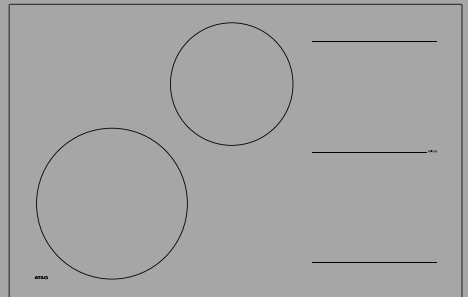


ATAG



GEBRUIKSHANDLEIDING

Inductiekookplaat

NL

HI66471D

HI67471DV


HI68471DV

Inhoudsopgave

Gebruikte pictogrammen	3	Automatische opwarmfunctie starten	23
Veiligheidsinstructies	4	De warmhoudfunctie starten	23
Veilig gebruik	6	De automatische kookfunctie starten	24
Uw inductiekookplaat	8	De Bridge Induction kookzones koppelen ...	24
Geachte klant!	8	Bedienen van de timer	25
Beschrijving	9	Het koken pauzeren	27
Bedieningspaneel	10	Kinderslot	27
Meldingen op het display	12	Gebruikersmenu	29
Gebruik	13	Het Gebruikersmenu openen:	29
Inductiekoken	13	Onderhoud	31
Geluiden tijdens inductiekoken	15	Reinigen glasplaat	31
Pannen voor inductiekoken	15	Reinigen van een matglazen kookplaat	32
Kookstanden	17	Probleemoplossing	33
Gebruik van de timer	18	Algemeen	33
Bridge Induction kookzones	18	Storingstabel	33
Automatische pandetectie	18	Technische gegevens	35
Vermogen instellen	18	Informatie volgens verordening	35
Warmhoudfunctie	19	Installatie	37
Automatische opwarmfunctie	19	Veiligheid	37
Automatische kookfunctie	19	Vorbereidingen voor montage	39
Kinderslot	19	Inbouwen	40
Pauze	20	Elektrische aansluiting	42
Bediening	21	Aansluiten en testen	43
Starten met koken	21	Milieuaspecten	45
De Booststand gebruiken	22	Afvoeren van het toestel en verpakking	45
Klaar met koken	22		

Gebruikte pictogrammen

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

 INFORMATIE!


Informatie, advies, tip of aanbeveling

 WAARSCHUWING!


Waarschuwing – algemeen gevaar

 ELEKTRISCHE SCHOK!

Waarschuwing – elektrische schok

 HEET OPPERVLAK!

Waarschuwing – gevaar heet oppervlak

 BRANDGEVAAR!

Waarschuwing – brandgevaar

Het is belangrijk dat u de instructies zorgvuldig leest.

Veiligheidsinstructies

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

LEES DEZE VOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

Algemeen

Wanneer de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die daarvan het gevolg is.

Schade veroorzaakt door onjuiste aansluiting, verkeerde montage of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

WAARSCHUWING!

- Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mensen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of mensen die weinig ervaring met en kennis van het toestel hebben, mits zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd hoe zij het toestel veilig moeten gebruiken en zij de mogelijke gevaren begrijpen.
- Dit toestel en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Raak hete delen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het toestel tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.

Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Kinderen mogen het toestel niet reinigen of onderhouden als zij niet onder toezicht staan.

BRANDGEVAAR!

- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- **WAARSCHUWING:** Koken met vet of olie op de kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

LET OP!

- **VOORZICHTIG!** Houd toezicht tijdens het koken. Houd continu toezicht bij een kort kookproces.

Probeer **NOOIT** de brand te blussen met water, maar zet het toestel uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.

Wanneer onder het toestel een lade toegestaan is (zie het installatievoorschrift), zonder tussenbodem, dan mogen daarin geen licht ontvlambare voorwerpen/stoffen worden bewaard. Zorg voor enkele centimeters afstand tussen de onderkant van de kookplaat en de inhoud van een lade.

Zorg altijd voor voldoende ventilatie!

Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten.

Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Het toestel is niet geschikt om ruimtes te verwarmen.

Dek het toestel nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het toestel nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.

Gebruik het toestel niet als werkblad. Het toestel kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet worden of vlam vatten.

Het toestel is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Gebruik nooit een stoomreiniger om het toestel te reinigen. Reinig het toestel alleen als het uitgeschakeld is. De stoom van een stoomreiniger kan onder spanning staande onderdelen bereiken en kortsluiting veroorzaken.

De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op valt, kan er een breuk ontstaan.

Veiligheidsinstructies

Als u besluit het toestel, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit het stopcontact heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het toestel naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

WAARSCHUWING: Schakel het toestel uit als het oppervlak gebarsten is om mogelijke elektrische schokken te voorkomen.

Keramische glasplaat gebroken

- Schakel onmiddellijk de kookplaat uit en verbreek de stroomtoevoer naar het toestel.
- Raak het oppervlak van het toestel niet aan.
- Gebruik het toestel niet.

De kookzones worden warm tijdens gebruik en blijven na gebruik ook een tijd warm. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.

Gebruik inductie

- Metalen voorwerpen of voorwerpen die metaal bevatten, zoals messen, vorken, lepels en deksels, mogen niet op de kookplaat worden gelegd, omdat deze heet kunnen worden.
- Houd bij gebruik van de inductiekookplaat voorwerpen die gevoelig zijn voor magnetische velden (creditcards, bankkaarten, diskettes, horloges en dergelijke) uit de buurt van de kookplaat. We raden iedereen met een pacemaker aan om eerst een cardioloog te raadplegen.
- Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken en plaats nooit in aluminium verpakte producten op de kookplaat. Het aluminium zou kunnen smelten en uw toestel onherstelbaar beschadigen.

Veilig gebruik

- Bewaar geen voorwerpen in kastjes boven of achter het toestel die voor kinderen interessant zijn.
- Verwarm geen dichte blikken op de kookplaat. Er ontstaat een overdruk waardoor de blikken uiteenspaten. U kunt zich hierdoor verwonden/verbranden.
- Gebruik het toestel niet bij een temperatuur beneden 5 °C.
- Het toestel mag niet in de buitenlucht geplaatst of gebruikt worden.

- Als de kookplaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zult u een 'nieuwheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- Open nooit de behuizing van het toestel.
- Zodra u de kookpan van een inductiekookplaat verwijderd, stopt automatisch de kookactiviteit. Wen uzelf er echter aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- Schakel het kookplaattelement na gebruik uit met de bediening en vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Houd er rekening mee dat als de kookplaat op een hoge stand wordt gebruikt, de opwarmtijd erg kort zal zijn. Laat de kookplaat niet onbeheerd achter als u een zone op een hoge stand gebruikt.

Temperatuurbeveiliging inductie zones

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

Kookduurbegrenzing

WAARSCHUWING!

Als een kookzone gedurende een ongebruikelijk lange tijd ingeschakeld is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.

De maximale kookduur hangt af van het ingestelde kookvermogen.

Instelling	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
1 en 2	6 uur
3 en 4	5 uur
5	4 uur
6 t/m 9	1,5 uur

Na deze tijd schakelt de kookzone automatisch uit.

Instelling	De kookzone wordt automatisch naar stand 9 geschakeld na:
Boost	5 minuten

Kookzone-gerelateerde timers hebben voorrang op de kooktijdbegrenzer.

Uw inductiekookplaat

Geachte klant!

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het toestel in gebruik neemt. U vindt hierin handige tips, uitleg over de instellingen en aanpassingen, en advies over het onderhoud van uw toestel.

Daarnaast dient de gebruiksaanwijzing als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de gebruiksaanwijzing.**

Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

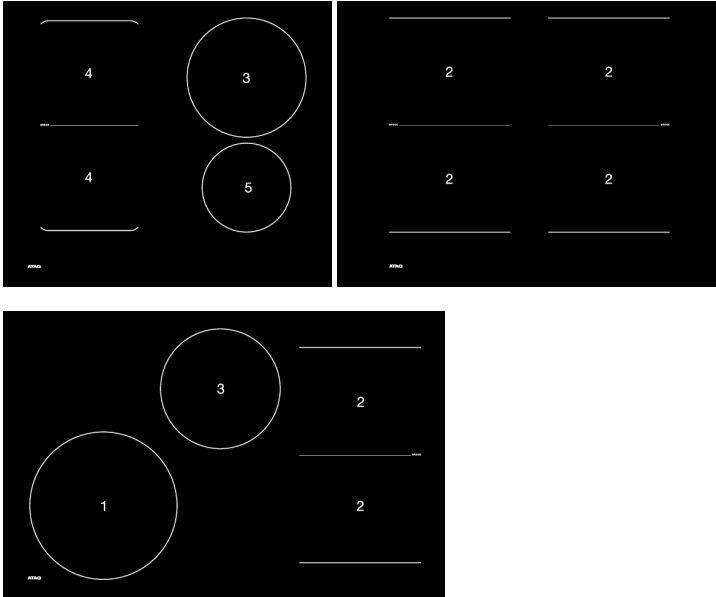
TIPS!

