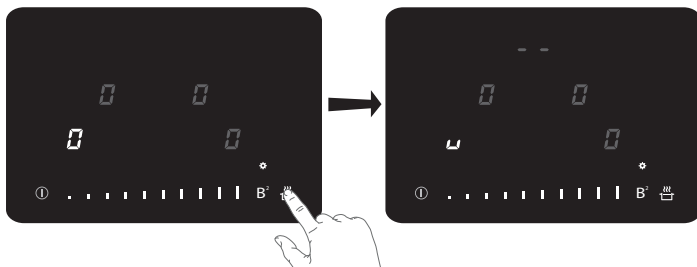
Le symbole **H** apparaît dans l'affichage de la zone de cuisson qui est trop chaude pour être touchée. Ce symbole disparaît une fois que la surface a refroidi et que sa température est sans danger. Vous pouvez également utiliser une plaque encore chaude comme une fonction d'économie d'énergie pour réchauffer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

Activation de la fonction de Préchauffage automatique

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

Activation de la fonction de Maintien au chaud

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



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

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

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



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

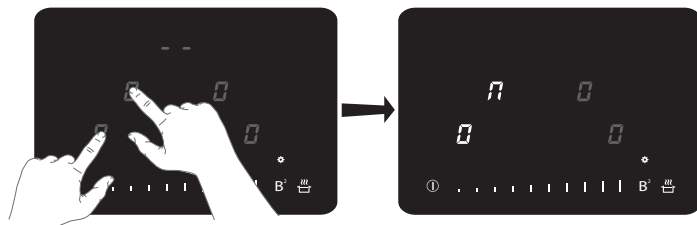
FONCTIONNEMENT

Couplage automatique des zones de cuisson à induction Bridge

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

Couplage manuel des zones de cuisson à induction Bridge

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



Découplage des zones de cuisson à induction Bridge

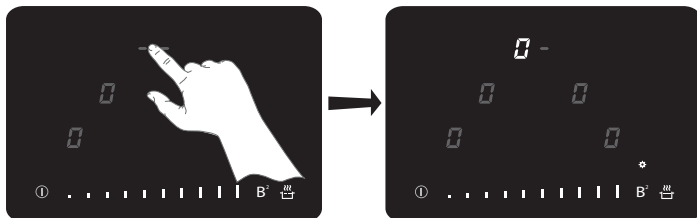
1. Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson couplées.
 - Le symbole de couplage disparaît de l'affichage de la zone de cuisson arrière.

Commande du minuteur

Utilisation du minuteur de cuisine (minuteur dégressif)

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

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



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

FONCTIONNEMENT

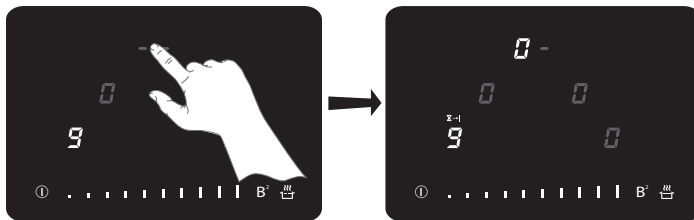
- ▶ Réglez la valeur « 0 » pour la gauche de l'affichage si vous souhaitez régler une durée de moins de 10 minutes.
 - ▶ La droite de l'affichage clignote ; réglez une valeur pour la droite de l'affichage.
 - ▶ Dès que la durée est réglée, le compte à rebours commence.
 - ▶ L'affichage du minuteur indiquera la durée restante.
 - ▶ Pendant la dernière minute du compte à rebours, le temps restant s'affichera en secondes.
 - ▶ Un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.
3. Appuyez sur la touche Minuteur pour stopper le signal sonore.
- ▶ Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes.



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

Utilisation du minuteur de cuisson

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



3. Réglez le temps souhaité avec le curseur (de 0 à 99 minutes).
 - ▶ Définissez tout d'abord une valeur pour la gauche de l'affichage et patientez jusqu'à ce que le chiffre ne clignote plus et que la droite de l'affichage clignote. Puis, réglez une valeur pour la droite de l'affichage.
 - ▶ Si vous souhaitez régler une durée de moins de 10 minutes, appuyez à nouveau sur la touche Minuteur.
 - ▶ La zone de cuisson sélectionnée s'éteint automatiquement une fois que la durée réglée est écoulée.
 - ▶ Un signal sonore retentit lorsque le temps réglé est écoulé.
4. Appuyez sur la touche Minuteur pour stopper le signal sonore.
 - ▶ Après 30 secondes, le signal sonore s'arrête automatiquement.

Modifier un temps de cuisson prédéfini

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

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

FONCTIONNEMENT

Vérifier le temps de cuisson restant

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

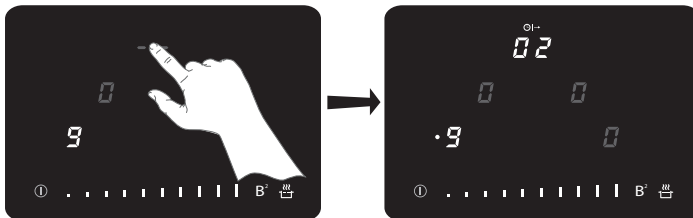
Arrêter le minuteur de cuisson

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

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

Utilisation du chronomètre de cuisson (minuteur progressif)

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



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

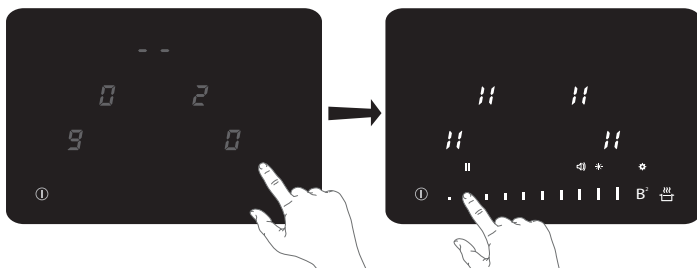
FONCTIONNEMENT

Utilisation des fonctions du menu

Pause de la cuisson

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

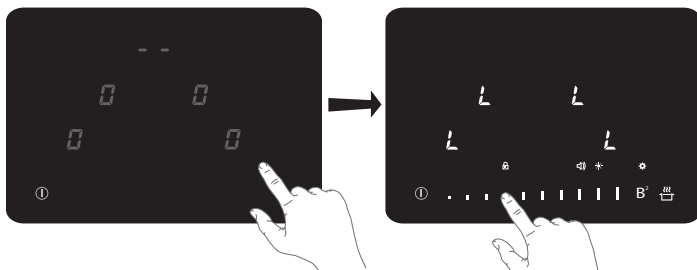
1. Appuyez sur la touche Menu.
 - *Les options du menu s'affichent.*
2. Touchez le curseur au niveau du symbole Pause.



