Gebruiksaanwijzing

Inductiekookplaat

Mode d’emploi

Table de cuisson à induction

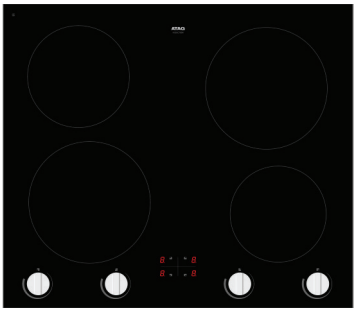
Bedienungsanleitung

Induktionskochfeld

Instructions for use

Induction hob

ATAG



HI064__B

NL Handleiding NL 3 - NL 18

FR Manual FR 3 - FR 18

DE Manual DE 3 - DE 18

EN Manual EN 3 - EN 18

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés -
Verwendete Piktogramme - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wichtig zu wissen - Important information



Handig om te weten - Bon à savoir - Wissenswertes - Nice to know

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

Inleiding 4
Beschrijving 5

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging 6
Kookduurbegrenzer 6
Vermogensbegrenzer 6

Voor het eerste gebruik

Inductiegeluiden 7
Geschikte pannen 7
Pandetectie 8
Vermogen instellen 8
Kookinstellingen 9

Bediening

Inschakelen en vermogen instellen 10
De boostfunctie 10
Klaar met koken 10
Pandetectiesymbool 11
De vergrendelfunctie 11
De warmhoudfunctie 11
De automatische opwarmfunctie 12

Vermogensbegrenzer

Vermogensbegrenzer 13

Onderhoud

Reiniging 14

Problemen oplossen

Algemeen 15
Probleemoplossingstabel 15

Technische specificaties

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014 17

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken 18

NL

Inleiding

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

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

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

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

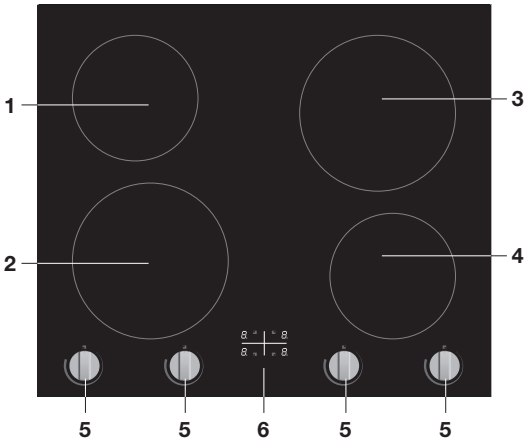
Deze handleiding dient als referentie voor de servicedienst. **Plak het typeplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter op de handleiding.** Het typeplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

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

Beschrijving



1. Kookzone linksachter Ø 175 mm (1,4 kW / 2,1 kW boost)
2. Kookzone linksvoor Ø 210 mm (2,3 kW / 3,0 kW boost)
3. Kookzone rechtsachter Ø 210 mm (2,3 kW / 3,0 kW boost)
4. Kookzone rechtsvoor Ø 165 mm (1,4 kW / 1,85 kW boost)
5. Knop voor vermogensregeling
6. Display

Display	Beschrijving
0 - 9	Vermogensniveau van een kookzone
P	Boost
u	Pandetectiesymbool
H	Restwarmtesymbool
L	Vergrendelsymbool
u	Warmhoudsymbool
E	Foutcode

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

Temperatuurbeveiliging

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

Kookduurbegrenzer

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

Kookstand	**Maximale gebruikstijd (in uren)**
1	6
2	6
3	5
4	5
5	6
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 minuten • Na 5 minuten wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.
Warmhouden	2

Vermogensbegrenzer

Kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Wanneer de boostfunctie wordt gekozen, wordt de andere kookzone automatisch op een iets lagere stand gezet. Staat een kookzone op boost en u wilt de andere op stand 9 of boost zetten, zal de kookzone met boost automatisch naar een lagere stand gaan. Het vermogensniveau knippert gedurende enkele seconden in de display. Daarna wordt de maximaal toegestane vermogensstand aangegeven.

Inductiegeluiden

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

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

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

Geschikte pannen

Voor inductiekoken moet een pan een dikke vlakke bodem hebben (minimaal 2,25 mm). Gebruik pannen van magnetisch materiaal of pannen met een sandwichbodem. Andere pannen leveren lagere prestaties. Pannen van koper, aluminium of keramisch materiaal zijn niet geschikt.

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

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

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

Minimale pandiameter

- De minimale diameter van de panbodem is 80 mm voor een kookzone Ø 175 mm.
- De minimale diameter van de panbodem is 110 mm voor een kookzone Ø 210 mm.
- U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. Als de pan te klein is, wordt de kookzone niet ingeschakeld.



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

Pandetectie

- Er klinkt een eenmalig dubbel geluidssignaal als er, na het instellen van het vermogen, een pan op de juiste zone wordt geplaatst.
- Als de kookplaat, na het instellen van het vermogen, geen (ijzerhoudende) pan detecteert, gaat het symbool voor pandetectie op het display knipperen. Er klinkt een repeterend enkel geluidssignaal. De kookzone schakelt na 10 minuten uit.
- Haalt u tijdens het koken een pan van de kookzone af, dan verschijnt het pandetectie-symbool. Er klinkt een repeterend enkel geluidssignaal. De kookzone schakelt uit. Het symbool verdwijnt als u de pan weer terug plaatst. Een eenmalig dubbel geluidssignaal geeft aan dat de pan op de juiste zone is geplaatst. De kookzone schakelt weer in met het eerder ingestelde vermogensniveau.

Vermogen instellen

De kookzones hebben 10 vermogenniveaus (0-9) en een boostniveau (P). Stel het vermogen in door de knop van de betreffende zone met de klok mee te draaien. De kookzone begint op de ingestelde stand te verwarmen.

Kookinstellingen

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

Gebruik de boost-instelling voor:
- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistof;

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

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

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

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

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

Inschakelen en vermogen instellen

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

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
2. Draai de knop van de betreffende zone met de klok mee om het gewenste vermogen in te stellen.
   - ▹ Er klinkt een dubbel geluidssignaal en in de display verschijnt het gekozen niveau.
   - ▹ De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.
   - ▹ Stel een hoger of lager vermogen in door aan de knop te draaien.

De kookplaat gaat uit als er binnen 10 seconden geen instelling wordt gedaan of een functie wordt gekozen.

Na het kiezen van vermogensstand 2 of hoger, wordt vermogensstand 1 automatisch de 'warmhoudstand'; zie 'De warmhoudfunctie'.

De boostfunctie

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

1. Draai de knop van de betreffende zone helemaal met de klok mee tot 'P' in het display verschijnt.
   - ▹ Na 5 minuten wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

Draai de knop van de betreffende zone terug naar een lagere stand om de boostfunctie voortijdig te stoppen.

