



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

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

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

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

70000317300

gebruiksaanwijzing **inductiekookplaat**

instructions for use **induction hob**

ATAG



HI3271MV	HI7271M
HI6271M	HI8271MT
HI6271MI	HI9271M
HI6271MV	HI9271MV
HI6272MV	

NL

Handleiding

NL 3 - NL 36

EN

Manual

EN 3 - EN 36

Gebuurkte pictogrammen - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important information



Tip

INHOUDSOPGAVE

Uw inductiekookplaat

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Beschrijving	6

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging	8
Kookduurbegrenzing	8

Gebruik

Werking van de aanraaktoetsen	9
Inductiekoken	9
Werking inductie	10
Inductiegeluiden	10
Pannan	11

Bediening

Inschakelen en vermogen instellen	13
Restwarmte-indicatie	13
Boost	14
Twee achter elkaar liggende kookzones	14
HI8271MT Boost management	15
Bridgen van de Vario inductiezones	15
Uitschakelen	16
Stand-by modus	16
Eco stand-by modus	16
Kinderslot	17
Pauze	18
Herkennen van een modus	18
Timer / Kookwekker	19
Geluidssignaal in- en uitschakelen	21
Automatische pandetectie	21
Automatische kookprogramma's	22
Chef functie (HI9271MV)	22
Gezond koken	27
Kookstanden	28

Onderhoud

Reinigen	30
----------	----

Storingen

Algemeen	31
Storingstabel	31

Technische gegevens

33

Milieuaspecten

Afvoeren toestel en verpakking	36
--------------------------------	----

Inleiding

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.

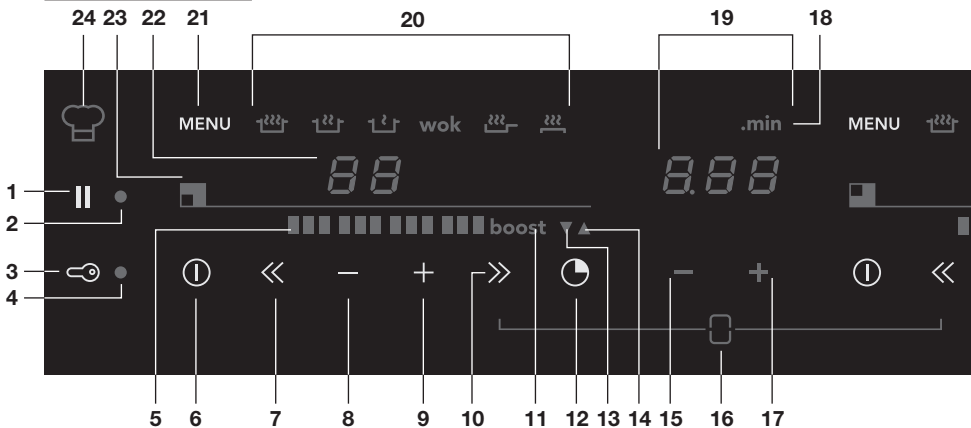
Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

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!

UW INDUCTIEKOOKPLAAT

Bedieningspaneel

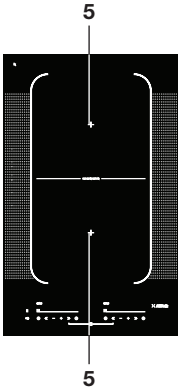


1. Pauzetoets
2. Pauze-indicatie
3. Kinderslot-/Eco stand-by toets
4. Kinderslot-indicatie/Eco stand-by indicatie
5. Standen-indicatie in blokjes
6. Aan-/uittoets
7. Vermogen versneld verlagen
8. Vermogen verlagen
9. Vermogen ophogen
10. Vermogen versneld ophogen
11. Boost
12. Timer-/kookwekkertoets
13. Kookwekkerindicatie
14. Timerindicatie
15. Tijd verlagen toets
16. Bridge functie (koppelt twee kookzones aan elkaar tot één grote zone die met één slider te bedienen is)
17. Tijd ophogen toets
18. 'Minuten achter de punt' indicatie
19. Timer/kookwekker
20. Menufuncties (zie pagina 22-27; 'Automatische kookprogramma's')
21. Menu-toets
22. Standen-indicatie
23. Kookzone aanduiding
24. Chef functie

