

Gebruiksaanwijzing
Inductiekookplaat

Instructions for use
Induction hob

ATAG



HI6471E
HI6471EV
HI7471EV

NL	Gebruiksaanwijzing	NL 3 - NL 24
EN	Instructions for use	EN 3 - EN 24

Gebruikte pictogrammen / Pictograms used



Belangrijke informatie / Important information



Tip / Tip

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6

Veiligheidsinstructies

Temperatuurbeveiliging	7
Kookduurbegrenzer	7
Gezond koken	7

Gebruik

Inductiegeluiden	8
Pannen	8
Vermogensniveaus	9
Pandetectie	10
Aanraaktoetsen gebruiken	10
Meldingen op het display	10
Functietabel	11
Kookinstellingen	12

Bediening

Inschakelen en vermogen instellen	13
Vermogensinstelling kookzones wijzigen	14
Uitschakelen	14
Bruginductiezones	14
Kinderslot	15
Pauzestand	15
Timer/alarm	16
Automatische kookfunctie	17
Oproepfunctie	17

Onderhoud

Reinigen	18
----------	----

Storingen

Algemeen	19
Probleemoplossingstabel	19

Technische gegevens

Technische specificaties	21
Informatie over regelgeving (EU) 66/2014	23

Milieuaspecten

Verpakking en apparaat afdanken	24
---------------------------------	----

Inleiding

Deze kookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen. Het is makkelijk, omdat de kookplaat snel reageert en ook op een zeer laag vermogen is in te stellen. Bovendien kunt u dankzij het hoge vermogen gerechten zeer snel aan de kook brengen. Door de ruime afstanden tussen de kookzones kunt u comfortabel koken.

Koken op een inductiekookplaat is anders dan koken op een traditioneel apparaat. Bij inductiekoken wordt gebruikgemaakt van een magnetisch veld om warmte op te wekken. Dit betekent dat u niet zomaar een willekeurige pan kunt gebruiken. In het hoofdstuk 'Pannen' vindt u hierover meer informatie.

Voor optimale veiligheid is de inductiekookplaat uitgerust met meerdere temperatuurbeveiligingen en een restwarmte-indicator die laat zien welke kookzones nog heet zijn.

In deze gebruiksaanwijzing staat beschreven hoe u de inductiekookplaat optimaal kunt benutten. Naast informatie over de bediening vindt u hierin ook achtergrondinformatie die van pas kan komen bij het gebruik van het apparaat. Verder vindt u ook kooktabellen en onderhoudstips.

Lees de gebruiksaanwijzing door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

Daarnaast dient de gebruiksaanwijzing ook als naslagwerk voor servicemonteurs.

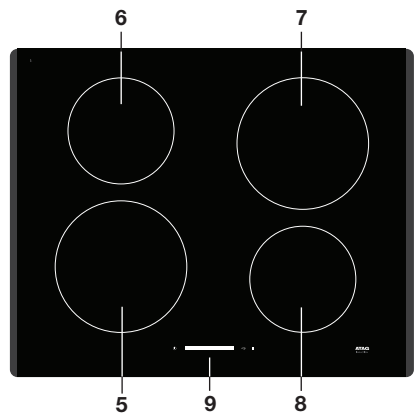
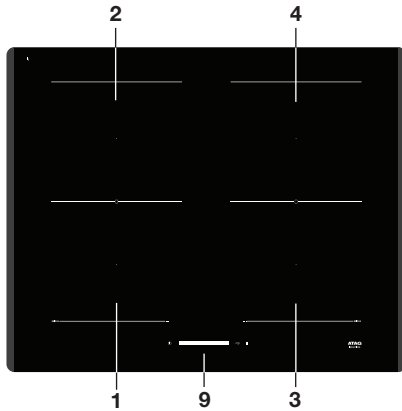
Plak daarom het identificatiekaartje van het apparaat in het daarvoor bestemde kader, achter in de gebruiksaanwijzing.

Het identificatiekaartje van het apparaat bevat alle informatie die de servicemonteur nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

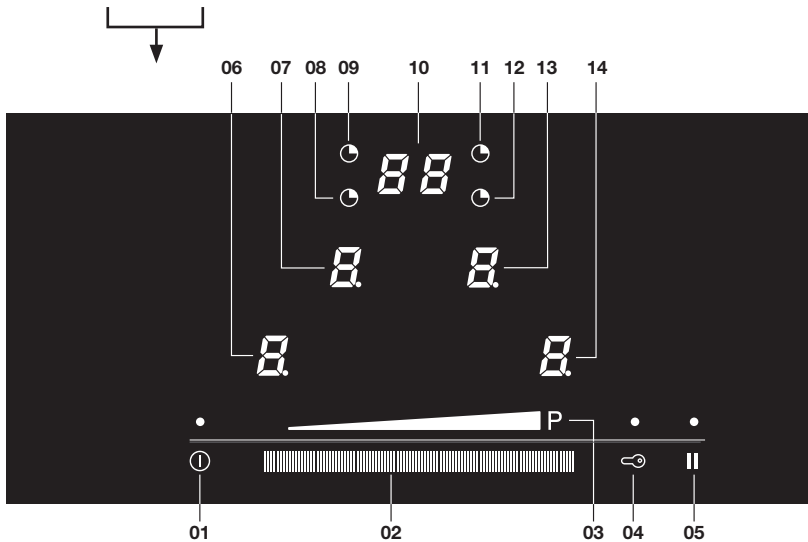
UW INDUCTIEKOOKPLAAT

Beschrijving



1. Kookzone 'Flexinductie': 180 x 220 mm / 2,1 kW (3,0 kW met Boost)
2. Kookzone 'Flexinductie': 180 x 220 mm / 1,6 kW (1,85 kW met Boost)
 - ▷ Brugzone links (zone 1+2): 400 x 220 mm / 3,0 kW
3. Kookzone 'Flexinductie': 180 x 220 mm / 1,6 kW (1,85 kW met Boost)
4. Kookzone 'Flexinductie': 180 x 220 mm / 2,1 kW (3,0 kW met Boost)
 - ▷ Brugzone rechts (zone 3+4): 400 x 220 mm / 3,0 kW
5. Kookzone: ø 200 mm / 2,3 kW (3,0 kW met Boost)
6. Kookzone: ø 160 mm / 1,4 kW
7. Kookzone: ø 200 mm / 2,3 kW (3,0 kW met Boost)
8. Kookzone: ø 160 mm / 1,4 kW
9. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel



1. Aan/uit-toets
2. Schuifregelaar (9 kookniveaus + boost P)
3. Indicator kookniveau + boost
4. Kinderslottoets
5. Pauzetoets
6. Toets kookzone links voor (display kookniveau)
7. Toets kookzone links achter (display kookniveau)
8. Zone links voor timerindicator
9. Zone links achter timerindicator
10. Timerdisplay
11. Zone rechts achter timerindicator
12. Zone rechts voor timerindicator
13. Toets voor kookzone rechts achter (display kookniveau)
14. Toets voor kookzone rechts voor (display kookniveau)



Lees de afzonderlijke veiligheidsinstructies door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Temperatuurbeveiliging

Elke kookzone is uitgerust met een sensor. Deze sensor controleert de temperatuur van de bodem van de pan en de secties van de kookplaat om risico op oververhitting te voorkomen wanneer een pan bijvoorbeeld droogkookt. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookzone automatisch verlaagd of wordt de kookzone uitgeschakeld.

Kookduurbegrenzer



Een kookzone wordt automatisch uitgeschakeld als deze ongebruikelijk lang ingeschakeld is. Afhankelijk van de gekozen instelling wordt de kookduur als volgt begrensd:

Instelling	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
1	8 uur
2	6 uur
3	5 uur
4	5 uur
5	4 uur
6	1,5 uur
7	1,5 uur
8	1,5 uur
9	1,5 uur
boost (P)	1,5 uur

De kookduurbegrenzer schakelt de kookzones uit wanneer de bovengenoemde tijd is verstreken.

Gezond koken

Rookpunt van diverse oliesoorten

Geadviseerd wordt om de oliesoort af te stemmen op de baktemperatuur om zo gezond mogelijk te bakken. Elke oliesoort heeft een ander rookpunt waarbij giftige gassen vrijkomen. In onderstaande tabel staat het rookpunt van diverse oliesoorten.