Klaar met koken

1. Draai de knop van de betreffende zone helemaal terug totdat '0' in de display verschijnt.

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

Als alle kookzones ingesteld zijn op ‘0’ en er geen verdere handeling wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat na 10 seconden automatisch uit.

Pandetectiesymbool

Wanneer het symbool voor pandetectie op het display knippert:
- hebt u de pan niet op de juiste kookzone geplaatst;
- is de gebruikte pan niet geschikt voor inductiekoken;
- is de pan te klein of niet goed op de kookzone geplaatst.
  - ▹ De kookzone werkt niet totdat er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.

De vergrendelfunctie

Gebruik deze functie om ongewenst inschakelen van de kookplaat te voorkomen.

1. Draai tegelijk de knoppen van de twee linker kookzones tegen de klok in en houd de knoppen even in die positie totdat er een geluidssignaal klinkt en in alle displays ‘L’ verschijnt.
   - ▹ De vergrendelfunctie is geactiveerd.
2. Draai weer tegelijk de knoppen van de twee linker kookzones tegen de klok in en houd de knoppen even in die positie totdat er een geluidssignaal klinkt en in alle displays ‘L’ verdwijnt.
   - ▹ De vergrendelfunctie is gedeactiveerd.

De warmhoudfunctie

Gebruik deze functie om voedsel na het koken warm te houden (op ongeveer 70 °C). Zo wordt voorkomen dat vloeistoffen overstromen en aan de bodem van de pan branden. De maximale duur van warmhouden is 2 uur.

De kookzone staat aan (de knop staat op vermogensstand 2 of hoger).
1. Draai de knop van de betreffende zone terug naar vermogensstand 1.
   - ▹ Het warmhoudsymbool ‘u’ verschijnt in de display.
   - ▹ De warmhoudfunctie is geactiveerd.
2. Stop de warmhoudfunctie door de knop van de betreffende zone terug te draaien totdat ‘0’ in de display verschijnt.

Als een kookzone niet in gebruik is, dan kunt u de warmhoudfunctie inschakelen door de knop van de betreffende zone voorbij stand 1 te draaien en vervolgens de knop terug op stand 1 te zetten; het warmhoudsymbool ‘u’ verschijnt in de display.

De automatische opwarmfunctie

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

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

1. Draai de knop van de betreffende zone tegen de klok in en houd de knop even in die positie totdat er een geluidssignaal klinkt.
   - ▹ ‘A’ knippert in de display.
2. Draai de knop met de klok mee om het gewenste vermogen in te stellen.
   - ▹ In het display verschijnt een ‘A’ afgewisseld met het geselecteerde vermogensniveau.
   - ▹ De automatische opwarmfunctie is geactiveerd.
   - ▹ Na afloop van de automatische opwarmtijd schakelt de kookzone automatisch over naar het gekozen niveau, dat permanent op het display wordt weergegeven.
3. Stop de automatische opwarmfunctie door de knop van de betreffende zone helemaal terug te draaien totdat ‘0’ in de display verschijnt.

Vermogensbegrenzer

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

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

De begrenzer is af fabriek ingesteld op 7,4 kW, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen (zie tabel).

Display								
3 7 2 P	6 0 1 P	4 6 1 P	3 7 1 P	3 0 1 P	2 8 1 P	2 3 1 P	1 4 1 P	0 7 1 P
Instelling van de vermogensbegrenzing								
7,4 kW	6,0 kW	4,6 kW	3,7 kW	3,0 kW	2,8 kW	2,3 kW	1,4 kW	0,7 kW

Voer de configuratie uit in minder dan 2 minuten na aansluiting op het elektriciteitsnet. De kookplaat moet ontgrendeld zijn en alle zones uitgeschakeld.

1. Draai tegelijk de knoppen van de kookzones linksvoor en rechtsvoor tegen de klok in en houd de knoppen 3 seconden in die positie totdat er een geluidssignaal klinkt.
   - ▹ De display toont de huidige instelling van de vermogensbegrenzer.
2. Wijzig de instelling door de knop van de kookzone rechtsvoor 3 seconden tegen de klok in te draaien en op die positie te houden.
   - ▹ De display toont een andere instelling van de vermogensbegrenzer.
3. Herhaal stap 2 meerdere keren totdat de gewenste instelling in de display staat.
4. Wacht 10 seconden totdat er een geluidssignaal klinkt.
   - ▹ De instelling wordt bewaard.
   - ▹ De kookplaat schakelt uit.

Reiniging

Dagelijkse reiniging

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

Hardnekkige vlekken

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



Nooit gebruiken!

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

Algemeen

Schakel de kookplaat onmiddellijk uit als u een barst in het glas ziet (hoe klein ook). Haal de stekker uit het stopcontact of zet de (automatische) zekering(en) in de meterkast uit. Bij een permanente aansluiting zet u de stroomtoevoer op nul. Neem contact op met de serviceafdeling.

Probleemoplossingstabel

Als het toestel niet naar behoren werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is.
Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de onderstaande punten na te lopen.
U kunt voor meer informatie ook terecht op de website.

Symptoom	**Mogelijke oorzaak**	**Oplossing**
Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld.	Dit is de normale opstartroutine.	Normale werking.
De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe toestel wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt nadat het toestel een aantal keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
U hebt een kookzone ingeschakeld maar het display toont U.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een te kleine diameter.	Gebruik een geschikte pan.
	Er staat geen (geschikte) pan op de kookzone.	
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Er is geen stroom vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (bij een vaste aansluiting).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een stop door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Laat de elektrische aansluiting controleren.
In het display wordt symbool **L** weergegeven.	De vergrendelfunctie is actief.	Deactiveer de vergrendelfunctie.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Foutcode E2	Een te hoge temperatuur van de kookplaat.	Laat het toestel afkoelen. Schakel de kookplaat daarna weer in.
Foutcode E3	Pan is niet geschikt.	Gebruik een geschikte pan.
Foutcode E4 / E6	Aansluitfout.	Controleer de netspanning/ aansluiting. Neem contact op met de servicedienst.
Foutcode E5	Configuratiefout.	Neem contact op met de servicedienst.
Foutcode E8	De ventilator is geblokkeerd of defect.	Hef de blokkade op/Vervang de ventilator.
Foutcode E9	Temperatuursensor defect.	Vervang de temperatuursensor. Neem contact op met de servicedienst.
Foutcode U400 / Er47	De kookplaat is niet verbonden met het stroomnet.	Controleer de verbinding en sluit de kookplaat opnieuw aan.

Neem bij andere problemen contact op met de servicedienst.