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

Fonction de verrouillage

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



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

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

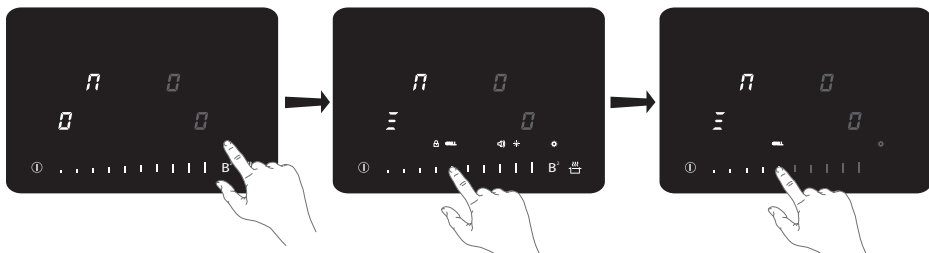
FONCTIONNEMENT

Allumer la fonction Gril (dépend du modèle)

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



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



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

Fonction Rappel

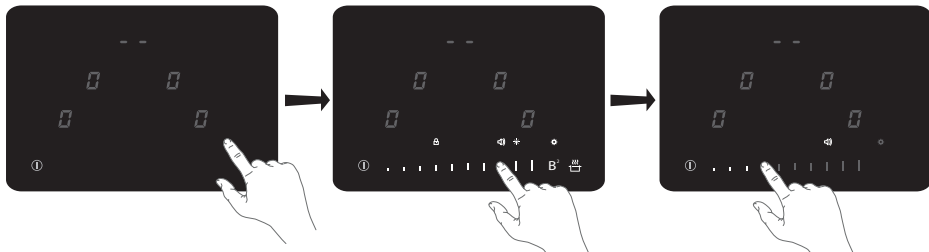
En cas de coupure accidentelle de la table de cuisson par la touche Marche/arrêt, il est possible de restaurer tous les réglages à l'aide de la fonction Rappel.

1. Appuyez sur la touche Marche/arrêt dans les 5 secondes.
 - Le symbole de Pause clignote.
2. Touchez le curseur au niveau du symbole Pause dans les 6 secondes.
 - Les réglages précédents sont réactivés.

RÉGLAGES

Régler le signal sonore

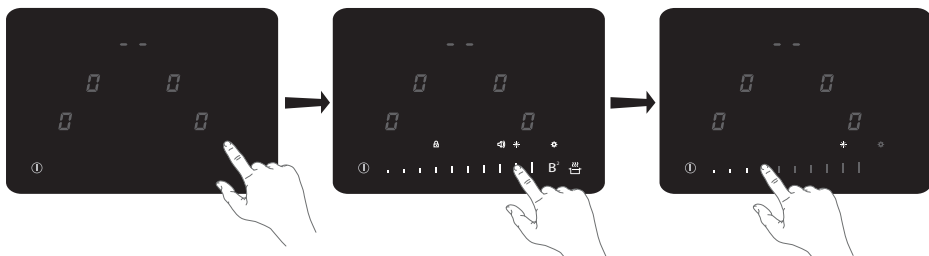
1. Appuyez sur la touche Menu.
 - Les options du menu s'affichent.
2. Touchez le curseur au niveau du symbole de haut-parleur.
 - Le curseur affiche le réglage du volume sonore.
3. Réglez le volume sonore souhaité à l'aide du curseur.



4. Appuyez sur la touche du Menu pour confirmer.

Réglage de la luminosité

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



4. Appuyez sur la touche du Menu pour confirmer.

Limiteur de puissance



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

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

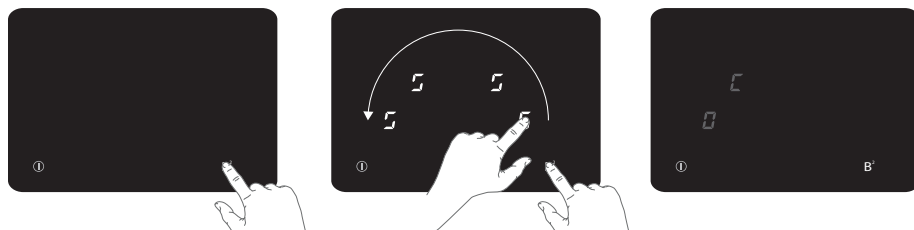
- Pour les modèles HI06471E, HI06471EV, HI07471EV, HI08471EV :
 - *Le limiteur est réglé à 7400 W par l'usine, mais il est possible de le passer à 700 W, 1400 W, 2300 W, 2800 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W ou 6000 W.*
- Pour les modèles HI08571EV et HI09571EV :
 - *Le limiteur est réglé à 10400 W par l'usine, mais il est possible de le passer à 1400 W, 2300 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W, 6000 W ou 7400 W.*
- Pour le modèle HI06471EP :
 - *Le limiteur est réglé à 3700 W par l'usine. Il n'est pas possible de le modifier.*

Configuration du limiteur de puissance

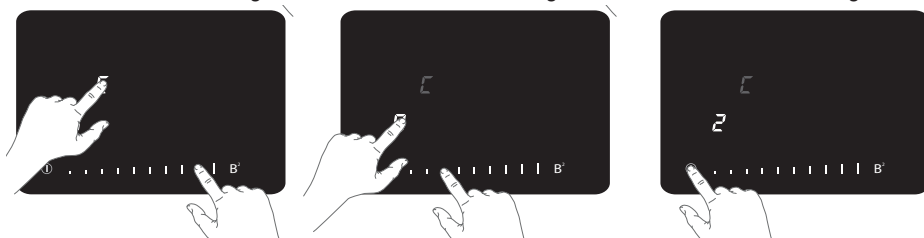
Avant de commencer, assurez-vous qu'il n'y a aucune casserole ou poêle sur la table de cuisson !

1. Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil, soit en retirant la fiche de la prise de courant, soit en coupant le courant au niveau du disjoncteur.
 2. Rebranchez l'appareil sur le secteur.
 - *La touche Boost clignote.*
- **Exécutez les étapes suivantes dans les 2 minutes après avoir reconnecté la table de cuisson au secteur.**
 - **Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont éteintes.**

INSTALLATION



3. Appuyez sur la touche Boost et ne la relâchez pas.
4. Ensuite, touchez chacune des touches des zones de cuisson dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (commencez par la touche de la zone de cuisson avant droite).
5. Relâchez la touche Boost lorsque vous entendez un signal sonore.
 - ▷ « C » clignote en alternance avec « 0 » dans l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.
 - ▷ La valeur de configuration s'affiche dans l'affichage de la zone de cuisson avant gauche.



6. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson arrière gauche et sélectionnez « 8 » à l'aide du curseur.
 - ▷ « C » clignote en alternance avec « 8 » dans l'affichage de la zone de cuisson arrière gauche.
7. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson avant gauche et sélectionnez la limitation de puissance souhaitée à l'aide du curseur (en fonction du modèle).

Réglage curseur de réglage	Réglage du limiteur de puissance pour :	
	HI06471E - HI06471EV - HI07471EV, -HI08471EV	HI08571EV - HI09571EV
0	7400 W	10400 W
1	6000 W	7400 W
2	4600 W	6000 W
3	3700 W	4600 W
4	3000 W	3700 W
5	2800 W	3000 W
6	2300 W	2300 W
7	1400 W	1400 W
8	700 W	

8. Puis, appuyez sur la touche Marche/arrêt jusqu'à ce que tous les segments d'affichage s'éteignent.
 - ▷ La table de cuisson est à présent prête à être utilisée avec le limiteur de puissance sélectionné.

Nettoyage



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

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

Nettoyage quotidien

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

Verre très sale

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



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

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



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

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	HI06471E	
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction	
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4	
Technologie de chauffe	Zones de cuisson à induction	
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	21,5/17,5	21,5/17,5
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{cuisson électrique}) en Wh/kg	182,9/191,8	182,9/162,7
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg (CE _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	180,1	

Identification du modèle	HI06471EP	
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction	
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4	
Technologie de chauffe	Zones de cuisson à induction	
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	21,5/14,5	21,5/17,5
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{cuisson électrique}) en Wh/kg	182,9/170,9	182,9/162,7
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg (CE _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	174,9	

Identification du modèle	HI06471EV/HI07471EV	
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction	
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4	
Technologie de chauffe	Zones de cuisson à induction	
Pour les zones ou espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) Long./larg. en cm	19x21/19x21	19x21/19x21
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg (CE _{cuisson électrique}) en Wh/kg	186,4/159,5	188/188
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg (CE _{table de cuisson électrique}) en Wh/kg	180,5	

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Identification du modèle	HI08471EV	
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction	
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4	
Technologie de chauffe	Zones de cuisson à induction	
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	27,5	14,5
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	196,5	170,9
Pour les zones ou espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) Long./larg. en cm	2x 19x21	
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	188	
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg ($CE_{\text{table de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	185,9	

Identification du modèle	HI08571EV		
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction		
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	5		
Technologie de chauffe	Zones de cuisson à induction		
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	27,5	14,5	17,5
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	196,5	170,9	162,7
Pour les zones ou espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) Long./larg. en cm	2x 19x21		
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	188		
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg ($CE_{\text{table de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	181,2		

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Identification du modèle	HI09571EV		
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction		
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	5		
Technologie de chauffe	Zones de cuisson à induction		
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée en cm	27,5		
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	196,5		
Pour les zones ou espaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou espace de cuisson électrique chauffé(e) Long./larg. en cm	2x 19x21	19x21	19x21
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	188	186,4	159,5
Consommation d'énergie de la table de cuisson, calculée par kg ($CE_{\text{table de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	186,4		

DIAGNOSTIC DES PANNES

Généralités

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

Tableau de dépannage

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

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la table de cuisson est activée pour la première fois. La touche Boost clignote.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal. Attendez 2 minutes avant d'utiliser la table de cuisson.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Le cercle du fond de la casserole reste visible après le nettoyage.	Le fond de la casserole utilisée sur la zone de cuisson était sale.	Nettoyez la table à induction avec un nettoyant pour vitrocéramique et enlevez la saleté/graisse du fond de la casserole.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini est écoulé.	Appuyez sur la touche du minuteur pour arrêter le signal sonore.
La table de cuisson ne fonctionne pas et rien ne s'affiche à l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles, le commutateur électrique et la prise de courant.

DIAGNOSTIC DES PANNES

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

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

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

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

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

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



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

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

Déclaration de conformité



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

INHALT

Ihr Kochfeld

Einführung	4
Induktionskochfeld	5
Bedienfeld	7

Sicherheit

Überhitzungsschutz	8
Gardauerbegrenzung	8
Gesund kochen	8

Verwendung

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

Bedienung

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

Einstellungen

Einstellen der Lautstärke des akustischen Signals	23
Einstellen der Anzeigehelligkeit	23

Installation

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

Pflege

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

Technische Daten

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

Fehlerbehebung

Allgemeine Hinweise	30
---------------------	----

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung	32
-------------------------------------	----