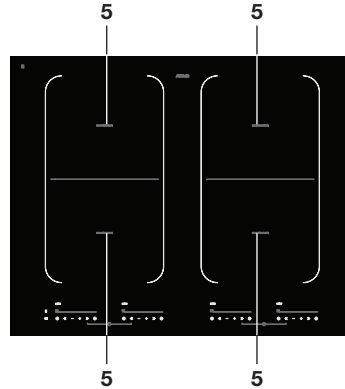
UW INDUCTIEKOOKPLAAT

Beschrijving

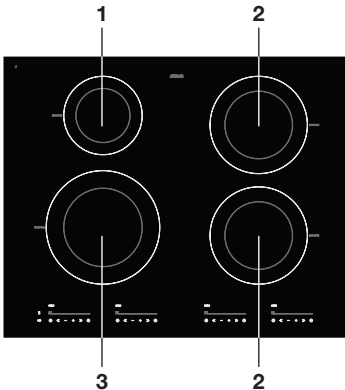
HI3271MV



HI6271MV / HI6272MV



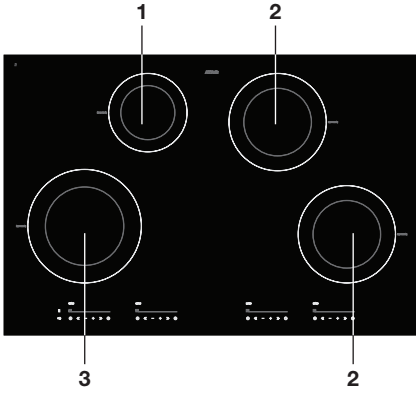
HI6271M / HI6271MI



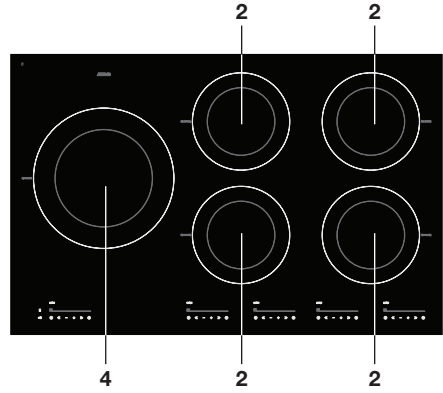
1. Kookzone Ø145 2,2 kW
2. Kookzone Ø180 3,0 kW
3. Kookzone Ø210 3,7 kW
4. Kookzone Ø260 3,7 kW
5. Vario zone 180 x 220 mm 3,7kW (koppelbare zones)

UW INDUCTIEKOOKPLAAT

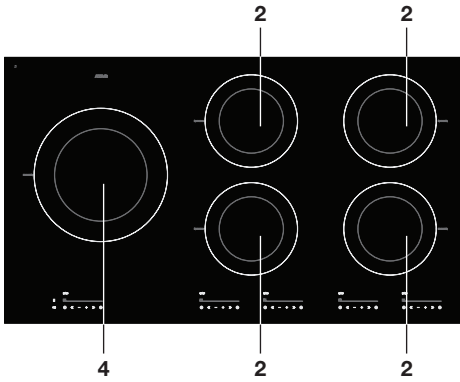
HI7271IM



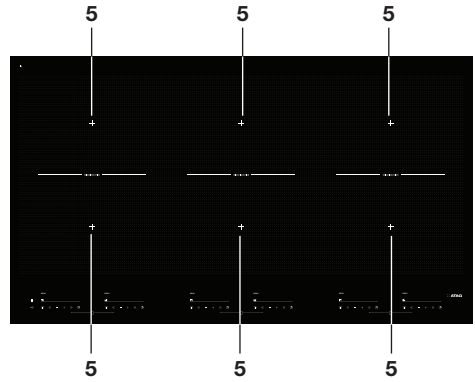
HI8271MT



HI9271M



HI9271MV



Lees voor gebruik eerst de separate veiligheidsinstructies!

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
10	2 uur
11 en 12	1 uur
Chef functie	9 uur

Als bovengenoemde tijd verstreken is schakelt de kookzone automatisch uit.

Kookstand	De kookzone wordt automatisch naar stand 12 geschakeld na:
boost	10 minuten

Werking van de aanraaktoetsen

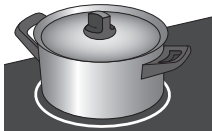
Het bedienen van de kookplaat door middel van de aanraaktoetsen is even wettens als u andere bediening gewend bent. Leg uw vinger-
toppen plat op de toetsen voor het beste effect. U hoeft niet hard te
drukken.

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

Inductiekoken

Inductiekoken is snel

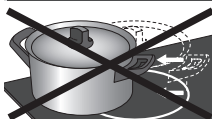
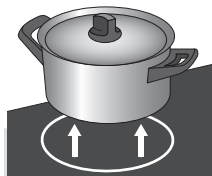
- In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van het toestel.
Vooral het op een hogere stand aan de kook brengen gaat zeer
snel. Om overkoken of droogkoken te voorkomen, kunt u er het
beste altijd bij blijven.



*Geen warmteverlies en de
handgrepen blijven koud bij
inductiekoken.*

Het vermogen past zich aan

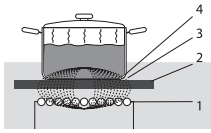
- Bij inductiekoken wordt alleen dat deel van de zone benut waar de
pan op staat. Gebruikt u een kleine pan op een grote zone, dan
zal het vermogen zich aanpassen aan de diameter van de pan. Het
vermogen zal dus kleiner zijn en het zal langer duren voordat het
gerecht in de pan aan de kook is.



