



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

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Stick the appliance identification card here.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiokaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

700003175100

gebruiksaanwijzing **inductiekookplaat**

instructions for use **induction hob**

ATAG



HI1271S	HI8271S
HI6271SV	HI8271SI
HI7271S	HI9271S
HI7271SI	HI9271SI
	HI9271SV

NL

Handleiding

NL 3 - NL 44

GB

Manual

GB 3 - GB 44

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6

Veiligheid

Waar u op moet letten	9
Aansluiten en reparatie	9
Tijdens gebruik	9
Temperatuurbeveiliging	11
Kookduurbegrenzing	11

Gebruik

Werking van de aanraaktoetsen	12
Inductiekoken	12
Werking inductie	13
Inductiegeluiden	13
Pannetjes	14

Bediening

Inschakelen en vermogen instellen	16
Restwarmte-indicatie	16
Boost	16
Twee achter elkaar liggende kookzones	17
Bridgen van de Vario inductiezones	17
Uitschakelen	18
Stand-by modus	19
Eco stand-by modus	19
Kinderslot	20
Pauze	20
Herkennen van een modus	21
Timer / Kookwekker	21
Geluidssignaal in- en uitschakelen	23
Automatische kookprogramma's	24
Gezond koken	28
Kookstanden	29

Onderhoud

Reinigen	30
----------	----

Storingen

Algemeen	31
Storingstabel	31

Installatie

Waar u op moet letten	34
Elektrische aansluiting	40
Inbouwen	41
Technische gegevens	42

Milieuaspecten

Afvoeren toestel en verpakking	45
--------------------------------	----

Inleiding

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

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

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

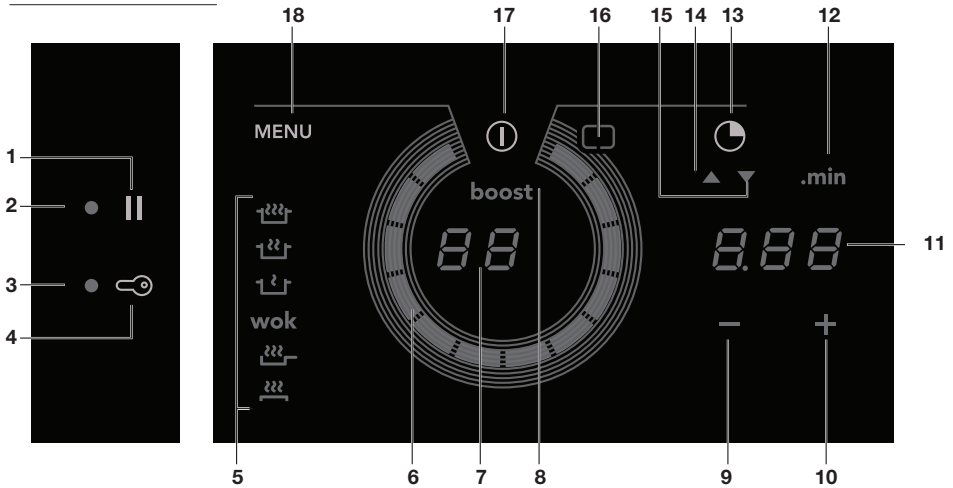
In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de inductiekookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product. Tevens zijn kooktabellen en onderhoudstips opgenomen.

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

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

Veel kookplezier!

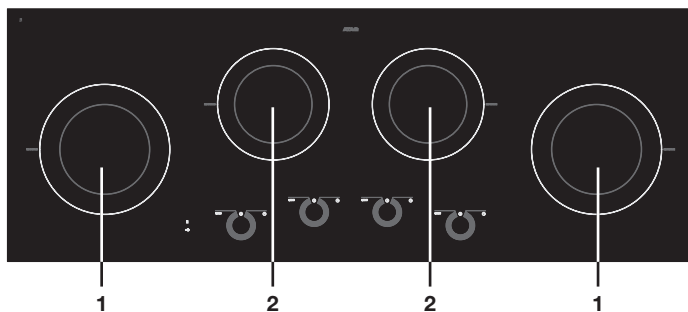
Bedieningspaneel



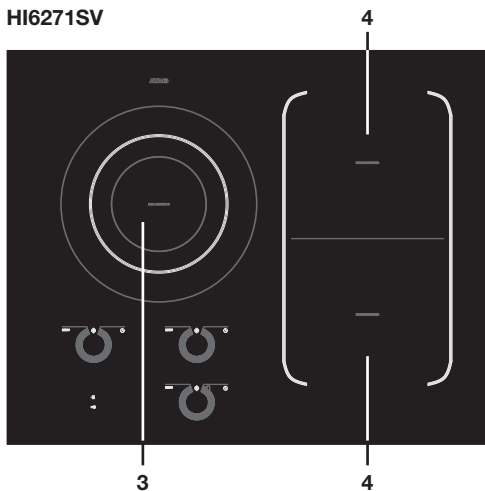
1. Pauzetoets
2. Pauze-indicatie
3. Kinderslotindicatie/Eco stand-by indicatie
4. Sleuteltoets (kinderslot- / eco stand-by functie)
5. Menufuncties inductie (zie pagina 19-21)
6. Slide control (12 standen)
7. Standen-indicatie
8. Boost indicatie
9. Tijd verlagen toets
10. Tijd ophogen toets
11. Timer/kookwekker
12. 'Minuten achter de punt' indicatie
13. Timer-/kookwekkertoets
14. Kookwekkerindicatie
15. Timerindicatie
16. Bridge functie toets (koppelt twee kookzones aan elkaar tot één grote zone die met één slider te bedienen is)
17. Aan-/uittoets
18. Menutoets

Beschrijving

HI1271S

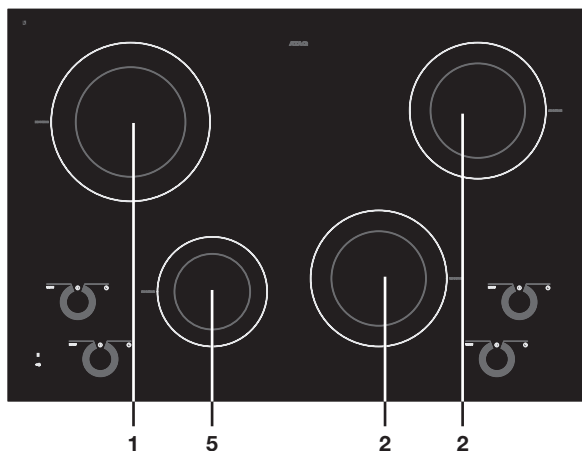


HI6271SV

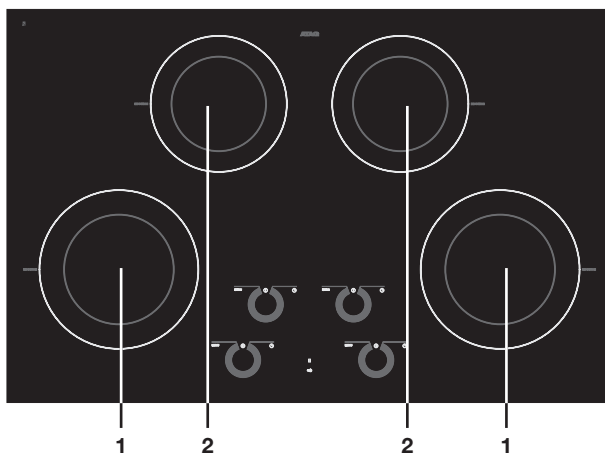


- 1. Kookzone Ø210 3,7 kW
- 2. Kookzone Ø180 3,0 kW
- 3. Kookzone Ø260 5,5 kW (dubbel ring)
- 4. Vario zone 180 x 220 mm 3,7kW (koppelbare zones)

HI7271S / HI7271SI

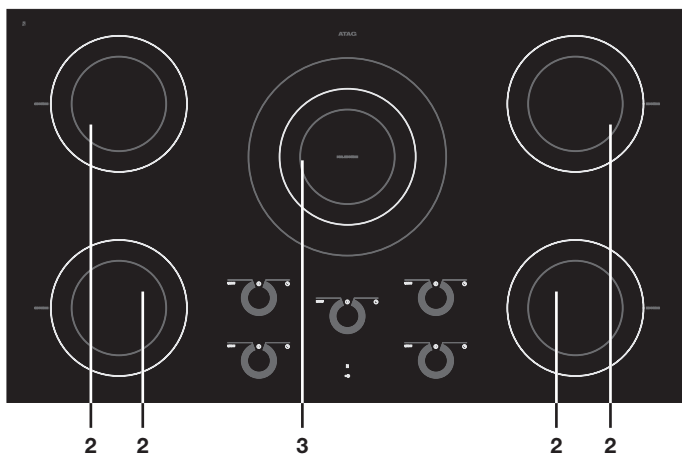


HI8271S / HI8271SI

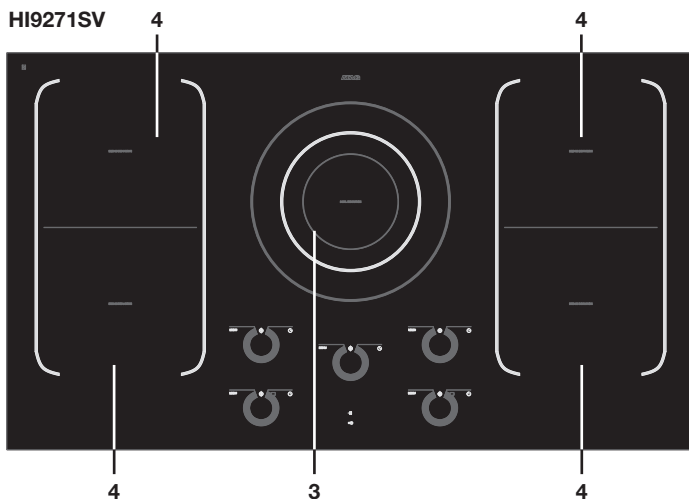


1. Kookzone Ø210 3,7 kW
2. Kookzone Ø180 3,0 kW
3. Kookzone Ø260 5,5 kW (dubbel ring)
4. Vario zone 180 x 220 mm 3,7kW (koppelbare zones)
5. Kookzone Ø145 2,2 kW

HI9271S / HI9271SI



HI9271SV



1. Kookzone Ø210 3,7 kW
2. Kookzone Ø180 3,0 kW
3. Kookzone Ø260 5,5 kW (dubbel ring)
4. Vario zone 180 x 220 mm 3,7kW (koppelbare zones)
5. Kookzone Ø145 2,2 kW

Waar u op moet letten



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

Aansluiten en reparatie



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

Tijdens gebruik



- **WAARSCHUWING:** dit apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, alsmede personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of met ontbrekende ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies krijgen in veilig gebruik van het apparaat en begrijpen wat de betreffende gevaren zijn. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden als zij niet onder toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** koken met vet of olie op een kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en kan brand tot gevolg hebben. Probeer NOOIT de brand te blussen met water, maar zet het apparaat uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.
- **WAARSCHUWING:** brandgevaar: laat niets op de kookplaat staan.
- **WAARSCHUWING:** als het oppervlak is gebarsten, schakelt u het apparaat uit om het risico van een elektrische schok te vermijden.
- Plaats metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels niet op het oppervlak van de kookplaat, omdat ze heet kunnen worden.
- Schakel het kookplaattelement na gebruik uit met de knop en vertrouw niet alleen op de pandetector.

