



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.

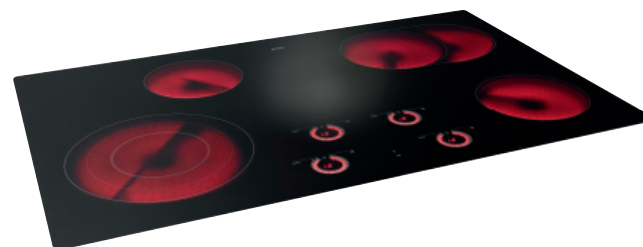
Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaal.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

700003714100

gebruiksaanwijzing **keramische** kookplaat

instructions for use **ceramic** hob

ATAG



HL8271S

HL8271I

HL9271S

NL

Handleiding

NL 3 - NL 32

EN

Manual

EN 3 - EN 32

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used:



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

INHOUDSOPGAVE

Uw keramische kookplaat

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6

Veiligheid

Kookduurbegrenzing	7
--------------------	---

Gebruik

Werking van de aanraaktoetsen	8
Pannen	8

Bediening

Inschakelen	10
Vermogen instellen	10
Uitschakelen	10
Restwarmte-indicatie	10
Zone-functie	11
Stand-by modus	12
Eco stand-by modus	12
Kinderslot	13
Pauze	13
Herkennen van een modus	14
Timer / Kookwekker	15
Geluidssignaal in- en uitschakelen	17
Automatische kookprogramma's	17

Koken

Gezond koken	20
Kookstanden	21

Onderhoud

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

Storingen

Algemeen	23
Storingstabel	23

Installatie

Waar u op moet letten	25
Elektrische aansluiting	28
Inbouwen	29
Technische gegevens	31

Milieu aspecten

Afvoeren toestel en verpakking	32
--------------------------------	----

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 kinderslot, 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.

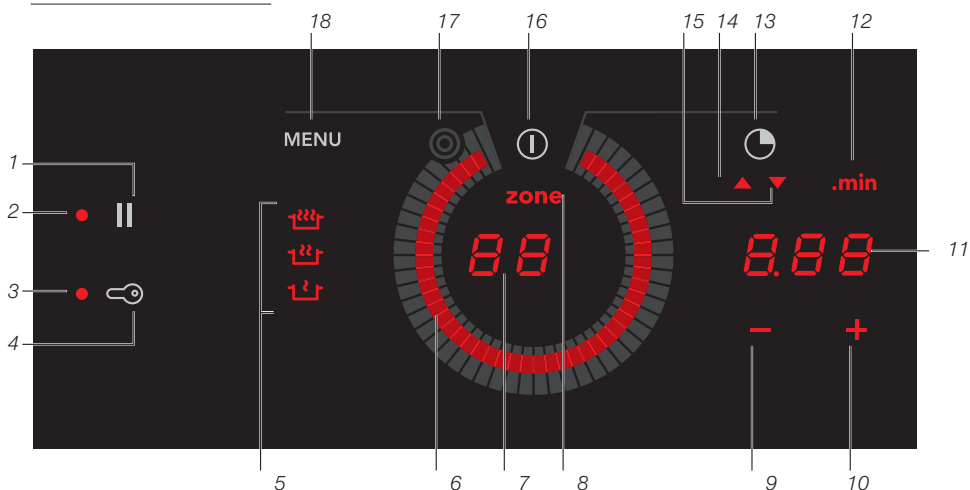
Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

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!

UW KERAMISCHE KOOKPLAAT

Bedieningspaneel

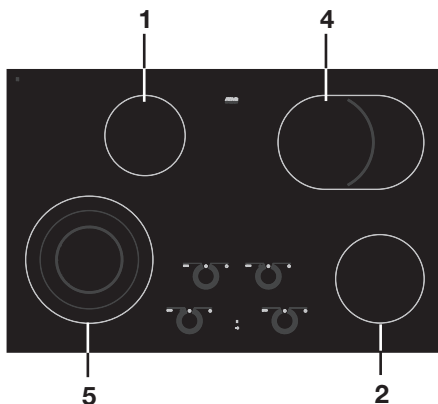


1. Pauzetoets
2. Pauze-indicatie
3. Kinderslotindicatie/Eco stand-by indicatie
4. Sleuteltoets (kinderslot- / eco stand-by functie)
5. Menufuncties (zie pagina 17-19; "Automatische kookprogramma's")
6. Slide control (12 standen)
7. Standen-indicatie
8. Extra zone-element indicatie
9. Tijd verlagen toets
10. Tijd ophogen toets
11. Timer/kookwekker
12. 'Minuten achter de punt' indicatie
13. Timer-/kookwekkertoets
14. Kookwekkerindicatie
15. Timerindicatie
16. Aan-/uittoets
17. Extra zone-elementtoets
18. Menutoets

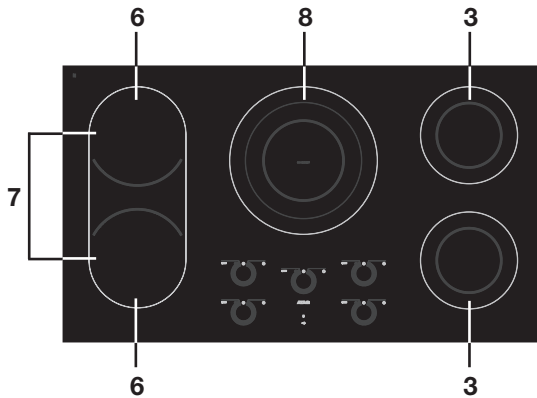
UW KERAMISCHE KOOKPLAAT

Beschrijving

HL8271I / HL8271S



HL9271S



1. Kookzone Ø 145 1,2 kW
2. Kookzone Ø 160 1,5 kW
3. Kookzone Ø 120/180 0,8/2,0 kW
4. Kookzone Ø 170/170x265 1,5/2,4 kW
5. Kookzone Ø 120/180/230 0,8/1,6/2,5 kW
6. Kookzone Ø 180 1,8 kW
7. Kookzone Ø 180 x 410 4,0 kW
8. Kookzone Ø 140/210/270 1,0/2,0/2,7 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:
1 - 2	9 uur
3 - 5	5 uur
6 - 8	4 uur
9	3 uur
10	2 uur
11 - 12	1 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 en slider is even wennen als u andere bediening gewend bent. Leg uw vingertoppen plat op de toetsen voor het beste effect. U hoeft niet hard te drukken.

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

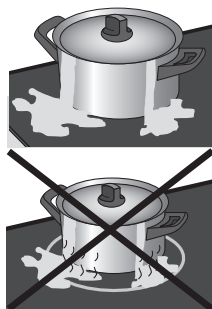
Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

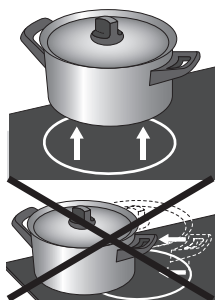
- op een hoge stand kan het emaille er afspringen wanneer de pan te droog is;
- door het hoge vermogen kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.



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

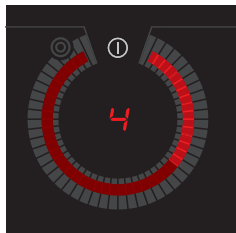
- Zandkorreltjes of andere substanties kunnen krasjes en vlekken veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.



