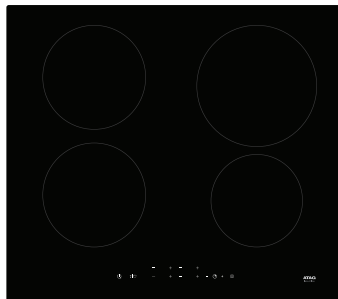


Gebruiksaanwijzing  
**Inductiekookplaat**

Instructions for use  
**Induction hob**

**ATAG**



HI064\_\_C  
HI064\_\_CP1

---

NL Gebruiksaanwijzing

NL 3 - NL 23

EN Instructions for use

EN 3 - EN 23

**Gebruikte pictogrammen - Pictograms used**



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

# INHOUDSOPGAVE

---

## *Uw kookplaat*

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6
Meldingen op het display	7

## *Veiligheid*

Temperatuurbeveiliging	8
Kookduurbegrenzer	8
Gezond koken	8

## *Voor het eerste gebruik*

Gebruik van de aanraaktoetsen en de schuifregelaar	9
Inductiegeluiden	9
Geschikte pannen	9
Vermogen instellen	10
Kookinstellingen	11

## *Bediening*

Bereiding starten	12
Klaar met koken	12
Boostfunctie	13
Timerbediening	13
De automatische opwarmfunctie inschakelen	15
Pauzefunctie	16
De (kinder)slotfunctie gebruiken	16
Herstelfunctie	16
De smeltfunctie inschakelen	17
De warmhoudfunctie inschakelen	17

## *Instellingen*

Het geluidssignaal en vergrendelingsparameters instellen	18
--	----

## *Onderhoud*

Reiniging	20
-----------	----

## *Technische specificaties*

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014	21
---	----

## *Problemen oplossen*

Algemeen	22
----------	----

## *Milieuaspecten*

Verpakking en apparaat afdanken	23
---------------------------------	----

## *Inleiding*

---

Gefeliciteerd met uw keuze voor dit toestel. In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan.

In deze handleiding leest u hoe u dit toestel het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening, vindt u hier ook achtergrondinformatie die u tijdens het gebruik van het toestel van pas kan komen.



**Lees eerst de separate veiligheidsinstructies voordat u het toestel gebruikt.**

**Lees deze handleiding door voordat u het toestel in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.**

Deze handleiding dient als referentie voor de servicedienst. **Plak het typeplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter op de handleiding.** Het typeplaatje 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.

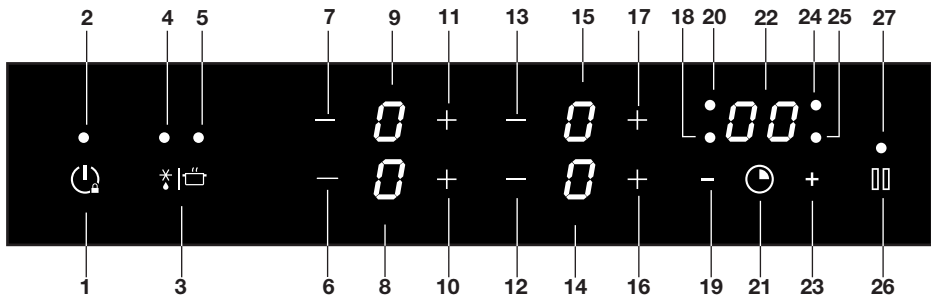
# UW KOOKPLAAT

## Beschrijving



1. Kookzone ø 180 mm / 1,4 kW - 2,1 kW (boost)
2. Kookzone ø 210 mm / 2,3 kW - 3,0 kW (boost)
3. Kookzone ø 160 mm / 1,4 kW - 1,85 kW (boost)
4. Bedieningspaneel

## Bedieningspaneel




1. Aan/Uit-toets / Kinderslottoets
2. Aan/uit / Indicatielampje kinderslot
3. Toets voor smelten/warm houden
4. Indicatielampje voor smelten
5. Indicatielampje voor warm houden
6. Toets voor verlagen van vermogen voor kookzone links voorzijde
7. Toets voor verlagen van vermogen voor kookzone links achterzijde
8. Display kookzone links voorzijde
9. Display kookzone links achterzijde
10. Toets voor verhogen van vermogen voor kookzone links voorzijde
11. Toets voor verhogen van vermogen voor kookzone links achterzijde
12. Toets voor verlagen van vermogen voor kookzone rechts voorzijde
13. Toets voor verlagen van vermogen voor kookzone rechts achterzijde
14. Display kookzone rechts voorzijde
15. Display kookzone rechts achterzijde
16. Toets voor verhogen van vermogen voor kookzone rechts voorzijde
17. Toets voor verhogen vermogen voor kookzone rechts achterzijde
18. Timerindicatielampje voor kookzone links voorzijde
19. Toets voor verkorten van tijd
20. Timerindicatielampje voor kookzone links achterzijde
21. Timertoets
22. Timerdisplay
23. Toets voor verlengen van tijd
24. Timerindicatielampje voor kookzone rechts achterzijde
25. Timerindicatielampje voor kookzone rechts voorzijde
26. Toets voor pauzeren/herstellen
27. Indicatielampje voor pauzeren/herstellen



**Sommige bedieningsfuncties zijn niet beschikbaar, afhankelijk van het model.**

# UW KOOKPLAAT

## Meldingen op het display

Display	Beschrijving
0	Vermogensniveau '0' voor een kookzone
1 9	Vermogen van kookzone: 1 = lage instelling, 9 = hoge instelling
P	Boostfunctie actief
Y	Geen (geschikte) pan op kookzone (pandetectiesymbool)
A	Automatische verhitting geselecteerd
U	Smeltfunctie geselecteerd
U	Warmhoudfunctie geselecteerd
L	Kinderslotfunctie geselecteerd
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	Foutcode: zie de probleemoplossingstabel
F	Foutcode: zie de probleemoplossingstabel



## Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

### 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 instelling wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookniveau	Maximale gebruikstijd
U	2 uur
u	8 uur
1-2	8 uur
3-4	6 uur
5-6	4 uur
7-8	2 uur
9	1,5 uur
P	5 minuten (schakelt vervolgens terug naar niveau 9)

### Gezond koken

#### Rookpunt van diverse oliesoorten

Geadviseerd wordt om de oliesoort af te stemmen op de baktemperatuur om zo gezond mogelijk te bakken. 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	Maïsolie/arachideolie	232 °C
Koolzaadolie	204 °C	Olijfolie	242 °C
Vierge olijfolie	216 °C	Rijstolie	255 °C



# VOOR HET EERSTE GEBRUIK

## 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.**

## Inductiegeluiden

### **Een tikkend geluid**

Dit wordt veroorzaakt door de vermogensbegrenzer op de linker- en rechterzones. Ook bij lagere kookstanden 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. Bij hoge niveaus is dit bij sommige pannen een heel normaal verschijnsel. 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 blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.

## Geschikte pannen

Voor inductiekoken moet een pan een dikke vlakke bodem hebben (minimaal 2,25 mm). Gebruik pannen van magnetisch materiaal of pannen met een sandwichbodem. Andere pannen leveren lagere prestaties. Pannen van koper, aluminium of keramisch materiaal zijn niet geschikt.



Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de droogkookbeveiliging belemmeren; het toestel kan dan te warm worden. Dit kan tot schade leiden. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.



Pannen die op een gaskookplaat zijn gebruikt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.



Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen! Het emaille kan beschadigen op een hoge stand wanneer de pan te droog is. Door te hoge vermogensstanden kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.

# VOOR HET EERSTE GEBRUIK

## Minimale pandiameter

- De minimale diameter van de panbodem:
  - ▷ 90 mm voor zone  $\varnothing$  160 - 180 mm
  - ▷ 110 mm voor zone  $\varnothing$  210 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.



### Let op

**Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op de kookplaat. Wij adviseren om pannen op te tillen en niet te verschuiven over de kookplaat.**

## Vermogen instellen

De kookzones hebben 9 niveaus en een boost-niveau.

- Raak de toets '+' of '-' van de gewenste kookzone aan.
  - ▷ Als u de toets '+' voor de eerste keer aanraakt, wordt de instelling '9' weergegeven.
  - ▷ Als u de toets '-' voor de eerste keer aanraakt, wordt de instelling '4' weergegeven.
- Gebruik de toets '+' of '-' van de gewenste kookzone om de gewenste vermogensinstelling te selecteren. Stel het vermogensniveau in op 9 en raak vervolgens de toets '+' aan om het boostniveau te selecteren.
  - ▷ De kookzone start met het geselecteerde vermogensniveau.

## Vermogenverdeling kookzones

- Het maximale beschikbare vermogen is afhankelijk van de voedingsaansluiting van de kookplaat. Raadpleeg het hoofdstuk 'Instellingen/Maximaal totaalvermogen'.
- Twee kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld.
  - ▷ Als het maximale vermogen is bereikt, klinkt er een geluidssignaal.
- Als één van de kookzones is ingesteld op boost en u wilt de andere zone op instelling 9 of boost zetten, schakel dan eerst de kookzone die op boost is gezet, terug naar een lagere instelling.
- De kookzones links en rechts beïnvloeden elkaar niet. U kunt één kookzone aan de linkerzijde of één kookzone aan de rechterzijde instellen op boost.
- Als het maximaal totaalvermogen is ingesteld op 3,7 of lager, dan hebben de kookzones aan de linkerzijde en rechterzijde wél invloed op elkaar.

## ***Kookinstellingen***

---

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

### **Gebruik de boost-instelling voor:**

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

### **Gebruik instelling 9 voor:**

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

### **Gebruik instelling 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 van pasta;
- bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees.

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

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

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

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



Lees het hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik' zorgvuldig door voordat u begint met koken. Dit voorkomt onjuist gebruik van de kookplaat.

### Bereiding starten

1. Raak de Aan/Uit-toets aan en houd deze vast totdat u een geluidssignaal hoort.
  - ▶ *Het aan/uit-indicatielampje gaat branden.*
  - ▶ *Alle displays geven '0' weer, wat aangeeft dat het toestel in stand-by stand staat.*
2. Plaats een geschikte pan op een kookzone.
  - ▶ *Zorg ervoor dat de onderzijde van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.*
3. Raak de toets '+' of '-' van de gewenste kookzone aan.
  - ▶ *Als u de toets '+' voor de eerste keer aanraakt, wordt de instelling '9' weergegeven.*
  - ▶ *Als u de toets '-' voor de eerste keer aanraakt, wordt de instelling '4' weergegeven.*
  - ▶ *Er klinkt een kort geluidssignaal.*
  - ▶ *Stel een hoger of lager vermogensniveau in met de toets '+' of '-'.*
  - ▶ *De kookzone start automatisch op het ingestelde niveau.*

### **Wanneer het symbool voor pandetectie knippert:**

- hebt u de pan niet op de juiste kookzone geplaatst;
- is de gebruikte pan niet geschikt voor inductiekoken;
- is de pan te klein of niet goed op de kookzone geplaatst.
  - ▶ *De plaat wordt niet warm totdat er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst.*
  - ▶ *Het display wordt na 2 minuten automatisch uitgeschakeld als er geen geschikte pan op de plaat wordt gezet.*



**De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als deze gedurende 10 seconden niet wordt gebruikt.**

### Klaar met koken

1. Zet de vermogensstand op nul (0) om de kookzone uit te schakelen. U kunt ook tegelijkertijd op de toets '-' en '+' drukken om de kookzone uit te schakelen.
2. Schakel de kookplaat uit door de Aan/Uit-toets aan te raken.



