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

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
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.

700003175001

HI1271S
HI6271S
HI7271S
HI8271S
HI9271S

Handleiding Manual

ATAG



Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten
Important information



Tip

Uw inductiekookplaat

Inleiding 4
Bedieningspaneel 5
Beschrijving 6 - 7
Veiligheidsvoorschriften 8 - 10

Gebruik

Even wennen 11 - 12
Pannen 13 - 14

Bediening

Instellen 15 - 22
Koken 23 - 28

Onderhoud

Reinigen 29

Storingen

Algemeen 30 - 32

Installatievoorschrift

Algemeen 33 - 36
Elektrische aansluiting 37
Inbouwen 38

Bijlage

Afvoeren toestel en verpakking 39
Technische gegevens 40

Deze inductiekookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen. Het is comfortabel, omdat de kookplaat snel reageert en ook op een zeer laag vermogen is in te stellen. Dankzij het hoge vermogen gaat het aan de kook brengen zeer snel. De ruime afstanden tussen de kookzones maken het koken ook comfortabel.

Koken op een inductiekookplaat verschilt met koken op een traditioneel toestel. Inductiekoken maakt gebruik van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Dit betekent dat u niet zomaar een willekeurige pan kunt gebruiken. Het hoofdstuk pannen geeft u hierover meer informatie.

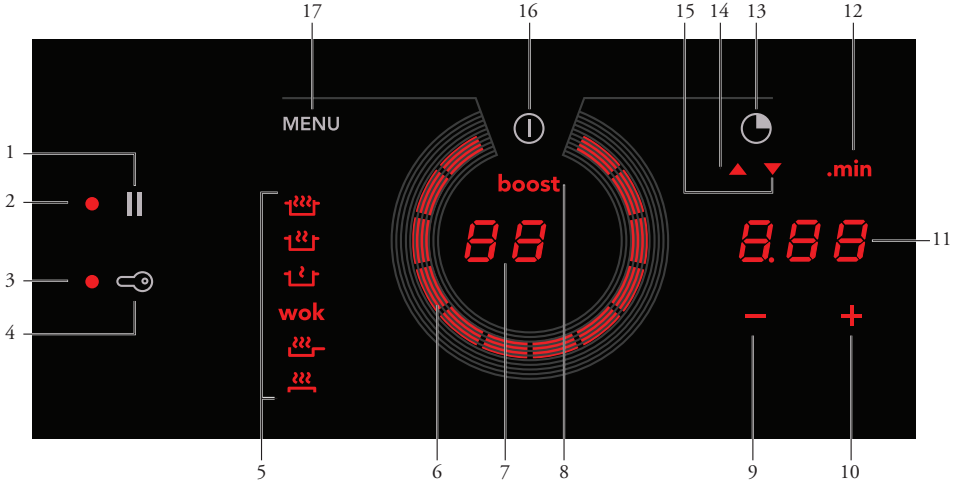
Voor optimale veiligheid is de inductiekookplaat uitgerust met meerdere temperatuurbeveiligingen en een restwarmtesignalering die aangeeft welke kookzones nog heet zijn.

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de inductiekookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product. Tevens zijn kooktabellen en onderhoudstips opgenomen.

Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

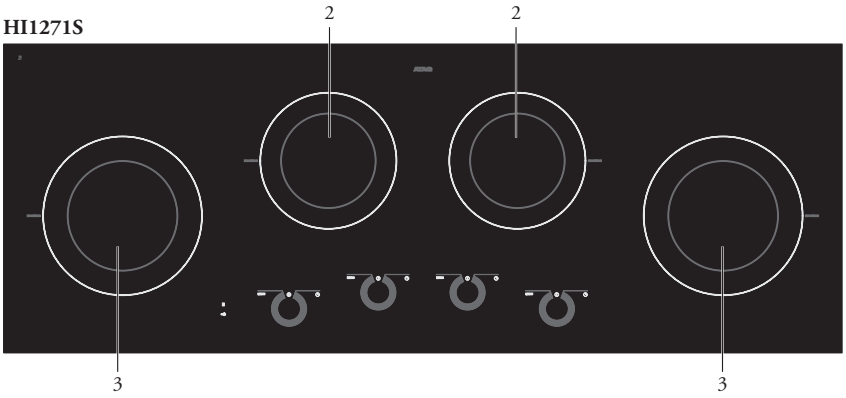
De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het los bijgeleverde gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader**, achter in de handleiding. Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

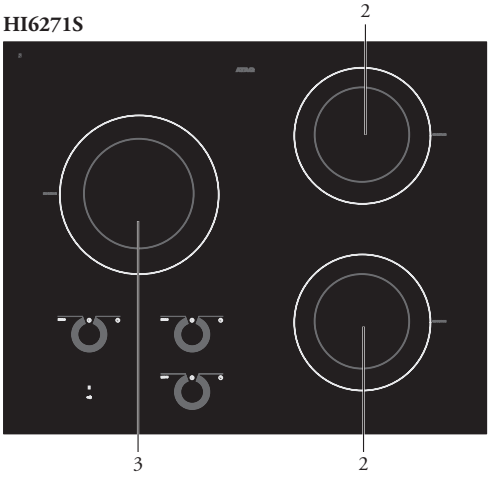


1. Pauzetoets
2. Pauze-indicatie
3. Kinderslot-indicatie/Eco stand-by indicatie
4. Kinderslot-/Eco stand-by toets
5. Menufuncties (zie pagina 23-27; “Automatische kookprogramma’s”)
6. Slide control
7. Standen-indicatie
8. Boost
9. Tijd verlagen toets
10. Tijd ophogen toets
11. Timer/kookwekker
12. ‘Minuten achter de punt’ indicatie
13. Timer-/kookwekkertoets
14. Kookwekkerindicatie
15. Timerindicatie
16. Aan-/uittoets
17. Menutoets

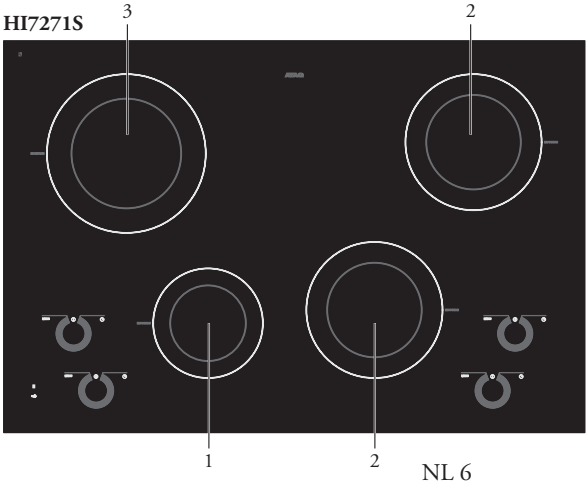
HI1271S



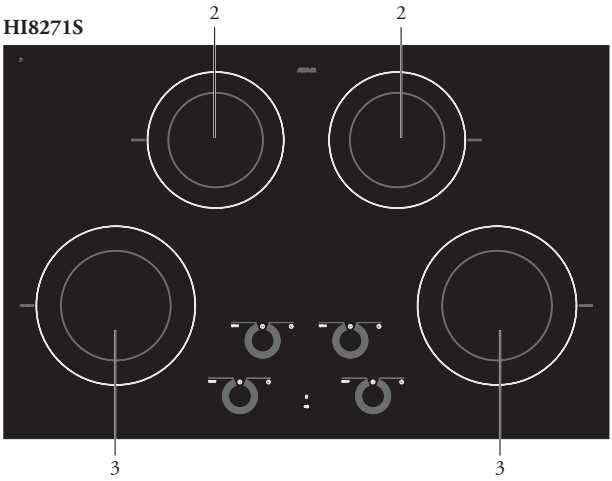
HI6271S



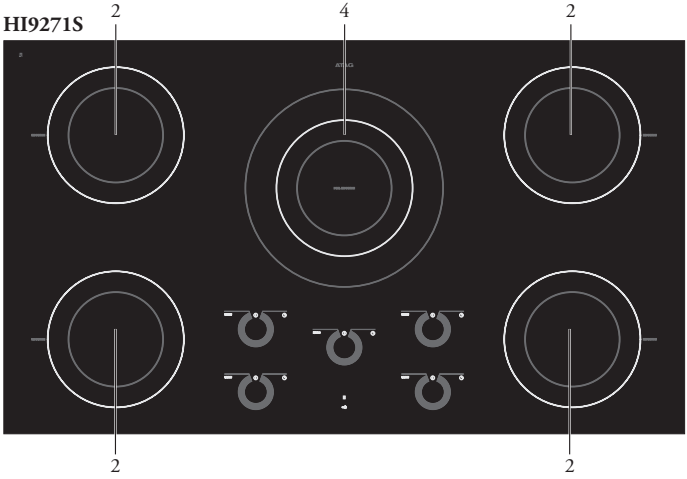
HI7271S



HI8271S



HI9271S



1. Kookzone Ø145 2,2 kW
2. Kookzone Ø180 3,0 kW
3. Kookzone Ø210 3,7 kW
4. Kookzone Ø260 5,5 kW (dubbel ring)

Waar u op moet letten

Inductiekoken is uiterst veilig. De kookplaat is uitgerust met diverse beveiligingen zoals restwarmte-signalering en kookduurbegrenzing. Toch is er net als bij elk toestel een aantal zaken waar u op moet letten.



Aansluiten en reparatie

- Alleen een erkend installateur mag dit toestel aansluiten.
- Open nooit de behuizing van het toestel. Alleen een service-technicus mag het toestel openen.
- Maak het toestel spanningsloos voordat met de reparatie wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te nemen, de (automatische) zekering(en) uit te schakelen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten bij een vaste aansluiting.



Tijdens gebruik

- Gebruik het toestel niet beneden 5 °C.
- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
- Als de kookplaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hoge stand heeft ingesteld. Ook bij de automatische kookprogramma's.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik. Houd natuurlijke ventilatieopeningen open.
- Let op dat pannen niet droog koken. De kookplaat zelf is beveiligd tegen oververhitting, de pan wordt echter zeer heet en kan beschadigd raken. Schade door droogkoken valt buiten de garantie.
- Gebruik het kookvlak niet als opslagplaats.
- Zorg voor enkele centimeters afstand tussen de onderkant van de kookplaat en de inhoud van een lade.
- Leg geen brandbare voorwerpen in een lade onder de kookplaat.
- Zorg ervoor dat snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer, niet in aanraking komen met de hete kookzone.

- De kookzones worden warm tijdens gebruik en blijven na gebruik ook een tijd warm. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Ga niet te dicht bij de pan staan. Wanneer olie vlam vat, het vuur nooit doven met water. Leg onmiddellijk een deksel op de pan en schakel de kookzone uit.
- Flambeer nooit onder de afzuigkap. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde afzuigkap.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op valt, kan er een breuk ontstaan.
- Gebruik een toestel dat een breuk of scheurtjes vertoont niet meer. Schakel het toestel onmiddellijk uit, maak het spanningsloos om elektrische schokken te voorkomen en bel de servicedienst.
- Leg geen metalen voorwerpen, zoals bakvormen, koektrommels, deksels van pannen of bestek, op de kookzone. Deze kunnen zeer snel heet worden en brandwonden veroorzaken.
- Houd tijdens het gebruik magnetiseerbare voorwerpen (creditcards, bankpasjes e.d.) uit de buurt van het toestel. Wij adviseren pacemaker-dragers om eerst de hartspecialist te raadplegen.
- Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door hulpbehoevenden, kleine kinderen en/of personen met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij goede begeleiding krijgen of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruiken van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Zodra u de kookpan van de kookplaat verwijdert, stopt automatisch de kookactiviteit. Wen uzelf er echter aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- Een klein voorwerp, zoals een te kleine kookpan (kleiner dan 12 cm), een vork of een lepel, wordt door de kookplaat niet als een kookpan gedetecteerd. De display van de zone knippert met de ingestelde stand en de kookplaat wordt niet ingeschakeld.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Temperatuurbeveiliging

- Elke kookzone is voorzien van een sensor. Deze sensor controleert ononderbroken de temperatuur van de bodem van de kookpan en van de onderdelen van de kookplaat om elk risico op oververhitting, bij bijvoorbeeld een drooggekookte pan, te vermijden. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookzone/kookplaat automatisch verlaagd of schakelt de kookzone/kookplaat helemaal uit.

