



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.  
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.  
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.  
Stick the appliance identification card here.  
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.

# gebruiksaanwijzing **inductiekookplaat**

# instructions for use **induction hob**

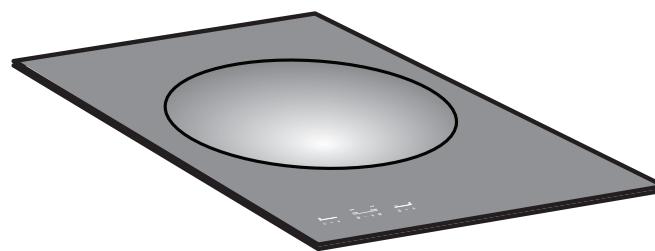
# mode d'emploi **plaque de cuisson à induction**

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.  
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.

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.  
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

**ATAG**

HI3271W



---

**NL**

Handleiding

NL 3 - NL 30

**EN**

Manual

EN 3 - EN 30

**FR**

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 30

**Gebruikte pictogrammen - Pictograms used - Pictogrammes utilisés**



Belangrijk om te weten - Important information - Important à savoir



Tip - Conseil

# INHOUD

<b><i>Uw inductiekookplaat</i></b>	
Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
<b><i>Veiligheid</i></b>	
Temperatuurbeweiling	6
Kookduurbegrenzing	6
<b><i>Gebruik</i></b>	
Werking van de aanraaktoetsen	7
Inductiekoken	7
Werking inductie	8
Pannen voor inductiekoken	9
Inductiegeluiden	10
<b><i>Bediening</i></b>	
Inschakelen en vermogen instellen	11
Restwarmte-indicatie	11
Boost	12
Uitschakelen	12
Stand-by modus	13
Eco stand-by modus	13
Kinderslot	14
Pauze	14
Herkennen van een modus	15
Timer / Kookwekker	15
Geluidssignaal in- en uitschakelen	17
Automatische pandetectie	18
De ideale wokstand	19
Gezond koken	19
<b><i>Onderhoud</i></b>	
Reinigen	20
<b><i>Storingen</i></b>	
Algemeen	21
Storingstabel	21
<b><i>Installatievoorschriften</i></b>	
Veiligheidsvoorschriften installatie	23
Benodigde vrije ruimte rondom	23
Bevestigingspunten montagebeugels	24
Inbouwmaten	25
Beluchting	25
Inbouwen boven een lade of vaste blende	26
Inbouwsituatie met tussenruimte	27
Inbouwsituaties met koppelprofiel	27
Inbouwen	28
<b><i>Technische gegevens</i></b>	
Vermogens- en inbouwtabel	29
<b><i>Milieuaspecten</i></b>	
Afvoeren toestel en verpakking	30

# UW INDUCTIEKOKPLAAT

## Inleiding

Deze inductiekookplaat is ontworpen voor de echte wokliefhebber. De kookzone heeft een hoog vermogen en reageert snel en effectief. De speciaal op de wok afgestemde kookzone verwarmt niet alleen de bodem maar een groot deel van de pan waardoor u een maximaal kookcomfort ervaart.

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 dat de kookzone nog heet is.

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 en onderhoudstips aan die van dienst kunnen zijn bij het gebruik van dit product.



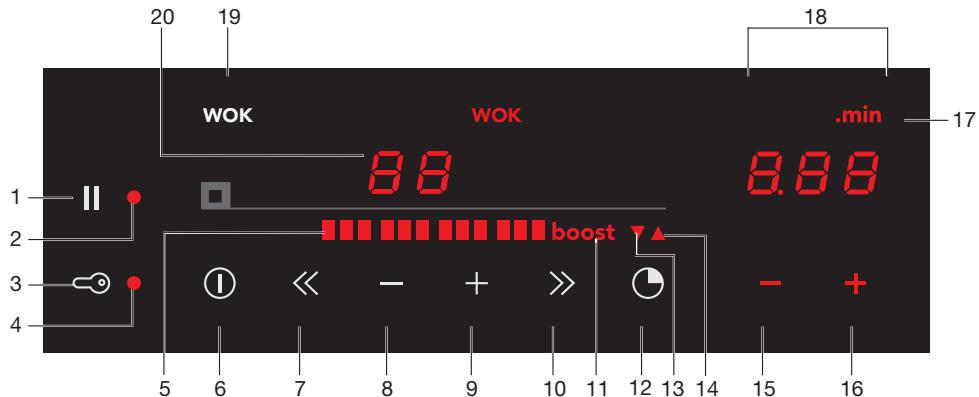
**Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**

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.

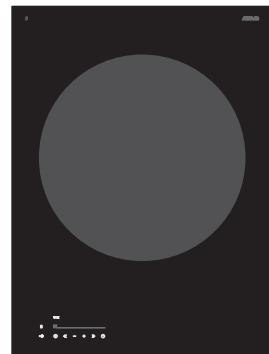
Veel kookplezier!

# UW INDUCTIEKOKPLAAT

## Bedieningspaneel



1. Pauzetoets
2. Pauze-indicatie
3. Kinderslot-/Eco stand-by toets
4. Kinderslot-indicatie/Eco stand-by indicatie
5. Standen-indicatie in blokjes
6. Aan-/uittoets
7. Vermogen versneld verlagen
8. Vermogen verlagen
9. Vermogen ophogen
10. Vermogen versneld ophogen
11. Boostindicatie
12. Timer-/kookwekkertoets
13. Kookwekkerindicatie
14. Timerindicatie
15. Tijd verlagen toets
16. Tijd ophogen toets
17. 'Minuten achter de punt' indicatie
18. Timer/kookwekker indicatie
19. Woktoets
20. Standen-indicatie



Kookzone Ø300 3,0 kW

## Lees voor gebruik eerst de separate veiligheidsinstructies!

### *Temperatuurbeveiliging*

- De 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 voorbeeld 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 de 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 verstrekken is schakelt de kookzone automatisch uit.

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

# GEBRUIK

## ***Werking van de aanraaktoetsen***

Het bedienen van de kookplaat door middel van de aanraaktoetsen 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 wokken op een hoge stand gaat zeer snel. U kunt er daarom het beste altijd bij blijven.

### **Het vermogen past zich aan**

Bij inductiekoken wordt alleen dat deel van de zone benut dat in contact is met de wok. Het is daarom belangrijk om de wok te gebruiken die u heeft gekregen bij deze inductiekookplaat, omdat deze wok volledig in contact is met de kookzone.

**Geschikte pannen kunt u bestellen op '[www.atagservice.nl](http://www.atagservice.nl)'.**

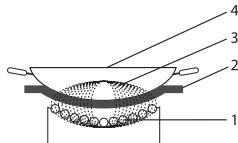


### **Let op**

- 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.
- Plaats de pan voorzichtig in de kookzone. Als u onvoorzichtig met de pan omgaat, kan het handvat tegen de glasplaat slaan en deze beschadigen.
- Schud de pan niet terwijl hij in de kookzone ligt. Daardoor kunnen krassen in de glasplaat ontstaan of de glasplaat kan door het handvat beschadigd raken.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.

# GEBRUIK

## *Werking inductie*



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.

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.

### **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 wokken erg snel.

### **Schoon**

De kookplaat is eenvoudig te reinigen. Doordat de kookzone niet heter wordt 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.

# GEBRUIK

## 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 bolle bodem die volledig in contact is met de kookzone.
- Het beste zijn pannen met het "Class Induction" keurmerk.

Geschikte pannen kunt u bestellen op '[www.atagservice.nl](http://www.atagservice.nl)'.



### Tip

Niet elke pan is geschikt voor inductiekoken. Het is daarom belangrijk om te weten of de pan is gemaakt van het juiste materiaal.

Met een magneet kunt u zelf controleren of uw pan geschikt is.

Als de magneet wordt aangetrokken, kunt de pan gebruiken.



### Let op

- In verband met het verhitten van olie is slechts één pan geschikt voor het wokken op deze inductiekookplaat. Dit is een Curiepan, deze wordt niet warmer dan 250 °C. U kunt deze pan bestellen bij Atag (typenummer AA3611W).

## Omgang met de wok

- Plaats de pan voorzichtig in de kookzone. Als u onvoorzichtig met de pan omgaat, kan het handvat tegen de glasplaat slaan en deze beschadigen.
- Schud de pan niet terwijl hij in de kookzone ligt. Daardoor kunnen krassen in de glasplaat ontstaan of de glasplaat kan door het handvat beschadigd raken.

## *Inductiegeluiden*

---

### Tikkend geluid

Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.

### Pan maakt geluid

De pannen kunnen geluid maken tijdens het koken. Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de pan. Met name bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Het is niet schadelijk voor de pan of de kookplaat.

### Ventilator maakt geluid

Om de levensduur van de elektronica te vergroten, is het apparaat voorzien van een ventilator. Als u het apparaat intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld en hoort u een zoemend geluid. Ook nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld, kan de ventilator nog geluid maken.

### Automatische inschakelfunctie

Wanneer de automatisch inschakel functie (APD) actief is, is een tikkend geluid waarneembaar ook als de zone niet in gebruik is.

# BEDIENING

## Inschakelen en vermogen instellen

Het vermogen is in te stellen op 12 standen. Daarnaast is er nog een 'boost' stand.

1. Plaats een pan in de kookzone.
2. Druk op de kinderslottoets.

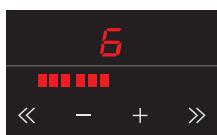
*Er klinkt een enkel geluidssignaal.*

3. Druk op de aan-/uittoets van de 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. Stel met de + of - toets, of de << of >> toets de gewenste stand in.  
De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand (als er een pan gedetecteerd wordt).

- ▷ Drukt u de eerste keer op de + of - toets, dan verschijnt stand 6.
- ▷ Drukt u de eerste keer op de >> toets dan verschijnt stand 12 + 'boost'. Dit is de 'boost' stand en deze kunt u gebruiken om een korte tijd op heel hoog vermogen te koken (zie pagina 12).
- ▷ Drukt u de eerste keer op de << toets dan verschijnt stand 1.



### Tips

- Met de + of - toets kunt u de stand stapsgewijs ophogen of verlagen. Drukt u op de << of de >> toets, dan kunt u de stand versneld ophogen of verlagen.
- U kunt de <<, -, + of >> toets ingedrukt houden om sneller het gewenste vermogen in te stellen.

### Pandetectie

Indien de kookplaat na het instellen van een kookvermogen geen (geschikte) pan detecteert, zal de display blijven knipperen en de kookzone blijft koud. Indien er binnen 1 minuut geen (geschikte) pan geplaatst wordt, schakelt de kookzone automatisch uit.

## Restwarmte-indicatie

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



# BEDIENING

## 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.



### De boostfunctie inschakelen

1. Plaats een pan in de kookzone en schakel de kookzone in.
2. Druk direct na inschakeling een keer op de >> toets.  
*In de display verschijnt stand 12 en ‘boost’.*

- Staat de zone al ingesteld op een bepaalde stand en wilt u deze op de ‘boost’ stand zetten, dan kunt u dit doen door meerdere keren op de >> toets of de + toets te drukken.

### De boostfunctie uitschakelen

De boostfunctie is ingeschakeld, in de display is stand 12 en ‘boost’ zichtbaar.

1. Druk op de << of - toets.  
*In de display verschijnt een lagere stand.*

Of:

2. Druk op de aan-/uittoets.  
*Er klinkt een enkel geluidssignaal en de display dooft. De kookzone is nu helemaal uit.*

## Uitschakelen

### De kookzone uitschakelen

Druk op de aan-/uittoets.

Er klinkt een enkel geluidssignaal en de display dooft.

- De kookplaat staat nu automatisch in stand-by modus (zie ook ‘stand-by modus’).

Of

Druk kort op de kinderslottoets om de kookzone uit te schakelen.

Er klinkt een enkel geluidssignaal. Naast de kinderslottoets blijft een rood lampje langzaam aan en uit gaan.

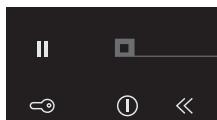
- De kookplaat staat nu in de eco stand-by modus (zie ook ‘eco stand-by modus’).

# BEDIENING

## ***Stand-by modus***

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

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



### **De kookplaat vanuit eco stand-by modus naar stand-by modus schakelen**

*Het rode lampje naast de 'kinderslottoets' knippert langzaam.*

Druk kort op de kinderslottoets om naar stand-by modus te schakelen.

*Er klinkt een enkel geluidssignaal. Alle lampjes op de kookplaat zijn uit.*

## ***Eco stand-by modus***

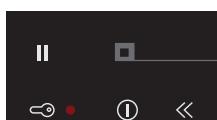
In eco stand-by modus is de kookplaat uitgeschakeld en verbruikt de kookplaat het minste energie. De kookplaat kan naar eco stand-by modus geschakeld worden vanuit de stand-by modus en wanneer de kookzone actief is.



### **Wist u dat**

De kookplaat in eco stand-by modus minder dan 0,5W 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 kinderslottoets.