Let op

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

Werking inductie



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

In het toestel wordt een magnetisch veld opgewekt.

Door een pan met een ijzeren bodem op een kookzone te plaatsen ontstaat in de panbodem een inductiestroom. Deze inductiestroom wekt warmte op in de panbodem.

Comfortabel

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

Snel

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

Schoon

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

Veilig

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

Inductiegeluiden

Tikkend geluid

Een licht tikkend geluid wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling van de voorste en de achterste zone. Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.

Pan maakt geluid

De pannen kunnen geluid maken tijdens het koken. Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de pan. Met name bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Het is niet schadelijk voor de pan of de kookplaat.

Ventilator maakt geluid

Om de levensduur van de elektronica te vergroten, is het apparaat voorzien van een ventilator. Als u het apparaat intensief gebruikt, wordt de ventilator ingeschakeld en hoort u een zoemend geluid. Ook nadat u het apparaat heeft uitgeschakeld, kan de ventilator nog geluid maken.

Automatische inschakelfunctie

Wanneer de automatisch inschakel functie (APD) actief is, is een tikkend geluid waarneembaar ook als de zone niet in gebruik is.

Pannen

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

Snelkookpannen

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

Inschakelen en vermogen instellen

Het vermogen is in te stellen in 12 standen. Daarnaast is er nog een 'boost' stand.

1. Plaats een pan op het midden van een kookzone.
2. Druk op de sleuteltoets.

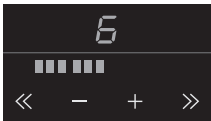
Er klinkt een enkel geluidssignaal.

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

- ▶ Drukt u de eerste keer op de + of - toets, dan verschijnt stand 6.
- ▶ Drukt u de eerste keer op de >> toets dan verschijnt stand 12 + 'boost'. Dit is de 'boost' stand en deze kunt u gebruiken om een korte tijd op heel hoog vermogen te koken (zie pagina 14).
- ▶ Drukt u de eerste keer op de << toets dan verschijnt stand 1.



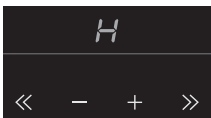
Tips

- Met de + of - toets kunt u de stand stapsgewijs ophogen of verlagen. Drukt u op de << of de >> toets, dan kunt u de stand versneld ophogen of verlagen.
- U kunt de <<, -, + of >> toets ingedrukt houden om sneller het gewenste vermogen in te stellen.

Pandetectie

Indien de kookplaat na het instellen van een kookvermogen geen (ijzerhoudende) pan detecteert, zal het display blijven knipperen en de kookzone blijft koud. Indien er binnen 1 minuut geen (ijzerhoudende) pan geplaatst wordt, schakelt de kookzone automatisch uit (zie ook pagina 11 en 12; "Pannen").

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.

Boost

De 'boost' functie kunt u gebruiken om gedurende een korte tijd (maximaal 10 minuten) op het hoogste vermogen te koken. Na het verstrijken van de maximale boosttijd wordt het vermogen verlaagd naar stand 12.



Boost inschakelen

1. Zet een pan op een kookzone en schakel de kookzone in.
2. Druk direct na inschakeling een keer op de >> toets.

In de display verschijnt stand 12 en 'boost'.

- Staat een zone al ingesteld op een bepaalde stand en wilt u deze op de 'boost' stand zetten, dan kunt u dit doen door meerdere keren op de >> toets of de + toets te drukken.

De boost functie uitschakelen

De boost functie is ingeschakeld, in de display is stand 12 en 'boost' zichtbaar.

1. Druk op de << of - toets.

In de display verschijnt een lagere stand.

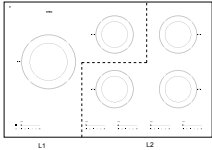
Of:

2. Druk op de aan-/uittoets van de kookzone die u wilt uitschakelen.
Er klinkt een enkel geluidssignaal en de display dooft. De kookzone is nu helemaal uit.

Twee achter elkaar liggende kookzones (m.u.v. HI8271MT)

- Twee kookzones die achter elkaar liggen beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. De eerst ingestelde kookzone houdt te allen tijde de ingestelde stand. De stand die maximaal ingesteld kan worden voor de voor- of achterliggende kookzone die later wordt bijgeschakeld, hangt dus af van de stand van de eerste kookzone. Wanneer u de maximale combinatie van kookstanden heeft bereikt, gaat de laatst ingestelde stand knipperen en wordt automatisch verlaagd naar de hoogst mogelijke stand.
- Twee naast elkaar liggende kookzones beïnvloeden elkaar niet. U kunt beide kookzones op een hoge stand instellen.
- Indien de vario zones gebridget zijn kunnen deze niet op boost gezet worden en kunnen de menufuncties niet gebruikt worden.

HI8271MT Boost management



De zones die samen op een fase zitten beïnvloeden elkaar. De verdeling van de zones is hiernaast aangegeven.

