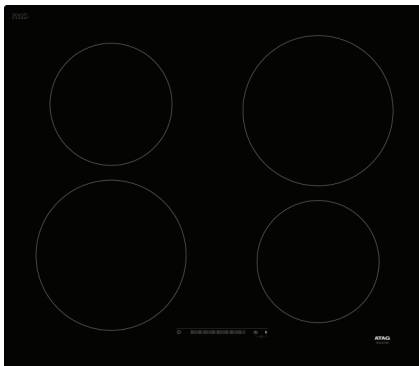


Gebruiksaanwijzing
Inductiekookplaat

Instructions for use
Induction hob

ATAG



HI64__CB

NL Gebruiksaanwijzing

NL 3 - NL 20

EN Instructions for use

EN 3 - EN 20

Gebruikte pictogrammen / Pictograms used



Belangrijk om te weten / Important to know



Tip

INHOUD

Uw kookplaat

Inleiding	4
Toestelbeschrijving	5
Bedieningspaneel	6

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging	7
Kookduurbegrenzer	7
Vermogensregeling	7

Voor het eerste gebruik

Geluiden bij inductie	8
Pannen	8
Vermogen instellen	9
Meldingen op het display	10
Gebruik van de timer	10
Kookinstellingen	11

Bediening

Bereiding starten	12
Inschakelen en vermogen instellen	12
Klaar met koken	13
De automatische opwarmfunctie inschakelen	13
De vergrendelingsfunctie inschakelen	14
De warmhoudfunctie inschakelen	14
Timerbediening	14
Koken pauzeren	15

Onderhoud

Reinigen	16
----------	----

Technische specificaties

Informatie over EU-verordening 66/2014	17
--	----

Problemen oplossen

Algemeen	18
----------	----

Milieuaspecten

Verpakking en toestel afdanken	20
--------------------------------	----

Inleiding

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

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

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

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

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

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

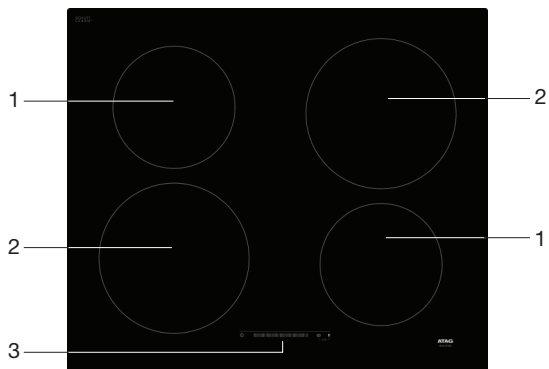
De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Veel kookplezier!

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

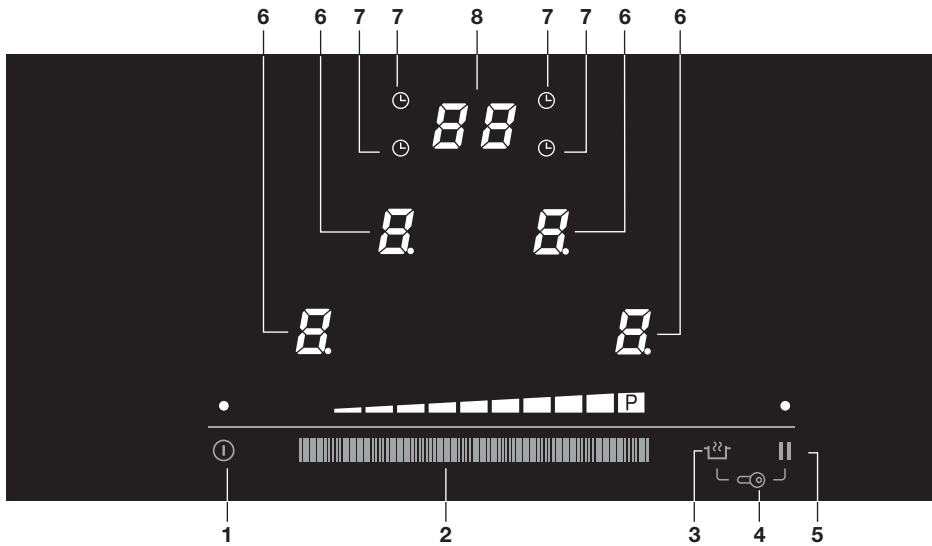
UW KOOKPLAAT

Toestelbeschrijving



1. Kookzone ø 175 mm / 1,1 kW - 1,4 kW (boost)
2. Kookzone ø 215 mm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
3. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