*Er klinkt een enkel geluidssignaal. De eco stand-by modus is actief, het rode lampje naast de kinderslottoets knippert langzaam.*

Vanuit de eco stand-by modus kunt u niet meteen starten met koken.

Hier voor moet de kookplaat eerst naar stand-by modus geschakeld worden.



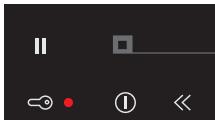
### **Wist u dat**

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

# BEDIENING

## Kinderslot

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



### De kookplaat naar kinderslot schakelen

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

### Tip



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

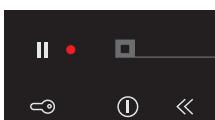
### Wist u dat



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 onbeheerd laten of schoonmaken, zonder instellingen te verliezen.



### De kookplaat naar pauze modus schakelen

Druk éénmaal op de pauzetoets.

*Er klinkt een dubbel geluidssignaal, de standen verspringen naar een lagere stand en het rode lampje naast de pauzetoets knippert.*

- De eventueel ingestelde timer/kookwekker staat stil.
- De kookzone wordt automatisch op een lage stand gezet.
- Alle toetsen zijn inactief behalve de kinderslottoets en de pauzetoets. Ook de aan-/uittoets blijft actief, echter deze reageert met een vertraging van twee seconden.

# BEDIENING

Indien u binnen 5 minuten nogmaals op de pauzetoets drukt, zal het gepauzeerde kookproces hervat worden.

*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:

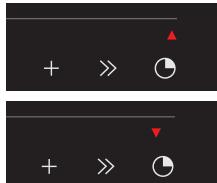
*Wordt de actieve kookzone automatisch uitgeschakeld. Daarna blijft de pauzetoets nog 25 minuten knipperen om aan te geven dat het kookproces door de pauze modus is beëindigd. Na 25 minuten schakelt de kookplaat automatisch van pauze modus naar eco stand-by modus.*

## Herkennen van een modus

<b>De stand-by modus</b>	Er brandt geen enkel lampje
<b>De eco stand-by modus</b>	Het rode lampje naast de kinderslottoets knippert langzaam.
<b>De kinderslot modus</b>	Het rode lampje naast de kinderslottoets brandt constant.
<b>De pauze modus</b>	Het rode lampje naast de pauzetoets knippert.

## Timer / Kookwekker

De timer-/kookwekkertoets van de kookzone heeft twee functies:



<b>De timerfunctie</b>	<b>De kookwekkerfunctie</b>
Herkenbaar aan het naar boven wijzend rood pijltje.	Herkenbaar aan het naar beneden wijzend rood pijltje.
In de timerfunctie loopt de tijd op.	In de kookwekkerfunctie telt de tijd af.
De timer is niet te koppelen aan de kookzone.	De kookwekker is gekoppeld aan de kookzone. Dit houdt in dat de kookzone uitschakelt als de ingestelde tijd verstrekken is.
Druk minimaal 3 seconden op de 'timertoets'. De timerfunctie schakelt in.	De kookwekkerfunctie is te bereiken vanuit de timerfunctie door op de + of - toets te drukken.

# BEDIENING



## Let op

- De timer-/kookwekkerfunctie kan ook gebruikt worden zonder de kookzone te activeren.



## De timer inschakelen

1. Druk éénmaal op de timer-/kookwekkertoets van de kookzone.  
*Drie knipperende nullen en ‘+’ en ‘-’ verschijnen in de display.*  
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.  
*Rood pijltje (naar boven gericht) licht op en de tijd loopt op.*
2. Druk nogmaals op de timer-/kookwekkertoets van de kookzone om deze uit te schakelen.

## De kookwekker inschakelen

1. Druk éénmaal op de timer-/kookwekkertoets 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.  
*Rood pijltje (naar boven gericht) licht op en de tijd loopt af.*
3. Druk nogmaals op de timer-/kookwekkertoets van de kookzone om deze weer uit te schakelen.



## Let op

- De kookwekker is gekoppeld aan de kookzone indien de kookzone ingeschakeld is.
- Indien de kookwekker gekoppeld is aan de kookzone zal de kookzone uitschakelen nadat de ingestelde tijd verstrekken is.  
*Het kookwekker alarm gaat af en geeft gedurende een kwartier in afnemende mate een geluidssignaal, terwijl ‘0.00’ en het rode pijltje naar beneden blijven knipperen. Druk nogmaals op de timer-/kookwekkertoets van de kookzone om het kookwekker alarm uit te schakelen.*

# BEDIENING



## 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 in de 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. Druk tweemaal op de aan-/uittoets.
2. Houd daarna tegelijkertijd de << toets en de + toets ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort.  
*Het geluidssignaal is nu uitgeschakeld voor alle toetsbedieningen, behalve bij de pauzetoets en de kinderslottoets. Let wel: het kookwekker alarm en het geluidssignaal bij foutmeldingen zijn niet uit te schakelen.*
3. Gebruik dezelfde toetscombinatie om het geluid weer in te schakelen.

## BEDIENING

---

### **Automatische pandetectie in- en uitschakelen**

Als er, na het inschakelen van de kookplaat, een pan op een inactieve kookzone geplaatst wordt licht de bediening op en kan deze direct bedient worden (zonder de aan-/uittoets te bedienen). Als de kookzone niet binnen 10 seconden ingeschakeld wordt gaat deze weer uit en kan vervolgens weer geactiveerd worden door de pan te verwijderen en opnieuw te plaatsen of door gebruik te maken van de aan-/uittoets. Deze functie is standaard actief, maar kan ook uitgeschakeld worden. Dit gebeurd door de kookplaat uit te schakelen en ‘Wok’ toets (19) en ‘aan-/uittoets’ (6) van de linker bediening 5 sec. te bedienen. Op de displays verschijnt dan ‘APd OFF’. Door de handeling te herhalen wordt de functie weer geactiveerd en verschijnt ‘APd On’ in de display.

# BEDIENING

## **De ideale wokstand**

Als de kookplaat is ingeschakeld, kunt u met één druk op een toets automatisch de ideale wokstand instellen.

### **De ideale wokstand instellen**

*Er staat een pan in de kookzone en de kookplaat is ingeschakeld.*

1. Druk op de woktoets.

*Er licht een icoon op en er verschijnt een 'A' in de display. De kookzone schakelt na 3 seconden automatisch in op de ideale wokstand.*



U kunt met de volgende toetsen een ander vermogen kiezen:

<< , + , - , >> .

## **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

# ONDERHOUD

## *Reinigen*



### **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 glasscraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasscraper.



### **Nooit gebruiken**

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

# STORING

## Algemeen

Voor het telefoonnummer van de servicedienst kunt u de bijgeleverde garantiekaart raadplegen of kijken op '[www.atagservice.nl](http://www.atagservice.nl)'.



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](http://www.atagservice.nl)'.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het in werking stellen verschijnt er tekst in de display.	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.
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 de kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft niet de juiste bolling.	Gebruik een goede pan.
De 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.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets in de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).

## STORING

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
Foutcode F00.	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.	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.	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.
Foutcode E6	Geen goede pan.	Kijk op <a href="http://www.atagservice.nl">www.atagservice.nl</a> voor de juiste wokpan.
	Hardware- / softwarefout.	Neem contact op met de servicedienst.
Overige foutcodes	Generator defect.	Neem contact op met de servicedienst.

# INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

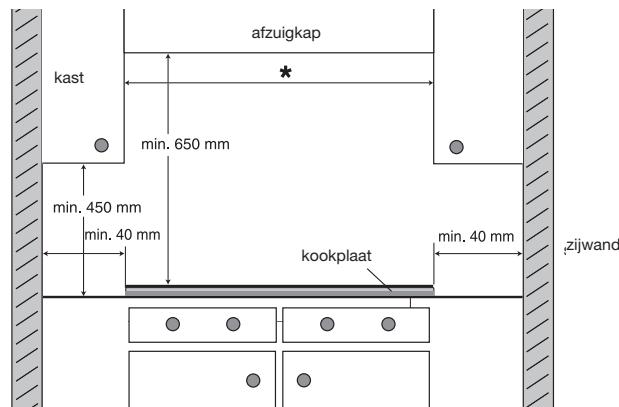
## ***Veiligheidsvoorschriften installatie***

- 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.
- Sluit dit toestel altijd aan op een geaarde contactdoos.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en mag 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***

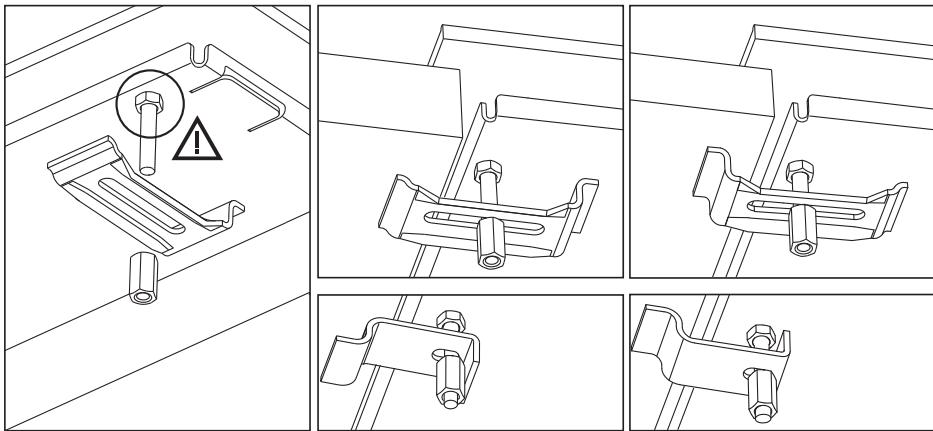
Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is.

\* HI3271W: min. 40 cm



# INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

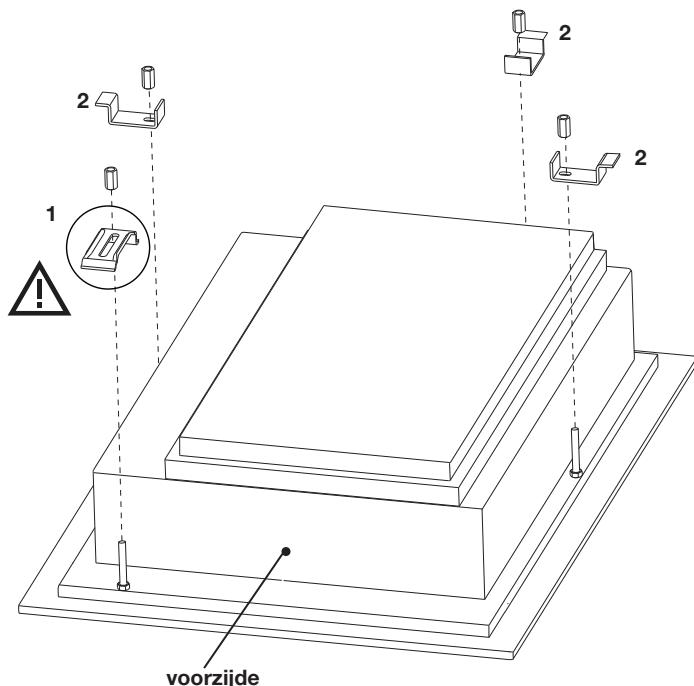
## Bevestigingspunten montagebeugels



**Moer niet verwijderen of  
verdraaien!**

Dikke werkbladen

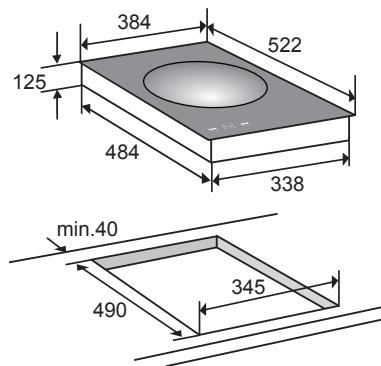
Dunne werkbladen



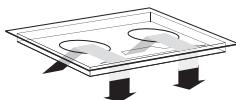
# INSTALLATIEVOORSCHRIFT

## Inbouwmaten

In de volgende illustratie zijn de afmetingen van de uitsparing aangegeven.



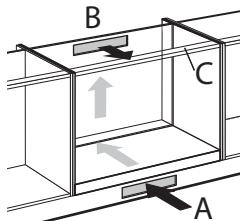
## Beluchting



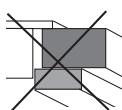
De elektronica in het toestel heeft koeling nodig. Het toestel schakelt na korte tijd uit wanneer er onvoldoende lucht circuleert. Aan de onderzijde van het toestel bevinden zich de ventilatieopeningen. Door deze openingen moet koele lucht aangezogen kunnen worden. Aan de voorzijde en onderzijde is het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

# INSTALLATIEVOORSCHRIFT

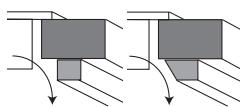
## Inbouwen boven een lade of vaste blende



Beluchting vindt plaats via plint (A) en achterzijde kast (B). Zaag de beluchtingsopeningen (min. 100 cm<sup>2</sup>) uit. Luchttoevoer 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.

