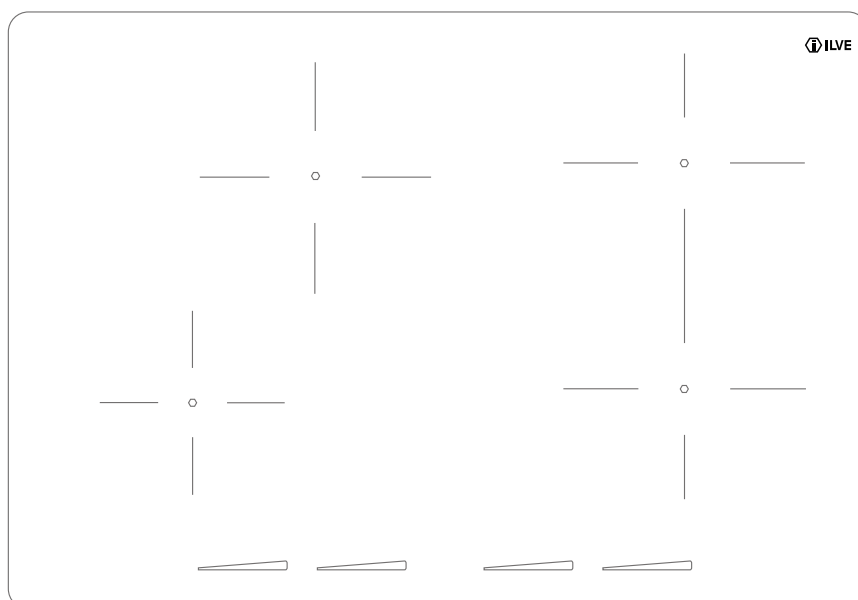


INDUCTIEKOOKPLATEN

HCBI 382 - 604 - 754 - 906 TC



NL | Gebruiksaanwijzing



OPGELET

Het apparaat moet worden geïnstalleerd door bevoegd personeel. De installateur is niet aansprakelijk voor schade die het gevolg is van fouten bij de elektrische aansluiting.

1. De installatie van het inductiekookveld moet worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel en in overeenstemming met de geldende voorschriften.
2. Zorg ervoor dat onder het kookveld onder spanning staande onderdelen goed zijn afgeschermd.
3. Het aansluitschema is aangegeven op het etiket naast de aansluitklemmen.
4. Bij directe aansluiting op het elektriciteitsnet moet een tweepolige schakelaar met een minimale contactopening van 3 mm worden geplaatst.
5. De aansluiting op het net moet worden beschermd door een geschikte onderbreking: schakelaar of zekering.
6. Het kookveld moet worden geïnstalleerd in een geschikte uitsparing (zie hoofdstuk "Installatie").
7. Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het bereiden van voedsel en mag niet voor andere huishoudelijke of industriële doeleinden worden gebruikt.
8. Verwijder alle stickers van het glasoppervlak van het kookveld.
9. Breng geen wijzigingen of aanpassingen aan het apparaat aan.
10. Gebruik het kookveld niet als werkblad of opbergvlak.
11. De aansluiting en installatie moeten voldoen aan de plaatselijke geldende voorschriften.
12. Gebruik geen verlengsnoeren voor de elektrische aansluiting.
13. Gebruik dit apparaat niet met kookgerei dat niet geschikt is voor inductiekoken.
14. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de risico's.
15. Waarschuwing: dit apparaat en de toegankelijke delen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij onder voortdurend toezicht.
16. Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.
17. Schakel na gebruik de kookzones uit via het bedieningspaneel en vertrouw niet op de panherkenning.
18. Waarschuwing: onbewaakt koken met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
19. Waarschuwing: probeer bij brand nooit te blussen met water. Schakel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of een branddeken.

20. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
21. Zorg ervoor dat de voedingskabel niet in contact komt met het glasoppervlak of met pannen.
22. Magnetische voorwerpen zoals creditcards, floppy disks of rekenmachines mogen niet in de buurt van een ingeschakeld apparaat worden geplaatst.
23. Gebruik geen metalen voorwerpen op het kookveld, behalve geschikt inductiekookgerei.
24. Brandgevaar: leg geen voorwerpen op de kookzones en dek deze niet af met brandbare materialen.
25. Het apparaat moet worden gebruikt door verantwoordelijke personen.

Voorzorgsmaatregelen om schade aan het apparaat te voorkomen

1. Reinig het product volgens de instructies in het hoofdstuk "Reiniging en Onderhoud".
2. Ongeschikt kookgerei kan het kookoppervlak beschadigen.
3. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.
4. Vermijd het laten vallen van zware voorwerpen op het kookoppervlak.
5. Plaats pannen voorzichtig op het kookveld.
6. Zorg ervoor dat de ventilatie van het apparaat voldoet aan de instructies in de handleiding.
7. Plaats geen lege pannen op het kookveld.
8. Suiker, synthetische materialen of aluminium mogen niet in contact komen met de kookzones.
9. Vermijd het plaatsen van hete pannen op het bedieningspaneel.
10. Als er zich onder het kookveld een lade of paneel bevindt, moet dit zich op minimaal 2 cm afstand van de onderkant van het kookveld bevinden om een goede ventilatie te garanderen.
11. Plaats geen brandbare voorwerpen in de lade onder het kookveld.