1. Aan-/uittoets
2. Schuifregelaar (9 kookstanden + boost P)
3. Warmhoudtoets
4. Vergrendelingsfunctie
5. Pauzetoets
6. Kookzonoets en kookzonedisplay
7. Timersymbool
8. Timertoets en 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. Als de temperatuur te hoog wordt, wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd of wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Kookduurbegrenzer

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

Kookstand	Maximale gebruikstijd
1	8 uur
2	6 uur
3	5 uur
4	5 uur
5	4 uur
6	1,5 uur
7	1,5 uur

Kookstand	Maximale gebruikstijd
8	1,5 uur
9	1,5 uur
P (kookzone ø 175 mm)	1,5 uur
P (kookzone ø 215 mm)	5 minuten (schakelt dan terug naar niveau 9)
u	2 uur

Vermogensregeling

- Twee kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Tot en met stand 9 heeft dit geen consequenties. Stelt u echter een kookzone in op de boost stand dan wordt de andere kookzone automatisch op een iets lagere stand gezet.
- Staat een kookzone op boost en u wilt de andere op stand 9 of boost zetten, zal de kookzone met boost automatisch naar een lagere stand gaan.
- Twee naast elkaar liggende kookzones beïnvloeden elkaar niet. U kunt beide kookzones op de boost stand instellen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Geluiden bij inductie

Tikkend geluid

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

Pannen maken geluid

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

De ventilator maakt geluid

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

Pannen

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



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



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

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

VOOR HET EERSTE 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 afsplinteren (hierbij laat het email los van het staal). De panbodem kan kromtrekken, bijvoorbeeld door oververhitting of door gebruik van een te hoog vermogen.

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

Minimale pandiameter

- De minimale diameter van de panbodem:
 - ▷ 110 mm voor een kookzone \varnothing 175 mm
 - ▷ 120 mm voor een kookzone \varnothing 215 mm
- U bereikt het beste resultaat met een pan van dezelfde diameter als de kookzone. Als de pan te klein is, wordt de kookzone niet ingeschakeld.

Vermogen instellen


De kookzones hebben 9 niveaus. Daarnaast is er nog een boost-niveau (P). Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld, kunt u binnen 20 seconden de gewenste kookzone kiezen. Stel het vermogen in door de schuifregelaar aan te raken. Bij de eerste aanraking wordt het niveau ingesteld op het deel van de schuifregelaar dat u aanraakt. De instelling van het vermogensniveau verandert wanneer u met uw vinger over de schuifregelaar gaat.

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

Boostfunctie

- U kunt de boostfunctie op de grote kookzones \varnothing 215 mm gebruiken om gedurende een korte periode (maximaal 5 minuten) op het hoogste vermogensniveau te koken. Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.
- U kunt de boostfunctie op de kleine kookzones \varnothing 175 mm gebruiken om continu op het hoogste vermogensniveau te koken.

Meldingen op het display

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

Gebruik van de timer

De timer kan op twee verschillende manieren worden gebruikt:

- **Als eierwekker (tijd is afgelopen)** — na afloop van de ingestelde tijd klinkt er een alarm.
 - ▷ De eierwekker kan worden ingesteld op maximaal 99 minuten.
 - ▷ De eierwekker kan alleen ingesteld worden als er geen kookzone is geselecteerd én alle kookzones op 0 staan.
 - ▷ De eierwekker kan alleen worden uitgeschakeld of versteld als de kookplaat is ingeschakeld.
 - ▷ Raak de schuifregelaar aan om het alarm uit te schakelen.
- **Als kookwekker** — de timer is gekoppeld aan een actieve kookzone. Na afloop van de ingestelde tijd wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld en klinkt er een alarm.
 - ▷ Een kookwekker kan worden ingesteld voor elke actieve kookzone op maximaal 99 minuten.
 - ▷ Raak de schuifregelaar aan om het alarm uit te schakelen.