- Van de kookzones die samen op 1 fase aangesloten zijn kan er maximaal 1 op boost gezet worden. De eerst ingestelde boost zal blijven staan.
- Indien alle drie de zones op 1 fase worden ingeschakeld is boost niet mogelijk.

Bridgen van de Vario inductiezones

De Vario inductiezones kunnen aan elkaar gebridget (gekoppeld) worden. Hierdoor ontstaat 1 grote zone die gebruikt kan worden voor bijv. een grote vispan.

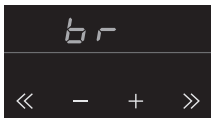
- Indien de vario zones gebridget zijn kunnen deze niet op boost gezet worden en kunnen de menufuncties niet gebruikt worden.

Gebruik een (vis)pan die ten minste een van de vario zones in het midden bedekt.



Bridge functie inschakelen

1. Zet de grote pan op beide kookzones zodat deze beide goed bedekt zijn.
2. Schakel de voorste kookzone in.
3. Houd (gedurende een aantal seconden) twee toetsen gelijktijdig ingedrukt: druk eerst de << toets van de achterste vario zone in en druk meteen daarna de >> toets van de voorste vario zone erbij in. 'BR' verschijnt in de display van de achterste zone. Daarna kunt u met de voorste zone bediening voor beide zones een kookstand instellen.
4. Stel met de + of - toets, of de << of >> toets van de voorste zone de gewenste stand in. Beide zones worden verhit in de ingestelde stand.



Bridge functie uitschakelen

1. Druk gelijktijdig op de >> toets van de voorste vario zone en de << toets van de achterste vario zone om de stand 'bridge' uit te schakelen.

De voorste zone gaat verder op de in bridge functie ingestelde stand.

Of:

2. Druk op de aan-/uittoets van de kookzone die u wilt uitschakelen. *Er klinkt een enkel geluidssignaal en de display dooft. De kookzone is nu helemaal uit.*

Uitschakelen

Eén kookzone uitschakelen

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

Er klinkt een enkel geluidssignaal en de display 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').

Stand-by modus

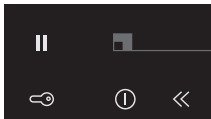
In stand-by modus is de kookplaat uitgeschakeld. U kunt naar de stand-by modus schakelen vanuit eco stand-by modus, of door alle afzonderlijke kookzones uit te schakelen.

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.



Eco stand-by modus

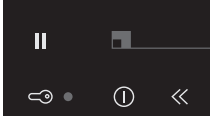
In eco stand-by modus is de kookplaat uitgeschakeld en verbruikt de kookplaat het minste energie.

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.

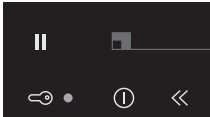


Wist u dat

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

1. Druk gedurende 2 seconden op de sleuteltoets.

Er klinkt een dubbel geluidssignaal. Alle toesten 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.

2. Druk nogmaals 2 seconden op de sleuteltoets 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.

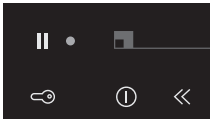


Wist u dat

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. U kunt de kookplaat zo gedurende een korte tijd, op een veilige manier alleen laten of schoonmaken, zonder instellingen te verliezen.



De kookplaat naar pauze modus schakelen

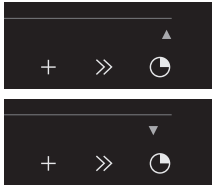
- Druk éénmaal op de pauzetoets.
Er klinkt een dubbel geluidssignaal, de kookzones gaan uit en het rode lampje naast de pauzetoets knippert.
 - ▷ Eventueel ingestelde timers/kookwekkers staan stil.
 - ▷ Alle kookzones worden automatisch uitgeschakeld.
 - ▷ Alle toetsen zijn inactief behalve de sleuteltoets 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:

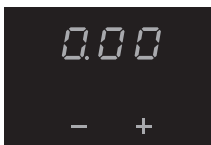


De timerfunctie	De kookwekkerfunctie
Deze functie is te herkennen aan het rode pijltje naar boven.	Deze functie is te herkennen aan het rode pijltje naar beneden.
In de timerfunctie loopt de tijd op.	In de kookwekkerfunctie telt de tijd af.
De timer is niet te koppelen aan een kookzone.	De kookwekker 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 rode + of - toets te drukken.



Let op

- Per set van twee kookzones (voor en achter) is één timer/kookwekker beschikbaar. In geval van een eventuele 5e kookzone (type HI8271MT, HI9271M) heeft de 5e kookzone een eigen timer/kookwekker.
- De timer/kookwekker kan per set van twee kookzones slechts aan één van beide kookzones gekoppeld worden.
- De timer-/kookwekkerfunctie kan ook gebruikt worden zonder een bijbehorende kookzone te activeren.



De timer inschakelen

1. 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.
2. Druk nogmaals op de timer-/kookwekkertoets om deze uit te schakelen.

