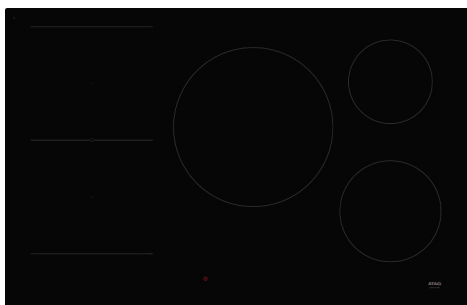


Gebruiksaanwijzing
Inductiekookplaat

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.

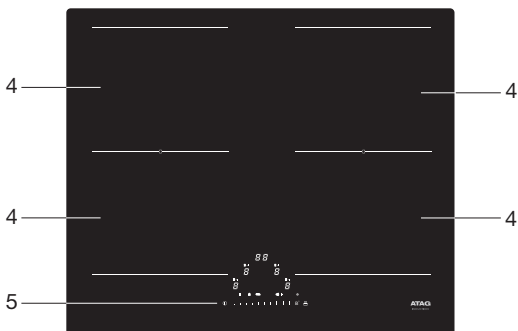
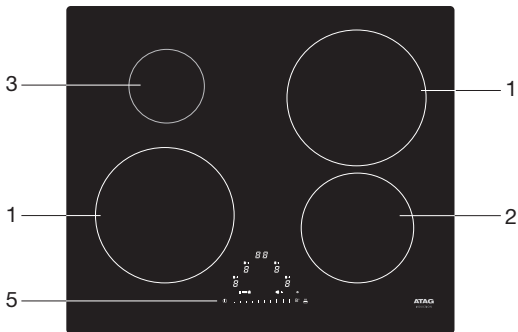
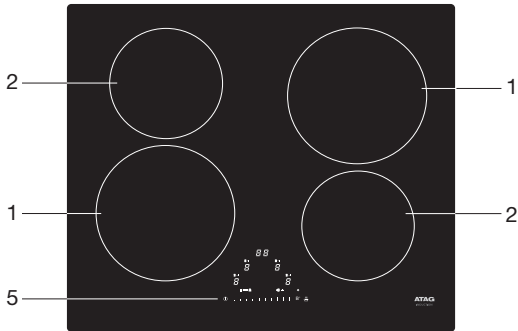
Daarnaast dient de handleiding als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding.** Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

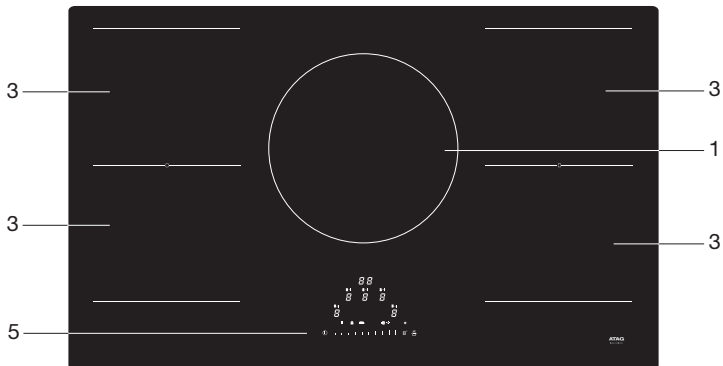
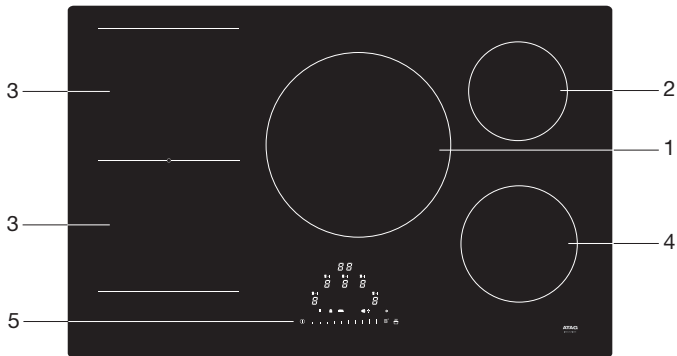
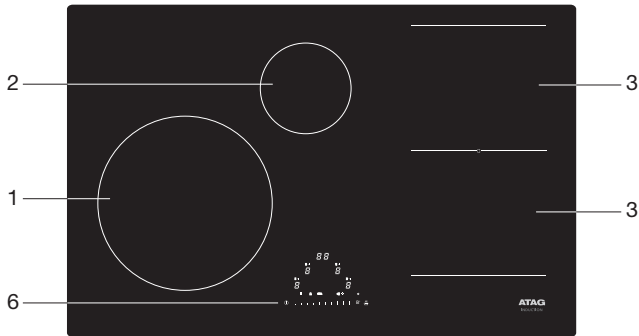
UW KOOKPLAAT

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

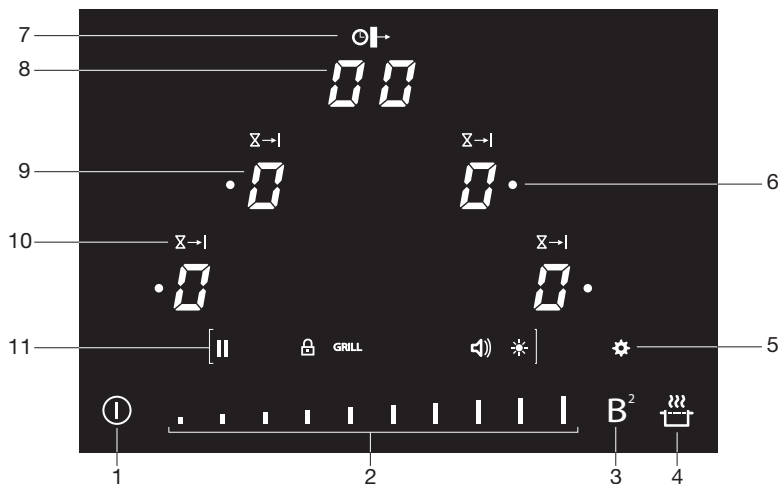


1. Kookzone \varnothing 27,5 cm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
2. Kookzone \varnothing 14,5 cm / 1,4 kW - 1,85 kW (boost)
3. Bridge-inductiekookzone 19 x 21 cm / 2,1 kW - 3,0 kW (boost)
4. Kookzone \varnothing 17,5 cm / 1,4 kW - 2,1 kW (boost)
5. Bedieningspaneel

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 ø 14,5, 17,5 en 13 cm voor zone ø 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.

