



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

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

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

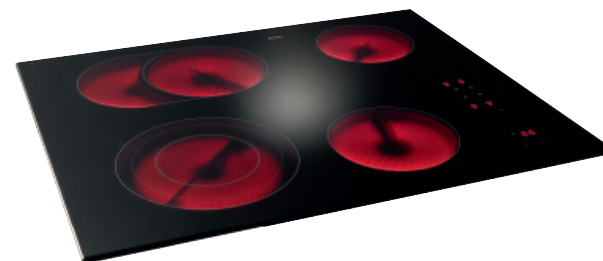
Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

700003715100

gebruiksaanwijzing **keramische** kookplaat

instructions for use **ceramic** hob

ATAG



HL6271T
HL6271G
HL6271M
HL7271G
HL7271M

NL

Handleiding

NL 3 - NL 29

GB

Manual

GB 3 - GB 29

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used:



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

Uw keramische kookplaat

Inleiding	NL 4
Bedieningspaneel	NL 5
Beschrijving	NL 6

Veiligheid

Kookduurbegrenzing	NL 7
--------------------	------

Gebruik

Werking van de aanraaktoetsen	NL 8
Pannen	NL 8

Bediening

Inschakelen	NL 10
Vermogen instellen	NL 10
Uitschakelen	NL 10
Restwarmte-indicatie	NL 11
Zone-functie	NL 11
(Kinder)slot	NL 12
Kook- / Eierwekker	NL 13
Aankookautomaat	NL 15

Koken

Gezond koken	NL 17
Kookstanden	NL 18

Onderhoud

Reinigen	NL 19
----------	-------

Storingen

Algemeen	NL 20
Storingstabel	NL 20

Installatie

Waar u op moet letten	NL 22
Elektrische aansluiting	NL 26
Inbouwen	NL 27
Technische gegevens	NL 28

Milieu aspecten

Afvoeren toestel en verpakking	NL 29
--------------------------------	-------

Inleiding

Deze keramische kookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De kookplaat is voorzien van Cooklight elementen. Dit zijn zeer snel opwarmende stralingselementen die een hoog rendement hebben, wat zeer gunstig is voor de aankooktijd. Bovendien hebben deze elementen een zeer goede warmteverdeling. De ruime afstanden tussen de kookzones maken het koken ook comfortabel.

Koken op een keramische kookplaat verschilt van koken op een traditioneel toestel. Keramisch koken maakt gebruik van warmtestraling door de glasplaat.

Voor optimale veiligheid is de keramische kookplaat uitgerust met een (kinder)slot, kookduurbegrenzing en een restwarmtesignalering die aangeeft welke kookzones nog heet zijn.

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de keramische kookplaat 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.

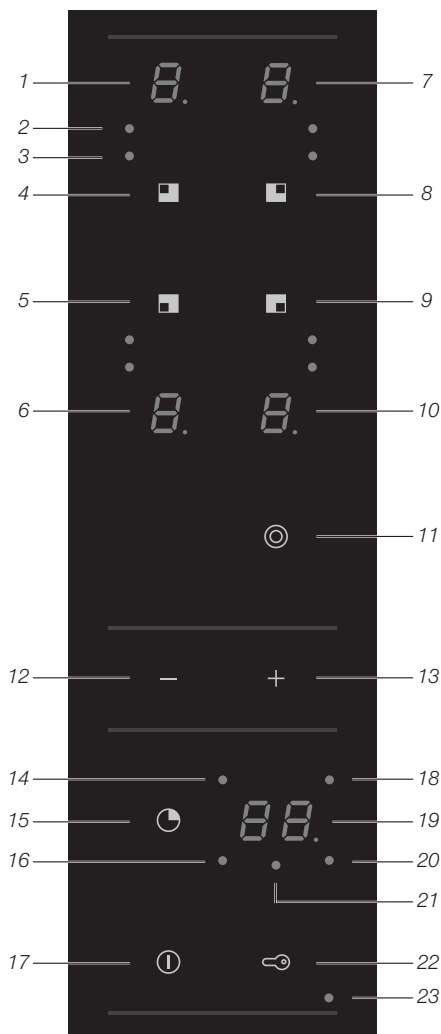
Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst.

Plak daarom het los bijgeleverde toestel-identificatieplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter in de handleiding. Het toestel-identificatieplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

Bedieningspaneel

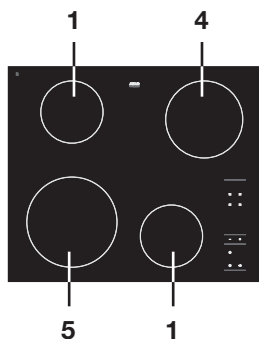


1. Standen-indicatie linksachter
2. 3^e Zone-element indicatie linksachter
3. 2^e Zone-element indicatie linksachter
4. Zoneselectietoets linksachter
5. Zoneselectietoets linksvoor
6. Standen-indicatie linksvoor
7. Standen-indicatie rechtsachter
8. Zoneselectietoets rechtsachter
9. Zoneselectietoets rechtsvoor
10. Standen-indicatie rechtsvoor
11. Extra zone-elementtoets
12. 'Tijd / Stand verlagen'-toets
13. 'Tijd / Stand ophogen'-toets
14. Indicatie kookwekker linksachter
15. Kook- / Eierwekkertoets
16. Indicatie kookwekker linksvoor
17. Aan- / Uittoets
18. Indicatie kookwekker rechtsachter
19. Kook- / Eierwekker
20. Indicatie kookwekker rechtsvoor
21. Indicatie eierwekker
22. (Kinder)slottoets
23. (Kinder)slotindicatie

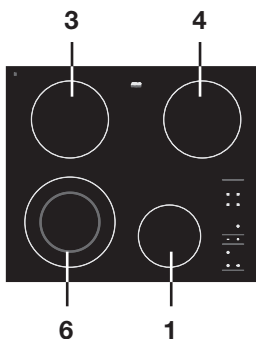
UW KERAMISCHE KOOKPLAAT

Beschrijving

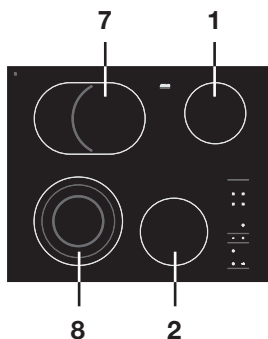
HL6271T



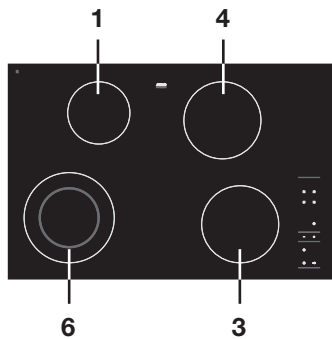
HL6271G



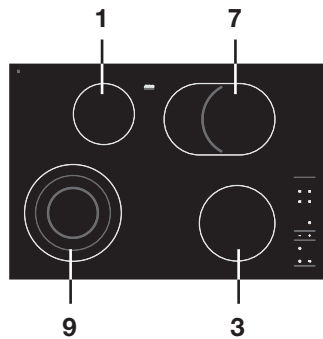
HL6271M



HL7271G



HL7271M



1. Kookzone Ø 145 1,2 kW
2. Kookzone Ø 160 1,5 kW
3. Kookzone Ø 180 1,8 kW
4. Kookzone Ø 180 2,0 kW
5. Kookzone Ø 210 2,3 kW

6. Kookzone Ø 140/210 1,0/2,2 kW
7. Kookzone Ø 170/170x265 1,5/2,4 kW
8. Kookzone Ø 120/180/210 0,8/1,6/2,3 kW
9. Kookzone Ø 120/180/230 0,8/1,6/2,5 kW

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

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.

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 vingers plat op de toetsen voor het beste effect. U hoeft niet hard te drukken.

Pannen

Pannen voor keramisch koken

Keramisch koken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.

Let op

- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken met:
 - een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
 - een vlakke bodem.



