

Gebruiksaanwijzing

**inductiekookplaat met afzuigunit**

Instructions for use

**induction hob with extractor**

**ATAG**



HIDD9471LV

HIDD9472LV

---

NL Handleiding

NL 3 - NL 26

EN Manual

EN 3 - EN 26

**Gebuurkte pictogrammen / Pictograms used**



Belangrijke informatie / Important information



Tip / Tip

# INHOUD

---

## ***Uw inductiekookplaat***

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6

## ***Veiligheidsinstructies***

Temperatuurbeveiliging	7
Kookduurbegrenzer	7
Gezond koken	7

## ***Gebruik***

Geluiden bij inductie	8
Pannen	8
Vermogensstanden	9
Pandetectie	10
De aanraaktoetsen gebruiken	10
Meldingen in de display	10
Functietabel	11
Kookstanden	12

## ***Bediening***

De kookplaat inschakelen en het vermogen instellen	13
De timer of kookwekker instellen	13
De automatische verhittingsfunctie inschakelen	15
Bridge induction zones koppelen	15
Een kookzone uitschakelen	16
Pauzeren	16
De functie voor automatische opwarming (menufunctie) inschakelen	17
De chef-functie inschakelen	17
De downdraft gebruiken	18

## ***Onderhoud***

Downdraft reinigingsstand	20
Reinigen	20
Vetfilter en opvangbak	21

## ***Storingen***

Algemeen	23
Tabel voor probleemoplossing	23

## ***Technische specificaties***

Informatie over Verordening (EU) 66/2014	25
--	----

## ***Milieuaspecten***

Afvoeren toestel en verpakking	26
--------------------------------	----

## *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 gebruikgemaakt van een magnetisch veld 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 staat 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. Hierin staan ook kooktabellen en onderhoudstips.

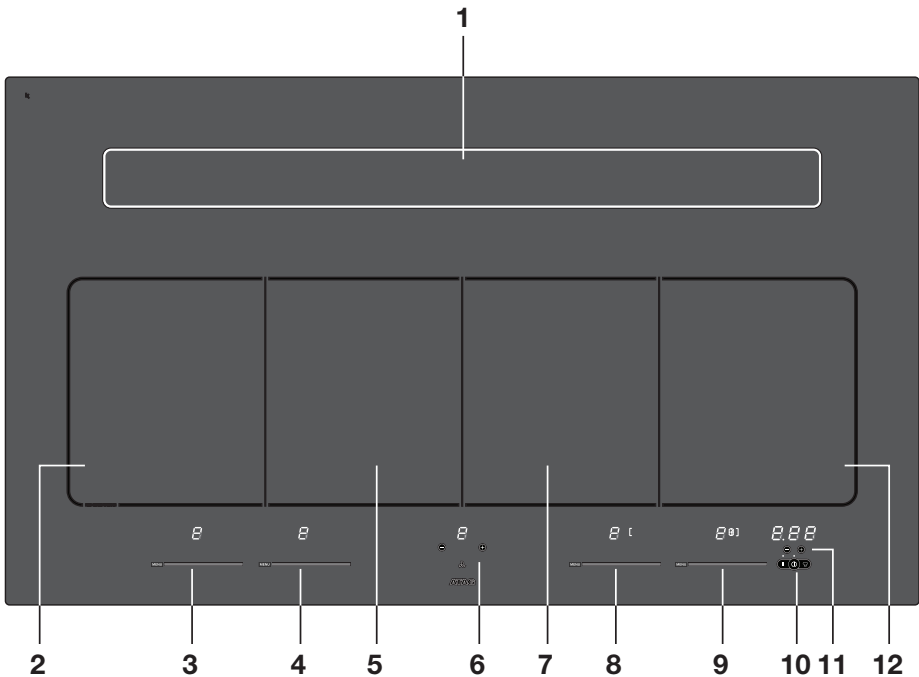
**Lees de handleiding door voordat u het toestel in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.**

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.

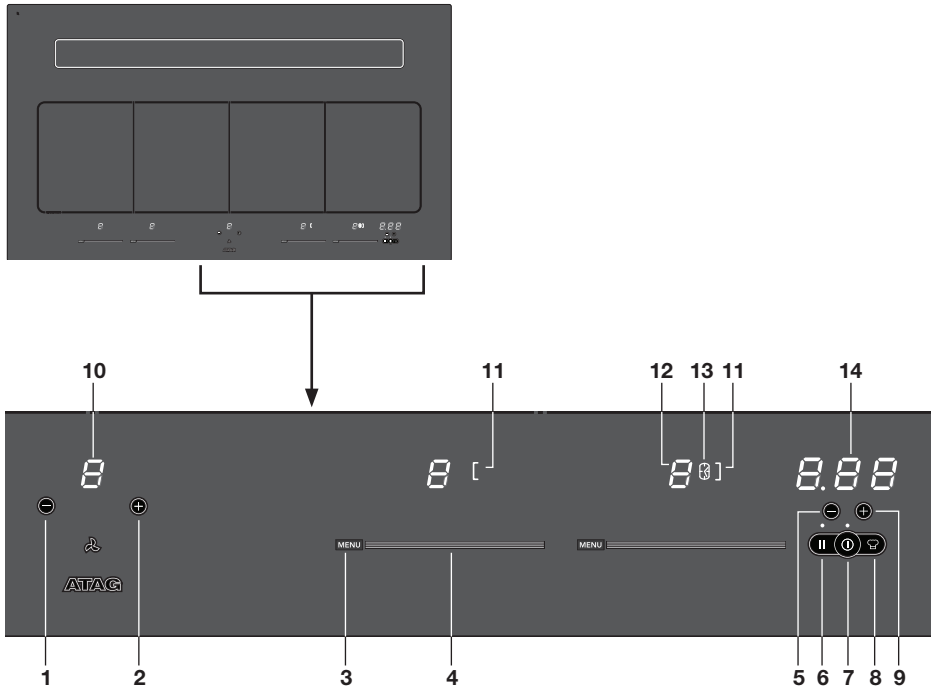
Veel kookplezier!

## Beschrijving



1. Downdraft
2. Bridge zone, links 180 x 220 mm, 3,7 kW (zone kan worden gekoppeld aan de zone midden links)
3. Slide control voor zone links
4. Slide control voor de zone midden links
5. Bridge zone, middenlinks 180 x 220 mm, 3,7 kW (zone kan worden gekoppeld aan de zone links)
6. Bediening voor downdraft
7. Bridge zone, middenrechts 180 x 220 mm, 3,7 kW (zone kan worden gekoppeld aan de zone rechts)
8. Slide control voor zone middenrechts
9. Slide control voor zone rechts
10. Kookplaatbediening (aan/uit, pauze, chef-functie)
11. Timerbediening
12. Bridge zone, rechts 180 x 220 mm, 3,7 kW (zone kan worden gekoppeld aan de zone middenrechts)

## Bedieningspaneel



1. Downdraft '-' toets
2. Downdraft '+' toets
3. Menu-toets
4. Slider vermogen
5. '-' toets timer
6. Pauze-toets
7. Aan-/uittoets
8. Toets chef-functie
9. '+' toets timer
10. Downdraft display
11. Bridge-functie actief
12. Display voor kookzonestand
13. Timerfunctie actief
14. Timerdisplay

## Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het toestel gaat gebruiken.

### Temperatuurbeveiliging

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

### Kookduurbegrenzer



De kookduurbegrenzer is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat.

Deze wordt geactiveerd als u vergeet de kookplaat uit te schakelen.

Afhankelijk van de gekozen stand wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	Maximale gebruikstijd (uur, minuten)	Automatische verhitting (sec)
Lage temp. (2-3)	8 uur	
1	8 uur, 36 min.	40
2	6 uur, 42 min.	72
3	5 uur, 18 min.	120
4	4 uur, 18 min.	176
5	3 uur, 30 min.	256
6	2 uur, 18 min.	432
7	2 uur, 18 min.	120
8	1 uur, 48 min.	192
9	1 uur, 30 min.	-
P (boost)	10 m (schakelt terug naar stand 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, waarbij giftige gassen vrijkomen. In onderstaande tabel staat het rookpunt van diverse oliesoorten.

Olie	Rookpunt °C	Olie	Rookpunt °C
Extra vierge olijfolie	160 °C	Zonnebloemolie	227 °C
Boter/kokosolie	177 °C	Maisolie/Arachideolie	232 °C
Koolzaadolie	204 °C	Olijfolie	242 °C
Vierge olijfolie	216 °C	Rijstolie	255 °C

## Geluiden bij inductie

### **Tikkend geluid**

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

### **Pannen maken geluid**

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

### **De ventilator maakt geluid**

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

## Pannen

Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone. Gebruik bij de bridge-functie altijd een (vis)pan die minimaal één van de middenposities van de gekoppelde zones bedekt.

### **Pannen voor inductiekoken**

Voor inductiekoken zijn pannen van een bepaalde kwaliteit vereist.



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

- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken en inductiekoken met:
  - een dikke bodem (minimaal 2,25 mm);
  - een vlakke bodem.
- Het meest geschikt zijn pannen die zijn voorzien van het keurmerk 'Class Induction'.



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

<b>Geschikt</b>	<b>Ongeschikt</b>
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Slijtvaste geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper/aluminium
	Plastic



# GEBRUIK



**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 er af springen (het email laat los van het staal). Ook kan de panbodem kromtrekken door bijvoorbeeld oververhitting of gebruik van een te hoog vermogen.