Het is niet mogelijk om de eierwekker en de kookwekker tegelijk te gebruiken.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Kookinstellingen

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

Gebruik de boost-stand voor het:

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

Gebruik stand 9 voor het:

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

Gebruik stand 7 en 8 voor het:

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

Gebruik stand 4-6 voor het:

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

Gebruik stand 1-3 voor het:

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

Bereiding starten

Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar

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

Na activering van een toets of schuifregelaar klinkt een geluidssignaal.



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

Inschakelen en vermogen instellen

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
2. Druk op de aan-/uittoets.
 - *Er klinkt een enkel geluidssignaal.*
3. Druk op de toets van de gewenste kookzone.
 - *Er klinkt een enkel geluidssignaal. De punt rechtsonder de corresponderende display gaat branden.*
4. Schuif met uw vinger over de schuifregelaar om de gewenste stand in te stellen. De kookzone start automatisch in de ingestelde stand.
5. Stel een hoger of lager vermogen in door met uw vinger over de schuifregelaar te schuiven. Het vermogen is in te stellen in 9 standen en een 'boost' stand (P).

Boost

- U kunt de boostfunctie op de grote kookzones \varnothing 215 mm gebruiken om gedurende een korte periode (maximaal 5 minuten) op het hoogste vermogensniveau te koken. Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.
 - U kunt de boostfunctie op de kleine kookzones \varnothing 175 mm gebruiken om continu op het hoogste vermogensniveau te koken.
1. Schuif met uw vinger over de schuifregelaar tot 'P' in de display verschijnt.
 - *De 'boost' stand is nu geselecteerd.*
 2. Selecteer met de schuifregelaar een lagere stand om de 'boost' stand voortijdig uit te schakelen.

Pandetectiesymbool

Wanneer het symbool voor pandetectie op het display verschijnt:

- hebt u de pan niet op de juiste kookzone geplaatst;
- is de gebruikte pan niet geschikt voor inductiekoken;

BEDIENING

- is de pan te klein of niet goed op de kookzone geplaatst.
 - *De kookzone werkt niet totdat er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.*

Klaar met koken

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



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



Als alle kookzones ingesteld zijn op '0' en er geen verdere handeling wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat na 20 seconden automatisch uit.

De automatische opwarmfunctie inschakelen

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

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

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

De warmhoudfunctie inschakelen

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

- Zo wordt voorkomen dat vloeistoffen overstromen en aan de bodem van de pan branden.
 - Deze functie kan onafhankelijk van elkaar op alle kookzones worden gestart.
 - Wanneer de pan van de kookzone wordt gehaald, blijft de warmhoudfunctie ongeveer 10 minuten actief. De maximale duur van warmhouden is 2 uur.
1. Schakel de kookplaat in en selecteer de gewenste kookzone.
 2. Raak de warmhoudtoets aan.
 - *Het warmhoudsymbool 'u' verschijnt op het display. De warmhoudfunctie is geselecteerd.*
 3. Stop de warmhoudfunctie door de kookzone te selecteren en de warmhoudtoets aan te raken.

De vergrendelingsfunctie inschakelen

De vergrendelingsfunctie kan alleen gebruikt worden als de kookzones niet worden gebruikt en er geen timer is ingesteld.

1. Druk minimaal drie seconden tegelijk op de warmhoudtoets en pauzetoets totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *In de displays van de kookzones verschijnt gedurende enkele seconden 'L'. De vergrendelingsfunctie is ingeschakeld.*
2. Druk weer minimaal drie seconden tegelijk op de warmhoudtoets en pauzetoets totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *In de displays van de kookzones verschijnt '0'. De vergrendelingsfunctie is uitgeschakeld.*

Timerbediening

De eierwekker gebruiken (tijd is aflopend)

De kookplaat is ingeschakeld. Er is geen kookzone geselecteerd én alle kookzones staan op 0.

1. Raak de timertoets aan om de eierwekker in te schakelen.
2. Gebruik de schuifregelaar om de gewenste tijd in te stellen (van 0 tot 99 minuten).
 - *Stel eerst de rechter display op een waarde in en wacht tot het cijfer niet meer knippert en er in de linker display een streepje verschijnt. Stel daarna (indien er een timertijd nodig is van meer dan 9 minuten) de linker display in.*
 - *Het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
3. Raak de schuifregelaar aan om het alarm uit te schakelen.