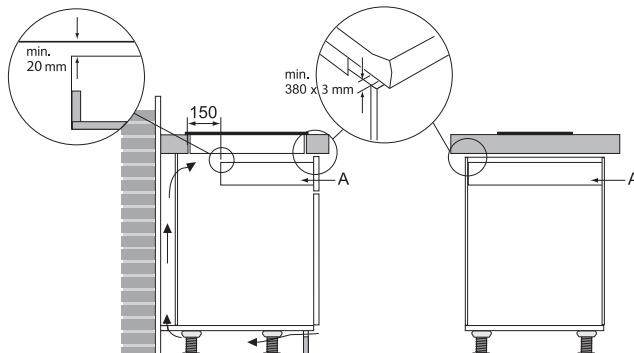


Heeft u een werkblad dat dikker is dan de inbouwdiepte (=120 mm) van het toestel, dan is er niets aan de hand. Maar als uw werkblad dunner is dan de inbouwdiepte van het toestel, past er wellicht geen lade of oven onder het toestel.



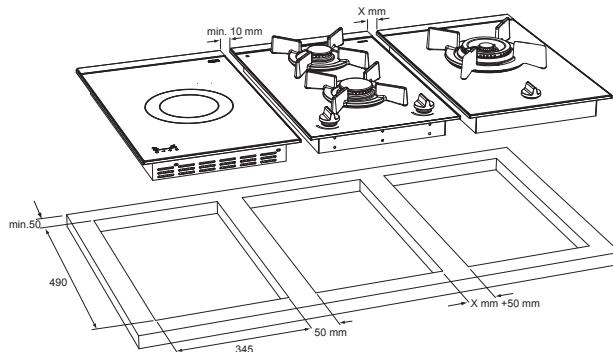
Onder de kookplaat dient een minimale ruimte te zijn ten behoeve van koeling en optimaal fuctioneren van de kookplaat. Aangeraden word om minimaal 10 mm ruimte tussen de onderkant van de kookplaat en de bovenkant van een lade vrij te houden.

Een lade mag de ventilatieopeningen aan de onderzijde van het toestel niet afsluiten. Bij een lade moet er aan de voorzijde een spleet gemaakt worden van minimaal de toestelbreedte.

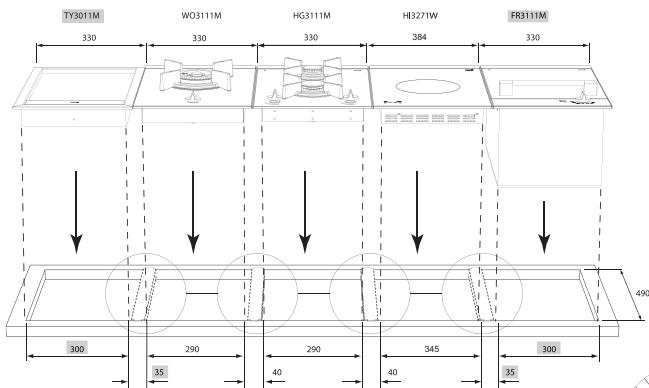


# INSTALLATIEVOORSCHRIFT

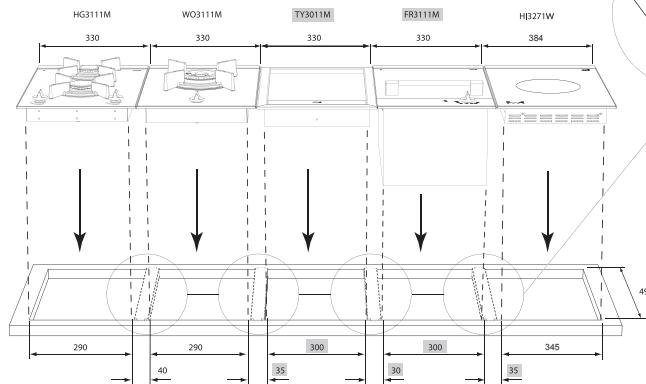
## Inbouwsituatie met tussenruimte



## Inbouwsituaties met koppelprofiel

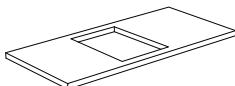


Koppelprofiel  
dient ervoor om  
de toestellen  
strak tegen  
elkaar te  
monteren

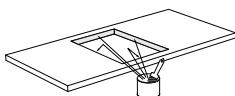


# INSTALLATIEVOORSCHRIFT

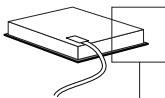
## Inbouwen



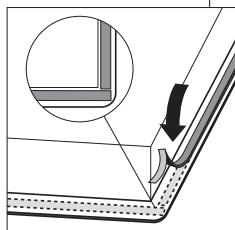
Controleer of het keukenmeubel en de uitsparing voldoen aan de gestelde eisen ten aanzien van afmetingen en ventilatie.



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

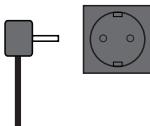


Leg het toestel omgekeerd op het aanrechtblad.



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.

Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevraaglijke situaties te voorkomen.



# TECHNISCHE GEGEVENS

## *Vermogens- en inbouwtabel*

Deze toestellen voldoen aan alle relevante CE richtlijnen.

Kookplaattype	HI3271W
Inductie	x
Aansluiting	230V - 50Hz (eurostekker)
Aantal fasen	1
Max. vermogen kookzone	3 kW
Aansluitwaarde	3 kW
<b>(Inbouw)maten</b>	
Toestel breedte x diepte	384 x 522 mm
Inbouwhoogte vanaf bovenkant werkblad	125 mm
Zaagmaat breedte x diepte	345 x 490 mm
Minimale afstand zaagmaat tot achterwand	40 mm
Minimale afstand zaagmaat tot zijwand	40 mm

# MILIEUASPECTEN

## 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 verschafft.

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.

## Conformiteitsverklaring



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

# CONTENTS

<b>Your induction hob</b>	
Introduction	4
Control panel	5
<b>Safety instructions</b>	
Temperature safety	6
Cooking-time limiter	6
<b>Use</b>	
Operation of the touch-sensitive buttons	7
Induction cooking	7
How induction works	8
Pans for induction cooking	9
Induction noises	10
<b>Operation</b>	
Switching on and setting the power	11
Residual heat indicator	11
Boost	12
Switching off	12
Stand-by modus	13
Eco stand-by modus	13
Childproof lock	14
Pause	14
Recognizing a mode	15
Timer / Kitchen timer	15
Switching on and off the beep	17
Automatic pan detection	18
The ideal wok setting	19
Healthy cooking	19
<b>Maintenance</b>	
Cleaning	20
<b>Faults</b>	
General	21
Troubleshooting table	21
<b>Installation instructions</b>	
Safety instructions for the installation	23
Clearance	23
Attachment points for mounting brackets	24
Installation dimensions	25
Ventilation	25
Constructing above an oven or fixed pannel	26
Fitted-unit situation with space	27
Coupling examples with a coupling profile	27
Building in	28
<b>Technical details</b>	
Capacity and dimensions table	29
<b>Environmental aspects</b>	
Disposal of packaging and appliance	30

# YOUR INDUCTION HOB

## *Introduction*

This induction hob is designed for the true lover of cooking. The cooking zone has a high capacity and responds fast and effectively. The cooking zone is designed especially for the wok and does not only heat the base of the pan, but also a large part of the pan itself, making you experience maximum cooking comfort.

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 that the cooking zone is 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 and maintenance tips that can assist you in using this product.



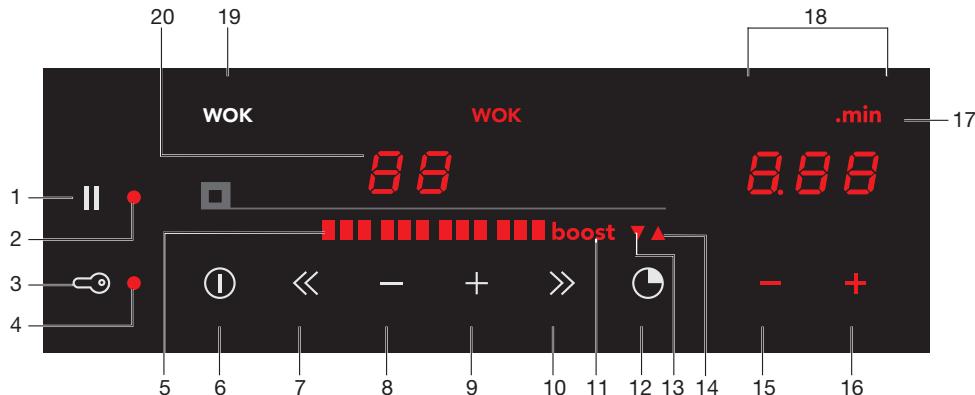
**Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.**

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

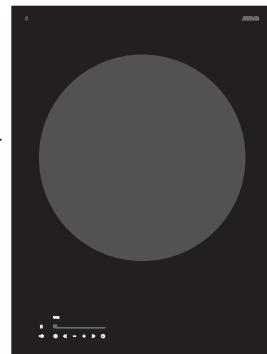
Enjoy your cooking!

# YOUR INDUCTION HOB

## Control panel



1. Pauze button
2. Pauze indicator
3. Childproof lock/Eco stand-by button
4. Childproof lock indicator/Eco stand-by indicator
5. Level indicator in cubes
6. On/off button
7. Reduce the power quickly
8. Reduce the power
9. Raise the power
10. Raise the power quickly
11. Boost indicator
12. Timer/alarmclock button
13. Alarmclock indicator
14. Cooking time indicator
15. 'Reduce the time' button
16. 'Raise the time' button
17. 'Minutes after dot' indicator
18. Timer/alarmclock indicator
19. Wok button
20. Level indicator



Cooking zone Ø300 3,0 kW

# SAFETY INSTRUCTIONS

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

## ***Temperature safety***

- The 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
11 and 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 9 after:
boost	10 minutes

# USE

---

## ***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. Wokking on a high setting is especially fast. It is best not to leave the pan unattended.

### **The power will be adjusted**

With induction cooking, only that part of the cooking zone which is in contact with the wok, is used. It is important to use the wok that is included, as this wok is fully in contact with the cooking zone.

**Suitable pans are available via the website '[www.atag.nl](http://www.atag.nl)'.**

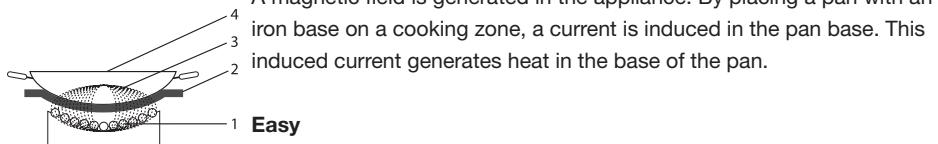


### **Attention**

- 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.
- Carefully place the pan on the cooking zone. When handling the pan carelessly, the handle may hit and damage the glass.
- Do not shake the pan while on the cooking zone. This may cause scratches on the glass, or the glass can get damaged by the handle.
- Do not use the hob as a worktop.

# USE

## How induction works



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.

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 **Fast**

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 au bain-marie.

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 au bain-marie.

induced in the base of the pan. Thanks to the induction hob's high power levels, the wokking goes very fast.

### **Clean**

The hob is easy to clean. Because the cooking zone does not get any hotter than the pan itself, 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 a 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 spherical pan base that is fully in contact with the cooking zone.
- The best are pans with the 'Class Induction' quality mark.

**Suitable pans are available via the website '[www.atag.nl](http://www.atag.nl)'.**



### **Tip**

Not all pans are suitable for induction cooking. Therefore it is important to know whether the pan is of the appropriate material. With a magnet, you can check if the pan is suitable. When the magnet is attracted to the pan, the pan is suitable.



### **Attention**

- Because of the high cooking oil temperature there is only one wok pan suitable for stir-frying on this induction cooking ring. This is the so-called Curie pan, which cannot be heated to a temperature higher than 250 °C. You can order this pan from Atag (type number AA3611W).

## How to use the wok

- Carefully place the pan on the cooking zone. When handling the pan carelessly, the handle may hit and damage the glass.
- Do not shake the pan while on the cooking zone. This may cause scratches on the glass, or the glass can get damaged by the handle.

## *Induction noises*

---

### A ticking sound

Ticking can also occur at lower settings.

### Pans are making noise

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

### The fan is making noise

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

### Automatic power-on function

When the automatic power-on function (APD) is active, you will hear a ticking noise, even if the zone is not being used.

# OPERATION

## Switching on and setting the power

The cooking zones have 12 levels. Beside it there is a level 'boost'.

1. Put a pan into the cooking zone.
2. Press the childproof lock button.

You will hear a signal.