Kookduurbegrenzing

Als een kookzone gedurende een ongebruikelijk lange tijd aan is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.

Afhankelijk van het gekozen kookvermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:

Kookstand	**De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:**
1 en 2	9 uur
3, 4 en 5	5 uur
6, 7 en 8	4 uur
9	3 uur
10	2 uur
11 en 12	1 uur

Als bovengenoemde tijd verstreken is schakelt de kookzone automatisch uit.

Kookstand	**De kookzone wordt automatisch naar stand 12 geschakeld na:**
boost	10 minuten

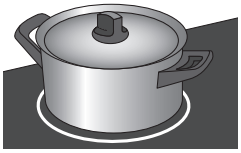
Werking van de aanraaktoetsen

Het bedienen van de kookplaat door middel van de aanraaktoetsen en slider is even wennen als u andere bediening gewend bent. Leg uw vingertoppen plat op de toetsen voor het beste effect. U hoeft niet hard te drukken.

De aanraaksensoren zijn zodanig ingesteld dat deze alleen reageren op de druk en het formaat van vingertoppen. De kookplaat is niet te bedienen met andere voorwerpen en zal bijvoorbeeld niet inschakelen als uw huisdier over de kookplaat loopt.

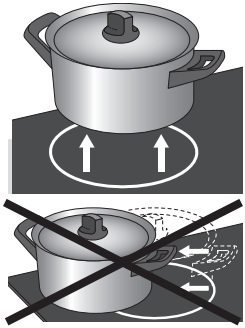
Inductiekoken

Inductiekoken is snel
In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel. Vooral het op een hogere stand aan de kook brengen gaat zeer snel. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het beste altijd bij blijven.



Geen warmteverlies en de handgrepen blijven koud bij inductiekoken.

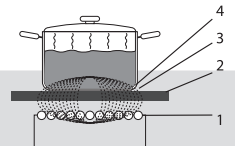
Het vermogen past zich aan
Bij inductiekoken wordt alleen dat deel van de zone benut waar de pan op staat. Gebruikt u een kleine pan op een grote zone, dan zal het vermogen zich aanpassen aan de diameter van de pan. Het vermogen zal dus kleiner zijn en het zal langer duren voordat het gerecht in de pan aan de kook is.



Let op

- Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.

Werking inductie



De spoel (1) in de kookplaat (2) wekt een magnetisch veld (3) op. Door een pan met een ijzeren bodem (4) op de spoel te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom.

In het toestel wordt een magnetisch veld opgewekt. Door een pan met een ijzeren bodem op een kookzone te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom. Deze inductiestroom wekt warmte op in de panbodem.

Comfortabel
De elektronische regeling is nauwkeurig en eenvoudig in te stellen. Op de laagste stand kunt u bijvoorbeeld chocolade direct in de pan smelten of ingrediënten bereiden die u gewoonlijk au bain marie verwarmt.

Snel
Door het hoge vermogen van de inductiekookplaat gaat het aan de kook brengen erg snel. Het doorkoken kost even veel tijd als koken op een andere kookplaat.

Schoon
De kookplaat is eenvoudig te reinigen. Doordat de kookzones niet heter worden dan de pan zelf, kunnen voedselresten niet inbranden.

Veilig
De warmte wordt opgewekt in de pan zelf. De glasplaat wordt niet warmer dan de pan. Hierdoor blijft de kookzone een stuk koeler dan die van bijvoorbeeld een keramische kookplaat of een gasbrander. Na het wegnemen van een pan is de kookzone snel afgekoeld.

Pannen voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.



Let op

- Pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch- en inductiekoken met:
  - een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
  - een vlakke bodem.
- Het beste zijn pannen met het “Class Induction” keurmerk.



Tip

Met een magneet kunt u zelf controleren of uw pannen geschikt zijn. Wanneer de magneet wordt aangetrokken, is de pan geschikt.

Geschikt	**Ongeschikt**
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrijstaal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium

Voor de automatische kookprogramma’s wordt geadviseerd om de pannen te gebruiken die door ATAG worden aanbevolen (zie **www.atagservice.nl**).



Let op

- Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:
  - op een hoge stand kan het emaille er afspringen wanneer de pan te droog is;
  - door het hoge vermogen kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.



Let op
Gebruik nooit pannen met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren. Het toestel kan dan te warm worden waardoor de glasplaat kan barsten en de panbodem kan smelten. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

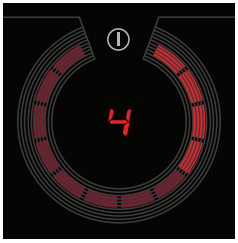
Minimale pandiameter
De minimale pandiameter bedraagt 12 cm. Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen met dezelfde diameter als de kookzone. Bij te kleine pannen schakelt de kookzone niet in.

Snelkookpannen
Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk komt. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het kookproces direct.

Inschakelen en vermogen instellen

Inschakelen

1. Zet een pan op een kookzone.
2. Druk op de ⊂⊃ toets.
   Er klinkt een enkel geluidssignaal.
3. Druk op de aan-/uittoets ⏻ van de gewenste kookzone.
   In de display verschijnt een knipperende '-' en er klinkt een enkel geluidssignaal. Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookzone na 10 seconden vanzelf uit.



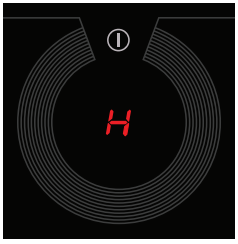
4. Schuif met uw vinger over de slide control (met de klok mee) of tip met uw vinger op de slide control om de gewenste stand in te stellen. De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand (als er een pan gedetecteerd wordt).

Vermogen instellen

Stel een hoger of lager vermogen in door met uw vinger over de slide control te schuiven of op de slide control te tippen. Het vermogen is in te stellen in 12 standen. Daarnaast is er nog de stand 'boost' (zie pagina 16).

Pandetectie

Indien de kookplaat na het instellen van een kookvermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, zal het display blijven knipperen en de kookzone blijft koud. Indien er binnen 1 minuut geen (ijzerhoudende) pan geplaatst wordt, schakelt de kookzone automatisch uit (zie ook pagina 13 en 14; "Pannen").



Restwarmte-indicatie

Na intensief gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog enkele minuten warm blijven. Zolang de kookzone heet is, blijft er een "H" in de display staan.

Boost

De 'boost' functie kunt u gebruiken om gedurende een korte tijd (maximaal 10 minuten) op het hoogste vermogen te koken. Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 12.



Boost inschakelen

1. Zet een pan op een kookzone en schakel de kookzone in.
2. Tip met uw vinger twee keer op het einde van de slide control om de stand 'boost' in te stellen.
   'Boost' en '12' verschijnen in het display.

De boost functie uitschakelen

De boost functie is ingeschakeld, in de display is stand 12 en 'boost' zichtbaar.

1. Tip met uw vinger op een willekeurige plek op de slider.
   In de display verschijnt een lagere stand.

Of:

2. Druk op de aan-/uittoets ⏻ van de kookzone die u wilt uitschakelen.
   Er klinkt een enkel geluidssignaal en de display dooft. De kookzone is nu helemaal uit.

Twee achter elkaar liggende kookzones

Twee kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. De eerst ingestelde kookzone houdt te allen tijde de ingestelde stand. De stand die maximaal ingesteld kan worden voor de voor- of achterliggende kookzone die later wordt bijgeschakeld, hangt dus af van de stand van de eerste kookzone. Wanneer u de maximale combinatie van kookstanden heeft bereikt, gaat de laatst ingestelde stand knipperen en wordt automatisch verlaagd naar de hoogst mogelijke stand.

Twee naast elkaar liggende kookzones beïnvloeden elkaar niet. U kunt beide kookzones op een hoge stand instellen.

Uitschakelen

Eén kookzone uitschakelen
Druk op de aan-/uittoets ⏻ van de kookzone die u wilt uitschakelen.
Er klinkt een enkel geluidssignaal en de display dooft.

- Indien alle kookzones op deze manier uitgeschakeld zijn staat de kookplaat automatisch in stand-by modus (zie ook 'stand-by modus').

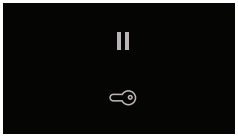
Alle kookzones tegelijk uitschakelen
Druk kort op de ⊸ toets om alle kookzones gelijktijdig uit te schakelen.
Er klinkt een enkel geluidssignaal. Naast de ⊸ toets blijft een rood lampje langzaam aan en uit gaan.

- De kookplaat staat nu in de eco stand-by modus (zie ook 'eco stand-by modus').

Stand-by modus

In stand-by modus is de kookplaat uitgeschakeld. U kunt naar de stand-by modus schakelen vanuit eco stand-by modus, of door alle afzonderlijke kookzones uit te schakelen.

Vanuit de stand-by modus kunt u direct beginnen met koken door op de aan-/uittoets ⏻ van de gewenste kookzone te drukken.

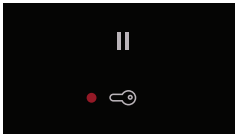


De kookplaat vanuit eco stand-by modus naar stand-by modus schakelen
Het rode lampje naast de ⊸ toets blijft langzaam aan en uit gaan.
Druk kort op de ⊸ toets om naar stand-by modus te schakelen.
Er klinkt een enkel geluidssignaal. Alle lampjes op de kookplaat zijn uit.

Eco stand-by modus

In eco stand-by modus is de kookplaat uitgeschakeld en verbruikt de kookplaat het minste energie.
De kookplaat kan naar eco stand-by modus geschakeld worden vanuit de stand-by modus en wanneer er nog kookzones actief zijn.

Wist u dat
De kookplaat in eco stand-by modus minder dan 0,5 W verbruikt. Dit is nog minder dan in de stand-by modus van de kookplaat.



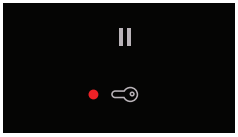
De kookplaat naar eco stand-by modus schakelen
Druk kort op de ⊂⊙ toets.
Er klinkt een enkel geluidssignaal. De eco stand-by modus is actief, het rode lampje naast de ⊂⊙ toets blijft langzaam aan en uit gaan.

Vanuit de eco stand-by modus kunt u niet meteen beginnen met koken. Hiervoor moet de kookplaat eerst naar stand-by modus geschakeld worden.

Wist u dat
Na 30 minuten in de stand-by modus schakelt de kookplaat automatisch naar eco stand-by modus om onnodig energieverbruik te voorkomen.

Kinderslot

U kunt de kookplaat met het kinderslot vergrendelen. Onbedoeld inschakelen van de kookzones wordt hiermee voorkomen.



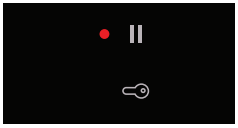
De kookplaat naar kinderslot schakelen
1. Druk gedurende 2 seconden op de ⊂⊙ toets.
   Er klinkt een dubbel geluidssignaal. Alle toesten zijn nu inactief behalve de ⊂⊙ toets. De kookplaat schakelt eerst naar eco stand-by modus en dan door naar de kinderslot modus. Het rode lampje brandt constant.
2. Druk nogmaals 2 seconden op de ⊂⊙ toets om de kookplaat van het kinderslot te halen.
   Er klinkt een enkel geluidssignaal. De kookplaat is nu in stand-by modus. Het rode lampje naast de ⊂⊙ toets is uit.

Tip
Zet de kookplaat in de kinderslot modus voordat u de kookplaat gaat reinigen om te voorkomen dat deze per ongeluk inschakelt.

Wist u dat
Wanneer de kookplaat op het kinderslot staat, deze net zo weinig energie verbruikt als in de eco stand-by modus.

Pauze

Met de pauze functie kunt u de gehele kookplaat tijdens het koken gedurende 5 minuten 'op pauze' zetten. U kunt de kookplaat zo gedurende een korte tijd, op een veilige manier alleen laten of schoonmaken, zonder instellingen te verliezen.



De kookplaat naar pauze modus schakelen
Druk éénmaal op de ⏸ toets.
Er klinkt een dubbel geluidssignaal, de standen verspringen naar een lagere stand en het rode lampje naast de ⏸ toets knippert.

- Eventueel ingestelde timers/kookwekkers staan stil.
- Alle kookzones worden automatisch op een lage stand gezet.
- Alle toetsen zijn inactief behalve de ⏻ toets en de ⏸ toets. Ook de aan-/uittoetsen van de afzonderlijke kookzones blijven actief, echter deze reageren met een vertraging van twee seconden.