- Gebruik nooit een pan met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de beveiliging tegen oververhitting belemmeren. Het toestel wordt dan te warm. Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem smelten. Schade die het gevolg is van het gebruik van ongeschikte pannen of van droogkoken, valt buiten de garantie.

## Minimale pandiameter

- De minimale diameter van de panbodem bedraagt 12 cm. U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. Bij een te kleine pan wordt de kookzone niet ingeschakeld.
- Op de bridge zones moet de minimale lengte van een (ovale) vispan 22 cm zijn.

## Snelkookpannen

- Inductiekoken is bij uitstek geschikt voor het gebruik van snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk is. Het kookproces stopt zodra u een kookzone uitschakelt.

## Het vermogen instellen

De kookzones hebben 9 standen. Daarnaast is er nog een boost-stand (P). Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld, kunt u binnen 5 seconden de gewenste kookzone kiezen. Stel het vermogen in door de slider aan te raken. Bij de eerste aanraking wordt het niveau ingesteld op het deel van de slider dat u aanraakt. Wanneer u langs de slider schuift, verandert de instelling van het vermogen. Wanneer u naar rechts schuift, wordt het niveau verhoogd. Wanneer u naar links schuift, wordt het niveau verlaagd. Als u uw vinger van de slider haalt, begint het kookveld op het ingestelde niveau.

## Boost-functie

- Met de boost-functie kunt u gedurende korte tijd (maximaal 10 minuten) op het hoogste vermogen koken. Na het verstrijken van de maximale boost-tijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.
- **Wanneer de bridge-functie is geactiveerd, is de boost-functie niet beschikbaar.**

## Boost instellen

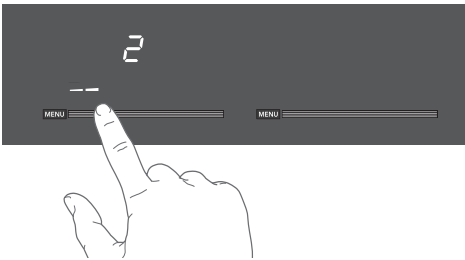
- Vanwege het beperkte vermogen van de inductiekookplaat kunt u de boost-functie alleen op één kookzone tegelijkertijd instellen (voor zowel linker- als rechterkookzone). Wanneer u op een kookzone de boost-functie activeert, wordt de andere kookzone waar deze functie is geactiveerd automatisch ingesteld op een lager vermogen.
  - ▷ De kookzone waarvan het vermogen wordt verlaagd, knippert in de display.

## Pandetectie

Als de kookplaat na het instellen van het vermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, knipperen het symbool voor pandetectie en de geselecteerde vermogensstand om de beurt in de display en verwarmt de kookplaat niet. Indien u niet binnen 1 minuut een (ijzerhoudende) pan op de kookzone plaatst, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld (zie ook het hoofdstuk 'Pannen').

## De aanraaktoetsen gebruiken










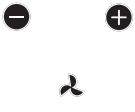
Plaats uw vingertop plat op een toets of op de slider. U hoeft geen druk uit te voeren. De aanraaktoetsen reageren alleen op lichte druk van een vingertop. Bedien de regelaars niet met andere objecten. Na activering van een toets of de slider klinkt er een geluidssignaal.



## Meldingen in de display

Op display	Status
1<->9	Vermogen van kookzone: 1 = lage stand, 9 = hoge stand
P	Boost-functie actief.
U	Geen (geschikte) pan op de kookzone (symbool voor pandetectie).
A	Automatische verhitting geselecteerd.
U	De menufunctie (automatisch verwarmen) is actief (het symbool voor de lage, middelste of hoge stand is zichtbaar)
E	Foutcode: zie de tabel voor probleemoplossing.
H	Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Ondanks dat de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator H zichtbaar zolang de kookzone warm is. Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. <b>Gevaar! Risico op brandwonden.</b>
F	Indicator voor het reinigen van het vetfilter
C	Indicator voor het vervangen van het koolstoffilter

## Funcietabel

Functie	Te gebruiken toetsen	Beschrijving
<b>Bridge</b>	Beide linker of rechter sliders gelijktijdig drukken  	U kunt de kookzones aan elkaar koppelen. Hierdoor ontstaat één grote zone die u bijvoorbeeld kunt gebruiken voor een grote vispan of een grote kookpan. <ul style="list-style-type: none"> <li>▸ Als de zones zijn gekoppeld, kunt u deze niet op de boost-stand zetten.</li> <li>▸ Gebruik een (vis)pan waarmee minimaal één van de middenposities van de bridge-zones wordt bedekt.</li> </ul>
<b>Chef</b>		Met de chef-functie worden alle zones ingeschakeld. Hiermee kunt u de vier kookzones activeren met vooraf ingestelde vermogens. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verhitten (warm houden)</li> <li>• Lage temperatuur (delicate gerechten)</li> <li>• Middelhoge temperatuur (langzaam koken)</li> <li>• Hoge temperatuur (aan de kook brengen of snel koken)</li> </ul> De chef-functie is handig voor professioneel koken. Hiermee kunt u koken zonder dat u de vermogen-sliders hoeft te gebruiken. In plaats daarvan verplaatst u de pannen naar een andere zone.
<b>Menu</b>		Met de menufunctie houdt u bereid voedsel warm. U kunt deze functie ook gebruiken voor smelten of sudderen. Er zijn drie instellingen die u kunt selecteren: <ul style="list-style-type: none"> <li> ▸ lage stand voor het smelten van chocolade enz.;</li> <li> ▸ middelste stand om voedsel warm te houden;</li> <li> ▸ hoge stand voor sudderen.</li> </ul>
<b>Auto-matisch verhitten</b>	Slider ingedrukt houden 	Met de functie voor automatische verhitting wordt het vermogen tijdelijk verhoogd (stand 9) om de inhoud van de pan te verwarmen. Deze functie is beschikbaar in de standen 1-8.
<b>Timer</b>		Voor elke kookzone kunt u de timer instellen. U kunt kookduur tot 1 uur en 59 minuten programmeren. De timer stopt zodra u de pan verwijdt en de timer wordt hervat wanneer u de pan weer terugzet. Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, schakelt de kookzone automatisch uit. Wanneer er geen kookzone geselecteerd is, werkt de timer als kookwekker (geen automatische uitschakeling).
<b>Downdraft</b>		U kunt de downdraft instellen op drie ventilatorsnelheden en een boost-stand (P). Met de vertragingstimer kunt u de ventilator tien minuten ingeschakeld laten. Na tien minuten zal de downdraft automatisch uitschakelen.

## *Kookstanden*

---

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 vloeistof;
- slinken van groene groenten;
- verhitten van olie en vet;
- wokken.

### **Gebruik stand 9 voor:**

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

### **Gebruik stand 7 en 8 voor:**

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

### **Gebruik stand 4-6 voor:**

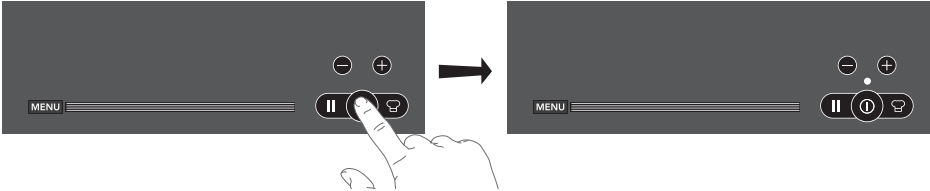
- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontgooien van harde groenten;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees.

### **Gebruik stand 1-3 voor:**

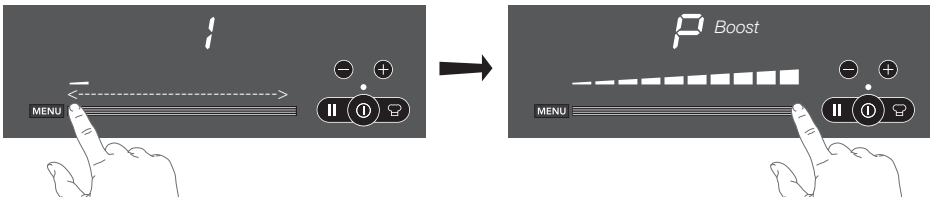
- trekken van bouillon;
- stoven van vlees;
- zacht koken van groenten;
- smelten van chocolade;
- pochieren;
- smelten van kaas.