In geval van storing

1. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact bij een storing.
2. Als het glas barsten of scheuren vertoont, schakel het apparaat dan uit en neem contact op met een erkend servicecentrum.
3. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegd personeel.
4. DE SCHAKELAAR MOET TOEGANKELIJK BLIJVEN NA INSTALLATIE.

Aanbevelingen

1. Zorg ervoor dat de pan in het midden van de kookzone staat. Idealiter moet de bodem van de pan de hele kookzone bedekken.
2. Het magnetisch veld dat door het inductiekookveld wordt opgewekt, kan de werking van een pacemaker beïnvloeden. Raadpleeg hiervoor uw behandelend arts voor meer informatie.
3. Vermijd contact van synthetische materialen of aluminium met de kookzones.
4. Dit apparaat voldoet aan de Europese WEEE-richtlijn (2012/19/EU) en moet aan het einde van zijn levensduur gescheiden van ander afval worden verwijderd. Dit apparaat bevat geen stoffen in hoeveelheden die gevaarlijk zijn voor de gezondheid of het milieu, conform de geldende Europese richtlijnen.
5.  Elektrische spanning: risico op elektrische schokken. Schakel de algemene stroomvoorziening uit. Koppel de voedingskabel los van het elektrische netwerk.

Afvalverwerking

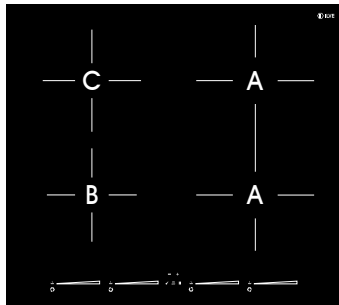
1. Om het apparaat te verwijderen: knip de voedingskabel door en verwijder deze. Breng het apparaat naar een geschikt inzamelpunt voor elektrische en elektronische apparaten, of lever het apparaat in bij de verkoper bij aankoop van een gelijkwaardig nieuw apparaat (één voor één regeling).
2. Voor de verpakking van het apparaat worden milieuvriendelijke en recyclebare materialen gebruikt. Breng verpakkingsmateriaal naar de daarvoor bestemde inzamelpunten voor gescheiden afval.
3. Kunststof verpakkingen: verstikkingsgevaar. Laat verpakkingen of delen daarvan niet onbeheerd achter. Laat kinderen niet met plastic verpakkingszakken spelen.

GEBRUIKSAANWIJZING

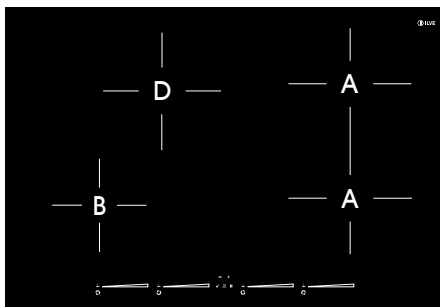
Gebruik van het inductiekookveld

Kookzones

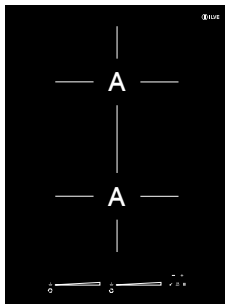
HCBI 604 TC



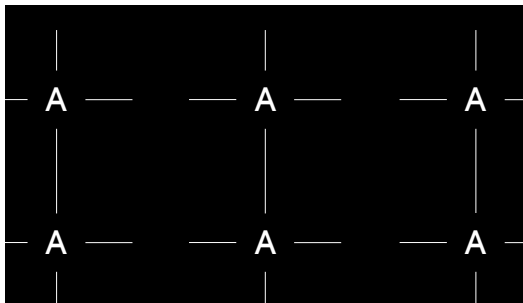
HCBI 754 TC



HCBI 382 TC



HCBI 906 TC

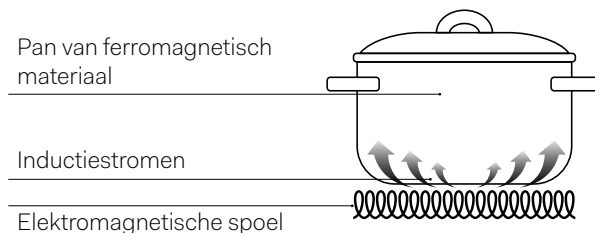


ZONE	A	B	C	D
Diameter (mm)	210 x 190	ø 145	ø 160	ø 200
Minimale pannendiameter (mm)	ø 110 single ø 230 bridge	ø 90	ø 90	ø 110
Vermogen (watt)	2100 single 1500 bridge	1400	1400	2300
Booster (watt)	3000 single 1850 bridge	1850	2100	3000

Inductie

Onder elke kookzone bevindt zich een spoel die, wanneer er een pan op wordt geplaatst, een variabel elektromagnetisch veld genereert. Dit veroorzaakt inductiestromen in de bodem van de pan, mits deze gemaakt is van ferromagnetisch materiaal. Het eindresultaat is dat de bodem van de pan boven de kookzone wordt verwarmd. Het type materiaal van de pan is essentieel:

- **Geschikte materialen:** staal, geëmailleerd staal, gietijzer, ferromagnetisch staal, aluminium met een ferromagnetische bodem (dit kan getest worden met een magneet);
- **Ongeschikte materialen:** aluminium en staal zonder ferromagnetische bodem, koper, keramiek, porselein, glas, messing.