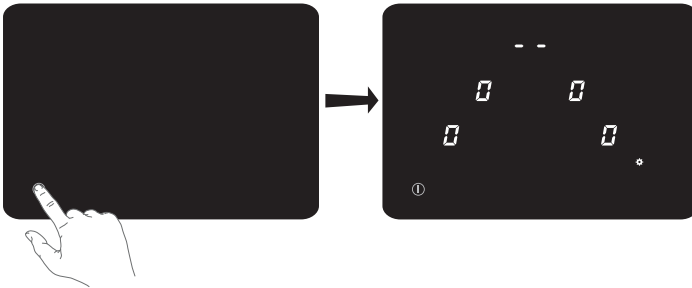
Bereiding starten

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.*

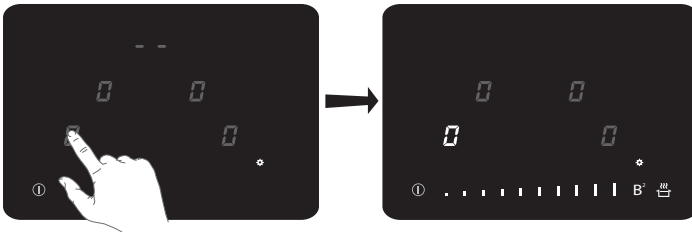


2. Plaats een geschikte pan op een kookzone.



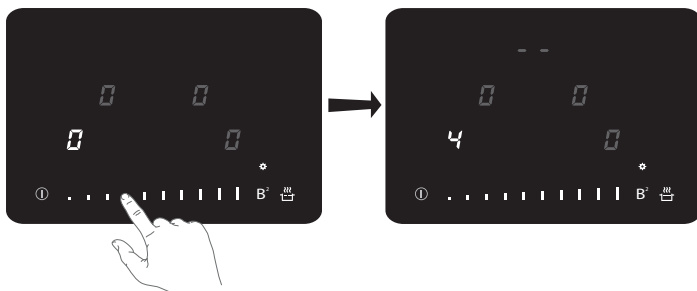
Zorg ervoor dat de onderzijde van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

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

- 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.



- 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

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



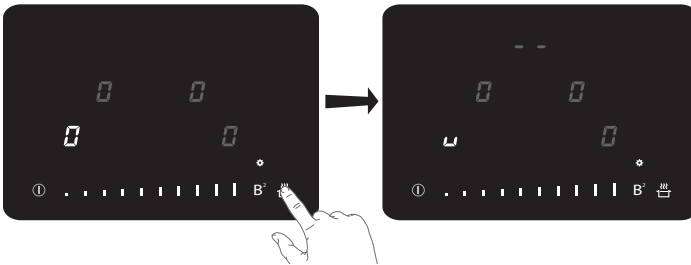
Het symbool **H** wordt weergegeven op het display van de kookzone, als die te heet is om te worden aangeraakt. Het symbool verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. U kunt ook energie besparen door een nog hete kookzone te gebruiken om andere pannen te verwarmen.

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.



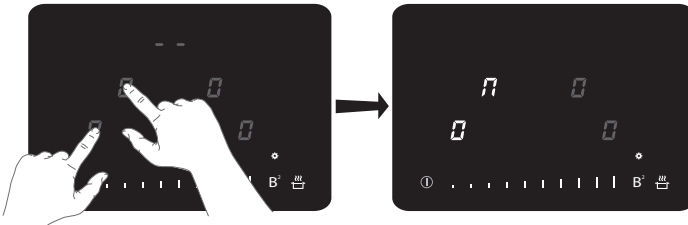
Deze koppeling wordt automatisch gemaakt als de kookplaat op beide zones kookgerei detecteert. Wilt u twee afzonderlijke pannen gebruiken, zet dan eerst een pan op de voorste kookzone en stel een vermogensniveau in. Zet vervolgens de tweede pan op de achterste kookzone en stel een vermogensniveau in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

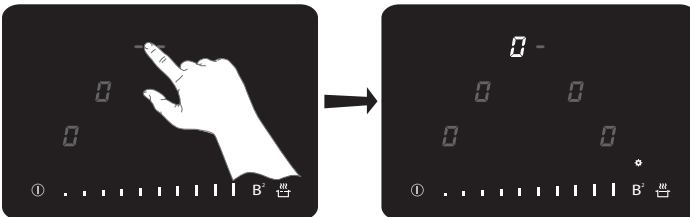
1. Raak de kookzonoetsen van de verbonden kookzones tegelijk aan.
 - Het verbindingssymbool verdwijnt op het display van de achterste kookzone.

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

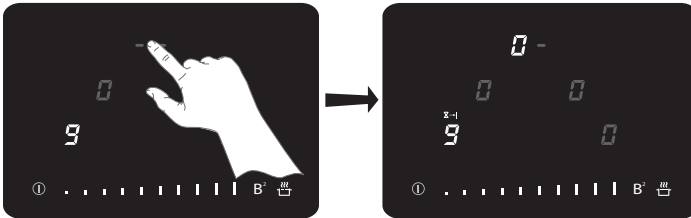
- ▶ *Stel op het linkerdisplay de waarde '0' in als u minder dan 10 minuten in wilt stellen.*
 - ▶ *Het rechterdisplay begint te knipperen; stel het rechterdisplay in.*
 - ▶ *Wanneer de tijd is ingesteld, begint de tijd direct af te tellen.*
 - ▶ *Op het timerdisplay wordt de resterende tijd weergegeven.*
 - ▶ *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.

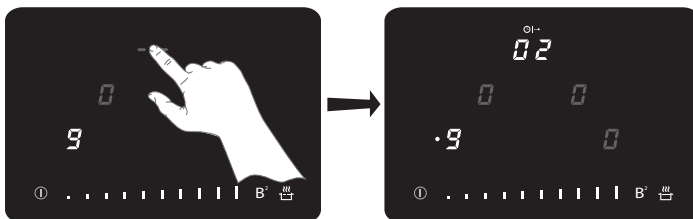
De kookwekker uitschakelen

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.



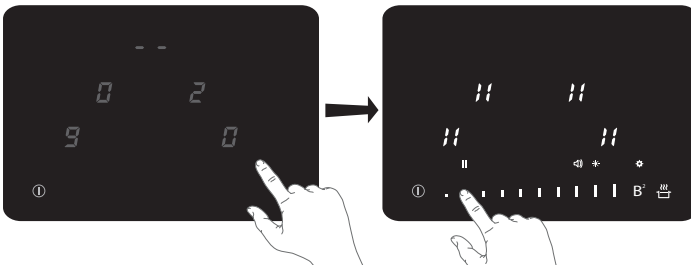
3. Om de kookduur teller te stoppen, selecteert u de kookzone en raakt u de timertoets twee keer aan.
 - ▶ Na een aantal seconden zijn de indicator, de symbolen en het knipperende timerdisplay verdwenen.
 - ▶ U kunt ook de kookzone uitschakelen om de kookduur teller te stoppen

Werking van de menufuncties

Koken pauzeren

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

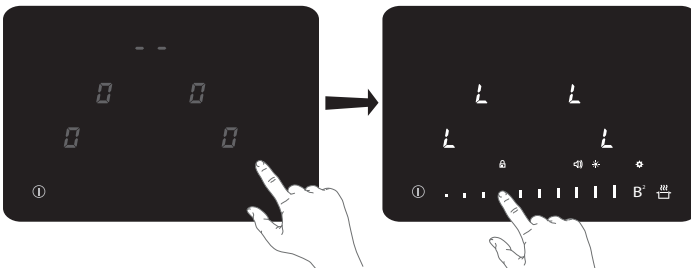
1. Raak de menu-toets aan.
 - *De menu-opties worden weergegeven.*
2. Raak de schuifregelaar aan op de positie van het pauzesymbool.