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

## **Boostfunctie**

---

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

1. Schakel de kookplaat in en plaats een geschikte pan op een kookzone.
2. Raak de toets '+' van de gewenste kookzone aan.
  - *Instelling '9' wordt weergegeven.*
3. Raak nogmaals de toets '+' van de gewenste kookzone aan om de boostfunctie te selecteren.
  - *'P' verschijnt op het display.*
  - *Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.*

## **Timerbediening**

---

**U kunt de timer op twee manieren gebruiken:**

- **Keukenwekker:** geen van de kookzones wordt uitgeschakeld nadat de ingestelde tijd is verstreken. Er klinkt alleen een alarm.
    - *Druk op een willekeurige toets om het alarm te stoppen.*
  - **Kookwekker:** de kookwekker is gekoppeld aan een actieve kookzone. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.
- 
- U kunt voor elke actieve kookzone een kookwekker instellen.
  - Zowel de kookwekker als de keukenwekker kan op maximaal 99 minuten worden ingesteld.
  - De keukenwekker werkt op dezelfde manier als de kookwekker, maar is niet aan een kookzone gekoppeld. Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, loopt de keukenwekker door.
  - De keukenwekker kan alleen worden uitgeschakeld of aangepast wanneer de kookplaat is ingeschakeld.

### **De keukenwekker gebruiken**

1. Schakel de kookplaat in.
2. Raak de timertoets aan om de timer in te schakelen.
  - *Op het display van de timer knippert '00'.*
3. Stel binnen 10 seconden een tijd in met de '+' of '-' toets van de timer.
  - *Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer direct met aftellen.*
  - *Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
  - *Raak een willekeurige toets aan om het alarm te stoppen. De timer schakelt automatisch uit na 2 minuten (uitschakeltijd kan worden aangepast; zie 'Instellingen').*
  - *Op het display wordt de resterende tijd weergegeven.*
  - *De laatste minuut van de looptijd wordt in seconden weergegeven.*

## De kookwekker gebruiken

1. Schakel de kookplaat in, selecteer een kookzone en selecteer een vermogensstand.
2. Raak de timertoets aan om de timer in te schakelen.
  - *Op het display van de timer knippert '00'.*
3. Raak de timertoets opnieuw aan.
  - *De stip van de betreffende kookzone naast het timerdisplay en de tijd knipperen.*
  - *Raak de timertoets zo vaak als nodig is aan om de kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt instellen.*
4. Stel binnen 10 seconden een kookduur in met de '+' of '-' toets van de timer.
  - *Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer direct met aftellen.*
  - *De stip van de betreffende kookzone naast het timerdisplay knippert.*
  - *Nadat de ingestelde tijd is verstreken, schakelt de kookzone uit.*
  - *Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken.*
  - *Raak een willekeurige toets aan om het alarm te stoppen. Het alarm schakelt automatisch uit na 2 minuten (de duur van het alarm kan worden aangepast; zie 'Instellingen').*

## De ingestelde kookduur wijzigen

U kunt de kookduur op elk gewenst moment wijzigen.

1. Raak de timertoets zo vaak als nodig is aan om de zone te selecteren waarvoor u de timer wilt aanpassen.
  - *De zone wordt aangegeven met een knipperende stip naast het timerdisplay.*
2. Raak de '-' of '+' toets van de timer aan om de tijd te wijzigen.

## De resterende kooktijd controleren

Het timerdisplay toont alle timerinstellingen. De verschillende timerinstellingen worden beurtelings met de klok mee getoond op het display.

1. Raak de timertoets zo vaak als nodig is aan om de zone te selecteren waarvoor u de resterende tijd wilt bekijken.
  - *De zone wordt aangegeven met een knipperende stip naast het timerdisplay.*
  - *Op het display van 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. Raak de timertoets zo vaak als nodig is aan om de zone te selecteren waarvoor u de timer wilt uitschakelen.
2. Raak de '-' en '+' toets van de timer tegelijkertijd aan.
  - *De verlichte punt naast het display wordt uitgeschakeld.*

## De automatische opwarmfunctie inschakelen

Met deze functie wordt de kookzone op het hoogste niveau ingesteld zodat uw pan 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 vermogensniveau 1 t/m 8.

Vermogensniveau	Opwarmtijd (seconden)
1	40
2	70
3	120
4	180
5	260
6	430
7	120
8	195

1. Schakel de kookplaat in en zet een geschikte pan op een van de kookzones.
  - *De kookzone moet zijn uitgeschakeld; op het display staat een nul (0).*
2. Houd de toets '+' ongeveer 3 seconden ingedrukt totdat u een kort geluidssignaal hoort.
  - *'A' en niveau '9' knipperen snel afwisselend op het display.*
3. Gebruik de toets '-' om in te stellen met welk vermogensniveau u wilt koken nadat het automatisch opwarmen is voltooid.
  - *Na het instellen van het vermogensniveau klinkt er na ongeveer 3 seconden een kort geluidssignaal; de automatische opwarmfunctie is geactiveerd.*
  - *'A' en het geselecteerde vermogensniveau knipperen afwisselend op het display.*
4. Wanneer de tijd voor automatisch opwarmen is verstreken, schakelt de kookzone automatisch over naar het geselecteerde vermogen.
  - *Het geselecteerde vermogen wordt voortdurend op het display weergegeven.*



Raak de toets '-' aan om de automatische opwarmfunctie uit te schakelen of raak de toetsen '-' en '+' tegelijkertijd aan om de kookzone uit te schakelen.



Raak de toets '+' aan om de instelling voor de automatische opwarmfunctie te verhogen.