3. Press the on/off button of the cooking zone concerned.

*In the display '-' will blink and you will hear a signal. If no cooking setting is selected after a zone is switched on, the cooking zone switches off automatically after 10 seconds.*



4. Press the + or - button, or the << or >> button to select the desired setting. The cooking zone starts automatically in the level that has been set (when a pan is detected).
  - ▷ If you press button + or - first, level 6 appears.
  - ▷ If you press button >> first, level 12 + 'boost' appear in the display. This is power level 'boost' and you can use this setting if you want to bring dishes to the boil quickly (see page 12).
  - ▷ If you press button << first, level 1 will appear.



### Tips

- With the + or - button you can raise or reduce the power setting step by step. By pressing the << or >> button, you can raise or reduce the power setting quick.
- Press and hold the <<, -, + or >> button to set the desired power level more quickly.

### Pan detection

If the hob doesn't detect a (suitable) pan after a cooking power has been set, the display will continue to flash and the cooking area remains cold. When no (suitable) pan is placed within one minute, the cooking zone will switch off automatically.

## Residual heat indicator



If the cooking zone has been used intensively it will retain heat for several minutes afterwards. As long as the cooking zone is still hot an "H" will be visible in the display.

# OPERATION

## Boost

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



### Switching on 'boost'

1. Put a pan into the cooking zone.
2. Press button >> immediately after you have switched on the zone.  
*Level 12 and 'boost' appear in the display.*
  - If the cooking zone has already been set to a power level and you want to use 'boost', press several times button >> or button +.

### Switching off 'boost'

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

1. Press button << or - .  
*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.*

## Switching off

### Switching off the cooking zone

Press the on/off button.

*You will hear a signal and the level in the display disappears.*

- The hob will automatically be in the stand-by mode (also refer to 'stand-by mode').

Or

Press the childproof lock button to switch off the cooking zone.

*You will hear a signal. The red childproof lock indicator next to the childproof lock button will blink very slowly.*

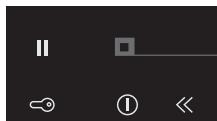
- The induction hob is now in eco stand-by modus  
(see also 'eco stand-by modus').

# OPERATION

## ***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 the cooking zone.

From the stand-by mode you can directly start cooking by pressing the on/off button.



### **Switching the hob from the eco stand-by mode to the standy-by mode**

*The red light next to the childproof lock button keeps slowly going on and off.*

Press the childproof lock 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 the cooking zone is 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 childproof lock button.

*A single beep will be heard. The eco stand-by mode is active, the red light next to the childproof lock 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.



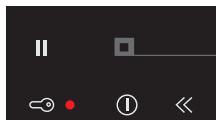
### **Did you know that**

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

# OPERATION

## ***Childproof lock***

Your induction hob is equipped with a childproof lock that lets you lock the appliance. It prevents unintended switching on.



### **Switching on the childproof lock**

1. Press the childproof lock button.  
*A double beep will be heard. All buttons are active now, except for the childproof lock 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 childproof lock button again for 2 seconds to get the hob out 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 childproof lock button is out.*



### **Tip**

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

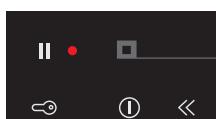


### **Did you know that**

When the hob is set to the childproof lock, it 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 pause button.

*A double beep will be heard, the settings change into a lower setting and the red light next to the pause button flashes.*

- The set timer/kitchen timer stops.
- The cooking zone is automatically changed to a lower setting.
- All buttons are inactive except for the childproof lock and the pause button. The on/off button of the cooking zone also remains active, it does however react with a delay of two seconds.

# OPERATION

If you press the pause button again within 5 minutes, the paused cooking process 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:

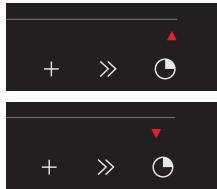
*The active cooking zone will be switched off automatically. After that the pause button will keep flashing for 25 minutes to indicate the cooking process has been ended by the pause mode. The hob automatically switches from the pause mode to the eco stand-by mode after 25 minutes.*

## Recognizing a mode

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

## Timer / Kitchen timer

The timer/alarm clock button for the cooking zone has two functions:



<b>The timer function</b>	<b>The kitchen timer function</b>
This function can be recognized by a small red arrow pointing up.	This function can be recognized by a small red arrow pointing down.
The time increases in the timer function.	The time decreases in the kitchen timer function.
The timer cannot be linked to the cooking zone.	The kitchen timer can be linked to the cooking zone. This means the cooking zone switches off when the set time has passed.
The timer function is activated by pressing the timer button for 3 seconds.	The kitchen timer function can be activated as follows: first activate the timer function and then activate the kitchen timer function by pressing the + or - button.

# OPERATION



## Attention

- The timer-/kitchen timer function can also be used without activating the cooking zone.



## Switching on the timer

- Press the timer/alarmclock button of the cooking zone once.  
*Three flashing zeroes and + and - appear in the display.*  
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.  
*The red arrow pointing up lights up and the time increases.*
- Again press the timer/alarmclock button of the cooking zone to switch it off.

## Switching on the kitchen timer

- Press the timer/alarmclock button of the cooking zone once.
- 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.  
*The red arrow pointing down lights up. Time is counting down.*
- Again press the timer/alarmclock button of the cooking zone 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 the 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 the arrow pointing down keep flashing. Again press the timer/alarm clock button to switch off the kitchen timer alarm again.*

# OPERATION



## 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 in 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 the on/off button twice.
2. Press and hold the << 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 pause button and the childproof lock button. Note: the kitchen timer alarm and the beep for error messages cannot be switched off.*
3. Use the same button combination to switch the sound back on.

## OPERATION

---

### **Switching on/off the automatic pan detection**

If, after the hob has been turned on, a pan is placed in an inactive cooking zone, the operating controls light up and this can be used immediately (without operating the on/off switch).

If the cooking zone is not activated within 10 seconds, the light will go out. It can be re-activated by removing the pan and then replacing it or by using the on/off switch.

This function is active by default, but can also be switched off. This is done by switching the hob off and operating the 'wok' button (19) and 'on/off button' (6) on the left-hand control panel for 5 seconds. 'APd OFF' will appear on the display. By repeating this process, the function can be reactivated and the 'APd On' will appear on the display.

# OPERATION

## ***The ideal wok setting***

When the hob is switched on, you can automatically set the ideal wok setting with a push of the button.

### **To set the ideal wok setting**

*There is a pan on the cooking zone and the hob is switched on.*

1. Press the wok button.

*An icon will light up and an 'A' will appear in the display. The cooking zone automatically switches to the ideal wok setting after 3 seconds.*



You can use the following buttons to choose another level:

<< , + , - , >> .

## ***Healthy cooking***

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

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.

<b>Oil</b>	<b>Burning point °C</b>
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

# MAINTENANCE

## Cleaning



### 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. Special products are available for this purpose.
- 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.



#### Never 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.

# FAULTS

## General

The service department telephone number can be found on the guarantee card provided or on '[www.atag.nl](http://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](http://www.atag.nl)'.

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.
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 on the cooking zone, but the display keeps flashing.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or does not have the right spherical shape.	Use a suitable pan.
The 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.
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).

## FAULTS

Symptom	Possible cause	Solution
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
Fault code F00.	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.	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.	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.
Fault code E6	Wrong pan.	Suitable pans are available via the website ' <a href="http://www.atag.nl">www.atag.nl</a> '.
	Hardware / software error.	Contact the service department.
Other fault codes.	Defective generator.	Contact the service department.

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

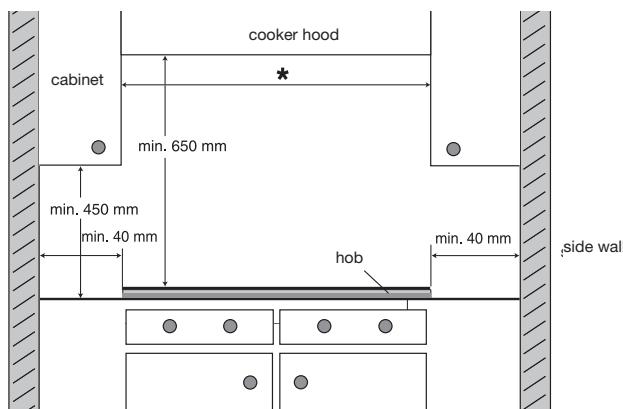
## Safety instructions for the installation

- 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.
- Always connect the appliance to an earthed socket.
- 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

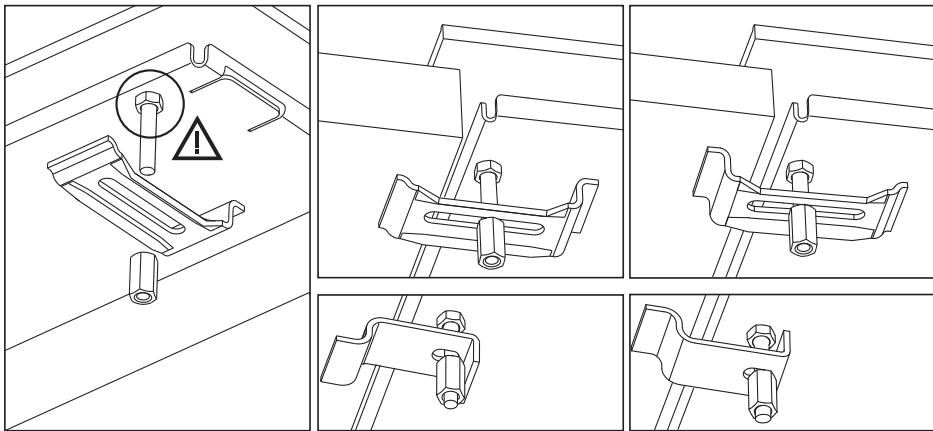
Sufficient all-round clearance is essential to the safe use of the hob. Check that there is enough clearance.

\* HI3271W: min. 40 cm



# INSTALLATION INSTRUCTIONS

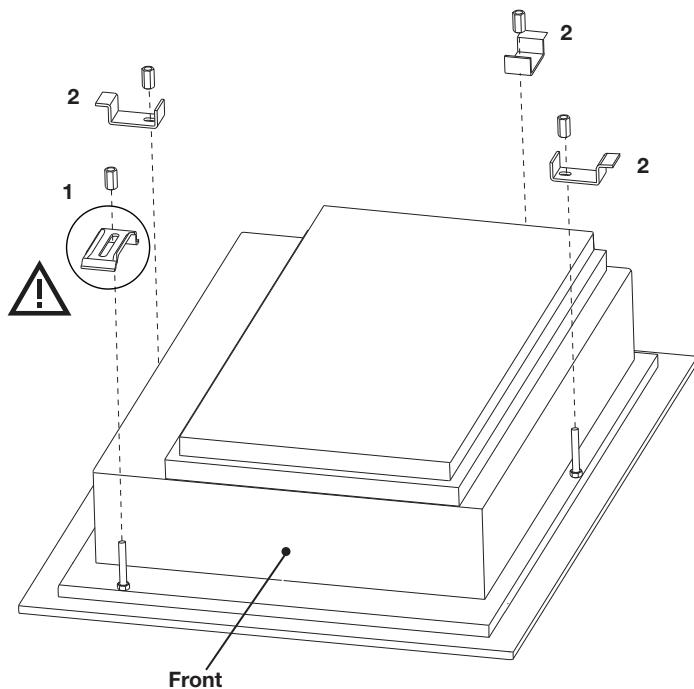
## *Attachment points for mounting brackets*



**Do not remove or twist  
the nut!**

Thick worktops

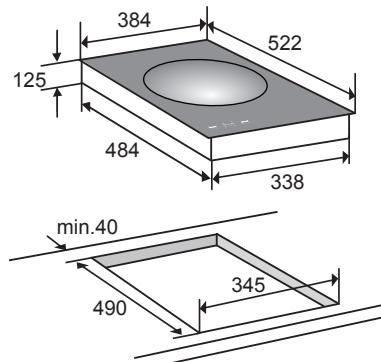
Thin worktops



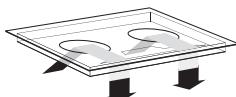
# INSTALLATION INSTRUCTIONS

## *Installation dimensions*

The dimensions and recesses are shown in the illustration beneath.



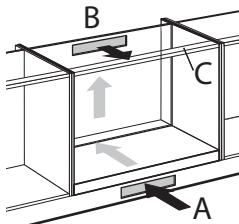
## *Ventilation*



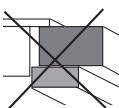
The electronics in the appliance need cooling. The appliance will automatically switch off if there is insufficient air circulation. There are ventilation openings at the bottom of the appliance. It must be possible for cool air to be drawn in through these openings. There are outlet openings at the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

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

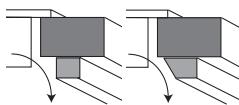
## **Constructing above an oven or fixed panel**



Ventilation occurs through the plinth (A) and the back of the cupboard (B). Saw out the ventilation openings (min. 100 cm<sup>2</sup>). 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.

