



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.

Handleiding Manual

ATAG

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

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

700005238000



Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten
Important information



Tip

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6
Veiligheidsvoorschriften	7

Gebruik

Even wennen	8 - 9
Pannen	10 - 11

Bediening

Instellen	12 - 19
Koken	20 - 21

Onderhoud

Reinigen	22
----------	----

Storingen

Algemeen	23 - 24
----------	---------

Installatievoorschrift

Algemeen	25 - 27
Elektrische aansluiting	28
Inbouwen	29

Bijlage

Afvoeren toestel en verpakking	30
Technische gegevens	31

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.

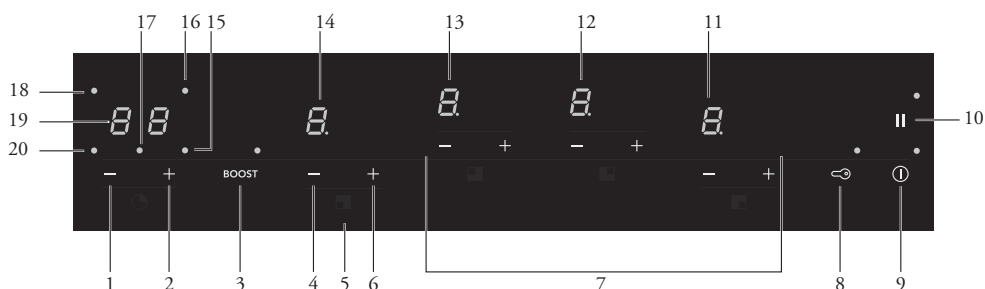
Voor optimale veiligheid is de inductiekookplaat uitgerust met meerdere temperatuurbeveiligingen en een restwarmtesignalering die aangeeft welke kookzones nog heet zijn.

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.

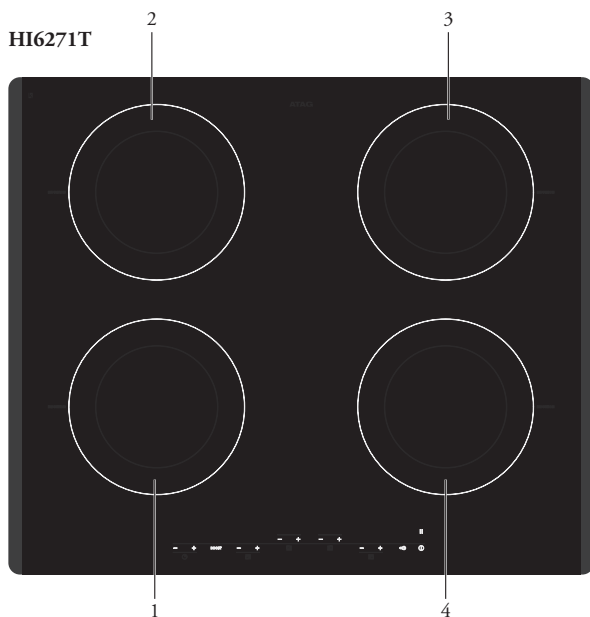
Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

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

Veel kookplezier!



1. Tijd verlagen toets
2. Tijd ophogen toets
3. Boost met indicatielampje
4. Vermogen verlagen zone linksvoor
5. Kookzoneaanduiding
6. Vermogen verhogen zone linksvoor
7. Bediening overige kookzones
8. (Kinder)slot met indicatielampje
9. Aan-/uittoets met indicatielampje
10. Pauze met indicatielampje
11. Standen-indicatie zone rechtsvoor
12. Standen-indicatie zone rechtsachter
13. Standen-indicatie zone linksachter
14. Standen-indicatie zone linksvoor
15. Indicatie kookwekker zone rechtsvoor
16. Indicatie kookwekker zone rechtsachter
17. Indicatie eierwekker
18. Indicatie kookwekker zone linksachter
19. Tijdsindicatie kook-/eierwekker
20. Indicatie kookwekker zone linksvoor



1. Kookzone linksvoor Ø180 3,0 kW
2. Kookzone linksachter Ø180 3,0 kW
3. Kookzone rechtsachter Ø180 3,0 kW
4. Kookzone rechtsvoor Ø180 3,0 kW

Lees de separate veiligheidsvoorschriften voordat u het toestel in gebruik neemt!

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:
0	12 uur
1	8,5 uur
2	6,5 uur
3	5 uur
4	4 uur
5	3,5 uur
6	3 uur
7	2,5 uur
8	2 uur
9	1,5 uur

- Als bovengenoemde tijd verstreken is schakelt de kookzone automatisch uit.

Kookstand	De kookzone wordt automatisch naar stand 9 geschakeld na:
boost	10 minuten

Werking van de aanraaktoetsen

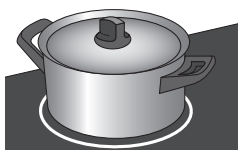
Het bedienen van de kookplaat door middel van de aanraaktoetsen is even wennen als u andere bediening gewend bent. Leg uw vingertoppen plat op de toetsen voor het beste effect. U hoeft niet hard te drukken.

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

Inductiekoken

Inductiekoken is snel

In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel. Vooral het 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.



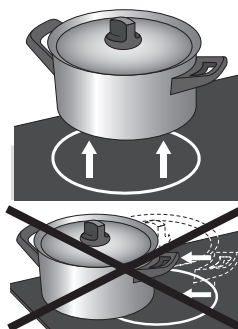
Geen warmteverlies en de handgrepen blijven koud bij inductiekoken.

Het vermogen past zich aan

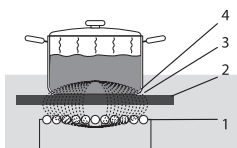
Bij inductiekoken wordt alleen dat deel van de zone benut waar de pan op staat. Gebruikt u een kleine pan op een grote zone, dan zal het vermogen zich aanpassen aan de diameter van de pan. Het vermogen zal dus kleiner zijn en het zal langer duren voordat het gerecht in de pan aan de kook is.

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.

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

Snelkookpannen

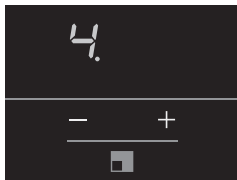
Inductiekoken is zeer geschikt voor het koken in snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk komt. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het kookproces direct.

Inschakelen en vermogen instellen

Het vermogen is in te stellen in 9 standen. Daarnaast is er nog een ‘boost’ stand, te herkennen aan een ‘P’ in de display (zie pagina 13; ‘Boost’).

1. Zet een pan op een kookzone.
2. Druk op de aan-/uittoets ① van de kookplaat.

Er klinkt een enkel geluidssignaal en in de display van elke kookzone verschijnt ‘0.’. Het rode lampje rechtsboven de aan-/uittoets ① brandt constant. Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookzone na 10 seconden vanzelf uit.