Let op

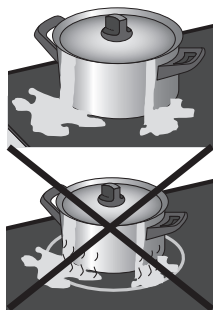
Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

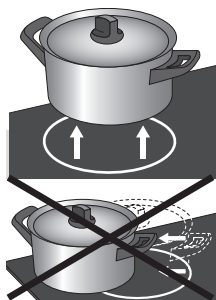
- op een hoge stand kan het emaille er afspringen wanneer de pan te droog is;
- door het hoge vermogen kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.



Let op

- Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Hiermee voorkomt u dat voedselresten op de gloeiend hete kookzone terechtkomen. Ingebrande voedselresten zijn moeilijk te verwijderen. Bovendien kunnen de handgrepen te heet worden en gaat er veel energie verloren.
- Gebruik nooit aluminiumfolie, zoals bakjes van kant-en-klaar gerechten, om voedsel in te bereiden. Wanneer aluminiumfolie op de kookzone smelt, is het niet meer te verwijderen. Aluminiumfolie heeft bovendien een zeer slechte warmteoverdracht.





Let op

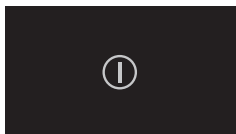
- Zandkorreltjes of andere substanties kunnen krasjes en vlekken veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.



Tip

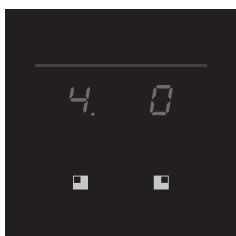
- Schuif de panbodem over een licht vochtige doek, voordat u de pan op de kookzone zet. Dit voorkomt dat er vuil op het kookvlak terechtkomt.
- De kookzone kan 5 tot 10 minuten voordat de kooktijd is verstreken, uit worden geschakeld. Het gerecht gaart dan na op de restwarmte, mits u het deksel op de pan houdt.

Inschakelen



- Zet een pan op een kookzone.
- Druk op de aan-/uittoets.
Er klinkt een enkel geluidssignaal. Alle displays geven "0" weer. Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookplaat na 10 seconden vanzelf uit.

Vermogen instellen



- Tip met uw vinger op de gewenste zoneselectietoets.
De standen-indicatie display geeft een statische punt weer achter de "0", deze zone is nu actief.
- Stel met de + of - toets van de gewenste kookzone de gewenste stand in. De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand.
 - Drukt u de eerste keer op de + toets, dan verschijnt stand "5".
 - Drukt u de eerste keer op de - toets, dan verschijnt stand "9".

Uitschakelen

Eén kookzone uitschakelen

De kookzone is ingeschakeld en actief. In de display is een vermogensstand tussen 1 en 9 zichtbaar met een statische punt.

- Houd gedurende 1 seconde gelijktijdig de + en - toets ingedrukt.

Of:

- Kies kookstand "0." met de - toets.

Alle kookzones tegelijk uitschakelen

De kookplaat staat in stand-by modus, of één of meerdere kookzones zijn in werking.

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

Er klinkt een enkel geluidssignaal. Er brandt geen enkel lampje, behalve eventueel de restwarmte-indicator "H".

De kookplaat is nu uit..

Let op

- De kookplaat onthoudt of het extra zone-element bij het laatste gebruik aan of uit was. Bij opnieuw inschakelen hervat de kookplaat de bewaarde instelling.

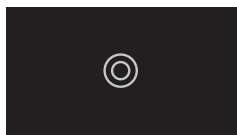


Restwarmte-indicatie



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

Zone-functie



De ‘extra zone-element’-functie kunt u gebruiken om een extra zone-element in te schakelen. Welke elementen u kunt inschakelen ziet u aan de tekening op de glasplaat. Er zijn verschillende mogelijkheden. Vaak is er een 2^e element en soms ook een 3^e element in te schakelen.

Een extra zone-element inschakelen

- Druk op de zoneselectietoets van de ingeschakelde kookzone waarvoor u een extra element wilt inschakelen.
De gekozen zone wordt actief, de standen-indicatie display geeft een statische punt weer achter de gekozen stand.



- Druk éénmaal op de “extra zone-elementtoets” om het 2^e zone-element in te schakelen.*
Naast de standenindicatie van de gekozen kookzone brandt één LED-lampje.



- Druk nogmaals op de “extra zone-elementtoets” om het 3^e zone-element in te schakelen.*
Naast de standenindicatie van de gekozen kookzone branden twee LED-lampjes.

Een extra zone-element uitschakelen

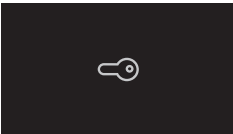
Eén of twee extra zone-elementen zijn ingeschakeld. Naast de standenindicatie van de kookzone branden één of twee LED-lampjes.

- Druk op de zoneselectietoets van de kookzone waarvoor u een extra element wilt uitschakelen.
De gekozen kookzone wordt actief.
- Druk op de “extra zone-elementtoets” en herhaal dit tot één of beide** LED-lampjes naast de standenindicatie van de kookzone uit zijn.

* Alleen van toepassing indien uw kookplaat over een 2^e of 3^e zone-element beschikt.

** Dit is afhankelijk van het aantal extra zone-elementen waarover uw kookplaat beschikt.

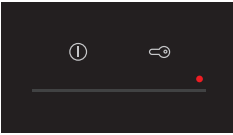
(Kinder)slot



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

Met de (kinder)slottoets heeft u toegang tot de volgende twee functies:

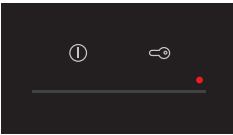
De (standaard) slotmodus	De kinderslotmodus
Met de (standaard) slotmodus wordt het ongewenst wijzigen van instellingen voorkomen.	Met de kinderslotmodus wordt het onbedoeld inschakelen van de kookplaat voorkomen.
<u>Alle ingestelde kookprocessen blijven actief.</u>	Alle kookzones en kook-/eierwekker(s) moeten op “0” staan.



De kookplaat naar de (standaard) slotmodus schakelen

Eén of meerdere kookzones zijn actief.

- Druk lang op de (kinder)slottoets.
Let op: Alle ingestelde kookprocessen blijven actief.
Het rode lampje rechtsonder de (kinder)slottoets brandt constant. Alle toetsen zijn inactief, behalve de (kinder)slottoets en de aan-/uittoets.
- Druk nogmaals lang op de (kinder)slottoets 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.

- Druk lang op de (kinder)slottoets om het (kinder)slot in te schakelen.
Het rode lampje rechtsonder de (kinder)slottoets brandt constant.

Indien er binnen 10 seconden geen verdere toetsbedieningen plaatsvinden schakelt de kookplaat automatisch uit. Het (kinder)slot blijft actief. U kunt de kookplaat ook zelf uitschakelen:

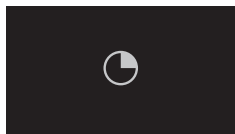
- Druk binnen 10 seconden nogmaals op de (kinder)slottoets om het kinderslot uit te schakelen en het bedieningspaneel te ontgrendelen.
- Ná 10 seconden moet de kookplaat eerst weer ingeschakeld worden met de aan-/uittoets van de kookplaat voordat u het kinderslot kunt uitschakelen.



Tip

Zet de kookplaat in de (kinder)slot modus voordat u de kookplaat gaat reinigen om te voorkomen dat deze per ongeluk inschakelt.

Kook- / 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 is 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 uitgeschakeld 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.

- Druk op de kook-/eierwekkertoets tot "00." verschijnt en het rode lampje midden onder de kook-/eierwekkerdisplay knippert.
- Stel met de - en + toets de gewenste tijd in.

De eierwekker is in te stellen tot de kleine stip naast de ingestelde tijd verdwijnt. Het rode indicatielampje blijft knipperen. Als u geen tijd instelt gaat de eierwekker na 10 seconden automatisch uit.