- Gebruik het toestel niet beneden 5 °C.
- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
- Als de kookplaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- Houd rekening met de zeer snelle opwarmtijd op de hogere standen. Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hoge stand heeft ingesteld.
- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik. Houd natuurlijke ventilatieopeningen open.
- Let op dat pannen niet droog koken. De kookplaat zelf is beveiligd tegen oververhitting, de pan wordt echter zeer heet en kan beschadigd raken. Schade door droogkoken valt buiten de garantie.
- Gebruik het kookvlak niet als opslagplaats.
- Zorg voor enkele centimeters afstand tussen de onderkant van de kookplaat en de inhoud van een lade.
- Leg geen brandbare voorwerpen in een lade onder de kookplaat.
- Zorg ervoor dat snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer, niet in aanraking komen met de hete kookzone.
- De kookzones worden warm tijdens gebruik en blijven na gebruik ook een tijd warm. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.
- Flambeer nooit onder de afzuigkap. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde afzuigkap.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op valt, kan er een breuk ontstaan.
- Leg geen metalen voorwerpen, zoals bakvormen, koektrommels, deksels van pannen of bestek, op de kookplaat. Deze kunnen zeer snel heet worden en brandwonden veroorzaken.
- Houd tijdens het gebruik magnetiseerbare voorwerpen (creditcards, bankpasjes e.d.) uit de buurt van het toestel. Wij adviseren pacemaker-dragers om eerst de hartspecialist te raadplegen.
- Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.
- Zodra u de kookpan van de kookplaat verwijderd, stopt automatisch de kookactiviteit. Wen uzelf er echter aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.

- Een klein voorwerp, zoals een te kleine kookpan (kleiner dan 12 cm), een vork of een lepel, wordt door de kookplaat niet als een kookpan gedetecteerd. De display van de zone knippert met de ingestelde stand en de kookzone wordt niet ingeschakeld.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

Temperatuurbeveiliging

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

Kookduurbegrenzing



- Als een kookzone gedurende een ongebruikelijk lange tijd aan is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.
- Afhankelijk van het gekozen kookvermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:

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

Als bovengenoemde tijd verstreken is schakelt de kookzone automatisch uit.

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

Werking van de aanraaktoetsen

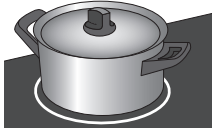
Het bedienen van de kookplaat door middel van de aanraaktoetsen en slider is even wennen als u andere bediening gewend bent. Leg uw vingertoppen plat op de toetsen voor het beste effect. U hoeft niet hard te drukken.

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

Inductiekoken

Inductiekoken is snel

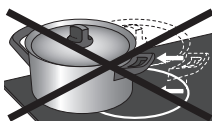
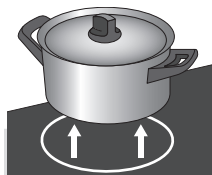
- In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel. Vooral het op een hogere stand aan de kook brengen gaat zeer snel. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het beste altijd bij blijven.



Geen warmteverlies en de handgrepen blijven koud bij inductiekoken.

Het vermogen past zich aan

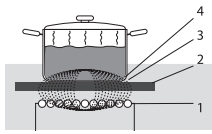
- Bij inductiekoken wordt alleen dat deel van de zone benut waar de pan op staat. Gebruikt u een kleine pan op een grote zone, dan zal het vermogen zich aanpassen aan de diameter van de pan. Het vermogen zal dus kleiner zijn en het zal langer duren voordat het gerecht in de pan aan de kook is.



Let op

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

Werking inductie



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

In het toestel wordt een magnetisch veld opgewekt.

Door een pan met een ijzeren bodem op een kookzone te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom. Deze inductiestroom wekt warmte op in de panbodem.

Comfortabel

De elektronische regeling is nauwkeurig en eenvoudig in te stellen.

Op de laagste stand kunt u bijvoorbeeld chocolade direct in de pan smelten of ingrediënten bereiden die u gewoonlijk au bain marie verwarmt.

Snel

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

Schoon

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

Veilig

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

Inductiegeluiden

Tikkend geluid

Een licht tikkend geluid wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling van de voorste en de achterste zone. 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.

Pannen

Pannen voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.



Let op

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



Tip

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

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



Let op

Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

- op een hoge stand kan het emaille er afspringen wanneer de pan te droog is;
- door het hoge vermogen kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.

**Let op**

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

Minimale pandiameter

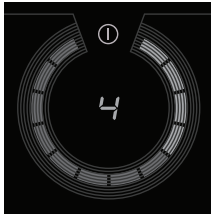
De minimale diameter van de panbodem bedraagt 12 cm. Het beste resultaat bereikt u door een pan te nemen met dezelfde diameter als de kookzone. Bij te kleine pannen schakelt de kookzone niet in.

Snelkookpannen

Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen.

De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk komt. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het kookproces direct.

Inschakelen en vermogen instellen



1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
2. Druk op de sleuteltoets.
Er klinkt een enkel geluidssignaal.
3. Druk op de aan-/uittoets van de gewenste kookzone.
In de display verschijnt een knipperende '-' en er klinkt een enkel geluidssignaal. Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookzone na 10 seconden vanzelf uit.
4. Schuif met uw vinger over de slide control (met de klok mee) of tip met uw vinger op de slide control om de gewenste stand in te stellen. De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand.
5. Stel een hoger of lager vermogen in door met uw vinger over de slide control te schuiven of op de slide control te tippen. Het vermogen is in te stellen in 12 standen. Daarnaast is er nog de stand 'boost' voor de inductiezones.

Pandetectie

Indien de kookplaat na het instellen van een kookvermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, zal het display blijven knipperen en de kookzone blijft koud. Indien er binnen 1 minuut geen (ijzerhoudende) pan geplaatst wordt, schakelt de kookzone automatisch uit (zie ook pagina 14 en 15; 'Pannen').

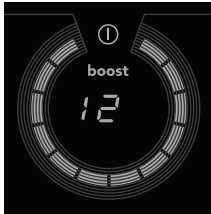
Restwarmte-indicatie



Na gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog een tijd heet blijven. Zolang de kookzone heet is, blijft er een 'H' in de display staan.

Boost

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



Boost inschakelen

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

'Boost' en '12' verschijnen in het display.

De boost functie uitschakelen

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

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

Of:

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

Twee achter elkaar liggende kookzones

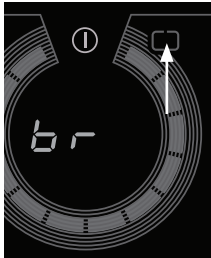
- Twee kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. De eerst ingestelde kookzone houdt te allen tijde de ingestelde stand. De stand die maximaal ingesteld kan worden voor de voor- of achterliggende kookzone die later wordt bijgeschakeld, hangt dus af van de stand van de eerste kookzone. Wanneer u de maximale combinatie van kookstanden heeft bereikt, gaat de laatst ingestelde stand knippen en wordt automatisch verlaagd naar de hoogst mogelijke stand.
- Twee naast elkaar liggende kookzones beïnvloeden elkaar niet. U kunt beide kookzones op een hoge stand instellen.
- Indien de vario zones gebridget zijn kunnen deze niet op boost gezet worden en kunnen de menufuncties niet gebruikt worden.

Bridgen van de Vario inductiezones (HI6271SV en HI9271SV)

De Vario inductiezones kunnen aan elkaar gebridget (gekoppeld) worden. Hierdoor ontstaat 1 grote zone die gebruikt kan worden voor bijv. een grote vispan.

- Indien de vario zones gebridget zijn kunnen deze niet op boost gezet worden en kunnen de menufuncties niet gebruikt worden. Gebruik een (vis)pan die ten minste een van de vario zones in het midden bedekt.





Bridge functie inschakelen

1. Zet de grote pan op beide kookzones zodat deze beide goed bedekt zijn.
2. Schakel de voorste kookzone in.
3. Druk twee seconden op de bridge functie toets van de voorste slide control om de stand 'bridge' in te stellen.
'br' verschijnt in de display van de achterste zone. De achterste zone is niet meer te bedienen.
4. Schuif met uw vinger over de voorste slide control (met de klok mee) of tip met uw vinger op de slide control om de gewenste stand in te stellen. Beide zones worden verhit in de ingestelde stand.

Bridge functie uitschakelen

1. Druk twee seconden op de bridge functie toets van de voorste slide control om de stand 'bridge' uit te schakelen.
De bridge functie word uitgeschakeld, het achterste display dooft, in de voorste display staat stand 1.

Of:

2. Druk op de aan-/uittoets van de voorste kookzone om beide zones uit te schakelen.
Er klinkt een enkel geluidssignaal en de display dooft. De kookzone is nu helemaal uit.

Uitschakelen

Eén kookzone uitschakelen

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

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

Alle kookzones tegelijk uitschakelen

Druk kort op de sleuteltoets om alle kookzones gelijktijdig uit te schakelen.

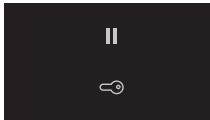
Er klinkt een enkel geluidssignaal. Naast de sleuteltoets blijft een rood lampje langzaam aan en uit gaan.

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

Stand-by modus

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

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



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

Het rode lampje naast de sleuteltoets blijft langzaam aan en uit gaan.

- Druk kort op de sleuteltoets om naar stand-by modus te schakelen.
Er klinkt een enkel geluidssignaal. Alle lampjes op de kookplaat zijn uit, behalve eventueel de restwarmte-indicator "H".

Eco stand-by modus

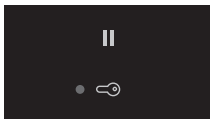
In eco stand-by modus is de kookplaat uitgeschakeld en verbruikt de kookplaat het minste energie.

De kookplaat kan naar eco stand-by modus geschakeld worden vanuit de stand-by modus en wanneer er nog kookzones actief zijn.



Wist u dat

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



De kookplaat naar eco stand-by modus schakelen

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

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

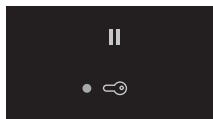


Wist u dat

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

Kinderslot

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



De kookplaat naar kinderslot schakelen

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



Tip

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

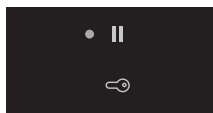


Wist u dat

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. De energietoevoer naar de kookzone stopt, zonder instellingen te verliezen. Denk er echter aan dat de kookzone nog een tijd heet blijft, verwijder delicate gerechten daarom bij voorkeur van de kookzone.



De kookplaat naar pauze modus schakelen

- Druk éénmaal op de pauzetoets.
Er klinkt een dubbel geluidssignaal, de kookzones gaan uit en het rode lampje naast de pauzetoets knippert.
 - ▷ Eventueel ingestelde timers/kookwekkers staan stil.
 - ▷ Alle kookzones worden automatisch uitgeschakeld.
 - ▷ Alle toetsen zijn inactief behalve de sleuteltoets en de pauzetoets. Ook de aan-/uittoetsen van de afzonderlijke kookzones blijven actief, echter deze reageren met een vertraging van twee seconden zodat u het bedieningspaneel kunt schoonmaken.

- Indien u binnen 5 minuten nogmaals op de pauzetoets drukt, zullen de gepauzeerde kookprocessen hervatten.
Er klinkt een dubbel geluidssignaal, de kookplaat hervat de instellingen zoals deze voor de pauze ingesteld zijn.
- Indien u binnen 5 minuten geen verdere actie onderneemt:
Worden alle actieve kookzones automatisch uitgeschakeld. Daarna blijft de pauzetoets nog 25 minuten knipperen om aan te geven dat de kookprocessen door de pauze modus zijn beëindigd. Na 25 minuten schakelt de kookplaat automatisch van pauze modus naar eco stand-by modus.

Herkennen van een modus

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

Timer / Kookwekker



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

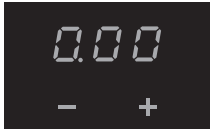
De timerfunctie	De kookwekkerfunctie
Deze functie is te herkennen aan het rode pijltje naar boven.	Deze functie is te herkennen aan het rode pijltje naar beneden.
In de timerfunctie loopt de tijd op.	In de kookwekkerfunctie telt de tijd af.
De timer is niet te koppelen aan een kookzone.	De kookwekker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

Let op

- Per kookzone is één timer/kookwekker beschikbaar.



