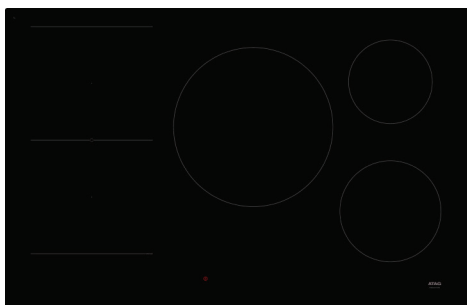


Gebruiksaanwijzing
Inductiekookplaat

Instructions for use
Induction hob

ATAG



HI06471E
HI06471EP
HI06471EV
HI07471EV
HI08471EV
HI08571EV
HI09571EV

NL Gebruiksaanwijzing

NL 3 - NL 32

EN Instructions for use

EN 3 - EN 32

Gebruikte pictogrammen – Pictograms used



Gevaar! Risico op letsel – Danger! Risk of injury



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



Let op! – Note!

INHOUD

Uw kookplaat

Inleiding	4
Inductiekookplaat	5
Bedieningspaneel	7

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging	8
Kookduurbegrenzer	8
Gezond koken	8

Gebruik

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

Bediening

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

Instellingen

Het geluidssignaal instellen	23
De helderheid instellen	23

Installatie

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

Onderhoud

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

Technische specificaties

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

Problemen oplossen

Algemeen	30
----------	----

Milieuaspecten

Verpakking en toestel afdanken	32
--------------------------------	----

Inleiding

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

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

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

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

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

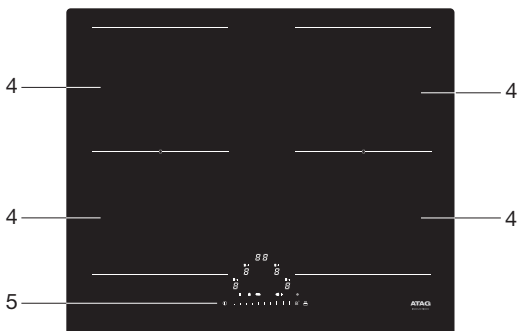
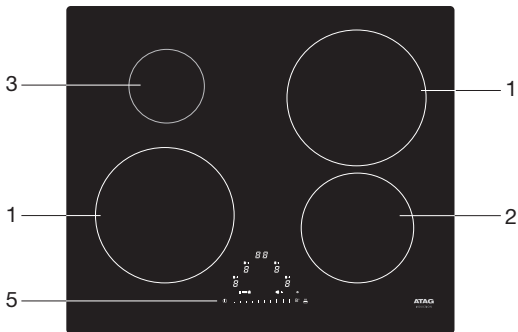
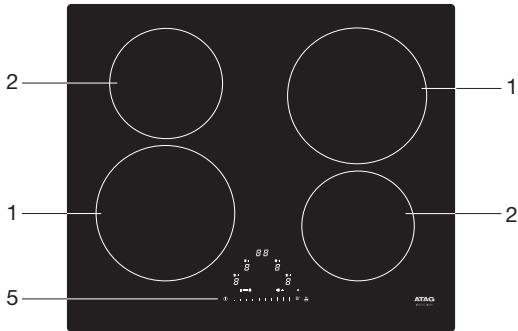
Daarnaast dient de handleiding als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding.** Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