Olie	Rookpunt °C	Olie	Rookpunt °C
Extra vierge olijfolie	160 °C	Zonnebloemolie	227 °C
Boter/kokosolie	177 °C	Maïsolie/arachideolie	232 °C
Koolzaadolie	204 °C	Olijfolie	242 °C
Vierge olijfolie	216 °C	Rijstolie	255 °C

Inductiegeluiden

Tikkend geluid

- Een licht tikkend geluid wordt veroorzaakt door de vermogensbegrenzer op de voorste en achterste zones. Ook bij lagere instellingen kan een zacht tikkend geluid optreden.

Pannen maken geluid

- De pan kan geluid maken tijdens het koken. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. Dit is een bekend verschijnsel bij bepaalde pannen, vooral bij hoge instellingen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

De ventilator maakt geluid

- Het apparaat is voorzien van een ventilator om de levensduur van de elektronica te verlengen. Als u het apparaat intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld en hoort u een brommend geluid. De ventilator kan ook geluid maken nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld.

Pannen

Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone. Gebruik bij de brugfunctie altijd een (vis) pan die minimaal één van de middenposities van de gekoppelde zones bedekt.

Pannen voor inductiekoken

Voor inductiekoken zijn pannen van een bepaalde kwaliteit vereist.



Gebruik op de inductiekookplaat geen pannen waarmee al eerder op een gaskookplaat is gekookt. Deze zijn ongeschikt.

- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken en inductiekoken. Deze moeten beschikken over:
 - een dikke bodem (minimaal 2,25 mm);
 - een vlakke bodem.
- De meest geschikte pannen zijn voorzien van het keurmerk 'Class Induction'.



U kunt een magneet gebruiken om te controleren of de pan geschikt is. De pan is geschikt als de magneet door de bodem wordt aangetrokken.

Geschikt	Ongeschikt
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrij staal
Slijtvaste geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper/aluminium
	Kunststof



Wees voorzichtig met dunne geëmailleerde plaatstalen pannen! Bij hoge instellingen kan het emaille beschadigd raken als de pan te droog is. Bij niveaus met een hoog vermogen kan de bodem van de pan kromtrekken.

- Gebruik nooit een pan waarvan de bodem vervormd is. Een holle of bolle bodem kan de werking van de beveiliging tegen oververhitting belemmeren. Het apparaat wordt dan te warm. Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem smelten. De garantie dekt geen schade die het gevolg is van het gebruik van ongeschikte pannen of van droogkoken.

Minimale pandiameter

- De diameter van de panbodem moet minimaal 12 cm zijn. Het beste resultaat wordt bereikt met een pan die dezelfde diameter heeft als de kookzone. De kookzone wordt niet ingeschakeld als een pan te klein is.
- Op brugzones moet een vispan (ovale pan) minimaal 22 cm lang zijn.

Snelkookpannen

- Inductiekoken is bij uitstek geschikt voor snelkookpannen. De snel reagerende kookzone brengt de snelkookpan snel onder druk. Het kookproces stopt zodra u een kookzone uitschakelt.

Vermogen instellen

De kookzones hebben 9 niveaus. Daarnaast is er nog een boost-niveau (P). Nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld, kunt u binnen 5 seconden de gewenste kookzone kiezen. Stel het vermogen in door de schuifregelaar aan te raken. Bij de eerste aanraking wordt het niveau ingesteld op het deel van de schuifregelaar dat u aanraakt. De instelling van het vermogen verandert wanneer u met uw vinger over de schuifregelaar schuift. Het niveau wordt hoger wanneer u naar rechts schuift. Het niveau wordt lager wanneer u naar links schuift. Als u uw vinger van de schuifregelaar haalt, begint het kookveld op het ingestelde niveau.

Boost-functie

- Met de boost-functie kunt u gedurende korte tijd (maximaal 10 minuten) op het hoogste vermogen koken. Na het verstrijken van de maximale boost-tijd wordt het vermogen verlaagd naar instelling 9.
- **De boost-functie is niet beschikbaar in de brugmodus!**

Boost instellen

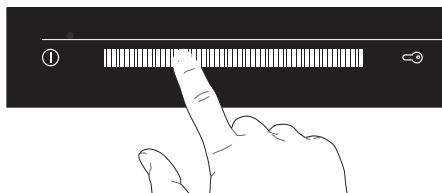
- Vanwege het beperkte vermogen van de inductiekookplaat kunt u de boost-functie alleen op één kookzone tegelijkertijd instellen (voor zowel linker- als rechterkookzone). **Wanneer u op een kookzone de boost-functie activeert, wordt de andere actieve kookzone automatisch ingesteld op een lager vermogen of uitgeschakeld.**
 - De kookzone waarvan het vermogen wordt verlaagd, knippert op het display.

Pandetectie

Als de kookplaat na het instellen van het vermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, knipperen het symbool voor pandetectie en de geselecteerde vermogensinstelling beurtelings op het display en blijft de kookplaat koud. Indien u niet binnen 1 minuut een (ijzerhoudende) pan op de kookzone plaatst, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld (zie ook het hoofdstuk 'Pannen').

Aanraaktoetsen gebruiken

Plaats uw vingertop plat op een toets of op de schuifregelaar. U hoeft geen druk uit te oefenen. De aanraaktoetsen reageren alleen op lichte druk van een vingertop. Bedien de regelaars niet met andere objecten. Na activering van een toets of de schuifregelaar klinkt er een geluidssignaal.



Meldingen op het display

Op display	Status
1 9	Vermogen van kookzone: 1 = lage instelling, 9 = hoge instelling
P	Boost-functie actief
A	Automatische verhitting geselecteerd
U	Geen (geschikte) pan op kookzone (pandetectiesymbool)
L	Kinderslotfunctie geselecteerd
n	Brugfunctie geselecteerd (sommige modellen)
H	Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Ondanks dat de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator H zichtbaar zolang de kookzone warm is! Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt. Gevaar! Risico op brandwonden.
	Pauze actief.
F	Foutcode: zie de probleemoplossingstabel
E	Foutcode: zie de probleemoplossingstabel

Functietabel

Functie	Te gebruiken toets(en)	Beschrijving
Brug (sommige modellen)	Raak tegelijkertijd de kookzone-toetsen aan de linkerzijde of rechterzijde aan.	U kunt de kookzones aan elkaar koppelen met een brug. Hierdoor ontstaat één grote zone die u bijvoorbeeld kunt gebruiken voor een grote vispan of één grote kookpan. - Gekoppelde zones kunt u niet op boost zetten. - Gebruik een (vis)pan waarmee minimaal één van de middenposities van de brugzones wordt bedekt.
Automatische kookfunctie	Schuifregelaar langere tijd aan-raken.	Met de automatische opwarmfunctie wordt het vermogen tijdelijk verhoogd (instelling 9) om de inhoud van de pan te verwarmen. Deze functie is beschikbaar met de instelling 1-8.
Timer		U kunt de timer instellen voor elke kookzone afzonderlijk. U kunt een kookduur tot 1 uur en 59 minuten programmeren. De timer stopt zodra u de pan verwijderd en wordt hervat wanneer u de pan weer terugzet. Het timeralarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken. De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Wanneer er geen kookzone geselecteerd is, werkt de timer als kookwekker (geen automatische uitschakeling). De timer kan alleen worden ingesteld als er geen timeralarm (kookwekker) is geactiveerd. Als het alarm is ingesteld, blijft dit verder aftellen nadat de kookplaat is uitgeschakeld. Het alarm kan alleen worden uitgeschakeld als de kookplaat ingeschakeld is.
Slot		Slotfunctie; de werking van het apparaat en het gebruik van kookzones vergrendelen. Kinderslotfunctie; door de kinderslotbeveiliging te activeren verhindert u dat het apparaat en de kookplaten worden ingeschakeld, zodat wordt voorkomen dat kinderen het apparaat gebruiken en mogelijk gewond raken. Kan alleen worden geactiveerd wanneer geen kookzone geselecteerd of actief is.
Pauzeren		Gebruik de pauzemodus als u het kookproces wilt onderbreken (bijvoorbeeld om de kookplaat tijdens het koken te reinigen). De verwarming van de kookzones, de timerinstellingen, etc. worden dan in de pauzemodus gezet. De maximale pauzetijd is 10 minuten. Na 10 minuten in de pauzemodus zal de kookplaat automatisch worden uitgeschakeld. De pauzemodus is beschikbaar wanneer de punt boven de pauzetoets zichtbaar is.
Oproepen	Druk na een onbedoelde uitschakeling binnen 6 seconden op de aan/uit-toets en daarna onmiddellijk op de pauzetoets.	Door deze functie te gebruiken, kunt u eerder gemaakte instellingen op geactiveerde kookplaten weer oproepen als u de kookplaat per abuis had uitgeschakeld. De oproepfunctie kan alleen worden gebruikt als, onafhankelijk van de toetsvergrendeling, ten minste één kookzone actief was (kookniveau hoger dan 0).