## De kookplaat inschakelen en het vermogen instellen

1. Druk op de aan-/uittoets. *Er klinkt een kort geluidssignaal.*

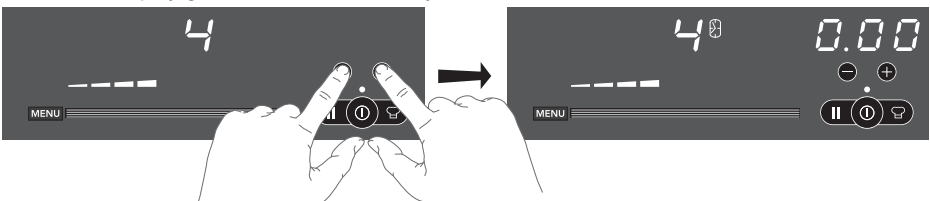


2. Druk binnen 5 seconden op een slider om een vermogensstand te selecteren. *Er klinkt een kort geluidssignaal.*

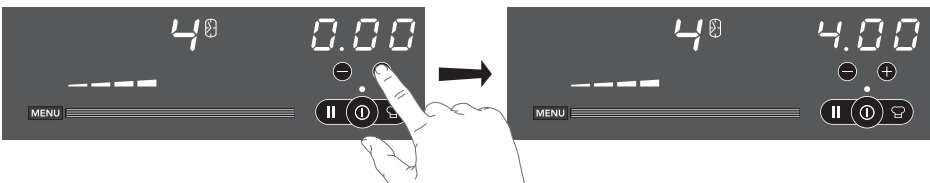


## De timer (kookwekker) instellen

1. Schakel de kookplaat in en selecteer een vermogensstand.
2. Druk gelijktijdig op de '+' en '-' toetsen om de timer in te schakelen.
  - ▶ *Op het display van de timer wordt "0.00" weergegeven en het timersymbool rechts van het display gaat branden. Dit is het symbool voor de eerste actieve kookzone vanaf links.*



3. Druk gelijktijdig op de '+' en '-' toetsen zo vaak als nodig is om de kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt instellen.
  - ▶ *Het timersymbool gaat alleen branden voor de actieve kookzones.*
4. Stel binnen 5 seconden een kookduur in met de '+' en '-' toetsen.



# BEDIENING

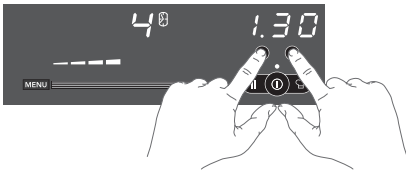
5. De timer is ingesteld.

- ▶ Nadat de ingestelde tijd is verstreken, schakelt de kookzone uit.
- ▶ Selecteer geen kookzone wanneer de timer wordt gebruikt als kookwekker.
- ▶ Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.  
Druk op de '+' of '-' toets om het alarm te stoppen.

## De ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kookduur op elk gewenst moment wijzigen.

1. Druk gelijktijdig op de '+' en '-' toetsen zo vaak als nodig is om de kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt aanpassen.
  - ▶ De zone wordt aangegeven met een oplichtend timersymbool rechts van de display.



2. Druk op de '+' of '-' toets.

- ▶ Als u de tijd niet binnen 5 seconden wijzigt door op de '+' of '-' toets te drukken, blijft de oorspronkelijke kookduur ongewijzigd.

## De resterende kookduur controleren

Op het display van de timer wordt de eerste ingestelde timerstand weergegeven (het timersymbool rechts van het display van de betreffende kookzone brandt feller dan de andere symbolen).

1. Druk gelijktijdig op de '+' en '-' toetsen zo vaak als nodig is om de kookzone te selecteren waarvan u de resterende tijd wilt zien.
  - ▶ De zone wordt aangegeven met een brandend timersymbool rechts van het display.
  - ▶ Op de timer wordt de resterende tijd van de geselecteerde kookzone weergegeven.

## De timer uitschakelen

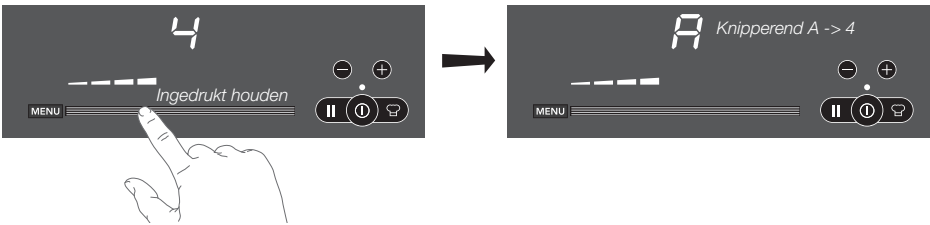
Voer de volgende stappen uit om de timer uit te schakelen voordat de ingestelde tijd is verstreken:

1. Druk gelijktijdig op de '+' en '-' toetsen zo vaak als nodig is om de kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt uitschakelen.
2. Druk op de toets - om de waarde in te stellen op 0.
  - ▶ Het verlichte punt aan de linkerkant van het display wordt uitgeschakeld en het timersymbool rechts van het display wordt opnieuw geactiveerd.

# BEDIENING

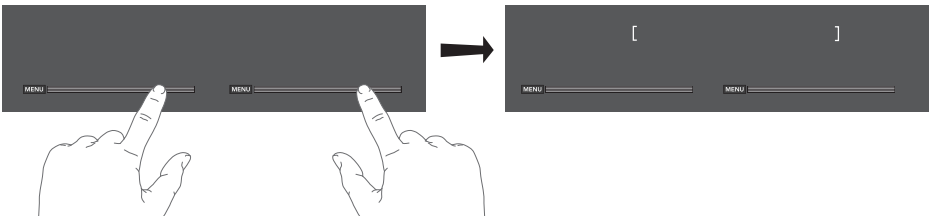
## De automatische verhittingsfunctie inschakelen

1. Schakel de kookplaat in en zet een pan op de kookzone.
2. Houd een slider ingedrukt om een vermogensstand met automatische verhitting te selecteren.
  - Zie het hoofdstuk 'Kookduurbegrenzer'.

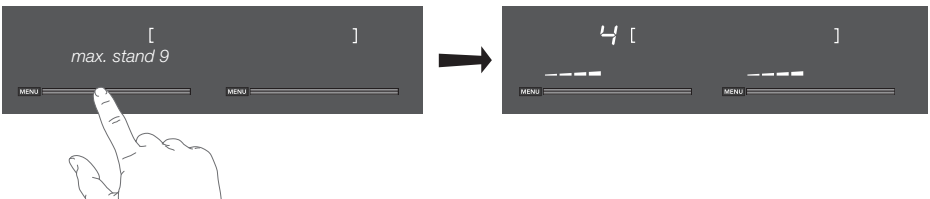


## Bridge induction zones koppelen

1. Schakel de kookplaat in.
2. Druk gelijktijdig op beide sliders voor de linkerzone (of rechterzone) om de bridge-zone in te schakelen.



3. Druk op de slider aan de linkerzijde (of midden rechts) om een vermogensstand in te stellen (voor beide gekoppelde zones).



## **De bridge-functie deactiveren**

1. Druk gelijktijdig op beide sliders voor de linkerzone (of rechterzone) om de bridge-zone uit te schakelen.

## Een kookzone uitschakelen

1. Druk aan het begin van de slider of gebruik de aan-/uittoets om de kookplaat uit te schakelen.



of:

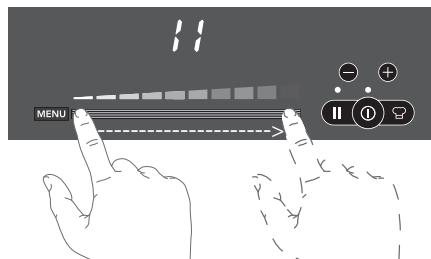
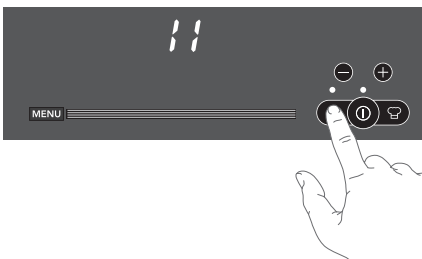


## Pauzeren

1. Druk op de pauzetoets.



2. De pauzestand uitschakelen: Druk op de pauzetoets. De slider uiterst rechts gaat branden.
3. Schuif binnen 5 seconden vanaf links naar rechts over de rechterslider.  
*Het lampje boven de pauzetoets gaat uit en de toestand van vóór activering van de pauzemodus wordt hersteld.*

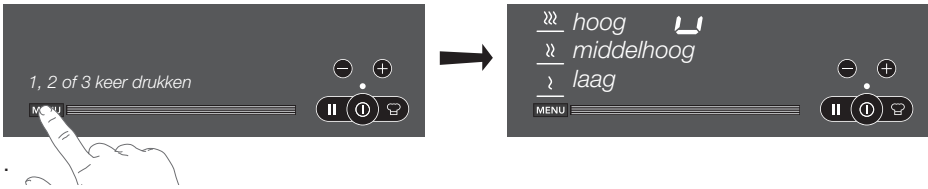




# BEDIENING

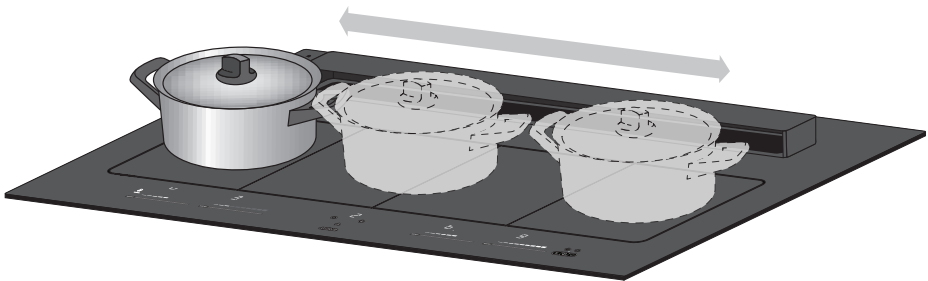
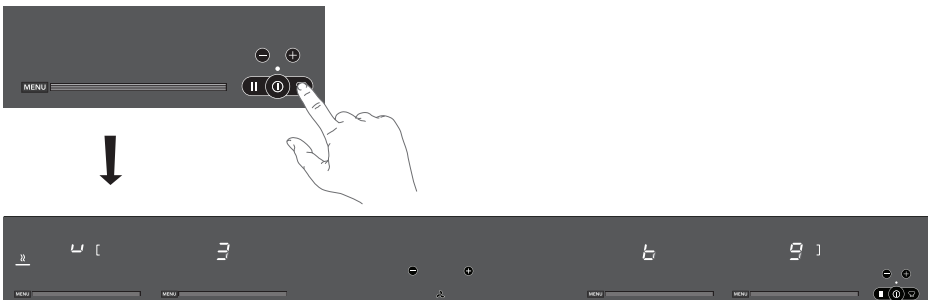
## De functie voor automatische opwarming (menufunctie) inschakelen

1. Schakel een kookzone in.
2. Druk meerdere malen op de menu-toets om de gewenste stand te selecteren (laag, midden, hoog).