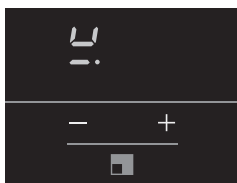
3. Stel met de + of - toets van de gewenste kookzone de gewenste stand in. De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand (als er een pan gedetecteerd wordt).

- Drukt u de eerste keer op de + toets, dan verschijnt stand ‘4.’.
- Drukt u de eerste keer op de - toets, dan verschijnt stand ‘9.’.



Tip

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



Pandetectie

Indien de kookplaat na het instellen van een kookvermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, zal in het display het pandetectiesymbool  om en om met de gekozen vermogensstand 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 10 en 11; “Pannen”).



Restwarmte-indicatie

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

Boost

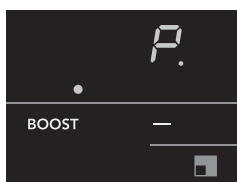
De 'boost' functie kunt u gebruiken om gedurende een korte tijd (maximaal 10 minuten) op het hoogste vermogen te koken. Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 9.

De boost functie inschakelen

De kookplaat is ingeschakeld en er staat een pan op een kookzone.

1. Druk op **BOOST**. (Dit kan ook als er al een vermogen is ingesteld).
2. Druk op de **—** of **+** toets van de gewenste kookzone.

In de display verschijnt 'P.'. De boost functie wordt direct actief.



Indien er niet op de **—** of **+** toets gedrukt wordt knippert het rode lampje rechtsboven **BOOST** gedurende 3 seconden en gaat daarna uit. Er klinkt een enkel geluidssignaal.

De boost functie uitschakelen

De boost functie is ingeschakeld, in de display is 'P.' zichtbaar.

1. Druk op de **—** toets.

In de display verschijnt vermogensstand 9, de boost functie is uitgeschakeld.

Of:

2. Druk gelijktijdig op de **—** of **+** toets.

In de display verschijnt stand '0.', de kookzone is uitgeschakeld.

Twee achter elkaar liggende kookzones

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

Twee naast elkaar liggende kookzones beïnvloeden elkaar niet. U kunt beide kookzones op de boost stand instellen.

Uitschakelen

Eén kookzone uitschakelen

De kookzone is ingeschakeld. In de display is een vermogensstand tussen 1 en 9, of 'P.' zichtbaar.

1. Houd gedurende 1 seconde de — en + toets ingedrukt van de kookzone die u wilt uitschakelen.

Of:

2. Kies kookstand '0.' met de — toets.

Er klinkt een enkel geluidssignaal en in de display staat '0.'. Indien alle kookzones op stand '0.' staan is de kookplaat automatisch in stand-by modus (zie ook 'Stand-by modus').

Alle kookzones tegelijk uitschakelen

De kookplaat staat in stand-by modus, of één of meerdere kookzones is actief.

1. Druk kort op de aan-/uittoets ① om alle kookzones gelijktijdig uit te schakelen.

Er klinkt een enkel geluidssignaal. Er brandt geen enkel lampje.

De kookplaat is nu uit.

Opmerking

De kookplaat kan ook uitgeschakeld worden wanneer het (kinder)slot of de pauze modus actief is.

Stand-by modus

In stand-by modus is in de display van elke kookzone '0.' zichtbaar. In stand-by modus is de kookplaat uitgeschakeld en kunt u deze zonder toezicht achterlaten.

U kunt naar de stand-by modus schakelen vanuit de "uit" modus, of door alle afzonderlijke kookzones uit te schakelen (op '0.' te zetten).

Na 10 seconden in stand-by modus zonder verdere toetsbedieningen schakelt de kookplaat automatisch weer uit.

De kookplaat van 'uit'modus naar stand-by modus schakelen

1. Druk op de aan-/uittoets ① van de kookplaat.
Er klinkt een enkel geluidssignaal en in de display van elke kookzone verschijnt '0.'. Het rode lampje rechtsboven de aan-/uittoets ① van de kookplaat brandt constant.
2. Vanuit de stand-by modus kunt u direct beginnen met koken door op de – of + toets van de gewenste kookzone te drukken.

(Kinder)slot

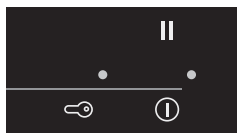
U kunt de kookplaat met het (kinder)slot vergrendelen. Onbedoeld inschakelen of wijzigen van instellingen van de kookzones wordt hiermee voorkomen.

Met de ☞ toets heeft u toegang tot de volgende twee functies:

De (standaard) slotmodus	De kinderslotmodus
Met de (standaard) slotmodus wordt het ongewenst wijzigen van instellingen voorkomen.	Met de kinderslotmodus wordt het onbedoeld inschakelen van de kookplaat voorkomen.
<i>Alle ingestelde kookprocessen blijven actief.</i>	Alle kookzones en de kook-/eierwekker zijn uit.

De kookplaat naar de (standaard) slotmodus schakelen.

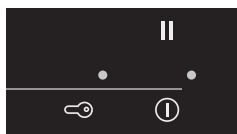
Eén of meerdere kookzones zijn actief.



1. Druk lang op de ☞ toets.
Let op: Alle ingestelde kookprocessen blijven actief.
Het rode lampje rechtsboven de ☞ toets en de aan-/uittoets ① brandt constant. Alle toetsen zijn inactief, behalve de ☞ toets en de aan-/uittoets ①.
2. Druk nogmaals op de ☞ toets om de slotmodus uit te schakelen en het bedieningspaneel te ontgrendelen.

De kookplaat naar kinderslotmodus schakelen

De kookplaat staat in stand-by modus. In de display van elke kookzone is '0.' zichtbaar.



1. Druk lang op de ☞ toets om het kinderslot in te schakelen.
Het rode lampje rechtsboven de ☞ toets brandt constant. Indien er binnen 10 seconden geen verdere toetsbedieningen plaatsvinden schakelt de kookplaat automatisch uit. Het kinderslot blijft actief.

2. Druk binnen 10 seconden nogmaals op de  toets om het kinderslot uit te schakelen en het bedieningspaneel te ontgrendelen.

Ná 10 seconden moet de kookplaat eerst weer ingeschakeld worden met de aan-/uittoets  van de kookplaat voordat u het kinderslot kunt uitschakelen.

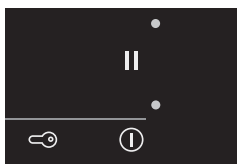


Tip

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

Pauze

Met de pauze functie kunt u de gehele kookplaat tijdens het koken gedurende 10 minuten 'op pauze' zetten. Het vermogen van alle kookzones wordt automatisch uitgeschakeld. Dit is bijvoorbeeld handig als een gerecht overgekookt is en u de kookplaat even snel wilt schoonmaken. U kunt de kookplaat zo gedurende een korte tijd, op een veilige manier alleen laten, zonder instellingen te verliezen.



De kookplaat naar pauze modus schakelen

Eén of meerdere kookzones zijn actief.