De eierwekker uitschakelen (indien geen kookzones actief zijn)

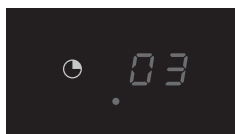
- Druk op de aan-/uittoets.
- Druk op de kook-/eierwekkertoets.
De kleine stip naast de ingestelde tijd gaat branden.
- Houd de - toets ingedrukt tot "01." in de display verschijnt. Druk daarna nogmaals op de - toets, of druk gelijktijdig op de + en - toets.
De eierwekker staat nu in stand-by modus. Na 10 seconden schakelt de eierwekker automatisch uit.

De eierwekker uitschakelen (indien 1 of meer kookzones actief zijn)

- Druk op de kook-/eierwekkertoets todat het eierwekker indicatielampje gaat knipperen.
- Houd de - toets ingedrukt tot "01." in de display verschijnt. Druk daarna nogmaals op de - toets, of druk gelijktijdig op de + en - toets.
De eierwekker staat nu in stand-by modus. Na 10 seconden schakelt de eierwekker automatisch uit.

De kookwekker toewijzen en inschakelen

De kookplaat is ingeschakeld. De kookwekker kan alleen gekoppeld worden aan kookzones die aan zijn.



- Druk tweemaal op de kook-/eierwekkertoets om met de klok mee naar de eerste ingeschakelde kookzone te schakelen (in deze illustratie is de kookwekker van de zone linksvoor ingeschakeld). Bij elke volgende aanraking van de kook-/eierwekkertoets gaat u naar de kookwekker van de volgende ingeschakelde kookzone, deze kookwekker kunt u dan instellen en bekijken.
- Stel met de + en - toets de gewenste kookduur in.
De kookwekker is in te stellen tot 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.
- Om voor een andere ingeschakelde kookzone de kookwekker in te stellen herhaalt u de eerste twee stappen.



Let op

Indien meerdere kook-/eierwekker(s) actief zijn, toont de kook-/eierwekkerdisplay altijd de kook-/eierwekker met de minst resterende tijd. *Het indicatielampje van deze kookzone knippert. De overige kookwekkerindicatielampjes van actieve kookwekkers branden statisch.*

De kookwekker uitschakelen

- Druk (meerdere keren) op de kook-/eierwekkertoets om de juiste kookwekker te kiezen die u wilt uitschakelen.
De stip naast de ingestelde tijd gaat branden.
- Houd de - toets ingedrukt tot "01." in de display verschijnt. Druk daarna nogmaals op de - toets, of druk gelijktijdig op de + en - 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 kook-/eierwekker en "00" blijven knipperen.

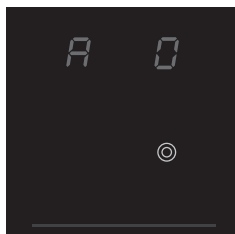
- Druk op een willekeurige bedieningstoets om het alarm uit te schakelen.



Tip

- U kunt de + of - toets ingedrukt houden om sneller de gewenste kookduur in te stellen.
- Drukt u na het inschakelen van de kook-/eierwekker meteen op de - en toets, dan kunt u de gewenste kookduur beginnen in te stellen vanaf een half uur (in de display verschijnt '30.').

Aankookautomaat



Met de aankookautomaat functie wordt het vermogen tijdelijk opgehoogd (stand '9.'). om de inhoud van de pan sneller op temperatuur te brengen. Deze functie werkt bij alle vermogensstanden behalve stand '9.'.

De aankookautomaat inschakelen

De kookzone is ingeschakeld en actief.

- Stel met de + toets stand 'A.' in (deze volgt na stand '9.').
In de display knippert 'A.' om en om met stand '9.'.
- Stel met de + of - toets de gewenste vermogensstand in.
Wanneer u bijvoorbeeld vermogensstand 4 kiest, ziet u om en om stand '4.' en 'A.' in de display. (Let op: na 10 seconden dient de kookzone opnieuw gearriveerd te worden voordat met de + toets de stand opgehoogd kan worden en werkt de - toets als uitschakeltoets).
- Wanneer de pan op temperatuur is schakelt de aankookautomaat uit en gaat de kookzone verder op de ingestelde vermogensstand.



Tip

Een snelle manier om stand 'A.' te bereiken is door met de - toets stand '9.' in te stellen en dan eenmaal op de + toets te drukken voor stand 'A.'.

In onderstaande tabel ziet u de duur van de kookautomaat per vermogensstand:

Stand	1	2	3	4	5	6	7	8
Seconden	60	180	288	390	510	150	210	270

De kookautomaat uitschakelen

De kookplaat is ingeschakeld. In de display knippert 'A.' om en om met een vermogensstand. De kookzone is actief.

- Druk op de - toets.
*In de display verschijnt een andere vermogensstand, 'A.' knippert niet meer. **Óf:***
- Stel stand '9.' in. **Óf:**
- Druk gelijktijdig op de + en - toets van de kookzone.
In de display verschijnt stand '0.', 'A.' knippert niet meer en de kookzone is uitgeschakeld.

Gezond koken

Rookpunt van verschillende oliesoorten

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

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

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 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.

Reinigen



Tip

Schakel, voordat u met schoonmaken begint, eerst het (kinder)slot in.

Dagelijkse reiniging

- Voor de dagelijkse reiniging kunt u het beste een mild reinigingsmiddel en een vochtige doek gebruiken.
- Nadrogen met keukenpapier of een droge doek.
- Speciale reinigingsmiddelen voor keramische kookplaten hebben als voordeel dat er een dun laagje achterblijft op de glasplaat zodat overgekookt voedsel en kalk minder gemakkelijk inbranden en de kookplaat de volgende keer dus eenvoudiger schoon te maken is.
- U kunt het beste wachten met schoonmaken totdat de kookplaat afgekoeld is.
- Overgekookt voedsel met veel suiker en zuren, bijvoorbeeld appelmoes, rabarber of rode kool, kunt u het beste meteen verwijderen met een vochtige vaatdoek om te voorkomen dat het inbrandt. Wees voorzichtig met de hete kookzone!

Hardnekkige vlekken

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



Nooit gebruiken

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

Algemeen

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

Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw keramische kookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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 tikkend geluid op uw kookplaat.	Dit wordt veroorzaakt door het in- en uitschakelen van de elementen. Ook bij lage kookstanden kan een tikkend geluid optreden.	Normale werking.
Een kookzone stopt plotseling met de werking en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door op de + of - toets van de kook-/eierwekker 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.
Foutcode 	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
Foutcode 	U hebt 2 of meerdere toetsen tegelijk bediend.	Bedien maar 1 toets tegelijk.

STORINGEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Foutcode E2	- Elektronica oververhit. Er is mogelijk een te grote pan geplaatst op de zone rechtsvoor. - Toestel heeft onvoldoende ventilatie.	- Laat het toestel afkoelen tot de code verdwijnt. - Zorg voor voldoende ventilatie.
Spontaan wijzigen van de ingestelde stand.	- Pan staat te dicht bij de toetsen.	- Zorg dat de pan minimaal 2 cm van de toetsen verwijderd staat.
Foutcode U400	400V toestel verkeerd aangesloten.	Sluit toestel aan volgens aansluitschema aan de onderkant van het toestel.
Foutcode Er36	Toetsen oververhit, pan staat te dicht bij de toetsen.	- Laat het toestel afkoelen. - Zorg dat de pan minimaal 2 cm van de toetsen verwijderd staat.
Foutcode E7, Er39, Er20, Er37 of Er26	Ander defect.	Neem contact op met de servicedienst.

Waar u op moet letten

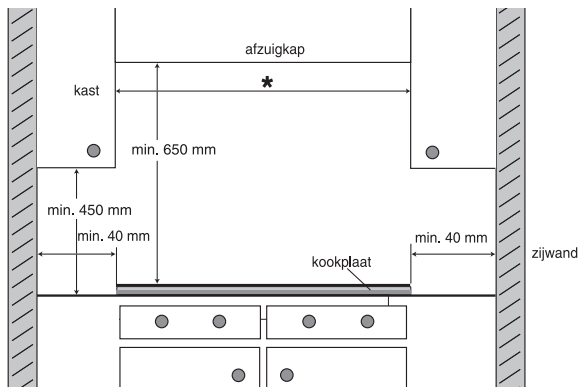
Veiligheidsvoorschriften installatie

- De aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Het toestel moet altijd geaard zijn.
- Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag dit toestel aansluiten.
- Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel (bijvoorbeeld type HO5RRR) 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.