Indien u binnen 5 minuten nogmaals op de ⏸ toets drukt, zullen de gepauzeerde kookprocessen hervatten.
Er klinkt een dubbel geluidssignaal, de kookplaat hervat de instellingen zoals deze voor de pauze ingesteld zijn.

Indien u binnen 5 minuten geen verdere actie onderneemt:
Worden alle actieve kookzones automatisch uitgeschakeld. Daarna blijft de ⏸ toets nog 25 minuten knipperen om aan te geven dat de kookprocessen door de pauze modus zijn beëindigd. Na 25 minuten schakelt de kookplaat automatisch van pauze modus naar eco stand-by modus.

Herkennen van een modus

De stand-by modus	Er brandt geen enkel lampje
De eco stand-by modus	Het rode lampje naast de ⏻ toets blijft langzaam aan en uit gaan.
De kinderslot modus	Het rode lampje naast de ⏻ toets brandt constant.
De pauze modus	Het rode lampje naast de ⏸ toets knippert.

Timer / Kookwekker





De ◔ toets van elke kookzone heeft twee functies:

De timerfunctie	**De kookwekkerfunctie**
Deze functie is te herkennen aan het rode pijltje naar boven (▲).	Deze functie is te herkennen aan het rode pijltje naar beneden (▼).
In de timerfunctie loopt de tijd op.	In de kookwekkerfunctie telt de tijd af.
De timer is niet te koppelen aan een kookzone.	De kookwekker is te koppelen aan een kookzone. Dit houdt in dat de kookzone uitschakelt als de ingestelde tijd afgelopen is.
De timerfunctie schakelt na het drukken op de ◔ toets na 3 seconden vanzelf in als u niets doet.	De kookwekkerfunctie is te bereiken vanuit de timerfunctie door op de + of − toets te drukken.

Let op

- Per kookzone is één timer/kookwekker beschikbaar.
- De timer-/kookwekkerfunctie kan ook gebruikt worden zonder een bijbehorende kookzone te activeren.

De timer inschakelen



1. Druk éénmaal op de ◔ toets van de kookzone.
   De display van de timer licht op en u ziet drie nullen knipperen. Daar onder verschijnt een + en − .

   Als u ***geen*** tijd instelt met de + of − toets gaat na 3 seconden automatisch de timer lopen. De timer loopt tot maximaal 9 uur en 59 minuten.

   ▲ *licht op en de tijd loopt op.*
2. Druk nogmaals op de ◔ toets om deze uit te schakelen.

De kookwekker inschakelen

1. Druk éénmaal op de ◔ toets van de kookzone.
2. Druk op de + of − toets om van de timerfunctie naar de kookwekkerfunctie te schakelen. Daarna kunt met de + toets de gewenste kookduur instellen. Vervolgens kunt u met de − toets de ingestelde tijd aanpassen.
   ▼ *licht op. De tijd telt af.*
3. Druk nogmaals op de ◔ toets om deze weer uit te schakelen.

Let op

- De kookwekker is gekoppeld aan de kookzone indien de bijbehorende kookzone ingeschakeld is.
- Indien de kookwekker gekoppeld is aan een kookzone zal de kookzone uitschakelen nadat de ingestelde tijd verstreken is. *Het kookwekker alarm gaat af en geeft gedurende een kwartier in afnemende mate een geluidssignaal, terwijl '0.00' en ▼ blijven knipperen. Druk nogmaals op de ◔ toets om het kookwekker alarm weer uit te schakelen.*





De kookduur instellen

Schakel de kookwekker in.

Toets	Stappen van x per toetsaanraking	Tijdsduur
+	x = 1 minuut	0.00 tot ...
−	x = 10 seconden	5.00 - 0.00
−	x = 30 seconden	9.00 - 5.00
−	x = 1 minuut	... tot 9.00

Na 9 minuten en 0 seconden ("9.00") verschijnt boven het display het woord ".min" en tellen de minuten verder op achter de punt.

Tip

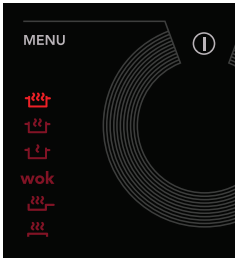
U kunt de + of − toets ingedrukt houden om sneller de gewenste kookduur in te stellen.

Geluidssignaal in- en uitschakelen

1. Houd tegelijkertijd de MENU toets en de ◔ toets ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort.
   Het geluidssignaal is nu uitgeschakeld voor alle toetsbedieningen, behalve bij de ⏸ toets en de ⊂⊃ toets. Let wel: het kookwekker alarm en het geluidssignaal bij foutmeldingen zijn niet uit te schakelen.
2. Gebruik dezelfde toetscombinatie om het geluid weer in te schakelen.

Automatische kookprogramma's

Uw kookplaat is voorzien van 6 automatische kookprogramma's. De eventuele eindtijd van een automatisch kookprogramma kunt u zelf instellen met behulp van de kookwekkerfunctie (zie pagina 21). De kookprogramma's zijn gebaseerd op gangbare hoeveelheden. De tabellen zijn bedoeld als richtlijn, door de ruime marges kunt u het gerecht naar uw eigen wensen aanpassen.



Een automatisch kookprogramma instellen

De kookzone is ingeschakeld.

1. Druk op de MENU toets.
   Een reeks van zes iconen licht op, waarvan 1 icoon feller dan de anderen.
2. Druk nogmaals op de MENU toets, of houd de MENU toets ingedrukt om naar de volgende menufunctie te gaan.
   Het gekozen kookprogramma start automatisch na 3 seconden. Een 'A' van 'automatisch' verschijnt in de display.

Indien er een automatisch kookprogramma actief is, kunt u door met uw vinger op de slide control te tippen terugkeren naar het handmatige kookproces.

De volgende automatische kookprogramma's zijn beschikbaar:

(Aan)kookfunctie*/**
Brengt de inhoud van de pan aan de kook (100 °C) en houdt deze aan de kook. Er klinkt een geluidssignaal als de inhoud aan de kook is of als het gerecht moet worden toegevoegd. Deze functie werkt alleen zonder deksel op de pan.

Gerecht	Aantal personen	Hoeveelheid	Pan	Zone	De pan vullen tot: (begin kookproces)
Gekookte aardappelen	1 - 3	200 - 500 g	Steelpan (Ø 200)	Ø 145	1,0 l incl. aardappelen
	3 - 5	500 - 800 g	Lage pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. aardappelen
	3 - 5	500 - 800 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. aardappelen
	6 - 8	1000 - 1400 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 210	2,5 l incl. aardappelen
	9 - 15	1500 - 2200 g	Grote pan (Ø 240)	Ø 260	3,5 l incl. aardappelen
	9 - 15	1500 - 2200 g	Grote pan (Ø 240)	Ø 260 dubbel	3,5 l incl. aardappelen
Gekookte (harde) groenten	1 - 3	150 - 250 g	Steelpan (Ø 200)	Ø 145	1,0 l incl. groenten
	3 - 4	300 - 500 g	Lage pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. groenten
	3 - 4	300 - 500 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. groenten
	4 - 6	500 - 750 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 210	2,5 l incl. groenten
	6 - 8	750 - 900 g	Grote pan (Ø 240)	Ø 260	3,5 l incl. groenten
	6 - 8	750 - 900 g	Grote pan (Ø 240)	Ø 260 dubbel	3,5 l incl. groenten
Eieren	2 - 6	2 - 6 eieren	Steelpan (Ø 200)	Ø 145	1,0 l incl. eieren
	8 - 12	8 - 12 eieren	Lage pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. eieren
Rijst	1	100 g	Steelpan (Ø 200)	Ø 145	1,0 l alleen water [1)]
	2 - 4	200 - 400 g	Lage pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l alleen water [1)]
	2 - 4	200 - 400 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l alleen water [1)]
	4 - 5	400 - 500 g	Hoge pan (Ø 240)	Ø 210	2,0 l alleen water [1)]
Pasta	1 - 2	100 - 200 g	Lage pan (Ø 200)	Ø 180	1,0 l alleen water [1)]
	2 - 3	200 - 300 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 210	2,0 l alleen water [1)]
	4 - 6	400 - 600 g	Grote pan (Ø 240)	Ø 260	3,0 l alleen water [1)]
	4 - 6	400 - 600 g	Grote pan (Ø 240)	Ø 260 dubbel	3,5 l alleen water [1)]

1) Na het geluidssignaal kan de rijst of pasta worden toevoegd.

* *Deze functie werkt het best met pannen die door ATAG worden geadviseerd (zie hiervoor www.atagservice.nl).*

** *Deze menufuncties werken het best als ze worden opgestart aan het begin van het kookproces.*

Sudderfunctie*

De temperatuur van het gerecht wordt constant tegen het kookpunt (90 °C - 95 °C) aangehouden. De sudderstand werkt het beste met een deksel op de pan. Dikkere gerechten moeten elke 15 minuten omgeroerd worden. De maximale suddertijd is 8 uur, tenzij er met behulp van een timer een kortere tijd ingesteld is.

Gerecht	Hoeveelheid +/-	Pan	Zone
Saus of soep	1 l	Lage pan (Ø 200)	Ø 145
	1 l	Lage pan (Ø 200)	Ø 180
	1,5 l	Hoge pan (Ø 200)	Ø 180
	1 l	Lage pan (Ø 200)	Ø 210
	1,5 l	Hoge pan (Ø 200)	Ø 210
	2,5 l	Grote pan (Ø 240)	Ø 260
	2.5 l	Grote pan (Ø 240)	Ø 260 dubbel

Warmhoudfunctie*

De temperatuur van het gerecht wordt automatisch op een constante temperatuur van 70 °C - 75 °C gehouden. De warmhoudstand werkt het beste met een deksel op de pan. Grotere hoeveelheden en dikkere gerechten moeten af en toe geroerd worden. De maximale warmhoudtijd is 8 uur, tenzij er met behulp van een timer een kortere tijd ingesteld is.

Gerecht	Aantal personen	Hoeveelheid +/-	Pan	Zone
Alle gerechten	1	1000 g	Steelpan (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1500 g	Lage pan (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 210
	8	4000 g	Grote pan (Ø 240)	Ø 260
	8	4000 g	Grote pan (Ø 240)	Ø 260 dubbel

* *Deze functie werkt het best met pannen die door ATAG worden geadviseerd (zie hiervoor www.atagservice.nl).*

wok Wokfunctie*/**

De wokstand zorgt voor een optimale woktemperatuur, zowel voor de olie als voor het wokken. Na het geluidssignaal is de pan op temperatuur, de olie kan in de pan en daarna het gerecht.

Gerecht	Aantal personen	Maximale hoeveelheid vlees of vis / groente	Pan	Zone
Vlees, vis, groenten	1 - 2	300 g / 300 g	Wokpan	Ø 145
	1 - 2	300 g / 300 g	Wokpan	Ø 180
	3 - 4	600 g / 600 g	Wokpan	Ø 210
	3 - 4	600 g / 600 g	Wokpan	Ø 260
	1 - 2	300 g / 300 g	Wokpan	Ø 260 dubbel

Braadfunctie*/**

De braadstand zorgt voor een optimale braadtemperatuur.
Na het geluidssignaal is de pan op temperatuur. De olie of boter kan in de pan en daarna het gerecht.

Gerecht	Aantal personen	Hoeveelheid	Pan	Zone
Vlees, vis	1 - 2	150 - 200 g	Koekenpan	Ø 145
	2 - 3	200 - 400 g	Koekenpan	Ø 180
	4 - 5	400 - 500 g	Koekenpan	Ø 210
	5 - 6	500 - 600 g	Koekenpan	Ø 260
	5 - 6	500 - 600 g	Koekenpan	Ø 260 dubbel

* *Deze functie werkt het best met pannen die door ATAG worden geadviseerd (zie hiervoor www.atagservice.nl).*

** *Deze menufuncties werken het best als ze worden opgestart aan het begin van het kookproces.*

Grillfunctie*/**
De grillstand zorgt voor een optimale grilltemperatuur. Er klinkt een geluidssignaal als de pan op temperatuur is.