Kookinstellingen

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

Gebruik de boost-instelling voor:

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

Gebruik instelling 9 voor:

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

Gebruik instelling 7 en 8 voor:

- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees;
- bakken van bacon (vet);
- koken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis;
- doorkoken van pasta;
- bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees;

Gebruik instelling 4-6 voor:

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

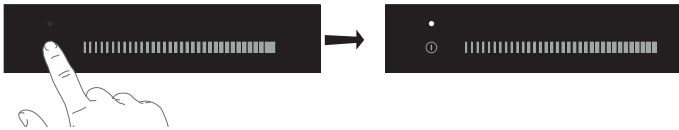
Gebruik instelling 1-3 voor:

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

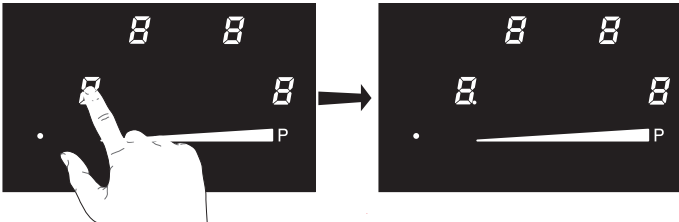
Inschakelen en vermogen instellen

Het vermogen kan op 9 verschillende niveaus worden ingesteld. De kookplaat heeft ook de instelling 'boost'. Deze wordt op het display met een 'P' weergegeven (zie 'Boost').

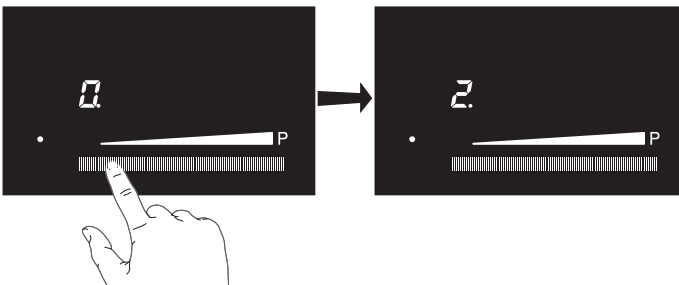
1. Plaats de pan op het midden van een kookzone.
2. Druk ten minste 1 seconde op de aan/uit-toets.
 - *Er klinkt één enkel geluidssignaal. De kookplaat is nu ingeschakeld en de kookzonedisplays zijn verlicht.*
- De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als binnen de volgende 20 seconden geen actie wordt ondernomen of geen instelling wordt verricht.



3. Druk op de kookzonetoets van de gewenste kookzone.
 - *Er klinkt één enkel geluidssignaal. De punt direct onder het corresponderende display gaat branden en wordt toegewezen aan de visuele schuifregelaar.*



4. Schuif uw vinger over de schuifregelaar om de gewenste instelling te kiezen.
 - *De kookplaat start automatisch op het ingestelde niveau.*
 - Stel een hoger of lager vermogen in door met uw vinger over de schuifregelaar te schuiven.
 - De kookzones hebben 9 niveaus en een boost-niveau (P).
 - Tijdens de volgende 10 seconden wordt de schuifregelaar uitgeschakeld en verdwijnt de decimale punt. De geselecteerde kookzone is actief.



Vermogensinstelling kookzones wijzigen

1. Druk op de kookzonetoets van de gewenste kookzone.
 - *De punt direct onder het corresponderende display gaat branden en wordt toegewezen aan de visuele schuifregelaar.*
2. Schuif uw vinger over de schuifregelaar om de vermogensinstelling te wijzigen.



Let op!

- Het apparaat is aangesloten op 1 fase. Niet alle 4 zones kunnen tegelijkertijd worden gebruikt. De 2 kleine zones en 1 grote zone of de beide grote zones kunnen tegelijkertijd worden gebruikt. Bij het instellen van het vermogen voor een van de zones, selecteert het toestel automatisch de optimale stroomverdeling. Het kan zijn dat van een andere zone het vermogen wordt verminderd of dat de zone volledig wordt uitgeschakeld. Wanneer dit gebeurt, knippert de display van de betreffende zone.

Uitschakelen

Eén kookzone uitschakelen

Er is één kookzone ingeschakeld. Het display toont een vermogensniveau tussen 1 en 9, of 'P'.

1. Druk op de kookzonetoets van de gewenste kookzone.
2. Zet met de schuifregelaar de kookzone op '0' (uit).
 - De kookzone wordt uitgeschakeld.
 - De kookplaat wordt na 20 seconden uitgeschakeld als alle kookzones op '0' staan en er geen andere functie wordt gebruikt.

Alle kookzones uitschakelen

Er zijn verschillende kookzones actief.

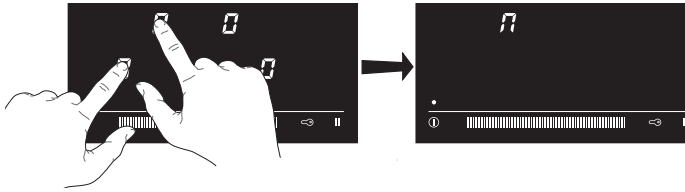
1. Druk op de aan/uit-toets om alle kookzones uit te schakelen.
 - *Er klinkt een geluidssignaal. Alle displays zijn uit. De kookplaat wordt uitgeschakeld.*

Bruginductiezones (sommige modellen)

De brugkookzone activeren

1. Druk op de aan/uit-toets.
2. Raak tegelijkertijd de kookzonetoetsen aan de linkerzijde of rechterzijde aan.
 - *De 'brugindicator' verschijnt op het display van de achterste zone om aan te geven dat er een brug is gevormd tussen de twee kookzones.*
3. Stel het gewenste kookvermogen in voor de brugkookzone.
4. Als u het kookvermogen van de brugzone later wilt wijzigen, druk dan eerst op de sensor van de voorste kookzone.

BEDIENING



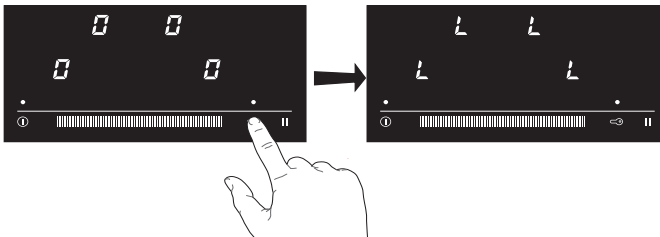
De brugkookzone deactiveren

1. Raak tegelijkertijd de kookzonetoetsen aan de linkerzijde of rechterzijde aan.
 - De 'brugindicator' verdwijnt op het display van de zone links achter.

Kinderslot

Kinderslot activeren

1. Schakel het apparaat uit en weer in met de aan/uit-toets.
 - Druk gedurende ten minste drie seconden op de kinderslottoets totdat u een geluidssignaal hoort.
Op de kookzonedisplays wordt gedurende een aantal seconden een 'L' weergegeven. Het kinderslot is nu geactiveerd. Het kinderslot is beschikbaar wanneer de punt boven de kinderslottoets zichtbaar is.