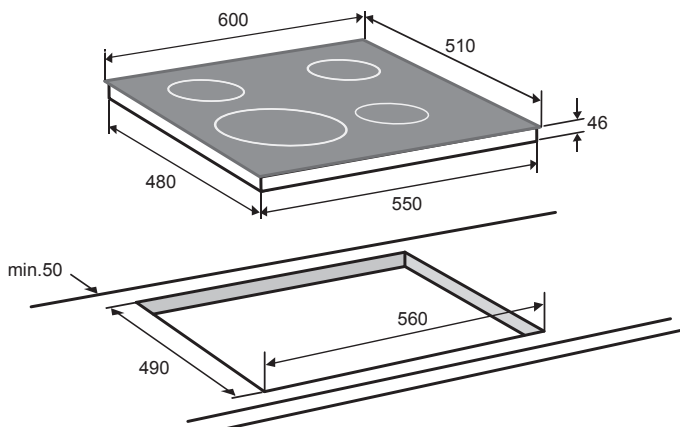
- * HL6271T: 600 mm
- HL6271G: 600 mm
- HL6271M: 640 mm
- HL7271G: 770 mm
- HL7271M: 770 mm



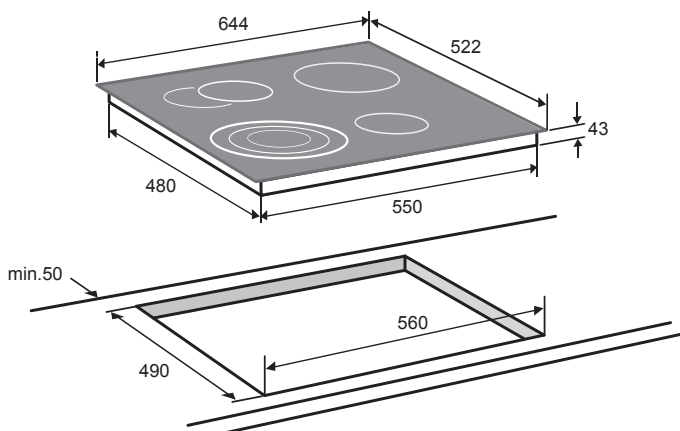
Inbouwmaten

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

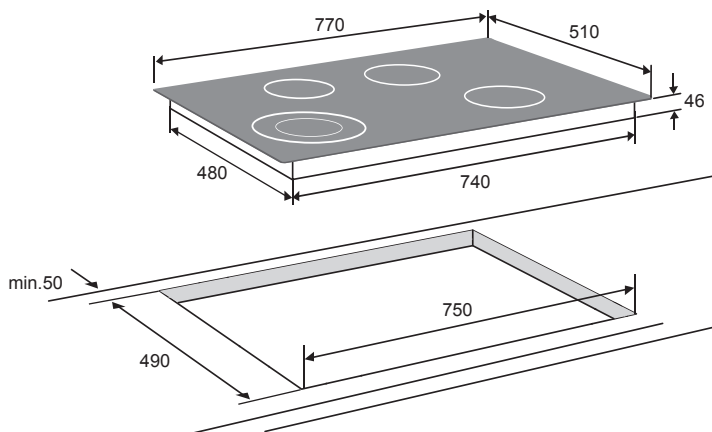
HL6271T/G



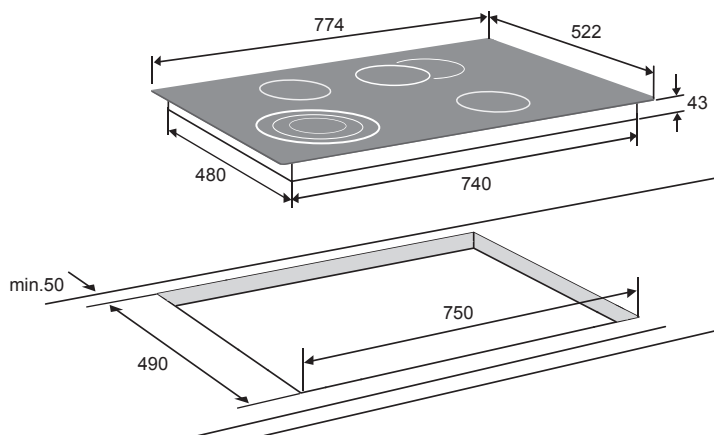
HL6271M



HL7271G



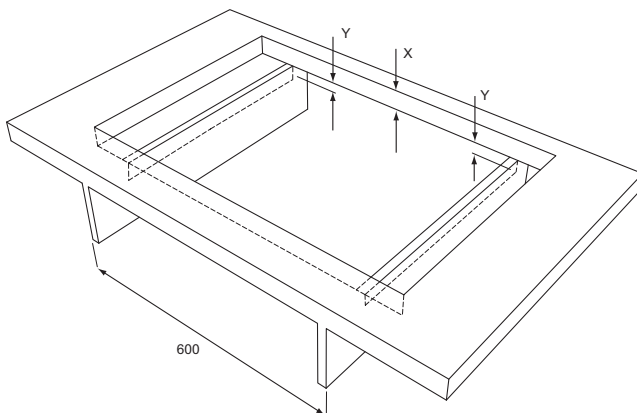
HL7271M



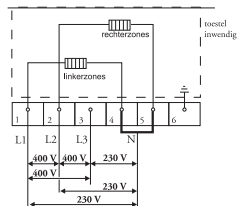
INSTALLATIE

Wanneer de kookplaat breder is dan het kastje, met een werkblad met een dikte van minder dan 43 mm, moet u een uitsparing aan beide zijden in het kastje zagen, zodat het toestel vrij ligt van het kastje.

Inbouwmaten in corpus
 $x < 43 \text{ mm}$: $y = 43 \text{ mm} - x$
 $x \geq 43 \text{ mm}$: $y = 0 \text{ mm}$

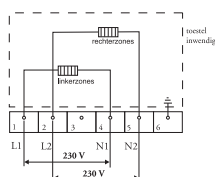


Elektrische aansluiting



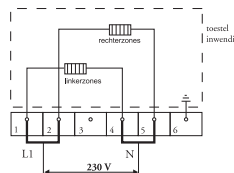
Veel voorkomende aansluitingen:

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



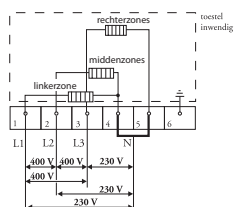
Speciale aansluitingen:

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



Aansluiting voor kookplaten met 5 kookzones:

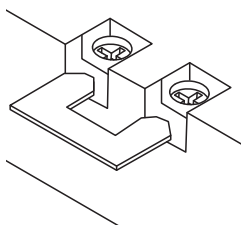
- 3 fasen met 1 nul aansluiting (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V ~. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V ~. Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 4-5. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een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



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

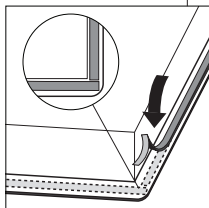
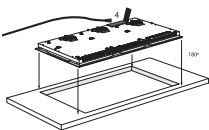
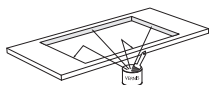
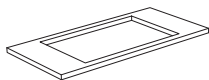
Zet de kabel vast met de trekontlasting en sluit het deksel.

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



INSTALLATIE

Inbouwen



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

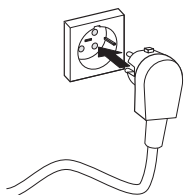
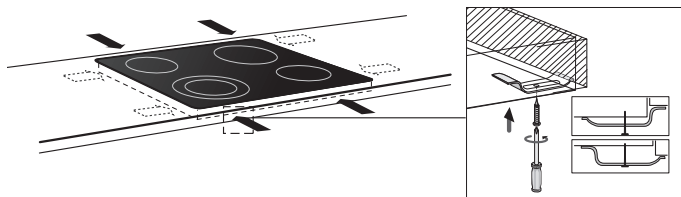
Behandel van kunststof of houten werkbladen de kopse kanten met eventueel afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.