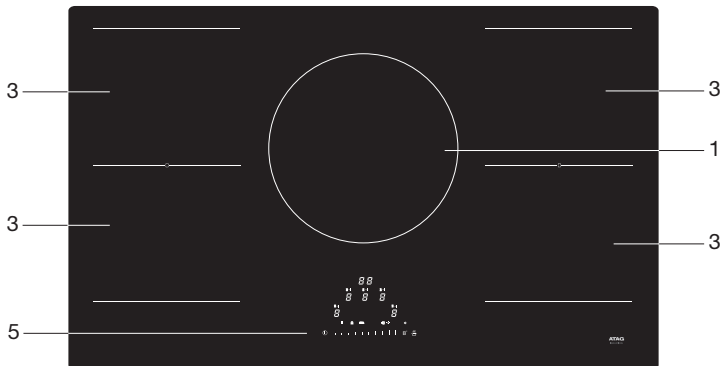
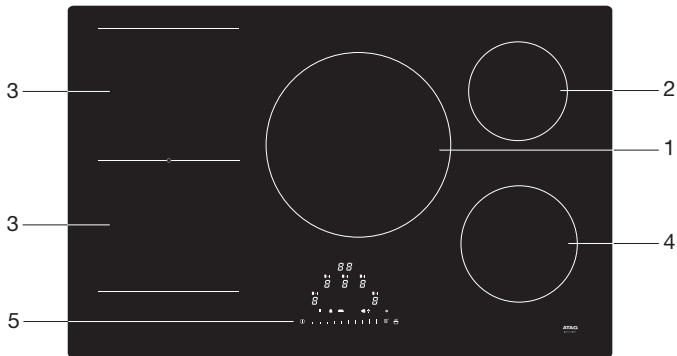
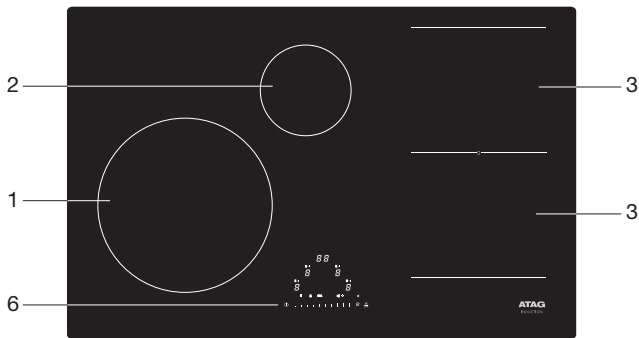
UW KOOKPLAAT

Inductiekookplaat



1. Kookzone \varnothing 21,5 cm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
2. Kookzone \varnothing 17,5 cm / 1,4 kW - 2,1 kW (boost)
3. Kookzone \varnothing 14,5 cm / 1,4 kW - 1,85 kW (boost)
4. Bridge-inductiekookzone 19 x 21 cm / 2,1 kW - 3,0 kW (boost)
5. Bedieningspaneel

UW KOOKPLAAT

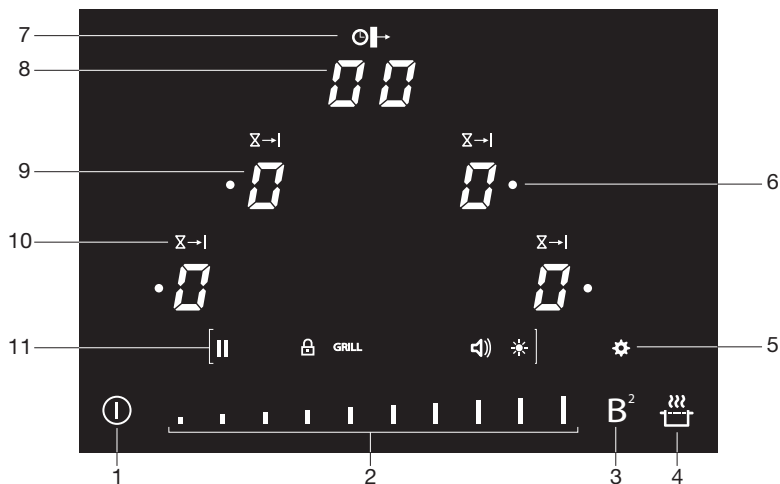


1. Kookzone \varnothing 27,5 cm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
2. Kookzone \varnothing 14,5 cm / 1,4 kW - 1,85 kW (boost)
3. Bridge-inductiekookzone 19 x 21 cm / 2,1 kW - 3,0 kW (boost)
4. Kookzone \varnothing 17,5 cm / 1,4 kW - 2,1 kW (boost)
5. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



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



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



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



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

Temperatuurbeveiliging

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

Kookduurbegrenzer



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

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

Gezond koken

Rookpunt van diverse oliesoorten

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

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

Geluiden bij inductie

Tikkend geluid

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

Pannen maken geluid

- Pannen kunnen tijdens het koken geluid maken. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. Dit is normaal bij bepaalde pannen wanneer een hoge kookstand wordt gebruikt. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

De ventilator maakt geluid

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

Pannen

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



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



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

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



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

GEBRUIK

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

Minimale pandiameter

- De minimale diameter van de panbodem:
 - ▷ 10 cm voor zone \varnothing 14,5, 17,5 en 13 cm voor zone \varnothing 27,5 cm
 - ▷ 11 cm voor zone 19 x 21 cm
 - ▷ 23 cm voor verbonden bridge-zones
- U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. Als de pan te klein is, wordt de kookzone niet ingeschakeld.