## De chef-functie inschakelen

1. Schakel de kookplaat in.
2. Druk op de toets voor de chef-functie om koken met de chef-functie te selecteren.
  - ▶ *In de chef-modus is alleen de kookwekker beschikbaar.*

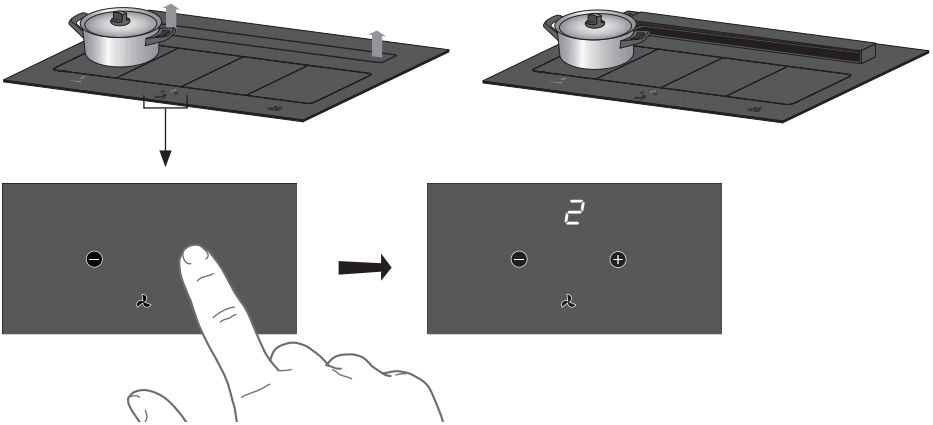


Zandkorrels kunnen krassen veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.

# BEDIENING

## De downdraft gebruiken

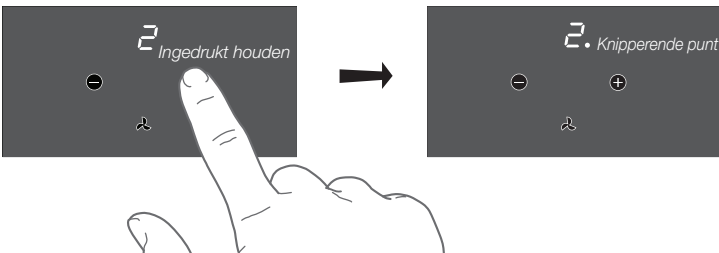
1. Druk op de '+' toets van de downdraft om deze in te schakelen.



2. Druk op de '+' toets om de snelheid te verhogen (stand 1 > 2 > 3 > P Boost).
3. Druk op de '-' toets om de snelheid te verlagen (stand P > 3 > 2 > 1).
4. Houd de '-' toets ingedrukt om de downdraft uit te schakelen.

## **Vertragingstijd instellen**

1. Houd de '+' toets ingedrukt om de functie 'vertragingstijd' te activeren.  
Na 10 minuten vertraging zal de downdraft automatisch uitschakelen.



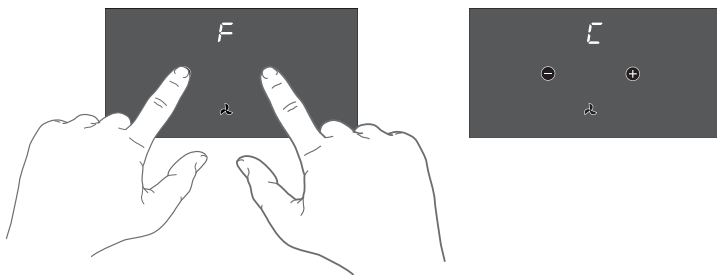
**Let op:** de downdraft gaat niet automatisch omlaag in de kookplaat nadat de vertragingstijd is verstreken. Druk op de '-' toets om de downdraft te laten zakken.

## Filter indicatie instellen

De filter indicatie voor het reinigen (vetfilter) of vervangen (koolstoffilter) kan in het downdraft menu worden ingesteld. Standaard is de indicatie voor het reinigen van het vetfilter actief.

## Instellen van de filter indicatie voor gebruik als recirculatiekap (koolstoffilter)

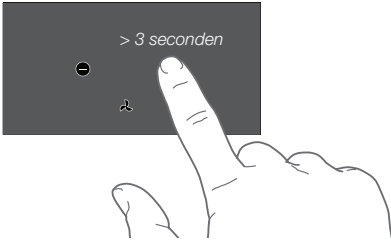
1. Druk gelijktijdig 5 seconden de '+'- en '-' toets binnen 10 minuten na het aansluiten van het toestel op de netvoeding.
  - 'C' verschijnt in het downdraft display.



## Downdraft reinigingsstand

Voor het reinigen van de downdraft onderdelen kan deze in uitgeschoven stand worden gezet zonder dat de ventilator wordt ingeschakeld.

- Druk vanuit de uitstand 3 seconden op de '+' toets.
  - *De downdraft schuift omhoog.*



## Reinigen

### Dagelijkse reiniging

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

### Hardnekkige vlekken

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



**Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krassen waarin zich kalk en vuil kunnen ophopen. Gebruik nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol of schuurponsjes.**

## Filters en opvangbak

### **Vetfilterindicator**

Op het display gaat de vetfilterindicator F branden na 40 uur bedrijfstijd (downdraft). Tijdens gebruik gaat de indicator afwisselend met de gekozen afzuigstand knipperen. Druk op de '+' of '-' toets om het knipperen te stoppen. De afzuigstand wordt weergegeven. Bij uitschakelen van de downdraft verschijnt de vetfilterindicator F opnieuw in het display.

- Reinig dan de vetfilters.
- Stel het geheugen opnieuw in door de '+' toets van de downdraft 3 seconden ingedrukt te houden tot de vetfilterindicator F van het display verdwijnt.

### **Het vetfilter reinigen**

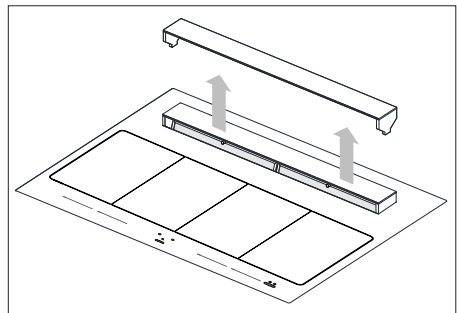
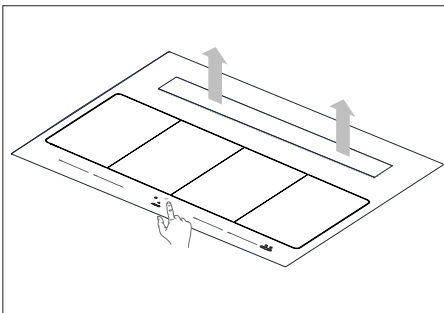
Het vetfilter moet eenmaal per maand worden gereinigd (of als op de filterindicator wordt aangegeven dat reinigen nodig is). Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen en reinig het filter handmatig of in de vaatwasser op een lage temperatuur en met een kort programma. Plaats de filters met de opening omlaag in de vaatwasser, zodat het water eruit kan lopen. Door de reinigingsmiddelen wordt het aluminium filter dof. Dit is normaal.

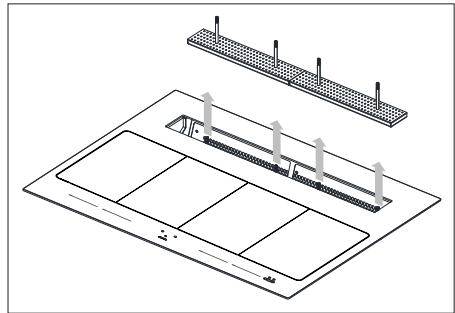
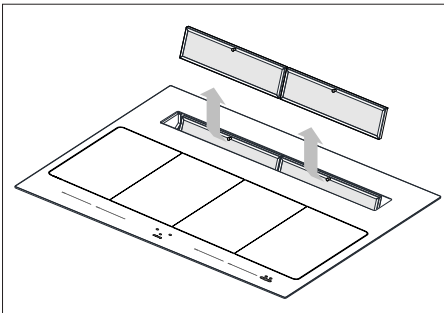
### **De opvangbak voor vloeistoffen/voedsel reinigen**

Reinig de opvangbak voor vloeistoffen/voedsel als een pan is overgekookt of als er voedsel in de opening van de downdraft is gevallen. Reinig de opvangbak met de hand of in de vaatwasmachine.