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



1. Zet een pan op een kookzone.
2. Druk op de sleuteltoets.
Er klinkt een enkel geluidssignaal.
3. Druk op de aan-/uittoets van de gewenste kookzone.
In de display verschijnt een knipperende '-' en er klinkt een enkel geluidssignaal. Wanneer u geen verdere actie onderneemt, schakelt de kookzone na 10 seconden vanzelf uit.
4. Schuif met uw vinger over de slide control (met de klok mee) of tip met uw vinger op de slide control om de gewenste stand in te stellen. De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand.

Vermogen instellen

Stel een hoger of lager vermogen in door met uw vinger over de slide control te schuiven of op de slide control te tippen. Het vermogen is in te stellen in 12 standen.

Uitschakelen

Eén kookzone uitschakelen

Druk op de aan-/uittoets van de kookzone die u wilt uitschakelen.

Er klinkt een enkel geluidssignaal en de slider dooft.

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

Alle kookzones tegelijk uitschakelen

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

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

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

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.



Double zone

Een zone met twee ringen of vlakken is een double zone. Hierbij kan enkel "do" worden ingeschakeld.



Triple zone

Een zone met drie ringen is een triple zone. Hierbij kan zowel "do" als "tr" worden ingeschakeld.



Bridge zone

Een zone met een "brug" tussen de elementen is een bridge zone. Beide zones kunnen afzonderlijk van elkaar, en tegelijk gebruikt worden. Zodra bij één van beide zones de zonetoets wordt ingeschakeld, worden beide zones aan elkaar gekoppeld door een brucelement en vormt zich een zeer groot kookvlak. De bediening behorende bij de ingeschakelde zonetoets is nu te gebruiken voor de bediening van de gehele bridge zone. De andere bediening zal enkel de instelling tonen.

Een extra zone-element inschakelen

De kookzone is ingeschakeld.

- Druk gedurende 2 seconden op de "extra zone-elementtoets". *Stand 12 verschijnt en verdwijnt. Daarna knippert "zone" in de display en bevindt u zich in het extra zone-elementmenu.*
- Druk nogmaals op de "extra zone-elementtoets" of houd deze ingedrukt om door de functies te scrollen.
- De functie die zichtbaar is in de display start automatisch na 3 seconden.
De gekozen functie verdwijnt en de huidige stand wordt weer zichtbaar. "zone" brandt statisch in de display ter indicatie dat een extra zone-element ingeschakeld is.
- Herhaal bovenstaande stappen om uw keuze aan te passen.

Een extra zone-element uitschakelen

De extra zone-element functie is ingeschakeld, "zone" wordt statisch weergegeven in de display.

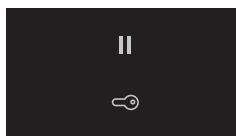
- Druk gedurende 2 seconden op de “extra zone-elementtoets”.
- Druk nogmaals op de “extra zone-elementtoets”, of houd deze ingedrukt tot er onder “zone” geen functie meer zichtbaar is.
- Het extra zone-element schakelt na 3 seconden uit.

De huidige stand wordt zichtbaar en “zone” verdwijnt in de display.

Stand-by modus

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

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



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

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

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

Eco stand-by modus

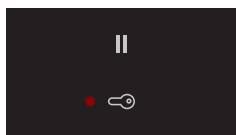
In eco stand-by modus is de kookplaat uitgeschakeld en verbruikt de kookplaat het minste energie.

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



Wist u dat

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



De kookplaat naar eco stand-by modus schakelen

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

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

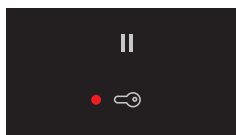


Wist u dat

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

Kinderslot

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



De kookplaat naar kinderslot schakelen

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



Tip

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

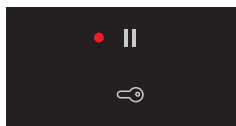


Wist u dat

Wanneer de kookplaat op het kinderslot staat, deze net zo weinig energie verbruikt als in de eco stand-by modus.

Pauze

Met de pauze functie kunt u de gehele kookplaat tijdens het koken gedurende 5 minuten 'op pauze' zetten. De energietoevoer naar de kookzone stopt, zonder instellingen te verliezen. Denk er echter aan dat de kookzone nog een tijd heet blijft, verwijder delicate gerechten daarom bij voorkeur van de kookzone.



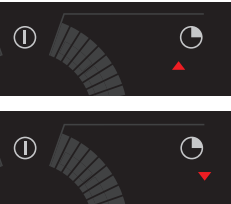
De kookplaat naar pauze modus schakelen

- Druk éénmaal op de pauzetoets.
Er klinkt een dubbel geluidssignaal, de kookzones gaan uit en het rode lampje naast de pauzetoets knippert.
 - Eventueel ingestelde timers/kookwekkers staan stil.
 - Alle kookzones worden automatisch uitgeschakeld.
 - Alle toetsen zijn inactief behalve de sleuteltoets en de pauzetoets. Ook de aan-/uittoetsen van de afzonderlijke kookzones blijven actief, echter deze reageren met een vertraging van twee seconden zodat u het bedieningspaneel kunt schoonmaken.
- Indien u binnen 5 minuten nogmaals op de pauzetoets drukt, zullen de gepauzeerde kookprocessen hervatten.
Er klinkt een dubbel geluidssignaal, de kookplaat hervat de instellingen zoals deze voor de pauze ingesteld zijn.
- Indien u binnen 5 minuten geen verdere actie onderneemt:
Worden alle actieve kookzones automatisch uitgeschakeld. Daarna blijft de pauzetoets nog 25 minuten knipperen om aan te geven dat de kookprocessen door de pauze modus zijn beëindigd. Na 25 minuten schakelt de kookplaat automatisch van pauze modus naar eco stand-by modus.

Herkennen van een modus

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

Timer / Kookwekker



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

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



Let op

- Per kookzone is één timer/kookwekker beschikbaar.
- De timer-/kookwekkerfunctie kan ook gebruikt worden zonder een bijbehorende kookzone te activeren.



De timer inschakelen

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

De kookwekker inschakelen

- Druk éénmaal op de timer-/kookwekkertoets van de kookzone.
- Druk op de + of - toets om van de timerfunctie naar de kookwekkerfunctie te schakelen. Daarna kunt met de + toets de gewenste kookduur instellen. Vervolgens kunt u met de - toets de ingestelde tijd aanpassen.
Het rode pijltje naar beneden licht op. De tijd telt af.

- Druk nogmaals op de timer-/kookwekkertoets om deze weer uit te schakelen.



Let op

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



De kookduur instellen

- Schakel de kookwekker in.

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

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



Tip

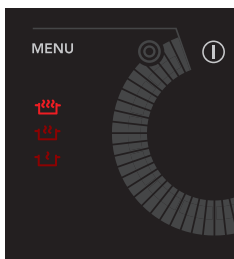
U kunt de + of - toets ingedrukt houden om sneller de gewenste kookduur in te stellen.

Geluidssignaal in- en uitschakelen

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

Automatische kookprogramma's

Uw kookplaat is voorzien van 3 automatische kookprogramma's. De eventuele eindtijd van een automatisch kookprogramma kunt u zelf instellen met behulp van de kookwekkerfunctie (zie pagina 15). De kookprogramma's zijn gebaseerd op gangbare hoeveelheden. De tabellen zijn bedoeld als richtlijn, door de ruime marges kunt u het gerecht naar uw eigen wensen aanpassen.