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

Veel kookplezier!

Beschrijving

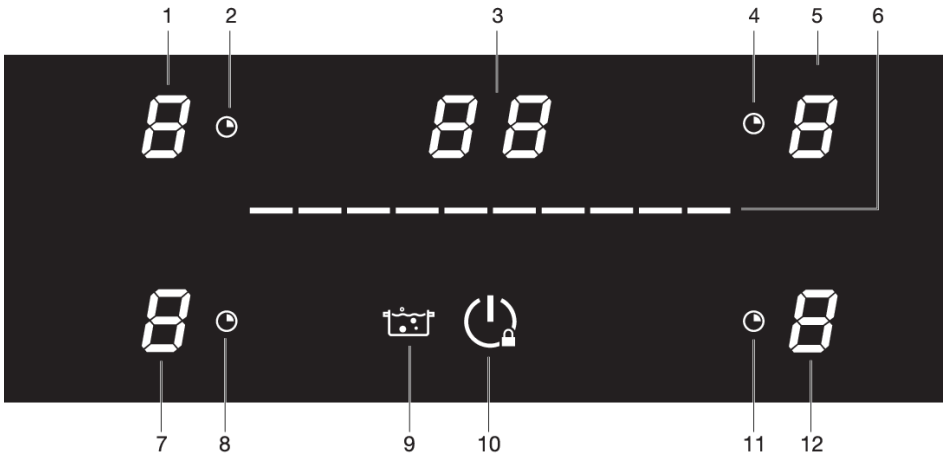
Aangezien de toestellen waarvoor deze handleiding is opgesteld, verschillende uitrustingen of onderdelen kunnen hebben, kan het zijn dat sommige functies of elementen die in de handleiding worden beschreven mogelijk niet in uw toestel aanwezig zijn.








1. Kookzone \varnothing 250 mm - 2,3 kW (boost 3,0 kW)
2. Bridge Induction kookzones 190 x 210 mm / 2,1 kW (boost 3,0 kW)
3. Kookzone \varnothing 210 mm - 2,3 kW (boost 3,0 kW) / zone te gebruiken voor de automatische kookfunctie
4. Kookzone \varnothing 180 mm - 1,4 kW (boost 2,1 kW)
5. Kookzone \varnothing 160 mm - 1,4 kW (boost 1,85 kW)

Uw inductiekookplaat

Bedieningspaneel




1. Kookzonetoets voor kookzone links achter (display kookzone)
2. Timerindicatie kookzone links achter
3. Timertoets (display timer en kookwekker)
4. Timerindicatie kookzone rechts achter
5. Kookzonetoets voor kookzone rechts achter (display kookzone)
6. Slider
7. Kookzonetoets voor kookzone links voor (display kookzone)
8. Timerindicatie kookzone links voor
9. Kooktoets [Gebruikersmenu]
10. Aan/uittoets [toets voor Kinderslot]
11. Timerindicatie kookzone rechts voor
12. Kookzonetoets voor kookzone rechts voor (display kookzone)

Aanraaktoets/slider	Beschrijving
	<p>Aan/uit + kinderslot</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schakel de kookplaat in- of uit. • Schakel het kinderslot in. • Open het Gebruikersmenu (met de kooktoets en de kookzonetoetsen).
	<p>Slider</p> <p>Met de slider kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Een vermogen worden ingesteld (wanneer een kookzone geselecteerd is). • Een tijd worden ingesteld (wanneer de timer geselecteerd is). • Een instelling worden geselecteerd (in het Gebruikersmenu).
	<p>Kookzone selectie + display</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kookzone selectie. • Lees het ingestelde vermogen van de kookzone af op het display.
	<p>Timer met uitschakelfunctie</p> <p>De timer maakt het kookproces gemakkelijker doordat u de kooktijd voor de geselecteerde kookzone kunt instellen. Wanneer de op de timer ingestelde tijd afloopt, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld en klinkt er een geluidssignaal. Schakel het geluidssignaal uit door de timer aan te raken; anders wordt het na een tijdje automatisch uitgeschakeld. De timer kan afzonderlijk worden ingesteld voor alle kookzones.</p> <p>Kookwekker</p> <p>De kookwekker is niet aan een kookzone gekoppeld. De kookwekker schakelt de kookzone niet uit.</p>
	<p>Automatische kookfunctie</p> <p>Deze kookplaat beschikt over een automatische kookfunctie. De daadwerkelijke prestaties van deze kookfuncties zijn sterk afhankelijk van het gebruikte kookgerei en van bepaalde andere parameters:</p> <ul style="list-style-type: none"> • De automatische kookfunctie werkt het meest nauwkeurig met roestvrijstalen pannen met een sandwichbodem. • De automatische kookfunctie werkt minder nauwkeurig met kookgerei dat aluminium bevat of meerlaags pannen. • Het gebruik van gietijzeren en stalen kookgerei wordt niet aanbevolen. • Als de pan van de ene zone naar de andere wordt verplaatst, volgt de automatische kookfunctie niet. • Als de pan langer dan 20 seconden wordt opgetild, wordt de automatische kookfunctie geannuleerd.

Uw inductiekookplaat

Meldingen op het display

Display kookzone	Beschrijving
0	Geen vermogen ingesteld; geen pan gedetecteerd.
1-9	Vermogensniveau: 1 = lage stand / 9 = hoge stand.
b	Booststand actief.
u	'Geen pan'-detectie.
H	Restwarmte-indicatie: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie die aangeeft welke kookzone nog heet is na uitschakeling. Hoewel de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicatie zichtbaar zolang de kookzone nog warm is. Raak de kookzone niet aan als de indicatie brandt.  HEET OPPERVLAK! Gevaar! Risico op brandwonden.
--	Timer met uitschakelfunctie te selecteren.
r j	Kookwekker te selecteren.
L	Het kinderslot is ingeschakeld.
A	Automatische opwarmfunctie
u	Warmhoudfunctie actief.
	Pauzefunctie actief.
n	Gekoppelde Bridge Induction zones actief.
c	Automatische kookfunctie actief.
U	Gebruikersmenu actief.

Inductiekoken

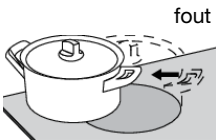
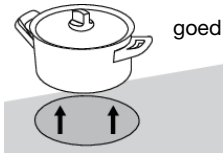


Inductiekoken is snel

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

Het vermogen past zich aan

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



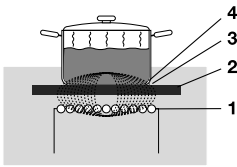
LET OP!

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

Werking van de aanraaktoetsen en slider

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

Werking inductie



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

Comfortabel

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

Snel

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

Schoon

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

Veilig

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

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

Capaciteitsverdeling van kookzones

Afhankelijk van het model kookplaat kunnen de kookzones elkaar beïnvloeden. Wanneer meerdere kookzones tegelijkertijd worden ingeschakeld, wordt de beschikbare capaciteit automatisch tussen hen verdeeld.

Wanneer de maximale capaciteit van de combinatie van kookniveaus tijdens het instellen wordt bereikt, worden één of meer zones automatisch gereduceerd tot de hoogst mogelijke instelling op dat moment. Dit wordt aangegeven door het knipperen van het betreffende bedieningselement.

Geluiden tijdens inductiekoken

- **Tikkend geluid**

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

- **Pan maakt geluid**

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

- **Ventilator maakt geluid**

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

Pannen voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.

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

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductiekoken met:

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

TIPS!

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

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

WAARSCHUWING!

Wees voorzichtig met geëmailleerde plaatstalen pannen:

- als u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan te droog is, kan het email afsplinteren (hierbij laat het email los van het staal);
- de bodem van de pan kan kromtrekken, bijvoorbeeld als gevolg van oververhitting;
- verwarm geëmailleerde pannen langzaam.

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

Gebruik op de kookzones pannen met de onderstaande aanbevolen bodemdiameters.