Gerecht	Aantal personen	Hoeveelheid	Pan	Zone
Vlees, vis, groenten	1 - 2	100 - 200 g	Grill pan / plaat	Ø 145
	2 - 3	200 - 300 g	Grill pan / plaat	Ø 180
	3 - 4	300 - 400 g	Grill pan / plaat	Ø 210
	4 - 6	400 - 600 g	Grill pan / plaat	Ø 260
	4 - 6	400 - 600 g	Grill pan / plaat	Ø 260 dubbel

Gezond koken

Rookpunt van verschillende oliesoorten
Om gezond te bakken, adviseert ATAG om de oliesoort af te stemmen op de baktemperatuur. Elke oliesoort heeft een ander rookpunt waarbij giftige gassen vrijkomen. In onderstaande tabel ziet u de rookpunten van verschillende oliesoorten.

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

* *Deze functie werkt het best met pannen die door ATAG worden geadviseerd (zie hiervoor www.atagservice.nl).*

** *Deze menufuncties werken het best als ze worden opgestart aan het begin van het kookproces.*

Kookstanden

Het onderstaande overzicht is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de instelwaarde afhankelijk is van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht en de pan.

Gebruik 'boost' en stand 12 voor:
- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- verhitten van olie en vet;
- onder druk brengen van een snelkookpan.

Gebruik stand 11 voor:
- aanbraden van vlees;
- bakken van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren.

Gebruik stand 10 voor:
- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dik, gepaneerd vlees;
- uitbakken van spek of bacon;
- bakken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis.

Gebruik stand 8 en 9 voor:
- doorkoken;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken en garen van dun vlees.

Gebruik stand 1 t/m 7 voor:
- trekken van bouillon;
- bereiden van stoofvlees;
- smoren van groenten;
- smelten van chocolade;
- smelten van kaas.



Tip
Schakel, voordat u met schoonmaken begint, eerst het kinderslot in.

Dagelijkse reiniging



- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken. Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken.
- Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.
- Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.
- Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Hiervoor zijn speciale middelen verkrijgbaar.
- Verwijder overgekookte voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.



Nooit gebruiken
- Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.
- Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

Atag Shine

ATAG heeft een serie schoonmaakmiddelen samengesteld onder de naam Atag Shine. Deze zijn te verkrijgen via de website '**www.atagservice.nl**'. Hier vindt u ook diverse schoonmaak- en gebruikstips.

Algemeen

Voor het telefoonnummer van de servicedienst kunt u de bijgeleverde garantiekaart raadplegen of kijken op '**www.atagservice.nl**'.



Let op
Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) op de glasplaat ziet, schakel dan de kookplaat onmiddellijk uit, neem direct de stekker van de kookplaat uit het stopcontact, verbreek de (automatische) zekering(en) in de meterkast of zet de schakelaar in de meterkast op nul bij een vaste aansluiting. Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw inductiekookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website '**www.atagservice.nl**'.

Let op
Indien het vierkante, rode lampje boven de II toets knippert (en geen van onderstaande storingen van toepassing is) neem dan contact op met de servicedienst.

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Bij het in werking stellen verschijnt er tekst in de displays.	Dit is de standaard opstartroutine.	Normale werking.
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken.Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter kleiner dan 12 cm.	Gebruik een goede pan (zie pagina 13 en 14).
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit met de + of − toets van de timer.

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
Foutcode F00 / Rode lampje naast ⊂⊙ toets brandt en lampje boven ⏸ toets knippert.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
Foutcode F0 t/m F6 en FC.	De generator is defect.	Neem contact op met de servicedienst.
Foutcode F7.	De omgevingstemperatuur is niet goed.	Zet alle warmtebronnen in de omgeving van de kookplaat uit.
Foutcode F8 en F08 / Rode lampje naast ⊂⊙ toets brandt en lampje boven ⏸ toets knippert.	Toestel oververhit.	Het toestel laten afkoelen en opnieuw beginnen met koken.
Foutcode F9 en/of continu geluidssignaal.	Spanning te hoog en/of niet goed aangesloten.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Foutcode F99 / Rode lampje naast ⊂⊙ toets brandt en lampje boven ⏸ toets knippert.	U hebt 2 of meerdere toetsen tegelijk bediend.	Bedien maar 1 toets tegelijk.
Foutcode FA.	Spanning te laag.	Neem contact op met uw energiebedrijf.
Foutcode FAN.	Luchtcirculatie niet goed.	Zorg dat de beluchtingsgaten onderin de kookplaat open zijn.
Overige foutcodes.	Generator defect.	Neem contact op met de servicedienst.

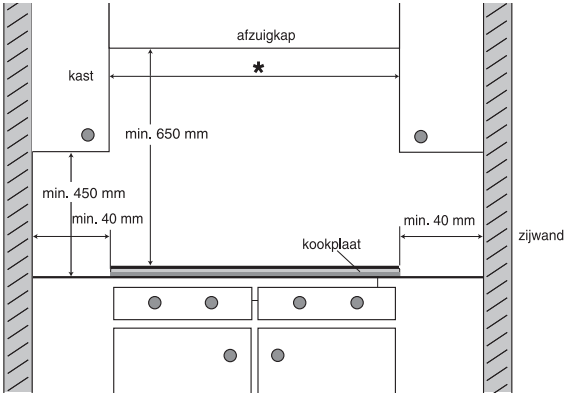
Veiligheidsvoorschriften installatie

- De aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Het toestel moet altijd geaard zijn.
- Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag dit toestel aansluiten.
- Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel (bijvoorbeeld type HO7RR) met de juiste kabel diameters behorend bij de aansluiting. De kabel ommanteling moet van rubber zijn.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en niet door een lade worden aangestoten.
- Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd moet vlak zijn.
- De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten minimaal tot 85 °C hittebestendig zijn. Ook al wordt het toestel zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
- Schade ontstaan door verkeerd aansluiten, verkeerd inbouwen of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

Benodigde vrije ruimte rondom

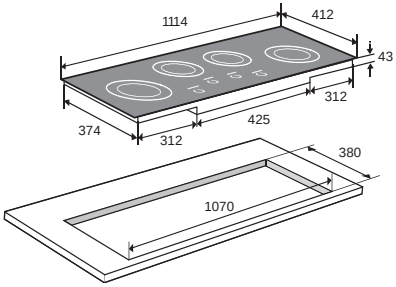
Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte romdom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is.

∗ HI1271S: min. 110 cm
HI6271S: min. 65 cm
HI7271S: min. 78 cm
HI8271S: min. 80 cm
HI9271S: min. 90 cm

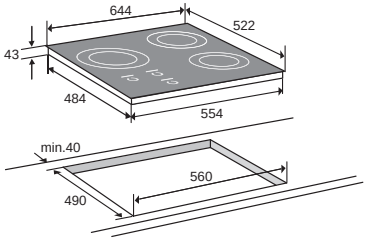


Inbouwmaten

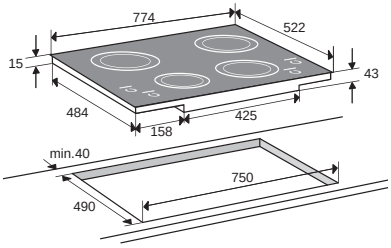
In de volgende illustraties zijn de afmetingen van de uitsparingen aangegeven.



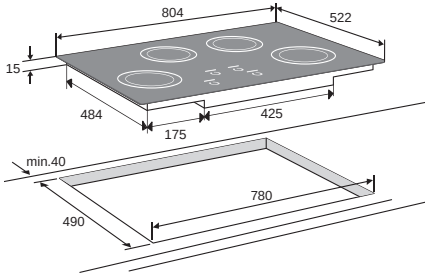
HI1271S



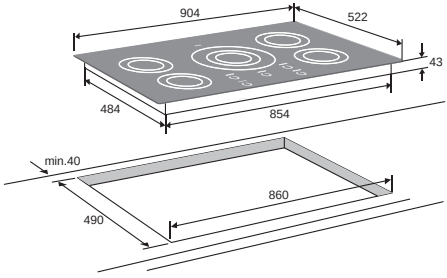
HI6271S



HI7271S

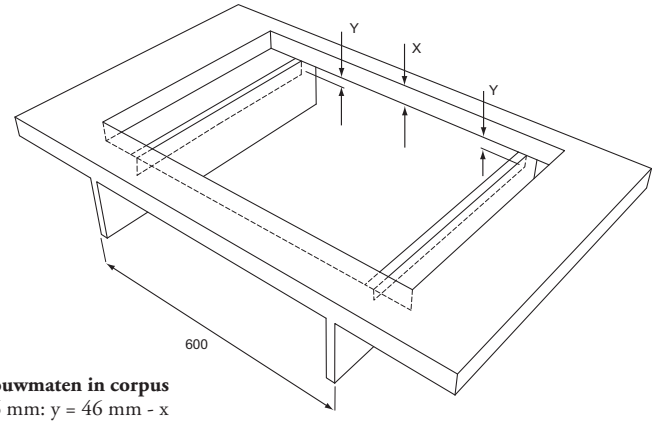


HI8271S



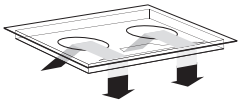
HI9271S

Wanneer de kookplaat groter is dan het kastje, met een werkblad met een dikte van minder dan 46 mm, moet u een uitsparing aan beide zijden in het kastje zagen, zodat het toestel vrij ligt van het kastje.



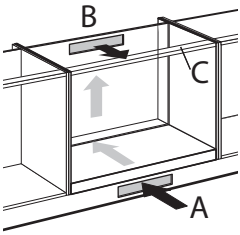
Inbouwmaten in corpus
x<46 mm: y = 46 mm - x
x>= 46 mm: y = 0 mm

Beluchting

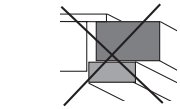


De elektronica in het toestel heeft koeling nodig. Het toestel schakelt na korte tijd uit wanneer er onvoldoende lucht circuleert. Aan de onderzijde van het toestel bevinden zich de ventilatie-openingen. Door deze openingen moet koele lucht aangezogen kunnen worden. Aan de voorzijde en onderzijde is het toestel voorzien van uitblaasopeningen.

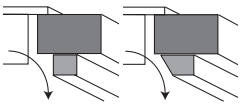
Inbouwen boven een oven, lade of vaste blende



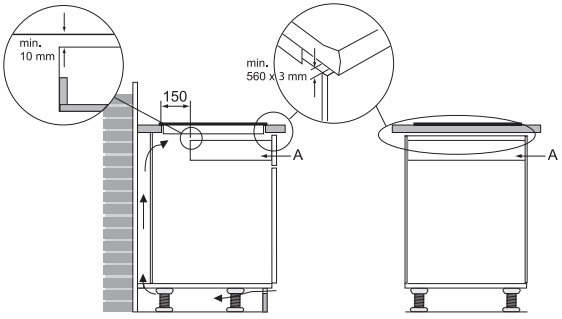
Beluchting vindt plaats via plint (A) en achterzijde kast (B). Zaag de beluchtingsopeningen (min. 100 cm^2) uit. A is overbodig wanneer er, samen met opening B, ergens anders een opening is waar lucht aangezogen kan worden.



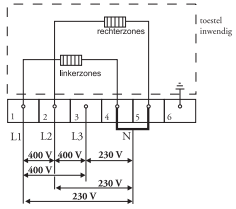
Zorg ervoor dat de traverselat de luchtdoorvoer niet hindert. Schaaf of zaag de traverselat C zonodig schuin af.



Een lade mag de ventilatie-openingen aan de onderzijde van het toestel niet afsluiten. Bij een lade moet er aan de voorzijde een spleet gemaakt worden van minimaal de toestelbreedte. De afstand tussen lade A en de kookplaat moet minimaal 10 mm bedragen.

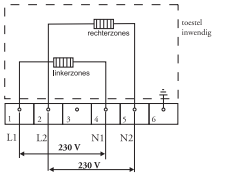


Aansluitingen



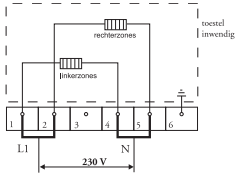
Veel voorkomende aansluitingen:

- 3 fasen met 1 nul aansluiting (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
  - De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V ~. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V ~. Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 4-5. Fase 3 wordt niet belast. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².



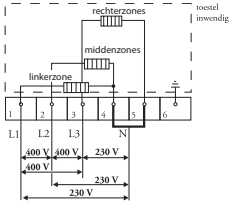
- 2 fasen met 2 nullen aansluiting (2 2N, 230V ~ / 50 Hz):
  - De spanning tussen de fasen en de nullen is 230 V ~. Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 16 A (2x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².