## Pauzefunctie

De pauzefunctie kan alleen worden gebruikt wanneer er minimaal één zone is ingeschakeld. De maximale duur van de onderbreking is 10 minuten. Na 10 minuten in de pauzestand wordt de kookplaat uitgeschakeld. Het koken kan binnen 10 minuten worden hervat door de pauzetoets aan te raken.

Met de pauzefunctie geactiveerd:

- Alle timers (ook de kookwekker) die zijn ingesteld voordat de pauze werd ingeschakeld, worden uitgeschakeld tijdens de pauzeperiode en worden weer ingeschakeld wanneer de pauzefunctie wordt gestopt.
1. Raak de pauzetoets aan.
    - *Het lampje boven de pauzetoets knippert (samen met de vermogensinstelling).*
  2. Raak de pauzetoets opnieuw aan om de pauzefunctie uit te schakelen.
    - *De kookplaat schakelt na 10 minuten automatisch uit als de pauzefunctie in de tussentijd niet wordt uitgeschakeld.*

## De (kinder)slotfunctie gebruiken

1. Schakel de kookplaat uit.
  2. Houd de Aan/Uit-toets ongeveer 3 seconden ingedrukt.
    - *Op alle displays wordt nu 'L' weergegeven.*
- De kookplaat is nu vergrendeld. Na 5 seconden wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.
  - Houd de Aan/Uit-toets opnieuw circa 3 seconden ingedrukt om de vergrendeling weer uit te schakelen.
    - *Het kinderslot is nu niet meer actief.*



Als het kinderslot is geactiveerd in het instellingenmenu (zie hoofdstuk 'Instellingen'), dan wordt de kookplaat automatisch vergrendeld wanneer deze wordt uitgeschakeld.

## Herstelfunctie

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

1. Raak binnen 5 seconden de Aan/Uit-toets aan.
  - *Het indicatielampje voor pauzeren/herstellen gaat knipperen.*
2. Bevestig dat u door wilt gaan door de pauzetoets binnen 5 seconden aan te raken.



## ***De smeltfunctie inschakelen***

---

Een temperatuur van 42 °C (+/- 5 °C) wordt in stand gehouden om voedsel te smelten (afhankelijk van de kwaliteit van het gebruikte kookgerei).

1. Schakel de kookplaat in en zet een geschikte pan op een van de kookzones.
2. Raak de toets voor smelten/warmhouden eenmaal aan.
  - *Het indicatielampje voor smelten boven de toets gaat branden.*
3. Raak de toets '-' of '+' van de gewenste kookzone aan.
  - *De smeltfunctie is geselecteerd. Op het display verschijnt het symbool 'u'.*
4. Raak de toets '-' of '+' aan om de smeltfunctie uit te schakelen.
  - *Nul (0) wordt op het display weergegeven.*

## ***De warmhoudfunctie inschakelen***

---

Een temperatuur van 70 °C (+/- 5 °C) wordt in stand gehouden om voedsel warm te houden (afhankelijk van de kwaliteit van het gebruikte kookgerei).

1. Schakel de kookplaat in en zet een geschikte pan op een van de kookzones.
2. Raak de toets voor smelten/warm houden tweemaal aan.
  - *Het indicatielampje voor warmhouden boven de toets gaat branden.*
3. Raak de toets '-' of '+' van de gewenste kookzone aan.
  - *De warmhoudfunctie is geselecteerd. Op het display verschijnt het symbool 'U'.*
4. Raak de toets '-' of '+' aan om de warmhoudfunctie uit te schakelen.
  - *Nul (0) wordt op het display weergegeven.*

## Het geluidssignaal en vergrendelingsparameters instellen

U kunt het volume en de duur van het geluidssignaal en de instellingen voor automatisch vergrendelen aanpassen.

### **Activeer het instellingenmenu:**

1. Zet het toestel uit.
2. Houd de pauzetoets gedurende ongeveer 3 seconden ingedrukt.
  - *De eerste parameter, 'Uo', verschijnt op het timerdisplay. Deze geeft het volume van de geluidssignalen aan.*
3. Raak de timertoets (meerdere keren) aan om het type parameter te selecteren:
  - Uo - geluidssignaal en alarmvolume
  - So - alarmduur
  - Lo - automatische vergrendeling
  - Po - maximaal totaalvermogen
    - *De momenteel ingestelde waarde verschijnt op de displays voor het vermogensniveau van de rechter kookzones.*
4. Raak de toets '-' of '+' van de kookzone rechtsvoor aan om de waarde aan te passen.
5. Raak de pauzeknop gedurende 2 seconden aan om alle parameters te bevestigen en op te slaan.
  - *Er klinkt een kort geluidssignaal.*
6. Raak de Aan/Uit-toets aan om het instellingenmenu te sluiten (als u de nieuwe parameterinstellingen niet wilt opslaan).

### **Geluidssignaal en alarmvolume 'Uo'**

De volgende waarden kunnen worden ingesteld:

- *00 op het display = uit (geldt niet voor alarm en geluidssignaal in geval van een fout)*
- *01 op het display = minimaal volume*
- *02 op het display = gemiddeld volume*
- *03 op het display = maximaal volume (standaard)*
- Het eerste getal verschijnt op het display rechtsachter en het tweede getal op het display rechtsvoor.
- Er klinkt na elke wijziging een kort geluidssignaal op het nieuwe ingestelde volume.

### **Duur geluidsalarm 'So'**

De volgende waarden kunnen worden ingesteld:

- *05 op het display = 5 seconden*
- *1.0 op het display = 1 minuut*
- *2.0 op het display = 2 minuten (standaard)*

# INSTELLINGEN

## Kinderslot 'Lo'

Als de automatische vergrendeling is geactiveerd in het gebruikersinstellingenmenu, dan wordt de kookplaat automatisch vergrendeld wanneer deze wordt uitgeschakeld.