1. Druk éénmaal op de **||** toets.

*Er klinkt een enkel geluidssignaal. In de display van elke kookzone wordt  zichtbaar en het rode lampje rechtsboven de **||** toets brandt constant.*



- Eventueel ingestelde kook-/eierwekkers staan stil.
- Alle toetsen zijn inactief behalve de  toets, de **||** toets en de aan-/uittoets  van de kookplaat.

Indien u binnen 10 minuten geen verdere actie onderneemt worden alle actieve kookzones automatisch uitgeschakeld.

De pauze modus uitschakelen

Druk binnen 10 minuten nogmaals op de **||** toets.

De kookplaat hervat de instellingen zoals deze voor de pauze ingesteld zijn.

Geheugen

Met de geheugenfunctie kunt u de laatste instellingen van de kookplaat terughalen binnen 6 seconden na het uitschakelen van de kookplaat. Dit is bijvoorbeeld handig wanneer u de gehele kookplaat per ongeluk heeft uitgeschakeld met de aan-/uittoets ①.

Laatste instellingen van de kookplaat terughalen

De kookplaat is uitgeschakeld terwijl er kookzones actief waren.

1. Druk binnen 6 seconden na het uitschakelen van de kookplaat opnieuw op de aan-/uittoets ① van de kookplaat.
Het rode lampje rechtsboven de II toets knippert.
2. Druk nu (binnen 6 seconden na het opnieuw inschakelen van de kookplaat) op de II toets. (De instellingen zijn terug te halen zo lang het rode lampje rechtsboven de II toets knippert).

Herkennen van een modus

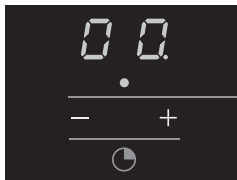
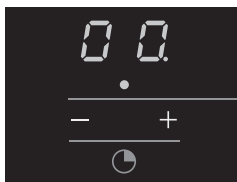
De stand-by modus	In de display van elke kookzone is '0.' zichtbaar. Het rode lampje rechtsboven de aan-/uittoets ① brandt constant.
De (standaard) slotmodus	Eén of meerdere displays vertonen een vermogensstand. Het rode lampje rechtsboven de ⇐ toets én het rode lampje rechtsboven de aan-/uittoets ① branden constant.
De kinderslot modus	In de display van elke kookzone is '0.' zichtbaar. Het rode lampje rechtsboven de ⇐ toets én het rode lampje rechtsboven de aan-/uittoets ① branden constant. Na 10 seconden gaan alle displays en lampjes uit, de kinderslot modus blijft geactiveerd.
De pauze modus	In de display van elke kookzone is '!' zichtbaar. Het rode lampje rechtsboven de II toets brandt constant. De pauze functie werkt alleen als één of meerdere kookzones actief zijn.
De geheugen modus	In de display van elke kookzone is '0.' zichtbaar. Het rode lampje rechtsboven de II toets knippert.

Kookwekker / Eierwekker

Er is een kookwekker voor elke afzonderlijke kookzone. Deze zijn gelijktijdig te gebruiken. Daarnaast is er nog een eierwekker. Zowel de kookwekker als de eierwekker zijn in te stellen op maximaal 99 minuten.

De eierwekker werkt hetzelfde als de kookwekker, maar is niet gekoppeld aan een kookzone. De ingestelde eierwekker blijft lopen na het uitschakelen van de kookplaat. De eierwekker kan alleen uitschakeld worden als de kookplaat ingeschakeld is.

De kookwekker	De eierwekker
De kookwekker is te koppelen aan een kookzone. Dit houdt in dat de kookzone uitschakelt als de ingestelde tijd afgelopen is.	De eierwekker is niet gekoppeld aan een kookzone. De ingestelde eierwekker blijft lopen na het uitschakelen van de kookplaat.

**De eierwekker inschakelen**

De kookplaat is ingeschakeld.

1. Druk eenmaal gelijktijdig op de – en + toets van de kook-/eierwekker.
‘00.’ verschijnt in de display en het rode lampje midden onder de display knippert.
2. Stel met de – of + toets de gewenste tijd in.
De eierwekker begint te lopen als de stip naast de ingestelde tijd verdwijnt. Het rode lampje midden onder de display blijft knipperen.
Als u geen tijd instelt met de – en + toets gaat de eierwekker na 10 seconden automatisch uit.

De eierwekker uitschakelen

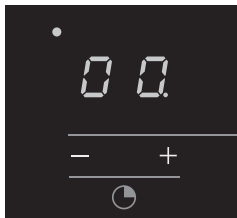
(Stap 1 en 2 zijn niet van toepassing indien één of meerdere kookzones actief zijn).

1. Druk op de aan-/uittoets ① van de kookplaat.
2. Druk gelijktijdig op de – en + toets van de kook-/eierwekker.
De stip naast de ingestelde tijd gaat branden.
3. Houd de – toets van de kook-/eierwekker ingedrukt tot ‘01.’ in de display verschijnt. Druk daarna nogmaals op de – toets.
De eierwekker staat nu in stand-by modus. Na 10 seconden schakelt de eierwekker automatisch uit.

De kookwekker toewijzen en inschakelen

De kookwekker kan alleen gekoppeld worden aan kookzones die actief zijn.

De kookplaat is ingeschakeld.



1. Druk tweemaal gelijktijdig op de — en + toets van de kook-/eierwekker om met de klok mee naar de eerste actieve kookzone te schakelen (in deze illustratie is de kookwekker van de zone linksachter actief). Bij elke volgende gelijktijdige aanraking van de — en + toets gaat u naar kookwekker van de volgende actieve kookzone, deze kookwekker kunt u dan instellen en bekijken.
2. Stel met de — of + toets de gewenste kookduur in.

De kookwekker begint te lopen als de stip naast de ingestelde tijd verdwijnt. Het rode lampje van de kookwekker van de actieve kookzone blijft knipperen.

Als u **geen** tijd instelt met de — en + toets gaat de kookwekker na 10 seconden automatisch uit.

3. Om voor een andere actieve kookzone de kookwekker in te stellen herhaalt u de stappen 1 en 2.

De kookwekker uitschakelen

1. Druk (meerdere keren) gelijktijdig op de — en + toets van de kook-/eierwekker om de juiste kookwekker te kiezen die u wilt uitschakelen.

De stip naast de ingestelde tijd gaat branden.

2. Houd de — toets van de kook-/eierwekker ingedrukt tot '01.' in de display verschijnt. Druk daarna nogmaals op de — toets.
De kookwekker staat nu in stand-by modus. Na 10 seconden schakelt de gekozen kookwekker automatisch uit.

Het kook-/eierwekker alarm uitschakelen

Wanneer de ingestelde tijd/kookduur verstreken is gaat het alarm af terwijl het rode lampje van de actieve kookzone/eierwekker en '00' blijven knipperen.