Speciale aansluitingen:

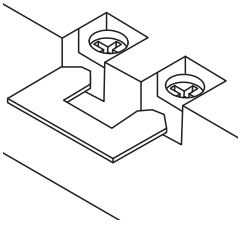


- 1 fase aansluiting (1 1N, 230 V ~ / 50 Hz):
  - De spanning tussen de fase en de nul is 230 V ~. Breng verbindingsbruggen aan tussen de aansluitpunten 1-2 en 4-5. Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 32 A. De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 6 mm².

Aansluiting voor kookplaten met 5 kookzones:



- 3 fasen met 1 nul aansluiting (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
  - De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V ~. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V ~. Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 4-5. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².

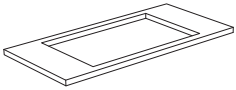


Met de op het aansluitblok aanwezige bruggen, kunt u de vereiste doorverbindingen maken, zoals in deze illustraties staat aangegeven.

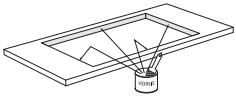
Zet de kabel vast met de trekontlasting en sluit het deksel.

Aansluitpunt, wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

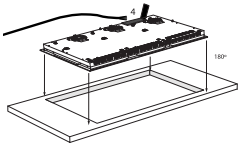
Inbouwen



Controleer of het keukenmeubel en de uitsparing voldoen aan de gestelde eisen ten aanzien van afmetingen en ventilatie.

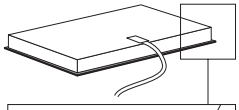


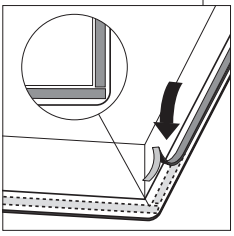
Behandel van kunststof of houten werkbladen de kopse kanten met eventueel afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.



Leg het toestel omgekeerd op het aanrechtblad.

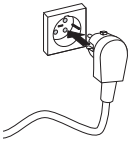
Monteer de aansluitkabel aan het toestel conform de gestelde eisen (zie pagina 37).





Verwijder de beschermfolie van het afdichtband en plak het band in de groef van de aluminium profielen of op de rand van de glasplaat. Plak het afdichtband niet door de hoek, maar knip 4 stukken die goed aansluiten in de hoek.

Keer het toestel om en leg het in de uitsparing.



Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet. Het toestel is nu gebruiksklaar.

Controleer de werking. Indien het toestel fout is aangesloten, zal het een geluidssignaal geven of een foutcode in de displays laten zien.

Afvoeren toestel en verpakking

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

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

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

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



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

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

Vermogens- en inbouwtabel

Deze toestellen voldoen aan alle relevante CE richtlijnen.

Kookplaattype	**HI6271S**	**HI7271S**	**HI8271S**	**HI9271S**	**HI1271S**
Inductie	x	x	x	x	x
Aansluiting	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Aantal fasen	2	2	2	3	2
Max. vermogen kookzones					
Linksmidden	3,7 kW (Ø210)				
Linksvoor		2,2 kW (Ø145)	3,7 kW (Ø210)	3 kW (Ø180)	3,7 kW (Ø210)
Linksachter		3,7 kW (Ø210)	2,2 kW (Ø145)	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)
Midden				5,5 kW (Ø260) dubbel ring	
Rechtsachter	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)
Rechtsvoor	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)	3,7 kW (Ø210)
Aansluitwaarde					
L1	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L3				3,7 kW	
Totale aansluitwaarde	7400 W	7400 W	7400 W	11100 W	7400 W
(Inbouw)maten					
Toestel breedte x diepte	644 x 522 mm	774 x 522 mm	804 x 522 mm	904 x 522 mm	1114 x 412 mm
Inbouwhoogte vanaf bovenkant werkblad	43 mm	43 mm	43 mm	43 mm	43 mm
Zaagmaat breedte x diepte	560 x 490 mm	750 x 490 mm	780 x 490 mm	860 x 490 mm	1070 x 380 mm
Minimale afstand zaagmaat tot achterwand	40 mm	40 mm	40 mm	40 mm	40 mm
Minimale afstand zaagmaat tot zijwand	40 mm	40 mm	40 mm	40 mm	40 mm

Your induction hob

Introduction 4
Control panel 5
Description 6 - 7
Safety instructions 8 - 10

Use

Getting used to it... 11 - 12
Pans 13 - 14

Operation

Settings 15 - 22
Cooking 23 - 28

Maintenance

Cleaning 29

Troubleshooting

General 30 - 32

Installation instructions

General 33 - 36
Electrical connection 37
Building in 38

Appendix

Disposal of package and appliance 39
Technical details 40

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 things 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.

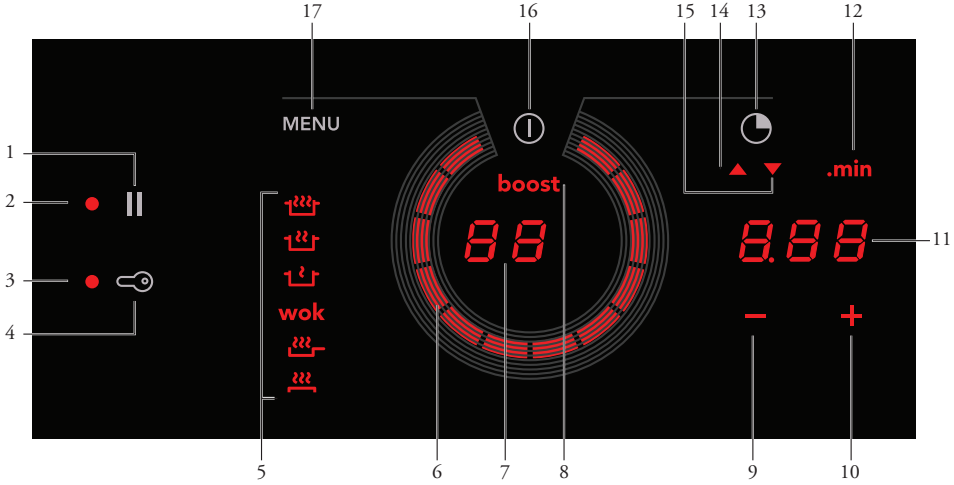
For optimum safety the induction hob is equipped with several temperature protections and a residual heat indicator, which shows which cooking zones are still hot.

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

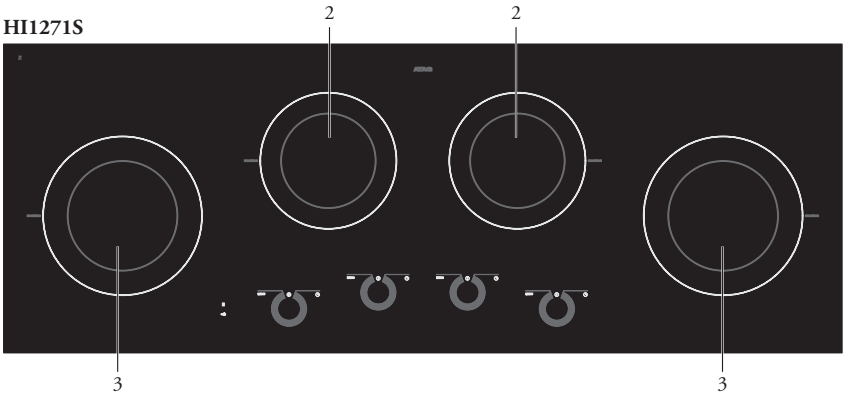
The manual also serves as reference material for service technicians. **Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual.** The appliance identification card contains all the information that the service technician will need in order to respond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

Enjoy your cooking!

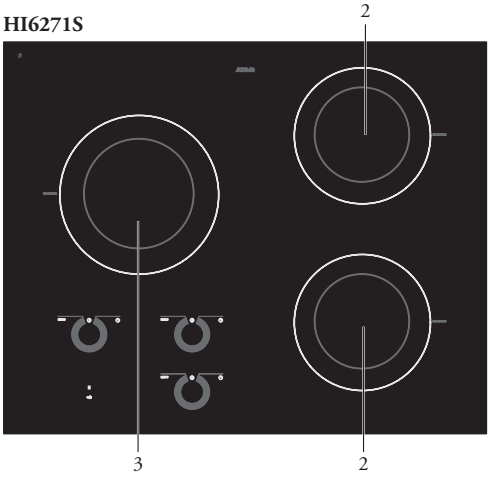


1. Pauze button
2. Pauze indicator
3. Childproof lock indicator/Eco stand-by indicator
4. Childproof lock/Eco stand-by button
5. Menu functions (see page 23-27; “Automatic cooking programs”)
6. Slide control
7. Level indicator
8. Boost
9. ‘Reduce the time’ button
10. ‘Raise the time’ button
11. Timer/alarmclock
12. ‘Minutes after dot’ indicator
13. Timer/alarmclock button
14. Alarmclock indicator
15. Cooking time indicator
16. On/off button
17. Menu button

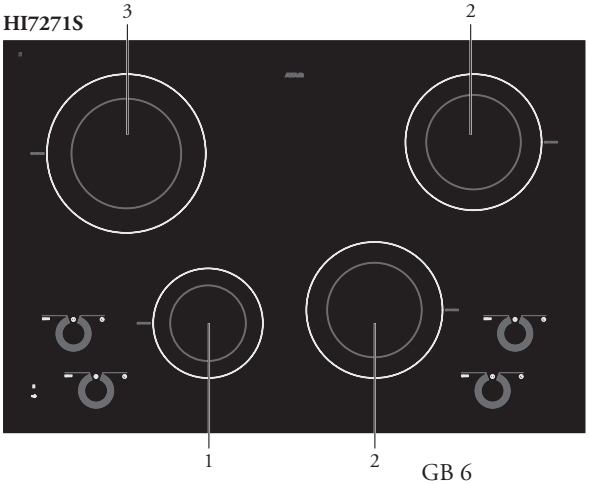
HI1271S



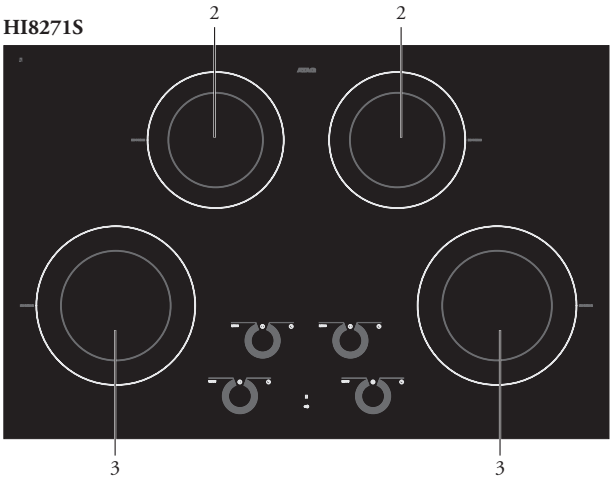
HI6271S



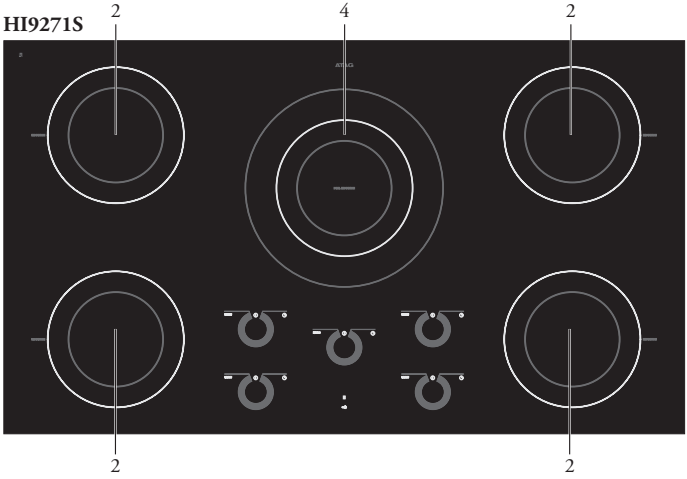
HI7271S



HI8271S



HI9271S



1. Cooking zone Ø145 2,2 kW
2. Cooking zone Ø180 3,0 kW
3. Cooking zone Ø210 3,7 kW
4. Cooking zone Ø260 5,5 kW (double ring)

What you should pay attention to

Induction cooking is extremely safe. Various safety devices have been incorporated in the hob such as a residual heat indicator and a cooking time limiter. There are nevertheless a number of precautions you should take.