Einführung

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

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

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

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

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

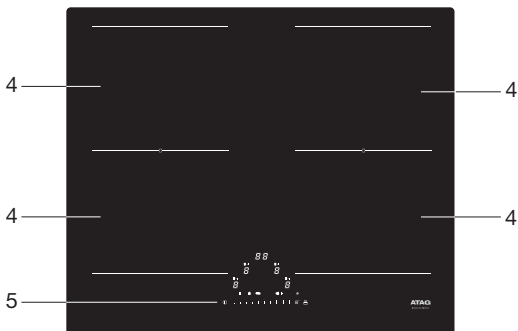
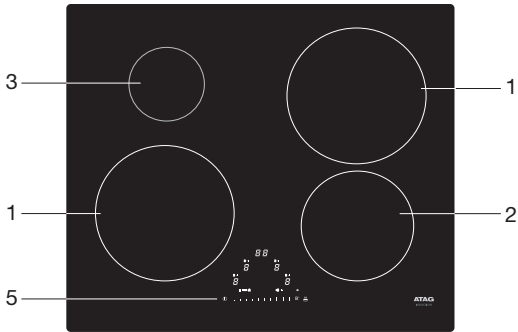
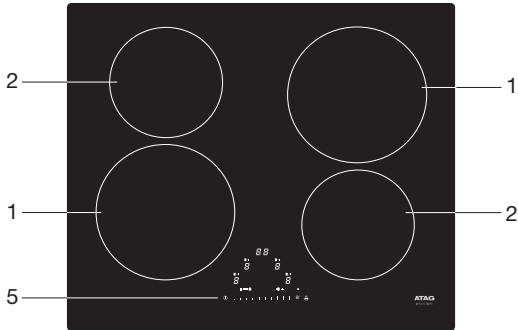
Die Bedienungsanleitung ist auch ein wichtiges Referenzdokument für Kundendiensttechniker. **Kleben Sie deshalb bitte das Typenschild des Geräts in das vorgesehene Kästchen hinten in der Bedienungsanleitung.**

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

Die Installationsanweisungen liegen separat bei.

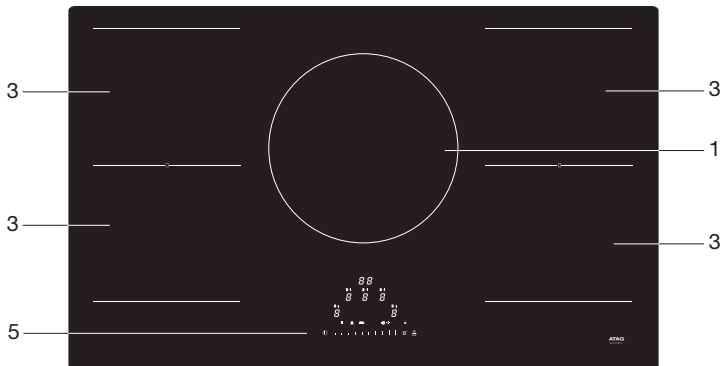
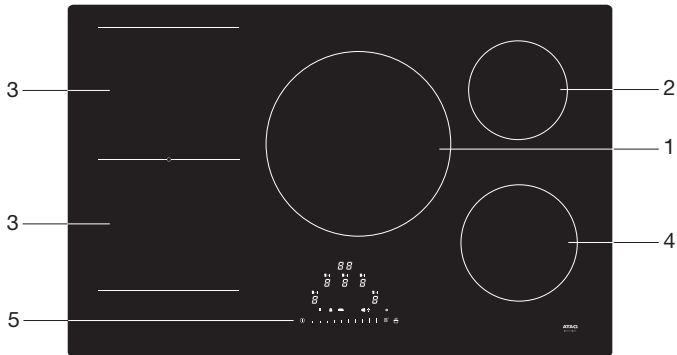
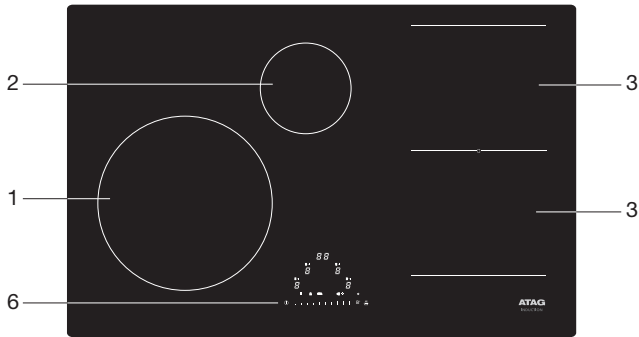
Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

Induktionskochfeld



1. Kochzone \varnothing 21,5 cm / 2,3 kW (Boost 3,0 kW)
2. Kochzone \varnothing 17,5 cm / 1,4 kW (Boost 2,1 kW)
3. Kochzone \varnothing 14,5 cm / 1,4 kW (Boost 1,85 kW)
4. Bridge-Induktionskochzone 19 x 21 cm / 2,1 kW (Boost 3,0 kW)
5. Bedienfeld

IHR KOCHFELD

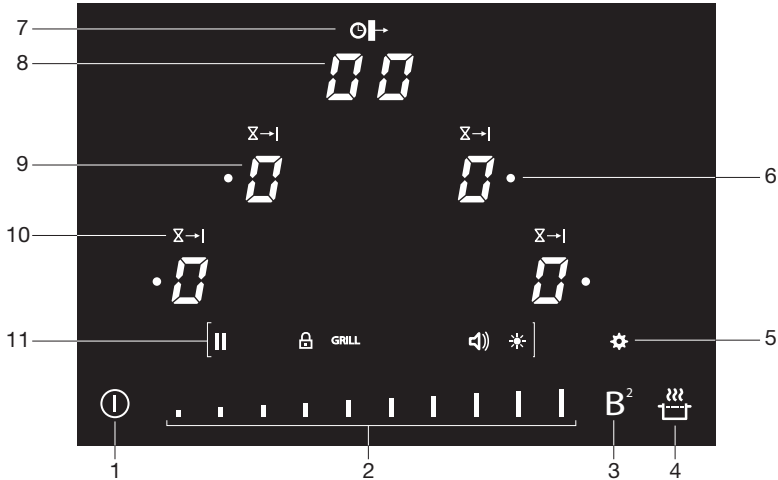


1. Kochzone \varnothing 27,5 cm / 2,3 kW (Boost 3,0 kW)
2. Kochzone \varnothing 14,5 cm / 1,4 kW (Boost 1,85 kW)
3. Bridge-Induktionskochzone 19 x 21 cm / 2,1 kW (Boost 3,0 kW)
4. Kochzone \varnothing 17,5 cm / 1,4 kW (Boost 2,1 kW)
5. Bedienfeld

Bedienfeld



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



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



Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!



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

Überhitzungsschutz

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

Gardauerbegrenzung



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

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

Gesund kochen

Rauchpunkte verschiedener Ölsorten

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

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

Induktionsgeräusche

Ticken

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

Töpfe geben Geräusche von sich

- Auch die Töpfe können beim Kochen hin und wieder Geräusche von sich geben. Ursache ist der Energiestrom vom Kochfeld zum Topf. Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.