BEDIENING



Raak de timertoets aan en gebruik de schuifregelaar om de ingestelde tijd te wijzigen.



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

De kookwekker gebruiken

1. Selecteer de gewenste kookzone en stel het vermogen in.
2. Raak de timertoets aan.
 - ▶ *Het timersymbool van de betreffende kookzone gaat knipperen.*
3. Gebruik de schuifregelaar om de gewenste tijd in te stellen (van 0 tot 99 minuten).
 - ▶ *Stel eerst de rechter display op een waarde in en wacht tot het cijfer niet meer knippert en er in de linker display een streepje verschijnt. Stel daarna (indien er een timertijd nodig is van meer dan 9 minuten) de linker display in.*
 - ▶ *De geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken.*
 - ▶ *Het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
4. Raak de schuifregelaar aan om het alarm uit te schakelen.



Raak de kookzonetoets aan, raak daarna de timertoets aan en gebruik de schuifregelaar om de ingestelde tijd te bekijken of te wijzigen.



Raak de kookzonetoets aan, raak daarna de timertoets aan en raak dan de schuifregelaar aan op stand '0' om voortijdig de kookwekker uit te schakelen.



Voor alle kookzones kan een kookwekker worden ingesteld. Het timerdisplay toont altijd de timer met de kortste tijd.

Het is niet mogelijk om de eierwekker en de kookwekker tegelijk te gebruiken.

Koken pauzeren

Maak gebruik van de pauzestand als u tijdens het koken het kookproces wilt onderbreken (bijvoorbeeld voor het reinigen van de kookplaat tijdens het koken). Verwarmen van de kookzones, timer-instellingen etc. worden dan onderbroken. De maximale pauze tijdsduur is 10 minuten. Na 10 minuten in de pauzestand wordt de kookplaat uitgeschakeld.

1. Druk op de pauzetoets totdat u een geluidssignaal hoort.
 - ▶ *In de displays van de kookzones verschijnt het pauzesymbool en de signalering boven de pauzetoets gaat branden. De kookplaat staat nu in de pauzestand.*



Raak de pauzetoets aan totdat u een geluidssignaal hoort (de signalering boven de pauzetoets gaat knipperen) en raak dan binnen 10 seconden de schuifregelaar aan om voortijdig de pauzestand uit te schakelen. Het kookproces en de timers worden weer gestart.

Reinigen



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

Dagelijkse reiniging

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

Sterk vervuild glas

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



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



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

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Informatie over EU-verordening 66/2014

Metingen volgens EN 60350-2

Modelaanduiding	HI64__CB	
Type kookplaat	Inductiekookplaat	
Aantal elektrische kookzones en/of -gebieden	4	
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones	
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in mm	175	215
	215	175
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	181,9	168,4
	168,4	177,3
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	174,0	

PROBLEMEN OPLOSSEN

Algemeen

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

Tabel voor probleemoplossing

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

Probleem	Mogelijk oorzaak	Oplossing
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste paar kookbeurten een lichte geur af.	Het nieuwe toestel wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt wanneer het toestel een paar keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Dit is normaal bij bepaalde pannen wanneer een hoge kookstand wordt gebruikt. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen. Er verschijnt een pan detectie symbool (U) in het display.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter kleiner dan 11 cm.	Gebruik een geschikte pan.
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door de schuifregelaar aan te raken.
De kookplaat werkt niet en het display geeft niets weer.	Het toestel krijgt geen stroom door een defecte kabel of onjuiste verbinding.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar en het stopcontact.
Bij het inschakelen van de kookplaat springt de zekering.	De kookplaat is verkeerd aangesloten.	Controleer de elektrische aansluitingen.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijk oorzaak	Oplossing
Foutcode ER03.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
Foutcode E3.	Verkeerde pan gebruikt.	Gebruik een geschikte pan voor inductiekoken.
Foutcode E2.	Toestel oververhit.	Het toestel laten afkoelen en opnieuw beginnen met koken.
Foutcode E5.	Één spanning te laag of niet aangesloten.	Controleer de aansluiting en de netspanning.
Foutcode E6.	Spanning te hoog en/of niet goed aangesloten.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Overige foutcodes.	Generator defect.	Neem contact op met de servicedienst.