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	**HI064__B**
Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4
Verwarmingstechnologie	Kookzones/ gebieden op basis van inductie
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone	175 210 210 165
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	162,7 182,9 182,9 170,9
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	174,9

Informatie volgens verordening (EU) 2023/826

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

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

Verpakking en apparaat afdanken

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

De verpakking van het apparaat is recyclebaar. Mogelijk zijn de volgende materialen gebruikt:
- karton;
- polyetheenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

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



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

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

Verklaring van conformiteit

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

SOMMAIRE

Votre table de cuisson à induction

Introduction 4
Description 5

Sécurité

Sécurité antisurchauffe 6
Limiteur de temps de cuisson 6
Limiteur de puissance 6

Avant la première utilisation de l'appareil

Bruits de l'induction 7
Casseroles appropriées 7
Détection de casserole 8
Réglage de la puissance 8
Réglages de cuisson 9

Fonctionnement

Mise en marche et réglage de la puissance 10
La fonction Boost 10
Finir la cuisson 10
Symbole de détection de casserole 11
Fonction de verrouillage 11
La fonction de maintien au chaud 11
La fonction de préchauffage automatique 12

Limiteur de puissance

Limiteur de puissance 13

Entretien

Nettoyage 14

Diagnostic des pannes

Généralités 15
Tableau de dépannage 15

Spécifications techniques

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014 17

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage 18

FR

Introduction

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

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

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

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

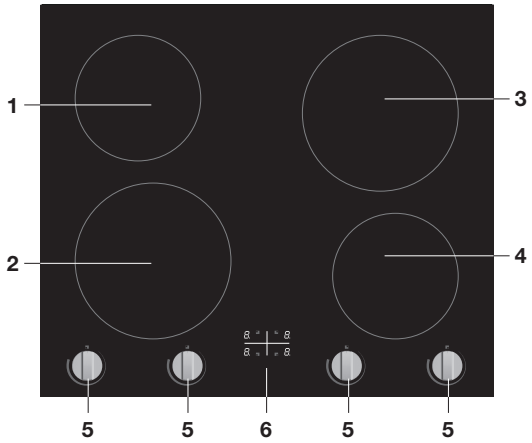
Ce manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. **Veuillez coller l'étiquette signalétique de l'appareil dans le rectangle au verso du manuel.** L'étiquette signalétique mentionne toutes les informations nécessaires au service après-vente pour répondre à vos besoins et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

Les instructions d'installation sont fournies séparément.

Nous vous souhaitons bien du plaisir culinaire !

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

Description



1. Zone de cuisson arrière gauche Ø 175 mm (1,4 kW / 2,1 kW boost)
2. Zone de cuisson avant gauche Ø 210 mm (2,3 kW / 3,0 kW boost)
3. Zone de cuisson arrière droite Ø 210 mm (2,3 kW / 3,0 kW boost)
4. Zone de cuisson avant droite Ø 165 mm (1,4 kW / 1,85 kW boost)
5. Bouton de réglage de la puissance
6. Affichage

Affichage	Description
0 - 9	Niveau de puissance pour une zone de cuisson
P	Boost
u	Symbole de détection de casserole
H	Symbole de chaleur résiduelle
L	Symbole de verrouillage
u	Symbole de maintien au chaud
E	Code d'erreur

Lisez les consignes de sécurité séparées avant toute utilisation de l'appareil !

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 plaque ou zone de cuisson est automatiquement diminuée ou éteinte.

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 puissance	**Durée de fonctionnement maximale (en heures)**
1	6
2	6
3	5
4	5
5	6
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (boost)	5 minutes • Au bout de 5 minutes, la puissance est ramenée au réglage 9.
Maintien au chaud	2

Limiteur de puissance

Les zones de cuisson superposées s'influencent mutuellement. Lorsque ces zones de cuisson sont allumées en même temps, la puissance est automatiquement distribuée. Lorsque la fonction Boost est sélectionnée, l'autre zone de cuisson est automatiquement réglée sur un réglage légèrement inférieur. Si une zone de cuisson est en mode boost et que vous souhaitez régler l'autre sur le niveau 9 ou boost, la zone de cuisson avec boost passera automatiquement à un niveau inférieur. Le niveau de puissance clignote sur l'écran pendant quelques secondes. Le niveau de puissance maximum autorisé est alors affiché.

Bruits de l'induction

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

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

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

Casseroles appropriées

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

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

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

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

Diamètre minimal de la casserole

- Le diamètre de la base de la casserole doit être au moins 80 mm pour une zone de cuisson de Ø 175 mm.
- Le diamètre de la base de la casserole doit être au moins 110 mm pour une zone de cuisson de Ø 210 mm.
- 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.



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

Détection de casserole

- Un double signal sonore unique retentit lorsque, après avoir réglé le niveau de puissance, une casserole est placée sur la bonne zone.
- Si, après avoir réglé la puissance, la table de cuisson ne détecte pas de casserole (ferreuse), le symbole de détection de casserole clignote dans l'affichage. Un signal sonore simple répétitif retentit. Après 10 minutes, la zone de cuisson s'éteint.
- Si vous enlevez une casserole de la zone de cuisson pendant la cuisson, le symbole de détection de casserole s'affiche. Un signal sonore simple répétitif retentit. La zone de cuisson s'éteint. Le symbole disparaît lorsque vous remettez la casserole en place. Un double signal sonore unique indique que la casserole a été placée sur la bonne zone. La zone de cuisson se rallume à la puissance réglée précédemment.

Réglage de la puissance

Les zones de cuisson ont 10 niveaux de puissance (0-9) et un niveau boost (P). Réglez la puissance en tournant le bouton de la zone concernée dans le sens des aiguilles d'une montre. La zone de cuisson commence à chauffer au niveau réglé.

Réglages de cuisson

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

Utilisez le niveau « boost » pour :
- porter rapidement les aliments ou un liquide à ébullition,

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

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

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

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

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

Mise en marche et réglage de la puissance

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

1. Placez une casserole au centre d'un zone de cuisson.
2. Tournez le bouton de la zone correspondante dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le niveau de puissance souhaité.
   - ▹ Un double signal sonore retentit et le niveau sélectionné s'affiche dans l'affichage.
   - ▹ La zone de cuisson démarre automatiquement dans la puissance réglée.
   - ▹ Réglez un niveau de puissance supérieur ou inférieur en tournant le bouton.

La table de cuisson s'éteint si aucun réglage n'est effectué ou aucune fonction n'est sélectionnée dans un délai de 10 secondes.

Après avoir sélectionné le réglage de puissance 2 ou supérieur, le réglage de puissance 1 devient automatiquement le « réglage de maintien au chaud » ; voir « La fonction de maintien au chaud ».

La fonction Boost

La fonction Boost permet une cuisson à puissance maximale pendant une courte durée (5 minutes maximum). Au bout de 5 minutes, la puissance est ramenée au réglage 9.

1. Tournez le bouton de la zone concernée à fond dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que « P » apparaisse dans l'affichage.
   - ▹ Au bout de 5 minutes, la puissance est ramenée au réglage 9.