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



De timer inschakelen

- Druk éénmaal op de timer-/kookwekkertoets van de kookzone.
De display van de timer licht op en u ziet drie nullen knipperen. Daar onder verschijnt een + en -.
- Als u geen tijd instelt met de + of - toets gaat na 3 seconden automatisch de timer lopen. De timer loopt tot maximaal 9 uur en 59 minuten.
Het rode pijltje naar boven licht op en de tijd loopt op.
- Druk nogmaals op de timer-/kookwekkertoets om deze uit te schakelen.

De kookwekker inschakelen

- Druk éénmaal op de timer-/kookwekkertoets van de kookzone.
- 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.
Het rode pijltje naar beneden licht op. De tijd telt af.
- Druk nogmaals op de timer-/kookwekkertoets om deze weer uit te schakelen.



Let op

- De kookwekker is gekoppeld aan de kookzone indien de bijbehorende kookzone ingeschakeld is.
- Indien de kookwekker gekoppeld is aan een kookzone zal de kookzone uitschakelen nadat de ingestelde tijd verstreken is.
Het kookwekkeralarm 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 om het kookwekkeralarm weer uit te schakelen.



De kookduur instellen

- Schakel de kookwekker in.

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

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



Tip

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

Geluidssignaal in- en uitschakelen

- Houd tegelijkertijd de menutoets en de timer-/kookwekkertoets ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort.
Het geluidssignaal is nu uitgeschakeld voor alle toetsbedieningen, behalve bij de pauzetoets en de sleuteltoets. Let wel: het kookwekkeralarm en het geluidssignaal bij foutmeldingen zijn niet uit te schakelen.
- Gebruik dezelfde toetscombinatie om het geluid weer in te schakelen.

Automatische kookprogramma's

Uw kookplaat is voorzien van 6 automatische kookprogramma's. De eventuele eindtijd van een automatisch kookprogramma kunt u zelf instellen met behulp van de kookwekkerfunctie (zie pagina 22). De kookprogramma's zijn gebaseerd op gangbare hoeveelheden. De tabellen zijn bedoeld als richtlijn, door de ruime marges kunt u het gerecht naar uw eigen wensen aanpassen.



Een automatisch kookprogramma instellen

De kookzone is ingeschakeld.

- Druk op de menu-toets.

Een reeks van 6 iconen licht op, waarvan 1 icoon feller dan de anderen.

- Druk nogmaals op de menu-toets, of houd de menu-toets ingedrukt om naar de volgende menufunctie te gaan.

Het gekozen kookprogramma start automatisch na 3 seconden. Een 'A' van 'automatisch' verschijnt in de display.

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



Let op

Bij de HI6271SV en HI9271SV zijn de kookprogramma's niet werkzaam indien de zones gebridget zijn.



(Aan)kookfunctie*/**

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

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

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

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

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



Sudderfunctie*

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

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



Warmhoudfunctie*

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

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

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

wok

Wokfunctie*/**

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

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



Braadfunctie*/**

De braadstand zorgt voor een optimale braadtemperatuur.

Na het geluidssignaal is de pan op temperatuur. De olie of boter kan in de pan en daarna het gerecht.

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

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

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



Grillfunctie*/**

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

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

Gezond koken

Rookpunt van verschillende oliesoorten

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

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

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

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

Kookstanden

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

Gebruik 'boost' en stand 12 voor:

- snel aan de kook brengen;
- slinken van bladgroenten;
- verhitten van olie en vet;
- onder druk brengen van een snelkookpan.

Gebruik stand 11 voor:

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

Gebruik stand 10 voor:

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

Gebruik stand 8 en 9 voor:

- doorkoken;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken en garen van dun vlees.

Gebruik stand 1 t/m 7 voor:

- trekken van bouillon;
- bereiden van stoofvlees;
- smoren van groenten;
- smelten van chocolade;
- smelten van kaas.

Reinigen



Tip

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

Dagelijkse reiniging

- Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken veroorzaakt. Gebruik hiervoor een mild reinigingsmiddel.
- Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.

Hardnekkige vlekken de glasplaat

Maak de glasplaat schoon met een speciaal reinigingsmiddel voor ceramische kookplaten. Waterkringen of kalkresten reinigt u het makkelijkst met behulp van schoonmaakazijn.

Hardnekkige vlekken

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



Nooit gebruiken

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

Algemeen

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 kookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website 'www.atagservice.nl'.

Let op

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

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het in werking stellen verschijnen er tekens in de displays.	Dit is de standaard opstartroutine.	Normale werking.
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Dit wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling van de voorste en de achterste zone. Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.

STORINGEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter kleiner dan 12 cm.	Gebruik een goede pan (zie pagina 14 en 15).
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door op de - of + toets van de timer te drukken.
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).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
In display verschijnt 'br' en de bediening reageert niet.	De bridge functie is ingeschakeld.	Schakel de bridge functie uit (zie pagina 18).
Foutcode F00 / het rode lampje naast de kinderslottoets brandt en het lampje boven de pauzetoets knippert.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
Foutcode F0 t/m F6 en FC.	De generator is defect.	Neem contact op met de servicedienst.
Foutcode F7.	De omgevingstemperatuur is niet goed.	Zet alle warmtebronnen in de omgeving van de kookplaat uit.
Foutcode F8 en F08 / het rode lampje naast de kinderslottoets brandt en het lampje boven de pauzetoets knippert.	Toestel oververhit.	Het toestel laten afkoelen en opnieuw beginnen met koken.
Foutcode F9 en/of continu geluidssignaal.	Spanning te hoog en/of niet goed aangesloten.	Laat uw aansluiting wijzigen.

STORINGEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Foutcode F99 / het rode lampje naast de kinderslottoets brandt en het lampje boven de pauzetoets knippert.	U hebt 2 of meerdere toetsen tegelijk bediend.	Bedien maar 1 toets tegelijk.
Foutcode FA.	Spanning te laag.	Neem contact op met uw energiebedrijf.
Foutcode FAN.	Luchtcirculatie niet goed.	Zorg dat de beluchtingsgaten onderin de kookplaat open zijn.
Overige foutcodes.	Generator defect.	Neem contact op met de servicedienst.

Waar u op moet letten

Veiligheidsvoorschriften installatie

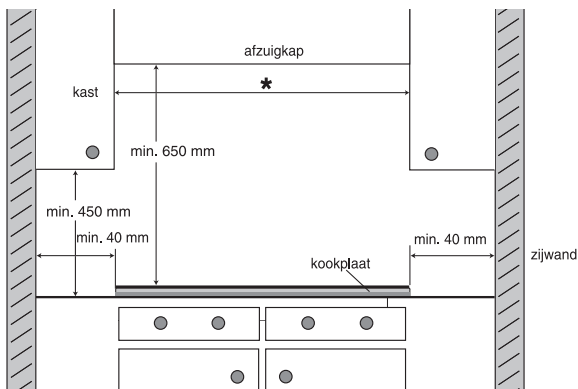
- De aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Het toestel moet altijd geaard zijn.
- Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag dit toestel aansluiten.
- Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel (bijvoorbeeld type HO7RR) met de juiste kabel diameters, behorend bij de aansluiting. De kabel ommanteling moet van rubber zijn.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en 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.
- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet in contact kan komen met delen van het apparaat die heet kunnen worden.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.
- Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend uitvoeren door vakmensen die door de fabrikant zijn geautoriseerd, anders vervalt de garantie.
- Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet het apparaat spanningsvrij gemaakt worden. Het apparaat is alleen spanningsvrij als:
 - ▷ de hoofdschakelaar van de huisinstallatie is uitgeschakeld, of
 - ▷ de zekering van de huisinstallatie er geheel is uitgedraaid, of
 - ▷ de stekker uit het stopcontact is getrokken.

- Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele Atag onderdelen. Alleen van die onderdelen kan Atag garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
- Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

Benodigde vrije ruimte rondom

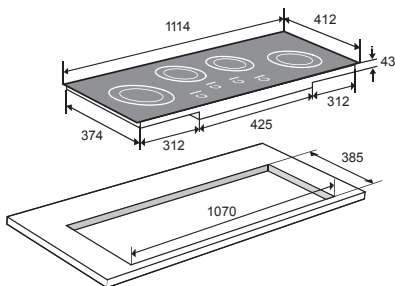
Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is.

* HI1271S: min. 110 cm
 HI6271SV: min. 65 cm
 HI7271S: min. 78 cm
 HI7271SI: min. 78 cm
 HI8271S: min. 80 cm
 HI8271SI: min. 80 cm
 HI9271S: min. 90 cm
 HI9271SI: min. 90 cm
 HI9271SV: min. 90 cm

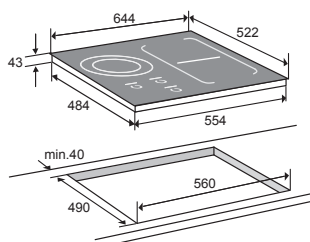


Inbouwmaten

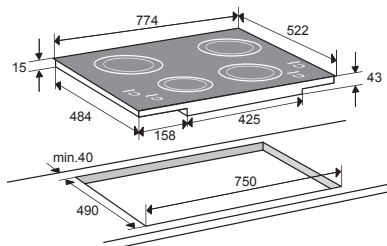
In de volgende illustraties zijn de afmetingen van de uitsparingen aangegeven.



