

HI4271B
HI6271B



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.

Handleiding Manual

ATAG



700005237000

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten
Important information



Tip

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Beschrijving	5
Veiligheidsvoorschriften	6

Gebruik

Even wennen	7 - 8
Pannen	9 - 10

Bediening

Instellen	11 - 14
Koken	15 - 16

Onderhoud

Reinigen	17
----------	----

Storingen

Algemeen	18 - 19
----------	---------

Installatievoorschrift

Algemeen	20 - 22
Elektrische aansluiting	23 - 25
Inbouwen	26

Bijlage

Afvoeren toestel en verpakking	27
Technische gegevens	28

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

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

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

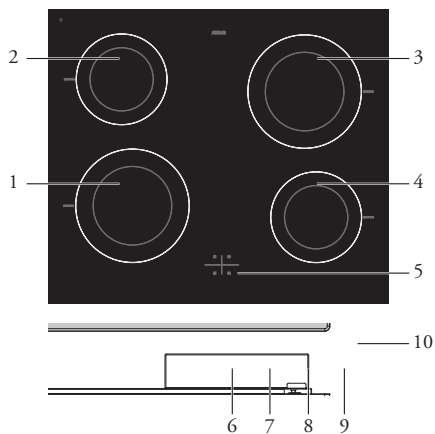
In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de inductiekookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product. Tevens zijn kooktabellen en onderhoudstips opgenomen.

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

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

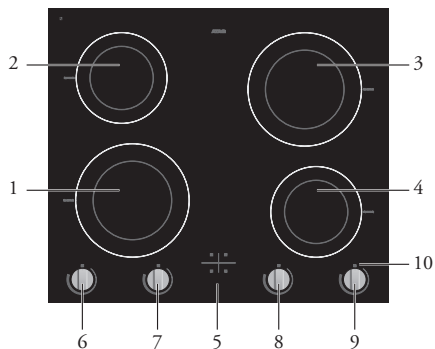
Veel kookplezier!

HI4271B



1. Kookzone linksvoor 50 - 3000 Watt
2. Kookzone linksachter 50 - 1400 Watt
3. Kookzone rechtsachter 50 - 3000 Watt
4. Kookzone rechtsvoor 50 - 1400 Watt
5. Standenindicatie
6. Knop kookzone linksvoor
7. Knop kookzone linksachter
8. Knop kookzone rechtsachter
9. Knop kookzone rechtsvoor
10. Kookzone-aanduiding

HI6271B



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

Temperatuurbeveiliging

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

Kookduurbegrenzing

Als een kookzone gedurende een ongebruikelijk lange tijd aan is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.

Afhankelijk van het gekozen kookvermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:

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

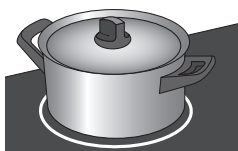
- Als bovengenoemde tijd verstreken is schakelt de kookzone automatisch uit.

Kookstand	De kookzone wordt automatisch naar stand 9 geschakeld na:
boost	8 minuten

Inductiekoken

Inductiekoken is snel

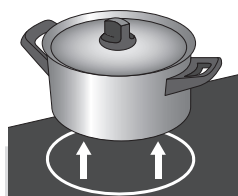
In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel. Vooral het op een hogere stand aan de kook brengen gaat zeer snel. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het beste altijd bij blijven.



Geen warmteverlies en de handgrepen blijven koud bij inductiekoken.

Het vermogen past zich aan

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

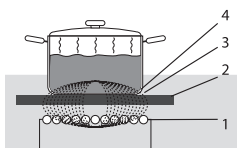


Let op

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



Werking inductie



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

In het toestel wordt een magnetisch veld opgewekt. Door een pan met een ijzeren bodem op een kookzone te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom. Deze inductiestroom wekt warmte op in de panbodem.

Comfortabel

De elektronische regeling is nauwkeurig en eenvoudig in te stellen. Op de laagste stand kunt u bijvoorbeeld chocolade direct in de pan smelten of ingrediënten bereiden die u gewoonlijk au bain marie verwarmt.

Snel

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

Schoon

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

Veilig

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

Pannen voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.

**Let op**

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

**Tip**

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

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

Voor de automatische kookprogramma's wordt geadviseerd om de pannen te gebruiken die door ATAG worden aanbevolen (zie 'www.atagservice.nl').

**Let op**

- Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:
 - op een hoge stand kan het emaille er afspringen wanneer de pan te droog is;
 - door het hoge vermogen kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.

**Let op**

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

Minimale pandiameter

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

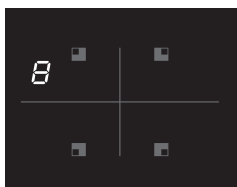
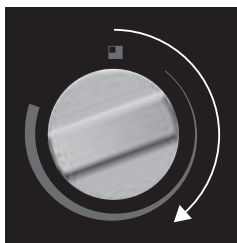
Snelkookpannen

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

Inschakelen en vermogen instellen

Inschakelen

1. Zet een pan op een kookzone.
2. Draai de knop van de betreffende zone met de klok mee om het gewenste vermogen in te stellen.