Kinderslot deactiveren

1. Schakel het apparaat in met de aan/uit-toets.
2. Druk gedurende ten minste drie seconden op de kinderslottoets totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *Op het kookzonedisplay wordt een '0' weergegeven. Het kinderslot is nu gedeactiveerd.*

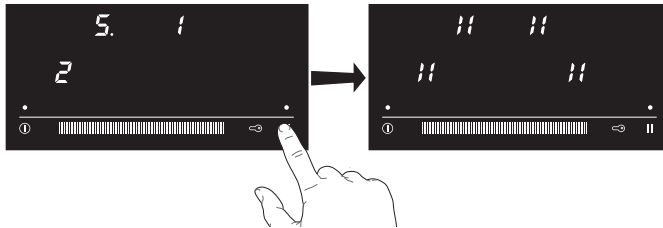


Tip! Activeer het kinderslot voordat u de kookplaat gaat reinigen. Dit voorkomt dat de kookplaat per abuis wordt ingeschakeld.

Pauzestand

Pauzestand activeren

1. Druk op de pauzetoets totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *Op het kookzonedisplay wordt de 'pauze-indicator' weergegeven. De kookplaat staat nu in de pauzestand.*



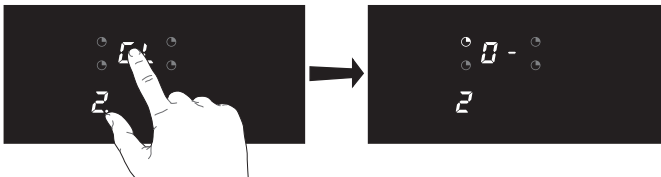
Pauzestand deactiveren

1. Druk op de pauzetoets totdat u een geluidssignaal hoort.
 - *De indicator boven de pauzetoets gaat knipperen.*
2. Druk ergens op de schuifregelaar of op het display van het kookniveau.
 - *Op het display kunnen de actieve instellingen worden afgelezen.*

Timer/alarm

Timer instellen

1. Selecteer de gewenste kookzone en stel het vermogensniveau in.
2. Raak het timerdisplay aan.
 - *De timerindicator van de relevante kookzone gaat knipperen.*



3. Gebruik de schuifregelaar om de gewenste tijd in te stellen.
 - Stel eerst in het rechterdisplay een waarde in en wacht totdat het cijfer niet langer knippert en in het linkerdisplay een streepje verschijnt. Stel vervolgens het linkerdisplay in (indien vooraf een tijd van meer dan 9 minuten moet worden ingesteld).
 - De geselecteerde kookzone wordt automatisch uitgeschakeld zodra de ingestelde tijd is verstreken.

Kookwekker instellen

1. Raak het timerdisplay aan.
 - Zorg ervoor dat alle kookzones uitgeschakeld zijn.
2. Gebruik de schuifregelaar om de gewenste tijd in te stellen.
 - Stel eerst in het rechterdisplay een waarde in en wacht totdat het cijfer niet langer knippert en in het linkerdisplay een streepje verschijnt. Stel vervolgens het linkerdisplay in (indien vooraf een tijd van meer dan 9 minuten moet worden ingesteld).
 - *Er klinkt een alarmsignaal zodra de ingestelde tijd verstreken is.*
3. Druk op de schuifregelaar om het signaal uit te schakelen.

Automatische opwarmfunctie

Inschakelen

1. Plaats de pan op het midden van een kookzone.
2. Druk op de aan/uit-toets.
 - *Er klinkt één enkel geluidssignaal.*
3. Druk op de toets van de gewenste kookzone.
 - *Er klinkt één enkel geluidssignaal. De indicator direct onder het corresponderende display gaat branden.*
4. Schuif uw vinger over de schuifregelaar om de gewenste instelling te kiezen. Houd de schuifregelaar ten minste 3 seconden op het gewenste niveau.
 - *In het display verschijnt een 'A' afgewisseld met het geselecteerde kookniveau. Wanneer de automatische kookfunctie is verstreken, gaat de kookzone automatisch over op het geselecteerde niveau, dat vervolgens permanent op het display wordt weergegeven.*

De tabel hieronder toont de kookniveaus en de corresponderende boost-tijden.

Kookniveau	Boost-tijd (minuten:seconden)
1	0:48
2	2:24
3	3:36
4	5:24
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-:-

Uitschakelen

1. Druk op het display van de relevante kookzone.
2. Selecteer een ander kookniveau met de schuifregelaar.
 - *De functie wordt automatisch uitgeschakeld.*

Oproepfunctie

Als tijdens het koken de kookplaat per abuis wordt uitgeschakeld met de aan/uit-toets, kunnen met behulp van de oproepfunctie alle instellingen worden hersteld.

1. Druk binnen 6 seconden na het per abuis uitschakelen op de aan/uit-toets.
2. Bevestig dat u door wilt gaan door op de pauzetoets te drukken.

Reiniging

Dagelijkse reiniging

- Hoewel overgekookt voedsel niet kan inbranden in het glas, verdient het aanbeveling de kookplaat direct na gebruik schoon te maken.
- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het best een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel gebruiken.
- Droog de glasplaat vervolgens met keukenpapier of met een droge doek.

Hardnekkige vlekken

- Ook hardnekkige vlekken kunt u verwijderen met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel.
- Verwijder watervlekken en kalkaanslag met schoonmaakazijn.
- Metaalsporen (ontstaan door het verschuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Er zijn voor dit doel speciale producten op de markt.
- Verwijder voedselresten met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.



Nooit schuurmiddelen gebruiken. Deze laten krassen achter waarin zich vuil en kalkresten kunnen ophopen. Nooit scherpe voorwerpen zoals staalwol of schuursponsjes gebruiken.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Algemeen

Wanneer u een barst in het glas ziet (hoe klein ook), schakel dan de kookplaat onmiddellijk uit. Haalt de stekker uit het stopcontact en zet de (automatische) zekering(en) in de meterkast uit. Bij een permanente aansluiting zet u de stroomtoevoer op nul. Neem contact op met de serviceafdeling.

Probleemoplossingstabel

Als het apparaat niet naar behoren werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de onderstaande punten na te lopen. U kunt voor meer informatie ook terecht op de website 'www.atag.nl'.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het display gaat branden wanneer de kookplaat de eerste keer wordt ingeschakeld.	Dit is de normale opstartroutine.	Normale werking.
De ventilator blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	De kookplaat koelt af.	Normale werking.
Bij het eerste gebruik is het mogelijk dat u een lichte geur ruikt.	Het nieuwe apparaat wordt opgewarmd.	Dit is normaal en verdwijnt nadat het apparaat een aantal keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De pannen maken geluid tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Bij hoge instellingen is dit bij bepaalde pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
U hebt een kookzone ingeschakeld maar het display toont 'u'.	De gebruikte pan is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een diameter van kleiner dan 12 cm.	Gebruik een geschikte pan.
Een kookzone stopt plotseling en u hoort een signaal.	De vooraf ingestelde tijd is verstreken.	Druk op de schuifregelaar om het signaal uit te schakelen.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Er is geen spanningstoevoer op het toestel.	Controleer de zekeringen. Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat er een stop door.	Foutieve elektrische aansluiting.	Controleer de elektrische aansluitingen.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
'n' verschijnt op het bedieningsdisplay links achter. De aanraakregelaars doen het niet.	De brugfunctie is geactiveerd.	Deactiveer de brugfunctie.
Ononderbroken geluidssignaal en Er03 knippert op het display.	Het bedieningspaneel is vuil of er ligt water op.	Reinig het bedieningspaneel.
Foutcode E5 en E6.	Defecte generator.	Neem contact op met de serviceafdeling.
Foutcode E2.	Het apparaat is oververhit geraakt.	Het apparaat is uitgeschakeld vanwege oververhitting. Laat het apparaat afkoelen en begin opnieuw met een lagere instelling.
Foutcode E3 knippert op het display.	Kookgerei zonder ferromagnetische eigenschappen en daardoor ongeschikt.	Gebruik een geschikte pan.
Foutcode U400 en/ of ononderbroken geluidssignaal.	Het apparaat is verkeerd aangesloten en/of de netspanning is te hoog.	Laat de aansluiting vervangen.
Knipperend symbool.	U hebt tegelijkertijd op twee of meer toetsen gedrukt.	Druk op niet meer dan één toets tegelijkertijd.
Foutcode Er47.	Communicatiefout tussen regelaars en de inductiegenerator.	Controleer of de aansluiting op het elektriciteitsnet correct is en goed werkt. Neem anders contact op met de serviceafdeling.
Overige foutcodes.	Defecte generator.	Neem contact op met de serviceafdeling.