Kookzone	Minimale bodemdiameter pan
ø 250	ø 130
ø 210	ø 110
ø 180	ø 90
ø 160	ø 90
190 x 210	ø 110
Bridge Induction	ø 230

LET OP!

Het beste resultaat wordt bereikt met een pan die dezelfde diameter heeft als de kookzone. De kookzone schakelt niet in als de pan te klein is.

Snelkookpannen

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

'Geen pan'-detectie

Het symbool 'geen pan' verschijnt wanneer er geen pan, of een ongeschikte pan, op een kookzone staat waarvoor een kookstand is ingesteld.

Wat te doen?

- Plaats de pan op de juiste kookzone.
- Gebruik een pan die geschikt is voor inductie.
- Zorg dat de pan groot genoeg is en goed gecentreerd staat.

Indien binnen 10 minuten geen pan wordt gedetecteerd, schakelt de kookzone naar stand '0'.

Kookstanden

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

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

Gebruik van de timer

- Gebruiken als kookwekker (aflopende tijd) — na afloop van de ingestelde tijd klinkt er een alarm.
 - *De kookwekker kan worden ingesteld op max. 99 minuten.*
 - *De kookwekker kan worden gebruikt zonder dat er een kookzone in gebruik is.*
 - *De kookwekker kan alleen worden uitgeschakeld of aangepast wanneer de kookplaat is ingeschakeld.*
 - *Raak de timertoets aan om het alarm uit te schakelen.*
- Gebruiken als timer met uitschakelfunctie— 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 timer kan worden ingesteld voor elke actieve kookzone op maximaal 99 minuten.*
 - *Raak de timertoets aan om het alarm uit te schakelen.*

Bridge Induction kookzones

- Twee Bridge Induction zones kunnen aan elkaar worden gekoppeld. Hierdoor ontstaat één grote zone die kan worden gebruikt voor bijvoorbeeld een grillplaat of een vispan op hetzelfde vermogen. De pan moet groot genoeg zijn om het midden van de voorste en achterste kookzone te bedekken (minimaal 23 cm).

Automatische pandetectie

- Als 'Automatische pandetectie' is ingeschakeld (aan), herkent de kookplaat automatisch wanneer een pan op een kookzone staat.
- Als er een geschikte pan op een kookzone wordt geplaatst, licht de bediening op en kan een kookstand worden ingesteld.
- Als er geen geschikte pan op een kookzone wordt geplaatst, licht de bediening niet op en schakelt de kookplaat na 20 seconden uit.
- Wanneer u tijdens het koken de pan van de kookzone haalt, verschijnt het symbool 'Geen pan' en schakelt de kookzone uit. Zodra u de pan terugplaatst, verdwijnt het symbool en schakelt de kookzone weer in op de eerder ingestelde kookstand.
- 'Automatische pandetectie' kan in het Gebruikersmenu aan of uit worden gezet (staat standaard aan).

Vermogen instellen

- De kookzones beschikken over 9 kookstanden en een booststand (b).
- Schakel de kookplaat in en plaats binnen 20 seconden een geschikte pan op een kookzone.
- Raak de kookzonetoets aan waarop '0' wordt weergegeven en stel een kookstand in met de slider. Bij de eerste aanraking wordt direct de kookstand gekozen op het punt dat u aanraakt. Beweegt u met uw vinger over de slider, dan verandert de kookstand overeenkomstig: naar rechts hoger, naar links lager. Wanneer u uw vinger van de slider haalt, start de kookzone op de ingestelde kookstand.

Booststand

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

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.

Automatische opwarmfunctie

Met deze functie start de kookzone automatisch tijdelijk op de hoogste kookstand, zodat de pan snel opwarmt. De duur van deze opwarmtijd wordt automatisch bepaald door de kookstand die u kiest (zie tabel). Zodra deze opwarmtijd voorbij is, schakelt de kookzone terug naar de ingestelde kookstand. De functie is beschikbaar voor kookstanden 1 tot en met 8.

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

Automatische kookfunctie

De automatische kookfunctie brengt het water automatisch tot het kookpunt. Zodra het kookpunt is bereikt, schakelt de kookzone terug naar kookstand 5 om energie te besparen. U kunt de automatische kookfunctie stoppen door de slider op stand '0' aan te raken of door de knipperende kooktoets aan te raken.

Volg deze instructies voor het gebruik van de automatische kookfunctie:

- De automatische kookfunctie werkt alleen op de kookzone met een diameter van 210 mm.
- Gebruik een pan met vers water dat kouder is dan 40 °C.
- Voeg geen ingrediënten toe aan het water (zoals zout of voedsel).
- Zorg dat de waterhoogte in de pan tussen 3 cm en 6 cm ligt.
- Gebruik de automatische kookfunctie met of zonder deksel op de pan.
- Vul het water tijdens de automatische kookfunctie niet bij, omdat dit de nauwkeurigheid verstoort.

Kinderslot

U kunt de kookplaat vergrendelen met het kinderslot. Hiermee wordt voorkomen dat kookzones per ongeluk worden ingeschakeld.

Gebruik

Er kan ook worden gekozen voor 'Automatisch kinderslot'. In dat geval schakelt de kookplaat automatisch naar kindervergrendeling zodra het toestel wordt uitgeschakeld. Deze functie kan worden ingesteld in het Gebruikersmenu (U8).

Pauze

De pauzefunctie kan worden gebruikt om de werking van de gehele kookplaat tot maximaal 10 minuten te onderbreken. Zo kunt u veilig even weglopen of de kookplaat schoonmaken zonder dat de ingestelde waarden verloren gaan.

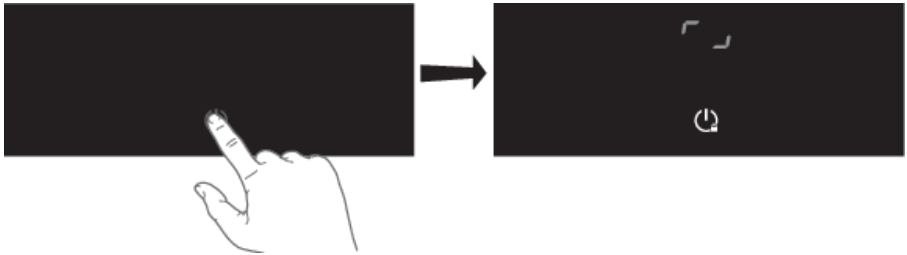
Plaats uw vingertop plat op een toets of op de schuifregelaar voor het beste resultaat. U hoeft geen druk uit te voeren. De aanraaktoetsen reageren alleen op lichte druk van een vingertop. Bedien de toetsen niet met andere objecten. Schuif met uw vingertop over de schuifregelaar of raak de schuifregelaar op een bepaalde positie aan om een instelling te kiezen. Met een veegbeweging over de slider kan in sommige gevallen de instelling versneld worden aangepast.

Na activering van een toets of de slider klinkt een geluidssignaal.

Starten met koken

1. Raak de aan/uit-toets aan totdat u een geluidssignaal hoort.

- *De aan/uit-toets licht fel op en de timertoets wordt gedimd weergegeven.*

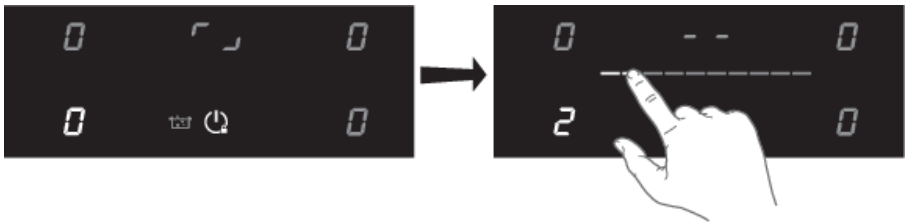


2. Plaats een geschikte pan op een kookzone.

- *Zorg ervoor dat de onderzijde van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.*
- *De kookzone detecteert de pan automatisch.*
- *Er verschijnt een '0' in de kookzonedisplay.*

3. Stel een kookstand in door de schuifregelaar aan te raken.

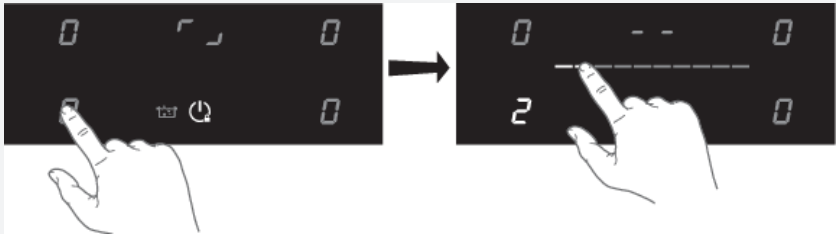
- *De kookzone start op het ingestelde niveau.*
- *Stel een hogere of lagere stand in met de slider.*
- *Na 10 seconden wordt de schuifregelaar automatisch verborgen.*



LET OP!