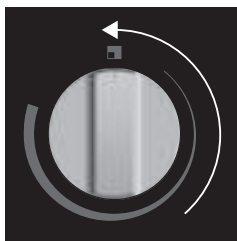


In de display verschijnt de stand die u heeft ingesteld.

Vermogen instellen

Stel een hoger of lager vermogen in door de knop te draaien. Het vermogen is in te stellen in 9 standen. Daarnaast is er bij de twee grote zones nog de stand 'boost'. Het vermogen van de grote zone(s) is instelbaar van 50 - 3000 Watt en het vermogen van de kleine zone(s) van 50 - 1400 Watt.

Uitschakelen



Schakel de zone uit door de betreffende knop weer terug in de uitgangspositie te draaien.

Aankookautomaat

De aankookautomaat is geschikt voor het snel aan de kook brengen van gerechten en vervolgens op een lagere stand doorkoken. De aankookautomaat schakelt zelf terug naar de doorkookstand.

Aankookautomaat inschakelen

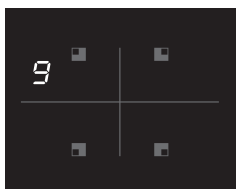
1. Zet een pan op een kookzone.
2. Draai de knop van de betreffende zone tegen de klok in.
Een "A" verschijnt in het display.
3. Stel binnen 5 seconden een gewenste doorkookstand in met de draaiknop (1 t/m 8). Wanneer u geen doorkookstand instelt, schakelt de zone weer uit.

Zodra de doorkookstand ingesteld is, knippert in het display afwisselend een "A" en de ingestelde doorkookstand. Wanneer de aankooktijd verstreken is, stopt het knipperen en wordt de doorkookstand permanent in het display getoond.

Uitschakelen aankookautomaat

Schakel de aankookautomaat uit door de knop terug te draaien naar stand 0 of verder te draaien naar stand 9.

Stand 9



Stand 9 is geschikt voor het aan de kook brengen van water. Deze stand is te hoog voor het verhitten van boter of melk en veel te hoog voor ontdooien.

- Blijf er altijd bij staan als u een kookzone op een hoge stand heeft ingesteld.

Raadpleeg de kookstanden op pagina 16 om de techniek te leren kennen.

Boost

De ‘boost’ stand gebruikt u om een korte tijd op het hoogste vermogen te koken. Deze stand komt na stand 9.

De boost functie inschakelen

1. Zet een pan op een grote kookzone.
2. Draai de knop van de betreffende zone met de klok mee voorbij stand 9.

Een “P” verschijnt in het display.

**Twee achter elkaar liggende kookzones**

Twee kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Tot en met stand 9 heeft dit geen consequenties. Stelt u echter een grote kookzone in op de boost stand dan kunt u de kleine kookzone niet hoger instellen dan stand 7.

Omgekeerd schakelt een op hoog vermogen ingestelde kleine kookzone automatisch terug naar stand 7 indien u de grote kookzone inschakelt op de boost functie.

Twee naast elkaar liggende kookzones beïnvloeden elkaar niet. U kunt een grote kookzone op de boost stand instellen en de kleine kookzone ernaast ook op een hoge stand.

Restwarmte-indicatie

Na een intensief gebruik van een kookzone kan de gebruikte zone nog enkele minuten warm blijven.

Zolang de kookzone warm is, zal er een “H” in het display blijven staan.

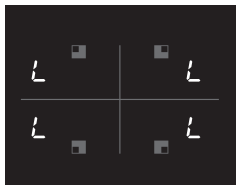
Kinderslot

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

De kookplaat naar kinderslot schakelen

Draai beide (middelste) knoppen linksom (terwijl de andere knoppen in de nulstand blijven staan).

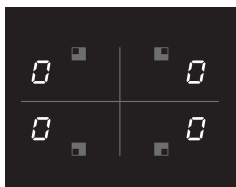
In het display verschijnt een "L" als teken dat het kinderslot is ingeschakeld.



Kinderslot uitschakelen

Draai beide (middelste) knoppen weer linksom (terwijl de andere knoppen in de nulstand blijven staan).

In het display verschijnt een "0" als teken dat het kinderslot is uitgeschakeld.



Tip

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

Gezond koken

Rookpunt van verschillende oliesoorten

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

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

Kookstanden

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

Gebruik 'boost' en stand 9 voor:

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

Gebruik stand 8 voor:

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

Gebruik stand 7 voor:

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

Gebruik stand 6 voor:

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

Gebruik stand 1 t/m 5 voor:

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



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

Dagelijkse reiniging

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

Hardnekkige vlekken

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



Nooit gebruiken

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

Algemeen

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





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

Storingstabel

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

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van uw installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Dit is normaal.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische veiligheidsschakelaar (bij een toestel zonder stekker).
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld verschijnt het symbool  in het display.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter die kleiner is dan 12 cm.	Zie hoofdstuk "Pannen".
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde types van kookpannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Normaal voor een nieuw apparaat.	Dit verdwijnt na enkele keren koken.
Foutcode  .	Een knop wordt te lang bediend of er is een kabelbreuk.	Knop loslaten. Neem contact op met de serviceorganisatie wanneer storing blijft.
Foutcode E4, E5, E6 of E9.	Generator defect.	Neem contact op met de serviceorganisatie.
Foutcode E2.	Kookplaat oververhit.	De kookplaat is uitgeschakeld door oververhitting. Laat de kookplaat afkoelen en gebruik een lagere kookstand.
Foutcode E3.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie.	Zie hoofdstuk "Pannen".
Foutcode  .	Kinderslot is ingeschakeld.	Zie "Kinderslot", pagina 14.