Panverplaatsingsfunctie

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



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



U kunt ook twee pannen tegelijk verwisselen.



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

Pandetectie

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

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

Automatische koppeling van bridge-inductiekookzones

Deze koppeling wordt automatisch gemaakt:

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

Een verbindingssymbool verschijnt op het display van de achterste kookzone.

Grillplaten

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

Vermogen instellen

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

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

Boostfunctie

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

Vermogensbegrenzer

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

Warmhoudfunctie

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

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

Automatisch opwarmen

Met deze functie wordt de kookzone op niveau 9 opgewarmd zodat deze snel op de gewenste temperatuur is. Na verloop van een bepaalde tijd keert het vermogensniveau weer terug naar het ingestelde vermogen. Deze functie is beschikbaar voor de vermogensniveaus 1 tot 8.














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

De menufuncties

De volgende menufuncties zijn beschikbaar:

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

Meldingen op het display

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

Gebruik van de timer

De timer kan op drie verschillende manieren worden gebruikt:

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

Kookinstellingen

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

Gebruik de boost-stand voor:

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

Gebruik stand 9 voor het:

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

Gebruik stand 7 en 8 voor het:

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

Gebruik stand 4-6 voor het:

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

Gebruik stand 1-3 voor het:

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

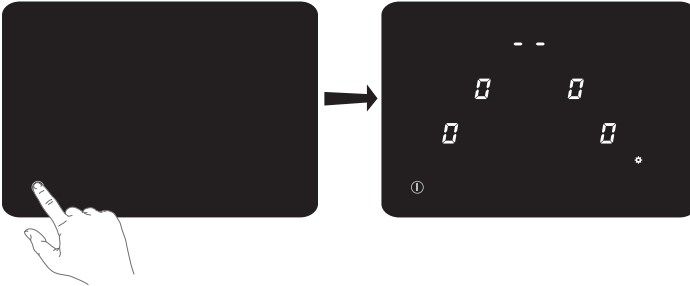
Bereiding starten

Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar

Plaats uw vingertop plat op een toets of op de schuifregelaar voor het beste resultaat. U hoeft geen druk uit te voeren. De aanraaktoetsen reageren alleen op lichte druk van een vingertop. Bedien de toetsen niet met andere objecten.

Na activering van een toets of schuifregelaar klinkt een geluidssignaal.

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

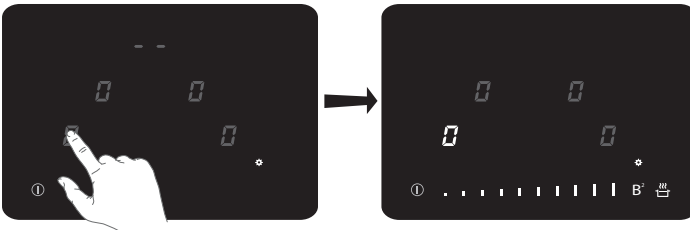


2. Plaats een geschikte pan op een kookzone.



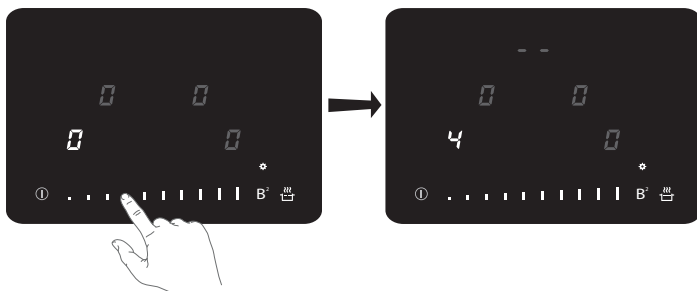
Zorg ervoor dat de onderzijde van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