Pannen

Om de compatibiliteit van de pan te controleren, plaatst u een pan met een minimale hoeveelheid water op de kookzone. Selecteer het vermogensniveau "9"; het water moet binnen enkele seconden koken.

Sommige pannen veroorzaken tijdens het koken geluiden. Dit fenomeen komt niet door het inductiekookveld en heeft geen invloed op het kookresultaat. Als een pan niet geschikt is of niet correct op de geselecteerde zone is geplaatst, toont het bijbehorende display het symbool "U".

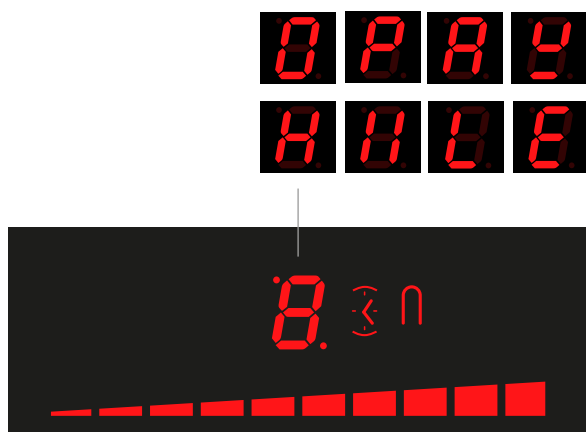
Afmetingen van pannen

De kookzones passen zich automatisch aan de diameter van de pan aan. De bodem van de pan moet echter een minimale diameter hebben voor een correcte werking. Voor maximale efficiëntie plaatst u de pan in het midden van de kookzone.

GEBRUIKSAANWIJZING

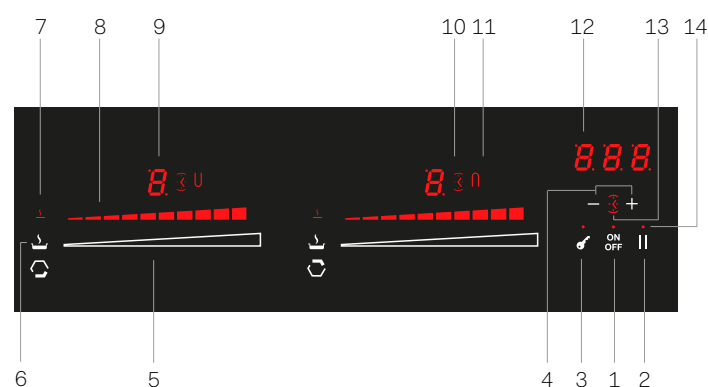
Gebruik van het inductiekookveld

Display



Symbol	Beschrijving
0	De kookzone is actief
1-9	Vermogensniveau - Selecteer het kookniveau
P	Booster - Oververmogen van de kookzone
A	HEAT-UP functie - Automatisch begin van koken
U	Panherkenning - Geen pan of ongeschikte pan
H	Restwarmte - De kookzone is heet
	Pauze
L	Bedieningspaneel vergrendeld
E	Fout - Elektronische storing

Beschrijving van de bedieningselementen



1	Aan/uit toets ON/OFF
2	Pauzeknop
3	Functie vergrendelknop KEY-LOCK / kinderslot
4	Timer toetsen + / -
5	Slider - instelling van het kookvermogen
6	KEEP WARM toets - Warmhouden
7	KEEP WARM indicatie - Warmhouden
8	Kookvermogensindicatie
9	Display kookzone
10	Timer indicatie kookzone
11	BRIDGE indicatie - Samenvoeging kookzones
12	Timer display
13	Minuutindicatie
14	Indicatie "Actieve functie"

GEBRUIKSAANWIJZING

Gebruik van het inductiekookveld

Uitschakelmodus

Het apparaat schakelt na 1 minuut van inactiviteit automatisch over naar de uitschakelmodus. Het stroomverbruik in uitschakelmodus bedraagt 0,5 W.

Inschakelen van het apparaat

Raak de toets ON/OFF aan en plaats de pan. Op het display van de gekozen kookzone verschijnt "0" om aan te geven dat het apparaat is ingeschakeld. Indien er geen verdere handeling wordt uitgevoerd, schakelt het apparaat automatisch uit na ongeveer 10 seconden.

Inschakelen van een kookzone

Na het inschakelen van de kookplaat, selecteer de gewenste kookzone door met de vinger over de betreffende slider te bewegen en stel het vermogensniveau in van 1 tot 9. Het ingestelde vermogensniveau wordt weergegeven op het display van de betreffende zone.

Uitschakelen van een kookzone

Een kookzone kan worden uitgeschakeld door op het laagste uiteinde van de slider te drukken of met de vinger over de slider te bewegen tot [0]. Als de uitgeschakelde zone nog heet is, verschijnt de letter [H] afwisselend met [0]. Wanneer de kookplaat is uitgeschakeld maar de zone nog heet is, verschijnt een vaste [H] op het display van de betreffende zone. Let op: raak de hete kookzone niet aan en plaats geen brandbare voorwerpen op het oppervlak.