Als er een fout optreedt in de werking of indien de storing of foutindicatie niet verdwijnt, schakel dan de netstroom naar de kookplaat uit (verwijder de zekering of draai de hoofdschakelaar naar de UIT-stand). Laat de kookplaat daarna een aantal minuten uitgeschakeld staan. Sluit de kookplaat vervolgens weer aan op de netstroom en druk op de aan/uit-toets. Raadpleeg een servicemonteur als het probleem aanhoudt

TECHNISCHE GEGEVENS

Dit apparaat voldoet aan alle betreffende EU-richtlijnen.

Kookplaattype	HI6471EV/HI7471EV
Inductie	x
Aansluiting	220/240-50/60Hz
Maximaal vermogen kookzones en diameters	
Links voor	2100 W / (3000 W Boost) 18 x 22 cm
Links achter	1600 W / (1850 W Boost) 18 x 22 cm
Brug links	3000 W / 40 x 22 cm
Rechts achter	1600 W / (1850 W Boost) 18 x 22 cm
Rechts voor	2100 W / (3000 W Boost) 18 x 22 cm
Brug rechts	3000 W / 40 x 22 cm
Belasting	
L1	3700 W
L2	3700 W
Aansluitwaarde	7400 / 3700 W

Kookplaattype	HI6471E
Inductie	x
Aansluiting	220/240-50/60Hz
Maximaal vermogen kookzones en diameters	
Links voor	2300 W - (3000 W Boost) ø 20 cm
Links achter	1400 W / ø 16 cm
Rechts achter	2300 W - (3000 W Boost) ø 20 cm
Rechts voor	1400 W / ø 16 cm
Belasting	
L1	3700 W
Aansluitwaarde	3700 W

Gebruik het apparaat op 1 fase

Als uw thuisinstallatie niet geschikt is voor een stroomsterkte van 32 A, dan kan het totale stroomverbruik van het apparaat worden begrensd (vermogensbegrenzer) zodat het stroomverbruik niet hoger wordt dan 16 ampère ('Lo'-instelling). Met deze instelling kunnen, vanwege de begrenzing van het vermogen, niet alle zones tot het maximum worden gebruikt. Het apparaat geeft een geluidssignaal en het display knippert wanneer het maximale stroomverbruik is bereikt.

Instelling

1. Het apparaat moet uitgeschakeld zijn. Druk op de kinderslottoets en houd deze ingedrukt.
 - ▷ *Op de kookzonedisplays gaan na drie seconden liggende streepjes branden.*
2. Laat de kinderslottoets los en raak tegelijkertijd twee willekeurige kookzonedisplays aan.
 - ▷ *Op het timerdisplay wordt het momenteel ingestelde maximale vermogen (7.4) weergegeven.*
3. Raak het linkergedeelte van de schuifregelaar aan als u het maximale totale vermogen wilt wijzigen van 7.4 kW (32 A) in 3.7 kW (16 A). Raak het rechtergedeelte van de schuifregelaar aan als u de waarde wilt instellen op 7.4.
 - ▷ *De instelling wordt weergegeven op het timerfunctiedisplay.*
4. Sla de nieuwe instelling op door op de aan/uit-toets te drukken.
 - Druk op de kinderslottoets als u het instellingsproces wilt verlaten zonder wijzigingen op te slaan.
 - Herhaal het proces als u de instelling op een later tijdstip wilt wijzigen.

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2

Modelaanduiding	HI6471EV HI7471EV	HI6471E	
Type kookplaat	Inductiekookplaat	Inductiekookplaat	
Aantal kookzones en/of kookgebieden	4	4	
Verwarmingstechnologie	Kookzones/gebieden op basis van inductie	Kookzones/gebieden op basis van inductie	
Voor ronde kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone in cm	-	20	16
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of elektrisch verwarmd kookgebied L/B in cm	18,0 x 22,0 cm	-	
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg (EC _{elektrische kookplaat}) in Wh/kg	179,58	179,58	179,58

Tips voor energiezuinig koken met kookplaten

- Gebruik altijd een pan van de juiste grootte voor de hoeveelheid voedsel die u bereidt.
- Giet zoveel water in de pan dat groenten net zijn bedekt.
- Kies voor de pan een zone of gebied van juiste grootte.
- Zet altijd deksels op pannen om de warmte binnen te houden.
- Zet de kookzone of het kookgebied lager of uit zodra de kooktemperatuur of kooktoestand is bereikt.
- Gebruik een stoomkoker om groenten te koken. Op die manier kunt u een aantal lagen groenten boven elkaar leggen en nog steeds één ring gebruiken, of gebruik een pan met een verdeler.
- Gebruik een snelkookpan voor het koken van peulvruchten, en gelijke stukken vlees, hele maaltijden, of stoofpotten. Dit versnelt het kookproces.
- Als u een elektrische kookplaat gebruikt, kies dan pannen met vlakke bodem zodat de pan volledig contact maakt met de ring.

Verpakking en apparaat afdanken

Dit apparaat is gemaakt van duurzame materialen. Het apparaat moet aan het einde van zijn levensduur op verantwoorde wijze worden afgedankt. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

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

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

U dient deze materialen op verantwoorde wijze conform de overheidsvoorschriften af te danken.



Het apparaat is gemarkeerd met een vuilnisbaksymbool met een kruis erdoor om u eraan te herinneren dat u huishoudelijke apparaten afzonderlijk dient af te danken. Dit houdt in dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisvuil mag worden meegegeven. Het apparaat moet naar een speciale gemeentelijke afvalverwerkingslocatie voor gescheiden afval worden gebracht of naar een dealer die deze service verleent.

Negatieve gevolgen voor mens en milieu worden voorkomen door huishoudelijke apparaten apart in te zamelen en op de juiste wijze af te danken. Dit zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, kunnen worden teruggewonnen en aanzienlijke besparingen op energie en grondstoffen kunnen worden gerealiseerd.

Verklaring van conformiteit



Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, verordeningen en voorschriften, alsmede aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

CONTENTS

Your induction hob

Introduction	4
Description	5
Control panel	6

Safety instructions

Temperature safety	7
Cooking-time limiter	7
Healthy cooking	7

Use

Induction noises	8
Pans	8
Power levels	9
Pan detection	10
Using the touch keys	10
Indications in the display	10
Hob functions table	11
Cooking settings	12

Operation

Switching on and power setting	13
Changing the cooking zone power setting	14
Switching off	14
Bridged induction zones	14
Child lock	15
Pause mode	15
Cooking-timer/alarm	16
Autocook function	17
Recall function	17

Maintenance

Cleaning	18
----------	----

Faults

General	19
Troubleshooting table	19

Technical data

Technical specifications	21
Information according regulation (EU) 66/2014	23

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	24
-------------------------------------	----

YOUR INDUCTION HOB

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, moreover, 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 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.

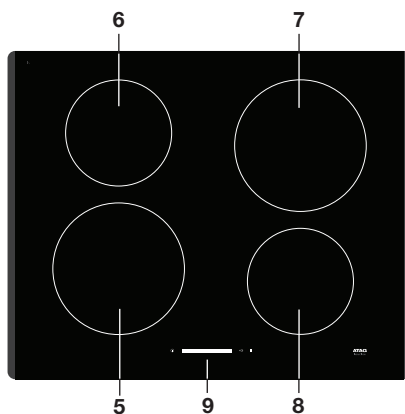
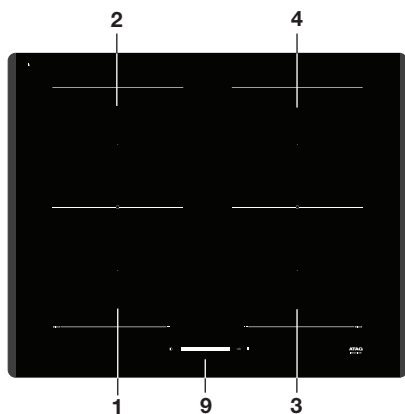
Please, therefore, stick the appliance identification card in the space provided, at the back of the manual.

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!