Tournez le bouton de la zone concernée vers un réglage plus bas pour arrêter prématurément la fonction boost.

Finir la cuisson

1. Tournez le bouton de la zone concernée à fond vers l'arrière jusqu'à ce que « 0 » apparaisse dans l'affichage.

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.

Si tous les zons de cuison sont réglés sur « 0 » et que vous ne faites rien d'autre, la table de cuisson s'éteindra d'elle-même après 10 secondes.

Symbole de détection de casserole

Lorsque le symbole de détection de casserole clignote 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.

Fonction de verrouillage

Utilisez cette fonction pour éviter une activation indésirable de la table de cuisson.

La table de cuisson est éteinte.
1. En même temps, tournez les boutons des deux zones de cuisson de gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et maintenez-les dans cette position pendant un certain temps jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que « L » s'affiche sur tous les écrans.
   - ▹ La fonction de verrouillage est activée.
2. Tournez à nouveau simultanément les boutons des deux zones de cuisson de gauche dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et maintenez-les dans cette position pendant un certain temps jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que « L » disparaisse de tous les affichages.
   - ▹ La fonction de verrouillage est désactivée.

La fonction de 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. La durée maximale du « Maintien au chaud » est de 2 heures.

La zone de cuisson est allumée (le bouton est au niveau de puissance 2 ou supérieur).
1. Remettez le bouton de la zone concernée sur le niveau de puissance 1.
   - ▹ Le symbole de maintien au chaud « u » apparaît à l'écran
   - ▹ La fonction de maintien au chaud est activée.
2. Arrêtez la fonction de maintien au chaud en tournant à nouveau le bouton de la zone correspondante jusqu'à ce que « 0 » apparaisse sur l'affichage.

Si une zone de cuisson n'est pas utilisée, vous pouvez activer la fonction maintien au chaud en tournant le bouton de la zone en question au-delà de la position 1 puis en ramenant le bouton en position 1 ; le symbole de maintien au chaud « u » apparaît à l'écran.

La fonction de préchauffage automatique

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

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

1. Tournez le bouton de la zone concernée dans le sens antihoraire et maintenez-le dans cette position jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
   - « A » clignote à l'affichage.
2. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la puissance souhaitée.
   - Un « A » s'affiche en alternance avec le niveau de cuisson sélectionné.
   - La fonction de préchauffage automatique est activée.
   - 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. Arrêtez la fonction de préchauffage automatique en tournant le bouton de la zone concernée jusqu'en arrière jusqu'à ce que « 0 » apparaisse sur l'affichage.

Limiteur de puissance

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

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

Le limiteur est réglé à 7,4 kW par l'usine, mais il est possible de le changer (voir tableau).

Affichage								
3 7 2 P	6 0 1 P	4 6 1 P	3 7 1 P	3 0 1 P	2 8 1 P	2 3 1 P	1 4 1 P	0 7 1 P
Réglage du limiteur de puissance								
7,4 kW	6,0 kW	4,6 kW	3,7 kW	3,0 kW	2,8 kW	2,3 kW	1,4 kW	0,7 kW

Effectuez la configuration en moins de 2 minutes après raccordement au réseau électrique. La table de cuisson doit être déverrouillée et toutes les zones éteintes

1. Tournez simultanément les boutons des zones de cuisson avant gauche et avant droite dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et maintenez les boutons dans cette position pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
   - ▹ L'écran affiche le réglage actuel du limiteur de puissance.
2. Modifiez le réglage en tournant le bouton de la zone de cuisson avant droite dans le sens antihoraire pendant 3 secondes et en le maintenant dans cette position.
   - ▹ L'écran affiche un réglage différent du limiteur de puissance.
3. Répétez l'étape 2 plusieurs fois jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse à l'écran.
4. Attendez 10 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
   - ▹ Le réglage est enregistré.
   - ▹ La table de cuisson s'éteint.

Nettoyage

Nettoyage quotidien

- Bien que les projections d'aliments ne risquent pas de brûler et de s'incruster dans le verre, il est recommandé de nettoyer la table de cuisson sitôt après utilisation.
- Pour le nettoyage quotidien, le mieux est d'utiliser un chiffon humide et un produit d'entretien doux.
- Séchez la plaque avec un essuie-tout ou un chiffon sec.

Taches tenaces

- Pour enlever les taches tenaces, vous pouvez aussi employer un détergent doux, tel qu'un produit liquide pour vaisselle.
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (causées par le glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. Il existe des produits spéciaux pour cela.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les aliments renversés. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.



Ne jamais utiliser

- N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des rayures permettant aux salissures et au calcaire de s'incruster.
- N'utilisez jamais d'objets pointus, comme de la paille de fer ou des éponges métalliques.

Généralités

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), arrêtez immédiatement la table de cuisson, débranchez la plaque, 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 tout d'abord de résoudre le problème vous-même. Pour ce faire, vérifiez les points suivants ou consultez pour plus d'informations le site.

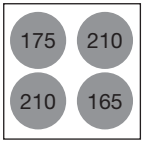
Symptôme	Cause possible	Solution
L'affichage s'allume lorsque la table de cuisson est activée pour la première fois.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson.	Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson à la casserole.	En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne risque pas d'être endommagée.
Vous avez activé une zone de cuisson, mais l'affichage affiche U.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est trop petit.	Utilisez une casserole adaptée.
	Il n'y a pas une casserole (approprié) sur la zone de cuisson.	
La table de cuisson ne fonctionne pas et l'affichage est vide.	Il n'y a pas d'alimentation électrique en raison d'un câble défectueux ou d'une erreur de branchement.	Vérifiez les fusibles ou le commutateur électrique (s'il n'y a pas de prise).
Un fusible fond dès la mise en marche de la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Faites vérifier la connexion électrique.

Symptôme	Cause possible	Solution
Le symbole **L** s'affiche.	La fonction de verrouillage est activée.	Désactivez la fonction de verrouillage.
Code d'erreur E2	La casserole ne convient pas.	Utilisez une casserole adaptée.
Code d'erreur E3	Température trop élevée sur la table de cuisson.	Laissez l'appareil refroidir. Rallumez ensuite la table de cuisson.
Code d'erreur E4 / E6	Erreur de connexion.	Vérifiez la tension secteur/ la connexion. Contactez le service après-vente.
Code d'erreur E5	Erreur de configuration.	Contactez le service après-vente.
Code d'erreur E8	Le ventilateur est bloqué.	Supprimez le blocage.
Code d'erreur E9	Capteur de température défectueux.	Remplacez le capteur de température. Contactez le service après-vente.
Code d'erreur U400 / Er47	La table de cuisson n'est pas branchée au secteur.	Vérifiez la connexion et rebranchez la table de cuisson.

En cas d'autres problèmes, contactez le service après-vente.