Uitschakelen van alle kookzones

Wanneer meerdere kookzones actief zijn, worden ze allemaal uitgeschakeld door op de toets ON/OFF te drukken. De toets ON/OFF blijft altijd actief, ook wanneer het kinderslot is ingeschakeld. Als de kookzones nog heet zijn, verschijnt op de displays van de zones een vaste [H].

BOOSTER-functie

De Booster-functie zorgt voor een tijdelijke verhoging van het vermogen op de geselecteerde kookzone. Deze functie is geschikt om grote hoeveelheden water in korte tijd aan de kook te brengen. Om de functie te activeren, raak de toets ON/OFF aan en beweeg de vinger over de slider van de gewenste zone tot het einde van de schaal. Op het display verschijnt het symbool [P] en de Booster is geactiveerd. De maximale duur van de Booster-functie is 5 minuten.

BRIDGE-functie (kookzones koppelen)



Het is mogelijk om twee kookzones, aangeduid met de letter [A], verticaal te koppelen (zie paragraaf Kookzones). Schakel de kookplaat in en raak gelijktijdig een willekeurig punt op de twee sliders van de te koppelen zones aan. Op de displays [BRIDGE] verschijnen de symbolen **U** en **∩**; op één van de gekoppelde zones wordt [0] weergegeven. Beweeg vervolgens de vinger over de slider om het gewenste vermogen in te stellen. In deze

modus kan de Booster-functie niet worden gebruikt.




HEAT-UP-functie (automatisch voorverwarmen)

De HEAT-UP-functie kan worden geactiveerd voor alle kookzones vanaf vermogensniveau 1 tot 8. Wanneer de functie actief is, werkt de kookzone gedurende een vooraf bepaalde tijd op 100 % vermogen; daarna wordt het vermogen automatisch teruggebracht naar het ingestelde niveau. Om de functie te activeren, selecteer het gewenste vermogensniveau met de slider en houd deze positie 3 seconden vast. Op het display verschijnt de letter [A], afwisselend met het gekozen vermogensniveau. De automatische voorverwarmingsfunctie is nu geactiveerd.



KEEP WARM-functie (temperatuur behouden op 42 °C)

De KEEP WARM-functie wordt gebruikt om bereide gerechten warm te houden. Elke kookzone heeft een eigen toets. Door de specifieke toets [] aan te raken verschijnt het symbool [] op het display en wordt de temperatuur op de bodem en in de pan beperkt tot 42 °C. De functie kan worden uitgeschakeld door opnieuw op de toets te drukken of door de slider van de betreffende kookzone te gebruiken. De maximale duur van deze functie is 2 uur.

Pauzefunctie

De pauzefunctie kan worden geactiveerd wanneer ten minste één kookzone actief is. Schakel de gewenste zones in en stel het gewenste vermogensniveau in. Raak vervolgens de toets [] PAUZE aan. Op alle displays verschijnt het symbool [] PAUZE. Wanneer de pauzefunctie is geactiveerd, worden alle kookzones uitgeschakeld en worden de ingestelde timers (inclusief de kookwekker) gepauzeerd. De maximale duur van de pauzefunctie is 10 minuten; na deze tijd wordt de functie automatisch gedeactiveerd en schakelt de kookplaat uit. De toets ON/OFF blijft altijd actief, ook tijdens de pauze. Om de functie te deactiveren, druk opnieuw op [] PAUZE en beweeg de vinger over de knipperende slider. De kookzones worden opnieuw geactiveerd met de eerder ingestelde waarden (als de handeling niet binnen 10 seconden wordt uitgevoerd, blijft de pauzefunctie actief).

Toetsvergrendeling

Om te voorkomen dat de instellingen tijdens het koken per ongeluk worden gewijzigd, kunnen alle toetsen — behalve de ON/OFF-toets — worden vergrendeld. Raak de toets [] sleutel gedurende 2 seconden aan om de functie te activeren. De vergrendeling wordt aangegeven door een controlelampje boven de toets. Om de toetsen te ontgrendelen, raak opnieuw gedurende 2 seconden de toets [] sleutel aan.

GEBRUIKSAANWIJZING

Gebruik van het inductiekookveld

Functie KEY-LOCK

Na het inschakelen van de kookplaat kan de functie "KEY-LOCK" of "kinderbeveiliging" worden geactiveerd. Om deze functie te activeren, raakt u gelijktijdig de toetsen [🔑] sleutel en [II] pauze aan, en vervolgens alleen de toets [🔑] sleutel. Het verschijnen van het symbool "L" op alle displays geeft aan dat de functie actief is: alle kookzones zijn uitgeschakeld en kunnen niet per ongeluk worden ingeschakeld. Om de functie te deactiveren, raakt u gelijktijdig de toetsen [🔑] sleutel en [II] pauze aan, en vervolgens alleen de toets [II] pauze.