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.*

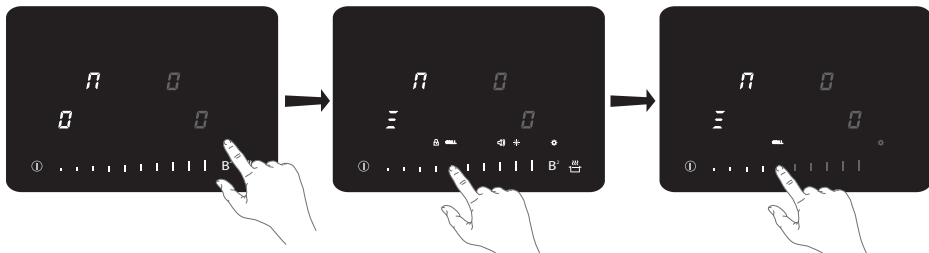
BEDIENING

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

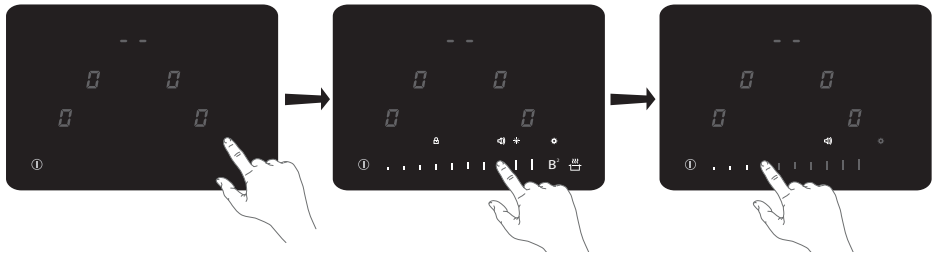
Als de kookplaat met de aan/uit-toets per ongeluk werd uitgeschakeld, kunnen met behulp van de herstelfunctie alle instellingen worden teruggezet.

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

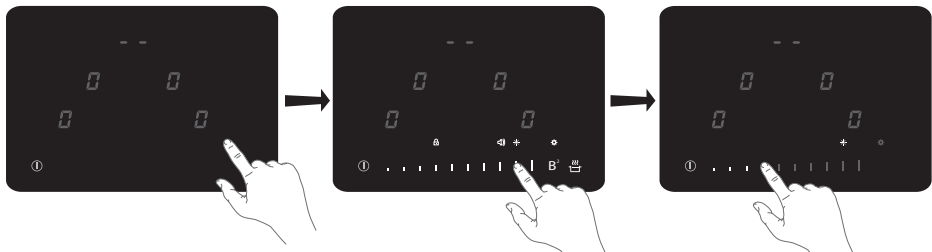
1. Raak de menu-toets aan.
 - *De menu-opties worden weergegeven.*
2. Raak de schuifregelaar aan op de positie van het luidsprekersymbool.
 - *De schuifregelaar geeft de geluidsinstelling weer.*
3. Stel het gewenste volume in met de schuifregelaar.



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.

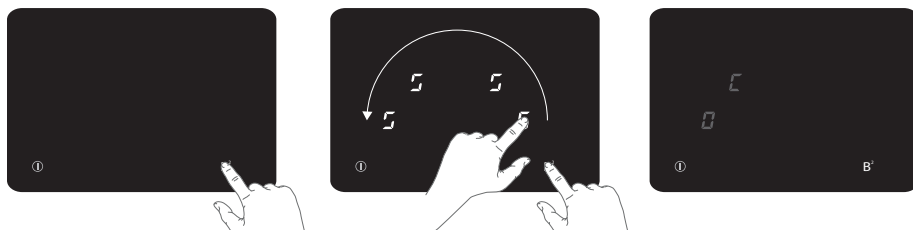
- Voor de modellen HI06471E, HI06471EV, HI07471EV, HI08471EV:
 - *De begrenzer is af fabriek ingesteld op 7400 W, maar het is mogelijk om deze instelling te wijzigen naar 700 W, 1400 W, 2300 W, 2800 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W of 6000 W.*
- Voor de modellen HI08571EV en HI09571EV:
 - *De begrenzer is af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

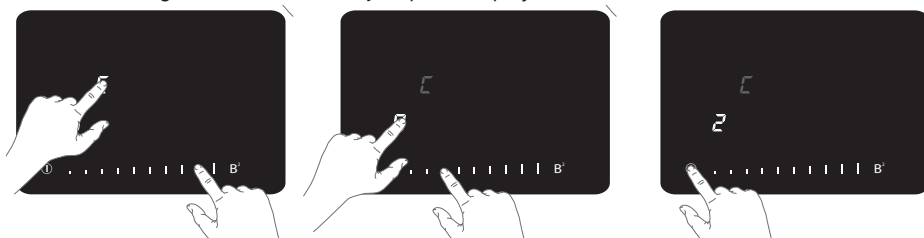
Controleer voordat u begint of er geen potten of pannen op de kookplaat staan.

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 boost-toets 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.

CONTENTS

Your hob

Introduction	4
Induction hob	5
Control panel	7

Safety

Temperature safety	8
Cooking-time limiter	8
Healthy cooking	8

Use

Induction noises	9
Pans	9
Power level setting	11
Keep warm function	11
Automatic heat-up	12
The menu functions	12
Indications in the display	13
Timer use	13
Cooking settings	14

Operation

Start cooking	15
Finish cooking	16
Switch on the automatic heat-up function	17
Switch on the keep warm function	17
Connecting the Bridge induction cooking zones	17
Timer control	18
Operating the menu functions	21
Recall function	22

Settings

Setting the audio signal	23
Setting the brightness	23

Installation

Power limiter	24
---------------	----

Maintenance

Cleaning	26
----------	----

Technical specifications

Information according regulation (EU) 66/2014	27
---	----

Troubleshooting

General	30
---------	----

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	32
-------------------------------------	----

Introduction

This hob has been designed for the real lover of cooking. Cooking on an induction hob has a number of advantages. It is easy, because the hob reacts quickly and can also be set to a very low power level. Because, moreover, it can also be set to a high power level, it can bring dishes to the boil very quickly. The ample space between the cooking zones makes cooking comfortable.

Cooking on an induction hob is different from cooking on a traditional appliance. Induction cooking makes use of a magnetic field to generate heat. This means that you cannot use just any pan on it. The pans section gives more information about this.

For optimum safety the induction hob is equipped with several temperature protections and a residual heat indicator, which shows which cooking zones are still hot.

This manual describes how you can make the best possible use of the induction hob. In addition to information about operation, you will also find background information that can assist you in using this product. You will also find cooking tables and maintenance tips.

Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

The manual also serves as reference material for service technicians. **Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual.**

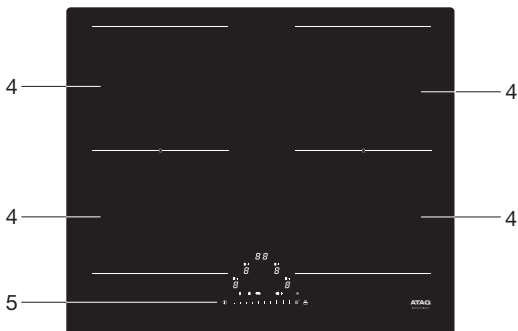
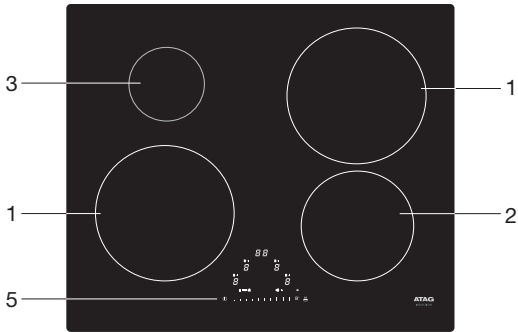
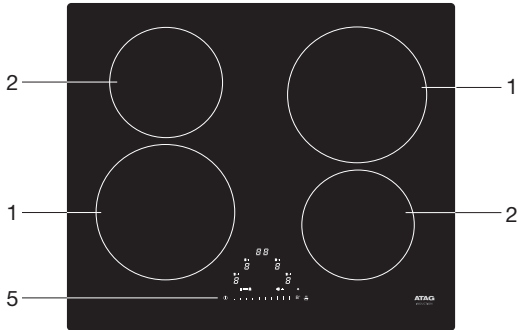
The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

The installation instructions are included separate.