Connection and repair

- This appliance may only be connected by a qualified installer.
- Never open the casing. The casing may only be opened by the service technician.
- Disconnect the electricity from the appliance before starting any repair work. Preferably unplug the appliance, switch the (automatic) fuse(s) off or, in the event of a permanent connection, set the switch in the power supply lead to zero.



During use

- Do not use the hob in temperatures below 5 °C.
- This cooking appliance is designed for household use. It is to be
- used for food preparation only.
- When you use the hob for the first time you will notice a “new smell”. This is normal. If the kitchen is well ventilated the smell will soon disappear.
- Remember that if the hob is used on a high setting the heating time will be incredibly short. Do not leave the hob unattended if you are using a zone on a high setting. Also with the automatic cooking programs.
- Ensure there is adequate ventilation while the hob is in use. Keep all natural ventilation openings open.
- Do not allow pans to boil dry. The hob itself is protected against overheating but the pan will get very hot indeed and could be damaged. The guarantee does not cover any damage caused by a pan boiling dry.
- Do not use the cooking area as storage space.
- Ensure that there is several centimetres clearance between the bottom of the hob and the contents of the drawer.
- Do not keep anything combustible in the drawer under the hob.
- Make sure that flexes of electrical appliances, such as a mixer, cannot touch the hot cooking zone.

- The zones heat up during use and stay hot for a while afterwards. Keep young children away from the hob during and immediately after cooking.
- Grease and oil are inflammable when overheated. Do not stand too close to the pan. Should oil catch fire, never try to extinguish the fire with water. Put a lid on the pan immediately and switch the cooking zone off.
- Never flambé food under the cooker hood. The high flames could cause a fire, even if the cooker hood is switched off.
- The ceramic top is extremely strong, but not unbreakable. A spice jar or pointed utensil falling on it, for example, could cause it to break.
- Stop using the hob if a break or crack appears. Switch the appliance off immediately, unplug it to avoid electric shocks, and call the service department.
- Never put any metal objects such as baking trays, biscuit tins, saucepan lids or cutlery on the cooking zone. These can heat up extremely quickly and cause burns.
- Keep magnetizable objects (credit cards, bank cards, floppy disks, etc.) away from the appliance. We advise anyone with a pacemaker to consult their cardiologist before using an induction hob.
- Never use a pressure cleaner or steam cleaner to clean the hob.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- As soon as you remove the pan from the hob, the cooking zone automatically stops. Accustom yourself to stop the cooking zone or hob manually to avoid unintended switching on of the induction hob.
- A small object like a pan that is too small (diameter of bottom smaller than 12 cm), a fork or a knife will not be recognised by the appliance. The display continues to flash and the hob will not switch on.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Temperature safety

- 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 or shut 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:

Setting	**The cooking zone switches automatically off after:**
1 and 2	9 hours
3, 4 and 5	5 hours
6, 7 and 8	4 hours
9	3 hours
10	2 hours
11and 12	1 hour

- The cooking-time limiter switches the cooking zones off if the time in the table has elapsed.

Setting	**The cooking zone switches automatically to setting 12 after:**
boost	10 minutes

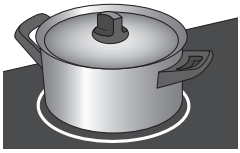
Operation of the touch-sensitive buttons

The operation of the hob by means of the touch-sensitive buttons takes a while getting used to when you're used to a different operation. For the best effect, place your finger tips flat on the buttons. You don't have to push hard.

The touch sensors have been set in such a way that they only react to the pressure and size of finger tips. The hob can't be operated with other objects and won't, for instance, be turned on if your pet walks over the hob.

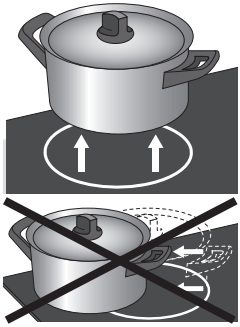
Induction cooking

Induction cooking is fast
To start with you will be surprised by the speed of induction cooking. Especially at higher settings, foods and liquids will boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry.



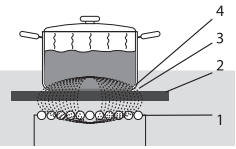
No heat loss and cold handles with induction cooking.

The power will be adjusted
In the case of induction cooking, it is only the part of the zone on which the pan stands that is used. If you use a small pan on a large zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan. The power will thus be lower and it will take longer before the food in the pan comes to the boil.



Attention
- Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop.
- Always keep the lid on the pan when cooking, in order to avoid energy loss.

How induction works



The coil (1) in the hob (2) generates a magnetic field (3). By placing a pan with an iron base (4) on the coil, a current is induced in the base of the pan.

A magnetic field is generated in the appliance. By placing a pan with an iron base on a cooking zone, a current is induced in the pan base. This induced current generates heat in the base of the pan.

Easy
The electronic controls are accurate and easy to set. On the lowest setting, you can melt chocolate directly in the pan, for example, or cook ingredients that you would normally heat in a bain-marie.

Fast
Thanks to the induction hob's high power levels, bringing food to the boil is very quick. Cooking food through takes just as long as for other types of cooking.

Clean
The hob is easy to clean. Because the cooking zones do not get any hotter than the pans themselves, food spills cannot burn on.

Safe
The heat is generated in the pan itself. The glass top does not get any warmer than the pan. This means that the cooking zone is considerable cooler compared to that from a Ceramic hob or a gasburner. Once a pan has been taken away, the cooking zone cools down quickly.

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.



Attention

- Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.
- Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:
  - a thick base (minimum 2.25 mm);
  - a flat base.
- The best are pans with the 'Class Induction' quality mark.



Tip

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 stainlesssteel pans	Earthenwarev
Class Induction	Stainless steel
Solid enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper
	Plastic
	Aluminium

One is advised to use the pans recommended by ATAG for the automatic cooking programs (see **www.atag.nl**).



Attention

- 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.

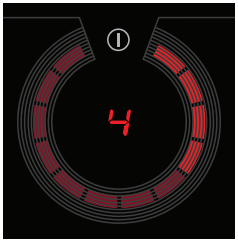


Attention
Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, so that the appliance becomes too hot. This may lead to the glass top cracking and the pan base melting. Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling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

Minimum pan diameter
The diameter of a pan must be at least 12 cm. You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone.
If a pan is too small the zone will not work.

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

Switching on and power setting



Switching on

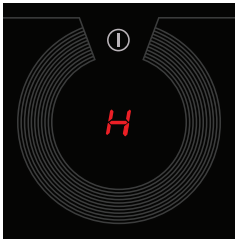
1. Place a pan on a cooking zone.
2. Press the ⊂⊙ button.
   A single beep will be heard.
3. Press the on-/off button ⏻ of the desired cooking zone.
   A flashing '-' appears on the display and a single beep can be heard. If you do not undertake any further action, the cooking zone automatically switches off after 10 seconds.
4. Slide with your finger over the slide control (clockwise) or tap with your finger on the slide control to set the desired setting. The hob automatically starts in the set setting (if a pan is detected).

Setting the power

Set a higher or lower power by sliding with your finger over the slide control or by tapping on the slide control. The power can be set in 12 different settings. Next to that there's the 'boost' setting (refer to page 16).

Pan detection

If the hob doesn't detect a(n) (iron-containing) pan after a cooking power has been set, the display will continue to flash and the cooking area remains cold. When no (iron-containing) pan is placed within one minute, the cooking zone will switch off automatically (also refer to pages 13 and 14; "Pans").

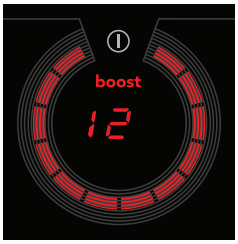


Residual heat indicator

The used zone can remain warm for several minutes after having been used intensively. An "H" remains on the display as long as the cooking zone is hot.

Boost

You can use the 'boost' function to cook with the highest possible power during a short period of time (maximum of 10 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 12.



Switching on 'boost'

Put a pan on a cooking zone.

1. Tap twice with your finger at the end of the slide control to set the 'boost' setting.
   Level 12 and 'boost' appear in the display.

Switching off 'boost'

'Boost' has been switched on, the display shows level 12 and 'boost'.

1. Tap with your finger anywhere on the slider.
   In the display you will see a lower level.

Or:

2. Press the on/off button ⏻ of the cooking zone you want to switch off.
   You will hear a signal and the level in the display disappears.
   The cooking zone has been switched off completely.

Two cooking zones one in front of the other

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. The first set cooking zone will remain at the set setting at all times. The maximum set setting for the cooking zones to the front or back that is added later, depends on the setting of the first cooking zone. When you have reached the maximum amount of cooking setting combinations, the last set setting will start to flash and is automatically lowered to the highest possible setting.

Two cooking zones alongside each other have no effect on each other. You can set both cooking zones on a high setting.

Switching off

Switching off one cooking zone
Press the on/off button ⏻ of the cooking zone you want to switch off.
You will hear a signal and the level in the display disappears.
If all cooking zones have been switched off in this way, the hob will automatically be in the stand-by mode (also refer to'stand-by mode').

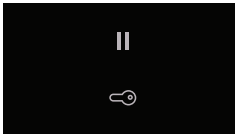
Switching off all cooking zones
Press button ⊸ to switch off all the cooking zones at the same time.
You will hear a signal. The red childproof lock indicator next to the button ⊸ will blink very slowly.

- The induction hob is now in eco stand-by modus (see also 'eco stand-by modus').

Stand-by modus

In stand-by modus the induction hob is switched off. You can switch to the stand-by mode from the eco stand-by mode, or by switching off all individual cooking zones.

You can directly start cooking from the stand-by mode by pressing the on/off button ⏻ of the desired cooking zone.

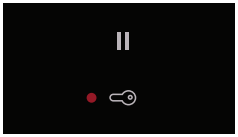


Switching the hob from the eco stand-by mode to the standy-by mode
The red light next to the ⊸ *button keeps slowly going on and off.* Press the ⊸ button for a short while to switch to the stand-by mode.
A single beep will be heard. All lights on the hob are out.

Eco stand-by mode

In the eco stand-by mode the hob is switched off and it uses as little energy as possible.
The hob can also be switched to the eco stand-by mode from the stand-by mode and when cooking zones are still active.

Did you know that
The hob uses less than 0,5 Watt in the eco- stand-by mode. That is even less than in the stand-by mode of the hob.



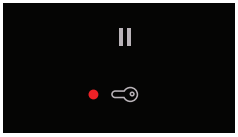
Switching the hob to the eco stand-by mode
Press the ⊂⊃ button.
A single beep will be heard. The eco stand-by mode is active, the red light next to the ⊂⊃ button keeps slowly going on and off.

From the eco stand-by mode you can't immediately start cooking. To be able to, the hob first needs to be switched to the stand-by mode.

Did you know that
After 30 minutes in the stand-by mode the hob will automatically switch to the eco stand-by mode to prevent unnecessary energy consumption.

Childproof lock

You can lock the hob with the chilproof lock. This prevents the accidental switching on of the cooking zones.



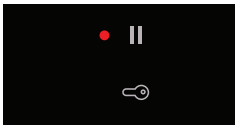
Switching the hob to the childproof lock
1. Press the ⊂⊃ button.
   A double beep will be heard. All buttons are active now, except for the ⊂⊃ button. The hob first switches to the eco stand-by mode and then to the childproof lock mode. The red light is constantly on.
2. Press the ⊂⊃ button again for 2 seconds to get the hob of the childproof lock.
   A single beep will be heard. The hob is now in the stand-by mode. The red light next to the ⊂⊃ button is out.

Tip
Set the hob to the childproof lock mode before cleaning the hob to prevent it from accidentally switching on.

Did you know that
When the hob is set to the childproof lock, is uses just as little energy as when it is in the eco stand-by mode.

Pause

With this pause function, you can set the entire hob to 'pause' for 5 minutes during cooking. In this way you can leave or clean the hob in a safe way during a short period of time, without losing settings.



Switching the hob to the pause mode
Press the II button.
A double beep will be heard, the settings change into a lower setting and the red light next to the II button flashes.

- Any set timers/kitchen timers stop.
- All cooking zones are automatically changed to a lower setting.
- All buttons are inactive except for the ⊸ button and the II button. The on/off button of the individual cooking zones also remain active, they do however react with a delay of two seconds.