Verpakking en toestel afdanken

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

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

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

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



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

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

Verklaring van conformiteit

CE Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de toepasselijke Europese richtlijnen, normen en voorschriften, evenals aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

CONTENTS

Your hob

Introduction	4
Appliance description	5
Control panel	6

Safety

Temperature safety	7
Cooking-time limiter	7
Power management	7

Before first use

Induction noises	8
Pans	8
Power level setting	9
Indications in the display	10
Timer use	10
Cooking settings	11

Operation

Start cooking	12
Switching on and power setting	12
Finish cooking	13
Switching on the automatic heat-up function	13
Switching on the keep warm function	14
Switching on the lock function	14
Timer control	14
Pause cooking	15

Maintenance

Cleaning	16
----------	----

Technical specifications

Information according regulation (EU) 66/2014	17
---	----

Troubleshooting

General	18
---------	----

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	20
-------------------------------------	----

Introduction

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

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

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

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

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

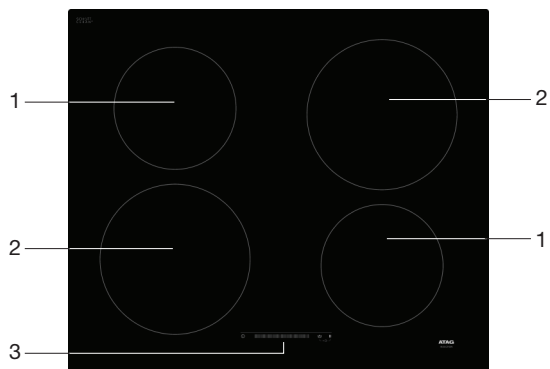
The manual also serves as reference material for service technicians. **Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual.** The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

The installation instructions are included separate.

Enjoy your cooking!

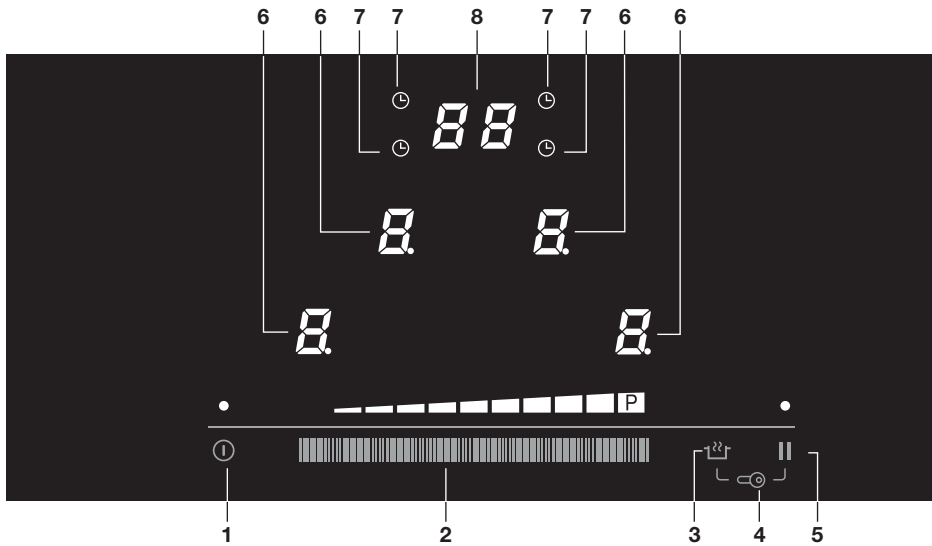
You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

Appliance description



1. Cooking zone \varnothing 175 mm / 1,1 kW - 1,4 kW (boost)
2. Cooking zone \varnothing 215 mm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
3. Control panel

Control panel



1. On/off key
2. Slide control (9 Cooking levels + boost P)
3. Warmhoudtoets
4. Lock function
5. Pause key
6. Cooking zone key and cooking zone display
7. Timer symbol
8. Timer key and timer display



Before using the appliance, 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	Max. operating time
1	8 hours
2	6 hours
3	5 hours
4	5 hours
5	4 hours
6	1,5 hours
7	1,5 hours