Een automatisch kookprogramma instellen

De kookzone is ingeschakeld.

- Druk op de menu-toets.
Een reeks van 3 iconen licht op, waarvan 1 icoon feller dan de anderen.
- Druk nogmaals op de menu-toets, of houd de menu-toets ingedrukt om naar de volgende menufunctie te gaan.
Het gekozen kookprogramma start automatisch na 3 seconden. Een 'A' van 'automatisch' verschijnt in de display.

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

(Aan)kookfunctie

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

BEDIENING

Gerecht	Aantal personen	Hoeveelheid	Pan	Zone	De pan vullen tot: (begin kookproces)
Aardappelen	1 - 3	200 - 500 g	Steelpan Ø 200	Ø 145	1,0 l incl. aardappelen
	3 - 5	500 - 800 g	Hoge + lage pan Ø 200	Ø 160	1,5 l incl. aardappelen
	3 - 5	500 - 800 g	Hoge + lage pan Ø 200	Ø 170*265	1,5 l incl. aardappelen
	3 - 5	500 - 800 g	Hoge + lage pan Ø 200	Ø 180	1,5 l incl. aardappelen
	3 - 5	500 - 800 g	Hoge + lage pan Ø 200	Ø 180*410	1,5 l incl. aardappelen
	9 - 15	1500 - 2200 g	Grote pan Ø 240	Ø 230	3,5 l incl. aardappelen
	9 - 15	1500 - 2200 g	Grote pan Ø 240	Ø 270	3,5 l incl. aardappelen
Gekookte harde groenten	1 - 3	150 - 250 g	Steelpan Ø 200	Ø 145	1,0 l incl. groente
	3 - 4	300 - 500 g	Hoge + lage pan Ø 200	Ø 160	1,5 l incl. groente
	3 - 4	300 - 500 g	Hoge + lage pan Ø 200	Ø 170*265	1,5 l incl. groente
	3 - 4	300 - 500 g	Hoge + lage pan Ø 200	Ø 180	1,5 l incl. groente
	3 - 4	300 - 500 g	Hoge + lage pan Ø 200	Ø 180*410	1,5 l incl. groente
	6 - 8	750 - 900 g	Grote pan Ø 240	Ø 230	3,5 l incl. groente
	6 - 8	750 - 900 g	Grote pan Ø 240	Ø 270	3,5 l incl. groente
Eieren	2 - 6	2 - 6 eieren	Steelpan Ø 200	Ø 145	1,0 l incl. eieren
	8 - 12	8 - 12 eieren	Lage pan Ø 200	Ø 160	1,5 l incl. eieren
	8 - 12	8 - 12 eieren	Lage pan Ø 200	Ø 170*265	1,5 l incl. eieren
	8 - 12	8 - 12 eieren	Lage pan Ø 200	Ø 180	1,5 l incl. eieren
	8 - 12	8 - 12 eieren	Lage pan Ø 200	Ø 180*410	1,5 l incl. eieren
Rijst	1	100 g	Steelpan Ø 200	Ø 145	1,0 l alleen water
	2 - 4	200 - 400 g	Hoge + lage pan Ø 200	Ø 160	1,5 l alleen water
	2 - 4	200 - 400 g	Hoge + lage pan Ø 200	Ø 170*265	1,5 l alleen water
	2 - 4	200 - 400 g	Hoge + lage pan Ø 200	Ø 180	1,5 l alleen water
	2 - 4	200 - 400 g	Hoge + lage pan Ø 200	Ø 180*410	1,5 l alleen water
	4 - 5	400 - 500 g	Grote pan Ø 240	Ø 230	2,0 l alleen water
	4 - 5	400 - 500 g	Grote pan Ø 240	Ø 270	2,0 l alleen water

BEDIENING

Gerecht	Aantal personen	Hoeveelheid	Pan	Zone	De pan vullen tot: (begin kookproces)
Pasta	1 - 2	100 - 200 g	Lage pan Ø 200	Ø 160	1,0 l alleen water
	1 - 2	100 - 200 g	Lage pan Ø 200	Ø 170*265	1,0 l alleen water
	1 - 2	100 - 200 g	Lage pan Ø 200	Ø 180	1,0 l alleen water
	1 - 2	100 - 200 g	Lage pan Ø 200	Ø 180*410	1,0 l alleen water
	4 - 6	400 -600 g	Grote pan Ø 240	Ø 230	3,0 l alleen water
	4 - 6	400 -600 g	Grote pan Ø 240	Ø 270	3,0 l alleen water

Warmhoudfunctie

Het gerecht wordt automatisch op een constante temperatuur van 50 °C - 70 °C gehouden. Het gerecht moet af en toe geroerd worden. De maximale warmhoudtijd is 9 uur, tenzij er met behulp van een timer een kortere tijd ingesteld is. Deze functie werkt alleen zonder deksel op de pan.

Opwarmfunctie

Het gerecht met een starttemperatuur van minimaal 7 °C wordt automatisch op een constante temperatuur van 70 °C - 90 °C gehouden. Het gerecht moet af en toe geroerd worden. De maximale warmhoudtijd is 5 uur, tenzij er met behulp van een timer een kortere tijd ingesteld is. Deze functie werkt alleen zonder deksel op de pan.

Kooktabel voor warmhoud- & opwarmfunctie:

Gerecht	Aantal personen	Hoeveelheid	Pan	Zone
Alle gerechten	1	1000 g	Steelpan Ø 200	Ø 140
	4	2000 g	Hoge + lage pan Ø 200	Ø 160
	4	2000 g	Hoge + lage pan Ø 200	Ø 170*265
	4	2000 g	Hoge + lage pan Ø 200	Ø 180
	4	2000 g	Hoge + lage pan Ø 200	Ø 180*415
	8	4000 g	Grote pan Ø 240	Ø 230
	8	4000 g	Grote pan Ø 240	Ø 270

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 12 voor:

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

Gebruik stand 11 voor:

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

Gebruik stand 10 voor:

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

Gebruik stand 8 en 9 voor:

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

Gebruik stand 1 t/m 7 voor:

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

Reinigen



Tip

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

Dagelijkse reiniging

- 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.



Let op

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

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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 timer te drukken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets in de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.

STORINGEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Foutcode F00 / Rode lampje naast sleuteltoets brandt en lampje boven pauzetoets knippert.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
Foutcode F99 / Rode lampje naast sleuteltoets brandt en lampje boven pauzetoets knippert.	U hebt 2 of meerdere toetsen tegelijk bediend.	Bedien maar 1 toets tegelijk.
Foutcode C1, FC, FU, F9, F10 of F11.	Toestel verkeerd aangesloten.	Sluit toestel aan volgens aansluitschema aan de onderkant van het toestel.
Foutcode FA.	Te lage spanning.	Controleer de aansluiting.
Foutcode F08.	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.