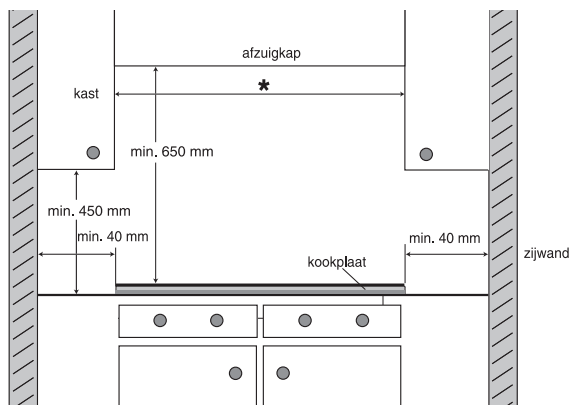
Veiligheidsvoorschriften installatie

- De aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Het toestel moet altijd geaard zijn.
- Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag dit toestel aansluiten.
- Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel (bijvoorbeeld type HO7RR) met de juiste kabel diameters behorend bij de aansluiting. De kabel ommanteling moet van rubber zijn.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en 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.

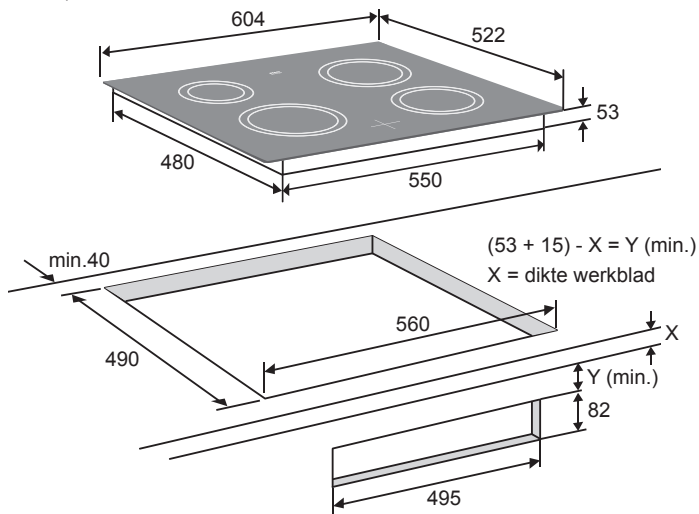
- * HI4271B: min. 61 cm
- HI6271B: min. 61 cm



Inbouwmaten

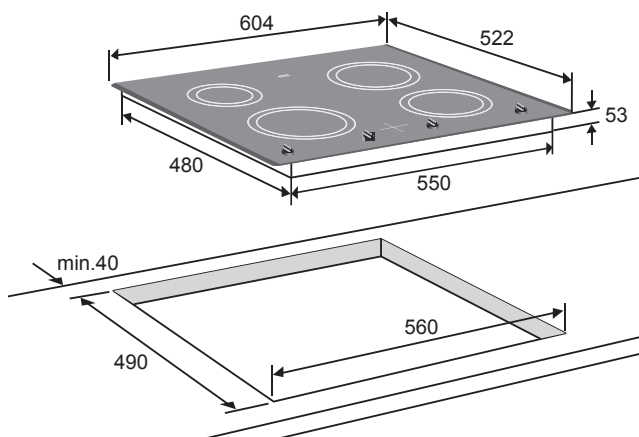
In de volgende illustraties zijn de afmetingen van de uitsparingen aangegeven.

HI4271B

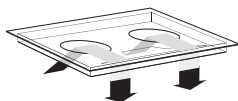


* Zie installatievoorschrift bij bedieningspaneel

HI6271B

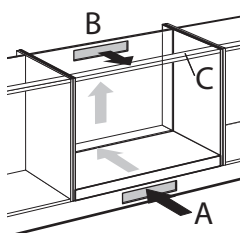


Beluchting

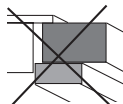


De elektronica in het toestel heeft koeling nodig. Het toestel schakelt na korte tijd uit wanneer er onvoldoende lucht circuleert. Aan de onderzijde van het toestel bevinden zich de ventilatie-openingen. Door deze openingen moet koele lucht aangezogen kunnen worden. Aan de voorzijde en onderzijde is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

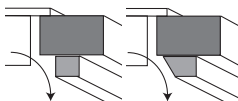
Inbouwen boven een oven, lade of vaste blende



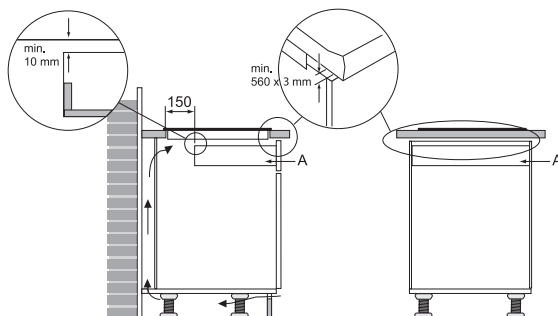
Beluchting vindt plaats via plint (A) en achterzijde kast (B). Zaag de beluchtingsopeningen (min. 100 cm²) uit. Luchtaanvoer A is overbodig wanneer er, samen met opening B, ergens anders een opening is waar lucht aangezogen kan worden.