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



BEDIENING

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



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

Wanneer het symbool voor pandetectie op het display verschijnt:



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



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

Klaar met koken

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



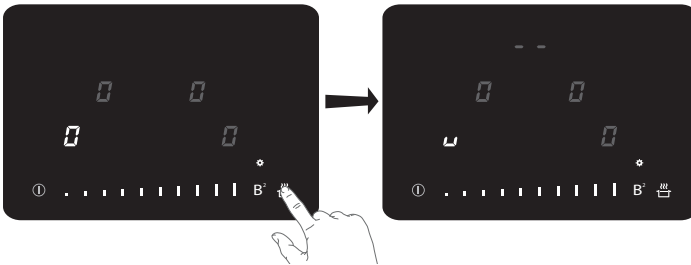
Het symbool **H** wordt weergegeven op het display van de kookzone, als die te heet is om te worden aangeraakt. Het symbool verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. U kunt ook energie besparen door een nog hete kookzone te gebruiken om andere pannen te verwarmen.

De automatische opwarmfunctie inschakelen

1. Schakel de kookplaat in en selecteer de gewenste kookzone.
2. Raak de schuifregelaar ten minste 3 seconden op het gewenste niveau aan.
 - *In het display verschijnt een 'A' afgewisseld met het geselecteerde vermogensniveau. Na afloop van de automatische opwarmtijd schakelt de kookzone automatisch over naar het gekozen niveau, dat permanent op het display wordt weergegeven.*
3. Stop de automatische opwarmfunctie door de kookzone te selecteren en de schuifregelaar aan te raken.

De warmhoudfunctie inschakelen

1. Schakel de kookplaat in en plaats een geschikte pan op een van de kookzones.
2. Raak de kookzonetoets van de gewenste kookzone aan.
 - *De '0' van de geselecteerde kookzone licht duidelijk op en er klinkt een enkele piepton.*
3. Raak de warmhoudtoets aan.
 - *Het warmhoudsymbool 'u' verschijnt op het display. De warmhoudfunctie is geselecteerd.*



4. Zet het vermogensniveau op '0' of raak de warmhoudtoets aan om de warmhoudfunctie uit te schakelen.

De Bridge-inductiekookzones koppelen (afhankelijk van het model beschikbaar)

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



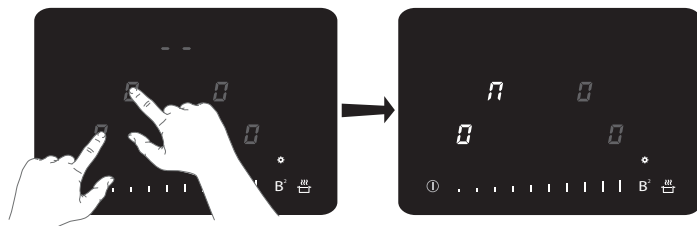
Deze koppeling wordt automatisch gemaakt als de kookplaat op beide zones kookgerei detecteert. Wilt u twee afzonderlijke pannen gebruiken, zet dan eerst een pan op de voorste kookzone en stel een vermogensniveau in. Zet vervolgens de tweede pan op de achterste kookzone en stel een vermogensniveau in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

Automatische koppeling van Bridge-inductiekookzones

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

Handmatige koppeling van Bridge-inductiekookzones

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



Ontkoppeling van Bridge-inductiekookzones

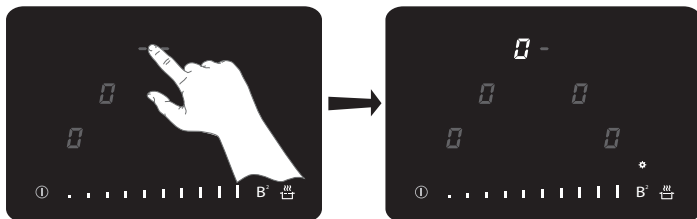
1. Raak de kookzonoetsen van de verbonden kookzones tegelijk aan.
 - Het verbindingssymbool verdwijnt op het display van de achterste kookzone.

Timerbediening

De eierwekker gebruiken (tijd is aflopend)

De kookplaat is ingeschakeld en er is geen kookzone geselecteerd.