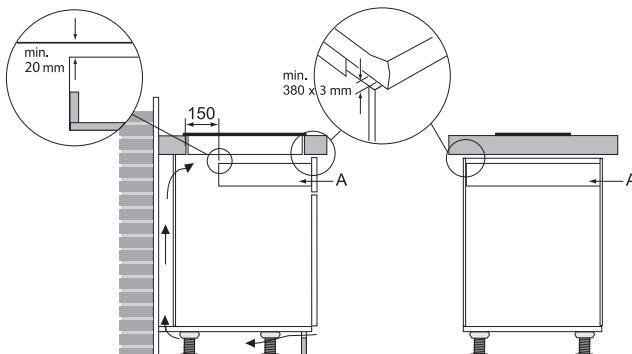


When the work top is thicker than the built in depth (=120 mm) of the appliance, this is fine. On the other hand, when the work top is thinner than the built in depth of the appliance, a drawer or oven possibly will not fit beneath the appliance.



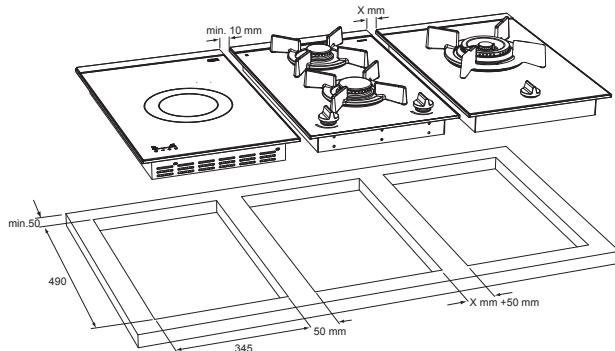
Beneath the hob a minimal space is required for cooling and optimal functioning of the hob. A minimum space of 10 mm between the base of the hob and the top of the drawer is advised.

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.

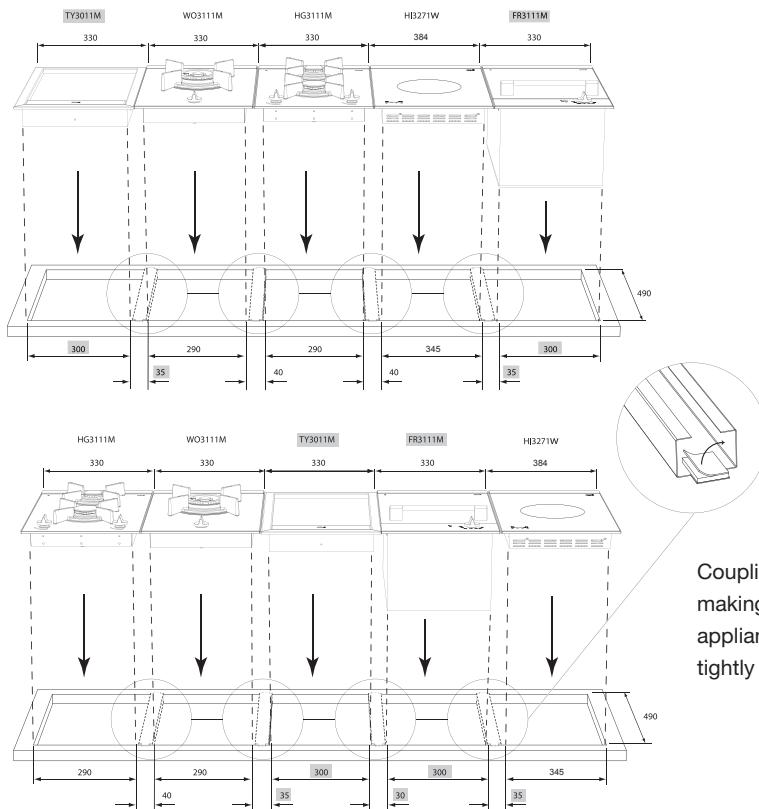


# INSTALLATION INSTRUCTIONS

## Fitted-unit situation with space



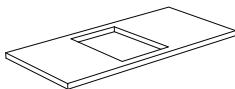
## Coupling examples with a coupling profile



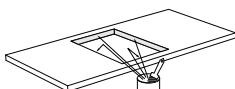
Coupling profile for  
making certain that  
appliances are mounted  
tightly next to each other

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

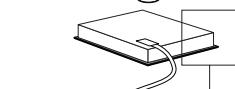
## *Building in*



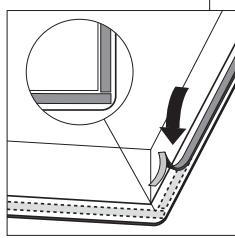
Check that the cabinet and the cut-out meet the dimension and ventilation requirements



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

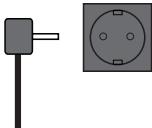


Lay the hob upside down on the worktop.



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.



If the connecting cable is damaged, it may only be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service organisation or equivalently qualified persons, in order to avoid dangerous situations.

## TECHNICAL DETAILS

### Capacity and dimensions table

This appliance complies with all relevant CE directives.

Hob type	HI3271W
Induction	x
Connection	230V - 50Hz (euro plug)
Phases	1
Maximum capacity cooking zone	3 kW (Ø180)
Connected load	3,0 kW
Total connected load	3000 W
<b>(Building in) dimensions</b>	
Appliance width x depth	384 x 522 mm
Build-in height from top of worktop	125 mm
Cut-out width x depth	345 x 490 mm
Minimal distance cut-out to back wall	40 mm
Minimal distance cut-out to side wall	40 mm

# ENVIRONMENTAL ASPECTS

## ***Disposal of packaging and appliance***

In the manufacturing of this appliance durable materials were used.

Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

## **Declaration of conformity**



We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

# TABLE DES MATIÈRES

<b>Votre plaque de cuisson</b>	
Introduction	4
Tableau de commandes	5
<b>Consignes de sécurité</b>	
Sécurité anti-surchauffe	6
Limiteur de durée de cuisson	6
<b>Utilisation</b>	
Fonctionnement des touches sensitives	7
La cuisson par induction	7
Opération induction	8
Casseroles par induction	9
Les bruits de l'induction	10
<b>Fonctionnement</b>	
Mise en marche et réglage de la puissance	11
Voyant de chaleur résiduelle	11
Boost	12
Eteindre	12
Mode veille	13
Mode écoveille	13
Sécurité enfant	14
Pause	14
Identifier les différents modes	15
Horloge/minuteur de cuisson	15
Activer et désactiver le signal sonore	17
Détection automatique de casserole	18
Réglage optimal du wok	19
Cuisson saine	19
<b>Entretien</b>	
Nettoyage	20
<b>Pannes</b>	
General	21
Tableau des pannes	21
<b>Consignes d'installation</b>	
Mesures de sécurité	23
Périmètre de sécurité	23
Points de fixation des étriers de montage	24
Dimensions d'encastrement	25
Ventilation	25
Encastre au-dessus d'un tiroir	26
Situation d'encastrement avec espace intermédiaire	27
Exemples de raccordement avec la pièce de raccordement	27
Encastrement	28
<b>Fiche technique</b>	
Mesures de puissance et d'encastrement	29
<b>Aspects environnementaux</b>	
Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	30

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON

## *Introduction*

Cette plaque de cuisson à induction est conçue pour les vrais gastronomes. La zone de cuisson dispose d'une capacité élevée et réagit de manière rapide et efficace. La zone de cuisson est spécialement conçue pour le wok et chauffe la base de la casserole, mais également une grande partie de la casserole, ce qui vous permet de bénéficier d'un confort maximal pour la cuisson.

Cuire sur une plaque de cuisson à induction est autre chose que cuire sur un appareil traditionnel. La cuisson à l'induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Ceci veut dire que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre « casseroles » vous fournira de plus amples informations sur ce sujet.

En vue d'assurer une sécurité optimale, la plaque de cuisson en induction est équipée avec un dispositif de sécurité pour la surchauffe et un voyant de chaleur résiduelle. Il signale que la zone de cuisson est encore chaude.

Ce manuel décrit la manière d'utiliser au mieux la plaque de cuisson en céramique. En plus d'une information sur la commande et des conseils d'entretien, vous trouverez également une information de base qui vous sera utile pour utiliser ce produit.



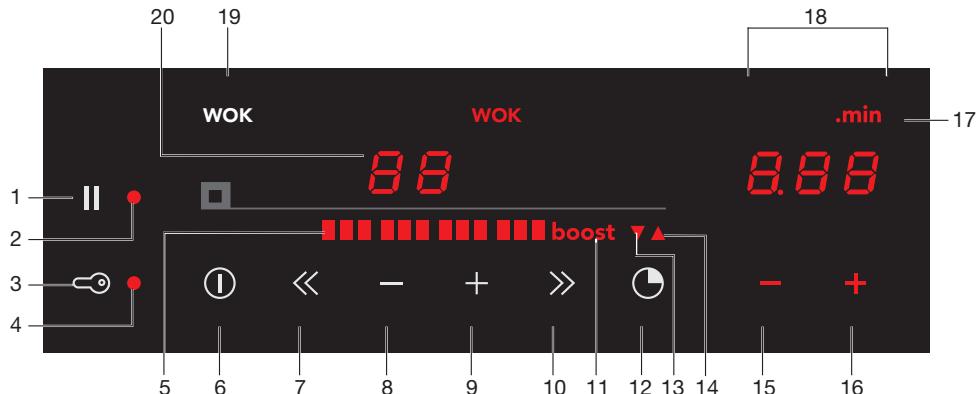
**Lisez attentivement le mode d'emploi en entier avant d'utiliser l'appareil. Gardez-le soigneusement pour le consulter ultérieurement.**

Le manuel sert de référence au service après-vente. **Il vous faut donc coller la plaquette signalétique située sur la plaque en verre au dos de ce manuel dans le cadre prévu à cet effet.** Les données qui se trouvent sur cette plaquette vous seront demandées par les employés du service après-vente dès que vous les contactez. Si vous ne détenez pas ces données, il sera plus difficile de fournir un service correct.

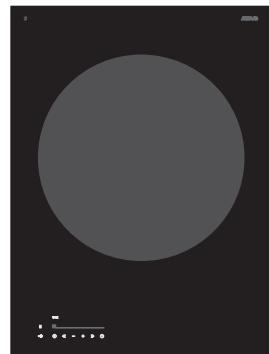
Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !

# VOTRE PLAQUE DE CUISSON

## Tableau de commande



1. Touche pause
2. Voyant pause
3. Touche sécurité enfant/Ecoveille
4. Voyant sécurité enfant/Ecoveille
5. Indicateur de réglages sous forme de blocs
6. Touche marche/arrêt
7. Réduction accélérée de la puissance
8. Réduction de la puissance
9. Augmentation de la puissance
10. Augmentation accélérée de la puissance
11. Indicateur de boost
12. Touche horloge/minuteur de cuisson
13. Voyant minuteur de cuisson
14. Voyant horloge
15. Touche de réduction du temps
16. Touche d'augmentation du temps
17. Indicateur de 'minutes après le point'
18. Indicateur d'horloge/minuteur de cuisson
19. Touche du wok
20. Indicateur de réglages



Zone de cuisson Ø300 3,0 kW

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**Avant toute utilisation, veuillez lire les consignes de sécurité !**

## Sécurité anti-surchauffe

- La zone de cuisson est dotée d'un capteur thermique. Ce capteur contrôle en permanence la température du fond de la casserole et des éléments de la plaque de cuisson, prévenant tout risque de surchauffe, par exemple par une casserole chauffée à sec. En cas de température trop élevée, la puissance de la plaque ou zone de cuisson est automatiquement diminuée ou éteinte.

## Limitateur de durée de cuisson



- Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil. Il fonctionne si vous oubliez d'arrêter votre plaque de cuisson.
- Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

Allure de chauffe	La zone de cuisson est automatiquement désactivée après :
1 et 2	9 heures
3, 4 et 5	5 heures
6, 7 et 8	4 heures
9	3 heures
10	2 heures
11 et 12	1 heure

- La zone de cuisson s'éteint automatiquement lorsque les durées mentionnées ci-dessus sont écoulées.

Allure de chauffe	La zone de cuisson revient automatiquement à la position de réglage 12 après :
boost	10 minutes

# UTILISATION

## Fonctionnement des touches sensitives

Si vous êtes habitué à un appareil traditionnel, la commande de la plaque de cuisson avec les touches sensitives demande une certaine adaptation. Vous obtiendrez la réaction la plus rapide en plaçant le bout du doigt à plat sur les touches. Il n'est pas nécessaire d'appuyer fort.

Les capteurs tactiles sont conçus de manière à réagir uniquement à la pression et au format du bout des doigts. La plaque de cuisson ne peut pas être commandée autrement. Elle ne se mettra pas en marche par exemple, si un animal domestique marche dessus.

## La cuisson par induction

### La cuisson par induction est rapide

- La rapidité de l'appareil est surprenante au début. La cuisson au wok sur un réglage élevé est particulièrement rapide. Nous vous recommandons de toujours surveiller la casserole.