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

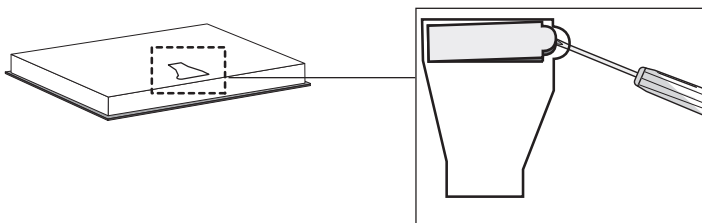


Een lade mag de ventilatie-openingen aan de onderzijde van het toestel niet afsluiten. Bij een lade moet er aan de voorzijde een spleet gemaakt worden van minimaal de toestelbreedte. De afstand tussen lade A en de kookplaat moet minimaal 10 mm bedragen.



Aansluitingen

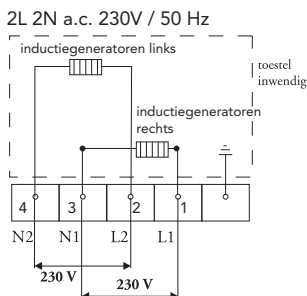
Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel, afhankelijk van de voorschriften. De kabelommanteling moet van rubber zijn. Raadpleeg bij storingen de tabel op pagina 18 en 19. Aan de onderzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluitschema's. De aansluitklemmen zijn bereikbaar nadat u het aansluitkastje aan de onderzijde hebt geopend. Open de deksel van het aansluitkastje met behulp van een schroevendraaier.



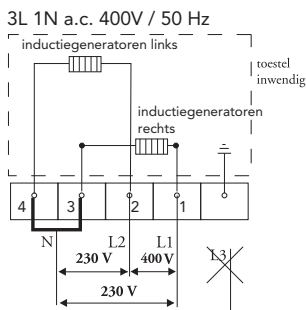
Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omni-polaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

Veel voorkomende aansluitingen:

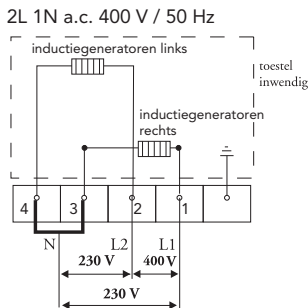
- 2 fasen met 2 nullen aansluiting (2 2N, 230 V ~ / 50 Hz):
 - De spanning tussen de fasen en de nullen is 230 V ~.
 - Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 16 A (2x).
 - De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².



- 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 4-4. Fase 3 wordt niet belast. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (3x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².

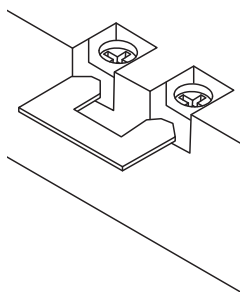
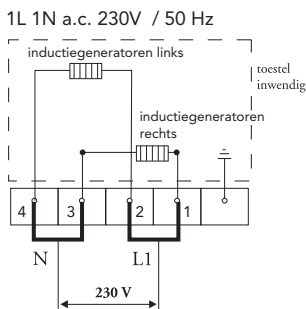


- 2 fasen met 1 nul aansluiting (2 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - De spanning tussen de fasen en de nul is 230 V ac. Tussen de fasen staat een spanning van 400 V ~. **Wanneer er geen spanning van 400 V ~ tussen de fasen aanwezig is, is er sprake van twee draden die van dezelfde fase zijn afgetakt in de meterkast en moet de kookplaat worden aangesloten met 2 nuldraden, zoals hiervoor genoemd bij 2 fasen met 2 nullen.** Breng een verbindingsbrug aan tussen de aansluitpunten 3-4. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (2x). De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 2,5 mm².



Speciale aansluitingen:

- 1 fase aansluiting (1L 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 3-4. Uw groep moet afgezekerd zijn met minimaal 32 A. De aansluitkabel moet een aderdoorsnede hebben van minimaal 6 mm².

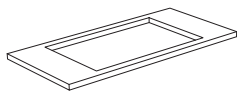


Met de op het aansluitblok aanwezige bruggen, kunt u de vereiste doorverbindingen maken, zoals in deze illustratie staat aangegeven.

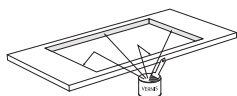
Zet de kabel vast met de trekcontlasting en sluit het deksel.

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

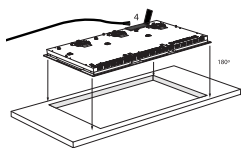
Inbouwen



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

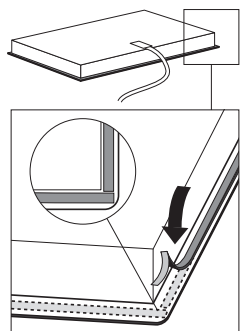


Behandel van kunststof of houten werkbladen de kopse kanten met eventueel afdichtvernis, om uitzetten van het werkblad door vocht te voorkomen.