Leg het toestel omgekeerd op het aanrechtblad.

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.

Zet de kookplaat vast met behulp van de bijgeleverde klemmen. Bij werkbladen die dunner zijn dan 35 mm moet er een opvulblokje tussen de klemmen en het werkblad worden gebruikt. De schroeven moeten in de doorgedrukte gaten geschroefd worden.



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.

Technische gegevens

Deze toestellen voldoen aan alle relevante CE richtlijnen.

Type kookplaat	HL6271T	HL6271G	HL6271M	HL7271G	HL7271M
Keramisch	x	x	x	x	x
Aansluiting	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Max. vermogen kookzones (kW)					
Linksvoor	2,3	1,0 / 2,2	0,8 / 1,6 / 2,3	1,0 / 2,2	0,8 / 1,6 / 2,5
Linksachter	1,2	1,8	1,5 / 2,4	1,2	1,2
Rechtsachter	2,0	2,0	1,2	2,0	1,5 / 2,4
Rechtsvoor	1,2	1,2	1,5	1,8	1,8
Aansluitwaarde (kW)					
L1	3,2	3,8	3,8	3,8	3,7
L2	3,5	3,4	3,6	3,4	4,2
Totale aansluitwaarde	6,7	7,2	7,4	7,2	7,9
(Inbouw)maten (mm)					
Toestel lengte x breedte	600 x 510	600 x 510	644 x 522	770 x 510	774 x 522
Inbouwdiepte vanaf bovenkant werkblad	46	46	43	46	43
Zaagmaat lengte x breedte	560 x 490	560 x 490	560 x 490	750 x 490	750 x 490
Minimale afstand zaagmaat tot achterwand	50	50	50	50	50
Minimale afstand zaagmaat tot zijwand	50	50	50	50	50

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.

CONTENTS

Your ceramic hob

Introduction	GB 4
Control panel	GB 5
Description	GB 6

Safety instructions

Cooking time limiter	GB 7
----------------------	------

Use

Using the touch controls	GB 8
Pans	GB 8

Operation

Switching on	GB 10
Setting the power	GB 10
Switching off	GB 10
Residual heat indicator	GB 11
Zone function	GB 11
(Child) lock	GB 12
Kitchen / Egg timer	GB 13
Automatic heat-up function	GB 15

Cooking

Healthy cooking	GB 17
Cooking settings	GB 18

Maintenance

Cleaning	GB 19
----------	-------

Faults

General	GB 20
Troubleshooting table	GB 20

Installation

What you need to consider	GB 22
Electrical connection	GB 26
Building in	GB 27
Technical details	GB 28

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	GB 29
-------------------------------------	-------

Introduction

This hob has been designed for the real lover of cooking. The hob is equipped with 'Cooklight' elements. These are very rapid-heating, radiant elements with a high efficiency, which is very favourable for heating-up times. What's more, these elements also have very good heat distribution. The ample space between the cooking zones makes cooking comfortable.

Cooking on a ceramic hob is different from cooking on a traditional appliance. Ceramic cooking makes use of heat radiation through the glass top.

For optimum safety the ceramic hob is equipped with a child lock, a cooking time limiter 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 ceramic 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.

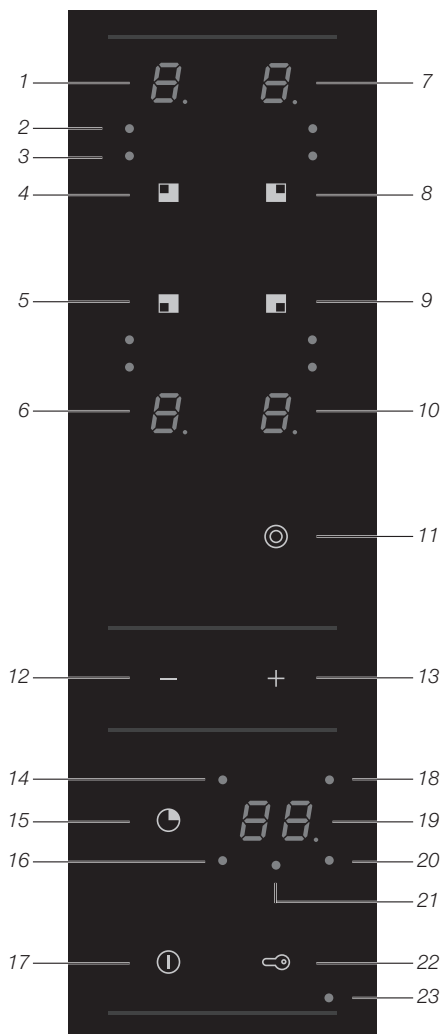
The manual also serves as reference material for service technicians.

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 CERAMIC HOB

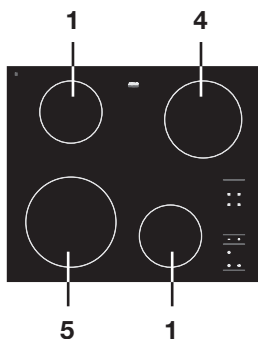
Control panel



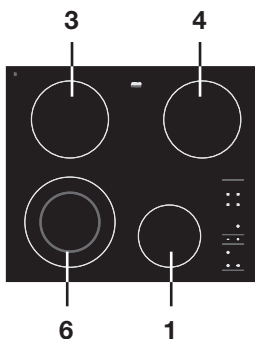
YOUR CERAMIC HOB

Description

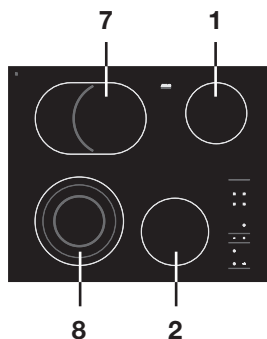
HL6271T



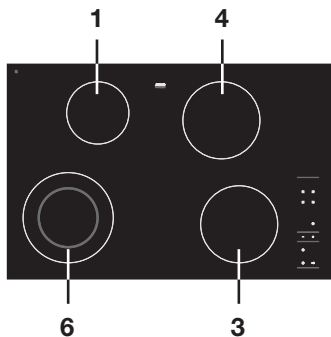
HL6271G



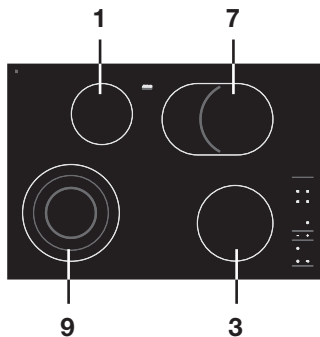
HL6271M



HL7271G



HL7271M



1. Cooking zone Ø 145 1,2 kW
2. Cooking zone Ø 160 1,5 kW
3. Cooking zone Ø 180 1,8 kW
4. Cooking zone Ø 180 2,0 kW
5. Cooking zone Ø 210 2,3 kW

6. Cooking zone Ø 140/210 1,0/2,2 kW
7. Cooking zone Ø 170/170x265 1,5/2,4 kW
8. Cooking zone Ø 120/180/210 0,8/1,6/2,3 kW
9. Cooking zone Ø 120/180/230 0,8/1,6/2,5 kW

Read the separate safety instructions before using the device!

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 off automatically 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 off the cooking zones when the time in the table has elapsed.

Using the touch controls

The touch controls may take some getting used to if you are used to other (rotary) controls. Place the tip of your finger flat on the control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure.

Pans

Pans for ceramic cooking

Ceramic cooking requires a particular quality of pan.

Attention

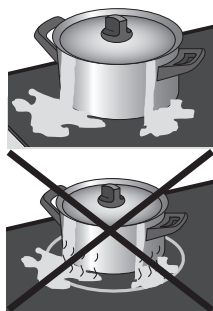
- Only use pans that are suitable for electric cooking with:
 - a thick base (minimum 2.25 mm);
 - a flat base.



Attention

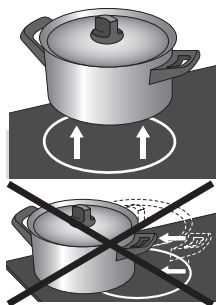
Be careful with enamelled sheet-steel pans:

- 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 to, for example, overheating or the use of too high a power level.