Lüfter gibt Geräusche von sich

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

Kochgeschirr

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen stets in die Mitte einer Kochzone.
- Für das Induktionskochen wird spezielles Kochgeschirr benötigt.
- Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Elektroherde und Induktionsherde geeignet ist, mit:
 - ▷ *einem mindestens 2,25 mm dicken Boden;*
 - ▷ *einem sauberen und ebenen Boden.*
- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem Gütezeichen „Class Induction“.



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



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

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



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

VERWENDUNG

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

Minstdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Durchmesser des Topf-/Pfannenbodens muss mindestens
 - ▷ 10 cm betragen bei einem Zonendurchmesser von 14,5 und 17,5 cm; 13 cm bei einem Durchmesser von 27,5 cm
 - ▷ 11 cm bei einer Kochzonengröße von 19 × 21 cm
 - ▷ 23 cm bei miteinander verbundenen Bridge-Zonen
- Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Kochgeschirr, das denselben Durchmesser wie die Zone hat. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Zonenwechselfunktion

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



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



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



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

Kochgeschirrererkennung

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

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

Automatisches Verbinden von Bridge-Induktionskochzonen

Die Verbindung wird automatisch hergestellt, wenn:

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

Bei der hinteren Kochzone erscheint das Verbindungssymbol.

Grillplatten

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

Leistungsstufen einstellen

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

Wenn Sie nach rechts streichen, wird die Leistung erhöht. Wenn Sie nach links streichen, wird sie reduziert. Lassen Sie den Schieberegler los. Die Kochzone wird mit der eingestellten Stufe aktiviert.

Boost-Funktion

Mit der Boost-Funktion („P“) können Sie kurzzeitig (maximal 5 Minuten) mit höchster Leistung kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 9 gesenkt.

Leistungsbegrenzung

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

Warmhaltefunktion

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

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

Ankochautomatik

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














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

Menüfunktionen

Die folgenden Menüfunktionen können ausgewählt werden:

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

Anzeigen auf dem Display

Auf dem Display	Status
	Leistungsstufe „0“
	Leistungsstufe („1“ = geringe Leistung, „9“ = hohe Leistung)
	Boost-Funktion aktiv
	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Topferkennungssymbol).
	Bridge-Kochzonen sind miteinander verbunden (nur bei bestimmten Modellen).
	Ankochautomatik ist aktiviert.
	Grillfunktion ist aktiviert (nur bei bestimmten Modellen)
	Warmhaltefunktion ist aktiviert, Temperatur wird automatisch auf ca. 70 °C gehalten.
	Pausenfunktion ist aktiviert, das Kochfeld ist im Pausenmodus.
	Tastensperre ist aktiviert, Bedienfeld ist gesperrt.
	 Restwärmeanzeige: Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, sodass sich leicht erkennen lässt, welche Kochzonen noch heiß sind. Auch bei ausgeschaltetem Kochfeld leuchtet „H“ so lange, wie die Kochzone noch heiß ist! Berühren Sie die Zonen nicht, solange das „H“ noch angezeigt wird. Gefahr! Verbrennungsgefahr.
	Fehlercode, siehe Kapitel „Störungstabelle“.

Verwenden des Timers

Der Timer kann auf drei unterschiedlichen Arten verwendet werden:

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

Leistungsstufen

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

Leistungsstufe „Boost“:

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

Leistungsstufe 9:

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

Leistungsstufen 7 und 8:

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

Leistungsstufen 4–6:

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

Leistungsstufen 1–3:

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

Kochvorgang starten

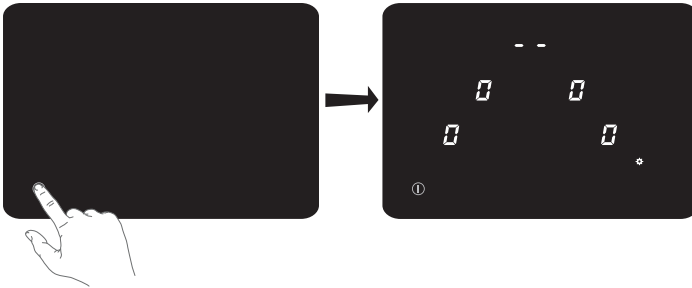
Verwendung der Touch-Tasten und des Schiebereglers

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

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

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

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

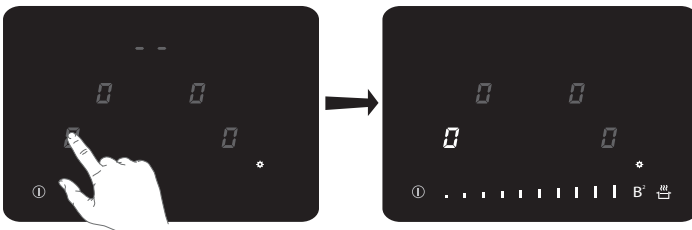


2. Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr auf eine Kochzone.



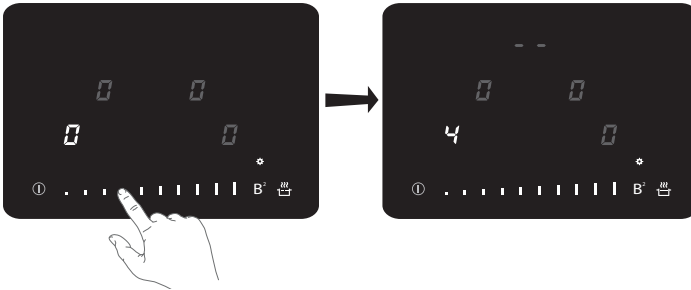
Achten Sie darauf, dass die Topfunterseite sowie die Oberfläche der Kochzone sauber sind.

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



BEDIENUNG

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



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

Wenn das Symbol „Kochgeschirrerkennung“ auf dem Display erscheint:



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



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

Kochvorgang beenden

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



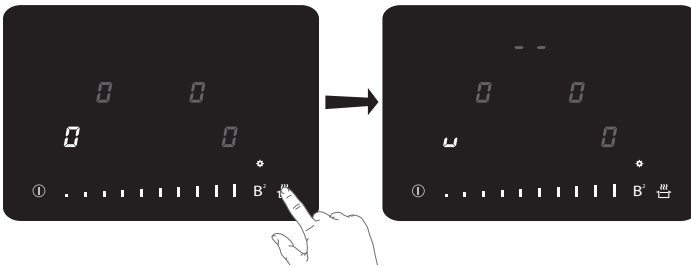
Solange eine Kochzone zu heiß zum Berühren ist, wird das Symbol **H** angezeigt. Nach dem Abkühlen der Zone auf eine ungefährliche Temperatur erlischt das Symbol wieder. Sparen Sie Energie! Wenn Sie mit dem nächsten Topf weiterkochen wollen, stellen Sie ihn auf die noch heiße Kochzone.