Enjoy your cooking!

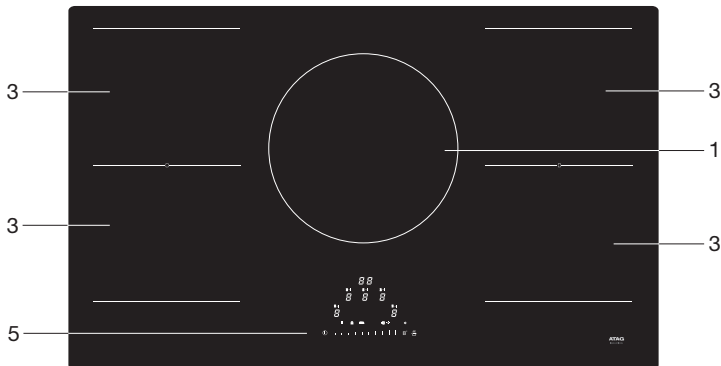
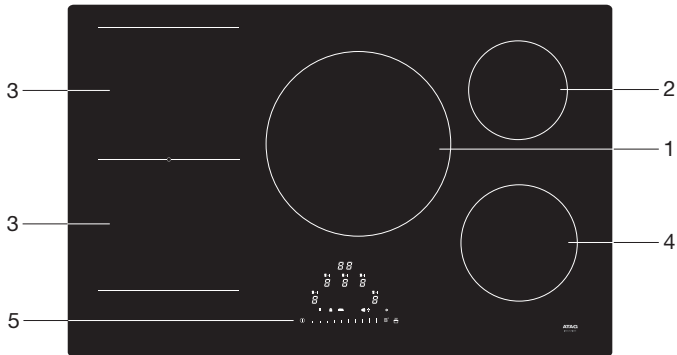
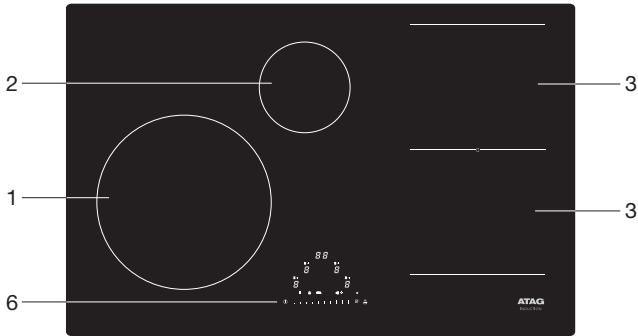
YOUR HOB

Induction hob



1. Cooking zone \varnothing 21.5 cm / 2.3 kW - 3.0 kW (boost)
2. Cooking zone \varnothing 17.5 cm / 1.4 kW - 2.1 kW (boost)
3. Cooking zone \varnothing 14.5 cm / 1.4 kW - 1.85 kW (boost)
4. Bridge induction cooking zone 19 x 21 cm / 2.1 kW - 3.0 kW (boost)
5. Control panel

YOUR HOB

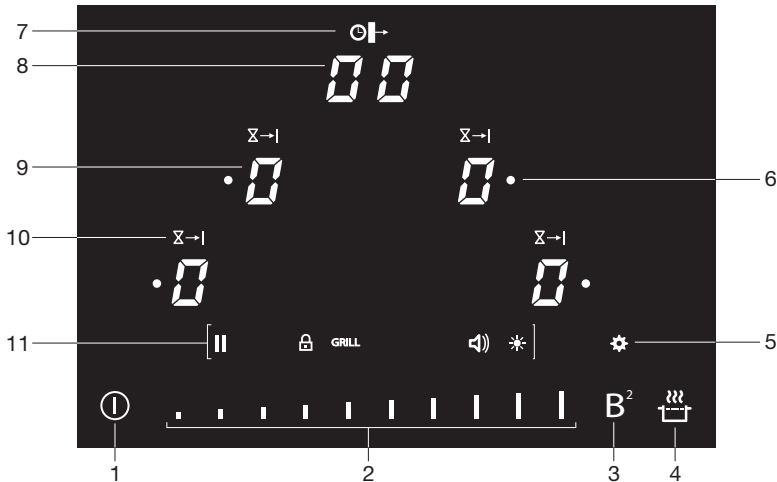


1. Cooking zone \varnothing 27.5 cm / 2.3 kW - 3.0 kW (boost)
2. Cooking zone \varnothing 14.5 cm / 1.4 kW - 1.85 kW (boost)
3. Bridge induction cooking zone 19 x 21 cm / 2.1 kW - 3.0 kW (boost)
4. Cooking zone \varnothing 17.5 cm / 1.4 kW - 2.1 kW (boost)
5. Control panel

Control panel



All examples in this manual show the control panel of a hob with 4 cooking zones.



1. On/off key
2. Slide control (from position 0 to position 9) for:
 - *setting a value*
 - *selecting a function*
3. Boost key
4. Keep warm key
5. Menu key for:
 - *Pause function*
 - *Lock function*
 - *Grill function (present depending on model)*
 - *Loudness setting*
 - *Brightness setting*
6. Cooking duration indicator for each cooking zone
7. Cooking duration symbol
8. Timer key and timer display
9. Cooking zone key and cooking zone display
10. Timer symbol for each cooking zone
11. Menu symbols

SAFETY



Before use, read the separate safety instructions first!

At first power on the hob the boost key will flash. The hob is in the settings mode. Let the power limiter set by an installer (see chapter 'Installation') or wait 2 minutes. After 2 minutes the hob is ready to be used.

Temperature safety

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

Cooking-time limiter



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

Cooking level	Max. operating time	Cooking level	Max. operating time
1	516 minutes	6	138 minutes
2	402 minutes	7	138 minutes
3	318 minutes	8	108 minutes
4	258 minutes	9	90 minutes
5	210 minutes	P	5 minutes (then switches back to level 9)

Healthy cooking

Burning point of different types of oil

To ensure your food is fried as healthily as possible, it's recommended to choose the type of oil according to the frying temperature. Each oil has a different burning point at which toxic gasses are released. The below table shows the burning points for various types of oil.

Oil	Smoke point °C	Oil	Smoke point °C
Extra virgin olive oil	160 °C	Sunflower oil	227 °C
Butter / Coconut oil	177 °C	Corn oil / Peanut oil	232 °C
Canola oil	204 °C	Olive oil	242 °C
Virgin olive oil	216 °C	Rice oil	255 °C

Induction noises

A ticking sound

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

Pans are making noise

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

The fan is making noise

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

Pans

- Always place a pan in the middle of a cooking zone.
- Induction cooking requires a particular quality of pan.
- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
 - ▷ a thick base (minimum 2.25 mm);
 - ▷ a clean and flat base.
- The best are pans with the 'Class Induction' quality mark.



Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.



You can check for yourself whether your pans are suitable using a magnet. A pan is suitable if the base of the pan is attracted by the magnet.

Suitable	Unsuitable
Special stainless-steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless-steel
Hard-wearing enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper / Aluminium / Plastic



Be careful with enamelled sheet-steel pans! The enamel may chip (the enamel comes loose from the steel), if you switch the hob on at a high setting when the pan is (too) dry.

The base of the pan may warp - due, for example, to overheating or to the use of too high a power level.

USE

- Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, so that the appliance becomes too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting.
- Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.

Minimum pan diameter

- The diameter of the bottom of the pan must be at least:
 - ▷ 10 cm for zone \varnothing 14.5, 17.5 and 13 cm for zone \varnothing 27.5 cm
 - ▷ 11 cm for zone 19 x 21 cm
 - ▷ 23 cm for connected Bridge zones
- You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the cooking zone will not work.

Pan move function

The hob has a pan move function. All settings that belong to a cooking zone (power level, timer etc.) can be moved to another cooking zone. To move the settings; touch and hold the cooking zone key for at least 3 seconds. A single beep sounds. Touch the cooking zone key of which you want to move the settings to. Put the pan on the new selected cooking zone.



We recommend that you lift pans and not move them over the hob.



You can also swap two pans at the same time.



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

Pan detection

The cooking zone automatically detects a suitable pan placed on a cooking zone. The cooking zone display lights up. A power level can be set.

- If there is no (suitable) pan on a cooking zone, the pan detection symbol shows when you set a power level. The symbol disappears when a suitable pan is put on the cooking zone.
- If you remove a pan from the cooking zone during cooking, the pan detection symbol shows. The cooking zone switches off. The symbol disappears when you put the pan back. The cooking zone switches on again with the power level set before.

Automatic connection of bridge induction cooking zones

This connection is made automatically:

- when you switch on the hob and there is already cookware on the bridge induction cooking zones;
- when you put cookware (for instance a grill plate) on the bridge induction cooking zones when the hob is switched on.

A connection symbol appears on the rear cooking zone.

Grill plates

The hob has a Grill function (depending on the model) for using a grill plate. The function keeps the grill plate at an ideal temperature for grilling.

Power level setting

The cooking zones have 9 levels. Beside it there is a level 'boost' (P). If you have switched on the hob the required cooking zone can be chosen within the next 5 seconds. Set the power level by touching the slide control. At the first touch, the level is set according to the part of the slide control that you touch. By sliding along the control, the power level setting is changing.

By sliding to the right, the level increases, while sliding to the left decreases the level. When you move your finger away from the slide control, the cooking zone starts to operate at the level set.

Boost function

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

Power limiter

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

Keep warm function

Use this function to keep food warm directly after cooking (at approximately 70 °C).

- This will avoid liquids overflowing and burning on the bottom of the pan.
- This function can be started independently on all cooking zones.
- When the pan is removed from the cooking zone, the "Keep warm" function remains active for approximately 10 minutes. The maximum duration of "keeping warm" is 2 hours.

Automatic heat-up

This function heats the cooking zone at level 9 in order to bring it rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns to the established setting. This function is available for power level 1 to 8.


Power level	Heat-up time (seconds)
1	45
2	140
3	230
4	310
5	408
6	120
7	175
8	215

The menu functions

The following menu functions are available:

- Pause function
 - *This function stops the entire hob's cooking activity temporarily and allows restarting with the same settings.*
- Locking function
 - *To avoid accidentally activating the setting of the cooking zones, in particular during cleaning, the control panel can be locked (with exception of the On/off key).*
- Grill function (present depending on model)
 - *This function allows the optimal use of a grill plate with connected cooking zones and using appropriate power.*
- Loudness setting
 - *Adjust the volume of the audio signal (see chapter 'Settings').*
- Brightness setting
 - *Adjust the brightness level of the display (see chapter 'Settings').*

Indications in the display

In display	Status
0	Power level '0' for a cooking zone
1 9	Power level that is set for a cooking zone; 1 = low / 9 = high
P	Boost function active
☐	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol)
∩	Bridge cooking zones are connected (present depending on model).
A	Automatic heat-up function is activated
≡	Grill function is activated (present depending on model)
U	Keep warm function is activated; maintain automatically at approximately 70°C
	Pause function activated; the hob is in pause mode
L	Locking function is activated; the control panel is locked
H	 Residual heat indicator; The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator 'H' will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit. Danger! Risk of burns.
E	Fault code; See chapter 'Troubleshooting'

Timer use

The timer can be used in 3 different ways:

- **As a minute minder (count-down timer)** — after the set time has elapsed, an alarm will sound.
 - ▷ The minute minder can be set for a maximum of 99 minutes.
 - ▷ The minute minder can be used independently of whether the hob is operating.
 - ▷ The minute minder can only be switched off or adjusted when the hob is switched on.
 - ▷ Touch the timer key to stop the alarm.
- **As a cooking timer** — the timer is connected to an active cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically and an alarm will sound.
 - ▷ A cooking timer can be set for each active cooking zone and can be set for a maximum of 99 minutes.
 - ▷ Touch the timer key to stop the alarm.
- **As a cooking duration counter (count-up timer)** — shows the cooking time duration.
 - ▷ The cooking duration counter is connected to a cooking zone.

Cooking settings

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

Use setting 'boost' to:

- bring the food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- wok.

Use setting 9 to:

- sear meats;
- cook fish;
- cook omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

Use setting 7 and 8 to:

- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry bacon (fat);
- cook raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish;
- cook through pasta;
- fry thin slices of (breaded) meat.

Use setting 4-6 to:

- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thick slices of breaded meat.

Use settings 1-3 to:

- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- poach;
- melt cheese.

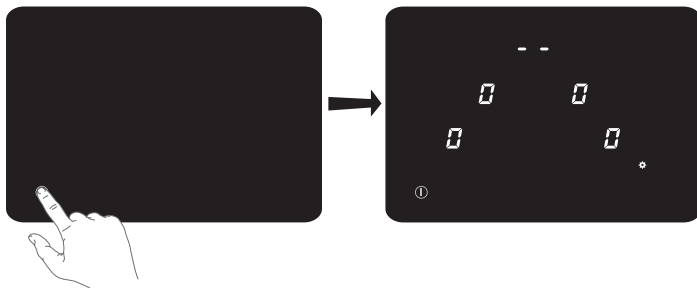
Start cooking

Use of the touch keys and slide control

Place the tip of your finger flat on a key or the slide control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure. The touch keys only react to the light pressure of a fingertip. Do not operate the controls with any other objects.

Each key or slide control activation is followed by an audio signal.