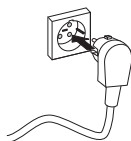
Leg het toestel omgekeerd op het aanrechtblad.

Monteer de aansluitkabel aan het toestel conform de gestelde eisen (zie pagina 23, 24 of 25).



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

Keer het toestel om en leg het in de uitsparing.



Sluit het toestel aan op het elektriciteitsnet. Alle displays zullen even oplichten. Het toestel is nu gebruiksklaar.

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

Afvoeren toestel en verpakking

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

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

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

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



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

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

Vermogens- en inbouwtablel

Deze toestellen voldoen aan alle relevante CE richtlijnen.

Kookplaatype	HI4271B/HI6271B
Inductie	x
Aansluiting	230V - 50Hz
Aantal fasen	2
Max. vermogen kookzones	
Linksvoor	3 kW (Ø200)
Linksachter	1,4 kW (Ø160)
Rechtsachter	3 kW (Ø200)
Rechtsvoor	1,4 kW (Ø160)
Aansluitwaarde	
L1	3,7 kW
L2	3,7 kW
L3	
Totale aansluitwaarde	7400 W
(Inbouw)maten	
Toestel breedte x diepte	604 x 522 mm
Inbouwhoogte vanaf bovenkant werkblad	53 mm
Zaagmaat breedte x diepte	560 x 490 mm
Minimale afstand zaagmaat tot achterwand	40 mm
Minimale afstand zaagmaat tot zijwand	40 mm

Your induction hob

Introduction	4
Description	5
Safety instructions	6

Use

Getting used to it...	7 - 8
Pans	9 - 10

Operation

Settings	11 - 14
Cooking	15 - 16

Maintenance

Cleaning	17
----------	----

Troubleshooting

General	18 - 19
---------	---------

Installation instructions

General	20 - 22
Electrical connection	23 - 25
Building in	26

Appendix

Disposal of package and appliance	27
Technical details	28

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

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

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

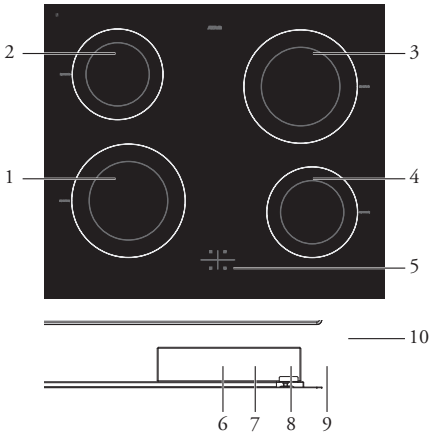
This manual describes how you can make the best possible use of the induction hob. In addition to information about operation, you will also find background information that can assist you in using this product. You will also find cooking tables and maintenance tips.

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

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

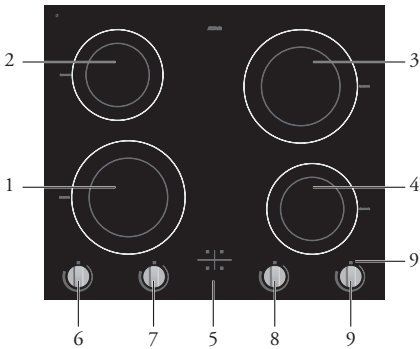
Enjoy your cooking!

HI4271B



1. Cooking zone front left 50 - 3000 Watt
2. Cooking zone rear left 50 - 1400 Watt
3. Cooking zone rear right 50 - 3000 Watt
4. Cooking zone front right 50 - 1400 Watt
5. Level indication
6. Knob cooking zone front left
7. Knob cooking zone rear left
8. Knob cooking zone front right
9. Knob cooking zone rear right
10. Cooking zone indication

HI6271B



Read the separate safety instructions before using the device!

Temperature safety

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

Cooking-time limiter

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

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

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

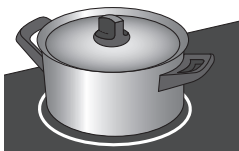
- The cooking-time limiter switches the cooking zones off if the time in the table has elapsed.

Setting	The cooking zone switches automatically to setting 9 after:
boost	8 minutes

Induction cooking

Induction cooking is fast

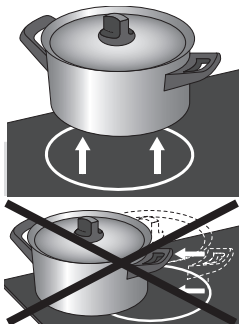
To start with you will be surprised by the speed of induction cooking. Especially at higher settings, foods and liquids will boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry.



No heat loss and cold handles with induction cooking

The power will be adjusted

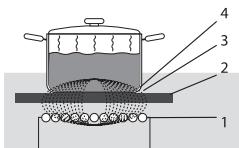
In the case of induction cooking, it is only the part of the zone on which the pan stands that is used. If you use a small pan on a large zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan. The power will thus be lower and it will take longer before the food in the pan comes to the boil.



Attention

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

How induction works



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

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

Easy

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

Fast

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

Clean

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

Safe

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

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.

**Attention**

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

**Tip**

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

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

One is advised to use the pans recommended by ATAG for the automatic cooking programs (see 'www.atagservice.nl').