### **Het vetfilter en de opvangbak voor vloeistoffen/voedsel verwijderen**

1. Druk 3 seconden op de '+' toets van de downdraft om de reinigingsstand in te schakelen. Volg de instructies hieronder (illustraties) om het vetfilter en de opvangbak voor vloeistoffen/voedsel te verwijderen (geen schroeven los te draaien).





### Koolstoffilterindicator

Op het display gaat de koolstoffilterindicator C branden na 1000 uur bedrijfstijd (downdraft).

Tijdens gebruik gaat de indicator afwisselend met de gekozen afzuigstand knipperen. Druk op de '+' of '-' toets om het knipperen te stoppen. De afzuigstand wordt weergegeven. Bij uitschakelen van de downdraft verschijnt de vetfilterindicator F opnieuw in het display.

- Vervang dan de koolstoffilters.
- Stel het geheugen opnieuw in door de '+' toets van de downdraft 3 seconden ingedrukt te houden tot de filterindicator C van het display verdwijnt.

# 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 [www.atag.nl](http://www.atag.nl).

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Wanneer u de kookplaat voor het eerst inschakelt, gaat het display branden.	Dit is de standaardprocedure bij opstarten.	Normale werking.
De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste paar kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen van het nieuwe toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
De kookpannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone hebt ingeschakeld, wordt in de display 'u' weergegeven.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter van minder dan 12 cm.	Gebruik een geschikte pan.
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het alarm uit door op de '+' toets van de timer te drukken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets in de display.	Er is geen stroomtoevoer door een defecte kabel of een foutieve aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat springt de zekering.	Foutieve elektrische aansluiting.	Controleer de elektrische aansluitingen.
'[ ' and ']' verschijnt op de aanraakregelaar. De aanraakregelaars doen het niet.	De bridge-functie is geactiveerd.	Deactiveer de bridge-functie.

## PROBLEMEN OPLOSSEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Knipperend symbool op het betreffende bedieningsdisplay.	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Reinig het bedieningspaneel.
Foutcode E5 en E6.	Generator defect.	Neem contact op met de servicedienst.
Foutcode E2.	Het toestel is oververhit.	Het toestel is uitgeschakeld vanwege oververhitting. Laat het toestel afkoelen en begin opnieuw, maar op een lagere stand.
Foutcode U400 en/of continu piepgeluid.	Het toestel is verkeerd aangesloten of de netspanning is te hoog.	Laat de aansluiting vervangen.
Knipperend symbool.	U hebt op twee of meer toetsen tegelijk gedrukt.	Bedien maar één toets tegelijk.
Foutcode Er47.	Communicatiefout tussen regelaars en de inductiegenerator.	Controleer of de aansluiting op het elektriciteitsnet correct is gedaan en of deze werkt. Anders neemt u contact op met de servicedienst.
Code F in downdraft display (afwisselend met het vermogen)	Vetfilter heeft 100 bedrijfsuren.	Reinig het vetfilter. Gebruik de downdraft reinigungsstand.
Code C in downdraft display (afwisselend met het vermogen)	Koolstoffilter heeft 1000 bedrijfsuren.	Vervang het koolstoffilter. Gebruik de downdraft reinigungsstand.
Overige foutcodes.	Generator defect.	Neem contact op met de servicedienst.



## TECHNISCHE SPECIFICATIES

### *Informatie volgens verordening (EU) 66/2014*

#### **Metingen volgens EN60350-2**

Modelaanduiding	<b>HIDD9471LV</b>	<b>HIDD9472LV</b>
Type kookplaat	Inductiekookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden	4	4
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones en -kookgebieden	Inductiekookzones en -kookgebieden
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	-	-
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of kookgebied	22,0 x 18,0 cm	22,0 x 18,0 cm
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC <sub>elektrische kookplaat</sub> ) in Wh/kg	171,0	171,0

## ***Afvoeren toestel en verpakking***

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 verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

## **Verklaring van conformiteit**



Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

---

# CONTENTS

---

## ***Your induction hob***

Introduction	4
Description	5
Control panel	6

## ***Safety instructions***

Temperature safety	7
Cooking-time limiter	7
Healthy cooking	7

## ***Use***

Induction noises	8
Pans	8
Power levels	9
Pan detection	10
Using the touch keys	10
Indications in the display	10
Hob functions table	11
Cooking settings	12

## ***Operation***

Switching on the hob and setting the power	13
Setting the (kitchen) timer	13
Switch on the Automatic heat-up function	15
How to link bridge induction zones	15
Switch off a cooking zone	16
Pause cooking	16
Switch on an Automatic warm function (Menu function)	17
Switch on the chef function	17
Using the work top extraction	18

## ***Maintenance***

Downdraft clean function	20
Cleaning	20
Grease filter and collect tray	21

## ***Faults***

General	23
Troubleshooting table	23

## ***Technical specifications***

Information according regulation (EU) 66/2014	25
---	----

## ***Environmental aspects***

Disposal of packaging and appliance	26
-------------------------------------	----

# YOUR INDUCTION HOB

---

## *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.

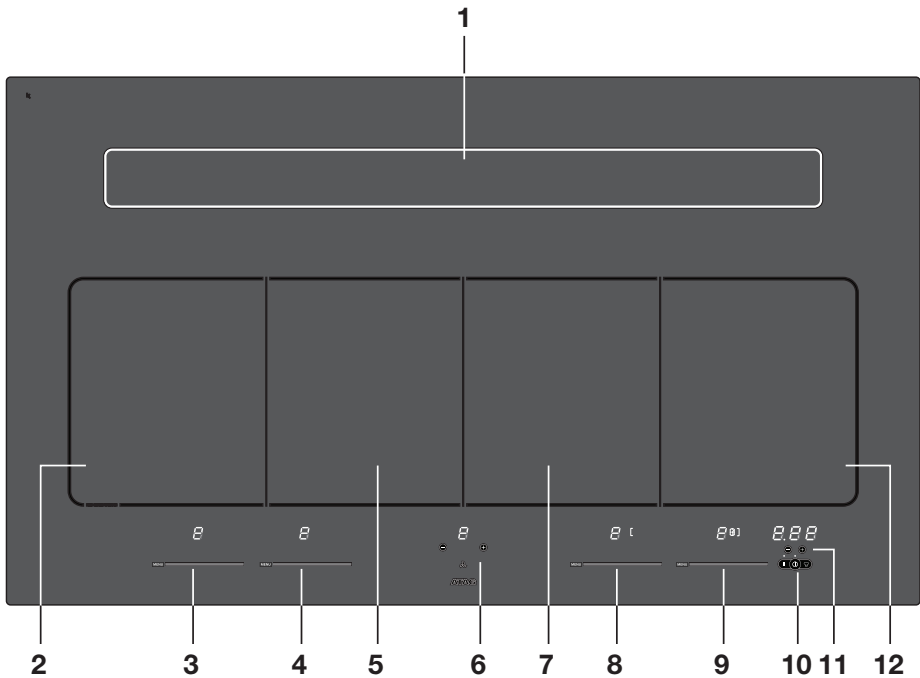
**Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.**

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.

Enjoy your cooking!

# YOUR INDUCTION HOB

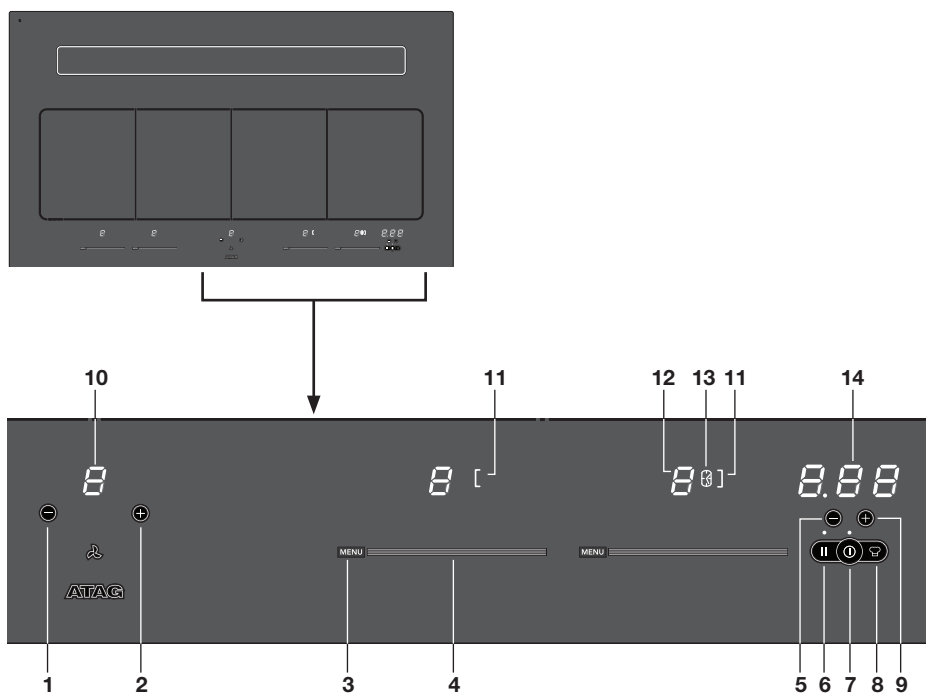
## Description



1. Worktop extraction
2. 'Bridge' zone left 180 x 220 mm 3,7 kW (zone can be linked to zone mid-left)
3. Slide control for zone left
4. Slide control for zone mid-left
5. 'Bridge' zone mid-left 180 x 220 mm 3,7 kW (zone can be linked to zone left)
6. Control for worktop extraction
7. 'Bridge' zone mid-right 180 x 220 mm 3,7 kW (zone can be linked to zone right)
8. Slide control for zone mid-right
9. Slide control for zone right
10. Hob control (on-off/pause/chef function)
11. Timer control
12. 'Bridge' zone right 180 x 220 mm 3,7 kW (zone can be linked to zone mid-right)