Als de automatische pandetectie uitgeschakeld is in het Gebruikersmenu:

1. Raak de aan/uit-toets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *Alle kookzonedisplays tonen een '0'.*
2. Plaats een geschikte pan op een kookzone.
3. Raak de toets van de kookzone waar de pan op staat aan.
 - *Er klinkt één enkel geluidssignaal.*
 - *De '0' van de geselecteerde kookzone licht gedurende 10 seconden op.*



4. Stel een kookstand in door de schuifregelaar aan te raken.

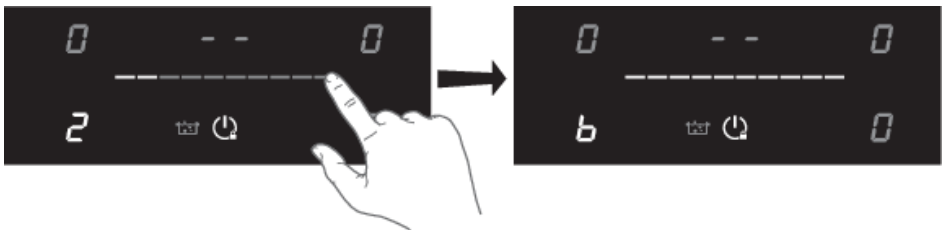
TIPS!

Als de kookplaat 25 seconden niet wordt gebruikt, wordt deze automatisch uitgeschakeld.

De Booststand gebruiken

U kunt de Booststand gebruiken om max. 5 minuten op de hoogste kookstand te koken.

1. Raak de slider aan en schuif geheel naar rechts.
 - *'b' verschijnt op het display.*
 - *Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.*



Klaar met koken

1. Selecteer de kookzone met de kookzonetoeets en zet de kookstand op '0'.

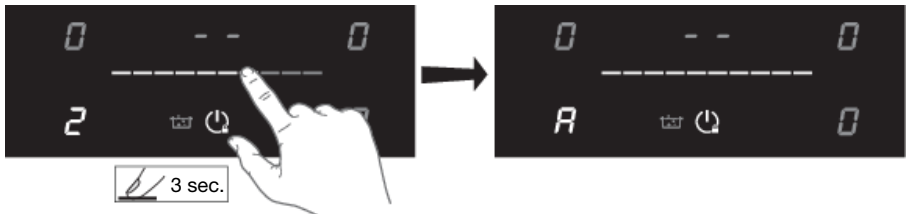
- Schakel de inductiekookplaat uit door de aan/uit-toets aan te raken.

HEET OPPERVLAK!

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

Automatische opwarmfunctie starten

- Schakel de kookplaat in en plaats een geschikte pan op een kookzone.
- Raak de kookzonetoets van de gewenste kookzone aan indien de pan niet automatisch wordt geselecteerd.
- Raak de slider ten minste 3 seconden op de gewenste stand (tussen 1 en 8) aan.

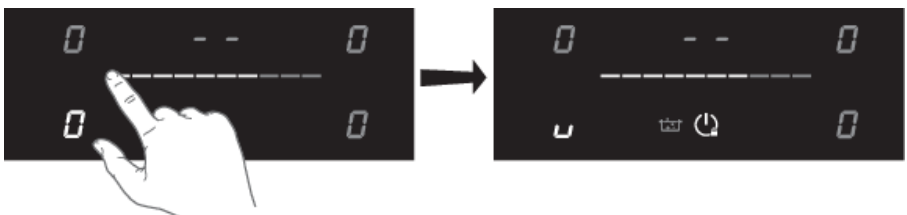


- In het display verschijnt een 'A' afgewisseld met het geselecteerde vermogensniveau. Na afloop van de automatische opwarmtijd schakelt de kookzone automatisch over naar het gekozen niveau, dat permanent op het display wordt weergegeven.*

- Stop de automatische opwarmfunctie door de kookzone te selecteren en de slider aan te raken.

De warmhoudfunctie starten

- Schakel de kookplaat in en plaats een geschikte pan op een kookzone.
- Raak de kookzonetoets van de gewenste kookzone aan indien de pan niet automatisch wordt geselecteerd.
- Raak de schuifregelaar aan en schuif geheel naar links tussen stand 0 en 1 om de warmhoudfunctie te selecteren.
 - Het warmhoudsymbool 'u' verschijnt op het display. De warmhoudfunctie is geselecteerd.*

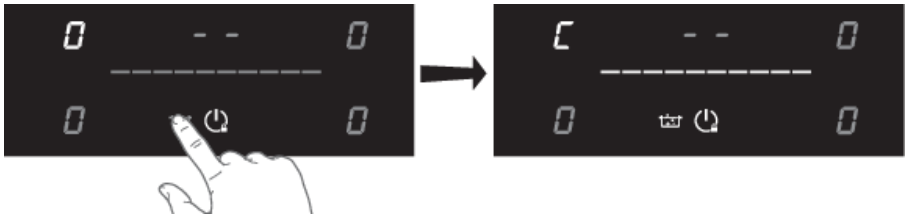


- Zet het vermogensniveau op '0' om de warmhoudfunctie uit te schakelen.

Bediening

De automatische kookfunctie starten

1. Schakel de kookplaat in en plaats een pan op de geschikte kookzone.
 - **Let op:** de automatische kookfunctie werkt alleen op de kookzone met een diameter van 210 mm.
2. Raak de kookzonetoets van de gewenste kookzone aan indien de pan niet automatisch wordt geselecteerd.
3. Raak de kooktoets aan om de automatische kookfunctie te starten.
 - *Indicatie 'C' gaat branden en de automatische kookfunctie is geselecteerd.*



4. Zet het vermogensniveau op '0' om de automatische kookfunctie uit te schakelen.

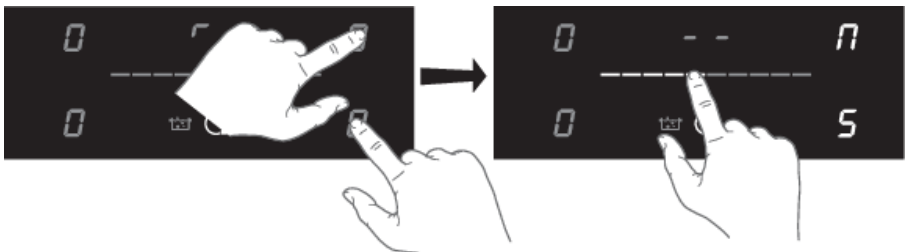
De Bridge Induction kookzones koppelen

Twee Bridge Induction zones kunnen aan elkaar worden gekoppeld. Hierdoor ontstaat één grote zone die kan worden gebruikt voor bijvoorbeeld een grillplaat of een vispan op hetzelfde vermogen. De pan moet groot genoeg zijn om het midden van de voorste en achterste kookzone te bedekken (minimaal 23 cm).

TIPS!

Deze koppeling kan gemaakt worden 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.

1. Raak tegelijkertijd de toetsen van kookzones linker- of rechterzijde aan.
 - *Een verbindingssymbool verschijnt op het display van de achterste kookzone om aan te geven dat de twee kookzones zijn verbonden.*
2. Gebruik de slider om het gewenste kookvermogen voor de twee verbonden kookzones in te stellen.



- Om later het kookvermogen van de verbonden zones te wijzigen, drukt u eerst op de kookzonetoets van de voorste kookzone.

Ontkoppeling van Bridge Induction kookzones

- Raak de toetsen van de verbonden kookzones tegelijk aan.
 - Het verbindingssymbool verdwijnt van het display van de achterste kookzone.
 - Alle kookstanden worden teruggezet naar '0'.

Bedienen van de timer

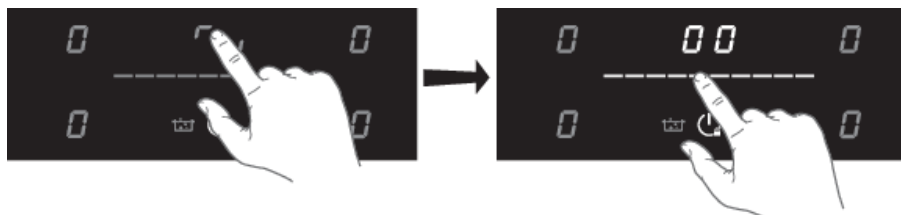
De kookwekker gebruiken (tijd is aflopend)

TIPS!