- ▷ 00 op het display = uit (standaard)
- ▷ 01 op het display = aan

## Maximaal totaalvermogen 'Po'

Als de elektrische installatie in uw huis andere stroomlimieten heeft, dan kan het maximale stroomverbruik van de kookplaat worden verminderd:

- ▷ 2.3 op het display = 2,3 kW (10 A)
- ▷ 2.8 op het display = 2,8 kW (12 A)
- ▷ 3.0 op het display = 3,0 kW (13 A)
- ▷ 3.7 op het display = 3,7 kW (16 A) / vooraf ingesteld voor model HI064\_\_CP1
- ▷ 7.4 op het display = 7,4 kW (2x16 A) / vooraf ingesteld voor model HI064\_\_C



Als het vermogensniveau beperkt is, kunnen de instellingen en het resulterende kookvermogen ook worden beperkt. Het apparaat is uitgerust met een vermogensbeheersysteem dat ervoor zorgt dat de invloed van beperkt vermogen minimaal is.

## Reiniging



Activeer het kinderslot voordat u de kookplaat gaat reinigen.

Wij raden u aan het apparaat na elk gebruik te reinigen. Zo voorkomt u dat overgekookt eten de glasplaat kan beschadigen.

### Dagelijkse reiniging

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

### Zwaar bevuild glas

1. Verwijder eventuele etensresten, verbrand vet, suiker of hardnekkige vlekken direct van de keramische kookplaat met een schraper, zelfs als de kookplaat nog heet is! Suiker en/of andere etensresten kunnen het keramisch oppervlak permanent beschadigen.
  - ▶ *Houd de schraper onder de juiste hoek vast (45° to 60° ten opzichte van het glasoppervlak). Druk de schraper voorzichtig tegen het glas en schuif de schraper over het oppervlak om het vuil te verwijderen. Zorg ervoor dat de kunststof handgreep van de schraper (waarvan sommige modellen zijn voorzien) niet in contact komt met een hete kookzone.*
  - ▶ *Druk de schraper niet loodrecht op het glas.*
  - ▶ *Schraap niet met de punt van de schraper over het oppervlak van de kookplaat. Dit kan permanente krassen in het glas veroorzaken.*
2. Nadat u hardnekkige vlekken van het glas hebt verwijderd, volgt u de stappen voor dagelijkse reiniging om de kookplaat schoon te maken.
3. Als u niet tevreden bent over het resultaat, kunt u de bovenstaande reinigingsstappen zo vaak als gewenst 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 nog zeer heet zijn na het koken! Raak het hete oppervlak niet rechtstreeks aan. Gebruik zo nodig ovenwanten om brandwonden te voorkomen als u direct na het koken gaat schoonmaken.**

# TECHNISCHE SPECIFICATIES

## Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

### Metingen volgens EN60350-2

<b>Modelaanduiding</b>	<b>HI064__C HI064__CP1</b>	
Type kookplaat	Inductiekookplaat	
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	4	
Verwarmingstechnologie	Inductiekookzones	
Voor ronde elektrische kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in mm	180	210
	180	160
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ( $EC_{\text{elektrische kookplaat}}$ ) in Wh/kg	170,6	174,2
	170,6	176,4
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ( $EC_{\text{elektrische kookplaat}}$ ) in Wh/kg	173,0	


# 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 serviceafdeling.

### Probleemoplossingstabel

Als het apparaat 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.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld.	Dit is de normale opstartroutine.	Normale werking.
In het begin is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe apparaat wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt nadat het apparaat een aantal 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.	Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Een kring veroorzaakt door de bodem van een pan blijft zichtbaar na het schoonmaken.	De pan die wordt gebruikt op de kookzone is niet schoon.	Reinig de inductieplaat met een reinigingsmiddel voor keramische kookplaten en verwijder het vuil/vet van de bodem van de pan.
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een signaal.	De vooraf ingestelde tijd is verstreken.	Schakel het alarm uit door de timertoets aan te raken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Er is geen stroom vanwege een defecte kabel of defecte aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektriciteitsschakelaar (als er geen stekker is).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een stop door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Controleer de elektrische aansluitingen.
Storingscode 	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Reinig het bedieningspaneel.
	U hebt op twee of meer toetsen tegelijk gedrukt.	Druk op niet meer dan één toets tegelijkertijd.
Foutcode F	Ander defect	Neem contact op met de serviceafdeling.

## Verpakking en apparaat afdanken

Bij de productie van dit apparaat is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit apparaat moet aan het einde van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgedankt. De overheid kan u hierover informatie verstrekken.

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

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

Deze materialen moeten op verantwoorde wijze en conform de overheidsvoorschriften worden afgedankt.



Om te wijzen op de noodzaak van gescheiden inzameling van elektrische huishoudelijke apparatuur, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisvuil mag worden meegegeven. Het apparaat moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze dienst aanbiedt.

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**



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
Description	5
Control panel	6
Indications in the display	7

## ***Safety***

---

Temperature safety	8
Cooking-time limiter	8
Healthy cooking	8

## ***Before first use***

---

Use of the touch keys and slide control	9
Induction noises	9
Appropriate pans	9
Power level setting	10
Cooking settings	11

## ***Operation***

---

Start cooking	12
Finish cooking	12
Boost function	13
Timer control	13
Switch on the automatic heat-up function	15
Pause function	16
Using the (child) lock function	16
Recall function	16
Switch on the melting function	17
Switch on the keep warm function	17

## ***Settings***

---

Setting the acoustic signal and lock parameters	18
---	----

## ***Maintenance***

---

Cleaning	20
----------	----

## ***Technical specifications***

---

Information according regulation (EU) 66/2014	21
---	----

## ***Troubleshooting***

---

General	22
---------	----

## ***Environmental aspects***

---

Disposal of packaging and appliance	23
-------------------------------------	----

## *Introduction*

---

Congratulations on your choice of this appliance. This product was designed with simple operation and optimum comfort in mind.