# YOUR INDUCTION HOB

## Control panel



1. Worktop extractor '-' key
2. Worktop extractor '+' key
3. Menu key
4. Power slider
5. Timer '-' key
6. Pause key
7. On/off key
8. Chef function key
9. Timer '+' key
10. Display settings Worktop extraction
11. 'Bridge' function active
12. Display cook zone level
13. Timer function active
14. Display timer

## Before use, read the separate safety instructions first!

### Temperature safety

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

### Cooking-time limiter



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

Cooking level	Maximum operating time (hours, minutes)	Automatic heat-up (Sec)
Low temp (2-3)	8 h	
1	8 h 36 m	40
2	6 h 42 m	72
3	5 h 18 m	120
4	4 h 18 m	176
5	3 h 30 m	256
6	2 h 18 m	432
7	2 h 18 m	120
8	1 h 48 m	192
9	1 h 30 m	-
P (boost)	10 m (switch to setting 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 saucepan. 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 a fan. If you use the appliance intense, the fan is activated to cool down the appliance and you will hear a buzzing sound. The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.

## ***Pans***

Always place a pan in the middle of a cooking zone. In Bridge function always use a (fish) pan where at least one of the centre/middle positions of the linked zones is covered.

### **Pans for induction cooking**

Induction cooking requires a particular quality of pan.



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

- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
  - ▷ a thick base (minimum 2.25 mm);
  - ▷ a flat base.
- The best are pans with the 'Class Induction' quality mark.



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.

<b>Suitable</b>	<b>Unsuitable</b>
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.

- 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 12 cm. You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the zone will not work.
- The length of a fish-pan (oval pan), used on the Bridge zones, must be at least 22 cm.

### **Pressure cookers**

- Induction cooking is very suitable for cooking in pressure cookers. The cooking zone reacts very quickly, and so the pressure cooker is quickly up to pressure. As soon as you switch a cooking zone off, the cooking process stops immediately.

## ***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 slider. At the first touch, the level is set according to the part of the slider that you touch. By sliding along the slider, the power level setting is changed. By sliding to the right, the level increasing, while sliding to the left decreases the level. When you move your finger away from the slider, the cooking field 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.10 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 9.
- **Boost function is not available in Bridge mode!**

### **Boost power management**

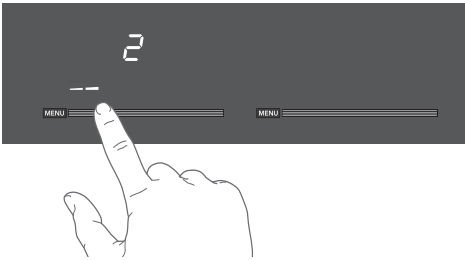
- Due to the restricted power of the induction hob, the boost function can only be set on one cooking zone simultaneously (for both left or right cooking zones). When switching a cooking zone to the boost setting the other active cooking zone will automatically be set to a lower power.
  - ▷ The setting, which are set to a lower power, will be flashing in the display.

## *Pan detection*

If the hob does not detect a (ferrous) pan after the cooking power has been set, the pan detection symbol and the selected power setting will flash alternately in the display and the hob will remain cold. If a (ferrous) pan is not placed on the cooking zone within 1 minute, the cooking zone will automatically switch off (see also chapter 'Pans').

## *Using the touch keys*










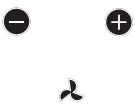
Place the tip of your finger flat on a key or the slider to achieve the best results. You do not have to apply any pressure. The touch keys only react to the light pressure of a fingertip. Do not operate the controls with any other objects. Each key or the slider activation is followed by a sound signal.



## *Indications in the display*

In display	Status
1<->9	Power setting cooking zone; 1 = low setting / 9 = high setting
P	Boost function active.
⏏	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol).
A	Automatic heat-up function selected.
U	Menu (Auto warm) function active (low, mid or high symbol is visible)
E	Fault code; See 'Troubleshooting table'.
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. <b>Danger! Risk of burns.</b>
F	Grease filter cleaning indication.
C	Replace carbon filter indication.

**Hob functions table**

Function	Key(s) to use	Description
<b>Bridge</b>	<p>Left or right sliders simultaneously</p>  	<p>The cooking zones can be bridged (linked) to each other. This creates one large zone that can be used for example for a large fish pan or one large cooking pan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▷ If the zones are bridged, they cannot be set to boost.</li> <li>▷ Use a (fish) pan where at least one of the centre/middle positions of the Bridge zones is covered.</li> </ul>
<b>Chef</b>		<p>The 'Chef function' will activate all zones when switched on. It makes it possible to activate the four cooking zones with pre-set power levels.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heating (keep warm)</li> <li>• Low temperature (Delicate cooking)</li> <li>• Medium temperature (slow cooking)</li> <li>• High temperature (Boiling or fast cooking)</li> </ul> <p>The chef cook function is useful for professional cooking. This function enables you to cook without making use of the power sliders, but by moving the pans from zone to zone.</p>
<b>Menu</b>		<p>The menu function is used to keep cooked food warm. Hence this function can also be used as melting or simmer function.</p> <p>There are three settings to select:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> ▷ Low setting for melting chocolate etc.;</li> <li> ▷ mid setting to keep warm;</li> <li> ▷ high setting to simmer.</li> </ul>
<b>Automatic heat-up</b>	<p>Press and hold slider</p> 	<p>The automatic heat-up function temporarily increases the power (setting '9') to heat the contents of the pan. This function is available in settings 1-8.</p>
<b>Timer</b>		<p>The timer can be set separately for each cooking zone. Cooking times of up to 1 hour and 59 minutes can be programmed. The timer stops as soon as the pan is removed and resumes when the pan is put back. The timer alarm beeps after the set time has passed. The cooking zone automatically switches off when the set time has elapsed. When no cooking zone is selected the timer works as a kitchen timer (no automatic switch off).</p>
<b>Worktop extraction</b>		<p>The worktop extractor can be set at three fan speeds and a boost (P). A delay timer function allows you to let the fan stay on for ten minutes. The extractor will switch off automatically after ten minutes.</p>

## ***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.

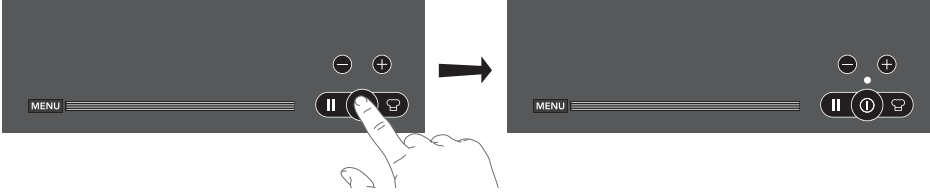
### **Use settings 1-3 to:**

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

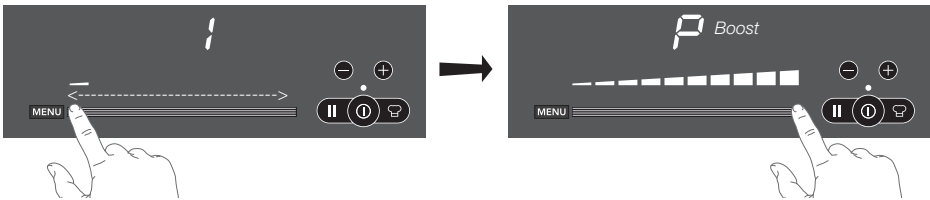
# OPERATION

## Switching on the hob and set a power level

1. Press the on/off key. A short acoustic signal will sound.

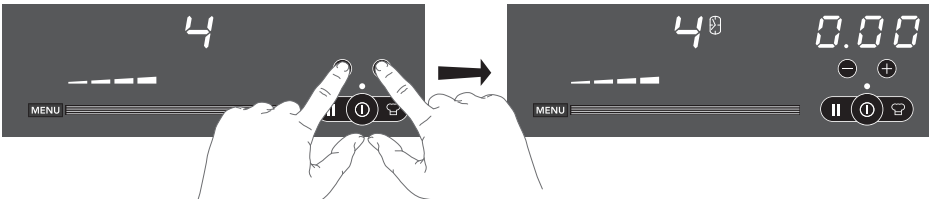


2. Press within 5 seconds a slider to select a power setting. A short acoustic signal will sound.

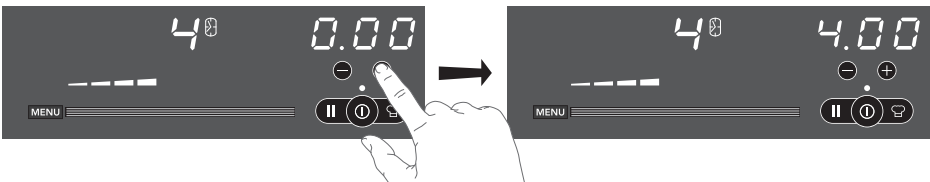


## Setting the (kitchen) timer

1. Switch on the hob and select a cooking zone and power level.
2. Press the '-' and '+' key simultaneously to switch on the timer.
  - ▶ The timer's display shows "0.00", and the timer symbol to the right of the display, of the first active cooking zone from the left, lights on.