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Identification du modèle	**HI064__B**
Type de table de cuisson	Table de cuisson à induction
Nombre de zones et/ou espaces de cuisson électriques	4
Technologie de chauffe	Zones et espaces de cuisson à induction
Pour les zones de cuisson circulaires électriques : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique chauffée	
Consommation énergétique par zone ou espace de cuisson calculée par kg ($CE_{cuisson\ électrique}$) en Wh/kg	
Consommation énergétique de la table de cuisson calculée par kg ($_{table\ de\ cuisson\ électrique}$ CE) en Wh/kg	174,9

Informations conformément au règlement (UE) 2023/826

$P_{off} \leq 0.5$ W.

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

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

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

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est possible qu'il contienne les matériaux suivants :

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

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



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 indique qu'au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé en tant que déchet urbain. Il doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale ou à un revendeur assurant ce service.

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

Déclaration de conformité

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

INHALT

Ihr Induktionskochfeld

Einführung 4
Beschreibung 5

Sicherheit

Überhitzungsschutz 6
Kochzeitbegrenzung 6
Leistungsbegrenzer 6

Vor der ersten Verwendung

Induktionsgeräusche 7
Geeignetes Kochgeschirr 7
Kochgeschirrerkennung 8
Leistungsstufen einstellen 8
Hinweise zur Wahl der richtigen Leistungsstufe 9

Bedienung

Einschalten und Einstellen der Stufe 10
Boost-Funktion 10
Kochvorgang beenden 10
Kochgeschirrerkennungssymbol 11
Sperrfunktion 11
Warmhaltefunktion einschalten 11
Ankochautomatik einschalten 12

Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung 13

Pflege

Reinigung 14

Fehlerbehebung

Allgemeines 15
Störungstabelle 15

Technische Daten

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014 17

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung 18

DE

Einführung

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

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

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

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

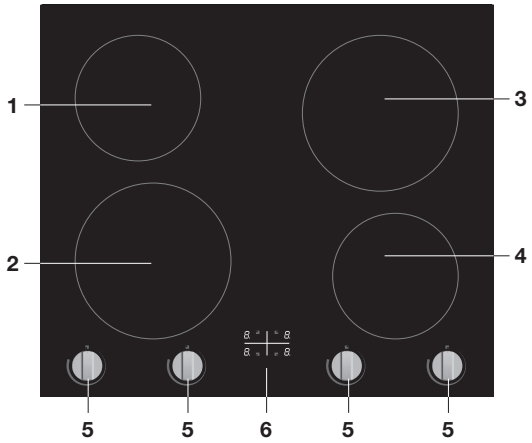
Das Handbuch dient als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie bitte das Typenschild des Geräts in das dafür vorgesehene Kästchen auf der Rückseite der Bedienungsanleitung.** Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen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

Die Installationsanweisungen sind separat mitgeliefert.

Wir wünschen viel Freude beim Kochen!

Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

Beschreibung



1. Kochzone hinten links Ø 175 mm (1,4 kW / 2,1 kW Boost)
2. Kochzone vorne links Ø 210 mm (2,3 kW / 3,0 kW Boost)
3. Kochzone hinten rechts Ø 210 mm (2,3 kW / 3,0 kW Boost)
4. Kochzone vorne rechts Ø 165 mm (1,4 kW / 1,85 kW Boost)
5. Knopf zum Einstellen der Leistung
6. Display

Display	Beschreibung
0 - 9	Leistungsstufe für eine Kochzone
P	Boost
u	Topferkennungssymbol
H	Restwärmeanzeige
L	Sperrsymbol / Kinder-sicherungsymbol
u	Warmhaltesymbol
E	Fehlercode

Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die separaten Sicherheitshinweise!

Überhitzungsschutz

Ein Sensor kontrolliert laufend die Temperatur bestimmter Teile des Kochfelds. Jede Kochzone ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Temperatur des Topfbodens kontrolliert, um Überhitzung und Trockenkochen zu vermeiden. Bei überhöhter Temperatur wird die Leistung automatisch gesenkt oder das Kochfeld wird ganz ausgeschaltet.

Kochzeitbegrenzung

Die Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Sie schaltet sich automatisch ein, wenn Sie vergessen sollten, das Kochfeld auszuschalten. Je nach gewählter Einstellung wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Leistungsstufe	**Maximale Betriebszeit (in Stunden)**
1	6
2	6
3	5
4	5
5	6
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P (Boost)	5 Minuten • Nach 5 Minuten wird die Leistung auf die Einstellung 9 reduziert.
Warmhalten	2

Leistungsbegrenzer

Hintereinander liegende Kochzonen beeinflussen sich gegenseitig. Beim gleichzeitigen Einschalten dieser Kochzonen erfolgt die Leistungsverteilung automatisch. Bei Auswahl der Boost-Funktion wird die andere Kochzone automatisch auf eine etwas niedrigere Stufe eingestellt. Wenn eine Kochzone auf Boost steht und Sie die andere auf Stufe 9 oder Boost stellen möchten, geht die Kochzone mit Boost automatisch auf eine niedrigere Stufe. Die Leistungsstufe blinkt einige Sekunden lang im Display. Anschließend wird die maximal zulässige Leistungsstufe angezeigt.

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

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

Geeignetes Kochgeschirr

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



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



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



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

Mindestdurchmesser von Töpfen und Pfannen

- Der Mindestdurchmesser des Topfbodens beträgt 80 mm für eine Kochzone Ø 175 mm.
- Der Mindestdurchmesser des Topfbodens beträgt 110 mm für eine Kochzone Ø 210 mm.
- Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Kochgeschirr, das denselben Durchmesser wie die Zone hat. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.



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

Kochgeschirrerkennung

- Ein einzelner doppelter Tonsignal ertönt, wenn nach der Einstellung der Leistungsstufe eine Pfanne auf die richtige Zone gesetzt wird.
- Wenn das Kochfeld den aufgestellten (eisenhaltigen) Topf nicht erkennt, nachdem die Leistung eingestellt wurde, blinkt auf dem Display das Topferkennungssymbol. Es ertönt ein sich wiederholendes einfaches Tonsignal. Nach 10 Minuten wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet.
- Auch wenn das Kochgeschirr während des Garens von der Kochzone genommen wird, leuchtet das Kochgeschirrerkennungssymbol auf. Es ertönt ein sich wiederholendes einfaches Tonsignal. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Das Symbol erlischt wieder, sobald das Kochgeschirr wieder auf die Zone gestellt wird. Ein einzelnes doppeltes Tonsignal zeigt an, dass die Pfanne auf der richtigen Zone platziert wurde. Die Kochzone schaltet sich automatisch wieder mit der zuvor eingestellten Leistungsstufe ein.