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

De kookplaat is ingeschakeld.

- Raak de timertoets aan om de kookwekker in te stellen.
 - Het display van de timer toont '00'.



- Gebruik de slider om de gewenste tijd in te stellen (van 1 tot 99 minuten).
 - Schuif van links naar rechts over de slider om een tijd in te stellen. Als u snel van links naar rechts veegt en uw vinger aan het einde van de slider optilt, blijft de tijd toenemen. Schuif van rechts naar links om de tijd te verminderen. Schuif langzaam om een korte tijd in te stellen.
 - Wanneer de tijd is ingesteld, begint deze af te tellen.
 - De laatste minuut wordt in seconden weergegeven.
 - De timer knippert en het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
- Raak de timertoets aan om het alarm uit te schakelen.
 - Het alarm stopt automatisch na 2 minuten (in te stellen in het Gebruikersmenu-U7).

TIPS!

- Raak de timertoets aan en raak vervolgens de slider aan om de tijd in te stellen op '0' om voortijdig de kookwekker uit te schakelen.

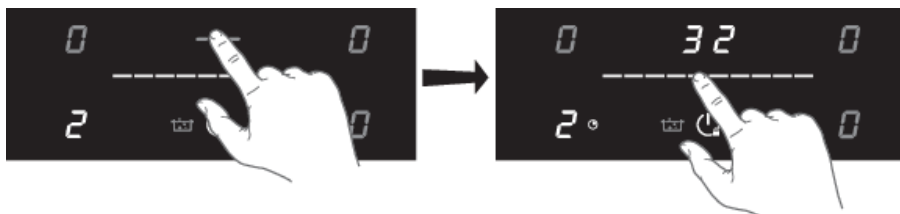
De timer met uitschakelfunctie gebruiken

Bediening

TIPS!

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

1. Schakel de kookplaat in en stel voor minimaal één kookzone een vermogensniveau in.
2. Raak de kookzonetoets aan van de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen.
3. Raak de timertoets aan.
 - *De timerindicatie naast de geselecteerde kookzone licht helder op.*



4. Gebruik de slider om de gewenste tijd (1–99 minuten) in te stellen.
 - *Schuif van links naar rechts over de slider om een tijd in te stellen. Als u snel van links naar rechts veegt en uw vinger aan het einde van de slider optilt, blijft de tijd toenemen. Schuif van rechts naar links om de tijd te verminderen. Schuif langzaam om een korte tijd in te stellen.*
 - *In de laatste 10 seconden wordt de resterende tijd automatisch in het timerdisplay weergegeven. De timerindicatie van de betreffende kookzone knippert.*
 - *De kookzone schakelt automatisch uit zodra de ingestelde tijd is verstreken.*
 - *De timer knippert en een alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd voorbij is.*
5. Raak de timertoets aan om het alarm uit te schakelen.
 - *Het alarm stopt ook automatisch na 2 minuten (instelbaar via Gebruikersmenu U7).*

De resterende tijd controleren

1. Raak de kookzonetoets aan van de kookzone waarvan u de resterende tijd wilt zien.
 - *Een aan de timer gekoppelde kookzone is te herkennen aan het knipperende timersymbool naast het kookzonedisplay.*
 - *De timer toont de resterende tijd van de geselecteerde kookzone.*
 - *Tien seconden voordat de timer afloopt, wordt de resterende tijd automatisch in het timerdisplay getoond en knippert de timerindicatie van de betreffende zone.*
 - *Aan alle kookzones kan een timer worden gekoppeld.*

De ingestelde tijd wijzigen

U kunt de tijd op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak de kookzonetoets aan van de zone waarvan u de timer wilt aanpassen.
 - *De timerindicatie naast de kookzonetoets knippert en de resterende tijd wordt getoond.*

2. Raak de timertoets aan.
3. Gebruik de slider om de tijd te wijzigen.
 - *Stel de tijd op '0' in om de timer uit te schakelen. Het timersymbool wordt niet meer weergegeven.*

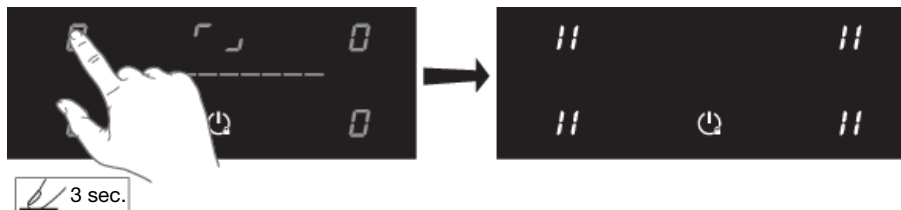
TIPS!

Als er geen kookzone is geselecteerd, wordt de ingestelde kookwekker weergegeven. Wanneer wél een kookzone is geselecteerd, wordt de eventueel ingestelde timer van die kookzone weergegeven.

Het koken pauzeren

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

1. Raak één van de kookzonetoetsen 3 seconden aan.
 - *Alle kookzonedisplays tonen het pauzesymbool.*
 - *De kookplaat is nu gepauzeerd.*



2. Raak 3 seconden een willekeurige toets van een kookzone aan om pauzeren te stoppen.
 - *Het pauzesymbool verdwijnt uit alle displays.*

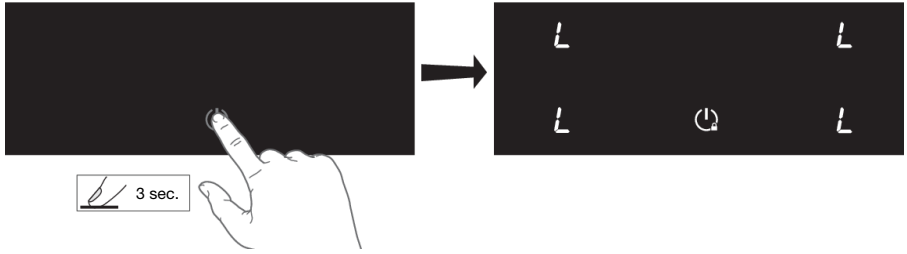
LET OP!

- Tijdens pauze worden alle kookstanden op '0' gezet en worden actieve timers gepauzeerd.
- De automatische opwarmfunctie en de automatische kookfunctie worden gestopt.
- Als de pauze langer dan 10 minuten duurt, schakelt de kookplaat uit.

Kinderslot

1. Zorg dat de kookplaat is uitgeschakeld en raak de aan/uit-toets 3 seconden aan.
 - *De instellingen van de kookplaat zijn vergrendeld.*
2. Raak de aan/uit-toets opnieuw 3 seconden aan om de kookplaat te ontgrendelen.

Bediening



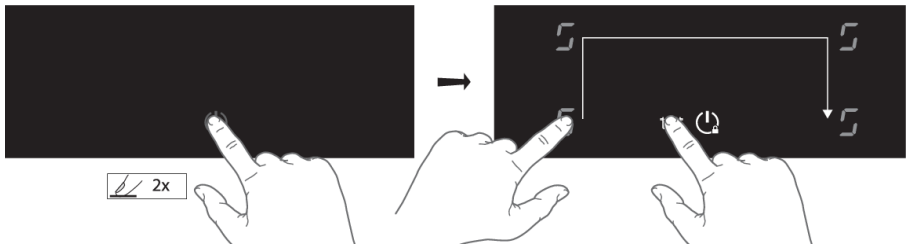
TIPS!

In het Gebruikersmenu kunnen de signaleringen van de kookplaat naar wens worden ingesteld. Dit betreft zowel de akoestische signaleringen (toon en volume) als de visuele signaleringen.

De vermogensbegrenzer (U0) mag uitsluitend door een installateur worden ingesteld!