Timer

De Timer-functie maakt het mogelijk voor alle kookzones een kooktijd in te stellen van 10 seconden tot 1 uur en 59 minuten. Voor elke kookzone kan een verschillende duur worden ingesteld. Na het inschakelen van de kookplaat en het selecteren van een kookzone, drukt u gelijktijdig op de toetsen "+/-" om de timer te activeren. Op het timerscherm verschijnt "0.00" en op het display van de geselecteerde kookzone verschijnt het symbool [🕒] "timer actief". Gebruik de toetsen "+/-" om de kooktijd in te stellen (als er na 10 seconden geen opdracht wordt gegeven, schakelt het timerdisplay uit). Als meerdere kookzones zijn geprogrammeerd, toont het display de kortste ingestelde tijd. Na het verstrijken van de ingestelde tijd schakelt de zone automatisch uit en klinkt een geluidssignaal (door op de toets "+" of "-" te drukken wordt het geluidssignaal uitgeschakeld; als dit niet gebeurt, blijft het gedurende 2 minuten actief). Wanneer de kookzone bij het uitschakelen nog heet is, verschijnt het symbool "H" op het display. Om een tijdsduur korter dan 1 minuut in te stellen, activeert u de timerfunctie, drukt u eenmaal op de toets "+" (startwaarde 1.00 verschijnt) en stelt u vervolgens met de toets "-" de gewenste tijd in seconden in.

Kookwekkerfunctie

De kookwekkerfunctie werkt onafhankelijk van de kookzones. Zodra de kookwekker is geactiveerd, blijft deze actief, ook als de kookplaat is uitgeschakeld. Na het inschakelen van de kookplaat raakt u gelijktijdig de toetsen "+/-" aan (op het timerscherm verschijnt "0.00" en het pictogram [🕒] "kookwekker actief"). Door vervolgens de toets "+" aan te raken, kan een tijd worden ingesteld van 10 seconden tot 1 uur en 59 minuten. Om de functie te resetten, schakelt u de kookplaat in met de toets ON/OFF, raakt u gelijktijdig de toetsen "+/-" aan, en drukt u daarna op de toets "-" om de timer terug te brengen naar "0".

Herroepingsfunctie (Recall)

Na het uitschakelen van de kookplaat kunnen de laatst gebruikte instellingen opnieuw worden geactiveerd. Schakel de kookplaat in met de toets ON/OFF en druk vervolgens op de toets [II] pauze voordat de indicatie stopt met knipperen. De herroepingsfunctie kan ook worden geactiveerd als de functies "Functievergrendeling" of "KEY-LOCK" zijn ingeschakeld.

Panzonedetectie

De panzonedetectie garandeert een correcte werking. De inductiekookplaat werkt niet als:

- Er geen pan op de geactiveerde kookzone staat, of de pan niet geschikt is voor inductie; in dat geval verschijnt het symbool "U" op het display;
- De pan tijdens het koken wordt verwijderd; het symbool "U" verschijnt op het display. Wanneer de pan opnieuw op dezelfde kookzone wordt geplaatst, hervat de kookplaat het koken met hetzelfde ingestelde vermogensniveau.

Beveiliging tegen onbedoelde inschakeling

Bij onbedoelde inschakeling schakelt de kookplaat automatisch uit na 10 seconden als er geen toets wordt ingedrukt. Eventuele vloeistof die op het bedieningspaneel valt, wordt niet door de sensors gedetecteerd. De ON/OFF-toets heeft prioriteit boven alle andere bedieningen.

Begrenzing van de werktijd

Aan elke kookzone is een maximale continue werktijd gekoppeld, afhankelijk van het ingestelde vermogensniveau. Wanneer de maximale tijdsduur wordt bereikt, schakelt de kookplaat automatisch uit.

NIVEAU	DUUR (UREN)	OPWARMING (SEC)
Functie KEEP WARM op 42°C	2	-
1	8,5	40
2	6,5	72
3	5	120
4	4	176
5	3,5	256
6	2	432
7	2	120
8	1,5	192
9	1,5	-
P	5 min	-

GEBRUIKSAANWIJZING

Gebruik van het inductiekookveld

Vermogensbeheer

Het vermogensbeheer, in het geval dat de functie BOOSTER wordt gebruikt, werkt als volgt: het laatst ingestelde vermogensniveau heeft prioriteit boven de andere zones. De elektronica verlaagt automatisch het vermogen van de overige zones naar een lager niveau om het maximale bruikbare vermogen niet te overschrijden. Tijdens deze fase knippert het "kookzonedisplay" gedurende 3 seconden en stabiliseert daarna op het door de elektronica beheerde vermogensniveau.

Oververhitting van de kookzone

Als tijdens het gebruik een kookzone te heet wordt, wordt het vermogen automatisch verlaagd en toont het display het nieuw aangepaste niveau. Op dat moment kan het vermogensniveau alleen worden verlaagd. Zodra de temperatuur van de kookzone weer onder de kritische waarde zakt, kan het koken normaal worden hervat.

Ventilatie

De ventilatie van de kookplaat is volledig automatisch. De koelingsventilator van de elektronica, geplaatst onder de kookplaat, werkt op lage snelheid tot een bepaald temperatuurniveau van de elektronica. Wanneer de kookplaat langer wordt gebruikt, neemt de snelheid van de koelingsventilator toe. Wanneer de elektronica is afgekoeld, stopt de koelingsventilator automatisch.

Aanbevolen kookprogramma's (waarden louter ter indicatie)

Wanneer meerdere kookzones actief zijn, worden alle zones uitgeschakeld door de toets ON/OFF aan te raken. De toets ON/OFF wordt niet beïnvloed door de actieve toetsvergrendeling. Als de zones nog heet zijn, verschijnt de letter "H" constant verlicht op het display van de kookzones.