1. Touch and hold the On/off key until you hear an audio signal.
 - ▶ All cooking zone displays show '0' indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

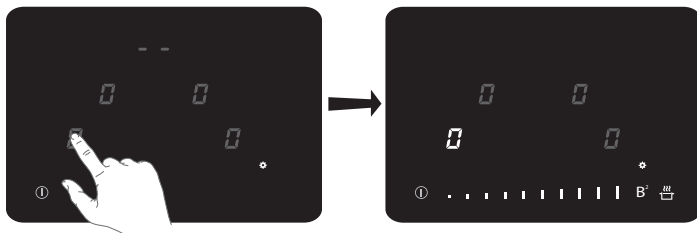


2. Place a suitable pan on the cooking zone.



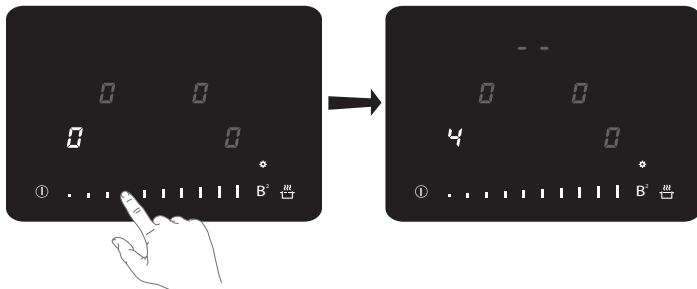
Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. The cooking zone automatically detects the pan. To select another cooking zone, touch the cooking zone key of the desired cooking zone or place a second pan on a cooking zone.
 - ▶ A single beep sounds.
 - ▶ The '0' of the selected cooking zone will light up clearly for approx. 3 seconds.



OPERATION

- Within 3 seconds, set the power level by touching the slide control or the boost key.
 - ▶ *The cooking zone starts automatically at the level that has been set.*
 - ▶ *Set a higher or lower power level with the slide control.*
 - ▶ *After 5 seconds the slide control will switch off.*



- Move the pans, if desired, over the hob from one cooking zone to another cooking zone (while maintaining all settings). Consult chapter 'Use/Pan move function'.

When the pan detection symbol appears in the display:



- you have not placed a pan on the correct cooking zone;
- the pan you're using is not suitable for induction cooking;
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.
 - ▶ *The cooking zone will not work unless there is a suitable pan on the cooking zone.*



If the hob is not used for 20 seconds, it will shut off automatically.

Finish cooking

- Set the power level to '0' to turn off the cooking zone.
- Turn the induction hob off by touching the On/off key.



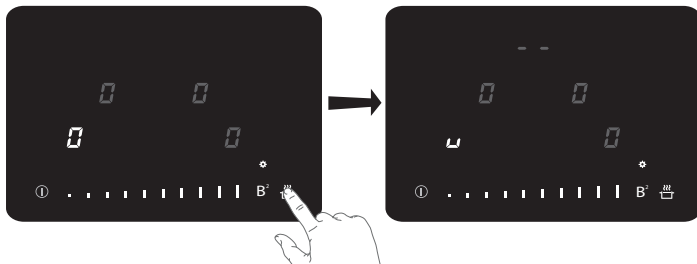
Symbol **H** will appear in the display of the cooking zone which is too hot to touch. The symbol disappears when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function; if you want to heat other pans, use the cooking zone that is still hot.

Switch on the automatic heat-up function

1. Switch on the hob and select the desired cooking zone.
2. Touch and hold the slide control for at least 3 seconds at the desired level.
 - ▶ An 'A' appears in the display alternating with the selected power level.
When the automatic heat-up time has expired, the cooking zone will switch automatically to the selected level which will show permanently on the display.
3. To stop the automatic heat-up function, select the cooking zone and touch the slide control.

Switch on the keep warm function

1. Switch on the hob and put a suitable pan on one of the cooking zones.
2. Touch the cooking zone key of the desired cooking zone.
 - ▶ The '0' of the selected cooking zone will light up clearly and a single beep sound.
3. Touch the keep warm key.
 - ▶ The keep warm symbol 'u' appears in the display. The keep warm function is selected.



4. Set the power level to '0' or touch the keep warm key to switch off the keep warm function.

Connecting the Bridge induction cooking zones (present depending on model)

Two Bridge induction cooking zones can be connected to each other. This creates one large zone that can be used, for example, with a grill plate or a large fish pan on the same power. The pan must be large enough to cover the centres of the front and rear bridge induction cooking zone.



This connection is made automatically if the hob detects cookware on both bridge induction cooking zones. If you want to use two separate pans, put one pan on the front cooking zone and set a power level. Then put the second pan on the rear cooking zone and set a power level for the rear zone.

OPERATION

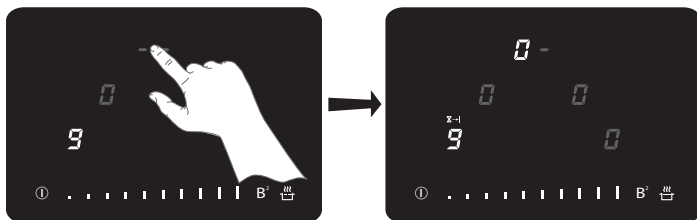
- ▶ Set the value '0' in the left display if you want to set a time less than 10 minutes.
 - ▶ The right display start flashing; set a value in the right display.
 - ▶ When the time is set, it will begin to countdown immediately.
 - ▶ The timer display will show the remaining time.
 - ▶ The last minute will be displayed in seconds.
 - ▶ The alarm beeps after the set time has passed.
3. Touch the timer key to stop the alarm.
- ▶ The alarm stops automatically after 2 minutes.



Touch the timer key and then touch the slide control at the position '0' to switch off the minute minder before the time has passed.

Using the cooking timer

1. Select the desired cooking zone.
2. Touch the timer key.
 - ▶ The timer symbol above the relevant cooking zone appears.



3. Use the slide control to set the desired time (from 0 to 99 minutes).
 - ▶ First set a value in the left display and wait until the number no longer flashes and the right display start flashing. Then set a value in the right display.
 - ▶ If you want to set a time less than 10 minutes, touch the timer key again.
 - ▶ The selected cooking zone will switch off automatically once the set time has elapsed.
 - ▶ The alarm beeps after the set time has passed.
4. Touch the timer key to stop the alarm.
 - ▶ The alarm stops automatically after 30 seconds.

Changing the pre-set cooking time

The cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Touch the cooking zone key to select the zone of which you want to adjust the cooking timer.
 - ▶ A zone connected to the cooking timer is identified by the timer symbol above the cooking zone display.
2. Touch the timer key.
3. Use the slide control to change the time.

OPERATION

Checking the remaining cooking time

1. Touch the cooking zone key to select the zone of which you want to see the remaining time.
 - ▶ A zone connected to the cooking timer is identified by the timer symbol above the cooking zone display.
 - ▶ The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.
 - ▶ During the last minute of countdown, remaining time will be displayed in seconds.

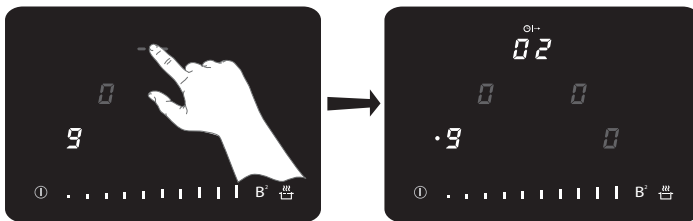
Switching off the cooking timer

If you want to switch off the cooking timer before the end of pre-set time:

1. Touch the cooking zone key to select the zone of which you want to switch off the cooking timer.
 - ▶ A zone connected to the cooking timer is identified by the timer symbol above the cooking zone display.
2. Touch the timer key.
3. Touch the slide control at the position '0' to set the time to '00'.
 - ▶ The timer symbol disappears.