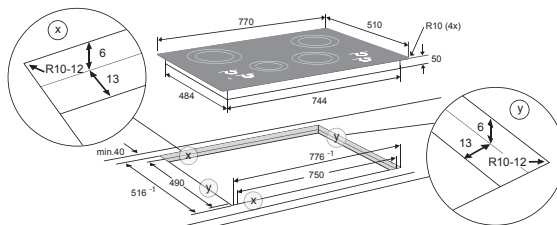
HI1271S



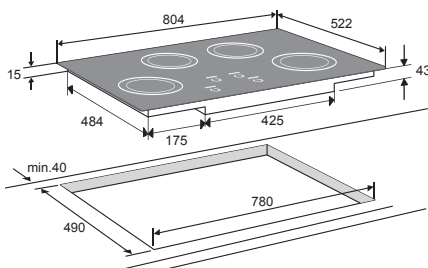
HI6271SV



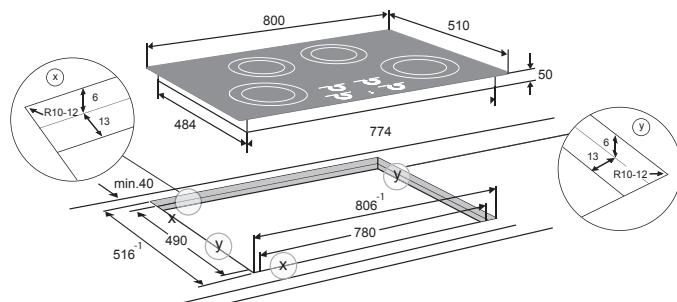
HI7271S



HI7271SI

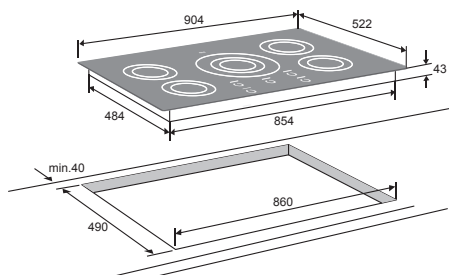


HI8271S

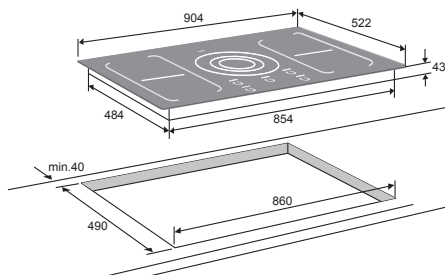


HI8271SI

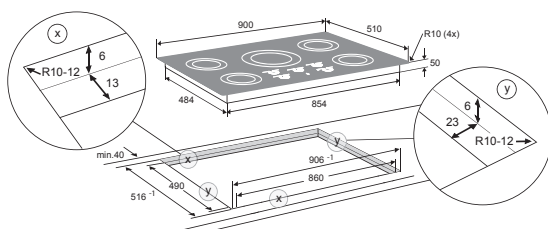
INSTALLATIE



HI9271S



HI9271SV



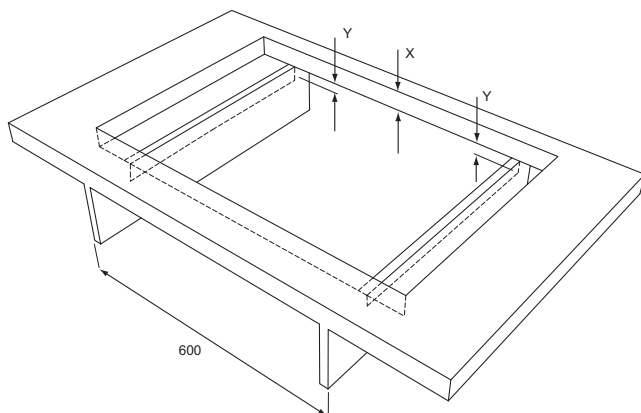
HI9271SI

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

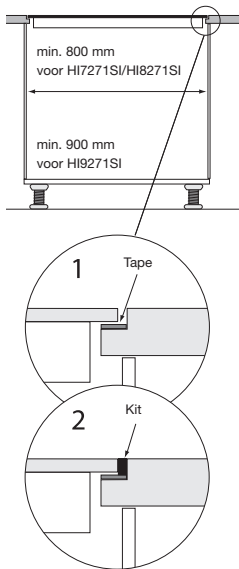
Inbouwmaten in corpus

$x < 46 \text{ mm}$: $y = 46 \text{ mm} - x$

$x \geq 46 \text{ mm}$: $y = 0 \text{ mm}$



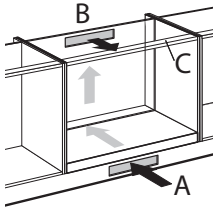
Aanvullende eisen voor het integreren (vlak inbouwen) van de kookplaat (HI7271SI, HI8271SI en HI9271SI)



- De kookplaat kan alleen geïntegreerd worden ingebouwd boven een enkele kast van minimaal 800/900 mm breedte (zie afbeelding).
- Na het geïntegreerd inbouwen moet de kookplaat vanaf de onderkant toegankelijk blijven voor het verlenen van service.
- Een eventuele lade of oven onder de kookplaat moet gemakkelijk te verwijderen zijn.
- Dit toestel is met name geschikt voor integratie in een natuurstenen of betegeld werkblad.
- De kookplaat dient bij het integreren alleen aan de zijkant van de glasplaat te worden gekit en niet aan de onderzijde. Dit om de glasplaat zelf voor eventuele vervanging toegankelijk te houden. Voorzie hiervoor het oplegvlak in het werkblad van een laag plakband, bijvoorbeeld schilderstape.
- Meld eventuele transportschade voordat de kookplaat wordt ingekit. Daarna worden deze beschadigingen beschouwd als gevolg van het inbouwen en gebruiken.
- Beschadigingen die het gevolg zijn van het inbouwen of gebruik vallen buiten de garantie.
- Waterschade of andere schade aan het werkblad waarin de kookplaat is ingebouwd, valt buiten de garantie.
- Voorafgaand aan een eventueel bezoek door de servicemonteur moeten delen van het kastinterieur zoals ladeconstructies, legplanken, legroosters en geleiders zijn verwijderd.
- De servicedienst is alleen verantwoordelijk voor herstel en service van de kookplaat. Voor het weer opnieuw integreren (vlak inbouwen) dient u de keukenvakhandel te raadplegen.
- Gebruik voor het afkitten van de glasplaat hittebestendige kit van minimaal 160 °C.
- Gebruik voor het afkitten van de glasplaat in natuurstenen bladen speciaal voor deze materialen geschikte kit. Dit in verband met het verkleuren van natuursteen etc.

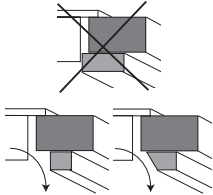
Beluchting

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



Inbouwen boven een oven, lade of vaste blende

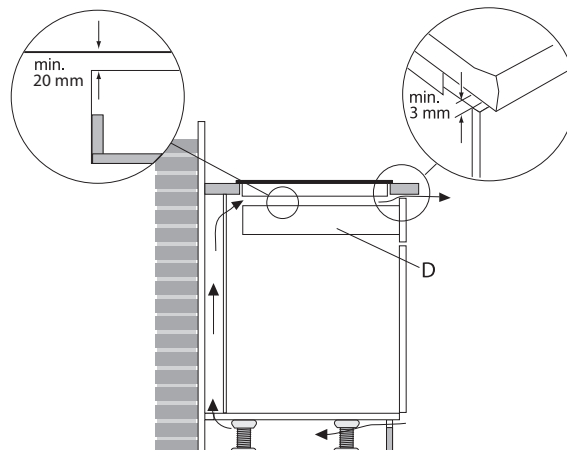
Beluchting vindt plaats via plint (A) en achterzijde kast (B). Zaag de beluchtingsopeningen (min. 100 cm²) uit. Luchtaanvoer A is overbodig wanneer er, samen met opening B, ergens anders een opening is waar lucht aangezogen kan worden.



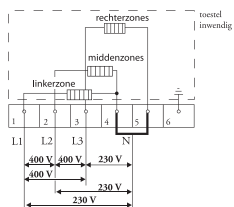
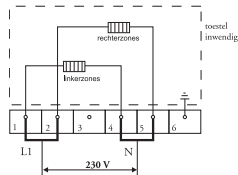
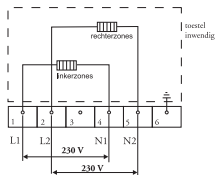
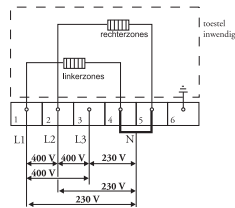
Zorg ervoor dat de traverselat de luchtdoorvoer niet hindert. Schaaf of zaag de traverselat C zonodig schuin af.

Zorg voor voldoende toevoer en afvoer van lucht.

- Maak een ventilatieopening aan de voorzijde van het keukenmeubel van minimaal de toestelbreedte en met een hoogte van minimaal 3 mm als het toestel boven een lade of plank wordt ingebouwd. Zorg voor een afstand van minimaal 20 mm tussen lade of plank 'D' en de kookplaat.
- Zorg voor een afstand van minimaal 60 mm tussen de lade of plank en de kookplaat als de ventilatieopening niet mogelijk is.



Elektrische aansluiting



Veel voorkomende aansluitingen:

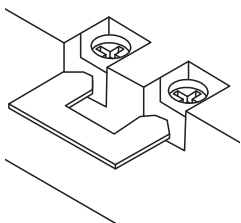
- 3 fasen met 1 nul aansluiting (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V ~. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V ~. Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 4-5. Fase 3 wordt niet belast. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x).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

Speciale aansluitingen:

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

Aansluiting voor kookplaten met 5 kookzones

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



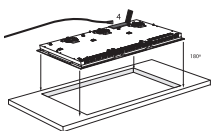
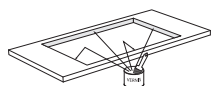
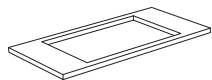
Met de op het aansluitblok aanwezige bruggen kunt u de vereiste doorverbindingen maken, zoals in deze illustraties staat aangegeven.

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

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

INSTALLATIE

Inbouwen

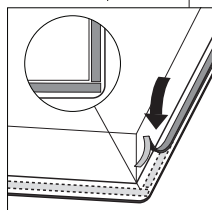


Controleer of het keukenmeubel en de uitsparing voldoen aan de gestelde eisen ten aanzien van afmetingen en ventilatie.

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

Leg het toestel omgekeerd op het aanrechtblad.

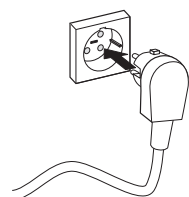
Monteer de aansluitkabel aan het toestel conform de gestelde eisen (zie pagina 40).



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.

INSTALLATIE

Technische gegevens

Deze toestellen voldoen aan alle relevante CE richtlijnen.

Type kookplaat	HI1271S	HI6271SV	HI7271S /
Inductie	x	x	x
Aansluiting	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Max. vermogen kookzones			
Linksmidden		5,5 KW (Ø260 dubbel ring)	
Linksvoor	3,7 kW (Ø210)		2,2 kW (Ø145)
Linksachter	3,0 kW (Ø180)		3,7 kW (Ø210)
Midden			
Rechtsachter	3,0 kW (Ø180)	3,7 KW (octa) 210x180	3,0 kW (Ø180)
Rechtsvoor	3,7 kW (Ø210)	3,7 KW (octa) 210x180	3,0 kW (Ø180)
Aansluitwaarde			
L1	3700 W	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W	3700 W
L3			
Totale aansluitwaarde	7400 W	7400 W	7400 W
(Inbouw)maten			
Toestel lengte x breedte	1114 x 412 mm	644 x 522 mm	774 x 522 mm
Inbouwdiepte vanaf bovenkant werkblad	43 mm	43 mm	43 mm
Zaagmaat lengte x breedte	1070 x 385 mm	560 x 490 mm	750 x 490 mm
Minimale afstand zaagmaat tot achterwand	40 mm	40 mm	40 mm
Minimale afstand zaagmaat tot zijwand	40 mm	40 mm	40 mm

INSTALLATIE

Type kookplaat	HI7271SI	HI8271S	HI8271SI
Inductie	x	x	x
Aansluiting	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Max. vermogen kookzones			
Linkmidden			
Linksvoor	2,2 kW (Ø145)	3,7 kW (Ø210)	3,7 kW (Ø210)
Linksachter	3,7 kW (Ø210)	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)
Midden			
Rechtsachter	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)
Rechtsvoor	3,0 kW (Ø180)	3,7 kW (Ø210)	3,7 kW (Ø210)
Aansluitwaarde			
L1	3700 W	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W	3700 W
L3			
Totale aansluitwaarde	7400 W	7400 W	7400 W
(Inbouw)maten			
Toestel lengte x breedte	770 x 510 mm	804 x 522 mm	800 x 510 mm
Inbouwdiepte vanaf bovenkant werkblad	50 mm	43 mm	50 mm
Zaagmaat lengte x breedte	750 x 490 mm	780 x 490 mm	780 x 490 mm
Minimale afstand zaagmaat tot achterwand	40 mm	40 mm	40 mm
Minimale afstand zaagmaat tot zijwand	40 mm	40 mm	40 mm

INSTALLATIE

Type kookplaat	HI9271S	HI9271SI	HI9271SV
Inductie	x	x	x
Aansluiting	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Max. vermogen kookzones			
Linkmidden			
Linksvoor	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)	3,7 KW (octa) 210x180
Linksachter	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)	3,7 KW (octa) 210x180
Midden	5,5 kW (Ø260 dubbel ring)	5,5 kW (Ø260 dubbel ring)	5,5 kW (Ø260 dubbel ring)
Rechtsachter	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)	3,7 KW (octa) 210x180
Rechtsvoor	3,0 kW (Ø180)	3,0 kW (Ø180)	3,7 KW (octa) 210x180
Aansluitwaarde			
L1	3700 W	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W	3700 W
L3	3700 W	3700 W	3700 W
Totale aansluitwaarde	11100 W	11100 W	11100 W
(Inbouw)maten			
Toestel lengte x breedte	904 x 522 mm	900 x 510 mm	904 x 522 mm
Inbouwdiepte vanaf bovenkant werkblad	43 mm	50 mm	43 mm
Zaagmaat lengte x breedte	860 x 490 mm	860 x 490 mm	860 x 490 mm
Minimale afstand zaagmaat tot achterwand	40 mm	40 mm	40 mm
Minimale afstand zaagmaat tot zijwand	40 mm	40 mm	40 mm

Afvoeren toestel en verpakking

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

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

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

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



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

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



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.