Ankochautomatik einschalten

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

Warmhaltefunktion einschalten

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



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

Bridge-Induktionskochzonen miteinander verbinden (nur bei bestimmten Modellen)

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



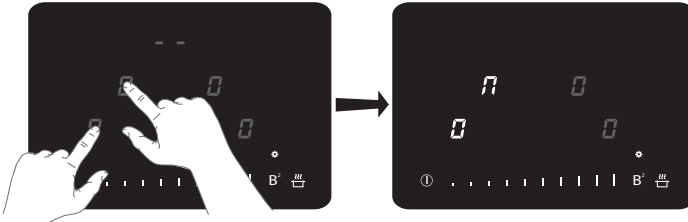
Die Verbindung wird automatisch hergestellt, wenn das Kochfeld auf beiden Bridge-Induktionszonen Kochgeschirr erkennt. Wenn Sie die Kochzonen verwenden möchten, ohne Sie miteinander zu verbinden, stellen Sie zunächst Kochgeschirr auf die vordere Kochzone und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe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

Automatisches Verbinden von Bridge-Induktionskochzonen

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

Manuelles Verbinden von Bridge-Induktionskochzonen

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



Bridge-Induktionskochzonen trennen

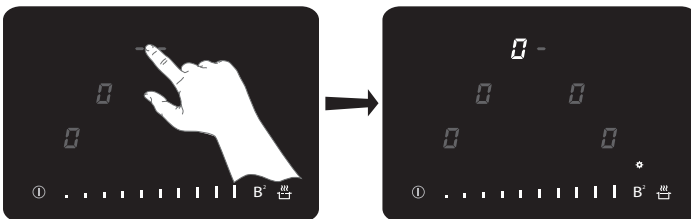
1. Berühren Sie gleichzeitig die Kochzonentasten der beiden miteinander verbundenen Kochzonen.
 - ▶ Das Verbindungssymbol auf der Anzeige für die hintere Zone erlischt.

Timer-Steuerung

Die Kurzzeituhr benutzen (die Zeit läuft abwärts)

Das Kochfeld ist eingeschaltet, es ist keine Kochzone ausgewählt.

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



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

BEDIENUNG

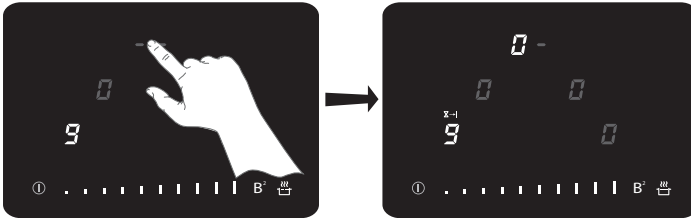
- ▶ Um einen Wert von weniger als 10 Minuten einzustellen, stellen Sie als linke Ziffer „0“ ein.
 - ▶ Wenn die rechte Ziffer blinkt, kann der entsprechende Wert auch hier eingestellt werden.
 - ▶ Sobald die Zeit eingestellt ist, wird sie automatisch heruntergezählt.
 - ▶ Auf der Anzeige wird die Restzeit des Timers angezeigt.
 - ▶ Während der letzten Minute erfolgt die Anzeige in Sekunden.
 - ▶ Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.
3. Um das Tonsignal zu beenden, tippen Sie auf die Timertaste.
- ▶ Der Alarm stoppt automatisch nach 2 Minuten.



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

Der Abschalttimer benutzen

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



3. Stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Zeit ein (0 bis 99 Minuten).
 - ▶ Stellen Sie zuerst die linke Ziffer ein. Warten Sie, bis diese nicht mehr blinkt und die rechte Ziffer zu blinken beginnt. Stellen Sie nun die rechte Ziffer ein.
 - ▶ Wenn Sie einen Wert von weniger als 10 Minuten einstellen möchten, betätigen Sie die Timertaste erneut.
 - ▶ Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
 - ▶ Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.
4. Um das Tonsignal zu beenden, tippen Sie auf die Timertaste.
 - ▶ Der Alarm stoppt automatisch nach 30 Sekunden.

Ändern der eingestellten Garzeit

Die Garzeit lässt sich jederzeit während des Garvorgangs ändern

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

Prüfen der verbleibenden Garzeit

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

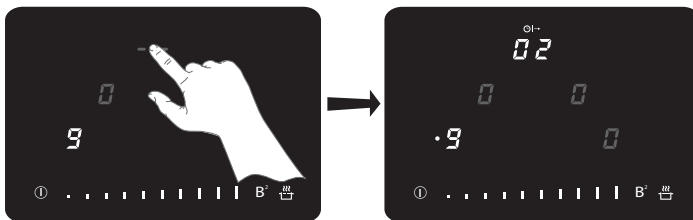
Ausschalten der Abschalttimer

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

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

Die Stoppuhr benutzen (die Zeit läuft aufwärts)

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



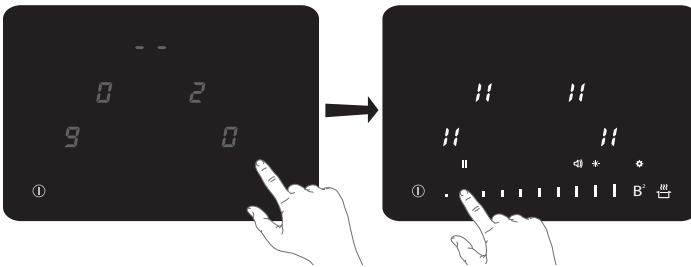
3. Um die Stoppuhr zu deaktivieren, wählen Sie die Kochzone aus und betätigen Sie die Timertaste zweimal.
 - ▶ Nach einigen Sekunden erlöschen die Anzeige, die Symbole und das blinkende Timerdisplay.
 - ▶ Die Stoppuhr wird auch durch das Abschalten der jeweiligen Kochzone deaktiviert.