Leistungsstufen einstellen

Die Kochzonen verfügen über 10 Leistungsstufen (0-9) und eine Boost-Stufe (P). Stellen Sie die Leistung ein, indem Sie den Knopf der entsprechenden Zone im Uhrzeigersinn drehen. Die Kochzone beginnt mit dem Aufheizen auf der eingestellten Stufe.

Hinweise zur Wahl der richtigen Leistungsstufe

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

Boost-Funktion:
- Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen

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

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

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

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

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

Einschalten und Einstellen der Stufe

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

1. Setzen Sie einen Topf oder eine Pfanne auf die Mitte einer Kochzone.
2. Drehen Sie den Knopf der entsprechenden Zone im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Leistung einzustellen.
   - ▹ Es ertönt ein doppelter Tonsignal und die gewählte Stufe erscheint auf dem Display.
   - ▹ Die Kochzone startet automatisch auf der eingestellten Stufe.
   - ▹ Stellen Sie eine höhere oder niedrigere Leistung ein, indem Sie den Knopf der entsprechenden Zone drehen.

Das Kochfeld schaltet sich aus, wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Einstellung vorgenommen oder eine Funktion gewählt wird.

Nach Auswahl der Leistungsstufe 2 oder höher wird die Leistungsstufe 1 automatisch zur „Warmhaltestufe“; siehe „Warmhaltefunktion einschalten“.

Boost-Funktion

Mit der Boost-Funktion (P) können Sie kurzzeitig (maximal 5 Minuten) mit höchster Leistung kochen. Nach 5 Minuten wird die Leistung auf die Einstellung 9 reduziert.

1. Drehen Sie den Drehknopf der jeweiligen Kochzone ganz im Uhrzeigersinn, bis „P“ auf dem Display erscheint.
   - ▹ Nach 5 Minuten wird die Leistung auf Stufe 9 reduziert.

Drehen Sie den Drehknopf der jeweiligen Zone nach eine niedrigere Position, um die Boost-Funktion vorzeitig zu beenden.

Kochvorgang beenden

1. Drehen Sie den Drehknopf der entsprechenden Zone ganz zurück, bis auf der Anzeige “0” erscheint.

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.

Wenn alle Kochzonen auf „0“ eingestellt sind und keine weiteren Handlungen ausgeführt werden, wird das Kochfeld nach 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet.

Kochgeschirrerkennungssymbol

Wenn das Symbol „Kochgeschirrerkennung“ auf dem Display blinkt:
- Kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder Kochgeschirr steht auf der falschen Zone;
- Das Kochgeschirr ist zum Kochen mit Induktion ungeeignet;
- Das Kochgeschirr ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone;
  - ▹ Die Kochzonen werden nur erhitzt, wenn passendes Kochgeschirr darauf steht.

Sperrfunktion

Verwenden Sie diese Funktion, um ein versehentliches Einschalten des Kochfeldes zu verhindern.

Das Kochfeld ist eingeschaltet und eine oder mehrere Kochzonen sind in Betrieb.
1. Drehen Sie gleichzeitig die Knöpfe der beiden linken Kochzonen gegen den Uhrzeigersinn und halten Sie die Knöpfe einen Moment in dieser Position, bis ein akustisches Signal ertönt und in allen Anzeigen „L“ erscheint.
   - ▹ Die Sperrfunktion ist aktiviert.
2. Drehen Sie gleichzeitig die Drehknöpfe der beiden linken Kochzonen erneut gegen den Uhrzeigersinn und halten Sie die Drehknöpfe einen Moment in dieser Position, bis ein akustisches Signal ertönt und „L“ in allen Anzeigen verschwindet.
   - ▹ Die Sperrfunktion ist deaktiviert.

Warmhaltefunktion einschalten

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 Kochzone ist eingeschaltet (Knopf steht auf Leistungsstufe 2 oder höher).
1. Drehen Sie den Knopf der entsprechenden Zone zurück auf Leistungsstufe 1.
   - ▹ Im Display erscheint das Warmhaltesymbol „u“.
   - ▹ Die Warmhaltefunktion ist aktiviert.
2. Stoppen Sie die Warmhaltefunktion, indem Sie den Knopf der entsprechenden Zone zurückdrehen, bis im Display „0“ erscheint.

Wenn eine Kochzone nicht in Gebrauch ist, können Sie die Warmhaltefunktion einschalten, indem Sie den Knopf der betreffenden Zone über Position 1 hinaus drehen und dann den Knopf wieder auf Position 1 zurückstellen; Im Display erscheint das Warmhaltesymbol „u“.

Ankochautomatik einschalten

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

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

1. Drehen Sie den Knopf der entsprechenden Zone gegen den Uhrzeigersinn und halten Sie den Knopf in dieser Position, bis ein akustisches Signal ertönt.
   - ▹ Im Display blinkt „A“.
2. Drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Leistung einzustellen.
   - ▹ Im Display erscheint abwechselnd ein „A“ mit der gewählten Leistungsstufe.
   - ▹ Die Ankochautomatik ist aktiviert.
   - ▹ 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. Stoppen Sie die Ankochautomatik, indem Sie den Knopf der entsprechenden Zone ganz zurückdrehen, bis „0“ im Display erscheint.

Leistungsbegrenzung

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

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

Die Leistungsbegrenzung ist werksseitig auf 7,4 kW voreingestellt, kann aber geändert werden (siehe Tabelle).

Display								
3 7 2 P	6 0 1 P	4 6 1 P	3 7 1 P	3 0 1 P	2 8 1 P	2 3 1 P	1 4 1 P	0 7 1 P
Einstellung der Leistungsbegrenzung								
7,4 kW	6,0 kW	4,6 kW	3,7 kW	3,0 kW	2,8 kW	2,3 kW	1,4 kW	0,7 kW

Führen Sie die Konfiguration innerhalb von 2 Minuten nach dem Anschluss an das Stromnetz durch. Das Kochfeld muss entsperrt und alle Zonen ausgeschaltet sein

1. Drehen Sie gleichzeitig die Knöpfe der vorderen linken und vorderen rechten Kochzone gegen den Uhrzeigersinn und halten Sie die Knöpfe 3 Sekunden lang in dieser Position, bis ein akustisches Signal ertönt.
   - ▹ Das Display zeigt die aktuelle Einstellung des Leistungsbegrenzers an.
2. Ändern Sie die Einstellung, indem Sie den Knopf der vorderen rechten Kochzone 3 Sekunden lang gegen den Uhrzeigersinn drehen und in dieser Position halten.
   - ▹ Das Display zeigt eine andere Einstellung des Leistungsbegrenzers an.
3. Wiederholen Sie Schritt 2 mehrmals, bis die gewünschte Einstellung im Display erscheint.
4. Warten Sie 10 Sekunden, bis ein akustisches Signal ertönt.
   - ▹ Die Einstellung wird gespeichert.
   - ▹ Das Kochfeld schaltet sich aus.