De kookwekker inschakelen

1. Druk éénmaal op de timer-/kookwekkertoets van de kookzone.
2. 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.

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

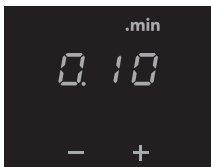
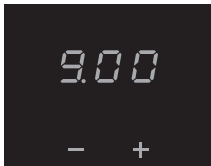


Let op

- De kookwekker is gekoppeld aan de kookzone indien de bijbehorende kookzone ingeschakeld is. De kookwekker stopt zodra de pan wordt verwijderd en gaat verder als de pan wordt teruggeplaatst.
- 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 van de kookzone waarvan het rode pijltje naar beneden knippert, of verwijder de pan van de zone 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

1. Druk tweemaal op de meest linker aan-/uittoets.
2. Houd daarna tegelijkertijd de << toets en de + toets ingedrukt totdat u een geluidssignaal hoort.

Het geluidssignaal is nu uitgeschakeld voor alle toetsbedieningen, behalve bij de pauzetoets en de sleuteltoets. Let wel: het kookwekker alarm en het geluidssignaal bij foutmeldingen zijn niet uit te schakelen.

3. Gebruik dezelfde toetscombinatie om het geluid weer in te schakelen.

Automatische pandetectie in- en uitschakelen

Als er, na het inschakelen van de kookplaat, een pan op een inactieve kookzone geplaatst wordt licht de corresponderende bediening op en kan deze direct bedient worden (zonder de aan-/uittoets te bedienen). Als de kookzone niet binnen 10 seconden ingeschakelt wordt gaat deze weer uit en kan vervolgens weer geactiveerd worden door de pan te verwijderen en opnieuw te plaatsen of door gebruik te maken van de aan-/uittoets.

Deze functie is standaard actief, maar kan ook uitgeschakelt worden. Dit gebeurt door de kookplaat uit te schakelen en 'menu' (6) en 'aan-/uittoets' (21) van de linker bediening 5 sec. te bedienen. Op de displays verschijnd dan 'APd OFF'. Door de handeling te herhalen wordt de functie weer geactiveerd en verschijnd 'APd On' in de display.

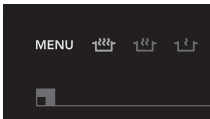
Automatische kookprogramma's

Uw kookplaat is voorzien van 6 automatische kookprogramma's. De eventuele eindtijd van een automatisch kookprogramma kunt u zelf instellen met behulp van de kookwekkerfunctie (zie pagina 19). 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 6 iconen licht op (7 iconen bij de HI9271MV), 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 met de volgende toetsen terugkeren naar het handmatige kookproces:

<< , + , - , >> .



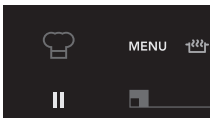
Let op

Bij de 'Vario' toestellen zijn de kookprogramma's en boost functie niet werkzaam indien de zones gebridget zijn of de chef functie actief is.

Chef functie (HI9271MV)

De 'Chef functie' activeert alle zones bij inschakeling. De rechter zones in stand 1, de middelste in stand 7 en de linker in stand 12. 'Ch' verschijnt in de display van de achterste zones. Daarna kunt u met de voorste zone bediening voor beide zones een andere kookstand instellen.

Met deze functie kan gekookt worden zonder gebruik te maken van de vermogensbediening, maar door middel van het verschuiven van pannen over de verschillende zones.



Deze functie kan alleen ingeschakeld worden als de kookplaat niet in gebruik is, om deze functie in te schakelen dienen eerst alle zones te worden uitgeschakeld.

Met de meeste linker menu toets kan de functie worden geselecteerd. door de menu toets loslaten wanneer chef- indicatie (24) oplicht.

Uitschakelen chef functie (HI9271MV)

1. Door middel van de eco-slot toets (3) schakelt de gehele kookplaat uit.
2. Met de aan/uit toetsen (6): Hiermee wordt de chef functie uitgeschakeld, alle zones gaan uit. De displays lichten op van de zones waar een pan op staat indien de APD is ingeschakeld.
3. Door de meest linker menu toets (21), naast de chef indicatie te bedienen wordt de chef functie beëindigd, actieve zones en timers blijven actief. Niet gebruikte zones worden uitgeschakeld.
4. De chef functie schakelt automatisch uit als er 10 minuten geen pan op de kookplaat heeft gestaan.

Tijdens chef functie is alleen de olopende timer beschikbaar.



(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 met deksel op de pan.