1. Druk op een willekeurige bedieningstoets om het alarm uit te schakelen.



Let op

Indien meerdere kook-/eierwekker(s) actief zijn, toont de kook-/eierwekker display altijd de kook-/eierwekker met de minst resterende tijd.

Gezond koken**Rookpunt van verschillende oliesoorten**

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

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

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 9 voor:

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

Gebruik stand 8 voor:

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

Gebruik stand 7 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 6 en 5 voor:

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

Gebruik stand 1 t/m 4 voor:

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

**Tip**

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

Dagelijkse reiniging

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

Hardnekkige vlekken

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

**Nooit gebruiken**

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

Algemeen

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



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

Storingstabel

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

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.	Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
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 10 en 11).
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door op een willekeurige toets 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.
De kookplaat schakelt zomaar uit.	U heeft per ongeluk op de aan-/uittoets gedrukt of u heeft twee toetsen tegelijk bediend.	Zet de kookplaat weer aan.
Foutcode ER22.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
Foutcode E2.	Toestel oververhit.	Het toestel laten afkoelen en opnieuw beginnen met koken.
Foutcode U400.	Spanning te hoog en/of niet goed aangesloten.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Foutcode  .	U hebt een toets te lang bediend.	Bedien de toetsen niet te lang.
Overige foutcodes.	Generator defect.	Neem contact op met de servicedienst.

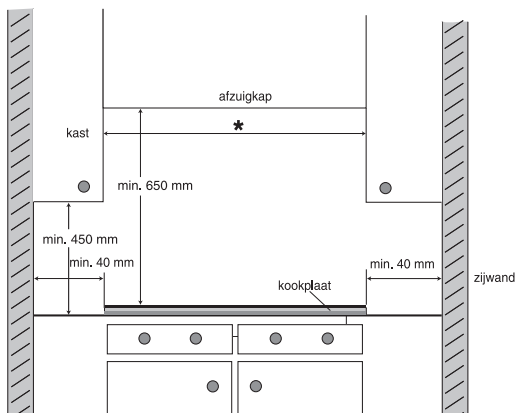
Veiligheidsvoorschriften installatie

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

Benodigde vrije ruimte rondom

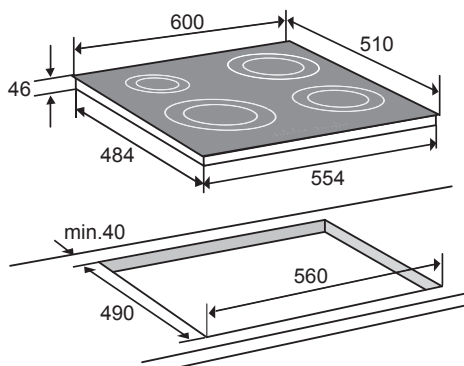
Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is.

* HI6271T: min. 60 cm

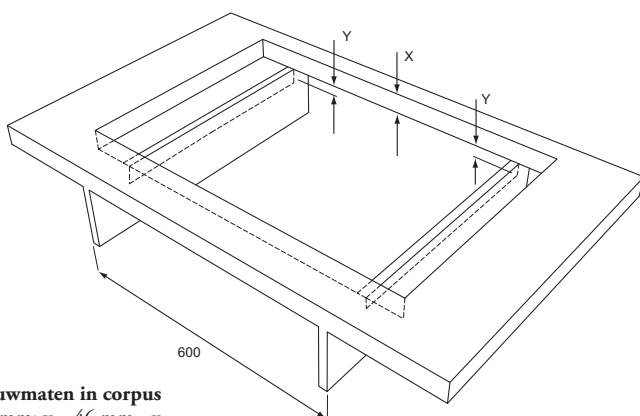


Inbouwmaten

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



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.

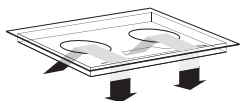


Inbouwmaten in corpus

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

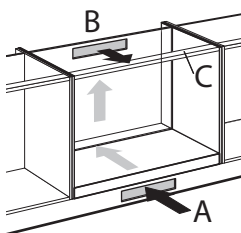
$x \geq 46 \text{ mm}$: $y = 0 \text{ mm}$

Beluchting

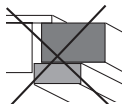


De elektronica in het toestel heeft koeling nodig. Het toestel schakelt na korte tijd uit wanneer er onvoldoende lucht circuleert. Aan de onderzijde van het toestel bevinden zich de ventilatie-openingen. Door deze openingen moet koele lucht aangezogen kunnen worden. Aan de voorzijde en onderzijde is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

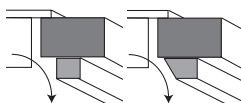
Inbouwen boven een oven, lade of vaste blende



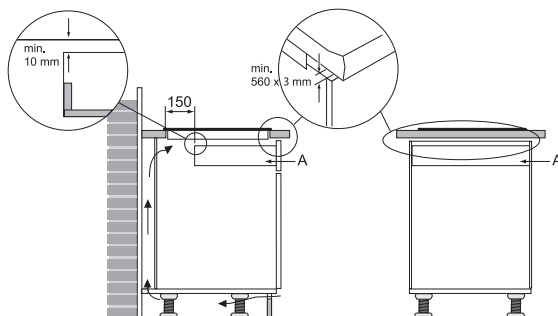
Beluchting vindt plaats via plint (A) en achterzijde kast (B). Zaag de beluchtingsopeningen (min. 100 cm²) uit. Luchtaanvoer A is overbodig wanneer er, samen met opening B, ergens anders een opening is waar lucht aangezogen kan worden.



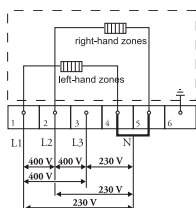
Zorg ervoor dat de traverselat de luchtdoorvoer niet hindert. Schaaf of zaag de traverselat C zonodig schuin af.



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

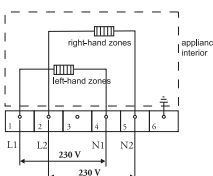


Aansluitingen



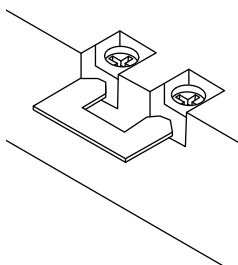
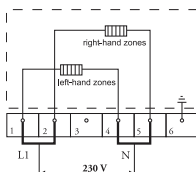
Veel voorkomende aansluitingen:

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



Speciale aansluitingen:

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

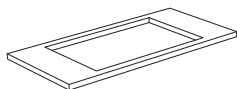


Met de op het aansluitblok aanwezige bruggen, kunt u de vereiste doorverbindingen maken, zoals in deze illustratie staat aangegeven.

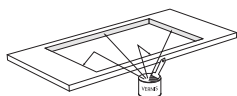
Zet de kabel vast met de trekcontlasting en sluit het deksel.