TABLE OF CONTENTS

Your induction hob

Introduction	4
Control panel	5
Description	6

Safety

What you should pay attention to	9
Connection and repair	9
During use	9
Temperature safety	11
Automatic shut-off	11

Use

Operation of the touch-sensitive buttons	12
Induction cooking	12
How induction works	13
Induction noises	13
Pans	14

Operation

Switching on and power setting	16
Residual heat indicator	16
Boost	16
Two cooking zones one in front of the other	17
Bridging of the Vario induction zones	17
Switching off	18
Stand-by mode	19
Eco stand-by mode	19
Child lock	20
Pause	20
Recognising a mode	21
Timer / Kitchen timer	21
Switching the audible signal on and off	23
Automatic cooking programmes	24
Healthy cooking	28
Cooking settings	29

Maintenance

Cleaning	30
----------	----

Faults

General	31
Error table	31

Installation

What you should pay attention to	34
Electrical connection	40
Building in	41
Technical data	42

Environmental considerations

Disposing of the appliance and packaging	45
--	----

Introduction

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

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

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

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

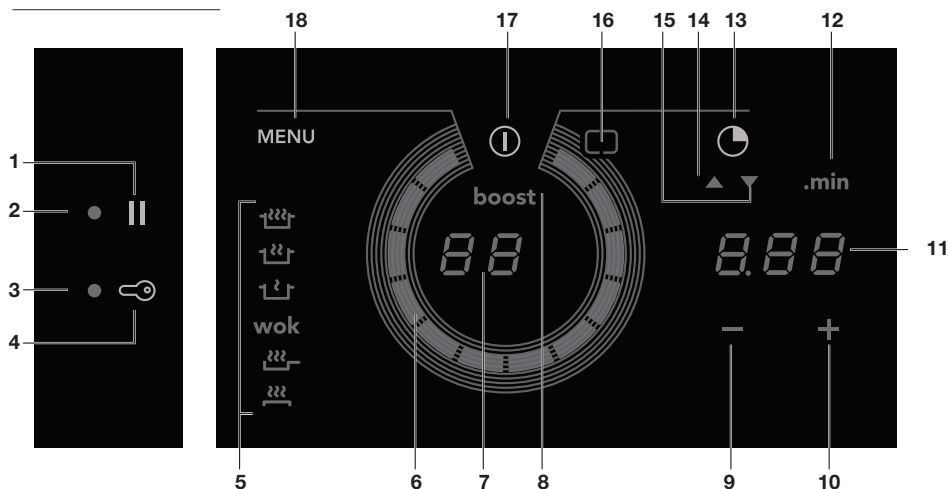
First read the user instructions carefully and completely before starting to use the appliance, and keep them carefully for future reference.

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 questions.

Enjoy your cooking!

YOUR INDUCTION HOB

Control panel

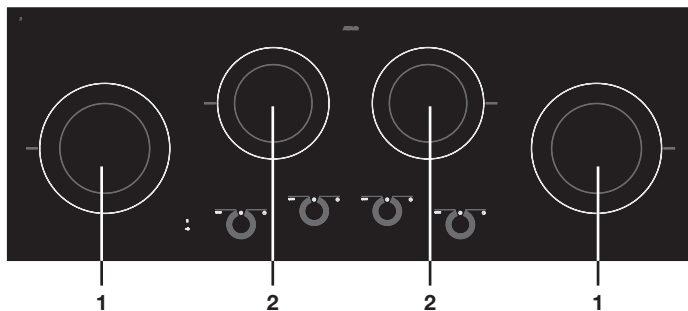


1. Pause button
2. Pause indication
3. Child lock indication/Eco standby indication
4. Key button (child lock/eco stand by function)
5. Induction menu functions (see pages 19-21)
6. Slide control (12 levels)
7. Level indication
8. Boost indication
9. Time reduction button
10. Time increase button
11. Timer / Kitchen timer
12. 'Minutes behind the dot' indication
13. Timer/kitchen timer button
14. Kitchen timer indication
15. Timer indication
16. Bridge function button (links two cooking zones together, making them into a large zone which can be operated with one slider)
17. On/Off button
18. Menu button

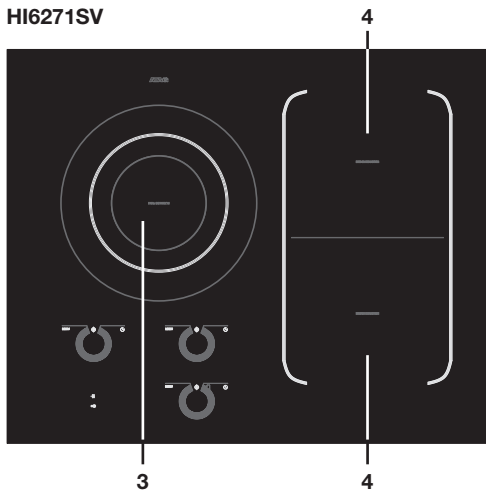
YOUR INDUCTION HOB

Description

HI1271S

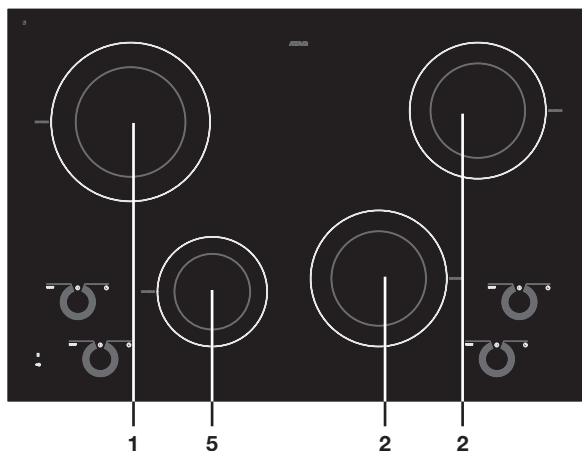


HI6271SV

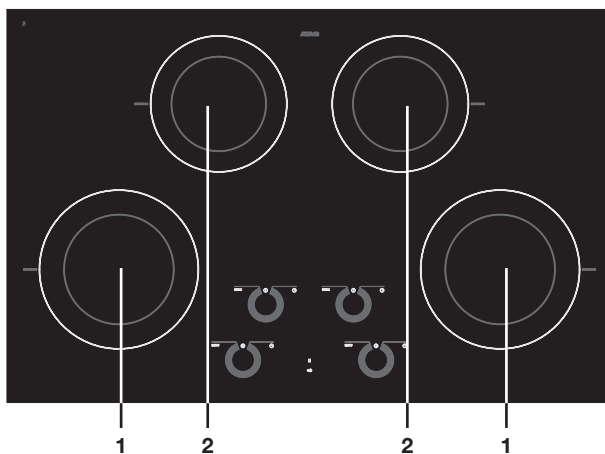


- 1. Cooking zone Ø210 3.7 kW
- 2. Cooking zone Ø180 3.0 kW
- 3. Cooking zone Ø260 5.5 kW (double ring)
- 4. Vario zone 180 x 220 mm 3.7kW (linkable zones)

HI7271S / HI7271SI

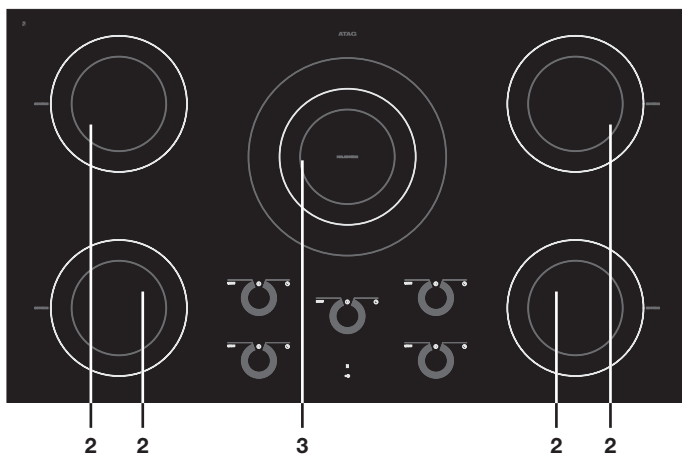


HI8271S / HI8271SI

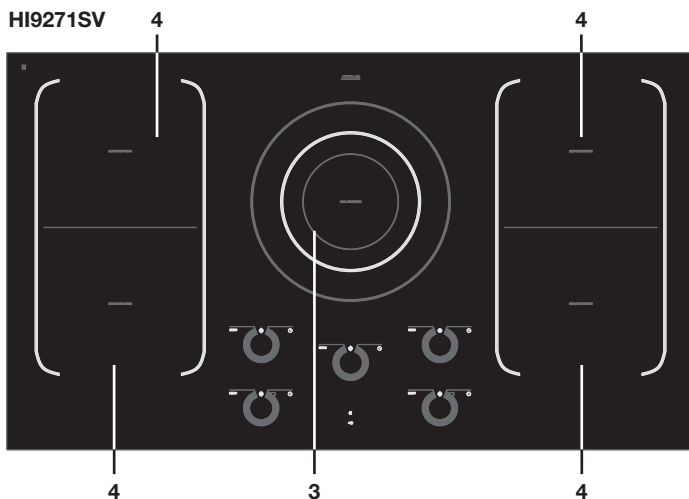


1. Cooking zone Ø210 3.7 kW
2. Cooking zone Ø180 3.0 kW
3. Cooking zone Ø260 5.5 kW (double ring)
4. Vario zone 180 x 220 mm 3.7kW (linkable zones)
5. Cooking zone Ø145 2.2 kW

HI9271S / HI9271SI



HI9271SV



1. Cooking zone Ø210 3.7 kW
2. Cooking zone Ø180 3.0 kW
3. Cooking zone Ø260 5.5 kW (double ring)
4. Vario zone 180 x 220 mm 3.7kW (linkable zones)
5. Cooking zone Ø145 2.2 kW

What you should pay attention to



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

Connection and repair



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

During use



- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Do not use the hob in temperatures below 5 °C.

- This cooking appliance is designed for household use. It is to be used for food preparation only.
- When you use the hob for the first time you will notice a “new smell”. This is normal. If the kitchen is well ventilated the smell will soon disappear.
- Remember that if the hob is used on a high setting the heating time will be incredibly short. Do not leave the hob unattended if you are using a zone on a high setting.
- Ensure there is adequate ventilation while the hob is in use. Keep all natural ventilation openings open.
- Do not allow pans to boil dry. The hob itself is protected against overheating but the pan will get very hot indeed and could be damaged. The guarantee does not cover any damage caused by a pan boiling dry.
- Ensure that there is several centimetres clearance between the hob and the contents of the drawer.
- Do not keep anything combustible in the drawer under the hob.
- Make sure that flexes of electrical appliances, such as a mixer, cannot touch the hot cooking zone.
- Never flambé food under the cooker hood. The high flames could cause a fire, even if the cooker hood is switched off.
- The ceramic top is extremely strong, but not unbreakable. A spice jar or pointed utensil falling on it, for example, could cause it to break.
- Keep magnetizable objects (credit cards, bank cards, floppy disks, etc.) away from the appliance. We advise anyone with a pacemaker to consult their cardiologist before using an induction hob.
- Never use a pressure cleaner or steam cleaner to clean the hob.
- Never let an empty pan stand on a hotplate that is switched on. While the hotplate is protected and will switch itself off, the pan will be extremely hot. The pan could be damaged.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- A small object like a pan that is too small (diameter of bottom smaller than 12 cm), a fork or a knife will not be recognised by the appliance. The display continues to flash and the cooking zone will not switch on.

- 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.

Temperature safety

- Each cooking zone is provided with a sensor. This sensor continuously checks the temperature of the bottom of the pan and the parts of the hob to avoid any risk of overheating when a pan boils dry for example. In case of temperatures rising too high, the power of the cooking zone/hob is reduced or shut off automatically.