Gerecht	Aantal personen	Hoeveelheid	Pan	Zone	De pan vullen tot: (begin kookproces)
Gekookte aardappelen	1 - 3	200 - 500 g	Steelpan (Ø 200)	Ø 145 / H18271MT Ø 180	1,0 l incl. aardappelen
	3 - 5	500 - 800 g	Lage pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. aardappelen
	3 - 5	500 - 800 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. aardappelen
	6 - 8	1000 - 1400 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l incl. aardappelen
	9 - 15	1500 - 2200 g	Grote pan (Ø 240)	Ø 260	3,5 l incl. aardappelen
	9 - 15	1500 - 2200 g	Grote pan (Ø 240)	Ø 260 dubbel	3,5 l incl. aardappelen
Gekookte (harde) groenten	1 - 3	150 - 250 g	Steelpan (Ø 200)	Ø 145 / H18271MT Ø 180	1,0 l incl. groenten
	3 - 4	300 - 500 g	Lage pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. groenten
	3 - 4	300 - 500 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. groenten
	4 - 6	500 - 750 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l incl. groenten
	6 - 8	750 - 900 g	Grote pan (Ø 240)	Ø 260	3,5 l incl. groenten
	6 - 8	750 - 900 g	Grote pan (Ø 240)	Ø 260 dubbel	3,5 l incl. groenten
Eieren	2 - 6	2 - 6 eieren	Steelpan (Ø 200)	Ø 145 / H18271MT Ø 180	1,0 l incl. eieren
	8 - 12	8 - 12 eieren	Lage pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. eieren
Rijst	1	100 g	Steelpan (Ø 200)	Ø 145 / H18271MT Ø 180	1,0 l alleen water ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Lage pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l alleen water ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l alleen water ¹⁾
	4 - 5	400 - 500 g	Hoge pan (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l alleen water ¹⁾
Pasta	1 - 2	100 - 200 g	Lage pan (Ø 200)	Ø 180	1,0 l alleen water ¹⁾
	2 - 3	200 - 300 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l alleen water ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Grote pan (Ø 240)	Ø 260	3,0 l alleen water ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Grote pan (Ø 240)	Ø 260 dubbel	3,5 l alleen water ¹⁾

1) Na het geluidssignaal kan de rijst of pasta worden toevoegd.

* Deze functie werkt het best met pannen die door ATAG worden geadviseerd (zie hiervoor www.atagservice.nl).

** Deze menufuncties werken het best als ze worden opgestart aan het begin van het kookproces.



Sudderfunctie*

De temperatuur van het gerecht wordt constant tegen het kookpunt (90 °C - 95 °C) aangehouden. De sudderstand werkt het beste met een deksel op de pan. Dikkere gerechten moeten elke 15 minuten omgeroerd worden. De maximale suddertijd is 8 uur, tenzij er met behulp van een timer een kortere tijd ingesteld is.

Gerecht	Hoeveelheid +/-	Pan	Zone
Saus of soep	1 l	Lage pan (Ø 200)	Ø 145 / HI8271MT Ø 180
	1 l	Lage pan (Ø 200)	Ø 180
	1,5 l	Hoge pan (Ø 200)	Ø 180
	1 l	Lage pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	1,5 l	Hoge pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	2,5 l	Grote pan (Ø 240)	Ø 260
	2.5 l	Grote pan (Ø 240)	Ø 260 dubbel



Warmhoudfunctie*

De temperatuur van het gerecht wordt automatisch op een constante temperatuur van 70 °C - 75 °C gehouden. De warmhoudstand werkt het beste met een deksel op de pan. Grotere hoeveelheden en dikkere gerechten moeten af en toe geroerd worden. De maximale warmhoudtijd is 8 uur, tenzij er met behulp van een timer een kortere tijd ingesteld is.

Gerecht	Aantal personen	Hoeveelheid +/-	Pan	Zone
Alle gerechten	1	1000 g	Steelpan (Ø 200)	Ø 145 / HI8271MT Ø 180
	2 - 3	1500 g	Lage pan (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 g	Hoge pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4000 g	Grote pan (Ø 240)	Ø 260
	8	4000 g	Grote pan (Ø 240)	Ø 260 dubbel

* Deze functie werkt het best met pannen die door ATAG worden geadviseerd (zie hiervoor www.atagservice.nl).

wok

Wokfunctie*/**

De wokstand zorgt voor een optimale woktemperatuur, zowel voor de olie als voor het wokken. Na het geluidssignaal is de pan op temperatuur, de olie kan in de pan en daarna het gerecht.

Gerecht	Aantal personen	Maximale hoeveelheid vlees of vis / groente	Pan	Zone
Vlees, vis, groenten	1 - 2	300 g / 300 g	Wokpan	Ø 145 / HI8271MT Ø 180
	1 - 2	300 g / 300 g	Wokpan	Ø 180
	3 - 4	600 g / 600 g	Wokpan	Ø 210 / Vario
	3 - 4	600 g / 600 g	Wokpan	Ø 260
	1 - 2	300 g / 300 g	Wokpan	Ø 260 dubbel



Braadfunctie*/**

De braadstand zorgt voor een optimale braadtemperatuur. Na het geluidssignaal is de pan op temperatuur. De olie of boter kan in de pan en daarna het gerecht.