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

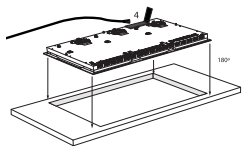
Inbouwen



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

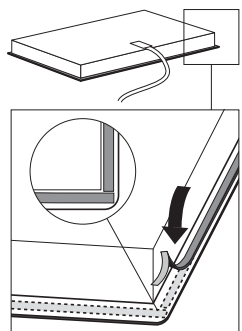


Behandel van kunststof of houten werkbladen de kopse kanten met eventueel afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.



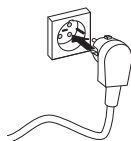
Leg het toestel omgekeerd op het aanrechtblad.

Monteer de aansluitkabel aan het toestel conform de gestelde eisen (zie pagina 28).



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

Keer het toestel om en leg het in de uitsparing.



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

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

Afvoeren toestel en verpakking

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

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

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

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



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

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

Vermogens- en inbouwtabel

Dit toestel voldoet aan alle relevante CE richtlijnen.

Kookplaattype	HI6271T
Inductie	x
Aansluiting	
230V - 50Hz	x
Aantal fasen	2
Max. vermogen kookzones	
Linksvoor	3 kW (Ø180)
Linksachter	3 kW (Ø180)
Rechtsachter	3 kW (Ø180)
Rechtsvoor	3 kW (Ø180)
Aansluitwaarde	
L1	3,7 kW
L2	3,7 kW
L3	
Totale aansluitwaarde	7400 W
(Inbouw)maten	
Toestel breedte x diepte	600 x 510 mm
Inbouwdiepte vanaf bovenkant werkblad	46 mm
Zaagmaat breedte x diepte	560 x 490 mm
Minimale afstand zaagmaat tot achterwand	40 mm
Minimale afstand zaagmaat tot zijwand	40 mm

Your induction hob

Introduction	4
Control panel	5
Description	6
Safety instructions	7

Use

Getting used to it...	8 - 9
Pans	10 - 11

Operation

Settings	12 - 19
Cooking	20 - 21

Maintenance

Cleaning	22
----------	----

Troubleshooting

General	23 - 24
---------	---------

Installation instructions

General	25 - 27
Elektrical connection	28
Building in	29

Appendix

Disposal of appliance and packaging	30
Technical details	31

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

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

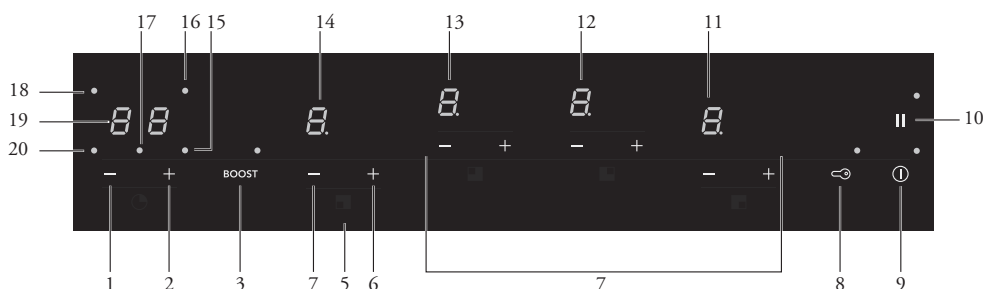
For optimum safety the induction hob is equipped with several temperature protections and a residual heat indicator, which shows which cooking zones are still hot.

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

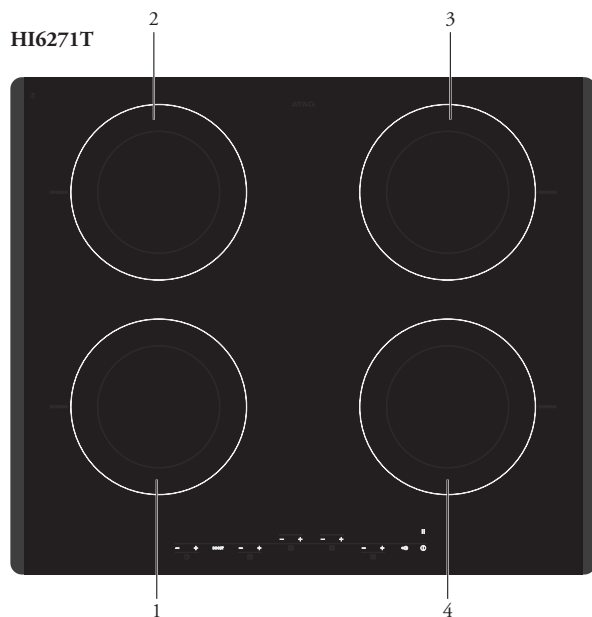
Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

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

Enjoy your cooking!



1. 'Reduce the time' button
2. 'Raise the time' button
3. Boost with indicator
4. Reduce power zone front left
5. Cooking zone indicator
6. Raise power zone front left
7. Operation other cooking zones
8. (Childproof) lock with indicator
9. On/off button with indicator
10. Pause button with indicator
11. Level indicator zone front right
12. Level indicator zone rear right
13. Level indicator zone rear left
14. Level indicator zone front left
15. Indication kitchen timer zone right front
16. Indication kitchen timer zone right back
17. Indication kitchen timer
18. Indication kitchen timer zone left back
19. Time indication kitchen/egg timer
20. Indication kitchen timer zone left front



1. Cooking zone front left Ø180 3,0 kW
2. Cooking zone rear left Ø180 3,0 kW
3. Cooking zone rear right Ø180 3,0 kW
4. Cooking zone front right Ø180 3,0 kW

Read the separate safety instructions before using the device!

Temperature safety

- A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry. In case of temperatures rising too high, the power is reduced or switched off automatically.

Cooking-time limiter

The cooking-time limiter is a safety function of your cooking appliance. It will operate if you forget to switch off your hob.

Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Setting	The cooking zone switches automatically off after:
0	12 hours
1	8,5 hours
2	6,5 hours
3	5 hours
4	4 hours
5	3,5 hours
6	3 hours
7	2,5 hours
8	2 hours
9	1,5 hours

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

Setting	The cooking zone switches automatically to setting 9 after:
boost	10 minutes

Operation of the touch-sensitive buttons

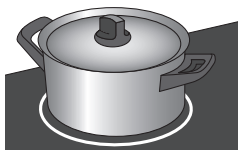
The operation of the hob by means of the touch-sensitive buttons takes a while getting used to when you're used to a different operation. For the best effect, place your finger tips flat on the buttons. You don't have to push hard.

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

Induction cooking

Induction cooking is fast

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



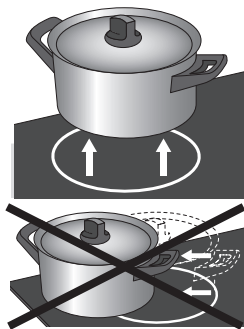
No heat loss and cold handles with induction cooking.