If you press the II button again within 5 minutes, the paused cooking processes will be resumed.
A double beep will be heard, the hob resumes the settings as they were set before the pause.

If you do not undertake any further action within 5 minutes:
All active cooking zones will be switched off automatically. After that the II button will keep flashing for 25 minutes to indicate the cooking processes have been ended by the pause mode. The hob automatically switches from the pause mode to the eco stand-by mode after 25 minutes.

Recognizing a mode

The stand-by mode	Not a single light is lit.
The eco stand-by mode	The red light next to the ⊸ button button keeps slowly going on and off.
The childproof lock mode	The red light next to the ⊸ button is constantly on.
The pause mode	The red light next to the II button flashes.

Timer / Kitchen timer





The ◔ button of each cooking zone has two functions:

The timer function	**The kitchen timer function**
This function can be recognized by the red small arrow pointing up (▲).	This function can be recognized by the red small arrow pointing down (▼).
The time increases in the timer function.	The time decreases in the kitchen timer function.
The timer cannot be linked to a cooking zone.	The kitchen timer can be linked to a cooking zone. This means the cooking zone switches off if the set time has passed.
When the button is pressed, the timer function automatically switches ◔ on after 3 seconds if you do nothing.	The kitchen timer function can be reached from the timer function by pressing the + or − button.

Attention

- There's one timer/kitchen timer available per cooking zone.
- The timer-/kitchen timer function can also be used without activating an accompanying cooking zone.

Switching on the timer



1. Press the ◔ button of the cooking zone once.
   The display of the timer lights up and you'll see three zeroes flashing. Under that appears a + and − .

   If you ***do not*** set a time with the + or − button, the timer will start running automatically after 3 seconds. The timer can go as far as 9 hours and 59 minutes.

   ▲ *lights up and the time increases.*
2. Again press the ◔ button to switch it off.

Switching on the kitchen timer

1. Press the ◔ button of the cooking zone once.
2. Press the + or − button to switch from the timer function to the kitchen timer function. After that you can set the desired cooking time with the + button. Then you can change the set time with the − button.
   ▼ *lights up. Time is counting down.*
3. Again press the ◔ button to switch it off again.

Attention

- The kitchen timer is linked to the cooking zone if the accompanying cooking zone is switched on.
- If the kitchen timer is linked to a cooking zone, the cooking zone will switch off after the set time has passed.
  The kitchen timer alarm goes off and beeps for a quarter of an hour while decreasing as the time passes, while '0.00' and ▼ keep flashing. Again press the ◔ button to switch off the kitchen timer alarm again.





Setting the cooking time

Switch the kitchen timer on.

Button	Steps of x per button contact	Time
+	x = 1 minute	0.00 to...
−	x = 10 seconds	5.00 - 0.00
−	x = 30 seconds	9.00 - 5.00
−	x = 1 minute	... to 9.00

After 9 minutes and 0 seconds ("9.00") the word ".min" appears above the display and the minutes will be added behind the dot.

Tip

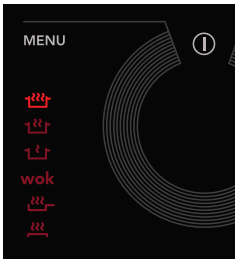
You can press and hold the + or − button to set the desired cooking time quicker.

Switching on and off the beep

1. Press and hold the MENU button and the ◔ button at the same time until you hear a beep.
   The beep is now switched off for all button operations, except for the ⏸ *button and the* ⏲ *button. Note: the kitchen timer alarm and the beep for error messages cannot be switched off.*
2. Use the same button combination to switch the sound back on.

Automatic cooking programs

Your hob is fitted with 6 automatic cooking programs. You can set any end time of an automatic cooking program with the aid of the kitchen timer function (refer to page 21). The cooking programs are based on regular quantities. The tables are meant as a guideline, because of the large margins you can alter the dish according to your wishes.



To set an automatic program
The cooking zone is switched on.

1. Press the MENU button.
   A series of six icons will light up, one of which brighter than the others.
2. Again press the MENU button, or press and hold down the MENU button to go to the next menu functions.
   The selected cooking program automatically starts after 3 seconds.
   An 'A' for 'automatic' appears in the display.

If an automatic cooking program is active you can go back to the manual cooking process by tapping the slide control with your finger:

The following automatic cooking programs are available:

Boiling function*/**
This function brings the content of the pan to a boil (100 °C) and keeps it boiling. A beep can be heard when the content is cooking or if the food has to be added. This function works only with the lid on the pan.

Dish	Number of people	Quantity	Pan	Zone	Fill the pan to: (start cooking process)
Cooked potatoes	1 - 3	200 - 500 g	Saucepan (Ø 200)	Ø 145	1,0 l incl. potatoes
	3 - 5	500 - 800 g	Low pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. potatoes
	3 - 5	500 - 800 g	High pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. potatoes
	6 - 8	1000 - 1400 g	High pan (Ø 200)	Ø 210	2,5 l incl. potatoes
	9 - 15	1500 - 2200 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260	3,5 l incl. potatoes
	9 - 15	1500 - 2200 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l incl. potatoes
Cooked (hard) vegetables	1 - 3	150 - 250 g	Saucepan (Ø 200)	Ø 145	1,0 l incl. vegetables
	3 - 4	300 - 500 g	Low pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. vegetables
	3 - 4	300 - 500 g	High pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. vegetables
	4 - 6	500 - 750 g	High pan (Ø 200)	Ø 210	2,5 l incl. vegetables
	6 - 8	750 - 900 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260	3,5 l incl. vegetables
	6 - 8	750 - 900 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l incl. vegetables
Eggs	2 - 6	2 - 6 eggs	Saucepan (Ø 200)	Ø 145	1,0 l incl. eggs
	8 - 12	8 - 12 eggs	Low pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. eggs
Rice	1	100 g	Saucepan (Ø 200)	Ø 145	1,0 l only water [1)]
	2 - 4	200 - 400 g	Low pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l only water [1)]
	2 - 4	200 - 400 g	High pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l only water [1)]
	4 - 5	400 - 500 g	High pan (Ø 240)	Ø 210	2,0 l only water [1)]
Pasta	1 - 2	100 - 200 g	Low pan (Ø 200)	Ø 180	1,0 l only water [1)]
	2 - 3	200 - 300 g	High pan (Ø 200)	Ø 210	2,0 l only water [1)]
	4 - 6	400 - 600 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260	3,0 l only water [1)]
	4 - 6	400 - 600 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l only water [1)]

1) After the beep the rice or pasta can be added.

* *This function works best with pans recommended by ATAG (please refer to www.atag.nl).*

** *These menu functions work best if they are started at the beginning of the cooking process.*

Simmering fucntion*

The temperature of the dish is constantly kept near the boiling point (90 °C - 95 °C). The simmer setting works best with a lid on the pan. Thicker dishes have to be stirred every 15 minutes. The maximum simmering time is 8 hours, unless a shorter time has been set with the aid of a timer.

Dish	Quantity +/-	Pan	Zone
Sauce or soup	1 l	Low pan (Ø 200)	Ø 145
	1 l	Low pan (Ø 200)	Ø 180
	1,5 l	High pan (Ø 200)	Ø 180
	1 l	Low pan (Ø 200)	Ø 210
	1,5 l	High pan (Ø 200)	Ø 210
	2,5 l	Large pan (Ø 240)	Ø 260
	2.5 l	Large pan (Ø 240)	Ø 260 double

Function for keeping warm*

The temperature of a dish is automatically kept at a constant temperature of 70 °C - 75 °C. The setting for keeping warm works best with a lid on the pan. Larger quantities and thicker dishes need to be stirred ocassionally. The maximum time for keeping warm is 8 hours, unless a shorter time has been set with the aid of a timer.

Dish	Number of people	Quantity +/-	Pan	Zone
All dishes	1	1000 g	Saucepan (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1500 g	Low pan (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 g	High pan (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 g	High pan (Ø 200)	Ø 210
	8	4000 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260
	8	4000 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260 double

* *This function works best with pans recommended by ATAG (please refer to www.atag.nl).*

wok Wok function*/**

The wok setting provides an optimal wok temperature, for both the oil and the wok. After the beep the pan has reached its temperature, the oil can be put in the pan and then the dish.

Dish	Number of people	Maximum amount of meat or fish / vegetables	Pan	Zone
Meat, fish, vegetables	1 - 2	300 g / 300 g	Wokpan	Ø 145
	1 - 2	300 g / 300 g	Wokpan	Ø 180
	3 - 4	600 g / 600 g	Wokpan	Ø 210
	3 - 4	600 g / 600 g	Wokpan	Ø 260
	1 - 2	300 g / 300 g	Wokpan	Ø 260 double

Searing function*/**

The searing setting provides the optimal searing temperature. After the beep the pan has reached its temperature. The oil or butter can be put into the pan and then the dish.

Dish	Number of people	Quantity	Pan	Zone
Meat, fish	1 - 2	150 - 200 g	Frying pan	Ø 145
	2 - 3	200 - 400 g	Frying pan	Ø 180
	4 - 5	400 - 500 g	Frying pan	Ø 210
	5 - 6	500 - 600 g	Frying pan	Ø 260
	5 - 6	500 - 600 g	Frying pan	Ø 260 double

* *This function works best with pans recommended by ATAG (please refer to www.atag.nl).*

** *These menu functions work best if they are started at the beginning of the cooking process.*

Grill function*/**

The grill setting provides the optimal grilling temperature. A beep can be heard when the pan has reached its temperature.

Dish	Number of people	Quantity	Pan	Zone
Meat, fish, vegetables	1 - 2	100 - 200 g	Grill pan / plate	Ø 145
	2 - 3	200 - 300 g	Grill pan / plate	Ø 180
	3 - 4	300 - 400 g	Grill pan / plate	Ø 210
	4 - 6	400 - 600 g	Grill pan / plate	Ø 260
	4 - 6	400 - 600 g	Grill pan / plate	Ø 260 double

Healthy cooking

Burning point of separate kinds of oil ATAG advises to choose an oil based on the baking temperature to bake in a healthy way. Every kind of oil has a different burning point at which toxic gases are released. You can see the burning points of different kinds of oil in the table below.

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

* *This function works best with pans recommended by ATAG (please refer to www.atag.nl).*

** *These menu functions work best if they are started at the beginning of the cooking process.*

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' and setting 12 to:
- bring the food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- bring a pressure cooker up to pressure.

Use setting 11 to:
- sear meats;
- fry flatfish, thin slices or filet;
- fry boiled potatoes;
- fry omelettes;
- deep fry foods.

Use setting 10 to:
- fry thick pancakes;
- fry thick slices of breaded meat;
- fry bacon (fat);
- fry raw potatoes;
- make French toast;
- fry breaded fish.

Use setting 8 and 9 to:
- complete the cooking of large quantities;
- defrost hard vegetables;
- fry thin slices of breaded meat.

Use settings 1-7 to:
- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melting chocolate;
- melting cheese.



Tip
Activate the childproof lock before you start cleaning the hob.

Daily cleaning



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

Stubborn stains

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



Use
- Never use abrasives. They leave scratches in which dirt and lime scale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

Atag Shine

ATAG has developed a range of cleaning agents called Atag Shine. These are available via the website '**www.atag.nl**'.
The site also has various use and care tips.

General

The service department telephone number can be found on the guarantee card provided or on '**www.atag.nl**'.



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

Troubleshooting table

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

Attention
If the square red light above the ⏸ button flashes (and none of the malfunctions below apply) please contact the service departement.

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Text appears in the display when the appliance is connected for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling 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.
You can hear a ticking sound in your hob.	This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. This is not harmful for the pans or hob.
You have switched a cooking zone on but the display keeps flashing.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 12 cm.	Use a suitable pan (see page 13 and 14).
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch the bleep off using the + or − button on the timer.