VERMOGENSNIVEAU	SOORT BEREIDING
1-2	Boter, chocolade enz. smelten.
2-3	Kleine hoeveelheden vloeistof verwarmen, voedsel warm houden, sauzen bereiden.
4-5	Vast voedsel opwarmen, diepvriesproducten ontdooien, omeletten van 2-3 eieren, fruit en peulvruchten bereiden.
5-6	Vlees en vis koken, peulvruchten in saus, gerechten met water, jam bereiden.
6-7	Vlees of vis braden, biefstukken, lever, eieren.
8-9	Grote hoeveelheden water aan de kook brengen, aardappelen frituren enz.
P	Grote hoeveelheden water aan de kook brengen.

LET OP

- Bij het eerste gebruik het oppervlak van de kookplaat reinigen met een vochtige doek.
- Voordat u schoonmaakwerkzaamheden uitvoert, het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet.
- De kookplaat mag alleen worden gereinigd wanneer deze is afgekoeld. Risico op verbranding.
- Verwijder lichte vlekken met een vochtige doek en droog vervolgens met een droge doek.
- Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen.
- Gebruik geen voorwerpen die het glas-keramische oppervlak kunnen beschadigen.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pan droog en schoon is en dat het glasoppervlak geen stof bevat. Het verschuiven van de pan kan krassen veroorzaken.
- Verwijder onmiddellijk resten van suiker, gelatine of jam om schade aan het glas te voorkomen.

Storing van de inductiekookplaat

STORINGEN	OORZAKEN
Het apparaat en de kookzone schakelen niet in	<ul style="list-style-type: none"> - De kookplaat is niet correct aangesloten op het elektriciteitsnet. - De zekering is doorgebrand. - De functie KEY-LOCK is geactiveerd.
Er verschijnt het symbool "U" op het display	<ul style="list-style-type: none"> - Er staat geen pan op de kookzone. - De pan is niet geschikt voor inductie. - De bodemdiameter van de pan is te klein. - Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet. - Neem contact op met een erkend servicecentrum.
Er verschijnt het symbool "E" op het display	<ul style="list-style-type: none"> - De elektronische besturing is defect. - Koppel de kookplaat los van het elektriciteitsnet. - Neem contact op met een erkend servicecentrum.
De kookzones werken niet	<ul style="list-style-type: none"> - Het veiligheidssysteem is actief. - De pan is leeg en de bodem is oververhit geraakt.
De ventilatie blijft werken nadat de kookplaat is uitgeschakeld	<ul style="list-style-type: none"> - Dit is geen storing. De ventilator blijft werken om de elektronica te beschermen. - De automatische ventilatie zal vanzelf stoppen.

INSTALLATIE

Installatievoorschriften

De volgende instructies zijn bestemd voor de gekwalificeerde persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van het apparaat, de afstelling en het technisch onderhoud, en die ervoor zal zorgen dat deze werkzaamheden op de juiste wijze en in overeenstemming met de geldende voorschriften worden uitgevoerd.

BELANGRIJK: alle werkzaamheden met betrekking tot afstelling, onderhoud enz. moeten worden uitgevoerd nadat de stekker van het apparaat uit het stopcontact is gehaald.

Dit apparaat voldoet aan de volgende richtlijnen:

RICHTLIJN 2002/96/EG

LAAGSPANNINGSRICHTLIJN 2014/35/EU

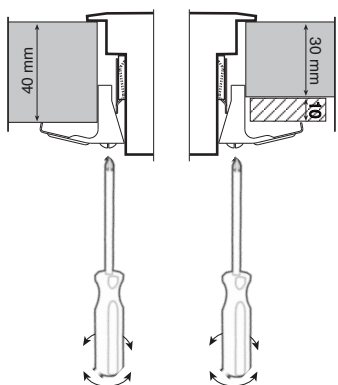
RICHTLIJN ELEKTROMAGNETISCHE COMPATIBILITEIT 2014/30/EU

VERORDENING Nr. 1935/2004 (contact met levensmiddelen)

De installatie moet vakkundig worden uitgevoerd en volledig voldoen aan de geldende voorschriften voor elektrische installaties. In geval van niet-naleving aanvaardt de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid. In dit boekje vindt u ook het elektrische schema van uw apparaat.

Inbouw

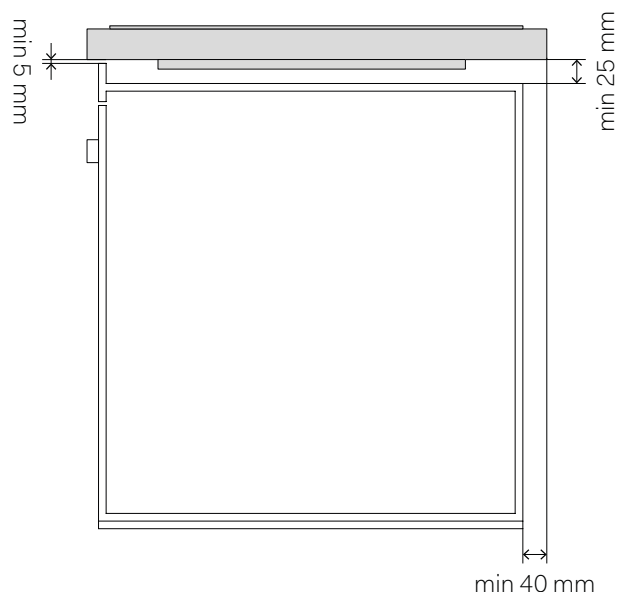
De bevestiging aan het meubel gebeurt met de daarvoor bestemde klemmen die op het stalen frame van de kookplaat moeten worden gemonteerd.