Automatic shut-off



- If a cooking zone is on for an unusually long time, it will switch off automatically.
- 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 automatically if the time in the table has elapsed.

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

Operation of the touch-sensitive buttons

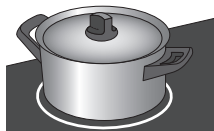
The operation of the hob by means of the touch-sensitive buttons takes a while getting used to when you're used to a different operation. For the best effect, place your finger tips flat on the buttons. You don't have to press hard.

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 the appliance. Especially at higher settings, foods and liquids will boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry.



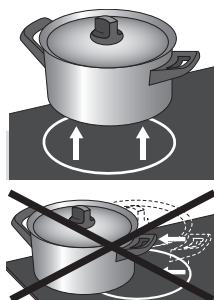
No heat loss and the handles remain cold with induction cooking.

The power will be adjusted

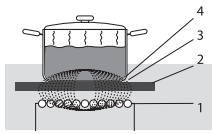
- In the case of induction cooking, it is only the part of the zone on which the pan stands that is used. If you use a small pan on a large zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan. The power will thus be lower and it will take longer before the food in the pan comes to the boil.

Note

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



How induction works



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

A magnetic field is generated in the appliance.

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

Easy

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

Quick

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

Clean

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

Safe

The heat is generated in the pan itself. The glass top does not get any warmer than the pan. This means that the cooking zone is considerably cooler compared to that of a ceramic hob or a gas burner. Once a pan has been taken away, the cooking zone cools down quickly.

Induction noises

Ticking noise

A light ticking noise is caused by the capacity limiter on the front and back zones. Ticking can also occur at lower settings.

Pan makes a noise

The pans may make a noise during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan. This is normal for certain pans, especially at a high setting. This is not harmful for the pan or hob.

The fan makes a noise

The appliance is equipped with a fan in order to increase the service life of the electronic components. If you use the appliance intensively, the fan will be switched on and you will hear a buzzing noise. The fan may still make a noise after you have switched the appliance off.

Pans

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.



Note

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



Tip

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

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



Note

Be careful with enamelled thin sheet-steel pans:

- the enamel may chip (the enamel comes loose from the steel), if you switch the hob on at a high setting when the pan is (too) dry;
- the base of the pan may warp - due, for example, to overheating or to the use of too high a power level.

**Note**

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

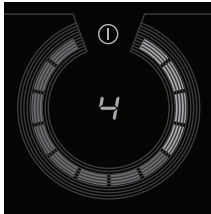
Minimum pan diameter

The minimum diameter of the pan base is 12 cm. The best results are attained by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small the zone will not work.

Pressure cookers

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

Switching on and power setting



1. Place a pan in the middle of a cooking zone.
2. Press the key button.
A single beep will be heard.
3. Press the on/off button of the cooking zone concerned.
In the display 'L' will blink and you will hear a single signal. If no cooking setting is selected after a zone is switched on, the cooking zone switches off automatically after 10 seconds.
4. Slide with your finger over the slide control (clockwise) or tap with your finger on the slide control to set the desired setting. The hob starts automatically at the selected level.
5. Set a higher or lower power level by sliding with your finger over the slide control or by tapping on the slide control. The cooking zones have 12 levels. In addition there is also the 'boost' level for the induction zones.

Pan detection

If the hob doesn't detect a(n) (iron-containing) pan after a cooking power has been set, the display will continue to flash and the cooking area remains cold. When no (iron-containing) pan is placed within one minute, the cooking zone will switch off automatically (also refer to pages 14 and 15; "Pans").

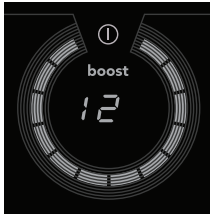
Residual heat indicator



After a cooking zone has been used it may still remain hot for a while. As long as the cooking zone is still hot an "H" will be visible in the display.

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 on a cooking zone and switch the cooking zone on.
2. Tap twice with your finger at the end of the slide control to set the 'boost' setting.

Level 12 and 'boost' appear in the display.

Switching off 'boost'

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

1. Tap any part of the slider with your finger.

In the display you will see a lower level.

Or:

2. Press the on/off button of the cooking zone you want to switch off.

You will hear a signal and the level in the display disappears. The cooking zone has been switched off completely.

Two cooking zones one in front of the other

- Two cooking zones one in front of the other affect each other. When both of these cooking zones are switched on at the same time, the power is automatically shared between them. The first set cooking zone will remain at the set setting at all times. The maximum set setting for the cooking zones to the front or back that is added later, depends on the setting of the first cooking zone. When you have reached the maximum amount of cooking setting combinations, the last set setting will start to flash and is automatically lowered to the highest possible setting.
- Two cooking zones alongside each other have no effect on each other.
You can set both cooking zones on a high setting.
- If the vario zones are bridged, they cannot be set to boost and the menu functions cannot be used.

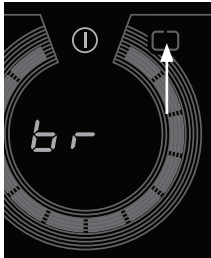
Bridging of the Vario induction zones (HI6271SV and HI9271SV)

The Vario induction zones can be bridged (linked) to each other. This creates 1 large zone that can be used for a large fish pan for example.

- If the vario zones are bridged, they cannot be set to boost and the menu functions cannot be used.

Use a (fish) pan where at least one of the centre/middle positions of the vario zones is covered.





Switching on bridge function

1. Place the large pan on both cooking zones so that these are both well covered.
2. Switch the front cooking zone on.
3. Press on the bridge function key of the front slide control for two seconds in order to set the status 'bridge'.
'BR' will appear in the display on the rear zone. The rear zone can no longer be used.
4. Slide with your finger over the front slide control (clockwise) or tap with your finger on the slide control to set the desired setting. Both zones are heated to the level set.

Switching off bridge function

1. Press on the bridge function key of the front slide control for two seconds in order to switch off the status 'bridge'.
The bridge function is switched off, the rear display goes off, level 1 is present in the front display.

Or:

2. Press on the on/off button of the front cooking zone in order to switch both zones 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 one cooking zone

Press the on/off button of the cooking zone you want to switch off.
You will hear a single signal and the slider goes off.

- If all cooking zones have been switched off in this way, the hob will automatically be in the stand-by mode (also refer to 'stand-by mode').

Switching off all cooking zones

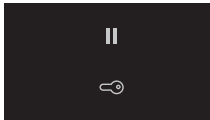
Press key button to switch off all the cooking zones at the same time.
A single beep will be heard. The red childproof lock indicator next to the button will blink very slowly.

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

Stand-by mode

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

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



Switching the hob from the eco stand-by mode to the standby mode

The red light next to the key button keeps slowly going on and off.

- Press the key button briefly in order to switch to stand by mode.
There will be a single audible signal. All the lamps on the cooking hob are out, except for possibly the residual heat indicator "H".

Eco stand-by mode

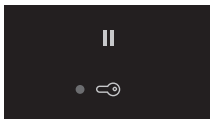
In the eco stand-by mode the hob is switched off and it uses as little energy as possible.

The hob can also be switched to the eco stand-by mode from the stand-by mode and when cooking zones are still active.



Did you know that

The hob uses less than 0.5 Watts 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 key button.
A single beep will be heard. The eco stand-by mode is active, the red light next to the key 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.

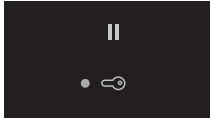


Did you know that

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

Child lock

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



Switching on the childproof lock

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



Tip

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

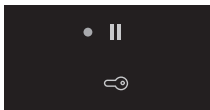


Did you know that

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 the pause function, you can set the entire hob to 'pause' for 5 minutes during cooking. The energy supply to the cooking zone stops without settings being lost. However you must remember that the cooking zone will remain hot for a while. You are therefore recommended to remove delicate dishes from the cooking zone.



Switching the hob to the pause mode

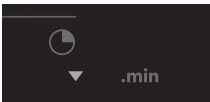
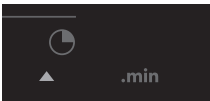
- Press the pause button once.
A double audible signal will sound, the cooking zones will turn off and a red light next to the pause button will flash.
 - ▷ Any set timers/kitchen timers will stop.
 - ▷ All cooking zones are switched off automatically.
 - ▷ All buttons are inactive except for the key button and the pause button. The on/off buttons of the individual cooking zones also remain active, they do however react with a delay of two seconds so that you can clean the operating panel.

- If you press the pause button again within 5 minutes, the cooking processes which have been paused will resume.
A double audible signal sounds, the hob resumes the settings which were in place before the pause.
- If you do not take any further action within 5 minutes:
All activities of the cooking zones are automatically switched off. After that the pause button will keep flashing for 25 minutes to indicate the cooking processes have been ended by the pause mode. The hob automatically switches from the pause mode to the eco stand-by mode after 25 minutes.

Recognising a mode

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

Timer / Kitchen timer



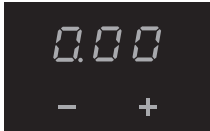
The timer/kitchen timer button of each cooking zone has two functions:

The timer function	The kitchen timer function
This function can be recognised by the small red arrow pointing upwards.	This function can be recognised by the small red arrow pointing downwards.
The time increases in the timer function.	The time decreases in the kitchen timer function.
The timer cannot be linked to a cooking zone.	The kitchen timer can be linked to a cooking zone. This means the cooking zone switches off if the set time has passed.
When the timer/kitchen timer button is pressed, the timer function automatically switches on after 3 seconds if you do nothing.	The kitchen timer function can be reached from the timer function by pressing the + or - button.



Note

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



Switching on the timer

- Press the timer/kitchen timer button once.
The display of the timer lights up and you'll see three zeroes flashing. + and - appears below.
- If you do not set any time with the + or - button the timer will run automatically after 3 seconds. The timer can go as far as 9 hours and 59 minutes.
The red upwards arrow lights up and the time increases.
- Press the timer/kitchen timer button again to switch it off.

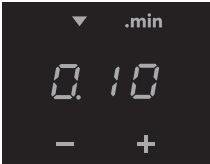
Switching on the kitchen timer

- Press the timer/kitchen timer 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 upwards arrow lights up. The time counts down.
- Press the timer/kitchen timer button again to switch it off.



Note

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



Setting the cooking time

- Switch the kitchen timer on.

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

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



Tip

You can press and hold the + or - button to set the desired cooking time more quickly.

Switching the audible signal on and off

- Press the menu button and the timer/kitchen timer button simultaneously until you hear an audible signal.
The audible signal is now switched off for all button operations except the pause button and the key button. Note: the kitchen timer alarm and the beep for error messages cannot be switched off.
- Use the same button combination to switch the sound back on.

Automatic cooking programmes

Your hob is fitted with 6 automatic cooking programmes. You can set any end time of an automatic cooking programme with the aid of the kitchen timer function (refer to page 22).

The cooking programmes are based on regular quantities. The tables are meant as a guideline, because of the large margins you can alter the dish according to your wishes.



To set an automatic program

The cooking zone is switched on.

- Press the menu button.

A series of six icons will light up, one of which is brighter than the others.

- Again press the menu button, or press and hold down the menu button to go to the next menu function.

The selected cooking program automatically starts after 3 seconds.

An 'A' for 'automatic' appears in the display.

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



Note

In HI6271MV and HI9271SV the cooking programmes do not work if the zones are bridged.

OPERATION



Boiling function*/**

This function brings the contents of the pan to the boil (100 °C) and keeps it boiling. A beep can be heard when the content is cooking or if food has to be added. This function works only without the lid on the pan.