Gerecht	Aantal personen	Hoeveelheid	Pan	Zone
Vlees, vis	1 - 2	150 - 200 g	Koekenpan	Ø 145 / HI8271MT Ø 180
	2 - 3	200 - 400 g	Koekenpan	Ø 180
	4 - 5	400 - 500 g	Koekenpan	Ø 210 / Vario
	5 - 6	500 - 600 g	Koekenpan	Ø 260
	5 - 6	500 - 600 g	Koekenpan	Ø 260 dubbel

* Deze functie werkt het best met pannen die door ATAG worden geadviseerd (zie hiervoor www.atagservice.nl).

** Deze menufuncties werken het best als ze worden opgestart aan het begin van het kookproces.



Grillfunctie*/**

De grillstand zorgt voor een optimale grilltemperatuur. Er klinkt een geluidssignaal als de pan op temperatuur is.

Gerecht	Aantal personen	Hoeveelheid	Pan	Zone
Vlees, vis, groenten	1 - 2	100 - 200 g	Grill pan / plaat	Ø 145 / HI8271MT Ø 180
	2 - 3	200 - 300 g	Grill pan / plaat	Ø 180
	3 - 4	300 - 400 g	Grill pan / plaat	Ø 210 / Vario
	4 - 6	400 - 600 g	Grill pan / plaat	Ø 260
	4 - 6	400 - 600 g	Grill pan / plaat	Ø 260 dubbel

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

* Deze functie werkt het best met pannen die door ATAG worden geadviseerd (zie hiervoor www.atagservice.nl).

** Deze menufuncties werken het best als ze worden opgestart aan het begin van het kookproces.

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 11 en 12 voor:

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

Gebruik stand 9 en 10 voor:

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

Gebruik stand 7 en 8 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;
- doorkoken pasta;
- bakken en garen van dun vlees;
- aanbraden groot vlees.

Gebruik stand 4 t/m 6 voor:

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

Gebruik stand 1 t/m 3 voor:

- trekken van bouillon;
- pocheren;
- warmhouden;
- 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

- 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 schuurponsjes.

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 inductiekookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website 'www.atagservice.nl'.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het in werking stellen verschijnen er tekens in de displays.	Dit is de standaard opstartroutine.	Normale werking.
De ventilatie blijft nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt na enkele keren koken. Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid op uw kookplaat.	Dit wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling van de voorste en de achterste zone. Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter kleiner dan 12 cm.	Gebruik een goede pan (zie pagina 11 en 12).

STORINGEN

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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.
In display verschijnt 'br' en de bediening reageert niet.	De bridge functie is ingeschakeld.	Schakel de bridge functie uit (zie pagina 15).
Foutcode F00.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
Foutcode F0 t/m F6 en FC.	De generator is defect.	Neem contact op met de servicedienst.
Foutcode F7.	De omgevingstemperatuur is niet goed.	Zet alle warmtebronnen in de omgeving van de kookplaat uit.
Foutcode F8 en F08.	Toestel oververhit.	Het toestel laten afkoelen en opnieuw beginnen met koken.
Foutcode F9 en/of continu geluidssignaal.	Spanning te hoog en/of niet goed aangesloten.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Foutcode F99.	U hebt 2 of meerdere toetsen tegelijk bediend.	Bedien maar 1 toets tegelijk.
Foutcode FA.	Spanning te laag.	Neem contact op met uw energiebedrijf.
Foutcode FAN.	Luchtcirculatie niet goed.	Zorg dat de beluchtingsgaten onderin de kookplaat open zijn.
Overige foutcodes.	De generator is defect.	Neem contact op met de servicedienst.

TECHNISCHE GEGEVENS

Technische gegevens

Deze toestellen voldoen aan alle relevante CE richtlijnen.

Kookplaattype	HI6271M	HI6271MI	HI6271MV	HI6272MV
Inductie	x	x	x	x
Aansluiting	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Aantal fasen	2	2	2	2
Max. vermogen kookzones				
Linksmidden				
Linksvoor	3,7 kW (Ø210)	3,7 kW (Ø210)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Linksachter	2,2 kW (Ø145)	2,2 kW (Ø145)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Rechtsachter	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Rechtsvoor	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Aansluitwaarde				
L1	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L3				
Totale aansluitwaarde	7400 W	7400 W	7400 W	7400 W
(Inbouw)maten				
Toestel breedte x diepte	644 x 522 mm	640 x 510 mm	644 x 522 mm	644 x 522 mm
Inbouwhoogte vanaf bovenkant werkblad	43 mm	50 mm	43 mm	43 mm
Zaagmaat breedte x diepte	560 x 490 mm	560 x 490 mm	560 x 490 mm	560 x 490 mm
Minimale afstand zaagmaat tot achterwand	40 mm	40 mm	40 mm	40 mm
Minimale afstand zaagmaat tot zijwand	40 mm	40 mm	40 mm	40 mm