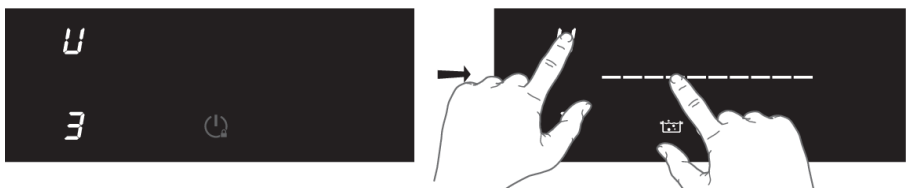
Het Gebruikersmenu openen:

1. Zorg dat de kookplaat is uitgeschakeld en raak de aan/uit-toets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *De kookplaat is ingeschakeld.*
2. Raak binnen 3 seconden opnieuw de aan/uit-toets aan.
 - *De indicatie voor de kookfunctie knippert.*
3. Raak de Kooktoets aan en houd deze vast.
 - *De kookzonedisplays worden weergegeven.*
4. Raak vervolgens, met de klok mee, elke kookzonetoets aan (begin met de kookzonetoets links voor).



- *Bij juiste bediening klinkt een korte toon.*
- *Bij foutief bedienen klinkt een dubbele toon.*

5. Laat de Kooktoets los.
 - *'U' knippert afwisselend met een nummer '0' op het display van de kookzone links achter.*
 - *De configuratiewaarde verschijnt op het display van de kookzone links voor, of op het timerdisplay (bij het instellen van U0).*
6. Raak de kookzonetoets van de kookzone links achter aan en kies het juiste nummer van het menu (zie tabel).



7. Raak het display met de getoonde waarde aan en kies met de slider de juiste waarde (zie tabel).
8. Bevestig de instelling door de aan/uit-toets aan te raken totdat u een geluidssignaal hoort.

Gebruikersmenu



- Raak de kooktoets aan of wacht één minuut om het Gebruikersmenu te verlaten zonder de wijzigingen op te slaan.

Menucode	Beschrijving	Configuratiewaarde
U0	Vermogensbegrenzer (zie hoofdstuk 'Installatie')	Min. 1400 W / max. 3700 W (standaard)
U2	Volume geluidssignaal toetsen	0 - 1 - 2 - 3 (0 = geluid uit - 3 = max.)
U3	Volume geluidssignaal alarm	0 - 1 - 2 - 3
U4	Lichtsterkte display	Max. 0 - 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 Min.
U5	Aftelanimatie (aan of uit)	0 = uit 1 = aan
U6	Automatische pandetectie (aan of uit)	0 = uit 1 = aan (standaard)
U7	Geluidssignaal wanneer de timer afloopt	0 = geluidssignaal klinkt 120 seconden 1 = geluidssignaal klinkt 10 seconden 2 = geluidssignaal blijft klinken tot u het uitschakelt
U8	Automatisch kinderslot (aan of uit)	0 = uit 1 = aan

Reinigen glasplaat

Reinig het afgekoelde glas-keramische oppervlak na ieder gebruik, aangezien ook het kleinste beetje vuil kan inbranden op het hete oppervlak.

Gebruik voor regelmatig onderhoud van het glas-keramische oppervlak speciale reinigingsmiddelen, die zorgen voor een beschermend filter tegen vuil.

Veeg om krassen te voorkomen voor ieder gebruik stof en andere zaken van het glas-keramische oppervlak.

💡 INFORMATIE!

Staalwol, schuursponsjes en schurend poeder maken krassen op het oppervlak. Ook sprays en ongeschikte vloeibare reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen.

Door het gebruik van schurende middelen, maar ook door het gebruik van beschadigde onderkanten van pannen kan de markering op het apparaat wegslijten.

Verwijder kleinere vuilresten met een zachte vochtige doek en maak het oppervlak dan droog.

Verwijder watervlekken met een milde azijnoplossing, waarmee u echter niet het frame (bij sommige modellen) mag vegen, aangezien dit dan zijn glans verliest. U mag geen agressieve sprays en reinigingsmiddelen gebruiken voor het verwijderen van kalk.

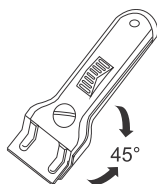
Verwijder sterker vuil met een speciaal middel voor de reiniging van glas-keramische oppervlakken. Neem hierbij de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht. Verwijder zorgvuldig alle resten van het reinigingsmiddel, bij verhitting kunnen deze het glas-keramische oppervlak beschadigen.

Verwijder hardnekkig en aangebakken vuil met de schraper. Wees voorzichtig met de schraper, dat u zich niet bezeert.

Suiker en voedselresten die suiker bevatten kunnen het glazen oppervlak beschadigen, daarom moeten de suikerresten meteen met de schraper van het glazen oppervlak worden verwijderd ook al is de kookplaat nog heet.

💡 INFORMATIE!

De schraper wordt niet meegeleverd met het apparaat.



💡 INFORMATIE!

Gebruik de schraper alleen als het vuil niet te verwijderen is met een vochtige doek of met speciale middelen voor reiniging van het glas-keramische oppervlak.

Houd de schraper onder een hoek van (45° tot 60°). Met zachte druk glijdt u over het glas en over de markeringen om het vuil te verwijderen. Zorg ervoor dat het plastic handvat (bij sommige modellen) niet in contact komt met het hete kookoppervlak.

TIPS!

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

Dagelijkse reiniging

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

Hardnekkige vlekken

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

LET OP!

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

Reinigen van een matglazen kookplaat

Bij hardnekkige specifieke vlekken en markeringen (voedselresten, donkere of metalen vlekken):

- Gebruik een keramische kookplatreiniger.
- Laat 5 tot 10 minuten inwerken.
- Maak schoon met een schone microvezeldoek (maak cirkelvormige bewegingen met gematigde druk).
- Spoel af met water.
- Droog af met een microvezeldoek.

TIPS!

Raadpleeg de website voor aanvullende onderhouds- en reinigingsinstructies!

Algemeen

LET OP!

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

Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

Storingstabel

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

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Inductiezones		
Bij het in werking stellen van het toestel verschijnen er tekens in de displays.	Dit is de standaard opstartroutine.	Normale werking.
De ventilatie draait nog enkele minuten door nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen van een nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt nadat de kookplaat een paar keer is gebruikt. Ventilteer de keuken.
De pannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Een kookzone stopt plotseling met werken en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door op de toets van de timer te drukken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
De kookstand knippert en de kookzone schakelt naar een lagere stand of uit.	De vermogensbegrenzing is actief.	Kies een lagere kookstand.
Het 'geen pan' symbool verschijnt.	Geen pan geplaatst, ongeschikte pan, of pan op de verkeerde kookzone.	Plaats een geschikte inductiepan op de kookzone met een ingestelde kookstand.
Er47 of Er400 verschijnt op het display.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.

Probleemoplossing

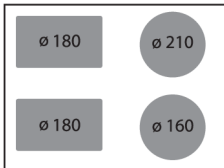
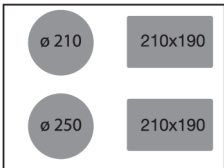
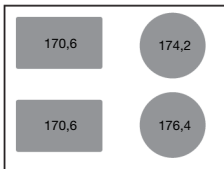
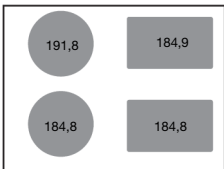
Vervolg tabel vorige pagina

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er03 verschijnt op het display.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
E2 verschijnt op het display.	Er is een lege pan verwarmd op de kookzone.	Wacht tot de kookzone is afgekoeld of vul de pan met ingrediënten.
E5 of E6 verschijnt op het display.	De netspanning is te hoog.	Sluit het toestel aan volgens het typeplaatje en de instructies.
E8 verschijnt op het display.	Luchtcirculatie niet goed.	Zorg dat de beluchtingsgaten onderin de kookplaat open zijn.
Overige foutcodes.		Neem contact op met de servicedienst.

TIPS!

Maak het toestel gedurende enige tijd spanningsloos om de storing te verhelpen voordat u contact opneemt met de klantenservice.