Dish	Number of people	Quantity	Pan	Zone	Fill the pan to: (start cooking process)
Cooked potatoes	1 - 3	200 - 500 g	Saucepan (Ø 200)	Ø 145	1.0 l incl. potatoes
	3 - 5	500 - 800 g	Low pan (Ø 200)	Ø 180	1.5 l incl. potatoes
	3 - 5	500 - 800 g	High pan (Ø 200)	Ø 180	1.5 l incl. potatoes
	6 - 8	1000 - 1,400 g	High pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2.5 l incl. potatoes
	9 - 15	1500 - 2,200 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260	3.5 l incl. potatoes
	9 - 15	1500 - 2,200 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260 double	3.5 l incl. potatoes
Cooked (hard) vegetables	1 - 3	150 - 250 g	Saucepan (Ø 200)	Ø 145	1.0 l incl. vegetables
	3 - 4	300 - 500 g	Low pan (Ø 200)	Ø 180	1.5 l incl. vegetables
	3 - 4	300 - 500 g	High pan (Ø 200)	Ø 180	1.5 l incl. vegetables
	4 - 6	500 - 750 g	High pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2.5 l incl. vegetables
	6 - 8	750 - 900 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260	3.5 l incl. vegetables
	6 - 8	750 - 900 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260 double	3.5 l incl. vegetables
Eggs	2 - 6	2 - 6 eggs	Saucepan (Ø 200)	Ø 145	1.0 l incl. eggs
	8 - 12	8 - 12 eggs	Low pan (Ø 200)	Ø 180	1.5 l incl. eggs
Rice	1	100 g	Saucepan (Ø 200)	Ø 145	1.0 l only water ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Low pan (Ø 200)	Ø 180	1.5 l only water ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	High pan (Ø 200)	Ø 180	1.5 l only water ¹⁾
	4 - 5	400 - 500 g	High pan (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2.0 l only water ¹⁾
Pasta	1 - 2	100 - 200 g	Low pan (Ø 200)	Ø 180	1.0 l only water ¹⁾
	2 - 3	200 - 300 g	High pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2.0 l only water ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260	3.0 l only water ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260 double	3.5 l only water ¹⁾

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

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

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



Simmering function*

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

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



Function for keeping warm*

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

Dish	Number of people	Quantity +/-	Pan	Zone
All dishes	1	1,000 g	Saucepan (Ø 200)	Ø 145
	2 - 3	1,500 g	Low pan (Ø 200)	Ø 180
	4	2,000 g	High pan (Ø 200)	Ø 180
	4	2,000 g	High pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4,000 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260
	8	4,000 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260 double

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

wok

Wok function*/**

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

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



Roasting function*/**

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

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

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

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



Grill function*/**

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

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

Healthy cooking

Burning point of the various types of oil

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

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

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

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

Cooking settings

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

Use setting 'boost' and setting 12 to:

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

Use setting 11 to:

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

Use setting 10 to:

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

Use setting 8 and 9 to:

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

Use settings 1-7 to:

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

Cleaning



Tip

Activate the childproof lock before you start cleaning the hob.

Daily cleaning

- Regular maintenance straight after use prevents the food working its way in for a long period and causing stubborn stains which are hard to remove. Use a mild cleaning agent for this purpose.
- Dry with kitchen paper or a dry kitchen towel.

Stubborn stains on the glass plate

Clean the glass plate with a special cleaning agent for ceramic hotplates. The easiest way to clean water marks or limescale deposits is with vinegar.

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent such as washing-up liquid.
- Remove water marks and limescale deposits with vinegar.
- Metal traces (as a result of moving pans) are often hard to remove. Special agents are available for this purpose.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar are also best removed with a glass scraper.



Never use

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

FAULTS

General

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

Error table

When you are in doubt about the proper operation of your appliance, this does not automatically mean there is a defect. Try to deal with the problem yourself first by checking the points mentioned below or check for more information the website 'www.atagservice.nl'.

Note

If the square red light above the pause button flashes (and none of the malfunctions below apply), please contact the service department.

Symptom	Possible cause	Solution
Text appears in the displays when starting to use it	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 disappears after the hob has been used a few times Ventilate the kitchen
You can hear a ticking sound in your hob.	This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.

FAULTS

Symptom	Possible cause	Solution
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	This is normal for certain pans at a high cooking setting. This is not harmful for the pans or hob.
You have switched a cooking zone on but the display keeps flashing.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 12 cm.	Use a suitable pan (see pages 14 and 15).
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch the signal off by pressing on the - or + key of 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).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
'BR' appears in the display and the operation does not react.	The bridge function is switched on.	Switch the bridge function off (see page 18).
Fault code F00 / the red lamp next to the child lock button is illuminated and the lamp above the pause button is flashing.	The control panel is dirty or has water 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 close to the hob.
Fault code F8 and F08 / the red lamp next to the child lock button is illuminated and the lamp above the pause button is flashing.	Appliance overheated.	Allow the appliance to cool down and start cooking once again.
Fault code F9 and/or continuous audible signal.	Voltage too high and/or not connected properly.	Have your connection changed.

FAULTS

Symptom	Possible cause	Solution
Fault code F99 / the red lamp next to the child lock button is illuminated and the lamp above the pause button is flashing.	You have operated 2 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 the energy company.
Fault code FAN.	Air circulation not good.	Ensure that the ventilation openings below the hob are open.
Other fault codes.	Defective generator.	Contact the service department.

What you should pay attention to

Safety instructions for the installation

- The connection must comply with national and local regulations.
- The appliance must always be earthed.
- This appliance may only be connected by a competent electrical installer.
- For the connection, use an approved cable (for example type HO7RR) in accordance with the regulations. The cable casing must be rubber.
- The connection cable must hang freely and is not to be fed through a drawer.
- If you want to make a fixed connection, make sure that a multi-polar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply line.
- The worktop the hob is built into must be flat.
- The walls and the work surface round the appliance must be heat resistant up to at least 85 °C. Even though the appliance itself may not be warm, the heat of a hot pan can discolour or deform the wall.
- Damage caused by incorrect connection, installation or use, will not be covered by the guarantee.
- Power point and plug must always be accessible.
- Ensure that the connection cable cannot come into contact with parts of the appliance which may become hot.
- The appliance may not be connected to the electricity network via an adapter or extension lead. If the above are used, it is no longer possible to guarantee safe use of the appliance.
- Only have installation, maintenance and repair work carried out by specialists approved by the manufacturer. Otherwise the guarantee will lapse.
- The appliance must be disconnected from the electricity supply for installation, maintenance and repair work. The appliance is only fully disconnected from the electricity supply if:
 - ▷ the main switch of the house installation is switched off or
 - ▷ the fuse of the house installation is completely removed or
 - ▷ the plug is removed from the power point.

INSTALLATION

- Defective parts must only be replaced by original Atag components. Atag is only able to guarantee that its own parts meet the safety requirements.
- 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.

Required clearance

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

* H1271S: min. 110 cm

HI6271SV: min. 65 cm

HI7271S: min. 78 cm

HI7271Sl: min. 78 cm

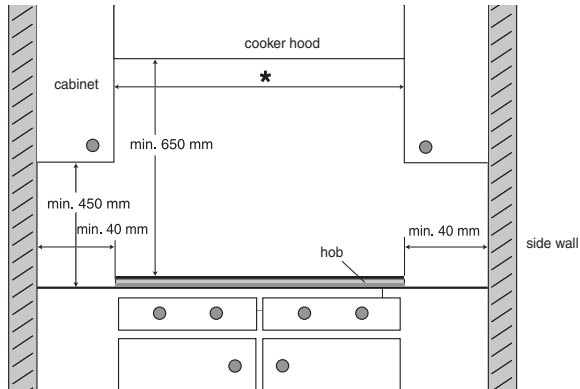
HI8271S: min. 80 cm

HI8271Sl: min. 80 cm

HI9271S: min. 90 cm

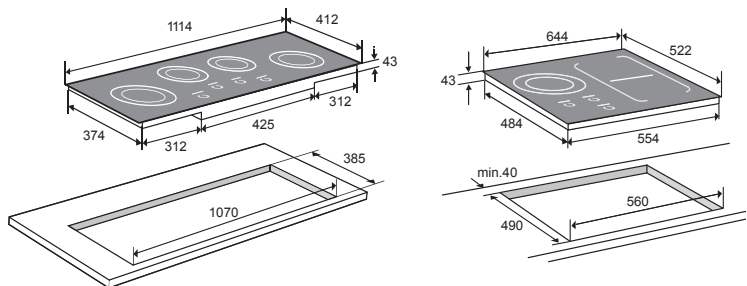
HI9271SI min. 90 cm

HI9271SV: min. 90 cm

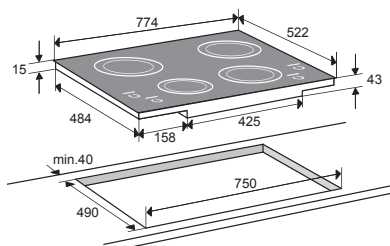


Installation dimensions

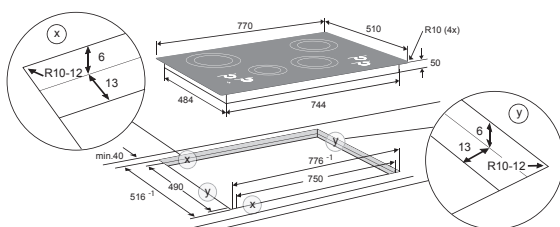
The dimensions and recesses are shown in the illustrations below.

**HI1271S****HI6271SV**

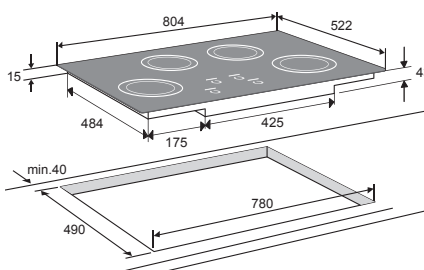
INSTALLATION



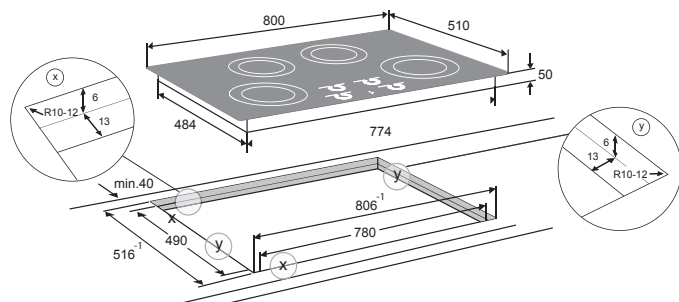
HI7271S



HI7271SI

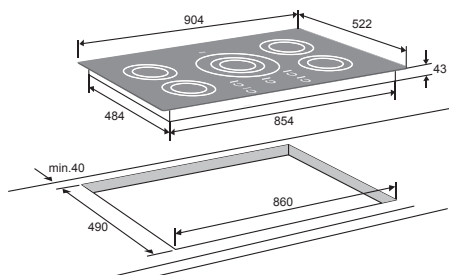


HI8271S

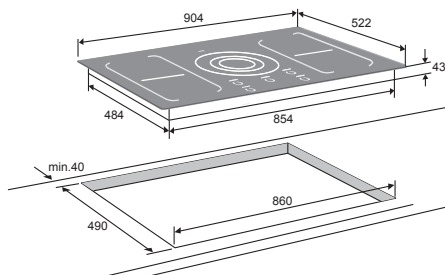


HI8271SI

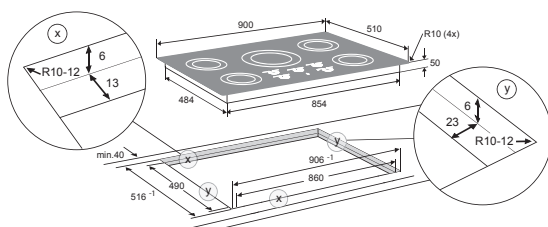
INSTALLATION



HI9271S



HI9271SV



HI9271SI

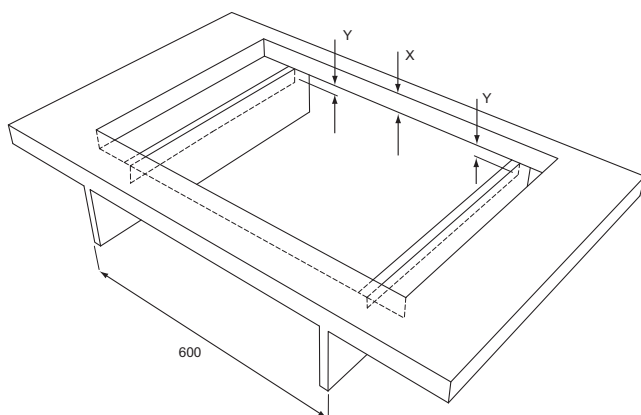
If the hob is wider than the cupboard, with a worktop less than 46 mm thick, saw a cut-out in both sides of the cupboard, so that the appliance is free of the cabinet.