Waar u op moet letten

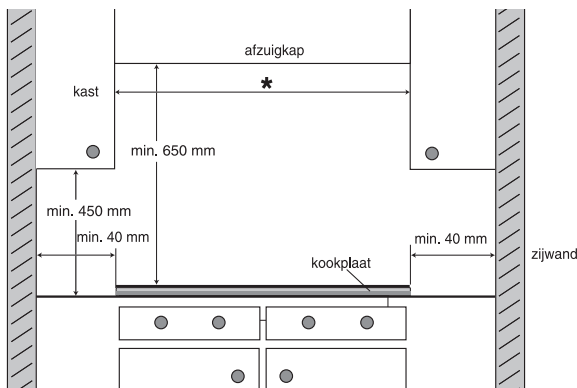
Veiligheidsvoorschriften installatie

- 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 HO5RR) 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

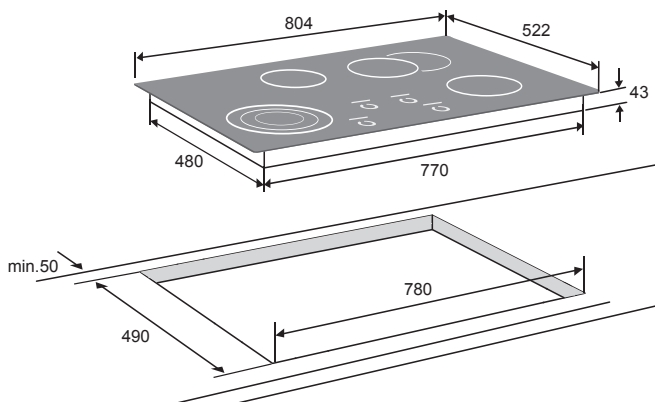
Voor een veilig gebruik is voldoende ruimte rondom de kookplaat noodzakelijk. Controleer of deze ruimte aanwezig is.

- * HL8271S: 800 mm
- HL8271I: 800 mm
- HL9271S: 900 mm

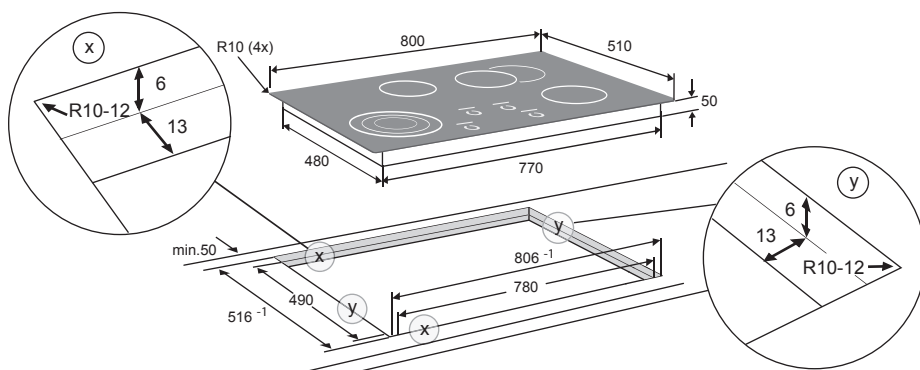


Inbouwmaten

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

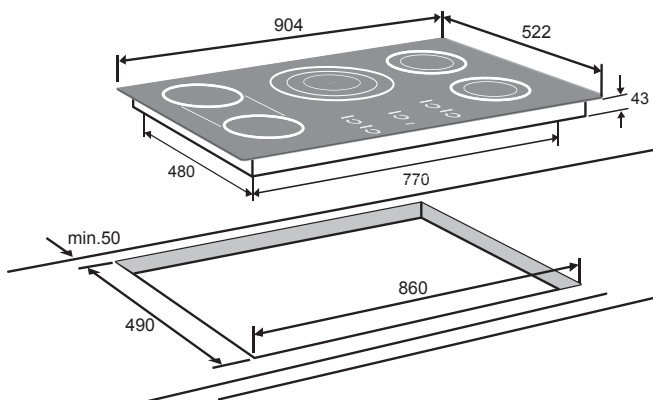


HL8271S



HL8271I

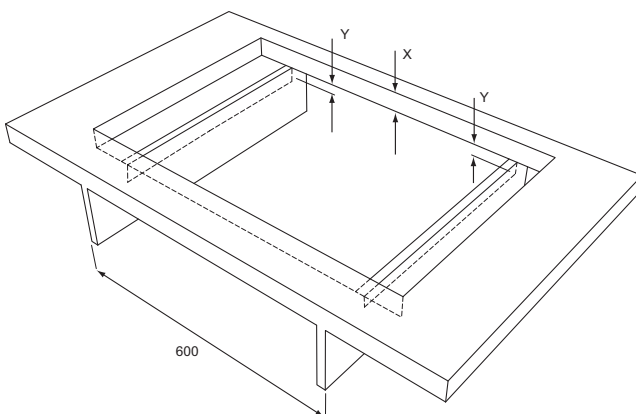
INSTALLATIE



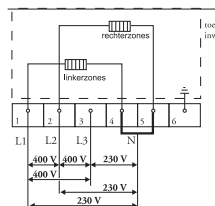
HL9271S

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

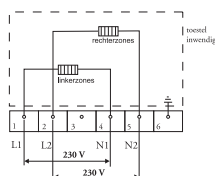


Elektrische aansluiting



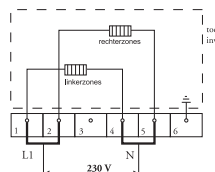
Veel voorkomende aansluitingen:

- 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.



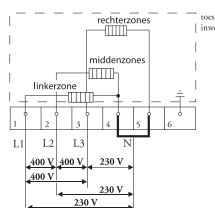
Speciale aansluitingen:

- 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.



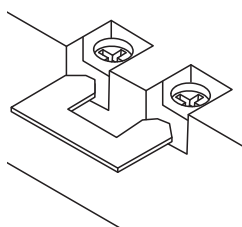
Aansluiting voor kookplaten met 5 kookzones:

- 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.

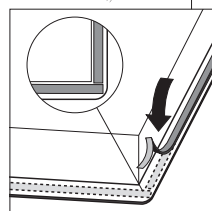
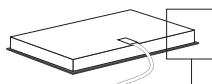
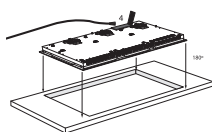
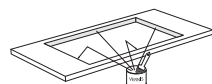
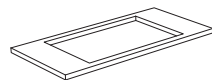
Zet de kabel vast met de trekcontlating en sluit het deksel.



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.

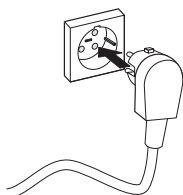
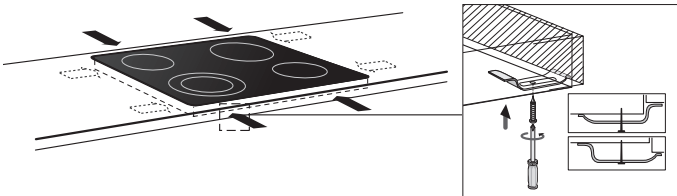
Behandel van kunststof of houten werkbladen de kopse kanten met eventueel afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.

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.

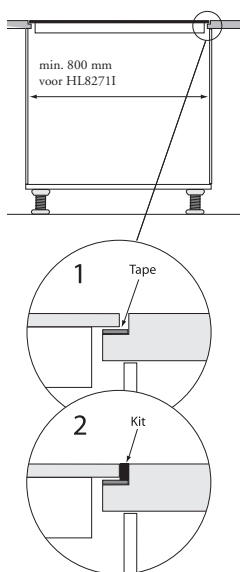
Zet de kookplaat vast met behulp van de bijgeleverde klemmen. Bij werkbladen die dunner zijn dan 35 mm moet er een opvulblokje tussen de klemmen en het werkblad worden gebruikt. De schroeven moeten in de doorgedrukte gaten geschroefd worden.