Attention

- Do not use pans that are smaller than the cooking zone. This will prevent food remains ending up on the red-hot cooking zone. Burnt-on food remains are difficult to remove. In addition, the handles may become too hot and a lot of energy is lost.
- Do not use aluminium foil, such as the trays from ready-made meals, for cooking food in. If aluminium foil melts on the cooking surface, it cannot be removed. Aluminium foil is also a very poor conductor of heat.



Attention

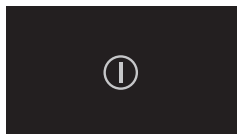
- Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Always keep the lid on the pan when cooking, in order to avoid energy loss.



Tip

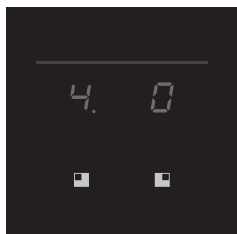
- Slide the bottom of the pan over a slightly damp cloth, before placing the pan on the cooking zone. This prevents dirt getting on to the cooking surface.
- The cooking zone can be switched off 5 to 10 minutes before the end of the cooking time. The dish will then finish cooking on the residual heat, provided you keep the lid on the pan.

Switching on



- Place a pan on a cooking zone.
- Touch the On/Off button.
You will hear a short beep and all displays show "0.". If no further action is taken, the hob automatically switches off after 10 seconds.

Setting the power



- Tap the desired zone selection button with your fingertip.
The level indicator statically displays a small dot behind the "0", this zone is now active.
- Use the + or the - button of the desired cooking zone to choose the correct setting. The hob will automatically start in the chosen setting.
 - ▷ Tapping the + button for the first time displays setting '5.'.
 - ▷ Tapping the - button for the first time displays setting '9.'.

Switching off

Switching off one cooking zone

The cooking zone is switched on and active. The display shows a power setting between 1 and 9 with a static dot.

- Touch and hold the - and the + buttons simultaneously for one second of the cooking zone you wish to switch off.

Or:

- Select setting "0." by touching the - button.

Switching off all of the cooking zones at the same time

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

- Briefly touch the On/Off button to switch off all of the cooking zones at the same time.

You will hear a single beep. No lights are illuminated except for (possibly) the residual heat indicator "H".

The hob is now switched off.

Attention

- The hob saves the latest settings with regard to the extra zone element. When switching the hob on again, the hob will resume using the saved settings.

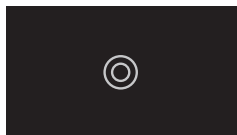


Residual heat indicator



The zone can remain hot for some time after having been used. An “H” remains on the display as long as the cooking zone is hot.

Zone function



The ‘extra zone element’ function can be used to activate an extra zone element. Which elements may be activated, is shown by the graphics on the ceramic top. Different options are available, often a 2nd element can be activated, sometimes also a 3rd element.

Activating an extra zone element

- Press the zone selection button of the activated cooking zone of which you wish to activate an extra element.

The chosen cooking zone is activated, the level indicator statically displays a small dot behind the chosen setting.



- Press the “extra zone element button” once to activate the 2nd zone element. *

Beside the level indicator of the chosen cooking zone 1 LED-light is lit.



- Press the “extra zone element button” again to activate the 3rd zone element. *

Beside the level indicator of the chosen cooking zone 2 LED-lights are lit.

Switching off an extra zone element

One or two extra zone elements are activated, 1 or 2 LED-lights beside the level indicator of the cooking zone are lit.

- Press the zone selection button of the cooking zone of which you wish to turn off an extra element.

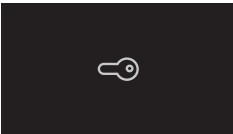
The chosen cooking zone is activated.

- Press the “extra zone element button” and repeat this until one or both** LED-lights beside the level indicator are off.

* Only applies if your hob has a 2nd or 3rd zone element.

** This depends on the number of extra zone elements of your hob.

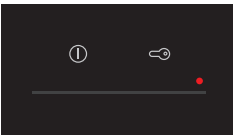
(Child) lock



You can secure the hob with the (child) lock. With this setting, the hob cannot be switched on and the cooking zone settings cannot be changed.

The (child) lock button gives you access to the following two functions:

(Standard) lock mode	Child lock mode
The (standard) lock mode prevents settings from being accidentally changed.	The child lock mode prevents the hob from being accidentally switched on.
<u>All of the set cooking processes remain active.</u>	All of the cooking zones and the kitchen timers/egg timers must be set to “0”.



Switch the hob to (standard) lock mode

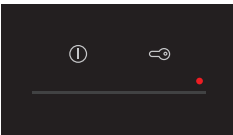
One or more cooking zones are active.

- Touch and hold the (child) lock button.

Attention! All of the set cooking processes remain active.

The red light to the right of the (child) lock button is constantly illuminated. All of the buttons are inactive, except for the (child) lock button and the On/Off button.

- Touch and hold the (child) lock button again to switch off the lock mode and unlock the control panel.



Switching on the child lock

The hob is in stand-by mode. The display for each cooking zone shows “0.”.

- Touch and hold the (child) lock button to switch on the (child) lock. *The red light to the right of the (child) lock button is constantly illuminated.*

If no buttons are touched within 10 seconds, the cooking zone will automatically switch off. The child lock remains active. You can also switch off the hob manually:

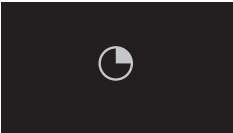
- Touch the (child) lock button again within 10 seconds to switch off the child lock and unlock the control panel.
- You must wait 10 seconds before switching the hob on again with the On/Off button in order to switch off the child lock.



Tip

Switch the hob to (child) lock mode before cleaning it to prevent it from accidentally switching on.

Kitchen / Egg timer



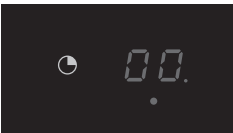
A kitchen timer can be set for each cooking zone. All of the kitchen timers can be used at the same time. The hob also has an egg timer. Both the kitchen timer and the egg timer can be set to a maximum of 99 minutes.

The egg timer works the same way as the kitchen timer, but is not linked to a cooking zone. If set, the egg timer will continue to run 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 must be linked to a cooking zone. This means that the cooking zone switches off when the set time elapses.	The egg timer is not linked to a cooking zone. The egg timer continues after the hob has been switched off.

Switching on the egg timer

The hob is switched on.



- Touch the kitchen / egg timer button until “00.” appears and the red light below the middle of the display flashes.

- Use the - button and the + button to set the desired time.

The egg timer can be set until the dot next to the set time disappears. The red light continues flashing. When no time is set with the - button and the + button, the egg timer will automatically switch off after 10 seconds.

Switching off the egg timer (when no cooking zones are active)

- Press the On/Off button.
- Press the kitchen / egg timer button.
The dot next to the set time illuminates.
- Touch and hold the - button until “01.” shows in the display. Then press the - button again, or press the + and - buttons simultaneously.

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

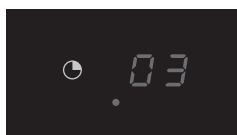
Switching off the egg timer (when 1 or more cooking zones are active)

- Press the kitchen / egg timer button until the egg timer indicator starts blinking.
- Touch and hold the - button until "01." shows in the display. Then press the - button again, or press the + and - buttons simultaneously.

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

Assigning and switching on the kitchen timer

The hob is switched on. The kitchen timer can only be linked to cooking zones that are on.



- Touch the kitchen / egg timer button twice to jump to the first activated cooking zone clockwise (in this example, the kitchen timer for the front left zone is on). Every time the kitchen / egg timer button is touched again, it will jump to the kitchen timer of the next activated zone, which you can set and view.
- Use the - button and the + buttons to set the desired cooking time. The kitchen timer can be set until the dot next to the set time disappears. The red light for the kitchen timer of the active cooking zone continues flashing. If you do not use the - button and the + buttons to set a time, the kitchen timer will automatically switch off after 10 seconds.
- Repeat the above steps to set the time for another switched on cooking zone.