Bedienung der Menüfunktionen

Unterbrechen des Garvorgangs

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

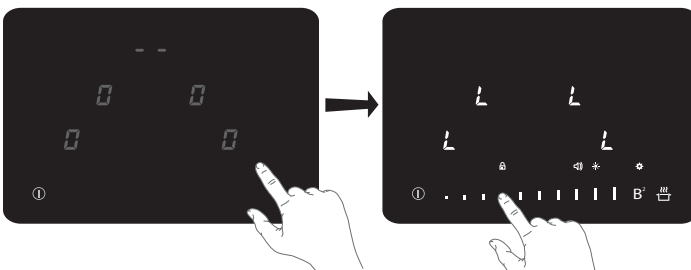
1. Berühren Sie die Menütaste.
 - *Die Menüoptionen werden angezeigt.*
2. Berühren Sie den Schieberegler an der Position des Pausensymbols.



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

Tastensperre

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



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

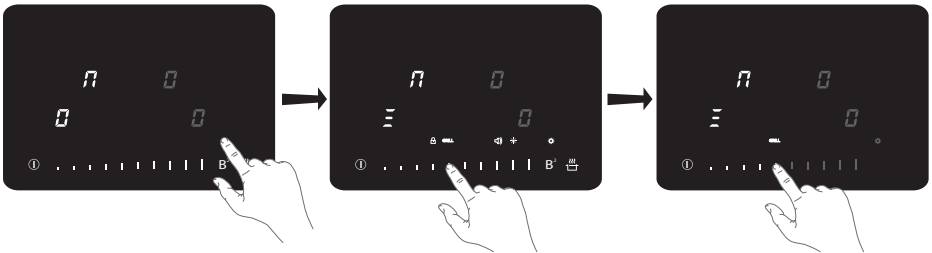
4. Um die Sperre aufzuheben, schalten Sie das Kochfeld ein und betätigen Sie die Menütaste.
5. Berühren Sie den Schieberegler mindestens 8 Sekunden lang an der Position des Tastensperre-Symbols und halten Sie die Position gedrückt, bis auf allen Displays das „L“ erlischt.
 - *Die Tastensperre ist nun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

Grillfunktion einschalten (nur bei bestimmten Modellen)

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



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



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

Wiederherstellungsfunktion

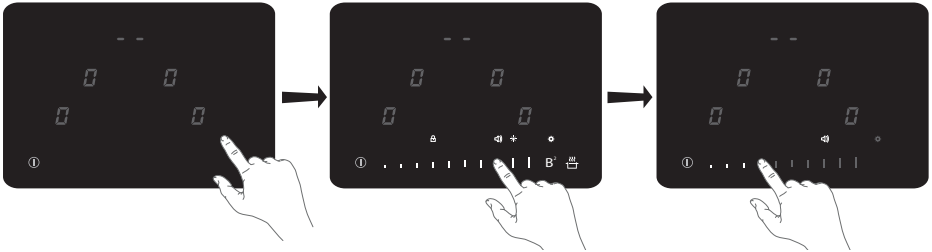
Wenn das Kochfeld versehentlich mit der Ein/Aus-Taste ausgeschaltet wurde, können Sie mit der Wiederherstellungsfunktion alle Einstellungen wiederherstellen.

1. Berühren Sie dazu innerhalb von 5 Sekunden die Ein/Aus-Taste.
 - Das Pausensymbol blinkt.
2. Berühren Sie innerhalb von 6 Sekunden den Schieberegler an der Position des Pausensymbols.
 - Damit sind die vorherigen Einstellungen wiederhergestellt.

EINSTELLUNGEN

Einstellen der Lautstärke des akustischen Signals

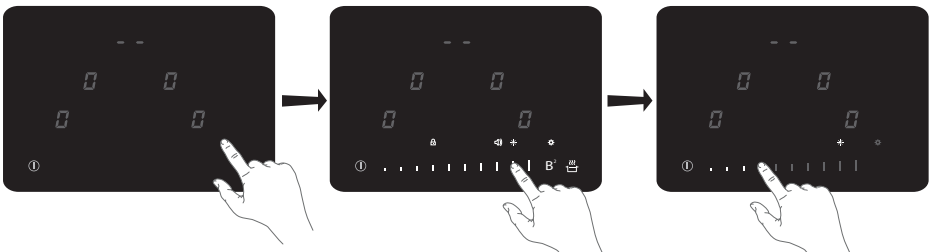
1. Berühren Sie die Menütaste.
 - Die Menüoptionen werden angezeigt.
2. Berühren Sie den Schieberegler an der Position des Lautsprechersymbols.
 - Der Schieberegler zeigt nun die eingestellte Lautstärke an.
3. Stellen Sie mit dem Schieberegler die gewünschte Lautstärke ein.



4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Antippen der Menütaste.

Einstellen der Anzeigehelligkeit

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



4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Antippen der Menütaste.

Leistungsbegrenzung



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

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

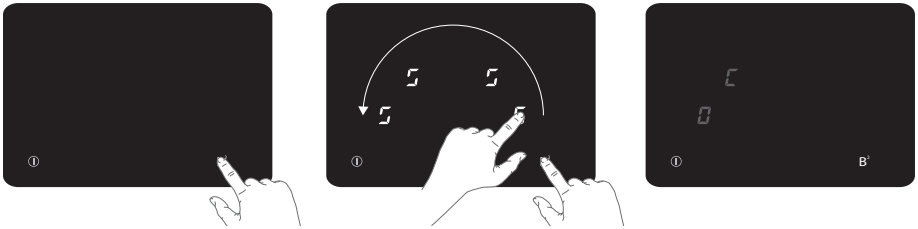
- Modelle HI06471E, HI06471EV, HI07471EV und HI08471EV:
 - ▷ *Die Leistungsbegrenzung ist werksseitig auf 7400 W voreingestellt, kann aber auf 700 W, 1400 W, 2300 W, 2800 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W oder 6000 W geändert werden.*
- Modelle HI08571EV und HI09571EV:
 - ▷ *Die Leistungsbegrenzung ist werksseitig auf 10400 W voreingestellt, kann aber auf 1400 W, 2300 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W, 6000 W oder 7400 W geändert werden.*
- Modell HI06471EP:
 - ▷ *Die Leistungsbegrenzung ist werksseitig auf 3700 W voreingestellt und kann nicht geändert werden.*