Cooking level	Max. operating time
8	1,5 hours
9	1,5 hours
P (cooking zone ø 175 mm)	1,5 hours
P (cooking zone ø 215 mm)	5 minutes (then switches back to level 9)
u	2 hours

Power management

- The two cooking zones one in front of the other affect each other. When both of these cooking zones are switched on at the same time, the power is shared automatically between them. Up until setting 9, this has no consequences. However, if you set a cooking zone to boost, the other cooking zone will switch automatically to a lower setting.
- If a cooking zone is set to boost and you would like to set another to 9 or boost, the cooking zone with boost will switch automatically to a lower setting.
- Two zones next to each other will not influence each other. You can set both cooking zones on boost setting.

BEFORE THE FIRST USE

Induction noises

A ticking sound

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

Pans are making noise

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

The fan is making noise

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

Pans

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



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



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

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

BEFORE THE FIRST USE



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:
 - ▷ 110 mm for a cooking zone \varnothing 175 mm
 - ▷ 120 mm for a cooking zone \varnothing 215 mm
- You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the cooking zone will not work.

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 20 seconds. Set the power level by touching the slide control. At the first touch, the level is set according to the part of the slide control that you touch. By sliding along the control, the power level setting is changing.


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

Boost function

- You can use the boost function on the large cooking zones \varnothing 215 mm to cook at the highest power level during a short period of time (max. 5 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 9.
- You can use the boost function on the small cooking zones \varnothing 175 mm to cook continuously at the highest power level.

BEFORE THE FIRST USE

Indications in the display

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

Timer use

The timer can be used in two different ways:

- **As a minute minder (count-down timer)** — after the set time has elapsed, an alarm will sound.
 - ▷ *The minute minder can be set for a maximum of 99 minutes.*
 - ▷ *The minute minder can only be set if no cooking zone is selected and all cooking zones are set to 0.*
 - ▷ *The minute minder can only be switched off or adjusted when the hob is switched on.*
 - ▷ *Touch the slide control to stop the alarm.*
- **As a cooking timer** — the timer is connected to an active cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically and an alarm will sound.
 - ▷ *A cooking timer can be set for each active cooking zone and can be set for a maximum of 99 minutes.*
 - ▷ *Touch the slide control to stop the alarm.*

It is not possible to use the minute minder and the cooking timer at the same time.

BEFORE THE FIRST USE

Cooking settings

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

Use setting 'boost' to:

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

Use setting 9 to:

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

Use setting 7 and 8 to:

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

Use setting 4-6 to:

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

Use settings 1-3 to:

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

Start cooking

Use of the touch keys and slide control

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

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



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

Switching on and power setting

1. Place the pan in the middle of a cooking zone.
2. Touch the On/off key.
 - *A single beep sounds.*
3. Touch the key of the desired cooking zone.
 - *A single beep sounds. The indicator directly below the corresponding display will light up.*
4. Slide your finger over the slide control to set the desired setting. The cooking zone starts automatically at the level that has been set.
5. Set a higher or lower power by sliding with your finger over the slide control. The cooking zones have 9 levels and a boost level (P).

Boost

- You can use the boost function on the large cooking zones \varnothing 215 mm to cook at the highest power level during a short period of time (max. 5 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 9.
 - You can use the boost function on the small cooking zones \varnothing 175 mm to cook continuously at the highest power level.
1. Slide your finger over the slide control until 'P' appears in the display.
 - *The 'boost' setting is now selected.*
 2. Select a lower level using the slide control to switch off the 'boost' setting prematurely.

Pan detection symbol

When the pan detection symbol appears in the display:

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

OPERATION

Finish cooking

1. Set the power level to '0' to switch off a cooking zone.
2. Switch off the induction hob by touching the On/off key.



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



The hob switches off after 20 seconds if all cooking zones are set to '0' and no other process is being used.

Switching on the automatic heat-up function

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

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

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

Switching on the keep warm function

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

- This will avoid liquids overflowing and burning on the bottom of the pan.
 - This function can be started independently on all cooking zones.
 - When the pan is removed from the cooking zone, the “Keep warm” function remains active for approximately 10 minutes. The maximum duration of “keeping warm” is 2 hours.
1. Switch on the hob and select the desired cooking zone.
 2. Touch the keep warm key.
 - *The keep warm symbol ‘u’ appears in the display. The keep warm function is selected.*
 3. Select the cooking zone key and touch the keep warm key to switch off the keep warm function.