The power will be adjusted

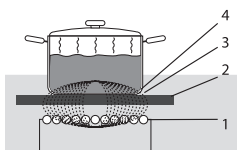
In the case of induction cooking, it is only the part of the zone on which the pan stands that is used. If you use a small pan on a large zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan. The power will thus be lower and it will take longer before the food in the pan comes to the boil.

Attention

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



How induction works



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

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

Easy

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

Fast

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

Clean

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

Safe

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

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.



Attention

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



Tip

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

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



Attention

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

**Attention**

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

Minimum pan diameter

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

Pressure cookers

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

Switching on and power setting

The cooking zones have 9 levels. In addition, there is a 'boost' setting, which can be recognized by a 'P' on the display (see page 13; 'Boost').

1. Place a pan on a cooking zone.
2. Press the on-/off button ① of the hob.

A single beep will be heard and on the display of each cooking zone '0.' will appear. The red light to the top right of the on-/off button ① is constantly on. If you do not undertake any further action, the cooking zone will automatically switch off after 10 seconds.

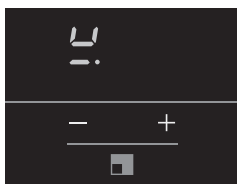


3. With the + or - button, set the desired cooking zone in the desired setting. The hob automatically starts in the set setting (if a pan is detected).
 - If you press the + button for the first time, setting '4' will appear.
 - If you press the - button for the first time, setting '9' will appear.



Tip

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



Pan detection

If the hob doesn't detect a(n) (iron-containing) pan after a cooking power has been set, on the display both the pan detection symbol **E.** and the set power will both keep on flashing and the cooking zone will remain cold. When no (iron-containing) pan is placed within one minute, the cooking zone will switch off automatically (also refer to pages 10 and 11; "Pans").



Residual heat indicator

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

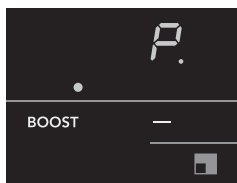
Boost

You can use the 'boost' function to cook with the highest possible power during a short period of time (maximum of 10 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 9.

Switching on the boost function

The hob is switched on and there's a pan on a cooking zone.

1. Press **BOOST**. (This is also possible if a power has already been set).
2. Press the **—** or **+** button of the desired cooking zone.
'P.' will appear on the display. The boost function will be activated immediately.



In case the **—** or **+** button isn't pressed, the red light to the right top **BOOST** will flash for 3 seconds and then go out. A single beep will be heard.

Switching off the boost function

The boost function is switched on,

'P.' is visible on the display.

1. Press the **—** button.
Power setting 9 will appear on the display, the boost function is switched off.

Or:

2. Simultaneously press the **—** or **+** button.
Setting '0.' will appear on the display, the cooking zone is switched off.

Two cooking zones one in front of the other

Two cooking zones one in front of the other effect each other.

When both of these cooking zones are switched on at the same time, the power is automatically shared between them. Up to setting 9 this has no consequences. However, when you set a cooking zone to the boost setting, the other cooking zone will be set to a somewhat lower setting.

If a cooking zone is set at boost and you want to set the other one to setting 9, the cooking zone with boost will automatically go to a lower setting.

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

Switching off

Switching off one cooking zone

The cooking zone is switched on. A power setting between 1 and 9, or 'P' is visible on the display.

1. Press and hold — and + button of the cooking zone that you want to switch off.

Or:

2. Choose cooking setting '0.' with the — button.

A single beep will be heard and in the display it says '0.'. If all cooking zones are in setting '0.', the hob automatically is in stand-by mode (also refer to 'Stand-by mode').

Switching off all cooking zones at the same time

The hob is in the stand-by mode, or one or more cooking zones are active.

1. Press the on-/off button for a short time ① to switch off all cooking zones at the same time.

A single beep will be heard. Not a single light is lit.

The hob has now been switched off.

Note

The hob can also be switched off when the childproof lock or the pause mode is active.

Stand-by mode

In stand-by mode '0.' is visible on the display of every cooking zone. In the stand-by mode the hob is switched off and you can leave it without supervision.

You can switch to the stand-by mode from the "off" mode, or by switching off all separate cooking zones (setting them to '0.').

The hob automatically switches off after having been in the stand-by mode for 10 seconds with any button being pressed.

Switching the hob from the ‘off’ mode to the stand-by mode

- 1. Press the on-/off button ❶ of the hob.
A single beep will be heard and on the display of each cooking zone ‘0.’ will appear. The red light to the top right of the on/off button ❶ of the hob is constantly on.
- 2. From the stand-by mode you can directly start cooking by pressing the – or + button of the desired cooking zone.

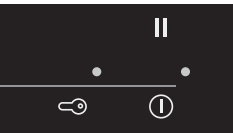
(Childproof) lock

Your induction hob is equipped with a childproof lock that lets you lock the appliance. It prevents unintended switching on. With the ⇐⇐ button you have access to the following two functions:

The (default) lock mode	The childproof lock mode
Undesired changing of settings is prevented with the (default) lock mode.	Unintended switching on of the hob is prevented with the childproof lock mode.
<i>All set cooking processes remain active.</i>	All cooking zones and the kitchen-/egg timer are switched off.

Switch the hob to the (default) lock mode.

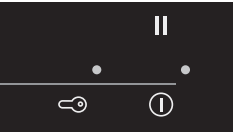
One or more cooking zones are active.



- 1. Press the ⇐⇐ button.
Attention: All set cooking processes remain active.
The red light to the right top of the ⇐⇐ button and the on-/off button ❶ is constantly on. All button are inactive, except for the ⇐⇐ button and the on-/off button ❶.
- 2. Again press the ⇐⇐ button to switch off the lock mode and to unlock the control panel.

Switching the hob to the childproof lock mode

The hob is in the stand-by mode. ‘0.’ is visible on the display of every cooking zone.



- 1. Press the ⇐⇐ button for a long time to switch on the childproof lock.
The red light to the right top of the ⇐⇐ button is constantly on. The hob will switch off automatically if within 10 seconds no buttons are pressed. The childproof lock will remain active.

- Press the button again within 10 seconds  to switch off the lock and to unlock the control panel.

After 10 seconds the hob first needs to be switched on again with the on-/off button ① of the hob before you can switch off the childproof lock.

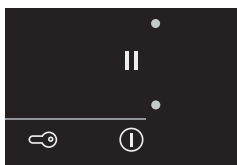


Tip

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

Pause

With this pause function, you can set the entire hob to 'pause' for 10 minutes during cooking. The power of all cooking zones is switched off automatically. This can come in handy when a meal is boiling over and you want to quickly clean the hob. This way, you can leave the hob in a safe way during a short period of time, without losing settings.

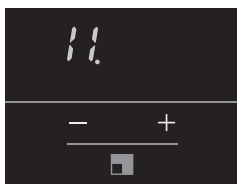


Switching the hob to the pause mode

One or more cooking zones are active.

- Press the **||** button.