Installatie-instructies

De afmetingen van de inbouwopening zijn weergegeven in de onderstaande tabel. De meegeleverde afdichting is voldoende om de omtrek van de uitsparing af te dichten. De lijmlaag is bestand tegen temperaturen tot 100 °C. De kookplaat behoort tot klasse "Y". Voor een optimale installatie van de kookplaat wordt aanbevolen de aangrenzende zijvlakken vrij te laten. Het is echter toegestaan één zijwand en één achterwand te plaatsen. De wanden moeten op een minimale afstand van 50 mm worden gehouden. Het werkblad moet, indien het aan mogelijke waterinfiltratie wordt blootgesteld, vooral aan de randen van de uitsparing worden beschermd met een laklaag. Zorg ervoor dat zich onder de kookplaat een vrije ruimte van 25 mm bevindt om een correcte ventilatie te garanderen. Zorg ervoor dat tussen het werkblad en de bovenrand van een eventuele lade of oven een afstand van minimaal 5 mm aanwezig is om de luchtcirculatie mogelijk te maken. Plaats geen brandbare voorwerpen in de lade onder de kookplaat. De afstand tussen kookplaat en afzuigkap moet voldoen aan de instructies van de fabrikant van de afzuigkap. Indien deze niet beschikbaar zijn, moet een minimale afstand van 760 mm worden aangehouden. De aansluitkabel mag na installatie niet aan trekkrachten worden blootgesteld. De installatie van de kookplaat in mobiele omgevingen (zoals boten) moet worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel..

	AFMETINGEN GLAS (MM)	AFMETINGEN INBOUW (MM)
HCBI 382 TC	378 X 518	310 X 490
HCBI 604 TC	598 X 518	560 X 490
HCBI 754 TC	748 X 518	720 X 490
HCBI 906 TC	898 X 518	860 X 490



INSTALLATIE

Elektrische aansluiting

De installatie van de inductiekookplaat moet worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel en in overeenstemming met de geldende voorschriften. Zorg ervoor dat de onder spanning staande delen onder de inbouwopening zijn afgeschermd. Het schema voor de elektrische aansluiting bevindt zich op het etiket naast de klemmenstrook. Bij rechtstreekse aansluiting op het elektriciteitsnet moet een omnipolaire schakelaar worden geplaatst met een minimale contactopening van 3 mm. De aansluiting op het elektriciteitsnet moet worden beveiligd door een geschikte onderbreking: schakelaar of zekering.

- Sluit altijd de aardedraad aan.
- Volg het aansluitschema.
- De klemmenstrook bevindt zich onder de kookplaat aan de achterzijde.
- Gebruik een schroevendraaier om het deksel van de klemmenstrook te openen.
- De geel-groene aardingsdraad mag nooit worden onderbroken, ook niet door een schakelaar. De voedingskabel moet zo worden geplaatst dat deze niet in contact komt met oppervlakken waarvan de temperatuur meer dan 50 °C boven de omgevingstemperatuur ligt. Neem in geval van vervanging van de voedingskabel contact op met de klantenservice.

Aansluiting van de kabel op de kookplaat

Voor de verschillende soorten aansluiting moeten de meegeleverde bruggen worden gebruikt die zich in de klemmenstrook bevinden:

HCBI 382 TC

- ENKELE FASE: de fase moet worden aangesloten op klem 1. De nulgeleider moet worden aangesloten op klem 4.
- AARDE: de aardingskabel moet worden aangesloten op de daarvoor bestemde klem \perp

VOED.	AANSL.	SECT.	KABEL
220/230/240V a.c. 1P+N 50/60Hz	1 fase + N	3 x 1,5 mm ²	H05RR

HCBI 604 TC - HCBI 754 TC

- MONOFASE: verbind de meegeleverde brug tussen klemmen 1-2 en tussen 4-5. De fase moet worden aangesloten op klem 1 of 2. De nulgeleider moet worden aangesloten op klem 4 of 5.
- 2 FASEN + N: verbind de meegeleverde brug tussen klemmen 4-5. De nulgeleider moet worden aangesloten op klem 4 of 5, één fase op klem 1 en één fase op klem 2.
- AARDE: de aardingskabel moet worden aangesloten op de daarvoor bestemde klem \perp

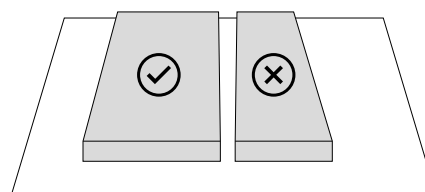
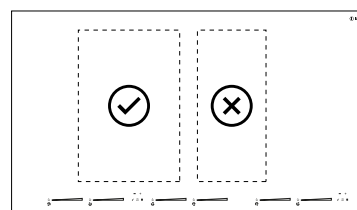
VOED.	AANSL.	SECT.	KABEL
220/230/240V a.c. 1P+N 50/60Hz	1 fase + N	3 x 6 mm ²	H05RR
380/400/415V a.c. 2P+N 50/60Hz	2 fase + N	4 x 2,5 mm ²	H05RR