### La puissance est automatiquement ajustée

Lors de la cuisson à induction, seule la partie de la zone de cuisson en contact avec le wok est utilisée. Il est important d'utiliser le wok inclus. Ce wok est en effet pleinement en contact avec la zone de cuisson.

**Les casseroles adaptées sont répertoriées sur le site Web '[www.atag.nl](http://www.atag.nl)'.**

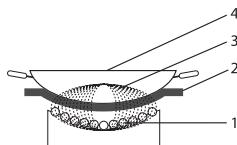


### Attention

- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui ne partiront plus. Veillez à ce que le fond des casseroles utilisées sur la plaque de cuisson soit parfaitement propre et soulevez toujours les casseroles pour les déplacer.
- Placez délicatement la casserole sur la zone de cuisson. Si vous manipulez la casserole sans faire attention, la poignée risque de heurter et d'endommager la vitre.
- Ne secouez pas la casserole lorsqu'elle se trouve sur la zone de cuisson. Vous risquez de rayer la vitre ou de l'endommager avec la poignée.
- N'utilisez pas la plaque de cuisson comme zone de travail.

# UTILISATION

## ***Opération induction***



Un champ magnétique est activé dans l'appareil. En plaçant sur une zone de cuisson une casserole avec un fond en fer, un courant à induction va se présenter dans le fond de la casserole. Ce courant à induction génère de la chaleur dans le fond de la casserole.

### **Confortable**

*La bobine (1) située dans la plaque de cuisson (2) active un champ magnétique (3). En plaçant une casserole avec un fond en fer (4) sur la bobine, un courant à induction va se présenter dans le fond de la casserole.*

Le réglage électronique se fait avec précision et simplicité. Sur la position la plus basse, vous pouvez, par exemple, faire fondre du chocolat directement dans la casserole ou préparer des ingrédients que vous réchauffez d'habitude au bain-marie.

### **Rapide**

Grâce à la grande puissance de la plaque de cuisson à induction, la cuisson au wok est très rapide.

### **Propre**

La plaque de cuisson est facile à nettoyer. Comme la zone de cuisson ne chauffe pas plus que la casserole en question, les dépôts alimentaires ne peuvent pas brûler.

### **Sûr**

La chaleur est activée dans la casserole en question. La plaque en verre ne chauffe pas plus que la casserole. En raison de cela, le risque que vous vous brûliez à l'appareil est vraiment minime. Après avoir enlevé la casserole, la zone de cuisson se refroidit très vite.

# UTILISATION

## Casseroles par induction

La cuisson par induction impose certaines caractéristiques aux casseroles.



### Attention

- Des casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.
- Utilisez seulement une casserole appropriée pour la cuisson à l'induction :
  - ▷ un fond épais de 2,5 mm ;
  - ▷ un fond sphérique pleinement en contact avec la zone de cuisson.
- Les casseroles les mieux appropriées sont celles ayant la marque « Class induction ».

**Les casseroles adaptées sont répertoriées sur le site Web '[www.atag.nl](http://www.atag.nl)'.**



### Attention

Vous pouvez contrôler vous-même avec un aimant si vos casseroles conviennent à la cuisson par induction. Si l'aimant est attiré par le fond de la casserole, la casserole convient à la cuisson par induction.



### Attention

- Quand il s'agit de réchauffer de l'huile, seule une casserole est conçue pour cette plaque de cuisson à induction. Il s'agit du modèle Curiepan, cette casserole ne chauffe pas au-delà de 250°C. Vous pouvez la commander auprès de Atag (référence AA3611W).

# UTILISATION

## Mode d'emploi du wok

- Placez délicatement la casserole sur la zone de cuisson. Si vous manipulez la casserole sans faire attention, la poignée risque de heurter et d'endommager la vitre.
- Ne secouez pas la casserole lorsqu'elle se trouve sur la zone de cuisson. Vous risquez de rayer la vitre ou de l'endommager avec la poignée.

## *Les bruits de l'induction*

### **Un cliquetis**

Le cliquetis se produit également sur des réglages moins puissants.

### **Les casseroles font du bruit**

Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Ceci est dû à la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole. En puissance de chauffe élevée, ceci est normal pour certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne courrent aucun risque d'endommagement.

### **Le ventilateur est bruyant**

Pour améliorer la durabilité des composants électroniques, l'appareil est équipé d'un ventilateur. En cas d'utilisation intensive de la plaque de cuisson, le ventilateur est activé afin de refroidir l'appareil. Ceci produit un bourdonnement audible. La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après avoir éteint la plaque de cuisson.

### **Fonction d'activation automatique**

Lorsque la fonction d'activation automatique (APD) est activée, on entend un cliquetis, même si la zone n'est pas utilisée.

# FONCTIONNEMENT

## Mise en marche et réglage de la puissance

Il y a 12 positions de réglage de la puissance. Une fonction boost est également disponible.

1. Mettez une casserole sur la zone de cuisson
2. Appuyez sur la touche sécurité enfant.

*Un signal sonore est émis.*

3. Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson voulue.

*Un ‘-’ s'affiche en clignotant et un signal sonore est émis. Si aucune autre commande n'est effectuée, la zone de cuisson s'éteint après 10 secondes.*

4. Réglez avec la touche + ou - , ou la touche << ou >> la position souhaitée. La plaque de cuisson démarre automatiquement à la position réglée (lorsqu'une casserole est détectée).

- ▷ Lorsque vous appuyez la première fois sur la touche + ou -, le réglage 6 s'affiche.
- ▷ Lorsque vous appuyez la première fois sur la touche >>, le réglage ‘12 + boost’ s'affiche. Le réglage ‘boost’ permet une cuisson à haute température pendant une courte durée (voir page 12).
- ▷ Lorsque vous appuyez la première fois sur la touche <<, le réglage ‘1.’ s'affiche.



### Conseils

- La touche + ou - permet de réduire ou d'augmenter graduellement le réglage de la puissance. Appuyez sur la touche << ou >> pour augmenter rapidement la puissance ou la baisser.
- Maintenez la touche <<, -, + ou >> enfoncee pour arriver plus rapidement au réglage de la puissance voulu.

## Détection de récipient

Si la plaque de cuisson ne détecte aucun récipient (métallique) après le réglage de la puissance, l'affichage continuera de clignoter et la zone de cuisson restera froide. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement si aucun récipient (métallique) n'est placé dessus dans un délai d'1 minute.

## Voyant de chaleur résiduelle



Le voyant indique que la zone de cuisson est encore chaude. Il va s'éteindre dès que la plaque de verre aura atteint une température sûre. La chaleur résiduelle sera signalée sur l'écran par le symbole H.

# FONCTIONNEMENT

## Boost

La fonction 'boost' permet une cuisson à un très haut niveau de puissance pendant une courte durée (10 minutes au maximum). La puissance revient automatiquement au niveau 12 une fois la durée maximum de la fonction boost écoulée.



### Activer la fonction boost

1. Placez un récipient sur une zone de cuisson, puis activez cette zone de cuisson.
  2. Appuyez immédiatement après sur la touche >>.  
*Le réglage 12 et la mention boost apparaissent sur l'affichage.*
- Si vous souhaitez activer la fonction boost pour une zone de cuisson dont la puissance est déjà réglée, appuyez plusieurs fois sur la touche >> ou la touche +.

### Désactiver la fonction boost

*La fonction boost est activée, la position de réglage 12 et la mention boost sont affichées.*

1. Appuyez sur la touche << ou -.

*Une position de réglage plus basse apparaît sur l'affichage.*

#### Ou :

2. Appuyez sur la touche marche/arrêt.

*Un signal sonore est émis et l'affichage s'éteint. La zone de cuisson est alors éteinte.*

## Eteindre

### Eteindre une zone de cuisson particulière

Appuyez sur la touche marche/arrêt.

*Un signal sonore est émis et l'affichage s'éteint.*

- La plaque de cuisson passe automatiquement en mode de veille (reportez-vous également à la section relative au mode de veille).

#### Ou :

Appuyez sur la touche sécurité enfant pour éteindre la zone de cuisson.

*Un signal sonore est émis. Le voyant de sécurité enfant rouge situé à côté de la touche sécurité enfant clignote très lentement.*

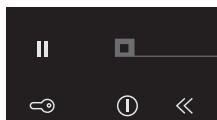
- Le mode écoveille de la plaque de cuisson à induction est alors activé (reportez-vous également à la section relative au mode écoveille).

# FONCTIONNEMENT

## Mode veille

En mode veille, la plaque de cuisson n'est pas en fonctionnement. Vous pouvez passer au mode veille depuis le mode écoveille, ou en éteignant la zone de cuisson.

La cuisson peut être démarrée directement depuis le mode veille en appuyant sur la touche marche/arrêt de la zone de cuisson.



### Mettre la plaque de cuisson en mode veille depuis le mode écoveille

*Le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfant clignote lentement.*  
Appuyez brièvement sur la touche sécurité enfant pour passer au mode veille.

*Un signal sonore est émis. Tous les voyants de la plaque de cuisson s'éteignent.*

## Mode écoveille

En mode écoveille, la plaque de cuisson n'est pas en fonctionnement et consomme le moins d'énergie.

Le mode écoveille peut être activé depuis le mode veille ou lorsque la zone de cuisson est encore en fonctionnement.



### Bon à savoir

La plaque de cuisson consomme en mode écoveille moins de 0,5 W.  
Ce qui est encore inférieur à la consommation en mode veille.



### Mettre la plaque de cuisson en mode écoveille

Appuyez brièvement sur la touche sécurité enfant.

*Un signal sonore est émis. Le mode écoveille est activé, le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfant clignote lentement.*

Vous ne pouvez pas démarrer la cuisson directement depuis le mode écoveille. Vous devrez d'abord mettre la plaque de cuisson en mode veille.



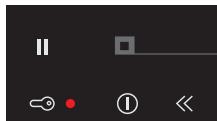
### Bon à savoir

30 minutes après avoir été mise en mode veille, la plaque de cuisson passe automatiquement en mode éco veille , évitant une consommation d'énergie inutile.

# FONCTIONNEMENT

## Sécurité enfant

La plaque de cuisson peut être verrouillée à l'aide du dispositif de sécurité enfant. Cela permet d'éviter tout allumage accidentel.



### Activer la sécurité enfant de la plaque de cuiso

- Appuyez 2 secondes sur la touche sécurité enfant.

*Un double signal sonore est émis. Toutes les touches sont bloquées, excepté la touche sécurité enfant. La plaque de cuisson passe d'abord en mode écoveille, puis en mode sécurité enfant. Le voyant rouge est allumé en continu.*

- Appuyez à nouveau 2 secondes sur la touche sécurité enfant pour désactiver la sécurité enfant.

*Un signal sonore est émis. La plaque de cuisson est maintenant en mode veille. Le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfant s'éteint.*

### Conseil



Mettez la plaque de cuisson en mode sécurité enfant avant de la nettoyer, vous évitez ainsi une mise en marche accidentelle.

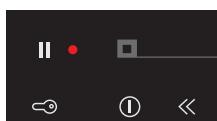


### Bon à savoir

La plaque de cuisson est aussi économique en énergie en mode sécurité enfant qu'en mode écoveille.

## Pause

La fonction pause vous permet d'interrompre totalement la cuisson pendant 5 minutes. Vous pourrez ainsi dans ce mode laisser brièvement la plaque de cuisson sans surveillance ou la nettoyer en toute sécurité, sans perdre les réglages.



### Mettre la plaque de cuisson en mode pause

Appuyez une fois sur la touche pause.

*Un double signal sonore est émis, les réglages de la puissance passent à une position plus basse et le voyant rouge à côté de la touche pause clignote.*

- L'horloge/le minuteur de cuisson est désactivé.
- La zone de cuisson est automatiquement réglée sur une puissance inférieure.
- Toutes les touches sont inactives, à l'exception de la touche sécurité enfant et de la touche pause. La touche marche/arrêt de la zone de cuisson est également activée, elle réagit cependant avec un retard de deux secondes.

# FONCTIONNEMENT

Pour redémarrer la cuisson, appuyez à nouveau dans un délai de 5 minutes sur la touche pause.

*Un double signal sonore est émis, la plaque de cuisson se remet en marche en reprenant les réglages effectués avant de la mettre en pause.*

Si vous n'effectuez pas d'autres commandes durant 5 minutes :

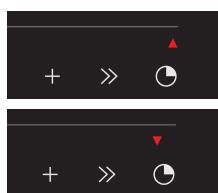
*La zone de cuisson active s'éteint automatiquement. La touche pause continue de clignoter pendant 25 minutes, indiquant que la cuisson a été interrompue par le mode pause. Une fois ces 25 minutes écoulées, la plaque de cuisson passe automatiquement du mode pause au mode écoveille.*

## *Identifier les différents modes*

<b>Mode veille</b>	Aucun voyant n'est allumé
<b>Mode écoveille</b>	Le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfant clignote lentement.
<b>Sécurité enfant</b>	Le voyant rouge à côté de la touche sécurité enfant est allumé en continu.
<b>Mode pause</b>	Le voyant rouge à côté de la touche pause clignote.