*A single beep will be heard. On the display of every cooking zone '11' becomes visible and the red light to the top right of the **||** button is constantly on.*



- Any set kitchen/egg timers have stopped.
- All buttons are inactive except for the  button, the **||** button and the on-/off button ① of the hob.

If you do not undertake any further action within 10 minutes, all active cooking zones will be switched off automatically.

Switching off the pause mode

Press the **||** button again within 10 minutes.

The hob resumes the settings as they were set before the pause.

Memory

You can retrieve the last settings of the hob with the memory function within 6 seconds after switching off the hob. This comes in handy when you, for instance, have accidentally switched off the entire hob with the on/off button ①.

Retrieving the hob’s last settings

The hob has been switched off while cooking zones were active.

- 1. Press the on/off button again within 6 seconds after switching of the hob ① of the hob.
The red light to the top right of the || button flashes.
- 2. Now press (within 6 seconds after again switching on the hob) the || button. (The settings can be retrieved as long as the red light to the top right of the || button flashes).

Recognizing a mode

The stand-by mode	‘0.’ is visible on the display of every cooking zone. The red light to the top right of the on/off button ① is constantly on.
The (default) lock mode	One or more displays show a power setting. The red light to the right top of the ☞ button and the red light to the top right of the on/off button ① are constantly on.
The childproof lock mode	On the display of every cooking zone ‘0.’ is visible. The red light to the right top of the ☞ button and the red light to the top right of the on/off button ① are constantly on. After 10 seconds all displays and light will go out, the childproof lock mode remains activated.
The pause mode	On the display of every cooking zone / ! is visible. The red light to the right top of the button is constantly on. The pause function is only operative if one or more cooking zones are active.
The memory mode	On the display of every cooking zone ‘0.’ is visible. The red light to the right top of the button flashes.

Kitchen timer / Egg timer

Every cooking zone has its own individual kitchen timer. These can be used simultaneously. Next to that there is an egg timer. Both the kitchen timer and the egg timer can be set to a maximum of 99 minutes.

The egg timer functions in the same way as the kitchen timer, but isn't linked to a cooking zone. The set egg timer keeps going after the hob has been switched off. The egg timer can only be switched off when the hob is switched on.

The kitchen timer	The egg timer
The kitchen timer can be linked to a cooking zone. This means the cooking zone switches off if the set time has passed.	The egg timer cannot be linked to a cooking zone. The set egg timer keeps going after the hob has been switched off.



Switching on the egg timer

The hob is switched on.

1. Simultaneously press the **-** and **+** button of the kitchen/egg timer once.
'00.' appears on the display and the red light in the middle under the display flashes.



2. With the **-** or **+** button, set the desired time.
The egg timer will start when the dot next to the set time disappears. The red light in the middle under the display keeps flashing.
If you **do not** set a time with the **-** and **+** button, the egg timer will automatically switch off after 10 seconds.

Switching off the egg timer

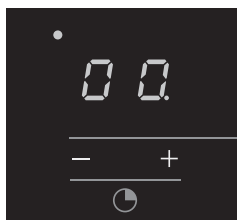
(Step 1 and 2 do not apply when one or more cooking zones are active).

1. Press the on-/off button **ⓘ** of hob.
2. Simultaneously press the **-** and **+** button of the kitchen/egg timer.
The dot next to the set time will light.
3. Press and hold the **-** button of the kitchen/egg timer until *'01.'* appears on the display. Press the **-** button again.
The egg timer is now in the stand-by mode. The egg timer automatically switches off after 10 seconds.

Assigning and switching on the kitchen timer

The kitchen timer can only be linked to active cooking zones.

The hob is switched on.



1. Simultaneously press the — and + button of the kitchen/egg timer twice to switch, clockwise, to the first active cooking zone (in this illustration the kitchen timer of the back left zone is active). With every simultaneous touch of the — and + button, you go to the kitchen timer of the next active cooking zone, you can then set this kitchen timer and see it.
2. With the — or + button, set the desired cooking time.

The kitchen timer will start when the dot next to the set time disappears. The red light of the kitchen timer of the active cooking zone will keep flashing.

If you **do not** set a time with the — and + button, the kitchen timer will automatically switch off after 10 seconds.

3. Repeat steps 1 and 2 to set the kitchen timer for another active cooking zone.

Switching off the kitchen timer

1. Simultaneously press the — and + button of the kitchen/egg timer (several times) to choose the correct kitchen timer you want to switch off.

The dot next to the set time will light.

2. Press and hold the — button of the kitchen/egg timer until '01.' appears on the display. Again press the — button.

The kitchen timer is now in the stand-by mode. The selected kitchen timer automatically switches off after 10 seconds.

Switching off the alarm of the kitchen/egg timer

When the set time/cooking time has passed the alarm goes off while the red light of the active cooking zone/egg timer and '00' will keep flashing.

1. Press any operation button to switch off the alarm.



Attention

If several kitchen/egg timers are active, the kitchen/egg timer always shows the display of the kitchen/egg timer with the least remaining time.

Healthy cooking

Burning point of separate kinds of oil

ATAG advises to choose an oil based on the baking temperature to bake in a healthy way. Each oil has a different burning point at which toxic gasses are released. The below table shows the burning points for various types of oil.

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

Cooking settings

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

Use setting 'boost' and setting 9 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 8 to:

- sear meats;
- fry flatfish;
- fry omelettes;
- fry boiled potatoes;
- deep fry foods.

Use setting 7 to:

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

Use setting 6 and 5 to:

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

Use settings 1-4 to:

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

**Tip**

Activate the childproof lock before you start cleaning the hob.

Daily cleaning

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

Stubborn stains

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

**Never use**

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

General

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

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

Troubleshooting table

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

SYMPTOOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Tokens appear on the display when the hob is (—) first activated.	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.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.

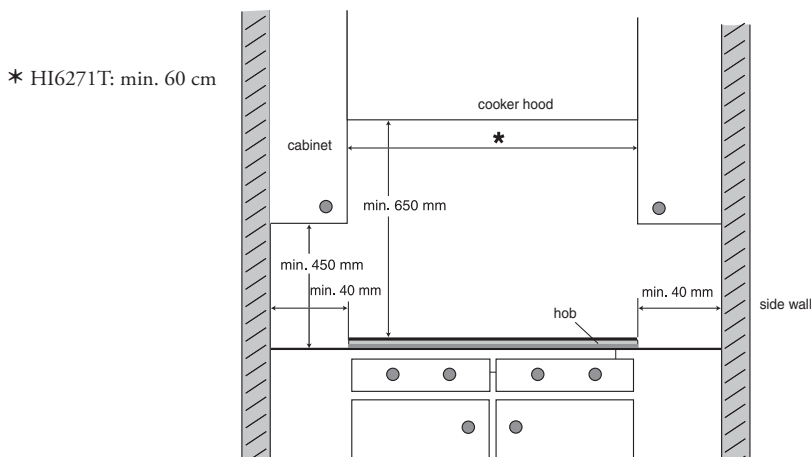
SYMPTOOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The display will keep on flashing after you have switched on a cooking zone.	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a diameter smaller than 12 cm.	Use a suitable pan, see (refer to pages 10 and 11).
A cooking zone suddenly stops working and a beep can be heard.	The set timer time has passed.	Switch off the beep by pressing any button.
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.
The hob switches off without warning.	You have accidentally pressed the on/off button or operated two buttons simultaneously.	Switch the hob back on.
Fault code ER22.	The control panel is dirty or there's water on it.	Cleaning the control panel.
Fault code E2.	The hob has overheated.	The hob has been switched off due to overheating. Let the hob cool down and then use a lower setting.
Fault code U400	Voltage too high and/or not connected properly.	Have your connection changed.
Fault code  .	You have operated a button too long.	Do not operate the buttons too long.
Other fault codes.	Defective generator.	Contact the service department.