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.

Aanvullende eisen voor het integreren (vlak inbouwen) van de kookplaat (HL8271I)



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

Technische gegevens

Deze toestellen voldoen aan alle relevante CE richtlijnen.

Type kookplaat	HL8271S	HL8271I	HL9271S	
Keramisch	x	x	x	
Aansluiting	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz	
Max. vermogen kookzones				
Linksvoor	0,8/1,6/2,5 kW	0,8/1,6/2,5 kW	1,8 kW	4,0 kW
Linksachter	1,2 kW	1,2 kW	1,8 kW	
Midden	x	x	1,0/2,0/2,7 kW	
Rechtsachter	1,5 / 2,4 kW	1,5 / 2,4 kW	0,8 /2,0 kW	
Rechtsvoor	1,5 kW	1,5 kW	0,8 /2,0 kW	
Aansluitwaarde				
L1	3,7 kW	3,7 kW	4,0 kW	
L2	3,9 kW	3,9 kW	2,7 kW	
L3	x	x	4,0 kW	
Totale aansluitwaarde	7,6 kW	7,6 kW	10,7 kW	
(Inbouw)maten (mm)				
Toestel lengte x breedte	804 x 522	800 x 510	904 x 522	
Inbouwdiepte vanaf bovenkant werkblad	43	50	43	
Zaagmaat lengte x breedte	780 x 490	780 x 490	860 x 490	
Minimale afstand zaagmaat tot achterwand	50	50	50	
Minimale afstand zaagmaat tot zijwand	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	4
Control panel	5
Description	6

Safety instructions

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

Use

Using the touch controls	8
Pans	8

Operation

Switching on	10
Setting the power	10
Switching off	10
Residual heat indicator	10
Zone function	11
Stand-by mode	12
Eco stand-by mode	12
Childproof lock	13
Pause	13
Recognizing a mode	14
Timer / Kitchen timer	15
Switching on and off the audible sound	17
Automatic cooking programmes	17

Cooking

Healthy cooking	20
Cooking settings	21

Maintenance

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

Faults

General	23
Troubleshooting table	23

Installation

What you need to consider	25
Electrical connection	28
Building in	29
Technical details	31

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	32
-------------------------------------	----

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 childproof 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.

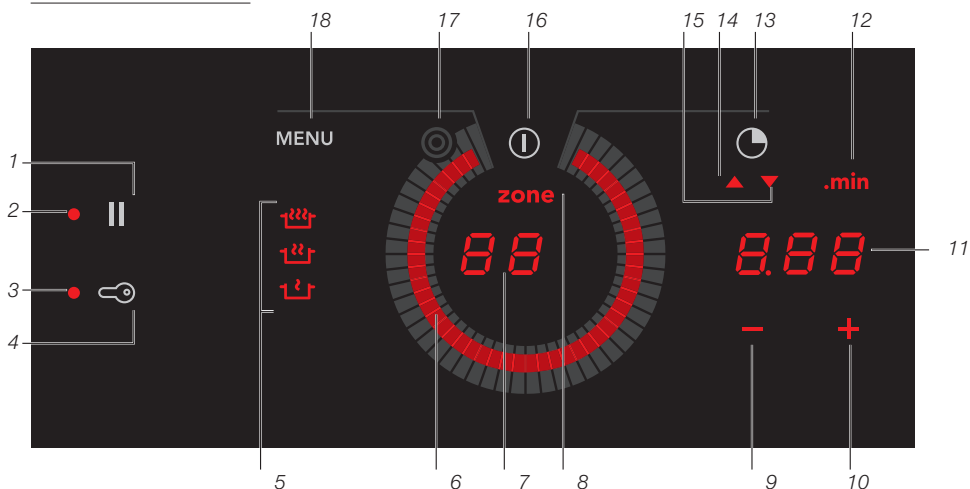
The manual also serves as reference material for service technicians.

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

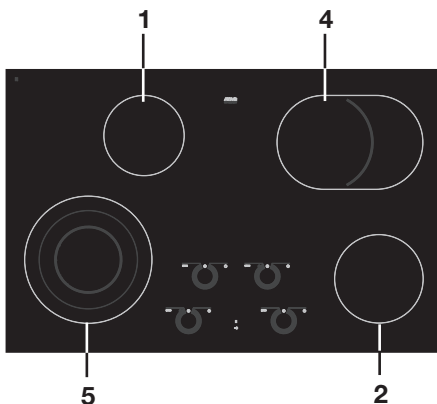


1. Pause button
2. Pause indicator
3. Childproof lock indicator/Eco stand-by indicator
4. Key button (for childproof lock/eco stand-by function)
5. Menu functions (see page 17-19; "Automatic cooking programmes")
6. Slide control (12 levels)
7. Level indicator
8. Extra zone element indicator
9. 'Reduce the time' button
10. 'Raise the time' button
11. Timer / Kitchen timer
12. 'Minutes after dot' indicator
13. (Kitchen) timer button
14. Kitchen timer indicator
15. Timer indicator
16. On / off button
17. Extra zone element button
18. Menu button

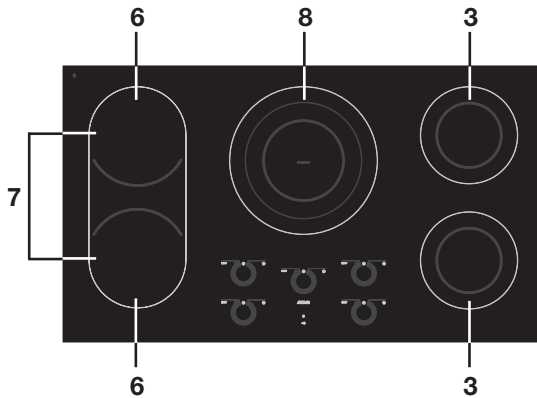
YOUR CERAMIC HOB

Description

HL8271I / HL8271S



HL9271S



1. Cooking zone Ø 145 1,2 kW
2. Cooking zone Ø 160 1,5 kW
3. Cooking zone Ø 120/180 0,8/2,0 kW
4. Cooking zone Ø 170/170x265 1,5/2,4 kW
5. Cooking zone Ø 120/180/230 0,8/1,6/2,5 kW
6. Cooking zone Ø 180 1,8 kW
7. Cooking zone Ø 180 x 410 4,0 kW
8. Cooking zone Ø 140/210/270 1,0/2,0/2,7 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:
1 - 2	9 hours
3 - 5	5 hours
6 - 8	4 hours
9	3 hours
10	2 hours
11 - 12	1 hour

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

Using the touch controls

The touch controls and slider 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

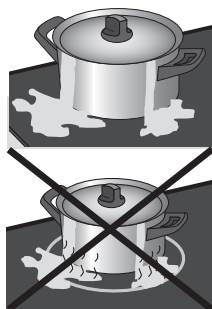
- Only use pans that are suitable for electric cooking with:
 - a thick base (minimum 2.25 mm);
 - a flat base.