This manual describes the best way to use this appliance. In addition to information on operation, you will also find background information that may come in handy when using the appliance.



**Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance.**

**Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.**

This manual serves as reference material for the service department. **Please, stick the appliance rating label in the rectangle on the back of the manual.** The appliance rating label contains all the information that the service department 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.

## *Description*

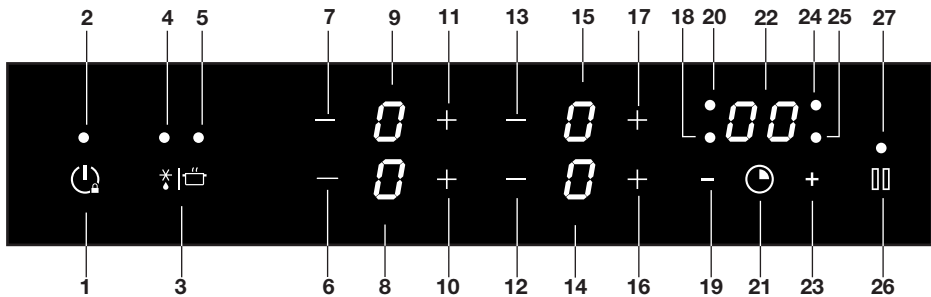
---



1. Cooking zone  $\varnothing$  180 mm / 1.4 kW - 2.1 kW (boost)
2. Cooking zone  $\varnothing$  210 mm / 2.3 kW - 3.0 kW (boost)
3. Cooking zone  $\varnothing$  160 mm / 1.4 kW - 1.85 kW (boost)
4. Control panel

# YOUR HOB

## Control panel




1. On/Off key / Child lock key
2. On/Off / Child lock indicator light
3. Melting/Keep warm key
4. Melting Indicator light
5. Keep warm Indicator light
6. Power decrease key left front cooking zone
7. Power decrease key left back cooking zone
8. Display cooking zone left front
9. Display cooking zone left back
10. Power increase key left front cooking zone
11. Power increase key left back cooking zone
12. Power decrease key right front cooking zone
13. Power decrease key right back cooking zone
14. Display cooking zone right front
15. Display cooking zone right back
16. Power increase key right front cooking zone
17. Power increase key right back cooking zone
18. Timer indicator light for left front cooking zone
19. Time decrease key
20. Timer indicator light for left back cooking zone
21. Timer key
22. Timer display
23. Time increase key
24. Timer indicator light for right back cooking zone
25. Timer indicator light for right front cooking zone
26. Pause/Re-call key
27. Pause/Re-call indicator light



Some operating functions are available depending on the model.

# YOUR HOB

## *Indications in the display*

Display	Description
0	Power level '0' for a cooking zone.
1 9	Power setting cooking zone; 1 = low setting / 9 = high setting
P	Boost function active
U	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol)
A	Automatic heat-up function selected
U	Melting function selected
U	Keep warm function selected
L	Child lock function selected
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	Fault code; See 'Troubleshooting table'
F	Fault code; See 'Troubleshooting table'

# SAFETY



**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
U	2 hours
u	8 hours
1-2	8 hours
3-4	6 hours
5-6	4 hours
7-8	2 hours
9	1.5 hours
P	5 minutes (then switches back to level 9)

## Healthy cooking

### **Burning point of different types of oil**

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

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

# BEFORE FIRST USE

## *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.**

## *Induction noises*

### **A ticking sound**

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

### **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 levels, 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.

## *Appropriate pans*

Induction cooking requires a pan with a thick flat bottom (minimum 2.25 mm). Use pans made of magnetic material or pans with a sandwich bottom. Other pans provide a lower performance. Pans made of copper, aluminium or ceramic material are not appropriate.



Only use pans with a flat bottom. A hollow or rounded bottom can interfere with the operation of the empty cooking protection, causing the appliance to become too hot. This may lead to damages. Damage caused by using pans that are not appropriate or that boil dry is excluded from the guarantee.



Pans that have been used on a gas hob cannot be used on an induction hob.



Be careful with thin enamelled sheet-steel pans! The enamel may become damaged at high settings if the pan is too dry. High power level settings may cause the bottom of the pan to warp.

# BEFORE FIRST USE

## Minimum pan diameter

- The diameter of the bottom of the pan must be at least:
  - ▷ 90 mm for zone  $\varnothing$  160 - 180 mm
  - ▷ 110 mm for zone  $\varnothing$  210 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.



### Attention

**Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean bottom on the hob. We recommend that you lift pans and not slide them over the hob.**

## Power level setting

The cooking zones have 9 levels and a boost level.

- Touch the '+' or '-' key of the desired cooking zone.
  - ▷ *Touching the '+' key for the first time displays setting '9'.*
  - ▷ *Touching the '-' key for the first time displays setting '4'.*
- Use the '+' or the '-' key of the desired cooking zone to choose the desired power setting. Set the power level to 9 and then touch the '+' key to select the Boost level.
  - ▷ *The cooking zone starts at the selected power level.*

## Power distribution cooking zones

- Maximum power available is depending on the power connection of the hob. Consult chapter 'Settings / Total maximum power'.
- Two cooking zones one in front of the other effect each other. When both of these cooking zones are switched on at the same time, the power is automatically shared between them.
  - ▷ *If the maximum power has been reached, an audio signal will sound.*
- If one of the cooking zones is set to boost and you want to set the other zone to setting 9 or Boost, then first set the cooking zone that is set to boost to a lower setting.
- The right and left cooking zones do not influence each other. You can set one cooking zone from the left side to Boost or one from the right side to Boost.
- If the 'Total maximum power' is set at 3.7 or lower, then the cooking zones on the left and right do influence each other.