Konfiguration der Leistungsbegrenzung

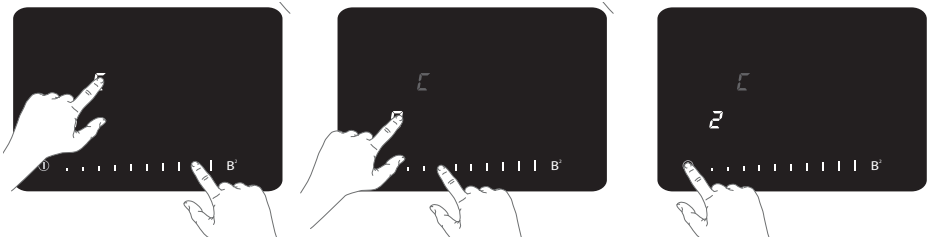
Bevor Sie Änderungen an der Konfiguration vornehmen, stellen Sie sicher, dass sich kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld befindet!

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, die Sicherung herausnehmen oder den Sicherungsautomaten abschalten.
 2. Stellen Sie die Stromversorgung nun wieder her.
 - ▷ *Die Boost-Taste blinkt.*
- **Führen Sie nun innerhalb von 2 Minuten die folgenden Schritte durch:**
 - **Vergewissern Sie sich, dass alle Kochzonen ausgeschaltet sind.**

INSTALLATION



3. Berühren Sie die Boost-Taste und halten Sie sie gedrückt.
4. Berühren Sie dann vorne rechts beginnend gegen den Uhrzeigersinn nacheinander alle Kochzonentasten.
5. Lassen Sie die Boost-Taste wieder los, wenn das Audiosignal ertönt.
 - ▷ Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd „C“ und „0“.
 - ▷ Der eingestellte Wert erscheint auf der Kochzonenanzeige vorne links.



6. Berühren Sie die Kochzonentaste hinten links und stellen Sie mit dem Schieberegler den Wert „8“ ein.
 - ▷ Auf der Kochzonenanzeige hinten links blinkt abwechselnd „C“ und „8“.
7. Berühren Sie nun die Taste der Kochzone vorne links und stellen Sie die gewünschte Leistungsbegrenzung mit dem Schieberegler ein (je nach Modell).

Leistungsstufe Schieberegler	Einstellen der Leistungsbegrenzung für:	
	HI06471E / HI06471EV / HI07471EV / HI08471EV	HI08571EV / HI09571EV
0	7400 W	10400 W
1	6000 W	7400 W
2	4600 W	6000 W
3	3700 W	4600 W
4	3000 W	3700 W
5	2800 W	3000 W
6	2300 W	2300 W
7	1400 W	1400 W
8	700 W	

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

Reinigung



Aktivieren Sie vor jeder Reinigung des Kochfelds die Tastensperre.

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

Tägliche Reinigung

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

Stark verschmutzte Glasoberfläche

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



Keine Reinigungsprodukte verwenden, die Scheuermittel enthalten.

Keine Stahlwolle, Kratzschwämme oder anderen scharfen Objekte verwenden.



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

TECHNISCHE DATEN

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	HI06471E	
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld	
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4	
Heiztechnologie	Induktionskochzonen	
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	21,5/17,5	21,5/17,5
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	182,9/191,8	182,9/162,7
Energieverbrauch des Kochfelds je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	180,1	

Modellbezeichnung	HI06471EP	
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld	
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4	
Heiztechnologie	Induktionskochzonen	
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	21,5/14,5	21,5/17,5
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	182,9/170,9	182,9/162,7
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	174,9	

Modellbezeichnung	HI06471EV / HI07471EV	
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld	
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4	
Heiztechnologie	Induktionskochzonen	
Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich L × B in cm	19 × 21/19 × 21	19 × 21/19 × 21
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	186,4/159,5	188/188
Energieverbrauch des Kochfelds je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	180,5	

TECHNISCHE DATEN

Modellbezeichnung	HI08471EV	
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld	
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	4	
Heiztechnologie	Induktionskochzonen	
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	27,5	14,5
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	196,5	170,9
Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich L x B in cm	2x 19x21	
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	188	
Energieverbrauch des Kochfelds je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	185,9	

Modellbezeichnung	HI08571EV		
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld		
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	5		
Heiztechnologie	Induktionskochzonen		
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	27,5	14,5	17,5
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	196,5	170,9	162,7
Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich L x B in cm	2x 19x21		
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	188		
Energieverbrauch des Kochfelds je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	181,2		

TECHNISCHE DATEN

Modellbezeichnung	HI09571EV		
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld		
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/oder -bereiche	5		
Heiztechnologie	Induktionskochzonen		
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone in cm	27,5		
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	196,5		
Für nicht runde Kochzonen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche für jede Kochzone bzw. jeden Kochbereich L x B in cm	2x 19x21	19x21	19x21
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	188	186,4	159,5
Energieverbrauch des Kochfelds je kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	186,4		

Allgemeine Hinweise

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

Störungstabelle

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf. Boost-Taste blinkt.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal. 2 Minuten warten, bevor Sie das Kochfeld benutzen.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch entsteht durch die Erwärmung des Geräts.	Das ist normal. Der Geruch verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Auf dem Kochfeld bleibt nach dem Reinigen ein Abdruck des Kochgeschirrbodens zurück.	Verunreinigter Topfboden.	Reinigen Sie das Induktionskochfeld mit einem Glaskeramikreiniger und beseitigen Sie alle Fett- und sonstigen Rückstände vom Topfboden.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet. Ein Tonsignal wird wiedergegeben.	Ein voreingestellter Timer ist abgelaufen.	Betätigen Sie die Timertaste, um das Signal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Kontrollieren Sie die Sicherungen, den Schalter und die Steckdose.

FEHLERBEHEBUNG

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

Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

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

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

Entsorgen Sie diese Materialien umweltgerecht und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



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

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

Konformitätserklärung



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



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

Collez-la ici.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.

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

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

La notice d'utilisation est également disponible sur notre site web :
Die Bedienungsanleitung finden Sie auch auf unserer Internetseite:
www.atag.nl
www.atag.be

ATAG



812123