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



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

BEDIENING

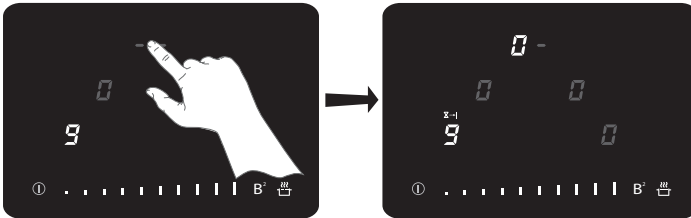
- ▶ *Stel op het linkerdisplay de waarde '0' in als u minder dan 10 minuten in wilt stellen.*
 - ▶ *Het rechterdisplay begint te knipperen; stel het rechterdisplay in.*
 - ▶ *Wanneer de tijd is ingesteld, begint de tijd direct af te tellen.*
 - ▶ *Op het timerdisplay wordt de resterende tijd weergegeven.*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



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

De kookwekker gebruiken

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



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

De vooraf ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kookduur op elk gewenst moment wijzigen.

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

De resterende kookduur controleren

1. Druk op de kookzonetoets om de zone te selecteren waarvan u de resterende tijd wilt bekijken.
 - ▶ Een aan de kookwekker gekoppelde zone is te herkennen aan het timersymbool boven het kookzonedisplay.
 - ▶ De timer geeft de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weer.
 - ▶ Tijdens de laatste minuut van de looptijd wordt de resterende tijd in seconden weergegeven.

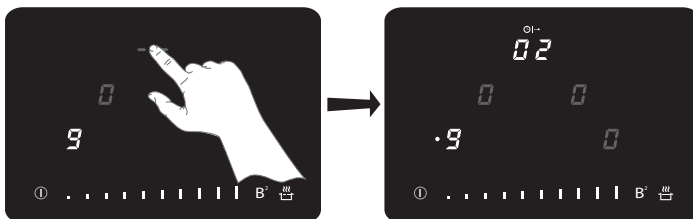
De kookwekker uitschakelen

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

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

De kookduur teller gebruiken (tijd is olopend)

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



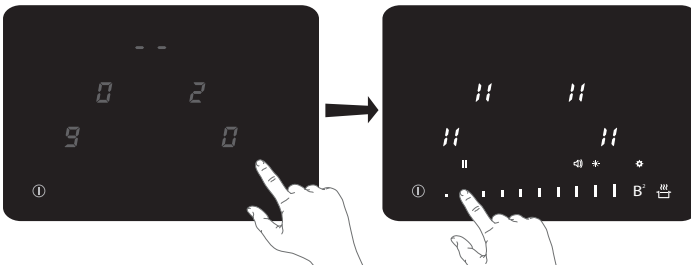
3. Om de kookduur teller te stoppen, selecteert u de kookzone en raakt u de timertoets twee keer aan.
 - ▶ Na een aantal seconden zijn de indicator, de symbolen en het knipperende timerdisplay verdwenen.
 - ▶ U kunt ook de kookzone uitschakelen om de kookduur teller te stoppen

Werking van de menufuncties

Koken pauzeren

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

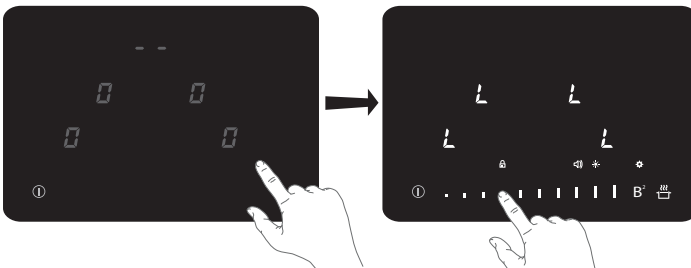
1. Raak de menu-toets aan.
 - *De menu-opties worden weergegeven.*
2. Raak de schuifregelaar aan op de positie van het pauzesymbool.