HCBI 906 TC

- 3 FASEN + N: verbind de meegeleverde brug tussen klemmen 4-5. De nulgeleider moet worden aangesloten op klem 4 of 5, de drie fasen moeten worden aangesloten op klemmen 1, 2 en 3.
- 2 FASEN + N: verbind een meegeleverde brug tussen klemmen 4-5 en een brug tussen klemmen 2-3. De nulgeleider moet worden aangesloten op klem 4 of 5, één fase op klem 1 en één fase op klem 2 of 3.
- AARDE: de aardingskabel moet worden aangesloten op de daarvoor bestemde klem \perp

VOED.	AANSL.	SECT.	KABEL
380/400/415V a.c. 3P+N 50/60Hz	3 fase + N	5 x 2,5 mm ²	H05RR
380/400/415V a.c. 3P+N 50/60Hz	2 fase + N	4 x 4 mm ²	H05RR

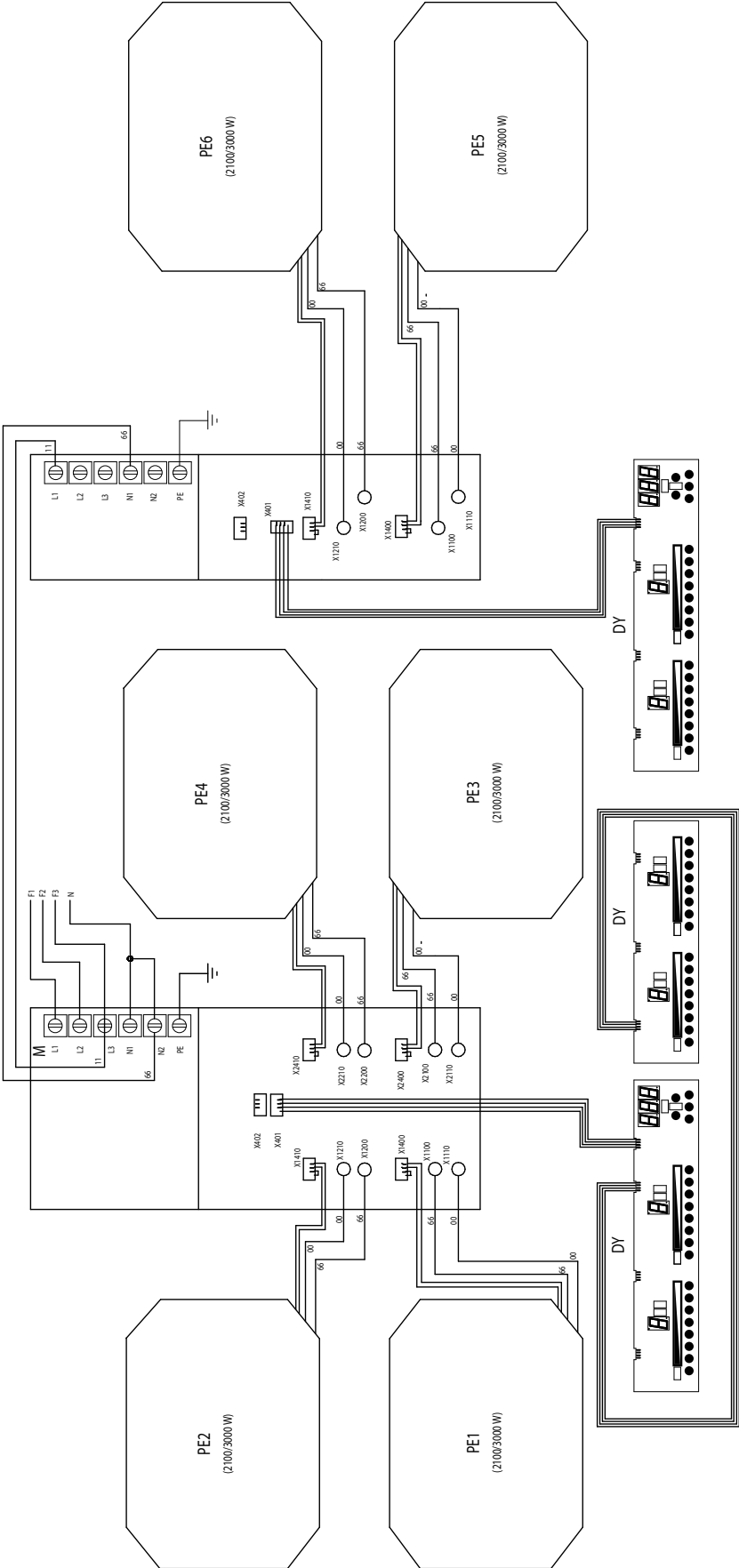
Sluit de voedingskabel aan op de linker module.



INSTALLATIE

Elektrische schema's

HCBI 906 TC





Live,
Cook,
Love.

ilve.com

ILVE S.p.A Via Antoniana, 100 – 35011 – Campodarsego (PD) Italy
T. +39 049 9200990 / Email: mail@ilve.com

cod. EI33960690000NL 43/2025