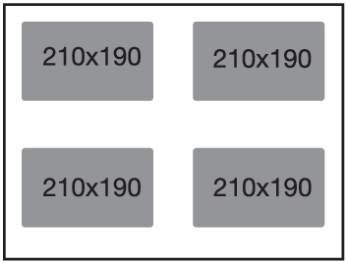
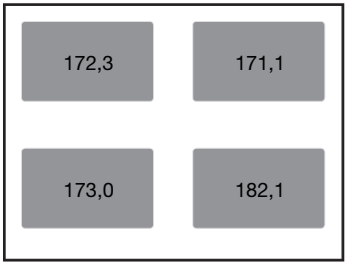
Informatie volgens verordening (EU) 66/2014 - (EU) 2023/826

Model identificatie	HI66471D	HI68471DV
Handelsmerk	ATAG	ATAG
Type kookplaat	Inductiekookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of gebieden	4	4
Verwarmingstechnologie	Inductie kookzones of kookgebieden	Inductie kookzones of kookgebieden
<ul style="list-style-type: none"> Voor niet-ronde kookzones of gebieden: lengte en breedte van nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of gebied [mm] Voor ronde elektrische kookzones: diameter nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone [mm] 		
Energieverbruik per elektrische kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{\text{elektrisch koken}}$) in Wh/kg		
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	173,0	186,6
Energieverbruik in stand-by modus (P_s) [W]	0,5	0,5
Tijd waarna de apparatuur overschakelt op de toepasselijke spaarstand [min.]	< 1	< 1

Model identificatie	HI67471DV
Handelsmerk	ATAG
Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of gebieden	4
Verwarmingstechnologie	Inductie kookzones of kookgebieden

Technische gegevens

Vervolg tabel vorige pagina

Model identificatie	HI67471DV
<p>Voor niet-ronde kookzones of gebieden: lengte en breedte van nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of gebied [mm]</p>	
<p>Energieverbruik per elektrische kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{\text{elektrisch koken}}$) in Wh/kg</p>	
<p>Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg</p>	174,6
<p>Energieverbruik in stand-by modus (P_s) [W]</p>	0,5
<p>Tijd waarna de apparatuur overschakelt op de toepasselijke spaarstand [min.]</p>	< 1

Als de aansluitkabel beschadigd is moet deze door de fabrikant of een gemachtigde servicemonteur worden vervangen om gevaar te voorkomen.

Veiligheid

Indien de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die daarvan het gevolg is.

- Dit toestel mag uitsluitend door een erkende monteur worden geïnstalleerd.
- Controleer het toestel op transportschade. Sluit het toestel niet aan als het beschadigd is.
- De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten minimaal tot 105 °C hittebestendig zijn.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd moet vlak zijn.
- Lokale voorschriften inzake de afvoer van lucht moeten worden nageleefd.

Elektrische aansluiting

- Dit toestel moet worden geaard.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Zorg er voorafgaand aan de installatie voor dat de lokale distributievoorwaarden (spanning en frequentie) en de aansluitingen van het toestel compatibel zijn.
- De spanning, frequentie, vermogen, en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.
- Controleer voor toestellen van klasse I of het elektriciteitsnet in uw huis een goede aarding garandeert.
- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Als een vast opgesteld toestel niet is voorzien van een netsnoer en een stekker, of van een andere manier om de verbinding met het elektriciteitsnet te verbreken, waarbij er sprake is van een contactverbreking in alle polen die volledige contactverbreking biedt in situaties die onder overspanningscategorie III vallen, moet er in het vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het toestel een schakelaar worden aangebracht volgens de geldende richtlijnen. Dit is ook van toepassing op toestellen met een netsnoer en stekker waarbij de stekker niet toegankelijk is na installatie van het toestel. Door het toepassen van een meerpolige schakelaar met een contactafstand van tenminste 3 mm in de vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het toestel wordt aan deze eis voldaan.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en niet door een lade worden aangestoten.
- Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel met de juiste kabel diameters behorend bij de aansluiting. De kabel ommanteling moet van rubber zijn (bijvoorbeeld type H05V2V2 of H07V2V2).
- Voordat u het toestel aansluit, dient u te controleren of het voltage dat wordt aangegeven op het toestel overeenkomt met het voltage in uw huis.
- De aansluiting moet worden aangepast aan de stroom en de zekeringen.
- Het toestel mag niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op netspanning worden aangesloten, aangezien veilig gebruik van het toestel dan niet langer kan worden gegarandeerd.
- Na de installatie moeten de elektrische stroomvoerende en geïsoleerde onderdelen tegen aanraking worden beschermd.

WAARSCHUWING!

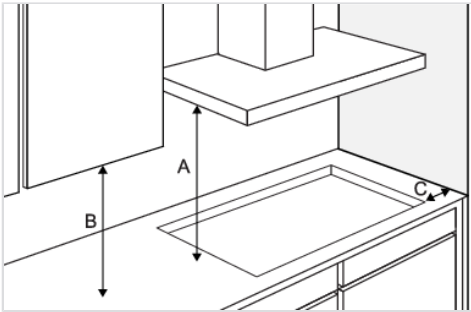
Het niet gebruiken van schroeven of bevestigingsmiddelen voor installatie zoals beschreven in het installatievoorschrift kan leiden tot elektrische schok.

Service

- Maak het toestel spanningsloos voordat met de reparatie wordt gestart.
- Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele onderdelen. Alleen van die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.

Vorbereidingen voor montage

Vrije ruimte rondom toestel

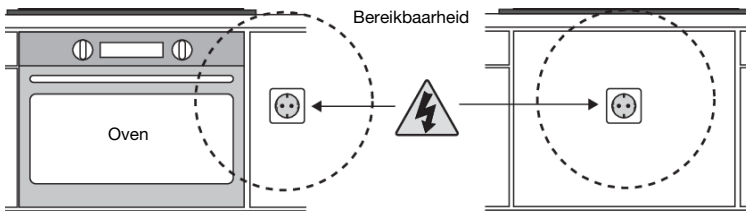


A (>mm) = 650

B (>mm) = 450

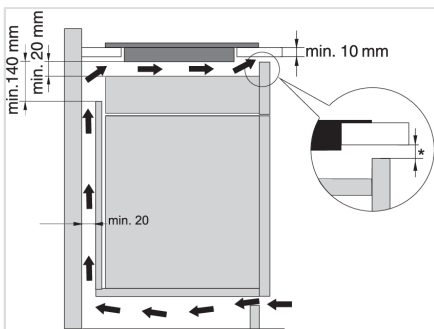
C (>mm) = 50

Bereikbaarheid



Ventilatieopeningen in de onderkast

Voor een normale werking van de elektronische componenten van de inductiekookplaat is voldoende luchtcirculatie vereist.



Onderkast zonder oven

- Over de gehele breedte van de kast moet in de achterwand van de kast een opening aanwezig zijn met een hoogte van niet minder dan 140 mm.
- De ruimte tussen een lade en de onderzijde van de kookplaat moet ten minste 20 mm zijn. Een goede ventilatie moet aan de achterkant aanwezig zijn.

LET OP!

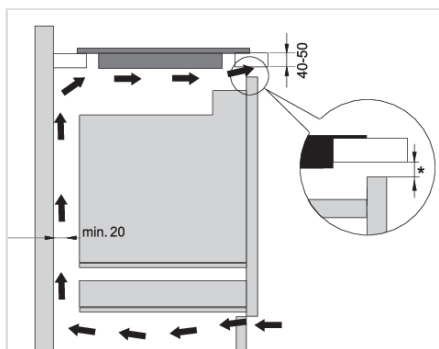
* Voor een optimale werking van de kookplaat wordt met het oog op ventilatie een tussenruimte aanbevolen.

Installatie

De kookplaat is uitgerust met een ventilator in het onderste gedeelte. Als er een lade onder het aanrechtblad zit, gebruik deze dan niet om kleine voorwerpen of papier in op te bergen. Deze kunnen in de ventilator worden gezogen en zo de ventilator en het koelsysteem beschadigen. Gebruik de lade ook niet om aluminiumfolie of brandbare stoffen of vloeistoffen (zoals sprays) in op te bergen. Houd dergelijke stoffen uit de buurt van de kookplaat.

⚠ WAARSCHUWING!

Explosiegevaar! Er moet minstens 20 mm vrije ruimte zijn tussen de inhoud van de lade en de inlaatopeningen van de ventilator.

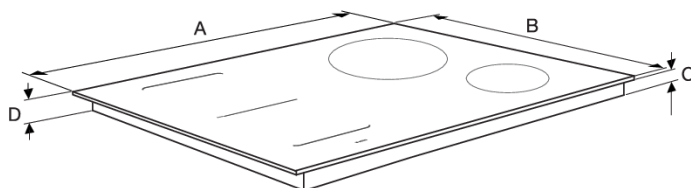


Onderkast met een oven

- Onder de inductiekookplaat kan een oven worden geplaatst, mits deze beschikt over een koelventilator. Voordat de oven wordt geplaatst, moet de achterwand van de keukenkast worden verwijderd rondom de installatie-opening.
- Als andere toestellen onder de inductiekookplaat worden geïnstalleerd, kunnen wij de correcte werking ervan niet garanderen.