3. Simultaneously press the '-' and '+' key as many times as necessary, to select the cooking zone where you want to set the timer.
  - ▶ The timer symbol lights on only for the active cooking zones.
4. Within 5 seconds select a cooking time with the '+' and '-' keys.



# OPERATION

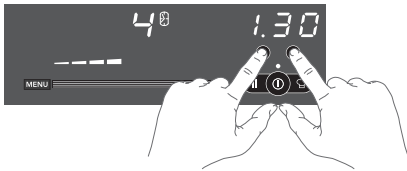
5. The timer has been set.

- ▶ *The cooking zone will switch off after the set time has passed.*
- ▶ *Don't select a cooking zone when the timer is used as a kitchen timer!*
- ▶ *The timer alarm beeps after the set time has passed.*  
*Press the '+' or '-' key to stop the alarm.*

## Changing preset cooking time

Cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Simultaneously press the '+' and '-' keys as many times as necessary, to select the zone of which you want to adjust the timer.
  - ▶ The zone is identified by the lighting on of the timer symbol to the right of the display.



2. Press the '+' or '-' keys.

- ▶ If time is not modified in 5 seconds since pressing the '+' or '-' keys, the timer is keeping the countdown before the adjusting operation.

## Checking remaining cooking time

The timer displays shows the first finished timer setting (the timer symbol to the right of the display of the cooking zone in question has a lighting stronger than the others).

1. Simultaneously press the '+' and '-' keys as many times as necessary, to select the zone of which you want to see the remaining time.
  - ▶ The zone is identified by the lighting on of the timer symbol to the right of the display.
  - ▶ The timer will display the remaining time of the selected cooking zone.

## Turning timer off

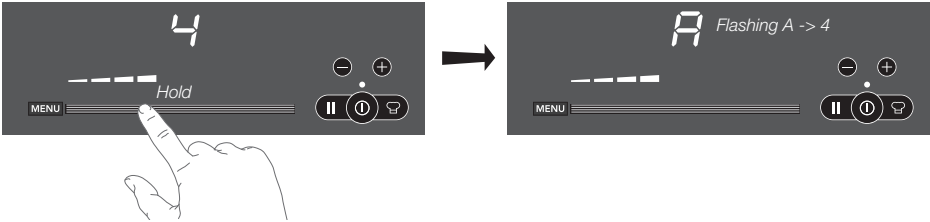
If you want to switch off the timer prior the end of preset time:

1. Simultaneously press the '+' and '-' keys as many times as necessary, to select the zone of which you want to disable the timer.
2. Press the '-' key to the value "0".
  - ▶ The illuminated point to the left part of the display is turned off and the timer symbol right of the display is de-activated.

# OPERATION

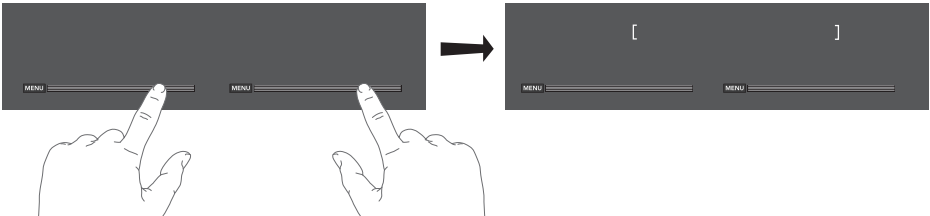
## Switch on the Automatic heat-up function

1. Switch on the hob and put a pan on the zone.
2. Press and hold a slider to select a power setting with auto heat-up function.
  - ▶ See 'Cooking time limiter'.

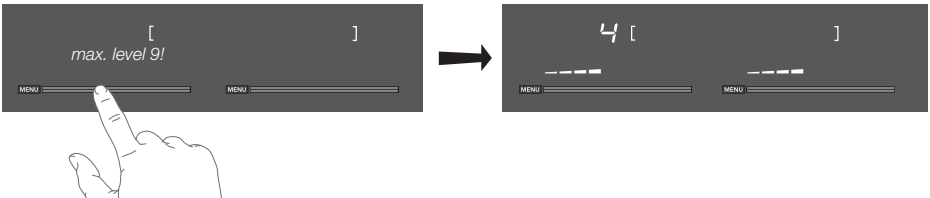


## How to link 'bridge' induction zones

1. Switch on the hob.
2. Press both left (or both right) zone sliders simultaneously to switch on the bridge zone.



3. Press the left (or mid right) slider to set a power level (for both linked zones).



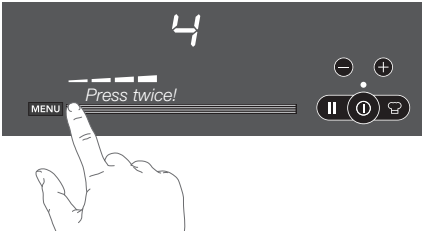
## Deactivating the 'bridge' mode

1. Press both left (or both right) zone sliders simultaneously to switch off the 'bridge' zone.

# OPERATION

## Switch off a cooking zone

1. Press at the beginning of the slider or use the on/off key to switch off the hob.



or

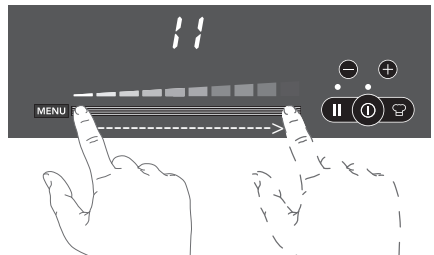
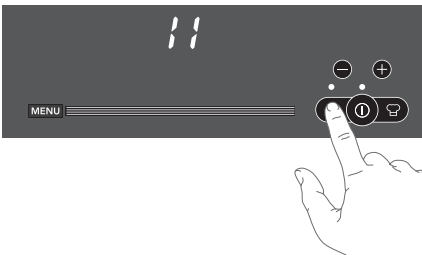


## Pause cooking

1. Press the pause key.



2. To switch off pause: Press the pause key. The most right slider lights up.
3. Within 5 seconds scroll from the left to the right over the right slider.  
*The light above the pause key turns off and the condition before the pause mode is restored.*

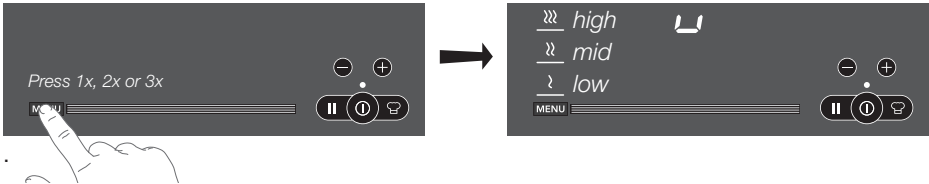




# OPERATION

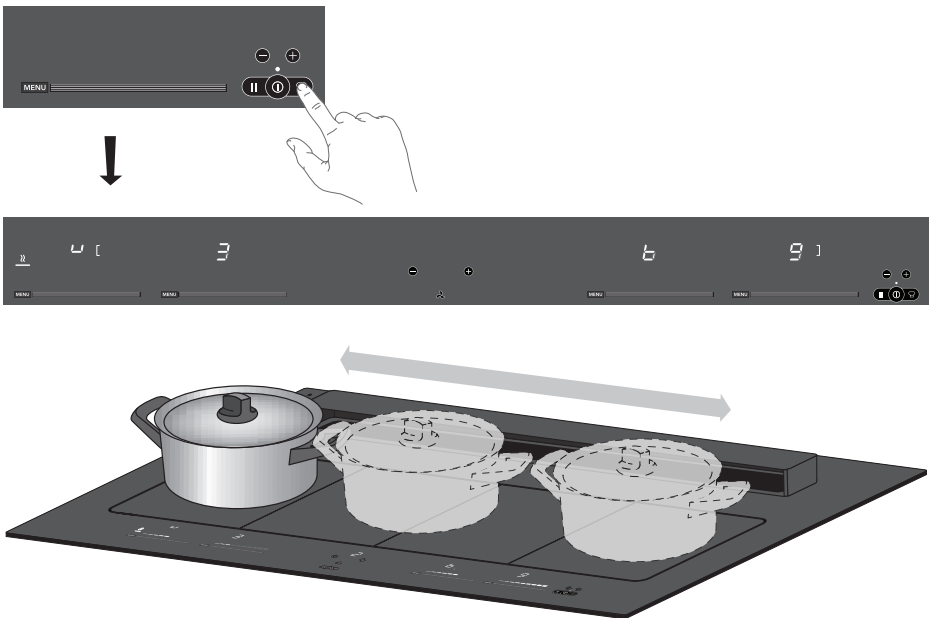
## Switch on an Automatic warm function (Menu function)

1. Switch on a cooking zone.
2. Press several times on the Menu key to select the desired setting (low, mid, high).



## Switch on the chef function

1. Switch on the hob.
2. Press the Chef function key to select chef cooking.
  - ▶ In chef mode only the kitchen timer is available.