Using the cooking duration counter (count-up timer)

1. Select the desired cooking zone.
2. Touch and hold the timer key for at least 3 seconds until the cooking duration indicator next to the power display appears.
 - ▶ When selecting the cooking zone, the cooking duration symbol appears above the timer display. The cooking zone duration time is visible.
 - ▶ The timer display shows the active cooking duration time of the selected cooking zone in ascending order.



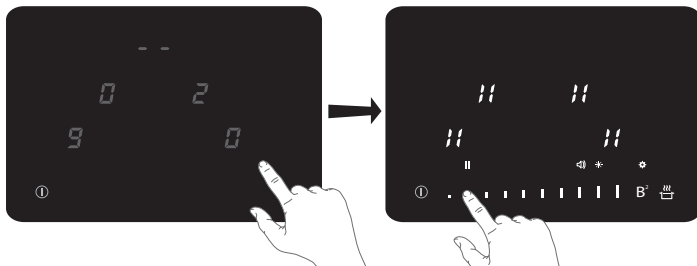
3. To stop the cooking duration counter, select the cooking zone and touch the timer key twice.
 - ▶ After a few seconds the indicator, the symbols and the flashing timer display are disappeared.
 - ▶ You can also switch off the cooking zone to stop the cooking duration counter.

Operating the menu functions

Pause cooking

This function stops the cooking activity temporarily (max. 20 minutes); timers and counters are also paused.

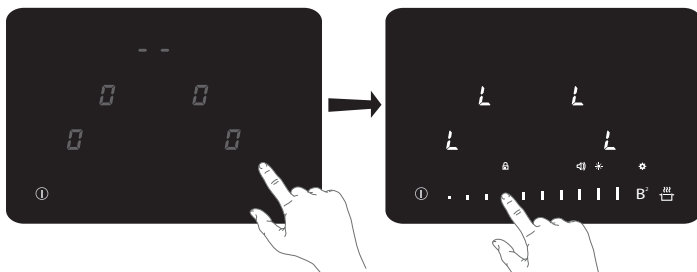
1. Touch the menu key.
 - *The menu options are displayed.*
2. Touch the slide control at the position of the pause symbol.



3. Touch the slide control again at the position of the pause symbol to turn off the pause function.
 - *The hob will automatically switch off after 20 minutes if the pause function is not switched off in the meantime.*

Locking function

1. Switch on the hob.
2. Touch the menu key.
3. Touch and hold the slide control at the position of the locking symbol until symbol 'L' appears in all displays.



The hob is now locked. After 5 seconds, the hob will switch off automatically.

4. To unlock; switch on the hob and touch the menu key.
5. Touch and hold for at least 8 seconds the slide control at the position of the locking symbol until symbol 'L' disappears.
 - *The locking function is now de-activated.*

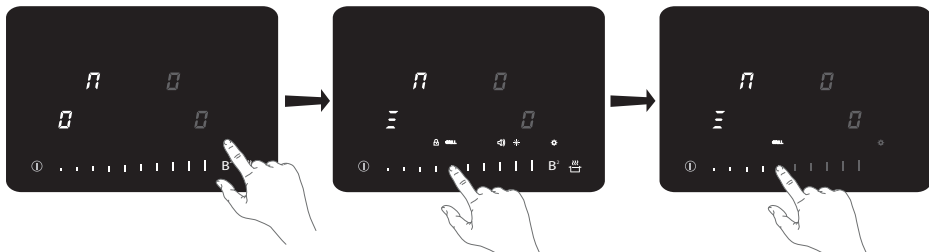
OPERATION

Switch on the grill function (present depending on model)

1. Switch on the hob and put a grill plate on two bridge induction cooking zones.
 - *The rear cooking zone display shows a connection symbol.*
2. Select the front cooking zone.



3. Touch the menu key.
4. Touch the slide control at the position 'Grill'.
 - *The grill symbol shows on the front cooking zone display.*
5. Set a power level for the grill by touching the slider.
 - *The grill function is active.*



6. To switch off the grill function, simultaneously touch the cooking zone keys of the connected cooking zones.
 - *To switch off the grill function, you can also select the front cooking zone and touch the menu key. Then touch the slide control at the position 'Grill'. The grill symbol and the connect symbol disappear.*
 - *The grill function is now de-activated.*

Recall function

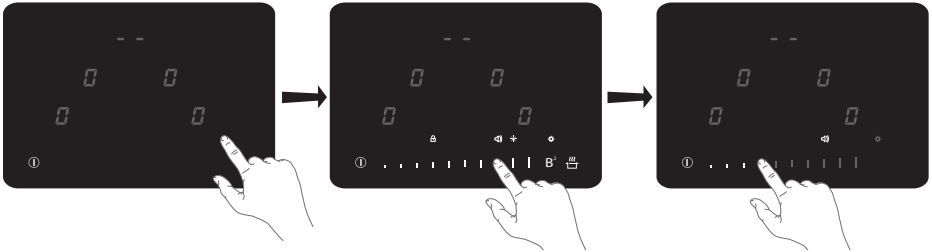
If the hob was switched off accidentally with the On/off key, all settings can be restored using the recall function.

1. Touch the On/off key within 5 seconds.
 - *The pause symbol is flashing.*
2. Touch the slide control within 6 seconds at the position of the pause symbol.
 - *The previous settings are active again.*

SETTINGS

Setting the audio signal

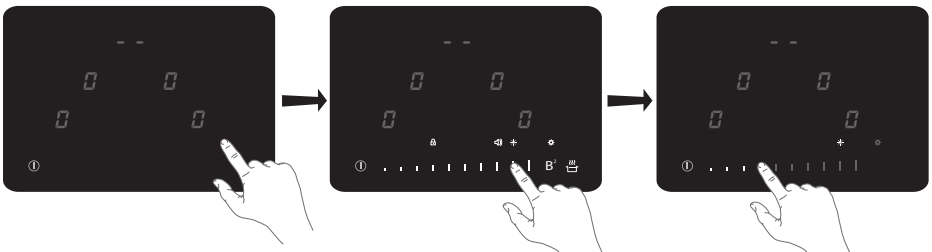
1. Touch the menu key.
 - *The menu options are displayed.*
2. Touch the slide control at the position of the loudspeaker symbol.
 - *The slide control shows the loudness setting.*
3. Set the desired loudness setting with the slide control.



4. Touch the menu key to confirm.

Setting the brightness

1. Touch the menu key.
 - *The menu options are displayed.*
2. Touch the slide control at the position of the brightness symbol.
 - *The slide control shows the brightness level.*
3. Set the desired brightness with the slide control.