Attention

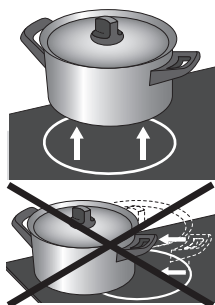
Be careful with enamelled sheet-steel pans:

- 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

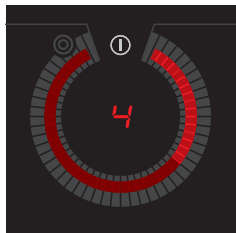
- Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.
- Always keep the lid on the pan when cooking, in order to avoid energy loss.



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



1. Place a pan on a cooking zone.
2. Press the “key” button.
A single beep will be heard.
3. Press the on/off button of the desired cooking zone.
A flashing ‘-’ appears on the display and a single beep can be heard. If you do not undertake any further action, the cooking zone automatically switches off after 10 seconds.
4. Slide with your finger over the slide control (clockwise) or tap with your finger on the slide control to set the desired setting.
The hob automatically starts in the chosen setting.

Setting the power

Set a higher or lower power by sliding with your finger over the slide control or by tapping on the slide control. The power can be set in 12 different levels.

Switching off

Switching off one cooking zone

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

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

Switching off all cooking zones

Press the “key” button to switch off all the cooking zones at the same time.

You will hear a beep. The red childproof lock indicator next to the “key” button will blink very slowly.

- The ceramic hob is now in eco stand-by mode (see also ‘eco stand-by mode’).

Residual heat indicator



The used 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.

Double zone



A zone with two rings or spaces is a double zone. Only "do" can be set.

Triple zone



A zone with three rings is a triple zone. Both "do" and "tr" may be set.

Bridge zone



A zone with a "bridge" between the elements is a bridge zone. Both zones may be used separately, or both at the same time. When the zone button is pressed for one of the zones, both zones are connected by a bridge element. A large cooking zone is now activated. The control panel of the pressed zone button can now be used to operate the entire bridge zone. The other control panel will only show the chosen setting.

Activating an extra zone element

The cooking zone is switched on.

- Press the "extra zone element button" for 2 seconds.
Setting 12 appears and disappears. Then "zone" flashes in the display and the "extra zone element menu" is active.
- Press the "extra zone element button" again, or hold it to scroll through the different functions.
- The function visible in the display automatically starts after 3 seconds.
The chosen setting disappears and the current setting is visible again. "zone" is statically illuminated in the display to indicate that an extra zone element is active.
- Repeat the steps above to adjust the chosen setting.

Switching off an extra zone element

The extra zone element function is activated, "zone" is statically illuminated in the display.

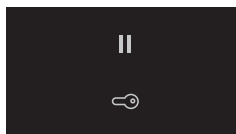
- Press the "extra zone element button" for 2 seconds.
- Press the "extra zone element button" again, or hold it until no function is visible below "zone".

- The extra zone element switches off after 3 seconds.
The current setting is visible and “zone” disappears from the display.

Stand-by mode

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

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



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

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

- Press the “key” button for a short while to switch to the stand-by mode.

A single beep will be heard. All lights on the hob are off except for (possibly) the heat indicator ‘H’.

Eco stand-by mode

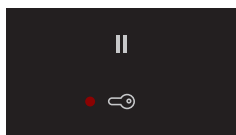
In the eco stand-by mode the hob is switched off and it uses as little energy as possible.

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



Did you know

The hob uses less than 0,5 Watt in the eco- stand-by mode. That is even less than in the stand-by mode of the hob.



Switching the hob to the eco stand-by mode

- Press the “key” button.

A single beep will be heard. The eco stand-by mode is active, the red light next to the “key” button keeps slowly going on and off.

From the eco stand-by mode you can't immediately start cooking. To be able to, the hob first needs to be switched to the stand-by mode.

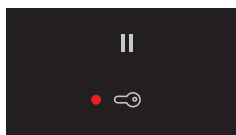


Did you know

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

Childproof lock

You can lock the hob with the chilproof lock. This prevents accidental switching on of the cooking zones.



Switching the hob to the childproof lock

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



Tip

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

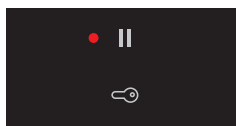


Did you know

When the hob is set to the childproof lock, it uses just as little energy as when it is in the eco stand-by mode.

Pause

With this pause function, you can set the entire hob to ‘pause’ for 5 minutes during cooking. The power supply to the cooking zone stops, without losing any settings. Please note the cooking zone will remain hot for some time. Preferably remove delicate dishes from the cooking zone.



Switching the hob to the pause mode

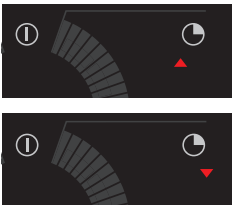
- Press the pause button.
A double beep will be heard, the cooking zones switch off.
 - Any set (kitchen) timers stop.
 - All cooking zones automatically switch off.

- All buttons are inactive except for the “key” button and the pause button. The on/off button of the individual cooking zones also remain active, they do however react with a delay of two seconds, so you can clean the control panel.
- If you press the pause button again within 5 minutes, the paused cooking processes will be resumed.
A double beep will be heard, the hob resumes the settings as they were set before the pause.
- If you do not undertake any further action within 5 minutes:
All active cooking zones will be switched off automatically. After that the pause button will keep flashing for 25 minutes to indicate the cooking processes have been ended by the pause mode. The hob automatically switches from the pause mode to the eco stand-by mode after 25 minutes.

Recognizing a mode

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

Timer / Kitchen timer



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

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



Attention

- One timer/kitchen timer is available per cooking zone.
- The timer/kitchen timer function can also be used without activating an accompanying cooking zone.



Switching on the timer

- Press the (kitchen) timer button of the cooking zone once.
The timer display enlightens and three zeroes start flashing. Below, a + and - appear.
- If you do not set a time using the + or - button, the timer will automatically start after 3 seconds. The timer has a limit of 9 hours and 59 minutes.
The red arrow pointing upwards enlightens and the time increases.
- Press the (kitchen) timer button again to switch it off.

Switching on the kitchen timer

- Press the (kitchen) timer button of the cooking zone once.
- Press the + or - button to switch from the timer function to the kitchen timer function. After that you can set the desired cooking time with the + button. Then you can change the set time with the - button.
The red arrow pointing downwards enlightens. Time is decreasing.
- Press the (kitchen) timer button again to switch it off.



Attention

- The kitchen timer is linked to the cooking zone if the accompanying cooking zone is switched on.
- If the kitchen timer is linked to a cooking zone, the cooking zone will switch off after the set time has elapsed.

The kitchen timer alarm goes off and beeps for a quarter of an hour while decreasing as the time passes, while ‘0.00’ and the red arrow pointing downwards keep flashing. Press the (kitchen) timer button again to switch off the kitchen timer alarm.



Setting the cooking time

- Switch on the kitchen timer.

Button	Steps of x per tap of a button	Time
+	x = 1 minute	0.00 to ...
-	x = 10 seconds	5.00 - 0.00
-	x = 30 seconds	9.00 - 5.00
-	x = 1 minute	... to 9.00

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



Tip

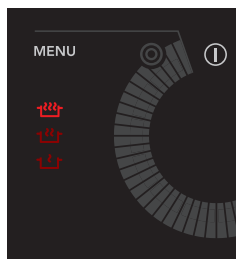
You can press and hold the + or - button to set the desired cooking time quicker.