YOUR INDUCTION HOB

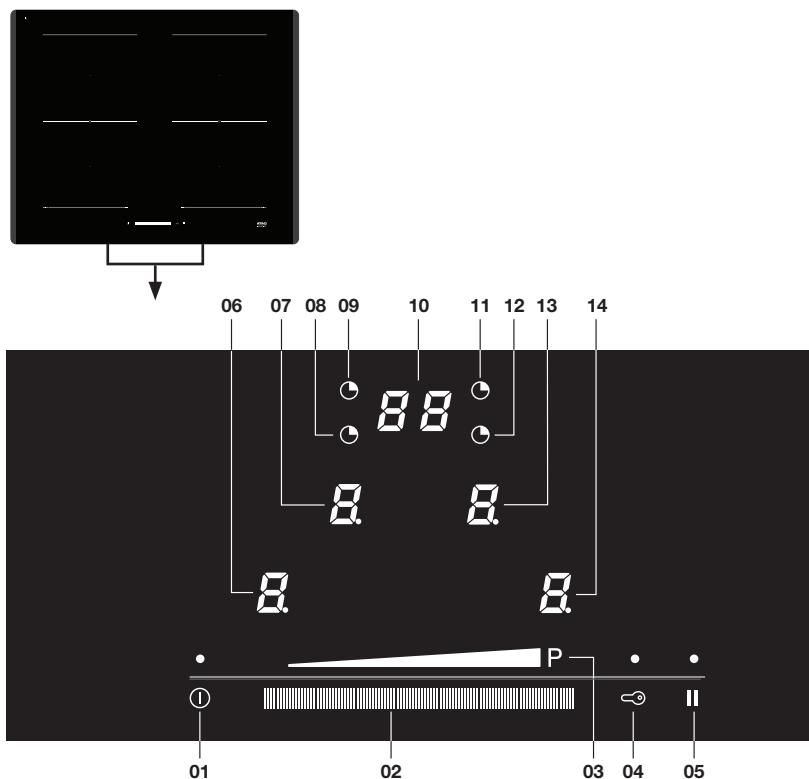
Description



1. Cooking zone 'Flex Induction': 180x220 mm / 2.1 kW (3.0 kW in Boost)
2. Cooking zone 'Flex Induction': 180x220 mm / 1.6 kW (1.85 kW in Boost)
 - ▷ Bridge zone Left (zone 1+2): 400x220 mm / 3.0 kW
3. Cooking zone 'Flex Induction': 180x220 mm / 1.6 kW (1.85 kW in Boost)
4. Cooking zone 'Flex Induction': 180x220 mm / 2.1 kW (3.0 kW in Boost)
 - ▷ Bridge zone Right (zone 3+4): 400x220 mm / 3.0 kW
5. Cooking zone ø 200 mm / 2.3 kW (3.0 kW Boost)
6. Cooking zone ø 160 mm / 1.4 kW
7. Cooking zone ø 200 mm / 2.3 kW (3.0 kW Boost)
8. Cooking zone ø 160 mm / 1.4 kW
9. Control panel

YOUR INDUCTION HOB

Control panel



1. On/Off key
2. Slide control (9 Cooking levels + boost P)
3. Cooking level indicator + boost
4. Child lock key
5. Pause key
6. Cooking zone front left key (cooking level display)
7. Cooking zone rear left key (cooking level display)
8. Timer indicator zone front left
9. Timer indicator zone rear left
10. Timer display
11. Timer indicator zone rear right
12. Timer indicator zone front right
13. Cooking zone rear right key (cooking level display)
14. Cooking zone front right key (cooking level display)

SAFETY



Read the separate safety instructions before use.

Temperature safety

Each cooking zone is equipped with a sensor. This sensor measures the temperature of the base of the pan and the sections of the hob to avoid any risk of overheating, for example, a pan boiling dry. In case of temperatures rising too high, the power is reduced or shut off automatically.

Cooking-time limiter



If a cooking zone is on for an unusually long time, it will be switched off automatically. Depending on the setting you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Setting	The cooking zone switches off automatically after:
1	8 hours
2	6 hours
3	5 hours
4	5 hours
5	4 hours
6	1.5 hours
7	1.5 hours
8	1.5 hours
9	1.5 hours
boost (P)	1.5 hours

The cooking-time limiter switches the cooking zones off when the above-stated time has elapsed.

Healthy cooking

Burning point of different types of oil

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

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

Induction noises

Ticking sound

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

Pans are making noise

- The pan can make sounds during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the pan. This is normal for certain pans, particularly at high settings. This is not harmful for the pans or the hob.

The fan is making noise

- In order to increase the lifespan of electronic components, the appliance is fitted with a ventilator. If you use the appliance intensively, the ventilator will be switched on and you will hear a humming sound. The ventilator can also make sounds after you have switched off the appliance.

Pans

Always place a pan in the middle of a cooking zone. In Bridge function always use a (fish) pan where at least one of the centre/middle positions of the linked zones is covered.

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.



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.



You can use a magnet to check whether your pans are suitable.
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
Hard-wearing enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper / Aluminium
	Plastic



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

- Never use pans with a misshapen base. A hollow or rounded base can interfere with the operation of the overheating protection, causing the appliance to become too hot. This may lead to the glass top cracking or the pan base melting. Damage caused by using unsuitable pans or boiling dry is excluded from the guarantee.

Minimum pan diameter

- The diameter of the bottom of the pan must be at least 12 cm. The best results are achieved by using a pan with the same diameter as the cooking zone. If a pan is too small the zone will not work.
- The length of a fish-pan (oval pan), used on the Bridge zones, must be at least 22 cm.

Pressure cookers

- Induction cooking is very suitable for pressure cookers. The fast-reacting cooking zone brings the pressure cooker to pressure quickly. As soon as you switch a cooking zone off, the dish stops cooking immediately.

Power level setting

The cooking zones have 9 levels. Beside it there is a level 'boost' (P). If you have switched on the hob the required cooking zone can be chosen within the next 5 seconds. Set the power level by touching the slider. At the first touch, the level is set according to the part of the slider that you touch. By sliding along the slider, the power level setting is changed. By sliding to the right, the level increasing, while sliding to the left decreases the level. When you move your finger away from the slider, the cooking field starts to operate at the level set.

Boost function

- 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 9.
- **Boost function is not available in Bridge mode!**

Boost power management

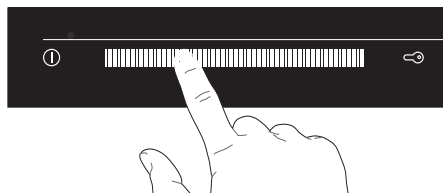
- Due to the restricted power of the induction hob, the boost function can only be set on one cooking zone simultaneously (for both left or right cooking zones). **When switching a cooking zone to the boost setting the other active cooking zone will automatically be set to a lower power or will be switched off.**
 - ▷ The setting, which are set to a lower power, will be flashing in the display.

Pan detection

If the hob does not detect a (ferrous) pan after the cooking power has been set, the pan detection symbol and the selected power setting will flash alternately in the display and the hob will remain cold. If a (ferrous) pan is not placed on the cooking zone within 1 minute, the cooking zone will automatically switch off (see also chapter 'Pans').

Using the touch keys

Place the tip of your finger flat on a key or the slider to achieve the best results. You do not have to apply any pressure. The touch keys only react to the light pressure of a fingertip. Do not operate the controls with any other objects. Each key or the slider activation is followed by a sound signal.