Safety instructions for the installation

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

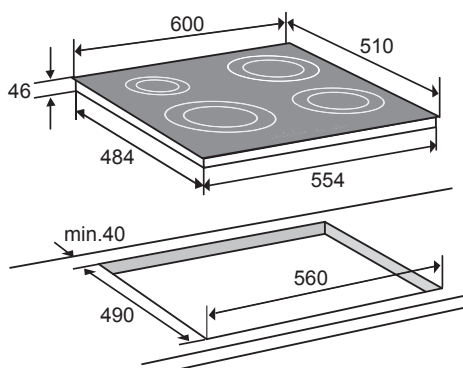
Clearance

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

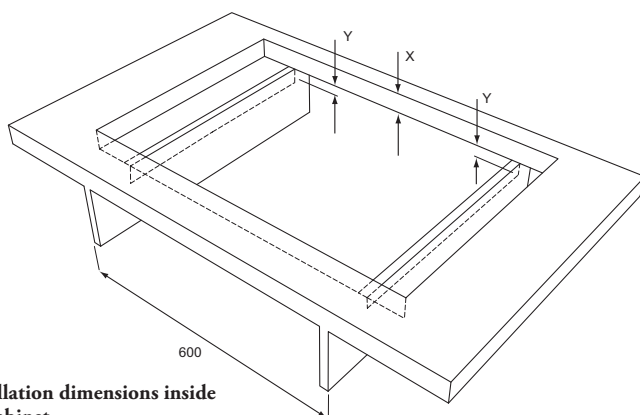


Installation dimensions

The dimensions and recesses are shown in the illustrations beneath.



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.

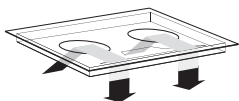


Installation dimensions inside the cabinet

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

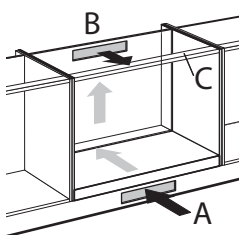
$x \geq 46 \text{ mm}$: $y = 0 \text{ mm}$

Ventilation

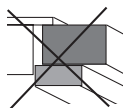


The electronics in the appliance need cooling. The appliance will automatically switch off if there is insufficient air circulation. There are ventilation openings on the underside of the appliance. It must be possible for cool air to be drawn in through these openings. There are outlet openings on the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

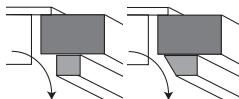
Constructing above a load or an oven or fixed panel



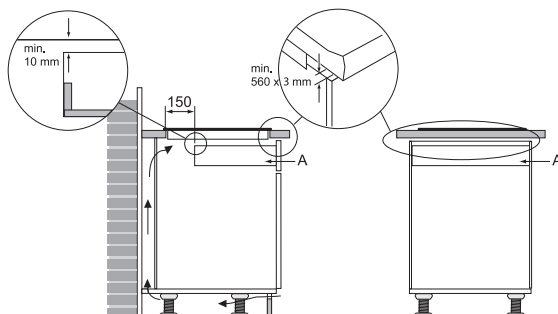
Ventilation occurs through the plinth (A) and the back of the cupboard (B). Saw out the ventilation openings (min. 100 cm²). Air supply A is superfluous when, together with opening B, there's an opening somewhere else where air can be drawn in.



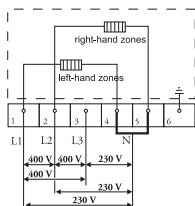
Make sure the crossbar does not impede the airflow. Plane or saw the crossbar C diagonally if necessary.



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

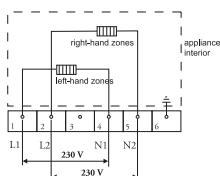


Connection



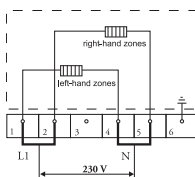
Common connection:

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

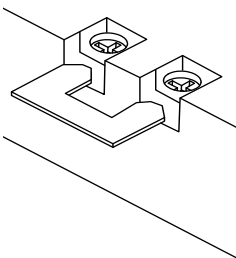


Special connections:

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



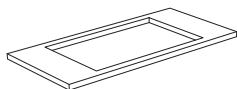
The bridges on the connecting block can be used to create the required connections, as indicated in these illustrations.



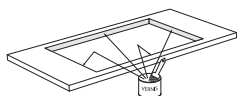
Fix the cable with a pull relief and close the cover.

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

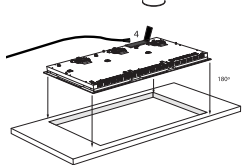
Building in



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

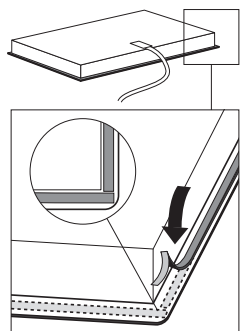


Threat the sawn ends of wooden or synthetic worktops with sealing varnish if necessary, to prevent moisture causing the worktop to swell.

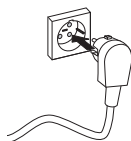


Lay the hob upside down on the worktop.

Fit the connecting cable to the appliance in compliance with requirements (see page 28).



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



Turn the hob over and lay it in the recess.

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

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

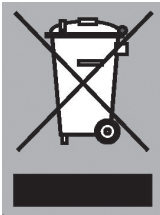
Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

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

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

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



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

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

Capacity and dimensions table

This appliance complies with all relevant CE directives.

Hob type	HI6271T
Induction	x
Connection	
230V - 50Hz	x
Max. capacity cooking zones	
Front left	3 kW (Ø180)
Rear left	3 kW (Ø180)
Rear right	3 kW (Ø180)
Front right	3 kW (Ø180)
Connected load	
L1	3,7 kW
L2	3,7 kW
L3	
Total connected load	7400 W
Building in dimensions	
Appliance width x depth	600 x 510 mm
Build-in depth from top of worktop	46 mm
Cut-out width x depth	560 x 490 mm
Minimal distance cut-out to back wall	40 mm
Minimal distance cut-out to side wall	40 mm