**Attention**

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

**Attention**

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

Minimum pan diameter

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

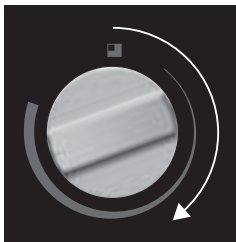
Pressure cookers

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

Switching on and power setting

Switching on

1. Put a pan on a cooking zone.
2. Turn the knob of the cooking zone clockwise to set the desired setting.

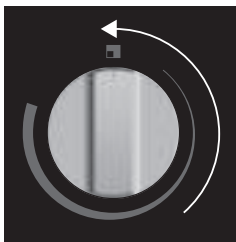


The display shows the setting selected.

Power setting

Adjust the power of the cooking zone by turning the knob. You can choose 9 settings for each cooking zone and for the two big cooking zones you can also choose 'boost'. The power for the big zone(s) can be set between 50 and 3000 Watt, for the small zone(s) between 50 and 1400 Watt.

Switching off



Switch off the cooking zone by turning the knob anti clockwise to setting 0.

Automatic heating

The automatic heating is suitable for quickly bringing dishes to a boil and then to thoroughly cook at a lower setting. The automatic heating automatically switches back to the setting for thorough cooking.

Switching on the automatic heating

1. Put a pan on a cooking zone.
2. Turn the knob of the cooking zone anti clockwise.
A "A" appears in the display.
3. Set the desired setting for thorough cooking within 5 seconds with the knob (1 to 8). If you do not set a setting for thorough cooking, the zone will switch off again.

As soon as the setting for thorough cooking is set, an "A" and the set thorough cooking setting will flash alternately on the display. When the heating time has passed, the flashing stops and the setting for thorough cooking is permanently shown on the display.

Switching off the automatic heating

Switch off the automatic heating by turning the knob back to the 0 setting or by turning it further to setting 9.

Setting 9



Setting 9 is intended to boil water rapidly. This setting is too high for heating butter or milk and much too high for defrosting.

- Always stay close to the hob if you have a cooking zone on a high setting.

Consult the explanation of cooking settings on page 16 to help you learn the techniques.

Boost

The 'boost' setting is used to cook at maximum power for a short period of time. This setting is the setting after number 9.

Switching on 'boost'

1. Put a pan on a big cooking zone.
2. Turn the knob of the cooking zone clockwise, further than setting 9.

A "P" appears in the display.

**Two cooking zones one in front of the other**

Two cooking zones one in front of the other effect each other. When both of these cooking zones are switched on at the same time, the power is automatically shared between them. Up to setting 9, this does not have any consequences. If, however, you set the large cooking zone to 'boost', the small cooking zone cannot be set higher than 7.

Otherwise, a small cooking zone at a high setting will automatically reduce to setting 7 if you set the large cooking zone to 'boost'.

Two cooking zones alongside each other have no effect on each other. You can set the large cooking zone to 'boost' and the small cooking zone alongside also to a high setting.

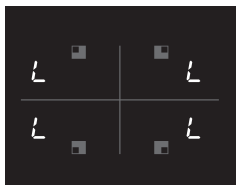
Residual heat indicator

If a cooking zone has been used intensively it will retain heat for several minutes afterwards.

As long as the cooking zone is still hot an "H" will be visible in the display.

Childproof lock

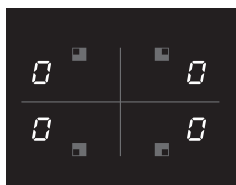
Your induction hob is equipped with a childproof lock that lets you lock the appliance. It prevents unintended switching on.



Switching on the childproof lock

Turn both knobs (in the middle) anti clockwise. The other two knobs stay in setting 0.

'L' appears in the display to show that the childproof lock is switched on.



Switching off the childproof lock

Turn both knobs (in the middle) anti clockwise again. The other two knobs stay in setting 0.

'0' appears in the display to show that the childproof lock is switched off.



Tip

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

Healthy cooking

Burning point of separate kinds of oil

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

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

Cooking settings

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

Use setting 'boost' and setting 9 to:

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

Use setting 8 to:

- sear meats;
- fry flatfish, thin slices or filet;
- fry boiled potatoes;
- fry omelettes;
- 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 to:

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

Use settings 1-5 to:

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

**Tip**

Activate the childproof lock before you start cleaning the hob.

Daily cleaning

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

Stubborn stains

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

**Don'ts:**

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

General


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



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

Troubleshooting table

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

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling down.	Normal operation.
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).
You have switched a cooking zone on and  appears in the display.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 12 cm.	See 'Pans'.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.

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.
Fault code E2 .	A knob is operated too long or there's a break in a cable.	Let go of knob. Contact the service organisation if the defect remains.
Fault code E4, E5, E6 or E9.	Defective generator.	Contact the service department.
Fault code E2.	The hob has overheated.	The hob has been switched off due to overheating. Let the hob cool down and then use a lower setting.
Fault code E3.	The pan you are using is not suitable for induction cooking.	Use a suitable pan, see 'Pans'.
Fault code L .	Childproof lock is activated.	See 'Childproof lock', page 14.