Attention

If several kitchen timers/egg timers are running, the kitchen timer/egg timer display will always show the kitchen timer/egg timer that has the least time remaining.

The cooking zone indicator light flashes. The remaining kitchen timer/egg timer indicator lights of active kitchen timers/egg timers are statically illuminated.

Switching off the kitchen timer

- Repeatedly press kitchen / egg timer button to select the timer you wish to switch off.

The dot next to the set time illuminates.

- Touch and hold the - button for the kitchen timer/egg timer until “01.” shows in the display. Touch the - button again, or press the + and - buttons simultaneously.

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

Switching off the kitchen timer/egg timer alarm

When the set time/cooking time has elapsed, the alarm rings and the red light for the active kitchen timer/egg timer flashes “00”.

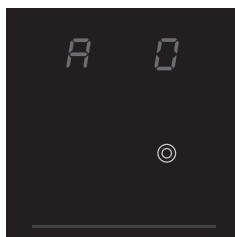
- Touch any button to switch off the alarm.



Tip

- You can touch and hold the - button and the + button to set the desired cooking time faster.
- If you press the - button immediately after switching on the kitchen timer/egg timer, you can set the desired cooking time starting at 30 minutes (the display shows ‘30.’).

Automatic heat-up function



The automatic heat-up function temporarily increases the power (setting ‘9.’) to heat the contents of the pan faster. This function is available in all settings except setting ‘9.’.

Switching on the automatic heat-up function

The cooking zone is switched on and active.

- Use the + button to select setting ‘A.’ (comes after ‘9.’).
‘A.’ and ‘9.’ flash alternately in the display.
- Use the - or the + button to set the desired power.
If you select power setting 4, ‘4.’ and ‘A.’ will flash alternately in the display. (Attention! After 10 seconds, the cooking zone needs to be reactivated before the + button can be used to increase the setting. The - button then works as an off button).
- When the pan has reached the desired temperature, the automatic heat-up function automatically switches off and the cooking zone continues at the set power.



Tip

A quick way of setting ‘A.’ is by setting the cooking zone to ‘9.’ using the - button and then touching the + button once for setting ‘A.’.

The table below shows the duration of the automatic heat-up function for each power setting:

Setting	1	2	3	4	5	6	7	8
Seconds	60	180	288	390	510	150	210	270

Switching off the automatic heat-up function

The hob is switched on. 'A.' and the power setting flash alternately in the display. The cooking zone is active.

- Touch the - button.
*A different power setting is shown in the display and 'A.' stops flashing. **Or:***
- Select setting '9.'. **Or:**
- Touch the - and the + button for the cooking zone at the same time.

The display shows setting '0.', 'A.' stops flashing and the cooking zone is switched off.

Healthy cooking

Burning point of different types of oil

To ensure your food is fried as healthily as possible, Atag recommends choosing 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
Extra virgin olive oil	160 °C
Butter	177 °C
Coconut oil	177 °C
Canola oil	204 °C
Virgin olive oil	216 °C
Sunflower oil	227 °C
Corn oil	232 °C
Peanut oil	232 °C
Olive oil	242 °C
Rice oil	255 °C

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 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 meat.

Use settings 1-4 to:

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

Cleaning



Tip

Set the (child) lock before you start cleaning the hob.

Daily cleaning

- Best for daily cleaning is a damp cloth with a mild cleaning agent.
- Dry with kitchen paper or a dry teacloth.
- Special cleaning agents for ceramic hobs have the advantage that a thin layer remains on the glass surface so that over-cooked food and lime scale are less likely to get burnt into the hob, making it easier to clean the next time.
- It is best to let the hob cool down before cleaning it.
- Over-cooked food containing a lot of sugar and acids, such as apple sauce, rhubarb or red cabbage are best removed immediately with a damp dish cloth to prevent them getting burnt into the hob. Be careful with the hot cooking zone!

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 agents are available.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar is also best removed with a glass scraper.



Never use

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

FAULTS

General

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.

Symptom	Possible cause	Solution
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.
A cooking zone suddenly stops and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch off the audible sound by pressing the + or - button of the kitchen/ egg timer.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
Fault code 	The control panel is filthy or has water on it.	Clean control panel.
Fault code 	You touched 2 buttons at the same time.	Operate 1 button at a time.
Fault code E2	- The electronics have overheated. Possibly a too large pan was placed in the front right cooking zone. - The hob is insufficiently ventilated.	- Let the hob cool down until the code disappears. - Make sure the hob is sufficiently ventilated.

FAULTS

Symptom	Possible cause	Solution
Spontaneous changing of the cooking setting.	- The pan is too close to the touch controls.	- Keep the pan at a distance of at least 2 cm from the touch controls.
Fault code U400	Overvoltage, 400V appliance connected incorrectly.	Connect appliance according to connecting diagram to the bottom of the appliance.
Fault code Er36	Control panel overheated, the pan is too close to the touch controls.	- Let the hob cool down. - Keep the pan at a distance of at least 2 cm from the touch controls.
Fault code E7, Er39, Er20, Er37 or Er26	Another defect.	Contact the service department.

What you need to consider

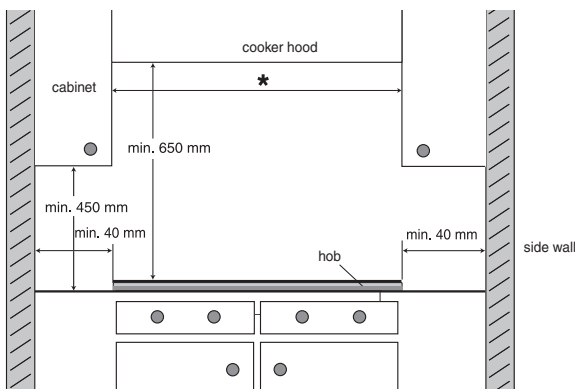
Safety instructions for the installation

- 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 HO5RR) 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.

- * HL6271T: 600 mm
- HL6271G: 600 mm
- HL6271M: 640 mm
- HL7271G: 770 mm
- HL7271M: 770 mm

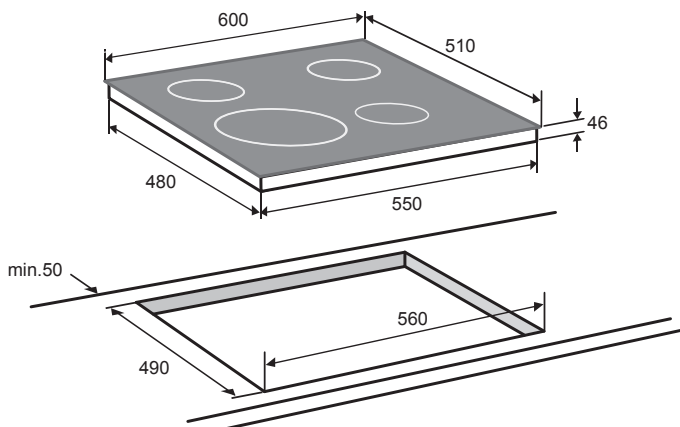


INSTALLATION

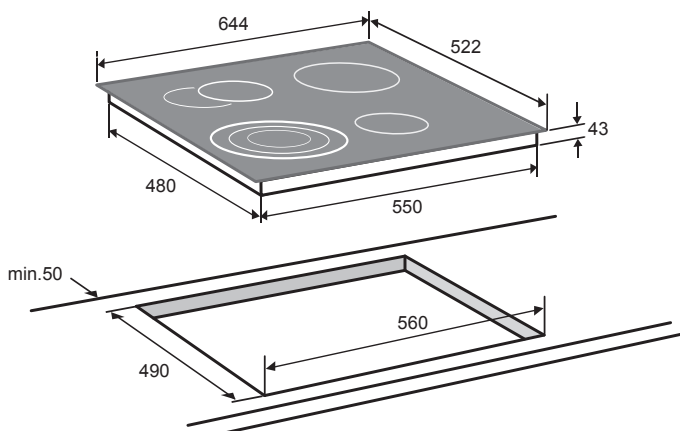
Installation dimensions

The dimensions and recesses are shown in the illustrations beneath.