Switching on the lock function

The lock function can only be used if the cooking zones are not in use and no timer has been set.

1. Touch and hold the keep warm key and the pause key simultaneously for at least three seconds until you hear a beep.
 - *‘L’ appears in the cooking zone displays for a few seconds. The lock function is enabled.*
2. Again, touch and hold the keep warm key and the pause key simultaneously for at least three seconds until you hear a beep.
 - *‘0’ appears in the cooking zone displays. The lock function is disabled..*

Timer control

Using the minute minder (count-down timer)

The hob is switched on. No cooking zone is selected and all cooking zones are set to 0.

1. Touch the timer key to switch on the minute minder.
2. Use the slide control to set the desired time (from 0 to 99 minutes).
 - *First set a value in the right display and wait until the figure no longer flashes and a dash appears in the left display. Then set the left display (if a preset time longer than 9 minutes is required).*
 - *The alarm beeps after the set time has passed.*
3. Touch the slide control to stop the alarm.



Touch the timer key and use the slide control to change the time that has been set.



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

OPERATION

Using the cooking timer

1. Select the desired cooking zone and set the power.
2. Touch the timer key.
 - ▶ *The timer symbol of the relevant cooking zone starts blinking.*
3. Use the slide control to set the desired time (from 0 to 99 minutes).
 - ▶ *First set a value in the right display and wait until the figure no longer flashes and a dash appears in the left display. Then set the left display (if a preset time longer than 9 minutes is required).*
 - ▶ *The selected cooking zone will switch off automatically once the set time has elapsed.*
 - ▶ *The alarm beeps after the set time has passed.*
4. Touch the slide control to stop the alarm.



Touch the cooking zone key, touch the timer key and use the slide control to view or to change the time that has been set.



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



All the cooking zones can have a cooking timer that has been set. The timer display always shows the timer with the shortest time.

It is not possible to use the minute minder and the cooking timer at the same time.

Pause cooking

Use the pause mode if you wish to interrupt the cooking process (for example to clean the hob during cooking). Heating of the cooking zones, timer settings, etc. will then be paused. The maximum pause time is 10 minutes. After 10 minutes in pause mode the hob will switch off.

1. Touch and hold the pause key until you hear a beep.
 - ▶ *The cooking zone displays show the pause symbol and the indicator above the pause key cones on. The hob is now in pause mode.*



Touch and hold the pause key until you hear a beep (the indicator above the pause key starts blinking) and then within 10 seconds touch the slide control to switch off the pause mode before the time has passed. The cooking process and timers start again.

Cleaning



Set the lock function before you start cleaning the hob. We recommend that you clean the appliance after each use. This prevents that over cooked food can damage the glass surface.

Daily cleaning

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

Heavily polluted glass

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



Do not use abrasive cleaning agents, because they can cause scratches.
Do not use steelwool, scourers or any type of sharp objects to clean the appliance.



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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	HI64..CB	
Type of hob	Induction hob	
Number of electric cooking zones and/or areas	4	
Heating technology	Induction cooking zones	
For circular electric cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in mm	175	215
	215	175
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	181.9	168.4
	168.4	177.3
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	174.0	

TROUBLESHOOTING

General

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

Troubleshooting table

If the appliance does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below or check for more information the website.

Symptom	Possible cause	Solution
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling down.	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 a cooking zone on but the display keeps flashing. A pan detection symbol (U) will appear in the display.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 11 cm.	Use a suitable pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The pre-set time has ended.	Switch off the bleep by touching the slide control.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses and the electric switch and the power socket.
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
Error code ER03.	The control panel is dirty or has water on it.	Clean the control panel.
Error code E3.	Unsuitable pan used.	Use a pan suitable for induction cooking.
Error code E2.	Appliance overheated.	Let the appliance cool down and start again.
Error code E5.	One voltage is too low or not connected.	Check the connection and mains voltage.
Fault code E6.	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Have your connection changed.
Other error codes.	Defective generator.	Contact your service centre.

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.

www.atag.nl
www.atag.be

ATAG



879970