# BEFORE 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.

## OPERATION



Please read the chapter 'Before first use' very carefully before you start cooking. This prevents incorrect use of the hob.

### Start cooking

1. Touch and hold the On/Off key until you hear an audio signal.
  - ▷ The On/Off Indicator light appears.
  - ▷ All displays show '0' indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone.
  - ▷ Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Touch the '+' or '-' key of the desired cooking zone.
  - ▷ Touching the '+' key for the first time displays setting '9'.
  - ▷ Touching the '-' key for the first time displays setting '4'.
  - ▷ A short audio signal will sound.
  - ▷ Set a higher or lower power level with the slide control.
  - ▷ The cooking zone starts automatically at the level that has been set.

#### **When the pan detection symbol flashes:**

- 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 centered on the cooking zone.
  - ▷ No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
  - ▷ The display will automatically switch off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.



If the hob is not used for 10 seconds, it will shut off automatically.

### Finish cooking

1. Set the cooking power level to zero (0) to switch off the cooking zone. You can also touch the '-' key and the '+' key simultaneously to switch off the 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. It will disappear 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.

## ***Boost function***

---

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

1. Switch on the hob and place a suitable pan on the cooking zone.
2. Touch the '+' key of the desired cooking zone.
  - '9' shows on the display.
3. Touch the '+' key of the desired cooking zone again to select the boost function.
  - 'P' shows on the display.
  - After the maximum boost time the power will be reduced to power level 9.

## ***Timer control***

---

**You can use the timer in two ways:**

- **Minute minder** — no cooking zone will be switch Off after the set time has elapsed. Only an alarm will sound.
    - Press any key to stop the alarm.
  - **Cooking-timer** — the timer is connected to an active cooking zone. After the set time has elapsed, the cooking zone will switch off automatically.
- 
- A cooking-timer can be set for each active cooking zone.
  - Both the cooking-timer as well as the minute minder can be set for a maximum of 99 minutes.
  - The minute minder works in the same way as the cooking-timer, but is not connected to a cooking zone. When the hob is switched off the minute minder continues.
  - The minute minder can only be switched off or adjusted when the hob is switched on.

### **Using the minute minder**

1. Switch on the hob.
2. Touch the timer key to switch on the timer.
  - In the timer's display flashes "00".
3. Within 10 seconds set a time with the '-' or '+' key of the timer.
  - When the time is set, it will begin to countdown immediately.
  - The timer alarm beeps after the set time has passed.
  - Touch any key to stop the alarm; alternatively it will switch off automatically after 2 minutes (switch Off time can be adjusted; see 'Settings').
  - The display will show the remaining time.
  - During the last minute of countdown, remaining time will be displayed in seconds.

## Using the cooking timer

1. Switch on the hob and select a cooking zone and power level.
2. Touch the timer key to switch on the timer.
  - *In the timer's display flashes "00".*
3. Touch the timer key again.
  - *The point from the relevant cooking zone next to the timer display and the time are flashing.*
  - *Touch the timer key as many times as necessary, to select the cooking zone of which you want to set the timer.*
4. Within 10 seconds, set a cooking time with the '-' or '+' key of the timer.
  - *When the time is set, it will begin to countdown immediately.*
  - *The point from the relevant cooking zone next to the timer display is flashing.*
  - *The cooking zone will switch off after the set time has passed.*
  - *The timer alarm beeps after the set time has passed.*
  - *Touch any key to stop the alarm; alternatively the alarm will switch off automatically after 2 minutes (the duration time of the alarm can be adjusted; see 'Settings').*

## Changing preset cooking time

The cooking time can be changed anytime during the operation.

1. Touch the timer key as many times as necessary, to select the zone of which you want to adjust the timer.
  - *The zone is identified by a flashing point next to the timer display.*
2. Touch the '-' or '+' key of the timer to change the time.

## Checking remaining cooking time

The timer display shows all timer settings. The different timer settings are shown clockwise in the display in turn.

1. Touch the timer key as many times as necessary, to select the zone of which you want to see the remaining time.
  - *The zone is identified by a flashing point next to the timer display.*
  - *The timer display will show the remaining time of the selected cooking zone.*

## Switching off the timer

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

1. Touch the timer key as many times as necessary, to select the zone of which you want to disable the timer.
2. Simultaneously touch the '-' and '+' key of the timer.
  - *The illuminated point next to the display is switched off.*

## Switching on the automatic heat-up function

This function sets the cooking zone at the highest level in order to bring your pan rapidly up to the required temperature. After a given time interval, the power level returns to the established level. This function is available for power level 1 to 8.

Power level	Heat-up time (seconds)
1	40
2	70
3	120
4	180
5	260
6	430
7	120
8	195

1. Switch on the hob and place a suitable pan on one of the cooking zones.
  - *The cooking zone should be off; a zero (0) should be on the display.*
2. Touch and hold the '+' key for approximately 3 seconds until you hear a short acoustic signal.
  - *'A' and level '9' flash quickly alternately in the display.*
3. Use the '-' key to set the power level you wish to cook with after the power setting with automatic heat-up time is finished.
  - *After setting the power level, a short beep will sound after about 3 seconds; the automatic heat-up function is activated.*
  - *'A' and the selected power flash alternately in the display.*
4. When the automatic heat-up time expires, the cooking zone automatically switches to the selected power.
  - *The selected power will appear continuously in the display.*



Touch the '-' key to switch off the active automatic heat-up function or simultaneously touch the '-' and '+' keys to switch off the cooking zone.



Touch the '+' key to increase the automatic heat-up function.

## ***Pause function***

---

The pause function can only be used when at least one zone is switched on.

The maximum break duration is 10 minutes. After 10 minutes at pause, the hob switches off.

Cooking can be resumed within 10 minutes by touching the pause key.