Switching on and off the audible sound

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

Automatic cooking programmes

Your hob is fitted with 6 automatic cooking programmes. You can set any end time of an automatic cooking programme with the aid of the kitchen timer function (refer to page 15). The cooking programmes are based on regular quantities. The tables are meant as a guideline, because of the large margins you can alter the dish according to your wishes.



To set an automatic programme

The cooking zone is switched on.

- Press the menu button.
A series of 3 icons will light up, one of which brighter than the others.
- Again press the menu button, or press and hold down the menu button to go to the next menu functions.

The selected cooking programme automatically starts after 3 seconds. An 'A' for 'automatic' appears in the display.

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

Boiling function

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

OPERATION

Dish	Number of people	Quantity	Pan	Zone	Fill the pan up to: (start the cooking process)
Cooked potatoes	1 - 3	200 - 500 g	Saucepan Ø 200	Ø 145	1,0 l incl. potatoes
	3 - 5	500 - 800 g	High + low pan Ø 200	Ø 160	1,5 l incl. potatoes
	3 - 5	500 - 800 g	High + low pan Ø 200	Ø 170*265	1,5 l incl. potatoes
	3 - 5	500 - 800 g	High + low pan Ø 200	Ø 180	1,5 l incl. potatoes
	3 - 5	500 - 800 g	High + low pan Ø 200	Ø 180*410	1,5 l incl. potatoes
	9 - 15	1500 - 2200 g	Large pan Ø 240	Ø 230	3,5 l incl. potatoes
	9 - 15	1500 - 2200 g	Large pan Ø 240	Ø 270	3,5 l incl. potatoes
Cooked (hard) vegetables	1 - 3	150 - 250 g	Saucepan Ø 200	Ø 145	1,0 l incl. vegetables
	3 - 4	300 - 500 g	High + low pan Ø 200	Ø 160	1,5 l incl. vegetables
	3 - 4	300 - 500 g	High + low pan Ø 200	Ø 170*265	1,5 l incl. vegetables
	3 - 4	300 - 500 g	High + low pan Ø 200	Ø 180	1,5 l incl. vegetables
	3 - 4	300 - 500 g	High + low pan Ø 200	Ø 180*410	1,5 l incl. vegetables
	6 - 8	750 - 900 g	Large pan Ø 240	Ø 230	3,5 l incl. vegetables
	6 - 8	750 - 900 g	Large pan Ø 240	Ø 270	3,5 l incl. vegetables
Eggs	2 - 6	2 - 6 eggs	Saucepan Ø 200	Ø 145	1,0 l incl. eggs
	8 - 12	8 - 12 eggs	Low pan Ø 200	Ø 160	1,5 l incl. eggs
	8 - 12	8 - 12 eggs	Low pan Ø 200	Ø 170*265	1,5 l incl. eggs
	8 - 12	8 - 12 eggs	Low pan Ø 200	Ø 180	1,5 l incl. eggs
	8 - 12	8 - 12 eggs	Low pan Ø 200	Ø 180*410	1,5 l incl. eggs
Rice	1	100 g	Saucepan Ø 200	Ø 145	1,0 l only water
	2 - 4	200 - 400 g	High + low pan Ø 200	Ø 160	1,5 l only water
	2 - 4	200 - 400 g	High + low pan Ø 200	Ø 170*265	1,5 l only water
	2 - 4	200 - 400 g	High + low pan Ø 200	Ø 180	1,5 l only water
	2 - 4	200 - 400 g	High + low pan Ø 200	Ø 180*410	1,5 l only water
	4 - 5	400 - 500 g	Large pan Ø 240	Ø 230	2,0 l only water
	4 - 5	400 - 500 g	Large pan Ø 240	Ø 270	2,0 l only water

OPERATION

Dish	Number of people	Quantity	Pan	Zone	Fill the pan up to: (start the cooking process)
Pasta	1 - 2	100 - 200 g	Low pan Ø 200	Ø 160	1,0 l only water
	1 - 2	100 - 200 g	Low pan Ø 200	Ø 170*265	1,0 l only water
	1 - 2	100 - 200 g	Low pan Ø 200	Ø 180	1,0 l only water
	1 - 2	100 - 200 g	Low pan Ø 200	Ø 180*410	1,0 l only water
	4 - 6	400 - 600 g	Large pan Ø 240	Ø 230	3,0 l only water
	4 - 6	400 - 600 g	Large pan Ø 240	Ø 270	3,0 l only water

Function for keeping warm

The temperature of a dish is automatically kept at a constant temperature of 50 °C - 70 °C. Stir occasionally. The maximum time for keeping warm is 9 hours, unless a shorter time has been set with the aid of a timer. The function only works without a lid on the pan.

Function for heating up

The dish with a starting temperature of minimally 7 °C is automatically kept at a constant temperature of 70 °C - 90 °C. Stir occasionally. The maximum time for heating up is 5 hours, unless a shorter time has been set with the aid of a timer. The function only works without a lid on the pan.

Cooking table for keeping warm & heating up function

Dish	Number of people	Quantity	Pan	Zone
All dishes	1	1000 g	Saucepan Ø 200	Ø 140
	4	2000 g	High + low pan Ø 200	Ø 160
	4	2000 g	High + low pan Ø 200	Ø 170*265
	4	2000 g	High + low pan Ø 200	Ø 180
	4	2000 g	High + low pan Ø 200	Ø 180*415
	8	4000 g	Large pan Ø 240	Ø 230
	8	4000 g	Large pan Ø 240	Ø 270

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 12 to:

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

Use setting 11 to:

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

Use setting 10 to:

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

Use setting 8 and 9 to:

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

Use settings 1-7 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 film 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.



Attention

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

Symptom	Possible cause	Solution
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 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 F00 / Red indicator light next to "key" button is lit and the indicator light above pause button is blinking.	The control panel is filthy or has water on it.	Clean the control panel

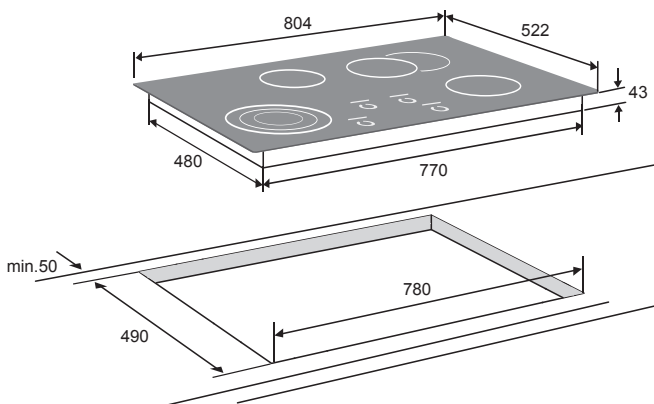
FAULTS

Symptom	Possible cause	Solution
Fault code F99 / Red indicator light next to “key” button is burning and the indicator light above pause button is blinking.	You have pressed two or more buttons at the same time.	Do not operate more than one button at a time.
Faultcode C1, FC, FU, F9, F10 of F11.	Appliance connected incorrectly.	Connect appliance according to the connecting diagram at the bottom of the appliance.
Foutcode FA.	Low voltage.	Check the connection.
Foutcode F08.	Control panel overheated, pan is too close to the controls.	- Let the hob cool down. - Make sure the pan is at a distance of at least 2 cm from the controls.