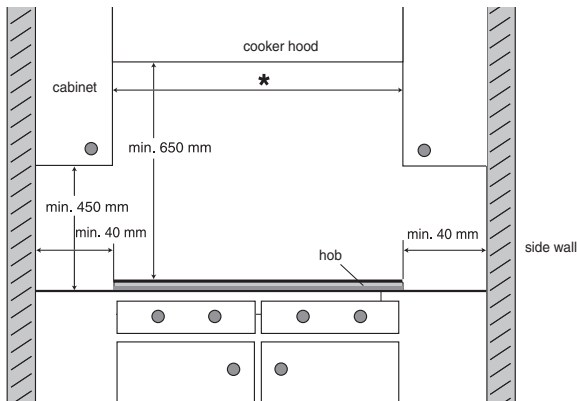
Safety instructions for the installation

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

Clearance

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

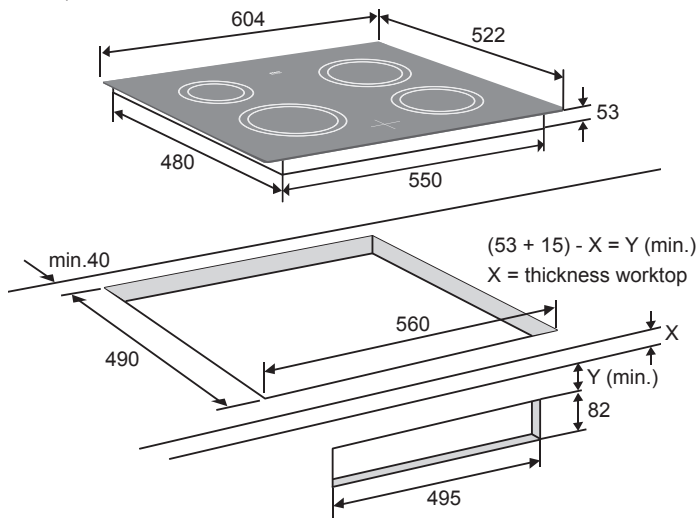
* HI4271B: min. 61 cm
 HI6271B: min. 61 cm



Installation dimensions

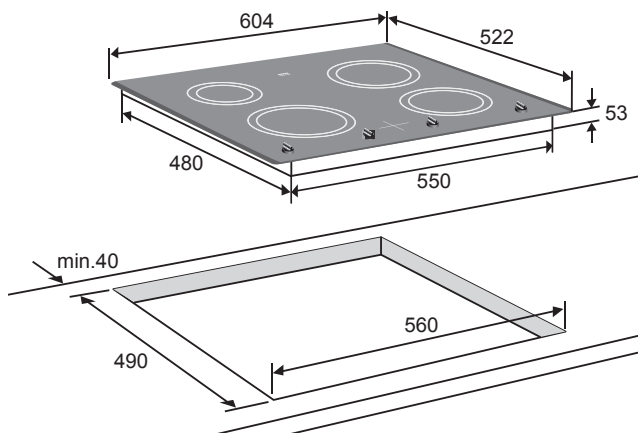
The dimensions and recesses are shown in the illustrations beneath.

HI4271B

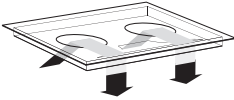


* Refer to installation instructions with control panel

HI6271B

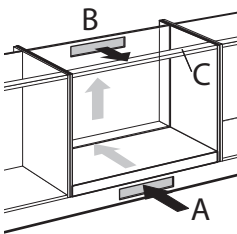


Ventilation

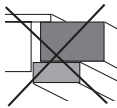


The electronics in the appliance need cooling. The appliance will automatically switch off if there is insufficient air circulation. There are ventilation openings on the underside of the appliance. It must be possible for cool air to be drawn in through these openings. There are outlet openings on the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

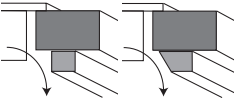
Constructing above a load or an oven or fixed panel



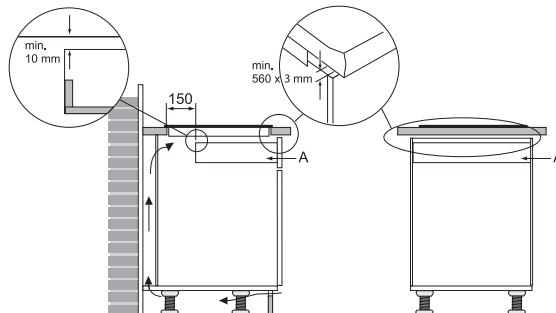
Ventilation occurs through the plinth (A) and the back of the cupboard (B). Saw out the ventilation openings (min. 100 cm²). Air supply A is superfluous when, together with opening B, there's an opening somewhere else where air can be drawn in.



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

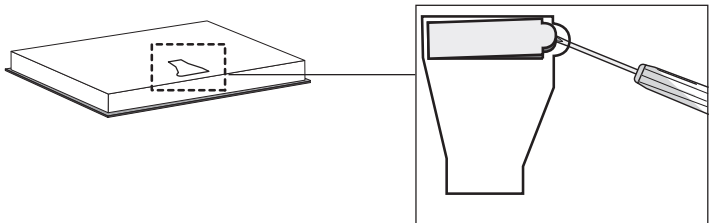


Do not allow a drawer to block the ventilation openings on the bottom of the appliance. If there is a drawer under the hob, a gap of at least the width of the hob should be made at the front. The distance between the drawer A and the hob should be at least 10 mm.