4. Touch the menu key to confirm.

Power limiter



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

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

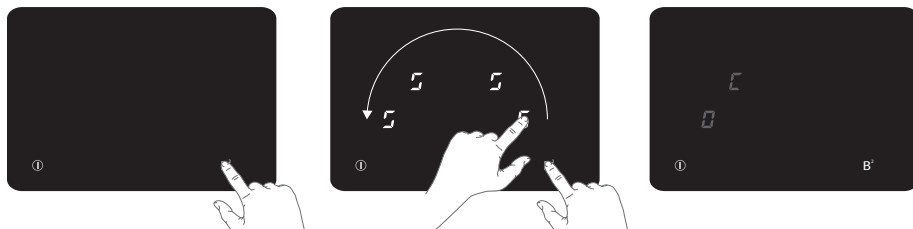
- For models HI06471E, HI06471EV, HI07471EV, HI08471EV:
 - ▷ *The limiter is set at 7400 W by the factory, but it is possible to change it to 700 W, 1400 W, 2300 W, 2800 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W or 6000 W.*
- For models HI08571EV and HI09571EV:
 - ▷ *The limiter is set at 10400 W by the factory, but it is possible to change it to 1400 W, 2300 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W, 6000 W, or 7400 W.*
- For model HI06471EP:
 - ▷ *The limiter is set at 3700 W by the factory. It is not possible to change it.*

Power limiter configuration

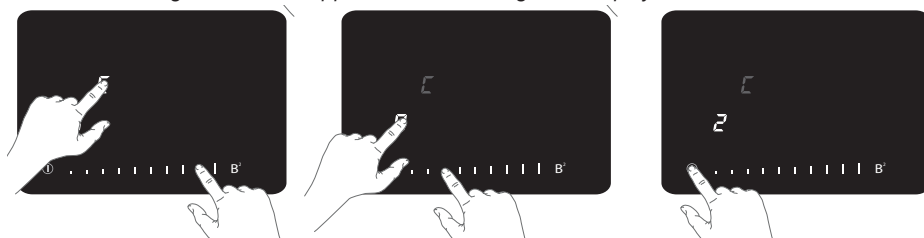
Make sure there are no pots or pans on the hob before you start!

1. Disconnect the appliance from the main power supply by removing the power connector from the socket, by removing the fuse or turning the circuit breaker off.
 2. Reconnect the appliance to the power supply.
 - ▷ *The boost key is flashing.*
- **Perform, within 2 minutes after reconnecting the hob to the power supply, the following steps.**
 - **Make sure all cooking zones are switched off.**

INSTALLATION



3. Touch and hold the boost key.
4. Then, touch each cooking zone key counterclockwise (start with the cooking zone key on the front right).
5. Release the boost key when you hear an audio signal.
 - ▷ “C” is flashing alternately with “0” on the cooking zone display on the rear left.
 - ▷ The configuration value appears in the cooking zone display on the front left.



6. Touch the cooking zone key on the rear left and choose “8” by using the slide control.
 - ▷ “C” is flashing alternately with “8” on the cooking zone display on the rear left.
7. Touch the cooking zone key on the front left and select the power limitation wanted with the slide control (depending on model).

Setting slide control	Setting of the power limiter for:	
	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. Then, touch and hold the On/off key until all the display segments disappear.
 - ▷ The hob is now ready for use with the selected power limiter active.

Cleaning



Set the locking function before you start cleaning the hob.

We recommend that you clean the appliance after each use. This prevents that over cooked food can damage the glass surface.

Daily cleaning

1. Use a damp cloth and a mild cleaning agent (washing-up liquid) to clean the appliance.
2. Dry the appliance with a paper towel or a cloth.

Heavily polluted glass

1. Immediately remove any food remains, burned grease, sugar or stubborn stains from the hob using a scraper, even if the hob is still hot! Sugar and/or other food related remains may permanently damage the glass ceramic surface.
 - ▶ *Hold the scraper at the correct angle (45° to 60°) in relative to the glass. Gently press the scraper against the glass and slide it over the surface to remove the dirt. Make sure the plastic handle of the scraper (in some models) does not meet with a hot cooking zone.*
 - ▶ *Do not press the scraper perpendicularly against the glass.*
 - ▶ *Do not scratch the hob surface with the tips of the scraper blade. This can cause permanent scratches in the glass.*
2. After you have removed the stubborn stains from the glass, use the steps of the daily cleaning to clean the hob.
3. If the cleaning result is not at your satisfaction you can repeat the above cleaning steps as often as needed.



Do not use abrasive cleaning agents, because they can cause scratches.

Do not use steelwool, scourers or any type of sharp objects to clean the appliance.



The hob can be still very hot due to the cooking process! Do not touch the surface directly. If desired use oven gloves to prevent burning while cleaning directly after cooking.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	HI06471E	
Type of hob	Induction hob	
Number of electric cooking zones and/or areas	4	
Heating technology	Induction cooking zones	
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	21.5/17.5	21.5/17.5
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	182.9/191.8	182.9/162.7
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	180.1	

Model identification	HI06471EP	
Type of hob	Induction hob	
Number of electric cooking zones and/or areas	4	
Heating technology	Induction cooking zones	
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	21.5/14.5	21.5/17.5
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	182.9/170.9	182.9/162.7
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	174.9	

Model identification	HI06471EV / HI07471EV	
Type of hob	Induction hob	
Number of electric cooking zones and/or areas	4	
Heating technology	Induction cooking zones	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in cm	19x21/19x21	19x21/19x21
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	186.4/159.5	188/188
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC _{electric hob}) in Wh/kg	180.5	

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model identification	HI08471EV		
Type of hob	Induction hob		
Number of electric cooking zones and/or areas	4		
Heating technology	Induction cooking zones		
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	27.5	14.5	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	196.5	170.9	
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in cm	2x 19x21		
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	188		
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	185.9		

Model identification	HI08571EV		
Type of hob	Induction hob		
Number of electric cooking zones and/or areas	5		
Heating technology	Induction cooking zones		
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	27.5	14.5	17.5
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	196.5	170.9	162.7
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in cm	2x 19x21		
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	188		
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	181.2		

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model identification	HI09571EV		
Type of hob	Induction hob		
Number of electric cooking zones and/or areas	5		
Heating technology	Induction cooking zones		
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	27.5		
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	196.5		
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in cm	2x 19x21	19x21	19x21
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	188	186.4	159.5
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	186.4		

TROUBLESHOOTING

General

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

Troubleshooting table

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective.

Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below or check for more information the website.

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time. Boost key is flashing.	This is the standard set-up routine.	Normal operation. Wait 2 minutes before operating the hob.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
Circle of pan bottom remains visible after cleaning.	Contaminated pan bottom used on the cooking zone.	Clean the induction hob with a ceramic hob cleaner and remove the dirt / grease from the pan bottom.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The pre-set time has ended.	Switch off the bleep by touching the timer key.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses and the electric switch and the power socket.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
Error code Er1 or Er03	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
	You have touched two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
Error code E2	Appliance is too hot.	Let the appliance cool down.
Error code Er47 or Er400	The hob is wrong connected to the mains power supply.	Let the power connection checked by an installer.
Error code E5 or E6	Power supply failure/Power voltage wrong.	Let the power connection checked by an installer.
Error code E8	The air inlet is obstructed.	Check air inlet.
Other error code	Other defect.	Contact the service department.

ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of packaging and appliance

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

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

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

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



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

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

Declaration of conformity

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



Het toestelidentificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Plak hier het toestelidentificatieplaatje.
Stick the appliance identification card here.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
het complete typenummer bij de hand.
When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

De gebruiksaanwijzing is ook te vinden op onze website:
The instructions for use can also be found on our website:
www.atag.nl
www.atag.be

ATAG



812121