Reinigung

Tägliche Reinigung

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

Hartnäckige Flecken

- Hartnäckige Flecken können auch mit einem milden Reinigungsmittel entfernt werden (z. B. Geschirrspülmittel).
- Wasserflecken und Kalkreste können Sie mit Essig entfernen.
- Metallrückstände, die durch das Schieben von Töpfen entstehen, sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel im Handel erhältlich.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker sind damit entfernbar.



Auf keinen Fall verwenden

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

Allgemeines

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 und suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website.

Symptom	**Mögliche Ursache**	**Lösung**
Bei der ersten Inbetriebnahme leuchten die Anzeigen auf dem Display auf.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das ist normal.
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch wird aufgrund der Erwärmung des Geräts freigesetzt.	Das ist normal. Er verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Töpfe oder Pfannen geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Kochgeschirr verursacht.	Bei höheren Leistungsstufen ist dies bei einigen Töpfen und Pfannen normal. Für Kochgeschirr und Kochfeld ist dies unschädlich.
Sie haben eine Kochzone eingeschaltet, aber in der Anzeige wird weiter ⊔ angezeigt.	Das verwendete Kochgeschirr eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen zu kleinen Durchmesser.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
	Es steht kein (geeigneter) Topf auf der Kochzone.	
Das Kochfeld funktioniert nicht. Die Anzeigen leuchten nicht.	Keine Stromzufuhr aufgrund eines defekten Stromanschlusses oder einer fehlerhaften Verbindung.	Überprüfen Sie die Sicherungen bzw. den Hauptschalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen lassen.
Auf dem Display wird **L** angezeigt.	Die Sperrfunktion ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Sperrfunktion .

Symptom	Mögliche Ursache	Lösung
Fehlercode E2	Zu hohe Temperatur auf dem Kochfeld.	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen. Schalten Sie dann das Kochfeld wieder ein.
Fehlercode E3	Pfanne ist nicht geeignet.	Verwenden Sie eine geeignete Pfanne.
Fehlercode E4 / E6	Verbindungsfehler.	Überprüfen Sie die Netzspannung/den Anschluss. Kontaktieren Sie die Serviceabteilung.
Fehlercode E5	Konfigurationsfehler.	Kontaktieren Sie die Serviceabteilung.
Fehlercode E8	Der Lüfter ist blockiert.	Entfernen Sie die Blockade.
Fehlercode E9	Temperatursensor defekt.	Ersetzen Sie den Temperatursensor. Kontaktieren Sie die Serviceabteilung.
Fehlercode U400 / Er47	Das Kochfeld ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Überprüfen Sie die Verbindung und schließen Sie das Kochfeld erneut an.

Bei anderen Problemen wenden Sie sich an den Kundendienst.

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	**HI064__B**
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld
Anzahl der elektrischen Kochzonen und/ oder -bereiche	4
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und Kochbereiche
Für runde elektrische Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche für jede Kochzone	175 210 210 165
Energieverbrauch pro Kochzone oder -bereich, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	162,7 182,9 182,9 170,9
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	174,9

Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826

$P_{off} \leq 0.5$ W.

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

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Am Ende seines Lebenszyklus muss es vorschriftsgemäß 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.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

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

Konformitätserklärung

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

CONTENTS

Your induction hob

Introduction 4
Description 5

Safety

Temperature safety 6
Cooking-time limiter 6
Power limiter 6

Before first use

Induction noises 7
Appropriate pans 7
Pan detection 8
Power level setting 8
Cooking settings 9

Operation

Switching on and power setting 10
Boost function 10
Finish cooking 10
Pan detection symbol 11
Lock function 11
Keep warm function 11
The automatic heat-up function 12

Power limiter

Power limiter 13

Maintenance

Cleaning 14

Troubleshooting

General 15
Troubleshooting table 15

Technical specifications

Information according regulation (EU) 66/2014 17

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance 18

EN

Introduction

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

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

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

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

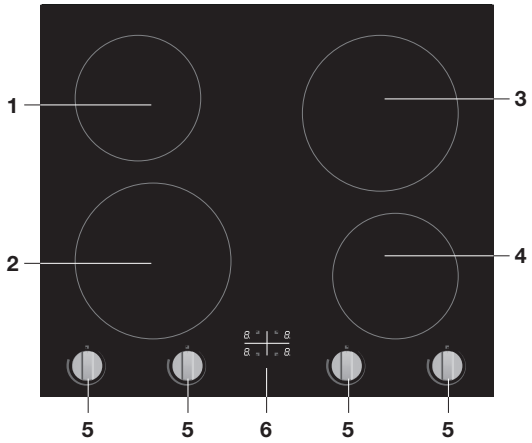
This manual serves as reference material for the service department. **Please, stick the appliance rating label in the rectangle on the back of the manual.** The appliance rating label contains all the information that the service department will need in order to respond appropriately to your needs and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

The installation instructions are included separate.

Enjoy your cooking!

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

Description



1. Cooking zone rear left Ø 175 mm (1,4 kW / 2,1 kW boost)
2. Cooking zone front left Ø 210 mm (2,3 kW / 3,0 kW boost)
3. Cooking zone rear right Ø 210 mm (2,3 kW / 3,0 kW boost)
4. Cooking zone front right Ø 16 5 mm (1,4 kW / 1.85 kW boost)
5. Button for power control
6. Display

Display	Description
0 - 9	Power level cooking zone
P	Boost
u	Pan detection symbol
H	Residual heat indicator
L	Lock symbol
u	Keep warm symbol
E	Error code

Before use, read the separate safety instructions first!

Temperature safety

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

Cooking-time limiter

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

Cooking level	Maximum operating time (in hours)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	6
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5
P (boost)	5 minutes • After 5 minutes, the power is reduced to setting 9.
Keep warm	2

Power limiter

Cooking zones located behind each other affect each other. When these cooking zones are switched on at the same time, the power is distributed automatically. When the boost function is selected, the other cooking zone is automatically set to a slightly lower setting. If one cooking zone is on boost and you want to switch the other to setting 9 or boost, the cooking zone with boost will automatically move to a lower setting. The power level flashes in the display for a few seconds. Then the maximum permissible power level is indicated.

Induction noises

A ticking sound

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

Pans are making noise

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

The fan is making noise

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

Appropriate pans

Induction cooking requires a pan with a thick flat bottom (minimum 2.25 mm). Use pans made of magnetic material or pans with a sandwich bottom. Other pans provide a lower performance. Pans made of copper, aluminium or ceramic material are not appropriate.



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



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



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

Minimum pan diameter

- The diameter of the bottom of the pan must be at least 80 mm for a cooking zone Ø 175 mm.
- The diameter of the bottom of the pan must be at least 110 mm for a cooking zone Ø 210 mm.
- You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the cooking zone will not work.