## *Horloge / Minuteur de cuisson*

La touche horloge/minuteur de cuisson du zone de cuisson a deux fonctions :



<b>Fonction horloge</b>	<b>Fonction minuteur de cuisson</b>
Cette fonction se reconnaît à la flèche rouge orientée vers le haut.	Cette fonction se reconnaît à la flèche rouge orientée vers le bas.
En fonction horloge, le temps augmente.	En fonction minuteur de cuisson, le temps diminue.
L'horloge ne peut pas être associée à une zone de cuisson.	Le minuteur de cuisson peut être associé à une zone de cuisson. Si c'est le cas, la zone de cuisson s'éteindra une fois écoulé le temps de cuisson réglé.
La fonction horloge est activée automatiquement 3 secondes après avoir appuyé sur la touche horloge/minuteur de cuisson si aucune commande n'est effectuée.	La fonction minuteur de cuisson est accessible depuis la fonction horloge en appuyant sur la touche + ou -.

# FONCTIONNEMENT



## Attention

- Il est également possible d'utiliser la fonction horloge/minuteur de cuisson sans activer la zone de cuisson.



## Activer l'horloge

1. Appuyez une fois sur la touche horloge/minuteur de cuisson de la zone de cuisson.  
*L'affichage de l'horloge s'allume, indiquant trois zéros qui clignotent. Sous l'affichage apparaissent un + et un -.*  
Si aucun temps n'est réglé avec la touche + ou -, l'horloge démarre automatiquement après 3 secondes. L'horloge marche au maximum 9 heures et 59 minutes.  
*La flèche rouge pointée vers le haut s'allume et le temps écoulé s'affiche.*
2. Appuyez à nouveau sur la touche horloge/minuteur de cuisson de la zone de cuisson pour l'arrêter.

## Activer le minuteur de cuisson

1. Appuyez une fois sur la touche horloge/minuteur de cuisson de la zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche + ou - pour passer de la fonction horloge à la fonction minuteur de cuisson. Réglez ensuite avec la touche + le temps de cuisson souhaité. Vous pourrez ensuite modifier avec la touche - le temps de cuisson réglé.  
*La flèche rouge pointée vers le bas s'allume. Le décompte du temps de cuisson démarre.*
3. Appuyez à nouveau sur la touche horloge/minuteur de cuisson de la zone de cuisson pour l'arrêter.



## Attention

- Le minuteur de cuisson est associé à une zone de cuisson si la zone de cuisson correspondante est en fonctionnement.
- La zone de cuisson à laquelle le minuteur de cuisson est associé s'éteindra automatiquement une fois le temps de cuisson réglé écoulé.

*La sonnerie du minuteur de cuisson se déclenche et sonne pendant un quart d'heure en volume décroissant ; l'indication '0.00' et la flèche pointée vers le bas clignotent. Appuyez à nouveau sur la touche horloge/minuteur de cuisson de la zone de cuisson dont la flèche rouge pointée vers le bas clignote pour arrêter la sonnerie du minuteur de cuisson.*

# FONCTIONNEMENT



## Régler le temps de cuisson

Activez le minuteur de cuisson.

Touche	Progression x par pression de touche	Durée
+	x = 1 minute	0.00 à ...
-	x = 10 secondes	5.00 - 0.00
-	x = 30 secondes	9.00 - 5.00
-	x = 1 minute	... à 9.00

Lorsque vous avez atteint 9 minutes et 0 secondes (« 9.00 »), la mention « .min » apparaît sur l'affichage. Les minutes s'ajoutent ensuite après le point.



## Conseil

Maintenez la touche + ou - enfoncée pour régler plus rapidement le temps de cuisson voulu.

## Activer et désactiver le signal sonore

1. Appuyez deux fois sur la touche marche/arrêt la plus à gauche.
2. Maintenez ensuite enfoncées la touche << et la touche + simultanément jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.  
*Le signal sonore est alors désactivé pour toutes les commandes, excepté pour les touches pause et sécurité enfant. Notez que la sonnerie du minuteur de cuisson et le signal sonore des messages d'erreur ne peuvent pas être désactivés.*
3. Pour réactiver le signal sonore, procéder de la même façon.

## FONCTIONNEMENT

---

### **Activer et désactiver la détection automatique de casserole**

Si, après l'activation de la plaque de cuisson, vous posez une casserole sur une zone de cuisson inactive, la touche de commande s'allume et peut directement être contrôlée (sans utiliser la touche marche/arrêt).

Si la zone de cuisson n'est pas activée dans les 10 secondes, elle s'éteint automatiquement. Elle peut ensuite être réactivée en enlevant la casserole et en la remettant en place ou en utilisant la touche marche/arrêt.

Cette fonction est activée par défaut, mais elle peut être désactivée.

Pour la désactiver, il vous suffit d'éteindre la plaque de cuisson et d'appuyer pendant 5 sec. sur les touches «wok» (19) et «marche/arrêt» (6) de la partie gauche du panneau de commandes. L'écran affiche alors «APd OFF». En répétant cette procédure, la fonction est réactivée et «APd On» s'affiche à l'écran.

# FONCTIONNEMENT

## Réglage optimal du wok

Lorsque la plaque de cuisson est allumée, vous pouvez régler automatiquement le wok de manière optimale d'une pression sur une touche.



### Pour régler le wok de manière optimale

*Une casserole est placée sur la zone de cuisson et la plaque de cuisson est allumée.*

1. Appuyez sur la touche wok.

*Une icône s'allume et la lettre A s'affiche à l'écran. Le réglage optimal du wok est automatiquement activé pour la zone de cuisson au bout de trois secondes.*

Vous pouvez sélectionner un autre niveau à l'aide des touches suivantes:

<< , + , - , >> .

## Cuisson saine

### Point de fumée des différentes sortes d'huiles

Pour un cuisine saine, ATAG conseille d'utiliser une sorte d'huile convenant à la température de cuisson. Le point de fumée auquel des gaz toxiques se dégagent diffère selon la sorte d'huile. Le tableau ci-dessous indique le point de fumée des différentes sortes d'huiles.

Huile	Point de fumée °C
Huile d'olive extra vierge	160 °C
Beurre	177 °C
Huile de noix de coco	177 °C
Huile de colza	204 °C
Huile d'olive vierge	216 °C
Huile de tournesol	227 °C
Huile de maïs	232 °C
Huile d'arachide	232 °C
Huile de riz	255 °C
Huile d'olive	242 °C

## Nettoyage



### Attention

Avant de commencer le nettoyage, enclenchez la sécurité à enfants.

#### Nettoyage quotidien

- Bien que les aliments qui sont tombés sur la plaque de cuisson ne peuvent pas brûler, il est recommandé de nettoyer la plaque de cuisson tout de suite après utilisation. Pour le nettoyage quotidien, il est bien d'utiliser un produit d'entretien doux et un chiffon doux.
- Séchez ensuite avec un essuie-tout ou un chiffon sec.

#### En cas de taches tenaces

- Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle.
- Enlever les taches d'eau et les traces de calcaire avec du vinaigre blanc.
- Enlevez les taches d'eau et les traces de métal avec du vinaigre d'entretien. Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever. A cette fin, il est possible de trouver des outils spéciaux dans le commerce.
- Eliminez les aliments qui se trouvent sur la plaque de cuisson en utilisant un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.



#### N'utilisez jamais

- N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des griffures permettant au calcaire et à la saleté de s'y déposer.
- N'utilisez jamais d'objets pointus, comme la paille de fer et les éponges métalliques.

# PANNES

## General

Les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie. Ou consultez le site Internet ‘[www.atag.nl](http://www.atag.nl)’.



N'utilisez pas d'appareil présentant une surface cassée ou fissurée. Arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil. Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur de la conduite d'alimentation (en cas de connexion fixe) sur 0 ou déconnectez le/les fusible(s) de l'armoire électrique. Contactez le service après-vente.

## Tableau des pannes

Un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson à induction ne signifie pas nécessairement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez dans tous les cas les points suivants, ou consultez pour plus d'informations le site ‘[www.atag.nl](http://www.atag.nl)’.

Symptôme	Cause possible	Solution
À la mise en route, du texte apparaît sur l'écran.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après avoir éteint la plaque de cuisson.	Refroidissement de la plaque de cuisson.	Fonctionnement normal.
Lors des premières cuissons, la plaque dégage une légère odeur.	Réchauffement d'une nouvelle plaque.	C'est normal et disparaît après quelques cuissons. Aérez la cuisine.
Les casseroles font beaucoup de bruit pendant la cuisson.	Ceci est causé par la transmission d'énergie de la plaque de cuisson à la casserole.	Ceci est normal en allure de chauffe élevée chez certaines casseroles. La casserole ou la plaque de cuisson ne court aucun danger.
L'écran continue de clignoter après avoir sélectionné la zone de cuisson.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou ne dispose pas de la forme sphérique adaptée.	Utilisez une casserole adaptée.
Une zone de cuisson s'arrête soudainement et vous entendez un signal.	Le délai programmé est écoulé.	Éteignez le signal avec les touches + ou - du minuteur.
La plaque de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît à l'écran.	Aucune alimentation électrique à cause d'un branchement erroné ou d'une alimentation défectueuse.	Vérifiez le fusible ou l'interrupteur électrique (pour un appareil sans prise).

## PANNES

Symptôme	Cause possible	Solution
Le fusible de l'installation s'enclenche lorsque j'allume la plaque de cuisson.	Branchemet erroné la plaque de cuisson.	Vérifiez le branchement électrique.
Code de panne F00.	Le panneau de commande est sale ou mouillé.	Nettoyez le panneau de commande.
Code de panne F0 à F6 et FC.	Générateur défectueux.	Contactez le service après-vente.
Code de panne F7.	La température environnante n'est pas adéquate.	Eteignez toutes les sources de chaleur à proximité de la plaque de cuisson.
Code de panne F8 et F08.	Surchauffe de la plaque de cuisson.	Laissez refroidir la plaque de cuisson, reprenez ensuite la cuisson.
Code de panne F9 et/ou signal sonore continu.	La plaque de cuisson est mal branchée ou le voltage est trop élevé.	Faites modifier les branchements.
Code de panne F99.	Vous avez appuyé simultanément sur au moins 2 touches.	Appuyez sur une seule touche à la fois.
Code de panne FA.	La plaque de cuisson est mal branchée ou le voltage est trop faible.	Contactez le service après-vente.
Code de panne FAN.	Mauvaise ventilation.	Assurez-vous que les trous de ventilation sous la plaque de cuisson ne sont pas bouchés.
Code de panne E6	Casserole incorrecte.	Les casseroles adaptées sont répertoriées sur le site Web <a href="http://www.atag.nl">www.atag.nl</a> .
	Erreur matérielle/logicielle.	Contactez le service après-vente.
Autres codes d'erreur.	Générateur défectueux.	Contactez le service après-vente.

# CONSIGNES D'INSTALLATION

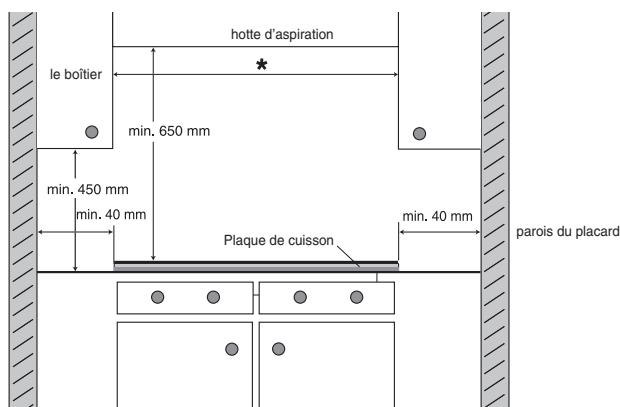
## Mesures de sécurité

- Le branchement doit répondre aux prescriptions locales et nationales.
- L'appareil doit toujours être relié à la terre.
- Seul un installateur électrotechnicien agréé est habilité à brancher cet appareil.
- Raccordez toujours l'appareil à une prise mise à la terre.
- Le câble de raccordement doit être libre et ne pas être susceptible d'être heurté par un tiroir.
- Si un raccordement fixe est souhaité, un dispositif de séparation omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm devra être prévu dans les canalisations électriques fixes.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est intégrée doit être plat.
- Les parois et le plan de travail autour de l'appareil doivent résister au moins à une température de 85 °C. Même si l'appareil ne chauffe pas, la chaleur d'une casserole peut décolorer ou déformer les parois.
- Les dégâts consécutifs à un branchement, un encastrement ou une utilisation impropre ne sont pas couverts par la garantie.