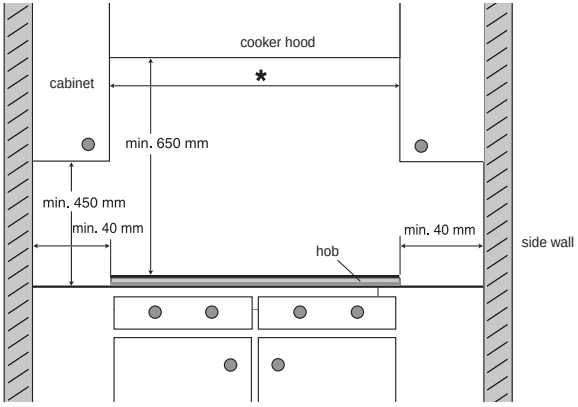
SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
Fault code F00 / Red indicator light next to button ⊂⊙ is burning and the indicator light above button ⏸ is blinking.	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
Fault code F0 ... F6 and FC.	Defective generator.	Contact the service department.
Fault code F7.	The ambient temperature is not good.	Switch off all heat sources in the vicinity of the cooking plate.
Fault code F8 and F08 / Red indicator light next to button ⊂⊙ is burning and the indicator light above button ⏸ is blinking.	Appliance over heated.	The appliance has been switched off because of over heating. Let the appliance cool down and start again on a lower setting.
Fault code F9 and/or continuous beep.	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Let your connection be changed.
Fault code F99 / Red indicator light next to button ⊂⊙ is burning and the indicator light above button ⏸ is blinking.	You have pressed two or more buttons at the same time.	Do not operate more than one button at the same time.
Fault code FA.	Mains voltage is too low.	Contact your energy supplier.
Fault code FAN.	Air circulation not good.	Make sure the venting holes under the cooking plate are open.
Other fault codes.	Defective generator.	Contact the service department.

Safety instructions for the installation

- The connection must comply with national and local regulations.
- The appliance must always be earthed.
- This appliance may only be connected by a competent electrical installer.
- For the connection, use an approved cable (for example type HO7RR) in accordance with the regulations. The cable casing should be of rubber.
- The connection cable must hang freely and is not to be fed through a drawer.
- If you want to make a fixed connection, make sure that a multi-polar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply line.
- The worktop the hob is built into must be flat.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 85 °C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of the hot pan could discolour or deform the wall.
- Damage caused by incorrect connection, installation or use, will not be covered by the guarantee.

Clearance

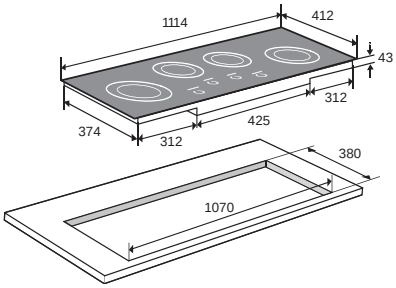
Sufficient all-round clearance is essential to the safe use of the hob. Check that there is enough clearance.



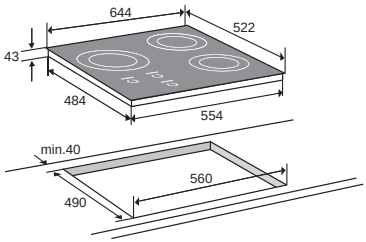
* HI1271S: min. 110 cm
HI6271S: min. 65 cm
HI7271S: min. 78 cm
HI8271S: min. 80 cm
HI9271S: min. 90 cm

Installation dimensions

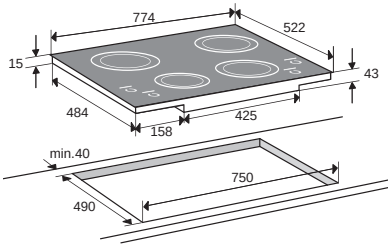
The dimensions and recesses are shown in the illustrations beneath.



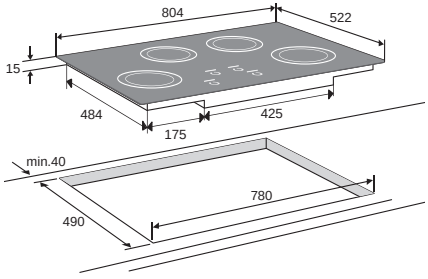
HI1271S



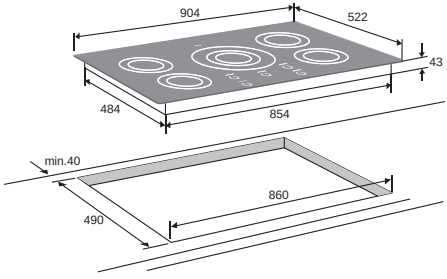
HI6271S



HI7271S

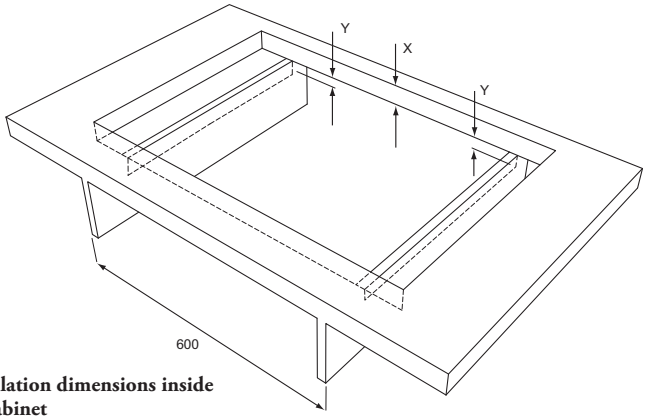


HI8271S



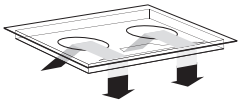
HI9271S

If the hob is wider than the cupboard, with a worktop less than 46 mm thick, saw a cut-out in both sides of the cupboard, so that the appliance is free of the cabinet.



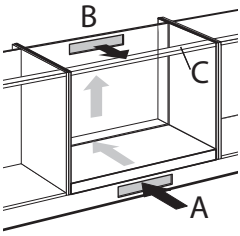
Installation dimensions inside the cabinet
x<46 mm: y = 46 mm - x
x>= 46 mm: y = 0 mm

Ventilation

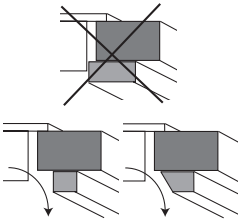


The electronics in the appliance need cooling. The appliance will automatically switch off if there is insufficient air circulation. There are ventilation openings on the underside of the appliance. It must be possible for cool air to be drawn in through these openings. There are outlet openings on the underside and at the front of the appliance.

Constructing above a load or an oven or fixed pannel

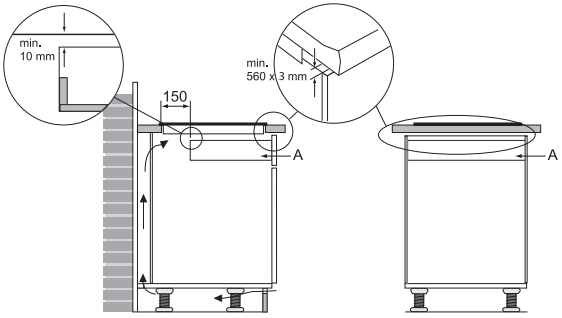


Ventilation occurs through the plinth (A) and the back of the cupboard (B). Saw out the ventilation openings (min. 100 cm^2). Air supply A is superfluous when, together with opening B, there's an opening somewhere else where air can be drawn in.

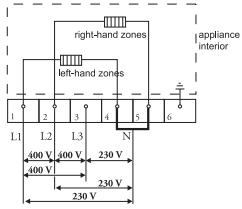


Make sure the crossbar does not impede the airflow. Plane or saw the crossbar C diagonally if necessary.

Do not allow a drawer to block the ventilation openings on the bottom of the appliance. If there is a drawer under the hob, a gap of at least the width of the hob should be made at the front. The distance between the drawer A and the hob should be at least 10 mm.

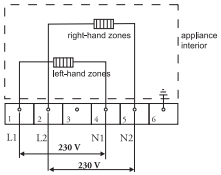


Connections

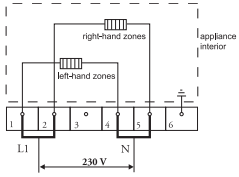


Common connections:

- 3 phases with 1 zero connection (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
  - The voltage between the phases and the zero is 230 V ~. The voltage between the phases is 400 V ~. Fit a connecting bridge between connecting points 4-5. Phase 3 carries no load. The groups must have fuses of at least 16 A (3x). The core diameter of the connecting cable must be at least 2.5 mm².

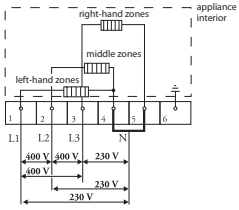


- 2 phase and 2 zero connection (2 2N, 230 V ~ / 50 Hz):
  - The voltage between the phases and the zeros is 230 V ~. The group must have fuses of at least 16 A (2x). The core diameter of the connecting cable must be at least 2.5 mm².



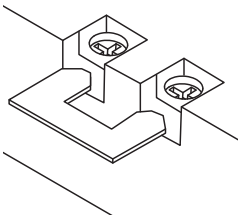
Special connections:

- Single phase connection (1 1N, 230 V ~ / 50 Hz):
  - The voltage between the phase and the zero is 230 V ~. Fit a connecting bridge between connecting points 1-2 and 4-5. The group must have a fuse of at least 32 A. The core diameter of the connecting should be at least 6 mm².



Connection for hobs with 5 cooking zones:

- 3 phases with 1 zero connection (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
  - The voltage between the phases and the zero is 230 V ~. The voltage between the phases is 400 V ~. Fit a connecting bridge between connecting points 4-5. The groups must have fuses of at least 16 A (3x). The core diameter of the connecting cable must be at least 2.5 mm².

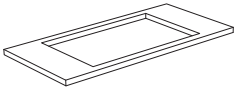


The bridges on the connecting block can be used to create the required connections, as indicated in these illustrations.

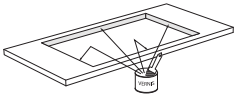
Fix the cable with a pull relief and close the cover.

Conneting point, wall-mounting socket and plug must be accessible at all times.

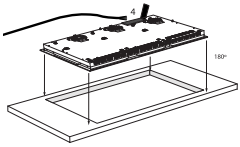
Building in



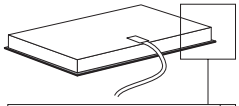
Check that the cabinet and the cut-out meet the dimension and ventilation requirements.



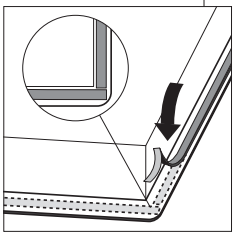
Treat the sawn ends of wooden or synthetic worktops with sealing varnish if necessary, to prevent moisture causing the worktop to swell.



Lay the hob upside down on the worktop.

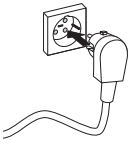


Fit the connecting cable to the appliance in compliance with the requirements (see page 37).



Remove the protective layer from the sealing tape and apply the tape in the groove of the aluminium profile or on the edge of the glass plate. Do not stick tape round the corners, but cut 4 separate pieces to seal the corners well.

Turn the hob over and lay it in the recess.



Connect the appliance to the mains. A short bleep will be heard and all the displays will light up briefly. The appliance is ready for use.

Check that it works properly. If the appliance has been wrongly connected either a bleep will sound or nothing will appear in the displays, depending on the error.

Disposal of package 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.

Capacity and dimensions table

This appliance complies with all relevant CE directives.

Hob type	**HI6271S**	**HI7271S**	**HI8271S**	**HI9271S**	**HI1271S**
Induction	x	x	x	x	x
Connection	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Phases	2	2	2	3	2
Max. capacity cooking zones					
Middle left	3,7 kW (Ø210)				
Front left		2,2 kW (Ø145)	3,7 kW (Ø210)	3 kW (Ø180)	3,7 kW (Ø210)
Rear left		3,7 kW (Ø210)	2,2 kW (Ø145)	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)
Middle				5,5 kW (Ø260) double ring	
Rear right	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)
Front right	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)	3,7 kW (Ø210)
Connected load					
L1	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L3				3,7 kW	
Total connected load	7400 W	7400 W	7400 W	11100 W	7400 W
(Building in) dimensions					
Appliance width x depth	644 x 522 mm	774 x 522 mm	804 x 522 mm	904 x 522 mm	1114 x 412 mm
Build-in height from top of worktop	43 mm	43 mm	43 mm	43 mm	43 mm
Cut-out width x depth	560 x 490 mm	750 x 490 mm	780 x 490 mm	860 x 490 mm	1070 x 380 mm
Minimal distance cut-out to back wall	40 mm	40 mm	40 mm	40 mm	40 mm
Minimal distance cut-out to side wall	40 mm	40 mm	40 mm	40 mm	40 mm