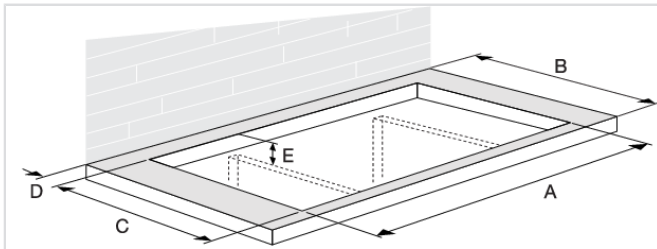
Inbouwen

Toestel afmetingen



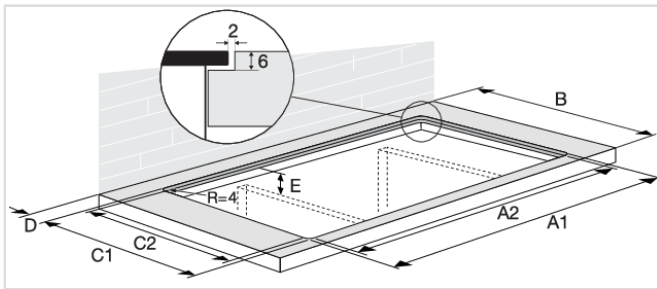
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HI6647xx	595-600	520-526	50	54
HI6747xx	695-700	520-526	50	54
HI6847xx	795-800	520-526	50	54

Uitsparing in aanrechtblad



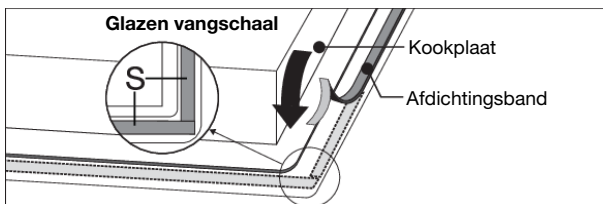
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
HI664XX	560-562	Min. 600	490-492	Min. 50	Min. 60
HI674XX	560-562	Min. 600	490-492	Min. 50	Min. 60
HI6847XX	750-752	Min. 600	490-492	Min. 50	Min. 60

Uitsparing in aanrechtblad (flush)



	A1 (mm)	A2 (mm)	B (mm)	C1 (mm)	C2 (mm)	D (mm)	E (mm)
HI664xxx	604	560-562	Min. 600	524	490-492	Min. 50	Min. 60
HI674xxx	704	560-562	Min. 600	524	490-492	Min. 50	Min. 60
HI684xxx	804	750-752	Min. 600	524	490-492	Min. 50	Min. 60

Afdichtingsband

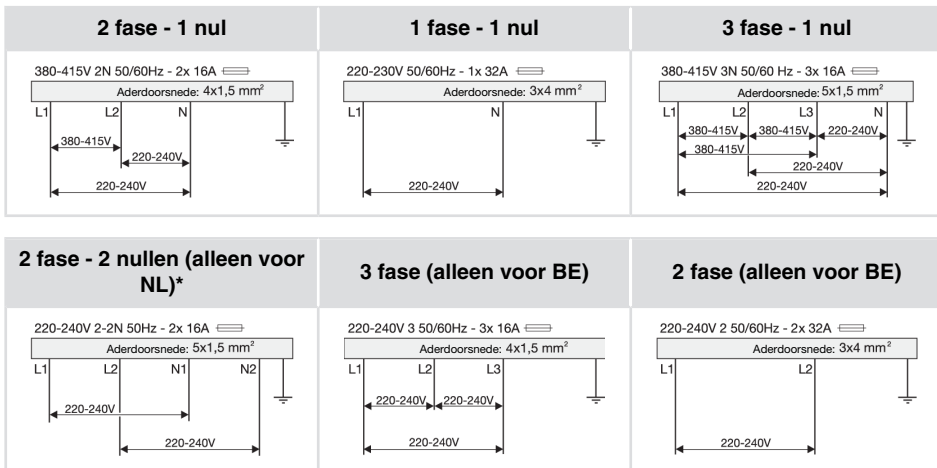


Installatie

Elektrische aansluiting

Bepalen van de aanwezige elektrische aansluiting

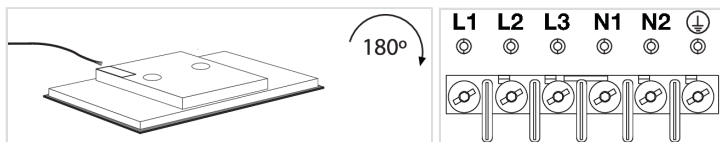
- Controleer de spanning. Voordat u het toestel aansluit, dient u te controleren of het voltage op het typeplaatje overeenkomt met het voltage in uw huis. De netspanning bij u thuis (220-240 V tussen L en N) moet worden gecontroleerd door een deskundige met behulp van een geschikt meettoestel.
- Controleer de aanwezige spanningen zoals aangegeven in de onderstaande schema's.



* De 2 fasen (L1 en L2) dienen te worden beveiligd door slechts één en dezelfde aardlekschakelaar. Het is niet toegestaan om L1/N1 via een andere aardlekschakelaar dan L2/N2 te laten lopen.

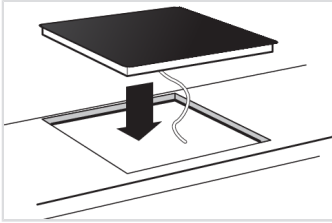
Aansluitschema

Raadpleeg de aansluitschema's op de onderzijde van het toestel.



1. Open het deksel van de aansluitbox.
2. Geleid het netsnoer door een trekontlastingsklem die de kabel beschermt tegen uittrekken. Sluit de draden aan volgens de instructies voor uw type toestel.
3. Maak de nodig doorverbindingen tussen de aansluitklemmen met de geleverde verbidingsbruggen. De verbidingsbruggen worden apart meegeleverd.

Plaats de inductiekookplaat in de uitsparing.



Vermogensbegrenzer

⚠ WAARSCHUWING!

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

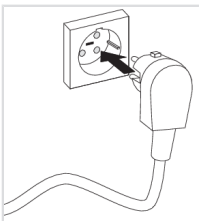
De kookplaat heeft een instelbare vermogensbegrenzing per fase. Het vermogen van de linker- en rechterkookzones wordt afzonderlijk gecontroleerd. Wanneer het ingestelde vermogen aan één zijde wordt overschreden, verlaagt de kookplaat automatisch het vermogen aan die zijde.

De begrenzer is af fabriek ingesteld op (2x) 3700 W (7400 W totaal), maar het is mogelijk om deze instelling te verlagen naar minimaal (2x) 1400 W (2800 W totaal) (in stappen van 100 W).

Configuratie van de vermogensbegrenzer

1. Open het Gebruikersmenu en selecteer U0 (zie hoofdstuk 'Gebruikersmenu').
2. Raak de slider aan de linkerzijde aan voor een lager beschikbaar vermogen en aan de rechterzijde voor een hoger beschikbaar vermogen.

Aansluiten en testen



- Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet (met een aarde aansluiting). De nominale spanning en de frequentie van het toestel vindt u op het typeplaatje (label met basisinformatie) die zich op het toestel bevindt.
- Test het toestel op de juiste werking.
- Kit, bij verzonken montage de kookplaat af (raadpleeg 'Verzonken montage in het werkblad').

Het verzonken gemonteerde toestel verwijderen

Koppel het toestel los van de stroomvoorziening. Gebruik een geschikt gereedschap om de siliconenaafdichting langs de omtrek te verwijderen. Verwijder het apparaat door het vanaf de onderzijde omhoog te duwen.

Installatie

LET OP!

Probeer het toestel niet vanaf de bovenzijde van het aanrechtblad te verwijderen!

Afvoeren van het toestel en verpakking

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

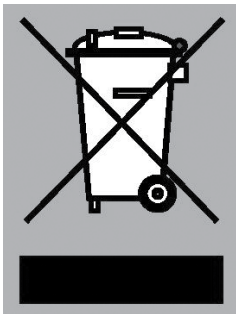
De verpakking van het toestel is recyclebaar. Mogelijk zijn de volgende materialen gebruikt:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);

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

WAARSCHUWING!

Laat kinderen nooit met het verpakkingsmateriaal spelen vanwege het gevaar van verwonding of verstikking. Bewaar het verpakkingsmateriaal op een veilige plaats of voer het af op een milieuvriendelijke manier.



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

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

LET OP!

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



Verklaring van conformiteit

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

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

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be



970211-a3



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