HL6271T/G

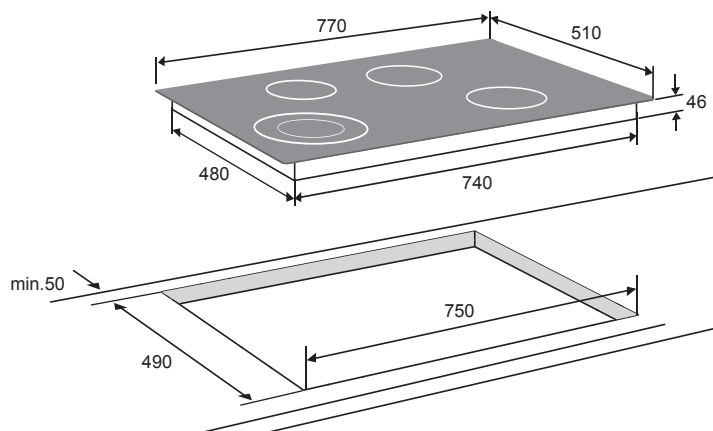


HL6271M

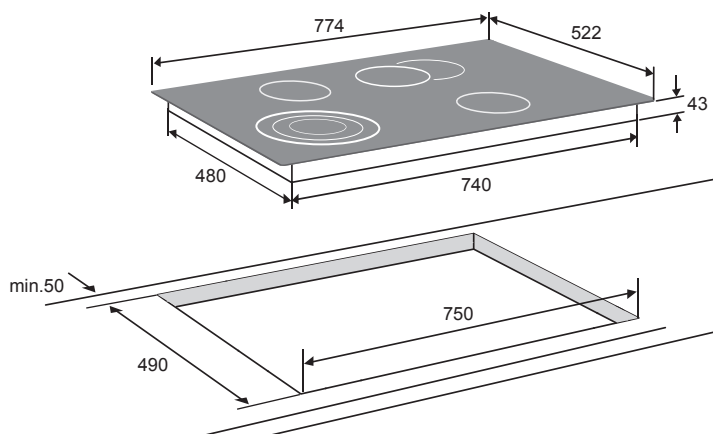


INSTALLATION

HL7271G



HL7271M



INSTALLATION

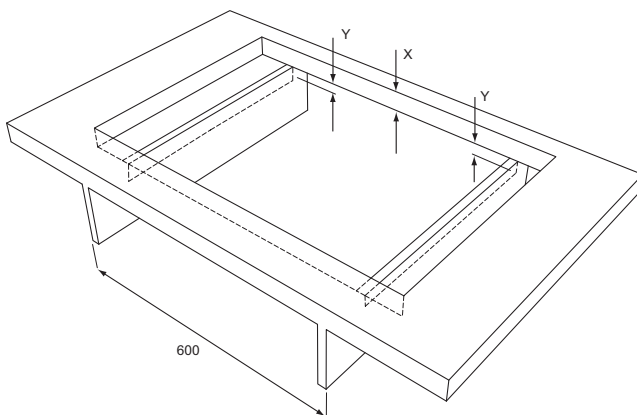
If the hob is wider than the cupboard, with a worktop less than 43 mm thick, saw a cut-out in both sides of the cupboard, so the appliance is detached from the cupboard.

Installation dimensions

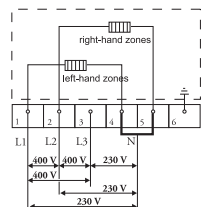
inside the cabinet

$x < 43 \text{ mm}$: $y = 43 \text{ mm} - x$

$x \geq 43 \text{ mm}$: $y = 0 \text{ mm}$

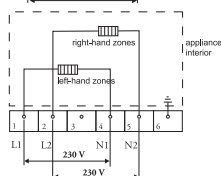


Electrical connection



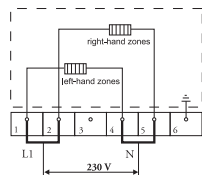
Common connections:

- 3 phases with 1 zero connection (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - The voltage between the phases and the zero is 230 V ~. The voltage between the phases is 400 V ~. Fit a connecting bridge between connecting points 4-5. Phase 3 carries no load. The groups must have fuses of at least 16 A (3x). The core diameter of the connecting cable must be at least 1.5 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 1.5 mm².



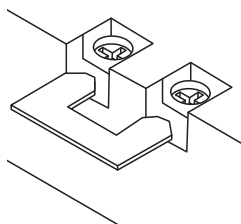
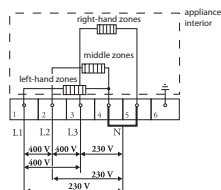
Special connections:

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



Connection for hobs with 5 cooking zones:

- 3 phases with 1 zero connection (3 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - The voltage between the phases and the zero is 230 V ~. The voltage between the phases is 400 V ~. Fit a connecting bridge between connecting points 4-5. The groups must have fuses of at least 16 A (3x). The core diameter of the connecting cable must be at least 1.5 mm².



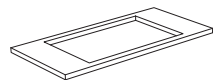
The bridges on the connecting block can be used to create the required connections, as indicated in these illustrations.

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

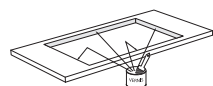
Connecting point, wall-mounting socket and plug must be accessible at all times.

INSTALLATION

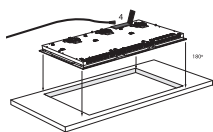
Building in



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



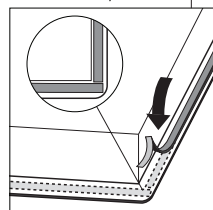
Threat the sawn ends of wooden or synthetic worktops with sealing varnish if necessary, to prevent moisture causing the worktop to swell.



Lay the hob upside down on the worktop.



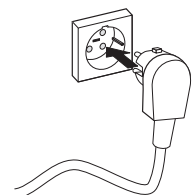
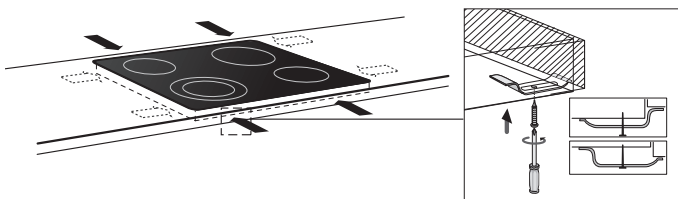
Remove the protective layer from the sealing tape and apply the tape in the groove of the aluminium profile or on the edge of the glass plate. Do not stick tape round the corners, but cut 4 separate pieces to seal the corners well.



Turn the hob over and lay it in the recess.

Secure the hob using the fasteners supplied.

In the case of worktops thinner than 35 mm a filler block has to be used between the fasteners and the worktop. The screws must be screwed into the pressed holes.



Connect the appliance to the mains. A short beep 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 beep will sound or nothing will appear in the displays, depending on the error.

INSTALLATION

Technical details

This appliance complies with all relevant CE directives.

Hob type	HL6271T	HL6271G	HL6271M	HL7271G	HL7271M
Ceramic	x	x	x	x	x
Connection	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Max. capacity cooking zones (kW)					
Front left	2,3	1,0 / 2,2	0,8 / 1,6 / 2,3	1,0 / 2,2	0,8 / 1,6 / 2,5
Rear left	1,2	1,8	1,5 / 2,4	1,2	1,2
Rear right	2,0	2,0	1,2	2,0	1,5 / 2,4
Front right	1,2	1,2	1,5	1,8	1,8
Connected load (kW)					
L1	3,2	3,8	3,8	3,8	3,7
L2	3,5	3,4	3,6	3,4	4,2
Total connected load	6,7	7,2	7,4	7,2	7,9
(Building in) dimensions (mm)					
Appliance width x depth	600 x 510	600 x 510	644 x 522	770 x 510	774 x 522
Build-in height from top of worktop	46	46	43	46	43
Cut-out width x depth	560 x 490	560 x 490	560 x 490	750 x 490	750 x 490
Minimal distance cut-out to back wall	50	50	50	50	50
Minimal distance cut-out to side wall	50	50	50	50	50

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.