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

Vergrendelingsfunctie

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



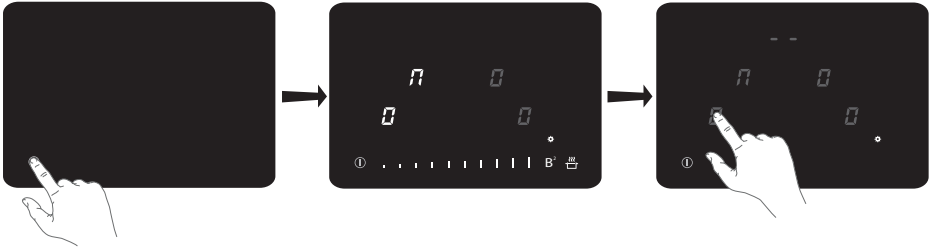
De kookplaat is nu vergrendeld. Na 5 seconden wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

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

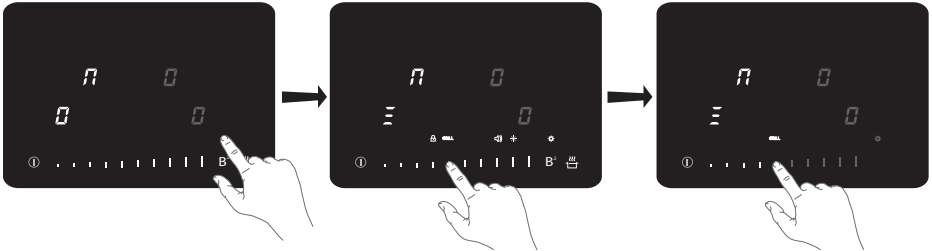
BEDIENING

De grillfunctie inschakelen (beschikbaar afhankelijk van het model)

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



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



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

Herstelfunctie

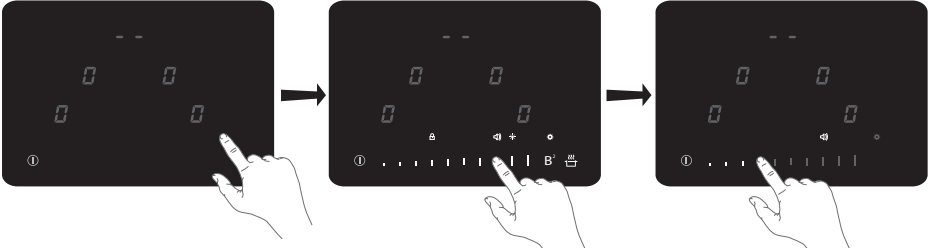
Als de kookplaat met de aan/uit-toets per ongeluk werd uitgeschakeld, kunnen met behulp van de herstelfunctie alle instellingen worden teruggezet.

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

INSTELLINGEN

Het geluidssignaal instellen

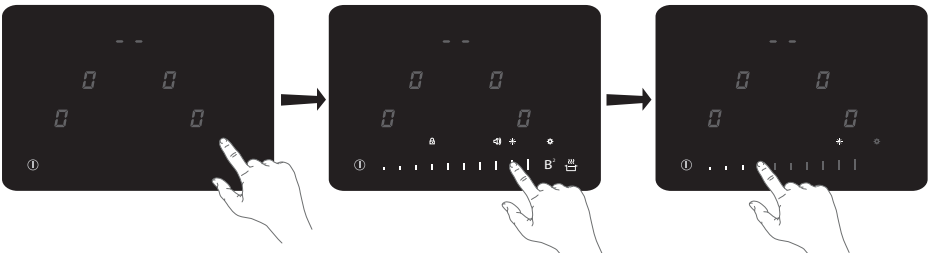
1. Raak de menu-toets aan.
 - *De menu-opties worden weergegeven.*
2. Raak de schuifregelaar aan op de positie van het luidsprekersymbool.
 - *De schuifregelaar geeft de geluidsinstelling weer.*
3. Stel het gewenste volume in met de schuifregelaar.