Indications in the display

In display	Status
1 9	Power setting cooking zone; 1 = low setting / 9 = high setting
P	Boost function active
A	Automatic heat-up function selected
U	No (suitable) pan on cooking zone (pan detection symbol)
L	Child lock function selected
B	Bridge function selected (depending on model)
H	Residual heat indicator; The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show those which are still hot. Although the hob is switched off, the indicator 'H' will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching them when this indicator is lit. Danger! Risk of burns.
	Pause hob operations active.
F	Fault code; See 'Troubleshooting table'
E	Fault code; See 'Troubleshooting table'

Hob functions table

Function	Key(s) to use	Description
Bridge (depending on model)	Simultaneously touch the left-hand side or right-hand side cooking zone keys.	The cooking zones can be bridged (linked) to each other. This creates one large zone that can be used for example for a large fish pan or one large cooking pan. ▸ If the zones are bridged, they cannot be set to boost. ▸ Use a (fish) pan where at least one of the centre/middle positions of the Bridge zones is covered.
Autocook function	Press and hold slider	The automatic heat-up function temporarily increases the power (setting '9') to heat the contents of the pan. This function is available in settings 1-8.
Timer		The timer can be set separately for each cooking zone. Cooking times of up to 1 hour and 59 minutes can be programmed. The timer stops as soon as the pan is removed and resumes when the pan is put back. The timer alarm beeps after the set time has passed. The cooking zone automatically switches off when the set time has elapsed. When no cooking zone is selected the timer works as a kitchen timer (no automatic switch off). Timer may be set only if no timer alarm (kitchen timer) is activated. If the alarm has been set, it will continue counting down after the hob has been switched off. The alarm can only be switched off when the hob is switched on.
Lock		Lock function; to lock the operation of the appliance and use of cooking zones.
		Child lock function; by activating the Child Lock protection you can stop the operation of the appliance and the use of hotplates, protecting the children from accidental start and eventual injury. Can only be activated when no cooking zone is selected or active.
Pause		Use pause mode if you wish to interrupt the cooking process (for example to clean the hob during cooking). Heating of the cooking zones, timer settings, etc. will then be paused. The maximum pause time is 10 minutes. After 10 minutes in pause mode the hob will switch off. The pause mode is available when the dot above the pause key is visible.
Recall	Within 6 seconds after accidental switch off press the On/off key and then press direct the Pause key.	By using this function you may recall any preceding settings on activated hotplates in case you had accidentally switched the hob off. The recall function can only be used if at least one cooking zone was active (cooking level >0) independent from key lock.

Cooking settings

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

Use setting 'boost' to:

- bring the food or liquid to the boil quickly;
- 'shrink' greens;
- heat oil and fat;
- wok

Use setting 9 to:

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

Use setting 7 and 8 to:

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

Use setting 4-6 to:

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

Use settings 1-3 to:

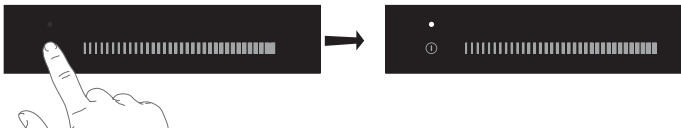
- simmer bouillon;
- stew meats;
- simmer vegetables;
- melt chocolate;
- poach;
- melt cheese.

OPERATION

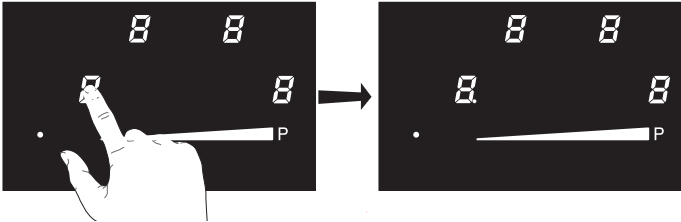
Switching on and power setting

The power can be set to 9 different levels. The hob also has a 'boost' setting which is indicated by a 'P' on the display (see 'Boost').

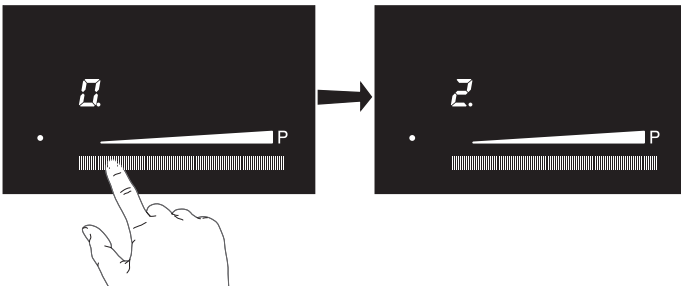
1. Place the pan in the middle of a cooking zone.
2. Press the On/Off key for at least 1 second.
 - ▷ A single beep sounds. The hob is on and cooking zone displays are illuminated.
- If no further action or setting is taken within the following 20 seconds, the hob is automatically switched off.



3. Press the cooking zone key of the desired cooking zone.
 - ▷ A single beep sounds. The dot directly below the corresponding display will light up and is assigned to the visual slide control.



4. Slide your finger over the slide control to set the desired setting.
 - ▷ The cooking zone starts automatically at the level that has been set.
- Set a higher or lower power by sliding with your finger over the slide control.
- The cooking zones have 9 levels and a boost level (P).
- During the following 10 seconds the slider key is switched off and the decimal dot disappears. The selected cooking zone is active.



Changing the cooking zone power setting

1. Press the cooking zone key of the desired cooking zone.
 - ▷ *The dot directly below the corresponding display will light up and is assigned to the visual slide control.*
2. Slide your finger over the slide control to change the power setting.



Please note!

- The appliance is connected to 1 phase. All 4 zones cannot be used at the same time. The 2 small zones and 1 large zone or the 2 large zones can be used at the same time. When setting the power level for one of the zones, the system automatically selects the optimal power distribution. It could be that another zone will be reduced in power or switched off completely. When this is happening, the display of the related zone will then flash.

Switching off

Switching off one cooking zone

One cooking zone is switched on. The display shows a power level between 1 and 9, or 'P'.

1. Press the cooking zone key of the desired cooking zone.
2. Use the slide control to set the cooking zone to '0' (off).
 - ▷ The cooking zone switches off.
 - ▷ The hob switches off after 20 seconds if all cooking zones are set to '0' and no other process is being used.

Switching off all cooking zones

Several cooking zones are active.

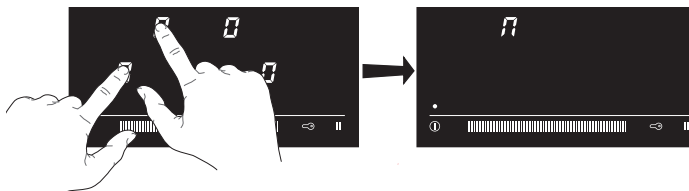
1. Press the On/Off key to switch off all cooking zones.
 - ▷ *You will hear a beep. All displays are off. The hob is switched off.*

Bridged induction zones (depending on model)

Activating the bridged cooking zone

1. Press the On/Off key.
2. Simultaneously touch the left-hand side or right-hand side cooking zone keys.
 - ▷ *The 'bridged indicator' will appear on the rear zone display to indicate that the two cooking zones are bridged.*
3. Set the desired cooking power for the bridged cooking zone.
4. To change the bridged zone's cooking power later on, first press the sensor of the front cooking zone.

OPERATION



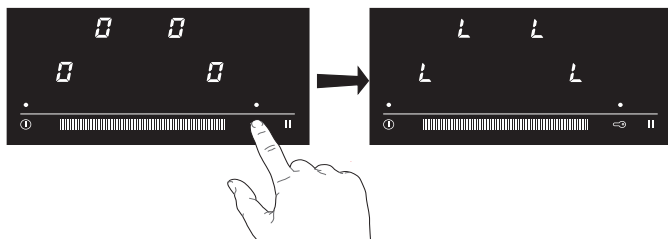
De-activating the bridged cooking zone

1. Simultaneously touch the left-hand side or right-hand side cooking zone keys.
 - The 'bridged indicator' will disappear on the rear left zone display.

Child lock

Activate the child lock

1. Switch the appliance off and on again using the on/off key.
 - Press the child lock key for at least three seconds until you hear a beep.
For a few seconds the cooking zone displays will show 'L'. The child lock is activated.
The child lock is available when the dot above the child lock key is visible.



De-activate the child lock

1. Switch the appliance on using the on/off key.
2. Press the child lock key for at least three seconds until you hear a beep.
 - *The cooking zone display will show '0'. The child lock is de-activated.*



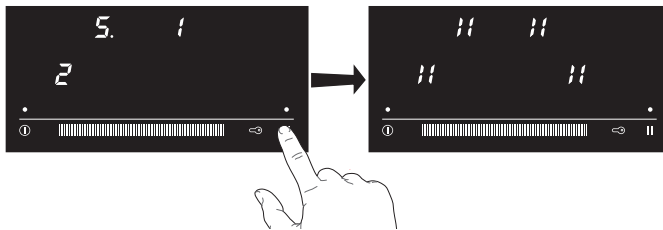
Tip! Set the hob to child lock mode before starting to clean the hob. This will prevent the hob being switched on by accident.