Connections

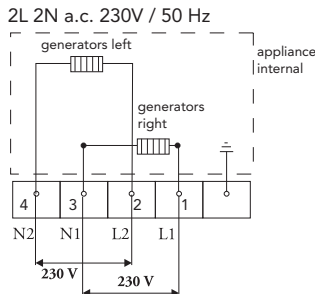
For the connection, use an approved cable, in accordance with the regulations. The cable casing should be of rubber. In case of faults, consult the table on page 18 and 19. There is a label on the underside of the appliance with the wiring diagrams. The connection terminals are accessible once you have opened the junction box on the underneath. The junction box cover can be opened with a screwdriver.



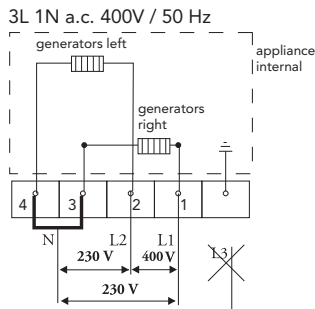
If you want to make a fixed connection, make sure that a multi-polar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply line.

Common connections:

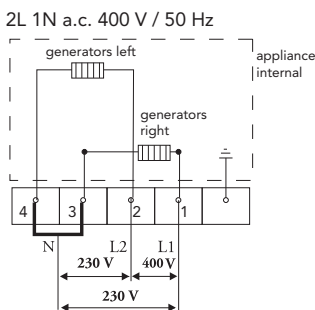
- 2 phase and 2 zero connection (2 2N, 230 V ~ / 50 Hz):
 - The voltage between the phases and the zeros is 230 V ~.
 - The group must have fuses of at least 16 A (2x). The core diameter of the connecting cable must be at least 2.5 mm².



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

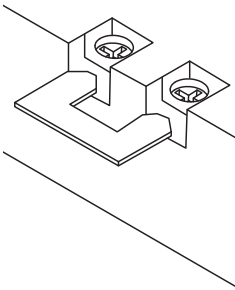
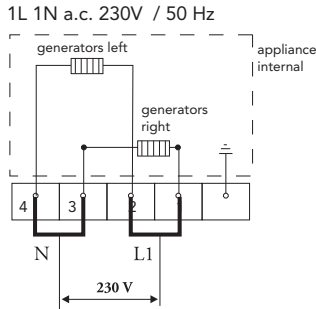


- 2 phases with 1 zero connection (2 1N, 400 V ~ / 50 Hz):
 - The voltage between the phase and the zero is 230 V ~.
 - The voltage between the two phases is 400 V ~. **If there is not a voltage of 400 V ~ between the phases, two wires have been taken from the same phase in the meter cupboard and the hob must be connected with two neutral wires, as indicated under 2 phases with 2 neutrals.** Fit a connecting bridge between connecting points 3-4. The groups must have fuses of at least 16 A (2x). The core diameter of the connecting cable must be at least 2.5 mm².



Special connections:

- Single phase connection (1 1N, 230 V ~ / 50 Hz):
 - The voltage between the phase and the zero is 230 V ~. Fit a connecting bridge between connecting points 1-2 and 3-4. The group must have a fuse of at least 32 A. The core diameter of the connecting should be at least 6 mm².

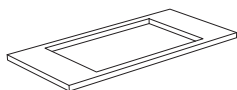


The bridges on the connecting block can be used to create the required connections, as indicated in these illustrations.

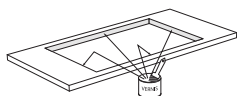
Do not connect the bridges directly to the connecting wires, but between the screw head and clip on the connecting wire.

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

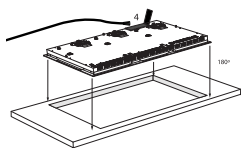
Building in



Check that the cabinet and the cut-out meet the dimension and ventilation requirements.



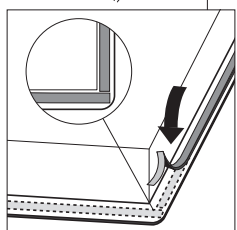
Treat the sawn ends of wooden or synthetic worktops with sealing varnish if necessary, to prevent moisture causing the worktop to swell.



Lay the hob upside down on the worktop.

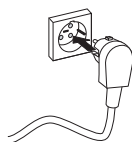


Fit the connecting cable to the appliance in compliance with the requirements (see page 23, 24 or 25).



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

Turn the hob over and lay it in the recess.



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

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

Disposal of package and appliance

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

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

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

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



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

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

Capacity and dimensions table

This appliance complies with all relevant CE directives.

Hob type	HI4271B/HI6271B
Induction	x
Connection	230V - 50Hz
Phases	2
Max. capacity cooking zones	
Front left	3 kW (Ø200)
Rear left	1,4 kW (Ø160)
Rear right	3 kW (Ø200)
Front right	1,4 kW (Ø160)
Connected load	
L1	3,7 kW
L2	3,7 kW
L3	
Total connected load	7400 W
Building in dimensions	
Appliance width x depth	604 x 522 mm
Build-in height from top of worktop	53 mm
Cut-out width x depth	560 x 490 mm
Minimal distance cut-out to back wall	40 mm
Minimal distance cut-out to side wall	40 mm