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

Pan detection

- One time a double audio signal sounds when, after setting the power level, a pan is placed on the correct zone.
- If the hob does not detect a (ferrous) pan after a power level has been set, the pan detection symbol flashes in the display. A repeating single audio signal sounds. After 10 minutes the cooking zone switches off.
- If you remove a pan from the cooking zone during cooking, the pan detection symbol shows. A repeating single audio signal sounds. The cooking zone switches off. The symbol disappears when you put the pan back. A double audio signal (one time) indicates that the pan has been placed on the correct zone. The cooking zone switches on again with the power level that was set before.

Power level setting

The cooking zones have 10 power levels (0-9) and a ‘boost’ level (P). Set the cooking level by turning the knob clockwise. The cooking zone starts to operate at the level set.

Cooking settings

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

Use setting 'boost' to:
- bring the food or liquid to the boil quickly;

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

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

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

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

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

Switching on and power setting

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

1. Place a pan in the middle of a cooking zone.
2. For the zone required, turn the knob clockwise to set it to the desired power.
   - ▹ A double audio signal sounds and the display shows the selected level.
   - ▹ The cooking zone starts automatically at the level that has been set.
   - ▹ Turn the knob accordingly to adjust the power.

The hob switches off if no setting is made or a function is selected within 10 seconds.

After selecting power setting 2 or higher, power setting 1 automatically becomes the ‘keep warm setting’; see ‘Keep warm function’.

Boost function

You can use the boost function to cook at the highest power level during a short period of time (max. 5 minutes). After 5 minutes, the power is reduced to setting 9.

1. Turn the knob of the relevant zone all the way clockwise until ‘P’ shows on the display.
   - ▹ After 5 minutes, the power is reduced to setting 9.

Turn back the knob of the corresponding zone to stop the boost function prematurely.

Finish cooking

1. Turn the knob of the relevant zone all the way back until the display shows ‘0’.

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

If all cooking zones are set to ‘0’ and no further operation is performed, the hob will switch off automatically after 10 seconds.

Pan detection symbol

When the pan detection symbol is blinking on the display:
- you have not placed a pan on the correct cooking zone;
- the pan you're using is not suitable for induction cooking;
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.
  - ▹ The cooking zone does not work until a suitable pan is placed on the cooking zone.

Lock function

Use this function to prevent the hob from being switched on unintentionally.

1. Simultaneously turn the knobs of the two left cooking zones counterclockwise and hold the knobs in that position for a moment until an acoustic signal sounds and 'L' appears in all displays.
   - ▹ The lock function is activated.
2. Simultaneously turn the knobs of the two left cooking zones counterclockwise again and hold the knobs in that position for a moment until an acoustic signal sounds and 'L' disappears in all displays.
   - ▹ The lock function is deactivated.

Keep warm function

Use this function to keep food warm directly after cooking (at approximately 70 °C). This will avoid liquids overflowing and burning on the bottom of the pan. The maximum duration of "keeping warm" is 2 hours.

The cooking zone is switched on (the knob is at power level 2 or higher).
1. Turn the knob of the zone in question back to power setting 1.
   - ▹ The keep warm symbol 'u' appears in the display.
   - ▹ The keep warm function is activated.
2. Stop the keep warm function by turning the knob of the relevant zone back until '0' appears in the display.

If a cooking zone is not in use, you can switch on the keep warm function by turning the knob of the zone in question beyond position 1 and then returning the knob to position 1; the keep warm symbol 'u' appears in the display.

The automatic heat-up function

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

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

1. Turn the knob of the relevant zone counterclockwise and hold the knob in that position until an acoustic signal sounds.
   - ▹ ‘A’ flashes in the display.
2. Turn the knob clockwise to set the desired power.
   - ▹ An ‘A’ will appear in the display alternating with the selected power level.
   - ▹ The automatic warm-up function is activated.
   - ▹ At the end of the automatic heating time, an acoustic signal sounds and the cooking zone automatically switches to the selected level, which is permanently shown on the display.
3. Stop the automatic warm-up function by turning the knob of the relevant zone all the way back until ‘0’ appears in the display.

Power limiter

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

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

The limiter is set at 7.4 kW by the factory, but it is possible to change it (see table).

Display								
3 7 2 P	6 0 1 P	4 6 1 P	3 7 1 P	3 0 1 P	2 8 1 P	2 3 1 P	1 4 1 P	0 7 1 P
Setting of the power limiter								
7.4 kW	6.0 kW	4.6 kW	3.7 kW	3.0 kW	2.8 kW	2.3 kW	1.4 kW	0.7 kW

Carry out the configuration in less than 2 minutes after connection to the electrical network. The hob needs to be unlocked and all zones switched off.

1. Simultaneously turn the knobs of the front left and front right cooking zones counterclockwise and hold the knobs in that position for 3 seconds until an acoustic signal sounds.
   - ▹ The display shows the current setting of the power limiter.
2. Change the setting by turning the front right cooking zone knob counterclockwise for 3 seconds and holding it in that position.
   - ▹ The display shows a different power limiter setting.
3. Repeat step 2 several times until the desired setting appears in the display.
4. Wait 10 seconds until an acoustic signal sounds.
   - ▹ The setting is saved.
   - ▹ The hob switches off.

EN

Cleaning

Daily cleaning

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

Stubborn stains

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



Never use

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

General

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

Troubleshooting table

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective.
Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below or check for more information the website.

Symptom	**Possible cause**	**Solution**
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display shows U.	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a diameter that is too small.	Use a suitable pan.
	There is no suitable pan on the cooking zone.	
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Have the electrical connection checked.
Symbol **L** appears in the display.	Lock function is activated.	Deactivate the lock function.

Symptom	Possible cause	Solution
Error code E2	Too high a temperature on the hob.	Let the appliance cool down. Then switch the hob on again.
Error code E3	Pan is not suitable.	Use a suitable pan.
Error code E4 / E6	Connection error.	Check the mains voltage/ connection. Contact the service department.
Error code E5	Configuration error.	Contact the service department.
Error code E8	The fan is blocked.	Remove the blockage.
Error code E9	Temperature sensor defective.	Replace the temperature sensor. Contact the service department.
Error code U400 / Er47	The hob is not connected to the network.	Check the connection and reconnect the hob.

In case of other problems, please contact the service department.

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	**HI064__B**
Type of hob	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or areas	4
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone	175 210 210 165
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	162.7 182.9 182.9 170.9
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	174.9

Information according regulation (EU) 2023/826

$P_{off} \leq 0.5$ W.

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

EN

Disposal of packaging and appliance

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

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

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

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



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

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

Declaration of conformity

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



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

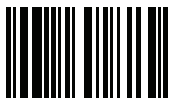
Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.
Stick the appliance identification card here.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit, wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

www.atag.nl
www.atag.be

ATAG



917126

917126 / VER 4 / 24-24-2025