4. Raak de menu-toets aan om te bevestigen.

De helderheid instellen

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



4. Raak de menu-toets aan om te bevestigen.

Vermogensbegrenzer



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

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

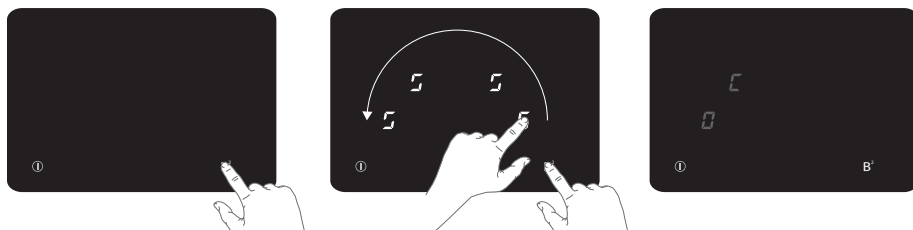
- Voor de modellen HI06471E, HI06471EV, HI07471EV, HI08471EV:
 - *De begrenzer is af fabriek ingesteld op 7400 W, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen naar 700 W, 1400 W, 2300 W, 2800 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W of 6000 W.*
- Voor de modellen HI08571EV en HI09571EV:
 - *De begrenzer is af fabriek ingesteld op 10400 W, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen naar 1400 W, 2300 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W, 6000 W of 7400 W.*
- Voor model HI06471EP:
 - *De begrenzer is af fabriek ingesteld op 3700 W. Deze instelling kan niet worden gewijzigd.*

Configuratie van de vermogensbegrenzer

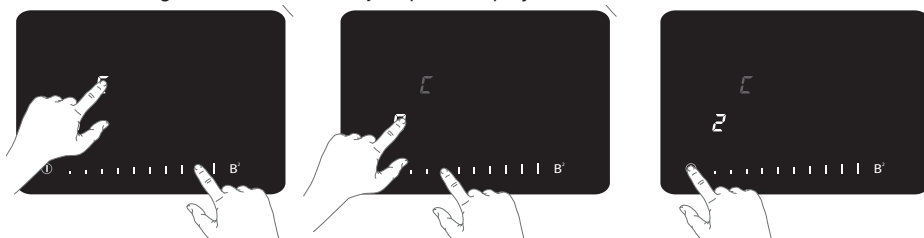
Controleer voordat u begint of er geen potten of pannen op de kookplaat staan.

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

INSTALLATIE



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



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

Stand schuifregelaar	Instelling van de vermogensbegrenzing voor:	
	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. Raak vervolgens de aan/uit-toets aan en houd vast totdat alle segmenten van het display zijn verdwenen.
 - ▷ De kookplaat is nu klaar voor gebruik met de geselecteerde vermogensbegrenzer.

Reinigen



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

Dagelijkse reiniging

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

Sterk vervuild glas

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



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



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

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Informatie over EU-verordening 66/2014

Metingen volgens EN 60350-2

Modelaanduiding	HI06471E	
Type kookplaat	Inductiekookplaat	
Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden	4	
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones	
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	21,5/17,5	21,5/17,5
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	182,9/191,8	182,9/162,7
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	180,1	

Modelaanduiding	HI06471EP	
Type kookplaat	Inductiekookplaat	
Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden	4	
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones	
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	21,5/14,5	21,5/17,5
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	182,9/170,9	182,9/162,7
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	174,9	

Modelaanduiding	HI06471EV / HI07471EV	
Type kookplaat	Inductiekookplaat	
Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden	4	
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones	
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of kookgebied L/B in cm	19x21/19x21	19x21/19x21
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	186,4/159,5	188/188
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	180,5	

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Modelaanduiding	HI08471EV	
Type kookplaat	Inductiekookplaat	
Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden	4	
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones	
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	27,5	14,5
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	196,5	170,9
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of kookgebied L/B in cm	2x 19x21	
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	188	
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	185,9	

Modelaanduiding	HI08571EV		
Type kookplaat	Inductiekookplaat		
Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden	5		
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones		
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	27,5	14,5	17,5
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	196,5	170,9	162,7
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of kookgebied L/B in cm	2x 19x21		
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	188		
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	181,2		

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Modelaanduiding	HI09571EV		
Type kookplaat	Inductiekookplaat		
Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden	5		
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones		
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	27,5		
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	196,5		
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of kookgebied L/B in cm	2x 19x21	19x21	19x21
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	188	186,4	159,5
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	186,4		

PROBLEMEN OPLOSSEN

Algemeen

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

Tabel voor probleemoplossing

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

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

PROBLEMEN OPLOSSEN

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

Verpakking en toestel afdanken

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

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

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

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



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

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

Verklaring van conformiteit

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.