Installation dimensions

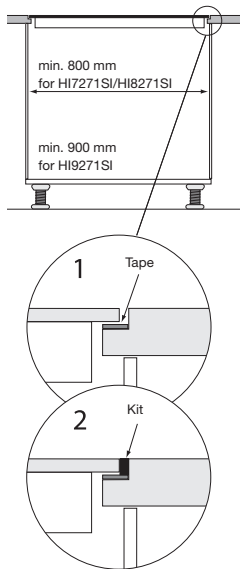
inside the cabinet

$x < 46 \text{ mm}$: $y = 46 \text{ mm} - x$

$x \geq 46 \text{ mm}$: $y = 0 \text{ mm}$



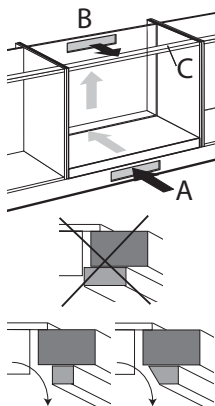
Additional requirements for the integration (flush installation) of the hob (HI7271MSI, HI8271SI and HI9271SI)



- The hob can only be integrated above a single cupboard at least 800/900 mm wide (see illustration).
- Once it has been integrated, the hob must remain accessible from underneath for service purposes.
- If a drawer or oven is built in under the hob it must be easily removable.
- These hobs are particularly suitable for integration in stone or tiled worktops.
- When integrating the hob it should only be kitted along the side of the glass top and not at the bottom. This is to ensure that the glass top itself remains accessible should it need to be replaced. To do this, apply a layer of tape, such as masking tape, to the inlay surface.
- Report any transit damage before sealing the hob. Any damages reported afterwards will be deemed a result of it being built in.
- The guarantee does not cover damages resulting from the hob being built in.
- The guarantee does not cover water damage or any other damage to the worktop the hob is built into.
- Prior to any service call, all interior parts of the cupboard the hob is built into, such as drawer constructions, shelves, racks and runners, are to be removed.
- The service department is responsible for the repair and service of the hob only. You should contact your kitchen specialist about the re-integration (flush installation) of the hob.
- The kit used to seal the edges of the glass top must be resistant to temperatures of at least 160 °C.
- To prevent discolouration of the natural stone, use a specially developed sealant between the glass and natural stone.

Ventilation

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



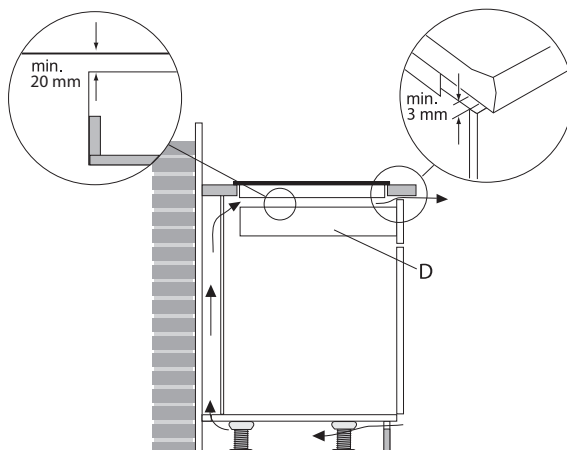
Constructing above a load or an oven or fixed panel

Ventilation occurs through the plinth (A) and the back of the cupboard (B). Saw out the ventilation openings (min. 100 cm²). Air supply A is not necessary if there is another opening that can supply air together with opening B.

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

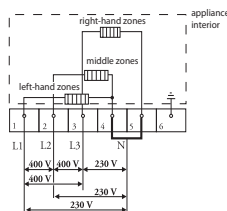
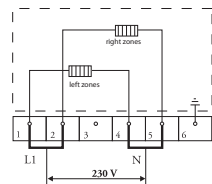
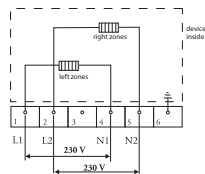
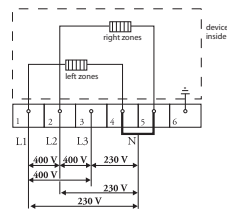
It is important to ensure adequate ventilation (intake and outlet).

- Create a ventilation opening at the front of the kitchen unit.
The opening must be at least as wide as the appliance itself and must be at least 3 mm high, if the appliance is being installed above a drawer or a shelf. Ensure a clearance of at least 20 mm between the hob and drawer or shelf 'D'.
- If creating a ventilation opening is impossible, ensure that there is a gap of at least 60 mm between the hob and the drawer or shelf.



INSTALLATION

Electrical connection



Common connections:

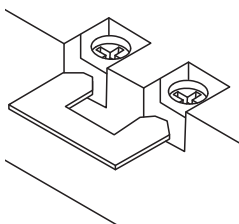
- 3 phases with 1 zero connection (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - ▷ The voltage between the phases and the zero is 230V ~. The voltage between the phases is 400 V ~. Fit a connecting bridge between connecting points 4-5. Phase 3 carries no load. Your groups must have fuses of at least 16 A (3x). The connection cable must have a core diameter of at least 2.5 mm².
- 2 phase and 2 zero connection (2 2N, 230 V ~ / 50 Hz):
 - ▷ The voltage between the phases and the zeros is 230V ~. Your group must have fuses of at least 16 A (2x). The connection cable must have a core diameter of at least 2.5 mm².

Special connections:

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

Connection for hobs with 5 cooking zones:

- 3 phases with 1 zero connection (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - ▷ The voltage between the phases and the zero is 230V ~. The voltage between the phases is 400 V ~. Fit a connecting bridge between connecting points 4-5. The groups must have fuses of at least 16 A (3x). The connection cable must have a core diameter of at least 2,5 mm².



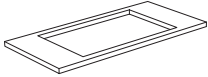
The bridges on the connecting block can be used to create the required connections, as indicated in these illustrations.

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

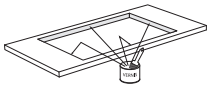
Connecting point, wall power point and plug must be accessible at all times.

INSTALLATION

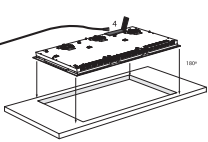
Building in



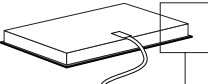
Check that the kitchen furniture and the cut out meet the dimension and ventilation requirements.



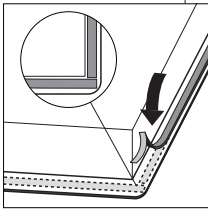
Treat the sawn ends of wooden or synthetic worktops with sealing varnish if necessary, to prevent moisture causing the worktop to swell.



Lay the hob upside down on the worktop.

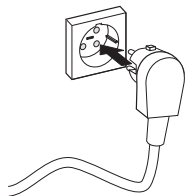


Fit the connecting cable to the appliance in line with the relevant requirements (see page 40).



Remove the protective layer from the sealing tape and apply the tape in the groove of the aluminium profiles 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. The appliance is now 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.

INSTALLATION

Technical data

These appliances comply with all relevant CE directives.

Type of hob	HI1271S	HI6271SV	HI7271S /
Induction	x	x	x
Connection	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Maximum capacity cooking zones			
Middle left		5.5 kW (Ø260 double ring)	
Front left	3.7 kW (Ø210)		2.2 kW (Ø145)
Rear left	3.0 kW (Ø180)		3.7 kW (Ø210)
Middle			
Rear right	3.0 kW (Ø180)	3.7 kW (octa) 210x180	3.0 kW (Ø180)
Front right	3.7 kW (Ø210)	3.7 kW (octa) 210x180	3.0 kW (Ø180)
Load			
L1	3700 W	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W	3700 W
L3			
Total connected load	7400 W	7400 W	7400 W
(Building in) dimensions			
Appliance length x width	1114 x 412 mm	644 x 522 mm	774 x 522 mm
Build-in height from top of worktop	43 mm	43 mm	43 mm
Cut out length x width	1070 x 385 mm	560 x 490 mm	750 x 490 mm
Minimum distance cut-out to back wall	40 mm	40 mm	40 mm
Minimum distance cut-out to side wall	40 mm	40 mm	40 mm

INSTALLATION

Type of hob	HI7271SI	HI8271S	HI8271SI
Induction	x	x	x
Connection	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Maximum capacity cooking zones			
Left middle			
Front left	2.2 kW (Ø145)	3.7 kW (Ø210)	3.7 kW (Ø210)
Rear left	3.7 kW (Ø210)	3.0 kW (Ø180)	3.0 kW (Ø180)
Middle			
Rear right	3.0 kW (Ø180)	3.0 kW (Ø180)	3.0 kW (Ø180)
Front right	3.0 kW (Ø180)	3.7 kW (Ø210)	3.7 kW (Ø210)
Load			
L1	3700 W	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W	3700 W
L3			
Total connected load	7400 W	7400 W	7400 W
(Building in) dimensions			
Appliance length x width	770 x 510 mm	804 x 522 mm	804 x 522 mm
Build-in height from top of worktop	50 mm	43 mm	50 mm
Cut out length x width	750 x 490 mm	780 x 490 mm	800 x 510 mm
Minimum distance cut-out to back wall	40 mm	40 mm	40 mm
Minimum distance cut-out to side wall	40 mm	40 mm	40 mm

INSTALLATION

Type of hob	HI9271S	HI9271SI	HI9271SV
Induction	x	x	x
Connection	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Maximum capacity cooking zones			
Left middle			
Front left	3.0 kW (Ø180)	3.0 kW (Ø180)	3.7 KW (octa) 210x180
Rear left	3.0 kW (Ø180)	3.0 kW (Ø180)	3.7 KW (octa) 210x180
Middle	5.5 kW (Ø260 double ring)	5.5 kW (Ø260 double ring)	5.5 kW (Ø260 double ring)
Rear right	3.0 kW (Ø180)	3.0 kW (Ø180)	3.7 KW (octa) 210x180
Front right	3.0 kW (Ø180)	3.0 kW (Ø180)	3.7 KW (octa) 210x180
Load			
L1	3700 W	3700 W	3700 W
L2	3700 W	3700 W	3700 W
L3	3700 W	3700 W	3700 W
Total connected load	11100 W	11100 W	11100 W
(Building in) dimensions			
Appliance length x width	904 x 522 mm	900 x 510 mm	904 x 522 mm
Build-in height from top of worktop	43 mm	50 mm	43 mm
Cut out length x width	860 x 490 mm	860 x 490 mm	860 x 490 mm
Minimum distance cut-out to back wall	40 mm	40 mm	40 mm
Minimum distance cut-out to side wall	40 mm	40 mm	40 mm

ENVIRONMENTAL CONSIDERATIONS

Disposing of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used when manufacturing this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. The government can provide you with information about this.

The packaging of the appliance is recyclable. The following are used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

You should dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.



To designate the requirement for separate collection of household electrical appliances, the symbol of a dustbin with a cross through it is applied to the product. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal waste collection centre or to a point of sale provided by this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent potential negative impact on the environment and human health caused by improper disposal. It ensures that the materials that make up the unit can be recycled to achieve a significant saving in terms of energy and raw materials.



Declaration of conformity

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.