While the Pause function is active:

- Any timer (also the minute minder) that has been set before the pause will be stopped during the pause and continue when the pause mode is stopped.
1. Touch the pause key.
    - *The indicator light above the pause key is flashing (together with the power settings).*
  2. Touch the pause key again to switch off the pause function.
    - *The hob will automatically switch off after 10 minutes if the pause function is not switched off in the meantime.*

## ***Using the (child) lock function***

---

1. Switch off the hob.
  2. Touch and hold the On/Off key for approximately 3 seconds.
    - *All displays show 'L'.*
- The hob is now locked. After 5 seconds, the hob will switch off automatically.
  - To unlock touch and hold the On/Off key again for approx. 3 second.
    - *Child lock is now de-activated.*



If the child lock function is activated in the settings menu (see chapter 'settings') then the hob will be automatically locked every time it is switched off.

## ***Recall function***

---

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

1. Touch the On/Off key within 5 seconds.
  - *The pause/recall indicator light will flash.*
2. Confirm to continue by touching the pause key within 5 seconds.

## ***Switch on the melting function***

---

A temperature of 42 °C (+/- 5 °C) is maintained for melting food (depending on quality of used cookware).

1. Switch on the hob and place a suitable pan on one of the cookings zones.
2. Touch the melting/keep warm key once.
  - *The melting indicator light above the key comes on.*
3. Touch the '-' or '+' key of the desired cooking zone.
  - *The melting function is selected. The symbol 'u' appears in the display.*
4. Touch the '-' or '+' key to switch off the melting function.
  - *Zero (0) appears in the display.*

## ***Switch on the keep warm function***

---

A temperature of 70 °C (+/- 5 °C) is maintained for keep warm food (depending on quality of used cookware).

1. Switch on the hob and place a suitable pan on one of the cookings zones.
2. Touch the melting/keep warm key twice.
  - *The keep warm indicator light above the key comes on.*
3. Touch the '-' or '+' key of the desired cooking zone.
  - *The keep warm function is selected. The symbol 'U' appears in the display.*
4. Touch the '-' or '+' key to switch off the keep warm function.
  - *Zero (0) appears in the display.*

## Setting the acoustic signal and lock parameters

You can adjust the volume of the acoustic signal, duration of acoustic alarm, and automatic lock settings.

### **Activate the setting menu:**

1. Switch off the appliance.
2. Touch and hold the pause key for approx. 3 seconds.
  - *The first parameter "Uo" will appear on the timer display, indicating the volume (loudness) of acoustic signals.*
3. Touch the timer key (several times) to select the type of parameter:
  - Uo - acoustic signal and alarm volume (loudness)
  - So - alarm duration
  - Lo - Automatic lock
  - Po - Total maximum power
    - *The currently set value will appear on the right cooking zone power level displays.*
4. Touch the '-' or '+' keys from the front right cooking zone to adjust the value.
5. Touch and hold the pause key for 2 seconds to confirm and store all parameters.
  - *A short acoustic signal will sound.*
6. Touch the On/Off key to close the settings mode (if you do not wish to store the new parameter settings).

### **Acoustic signal and alarm volume (loudness) 'Uo'**

The following values can be set:

- *00 on the display = off (does not apply to alarm and error acoustic signal)*
- *01 on the display = minimum volume*
- *02 on the display = medium volume*
- *03 on the display = maximum volume (default)*
- The first digit appears on the right rear display and the second digit on the right front display.
- A short acoustic signal will be sounded upon every change, with the newly set volume.

### **Acoustic alarm duration 'So'**

The following values can be set:

- *05 on the display = 5 seconds*
- *1.0 on the display = 1 minute*
- *2.0 on the display = 2 minutes (default)*



## **Child safety lock 'Lo'**

If the automatic lock function is activated in the user settings mode, the cooking hob will be automatically locked every time it is switched off.

- ▷ 00 on the display = off (default)
- ▷ 01 on the display = on

## **Total maximum power 'Po'**

If the electric installation in your home has different current limits, maximum power consumption of the cooking hob can be reduced:

- ▷ 2.3 on the display = 2.3 kW (10 A)
- ▷ 2.8 on the display = 2.8 kW (12 A)
- ▷ 3.0 on the display = 3.0 kW (13 A)
- ▷ 3.7 on the display = 3.7 kW (16 A)
- ▷ 7.4 on the display = 7.4 kW (2x16 A) / preset for appliance HI064\_\_C



If the power level is limited, the settings and the resulting cooking power can be limited as well. The appliance is fitted with a power management system that makes sure the effect of power limiting is minimal.

# MAINTENANCE

## Cleaning



Set the child lock 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 glass ceramic 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 come into contact 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 permant 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 gloves to prevent burning while cleaning directly after cooking.**

# TECHNICAL SPECIFICATIONS

## Information according regulation (EU) 66/2014

### Measurements according EN60350-2

<b>Model identification</b>	<b>HI064_C HI064__CP1</b>	
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	180	210
	180	160
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ ) in Wh/kg	170.6	174.2
	170.6	176.4
Energy consumption for the hob calculated per kg ( $EC_{\text{electric hob}}$ ) in Wh/kg	173,0	


# TROUBLESHOOTING

## General

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

### Troubleshooting table

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

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	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.
Circle of pan bottom remains visible after cleaning.	Contaminated pan bottom used on the cooking zone.	Clean the induction hob with a ceramic hob cleaner and remove the dirt / grease from the pan bottom.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch off the bleep by touching the timer key.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses 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.
Error code 	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
	You have touched two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
Error code F	Other defect	Contact the service department.

## *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 rating label is located on the bottom of the appliance.

Plak hier het toestelidentificatieplaatje.  
Stick the appliance rating label 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](http://www.atag.nl)  
[www.atag.be](http://www.atag.be)

**ATAG**



896049