Pause mode

Activate pause mode

1. Press the pause key until you hear a beep.
 - *The cooking zone display will show the 'pause indicator'. The hob is now in pause mode.*

OPERATION



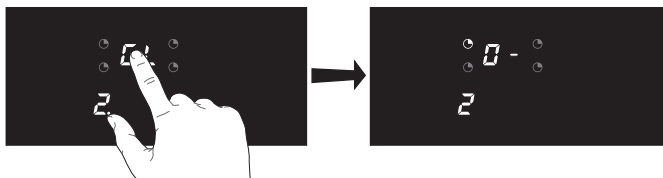
De-activate pause mode

1. Press the pause key until you hear a beep.
 - ▷ *The indicator above the pause key will flash.*
2. Press somewhere on the slide control or cooking level display.
 - ▷ *The active settings can be read in the display.*

Cooking-timer/alarm

Setting the cooking-timer

1. Select the desired cooking zone and set the power level.
2. Touch the timer display.
 - ▷ *The timer indicator of the relevant cooking zone flashes.*



3. Use the slide control to adjust the desired time.
 - ▷ First set a value in the right display and wait until the figure no longer flashes and a dash appears in the left display. Then set the left display (if a preset time longer than 9 minutes is required).
 - ▷ The selected cooking zone will switch off automatically once the set time has elapsed.

Setting the kitchen timer

1. Touch the timer display.
 - ▷ Make sure that all the cooking zones are switched off.
2. Use the slide control to adjust the desired time.
 - ▷ First set a value in the right display and wait until the figure no longer flashes and a dash appears in the left display. Then set the left display (if a preset time longer than 9 minutes is required).
 - ▷ *An alarm signal will sound once the set time has elapsed.*
3. Press the slide control to switch off the signal.

Autocook function

Switching on

1. Place the pan in the middle of a cooking zone.
2. Press the On/Off key.
 - *A single beep sounds.*
3. Press the desired cooking zone key.
 - *A single beep sounds. The indicator directly below the corresponding display will light up.*
4. Slide your finger over the slide control to set the desired setting. Hold the slide control for at least 3 seconds at the desired level.
 - *An 'A' will appear in the display alternating with the selected cooking level. When the Autocook function has expired, the cooking zone will switch automatically to the selected level which is then indicated permanently in the display.*

The table below shows the cooking levels and the corresponding boost times.

<i>Cooking level</i>	<i>Boost time (minutes:seconds)</i>
1	0:48
2	2:24
3	3:36
4	5:24
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-:-

Switching off

1. Press the display of the relevant cooking zone.
2. Select another cooking level using the slide control.
 - *The boost switches off automatically.*

Recall function

If the control was accidentally switched off through the on/off key all settings can be restored using the recall function.

1. Press within 6 seconds the on/off key.
2. Confirm to continue by pressing the pause key.

Cleaning

Daily cleaning

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you to 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 teacloth.

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent, washing-up liquid, for example.
- Remove water circles and limescale with cleaning vinegar.
- Traces of metals (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special products are available for this.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar are also best removed with a glass scraper.



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

TROUBLESHOOTING

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.) 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'.

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
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.
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.
You have switched on a cooking zone, but the display shows 'u'.	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a diameter of less than 12 cm.	Use a suitable pan.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Press the slide control to switch off the signal.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply.	Check the fuses. Check if the connecting cable is plugged into the socket.
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
'n' appears on the rear left control display. The touch controls are not working.	The bridge function is activated.	Deactivate the bridge function.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
Continuous beep and Er03 flashing on the display.	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
Error code E5 and E6.	Defective generator.	Contact the service department.
Error code E2.	Appliance over heated.	The appliance has been switched off because of over heating. Let the appliance cool down and start again on a lower setting.
Error code E3 flashing on the display.	Unsuitable cookware that lacks ferromagnetic properties.	Use suitable pot or pan.
Error code U400 and/or continuous beep.	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Let your connection be changed.
'Flash' symbol.	You have pressed two or more keys at the same time.	Do not operate more than one key at the same time.
Error code Er47.	Communication error between controls and induction generator.	Verify connection of main power is correctly and functional. Other wise contact the service department.
Other error codes.	Defective generator.	Contact the service department.



In case of an operation failure or if the faults / error indication does not disappear, disconnect the cooking hob from the power mains for a few minutes (undo the fuse or turn of the main switch); then, reconnect it to the power mains and turn on the main switch key. If the problems persist, call a service technician.

TECHNICAL DATA

This appliance meets all relevant CE guidelines.

Hob type	HI6471EV/HI7471EV
Induction	x
Connection	220/240-50/60Hz
Maximum power cooking zones and diameters	
Front left	2100 W / (3000 W Boost) 18 x 22 cm
Rear left	1600 W / (1850 W Boost) 18 x 22 cm
Bridge left	3000 W / 40 x 22 cm
Rear right	1600 W / (1850 W Boost) 18 x 22 cm
Front right	2100 W / (3000 W Boost) 18 x 22 cm
Bridge right	3000 W / 40 x 22 cm
Load	
L1	3700 W
L2	3700 W
Total connected load	7400 / 3700 W

Hob type	HI6471E
Induction	x
Connection	220/240-50/60Hz
Maximum power cooking zones and diameters	
Front left	2300 W - (3000 W Boost) ø 20 cm
Rear left	1400 W / ø 16 cm
Rear right	2300 W - (3000 W Boost) ø 20 cm
Front right	1400 W / ø 16 cm
Load	
L1	3700 W
Total connected load	3700 W

Operate appliance on 1 phase

If the home installation is not suitable for 32 A current the appliance's total power consumption can be limited (power limiter) so that the power consumption doesn't rise above 16 Amp's (Lo Setting). In this setting, not all zones can be used to the maximum, due to the power limitation" The appliance will beep and the display will flash the set power when the maximum power consumption has been reached. The appliance will beep and the display will flash the set power when the maximum power consumption has been reached.

Setting

1. When the appliance is switched off, press and hold the child lock key.
 - ▷ *After three seconds, the underscore symbols will light up on the cooking zone displays.*
2. Release the child lock key and touch any two cooking zone displays simultaneously.
 - ▷ *Currently set maximum power (7.4) will be indicated on the timer display.*
3. To change the maximum total power from 7.4 kW (32 A) to 3.7 kW (16 A), touch the left part of the slider; to set the value to 7.4, touch the right part of the slider.
 - ▷ *The setting will be displayed on the timer function display.*
4. Save the new setting by pressing the on/off key.
 - To leave the settings process without saving any changes, press the child lock key.
 - To change the setting at a later time, repeat the process.

TECHNICAL DATA

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model identification	HI6471EV HI7471EV	HI6471E	
Type of hob	Induction hob	Induction hob	
Number of cooking zones and/or areas	4	4	
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas	Induction cooking zones and cooking areas	
For circular cooking zones: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone in cm	-	20	16
For non-circular cooking zones or areas: lenght and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area L/W in cm	18.0 x 22.0 cm	-	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	179.58	179,58	179,58

Tips for energy-efficient cooking with hobs

- Always use the right size of pan for the amount of food you are cooking.
- Put just enough water in the pan to cover vegetables.
- Choose the right size zone/area for the pan.
- Always put lids on pans to keep the heat in.
- Turn down or turn off the cooking zone/area once the cooking temperature or state is reached.
- Use a steamer to cook vegetables, that way you can layer a number of vegetables on top of each other and still use one ring, or use a pan with a divider.
- Use a pressure cooker for cooking pulses, and even joints of meat, whole meals, or stews. It speeds up the cooking process.
- If you're using an electric hob, choose flat-bottomed pans so the pan is in full contact with the ring.

ENVIRONMENTAL ASPECTS

Disposal of packaging and appliance

Sustainable materials have been used during manufacture of 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 appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

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

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



The product has been marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you of the obligation to dispose of electrical household appliances separately. 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 centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

Separate collection of household appliances helps to prevent any potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials of which the appliance is composed can be recovered to obtain significant savings in 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.



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

Plak hier het toestelidentificatieplaatje.
Stick the appliance identification card here.

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

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

ATAG



706702