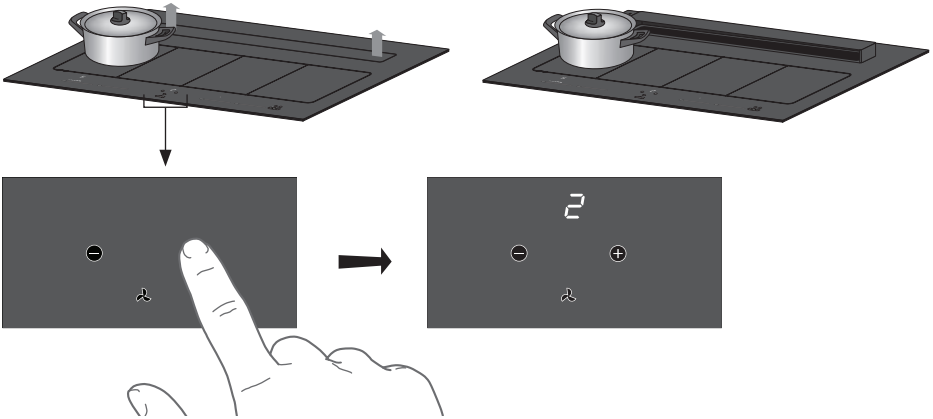


Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.

# OPERATION

## Using the worktop extractor

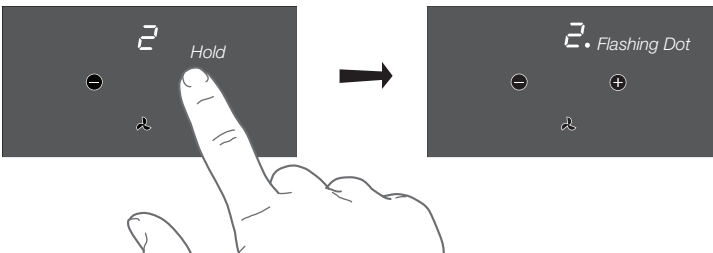
1. Press the extractor '+' key to switch on the worktop extractor.



2. Press the '+' key to increase extraction speed (level 1 > 2 > 3 > P Boost).
3. Press the '-' key to lower the extraction speed (level P > 3 > 2 > 1)
4. Press and hold the '-' key to switch off the extraction.

## **Delay timer setting**

1. Press and hold the '+' key to switch on the 'delay time function'. After 10 minutes delay time the worktop extractor will switch off.



**Note!** the air suction unit will not automatically slide down in the hob when the delay time has past. Press the '-' key to slide down the air suction unit.

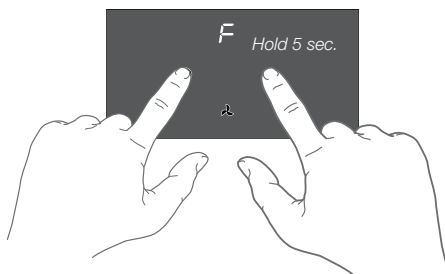
# OPERATION

## Setting the filter indication

Filter indication for cleaning (grease filter) or replacing (carbon filter) can be selected in the downdraft menu. Default the grease filter indication is active.

## Setting the indication for use as a recirculation hood (with carbon filter)

1. Press simultaneously the '+' and '-' key within **the first 10 minutes after connecting the appliance to the mains power supply.**
  - ▷ 'C' appears in the downdraft display

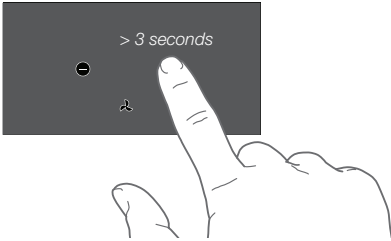


# MAINTENANCE

## Downdraft clean function

For cleaning the downdraft parts, it can be put into upper position without the fan being switched on.

- Press the '+' key for 3 seconds when the hob is turned off.
  - ▷ *The downdraft moves to the upper position.*



## Cleaning

### Daily cleaning

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

### Stubborn stains

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



**Never use abrasives. They leave scratches in which dirt and lime scale can accumulate.**

**Never use anything sharp such as steel wool or scourers.**

# MAINTENANCE

## ***Filters and collect tray***

### **Grease filter indicator**

In the display the grease filter indicator 'F' will light up after 40 (worktop extractor) operating hours. During use, the indicator flashes alternating with the chosen suction mode. Press either the '+' or '-' button to stop the flashing. The suction mode is displayed. When the downdraft is switched off, the grease filter indicator F is shown in the display again.

- The grease filters should then be cleaned.
- Reset the memory by press and hold the worktop extractor '+' key 3 seconds until the grease filter indicator 'F' disappears from the display.

### **Cleaning the grease filter**

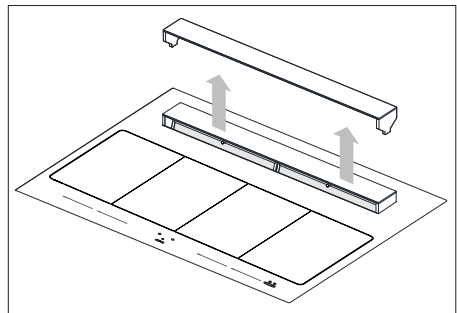
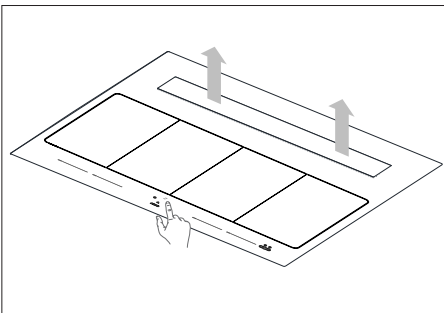
These must be cleaned once a month (or when the filter saturation indication system indicates this necessity) using non aggressive detergents, either by hand or in the dishwasher, which must be set to a low temperature and a short cycle. The openings must be placed downwards to let the water run out of the filters. The cleaning agents will make the aluminium filter turn dull, this is normal.

### **Cleaning the fluid/food collect tray**

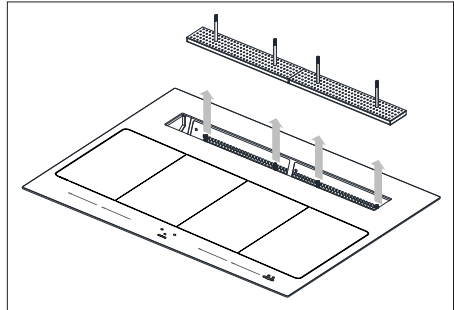
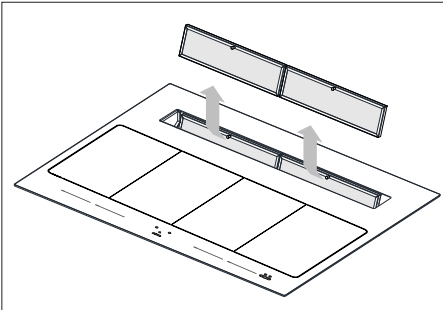
Clean the fluid/food collect tray as soon as a pan has boiled over or food has fallen in the extraction opening. Clean the tray either by hand or in the dishwasher.

### **Removing the grease filter and fluid/food collect tray**

1. Press the extractor '+' key 3 seconds to switch on the cleaning function
2. Follow the instructions below (illustrations) to remove the grease filter and the fluid/food collect tray (no unscrewing is needed).



## MAINTENANCE



### Carbon filter (recirculation use) indicator

In the display the carbon filter indicator 'C' will light up after 1000 (worktop extractor) operating hours. During use, the indicator flashes alternating with the chosen suction mode. Press either the '+' or '-' button to stop the flashing. The suction mode is displayed. When the downdraft is switched off, the grease filter indicator F is shown in the display again.

- The grease filters should then be cleaned.
- Reset the memory by press and hold the worktop extractor '+' key 3 seconds until the grease filter indicator 'C' disappears from the display.

# 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 '[www.atag.nl](http://www.atag.nl)'.

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display shows 'u'.	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a diameter of less than 12 cm.	Use a suitable pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch off the bleep by pressing the + key of the timer.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
[' and ']' appears on the touchcontrol. The touch controls are not working.	The bridge function is activated.	Deactivate the bridge function.

## TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
Symbol 'flash' on the concerning control display.	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
Error code E5 and E6.	Defective generator.	Contact the service department.
Error code E2.	Appliance over heated.	The appliance has been switched off because of over heating. Let the appliance cool down and start again on a lower setting.
Error code U400 and/or continuous beep.	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Let your connection be changed.
'Flash' symbol.	You have pressed two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
Error code Er47.	Communication error between controls and induction generator.	Verify connection of main power is correctly and functional. Other wise contact the service departement.
Code F on downdraft display (alternately with the selected power.)	Grease filter 100 operating hours.	Clean the grease filter. Use the downdraft clean function.
Code C on downdraft display (alternately with the selected power.)	Carbon filter 1000 operating hours.	Replace the carbon filter. Use the downdraft clean function.
Other error codes.	Defective generator.	Contact the service department.



## TECHNICAL SPECIFICATIONS

### *Information according regulation (EU) 66/2014*

#### **Measurements according EN60350-2**

Model identification	<b>HIDD9471LV</b>	<b>HIDD9472LV</b>
Type of hob	Induction hob	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or areas	4	4
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas	Induction cooking zones and cooking areas
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	-	-
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	22.0X18.0 cm	22.0X18.0 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ ) in Wh/kg	171.0	171.0

## 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**



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.

**ATAG**



673718