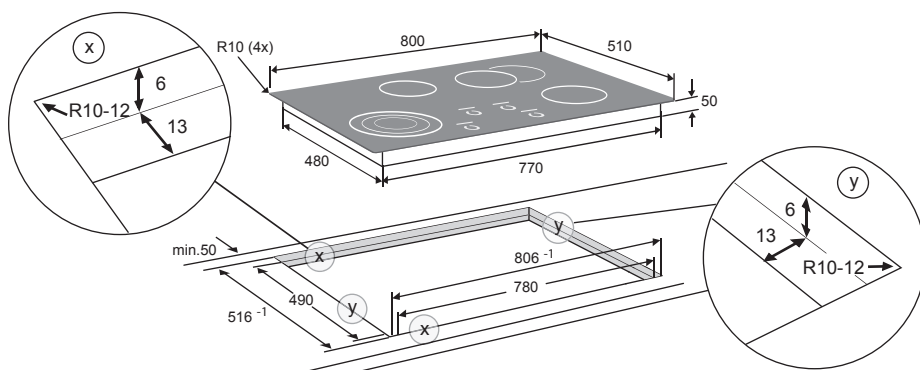
INSTALLATION

Installation dimensions

The dimensions and recesses are shown in the illustrations beneath.

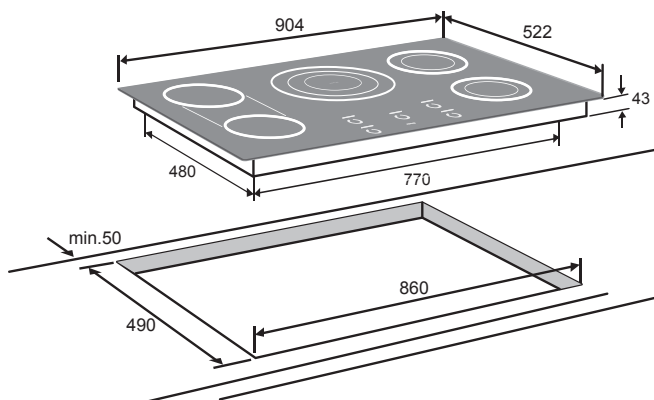


HL8271S



HL8271I

INSTALLATION



HL9271S

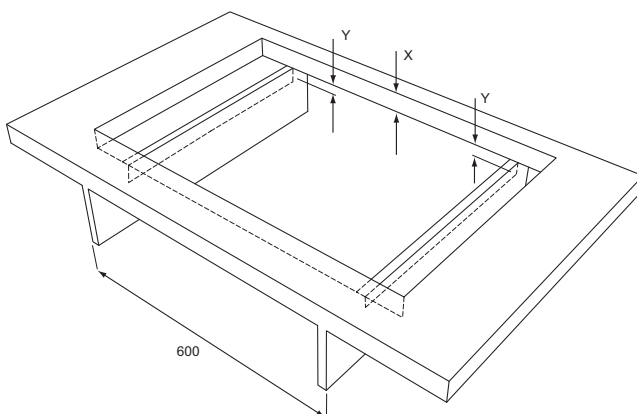
If the hob is wider than the cupboard, with a worktop less than 43 mm thick, saw a cut-out in both sides of the cupboard, so the appliance is detached from the cupboard.

Installation dimensions

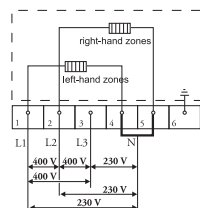
inside the cabinet

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

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

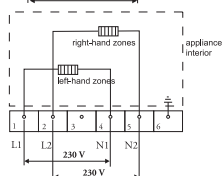


Electrical connection



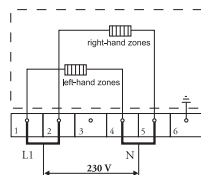
Common connections:

- 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.



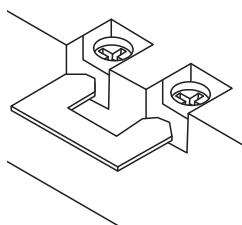
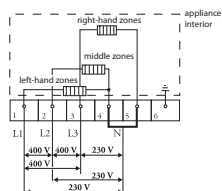
Special connections:

- 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.



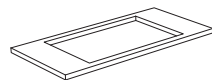
The bridges on the connecting block can be used to create the required connections, as indicated in these illustrations.

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

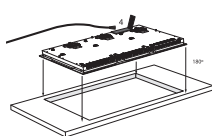
Building in



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



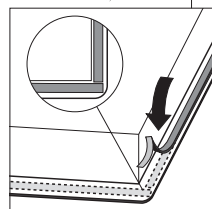
Treat the sawn ends of wooden or synthetic worktops with sealing varnish if necessary, to prevent moisture causing the worktop to swell.



Lay the hob upside down on the worktop.



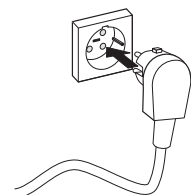
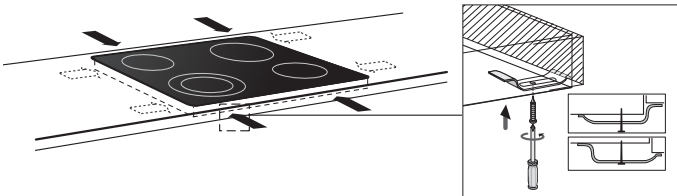
Remove the protective layer from the sealing tape and apply the tape in the groove of the aluminium profile or on the edge of the glass plate. Do not stick tape round the corners, but cut 4 separate pieces to seal the corners well.



Turn the hob over and lay it in the recess.

Secure the hob using the fasteners supplied.

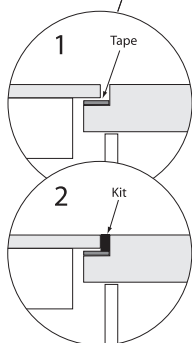
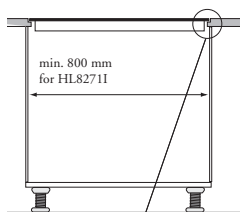
In the case of worktops thinner than 35 mm a filler block has to be used between the fasteners and the worktop. The screws must be screwed into the pressed holes.



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.

Additional requirements for the integration (flush installation) of the hob (HL8271I)



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

INSTALLATION

Technical details

This appliance complies with all relevant CE directives.

Hob type	HL8271S	HL8271I	HL9271S	
Ceramic	x	x	x	
Connection	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz	
Max. capacity cooking zones				
Front left	0,8/1,6/2,5 kW	0,8/1,6/2,5 kW	1,8 kW	4,0 kW
Rear left	1,2 kW	1,2 kW	1,8 kW	
Middle	x	x	1,0/2,0/2,7 kW	
Rear right	1,5 / 2,4 kW	1,5 / 2,4 kW	0,8 /1,2 kW	
Front right	1,5 kW	1,5 kW	0,8 /1,2 kW	
Connected load				
L1	3,7 kW	3,7 kW	4,0 kW	
L2	3,9 kW	3,9 kW	2,7 kW	
L3	x	x	4,0 kW	
Total connected load	7,6 kW	7,6 kW	10,7 kW	
(Building in) dimensions (mm)				
Appliance width x depth	804 x 522	800 x 510	904 x 522	
Build-in height from top of worktop	43	50	43	
Cut-out width x depth	780 x 490	780 x 490	860 x 490	
Minimal distance cut-out to back wall	50	50	50	
Minimal distance cut-out to side wall	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.