## Périmètre de sécurité

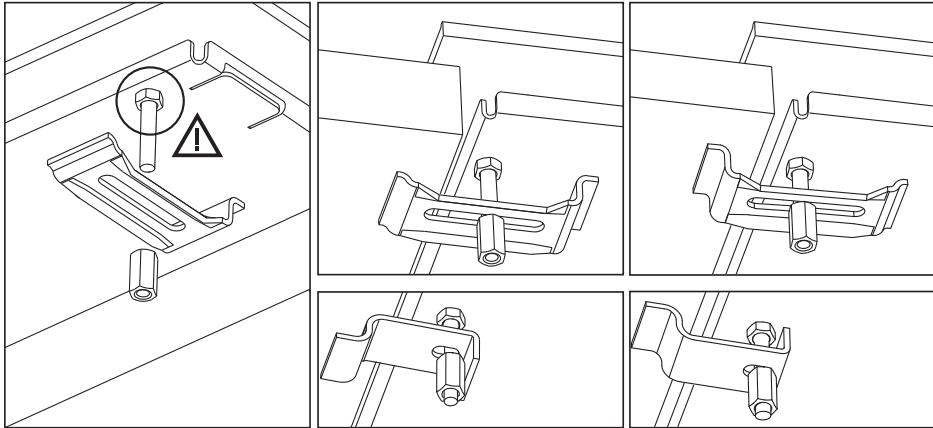
Pour garantir une utilisation sans danger, il est nécessaire de laisser suffisamment d'espace libre autour de la plaque de cuisson. Assurez-vous que cet espace libre est respecté.

\* HI3271W: min. 40 cm



# CONSIGNES D'INSTALLATION

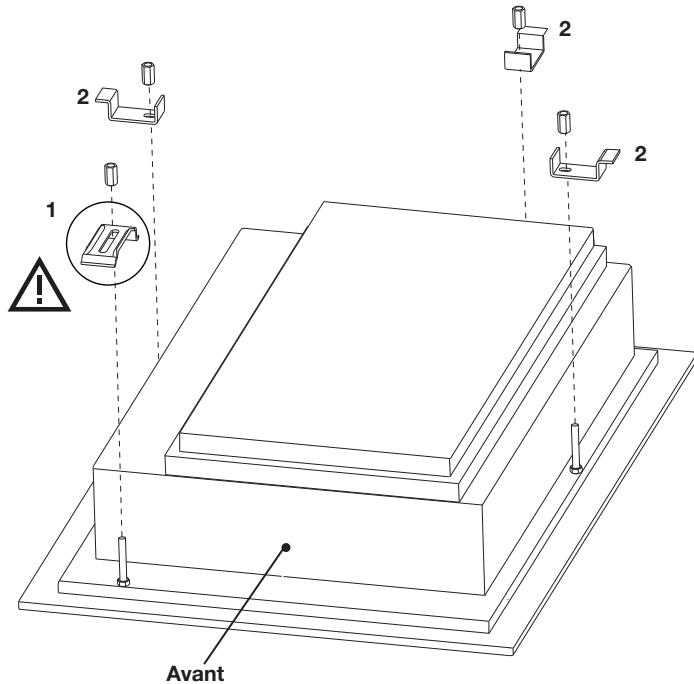
## Points de fixation des étriers de montage



Ne pas enlever ou  
tordre l'écrou !

Plans de travail épais

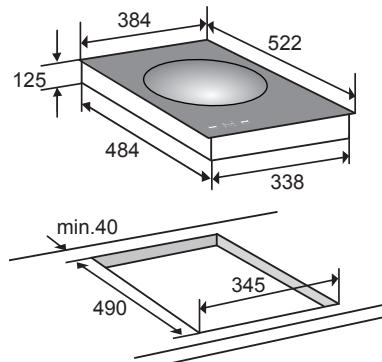
Plans de travail minces



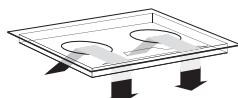
# CONSIGNES D'INSTALLATION

## *Dimensions d'encastrement*

L'illustration ci-dessus indique les côtes de l'évidement d'encastrement.



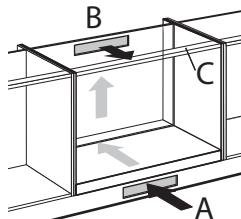
## *Ventilation*



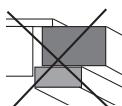
L'électronique qui se trouve dans l'appareil a besoin d'être refroidie.  
L'air frais se aspirer en arrière du meuble de cuisine et se souffler par les évents sur la face inférieure de l'appareil.  
La plaque de cuisson s'arrête en cas d'aération insuffisant.

# CONSIGNES D'INSTALLATION

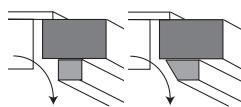
## Encastrer au-dessus d'un tiroir



La ventilation s'effectue par la plinthe (A) et le panneau arrière (B) du meuble de cuisine. Pratiquez les ouvertures de ventilation à l'aide d'une scie (min. 100 cm<sup>2</sup>). L'arrivée d'air A est superflue s'il existe une autre ouverture permettant en combinaison avec l'ouverture B, d'aspirer de l'air frais.



Assurez-vous que la latte transversale n'empêche pas la bonne circulation de l'air. Si nécessaire, découpez ou rabotez en biseau la latte transversale C.

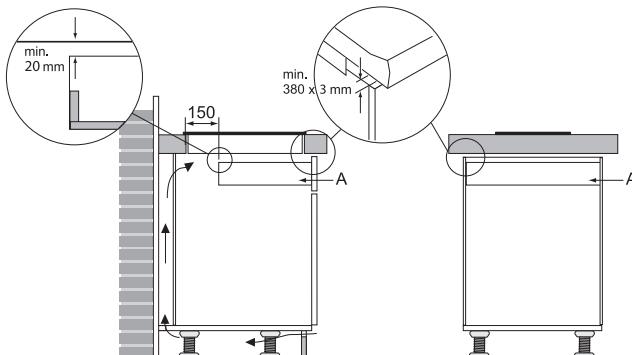


Le fait que la partie supérieure du wok soit plus épaisse que la profondeur d'intégration de l'appareil (= 120 mm) ne pose pas de problèmes. Cependant, si la partie supérieure du wok est moins épaisse que la profondeur d'intégration de l'appareil, il est possible que vous ne puissiez pas placer de tiroir ou de four sous l'appareil.



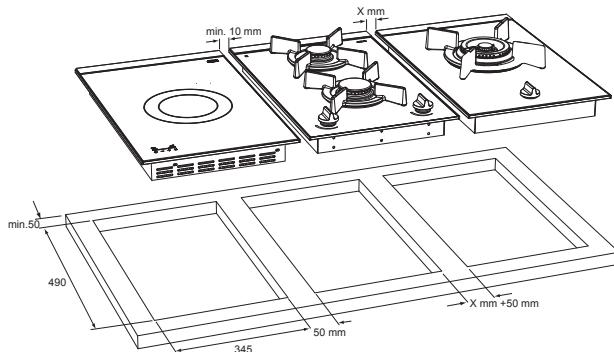
Un espace minimal est requis sous la plaque de cuisson pour permettre le refroidissement et le fonctionnement optimal de la plaque. Nous vous recommandons un espace minimal de 10 mm entre la base de la plaque de cuisson et la partie supérieure du tiroir.

Les tiroirs ne doivent pas obstruer les ouvertures d'aération au bas de l'appareil. Si un tiroir est placé sous la plaque de cuisson, un écart équivalent à au moins la largeur de la plaque de cuisson doit être conservé à l'avant.

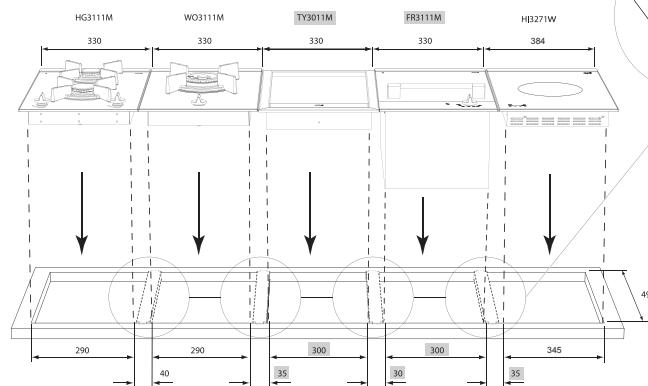
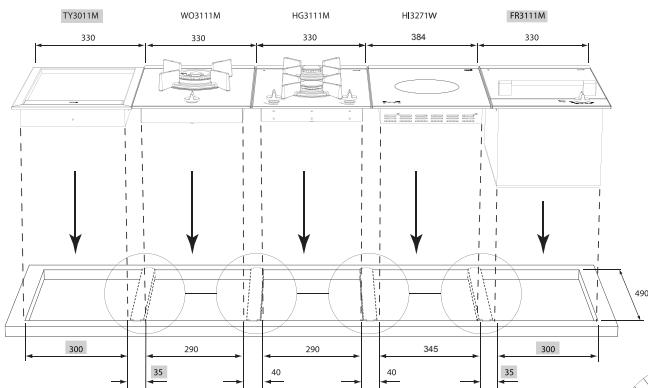


# CONSIGNES D'INSTALLATION

## Situation d'encastrement avec espace intermédiaire



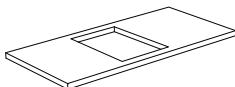
## Exemples de raccordement avec la pièce de raccordement



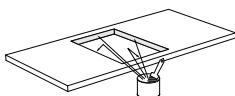
La pièce de raccordement sert à monter les appareils les uns contre les autres

# CONSIGNES D'INSTALLATION

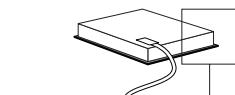
## *Encastrement*



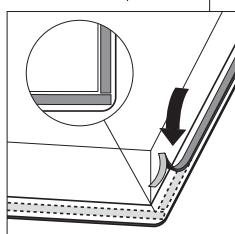
Vérifiez que le meuble de cuisine et l'évidement correspondent aux exigences relatives aux dimensions et à la ventilation.



Traitez la tranche des plans de travail en bois ou en matière plastique, éventuellement avec un vernis d'étanchéité, afin d'éviter tout gonflement du plan de travail sous l'effet de l'humidité.

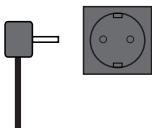


Déposez l'appareil sans dessus dessous sur le plan de travail.



Retirez le film de protection de la bande d'obturation et collez cette dernière dans la rainure des profils en aluminium et sur le bord de la plaque de verre. Pour une bonne finition des coins, coupez la bande d'obturation en 4 et ajustez-les bien dans les coins.

Retournez l'appareil et déposez-le dans l'évidement.



Branchez l'appareil sur le secteur. Il émet un bref signal, puis tous les affichages s'allument brièvement. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil.

Contrôlez le fonctionnement de l'appareil. Si l'appareil n'a pas été bien connecté, un signal sonore sera émis ou les voyants ne s'enclenchent pas.



En cas de détérioration du câble de connexion, seul le fabricant, son service après-vente ou des homologues qualifiés sont autorisés à en faire le remplacement. Ceci pour éviter des situations dangereuses.

# FICHE TECHNIQUE

## *Mesures de puissance et d'encastrement*

Cet appareil satisfait à toutes les directives CE en la matière.

Type de plaque de cuisson	HI3271W
Induction	x
Branchements	230V - 50Hz (fiche européenne)
Phases	1
Puissance maximale zone de cuisson	3 kW
Aansluitwaarde	3 kW
Dimensions (d'encastrement)	
Appareil largeur x profondeur	384 x 522 mm
Hauteur d'encastrement à partir de la face supérieure du plan de travail	125 mm
Dimensions de l'évidement largeur x profondeur	345 x 490 mm
Espace entre évidement et paroi arrière	40 mm
Espace entre évidement et paroi latérale	40 mm

# ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX

## ***Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage***

Des matériaux durables ont été employés dans la fabrication de cet appareil. Veillez à éliminer cet équipement de façon responsable à l'issue de son cycle de service. Renseignez-vous auprès des autorités à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants peuvent le composer :

- carton ;
- film polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Éliminez les matériaux de façon responsable et conformément aux réglementations gouvernementales.



À titre de rappel de la nécessité d'éliminer les appareils ménagers séparément, le produit est marqué du symbole représentant une poubelle roulante barrée. Cela signifie qu'à l'issue de son cycle de service, l'appareil ne peut être mis au rebut avec les déchets ménagers. Il doit être déposé dans un centre municipal spécial de collecte et de tri des déchets, ou chez un revendeur assurant ce service.

L'élimination séparée des appareils ménagers évite d'éventuelles conséquences environnementales et sanitaires négatives découlant d'une mise au rebut inappropriée et permet de recycler les matériaux constitutifs pour réaliser des économies substantielles d'énergie et de ressources.

## **Déclaration de conformité**



Nous déclarons que nos produits sont conformes à toutes les directives, décisions et régulations européennes et aux exigences énumérées dans les normes référencées.