TECHNISCHE GEGEVENS

Kookplaattype	HI7271M	HI8271MT
Inductie	x	x
Aansluiting	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Aantal fasen	2	2
Max. vermogen kookzones		
Linksmidden		3,7 kW (Ø260)
Linksvoor	3,7 kW (Ø210)	3 kW (Ø180)
Linksachter	2,2 kW (Ø145)	3 kW (Ø180)
Rechtsachter	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)
Rechtsvoor	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)
Aansluitwaarde		
L1	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW
L3		
Totale aansluitwaarde	7400 W	7400 W
(Inbouw)maten		
Toestel breedte x diepte	774 x 522 mm	804 x 522 mm
Inbouwhoogte vanaf bovenkant werkblad	43 mm	46 mm
Zaagmaat breedte x diepte	750 x 490 mm	780 x 490 mm
Minimale afstand zaagmaat tot achterwand	40 mm	40 mm
Minimale afstand zaagmaat tot zijwand	40 mm	40 mm

TECHNISCHE GEGEVENS

Kookplaattype	HI9271M	HI9271MV	HI3271MV
Inductie	x	x	x
Aansluiting	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Aantal fasen	3	3	1
Max. vermogen kookzones			
Linksvoor	3,7 kW (Ø260)	3,7 kW (180x220)	
Linksachter	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	
midden voor	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
midden achter	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Rechtsvoor	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	
Rechtsachter	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	
Aansluitwaarde			
L1	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW	
L3	3,7 kW	3,7 kW	
Totale aansluitwaarde	11100 W	11100 W	3700 W
(Inbouw)maten			
Toestel breedte x diepte	904 x 522 mm	904 x 522 mm	330 x 522 mm
Inbouwhoogte vanaf bovenkant werkblad	43 mm	43 mm	43 mm
Zaagmaat breedte x diepte	860 x 490 mm	860 x 490 mm	290 x 490 mm
Minimale afstand zaagmaat tot achterwand	40 mm	40 mm	40 mm
Minimale afstand zaagmaat tot zijwand	40 mm	40 mm	40 mm

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.



Conformiteitsverklaring

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

CONTENTS

Your induction hob

Introduction	4
Control panel	5
Description	6

Safety instructions

Temperature safety	8
Cooking-time limiter	8

Use

Using the touch controls	9
Induction cooking	9
How does induction work	10
Induction noises	10
Pans	11

Operation

Switching on the hob and setting the power	13
Residual warmth indicator	13
Boost	14
Two cooking zones behind each other	14
HI8271MT Boost management	15
How to bridge the Vario induction zones	15
Switching off	16
Stand-by modus	16
Eco stand-by modus	16
Child lock	17
Pause	18
Recognizing a mode	18
Timer / Kitchen timer	19
Switching on and off the beep	21
Automatic pan detection	21
Automatic cooking programs	22
Chef function (HI9271MV)	22
Healthy cooking	27
Cooking settings	28

Maintenance

Cleaning	30
----------	----

Faults

General	31
Troubleshooting table	31

Technical details

33

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	36
-------------------------------------	----

Introduction

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

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

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

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

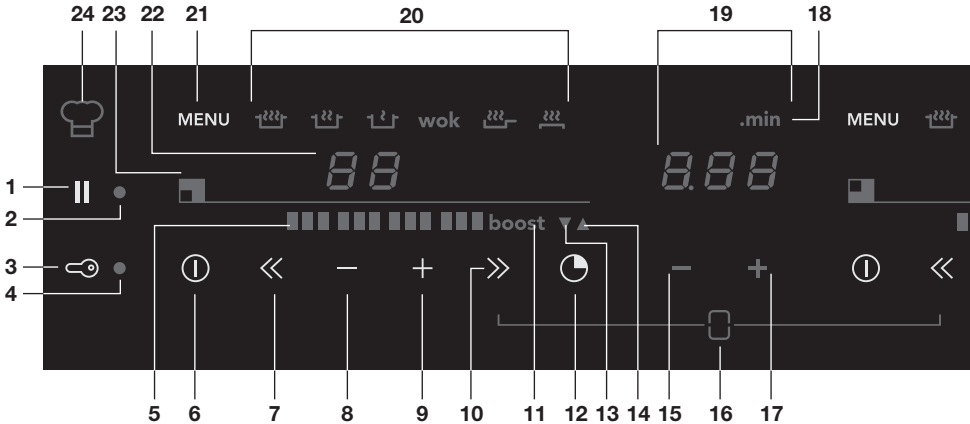
Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

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

Enjoy your cooking!

YOUR INDUCTION HOB

Control panel

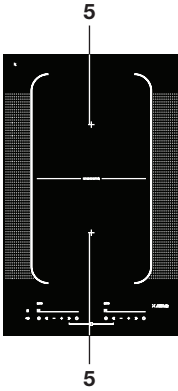


1. Pause button
2. Pause indicator
3. Childproof lock/Eco stand-by button
4. Childproof lock indicator/Eco stand-by indicator
5. Level indicator in cubes
6. On/off button
7. Reduce the power quickly
8. Reduce the power
9. Raise the power
10. Raise the power quickly
11. Boost
12. Timer/alarmclock button
13. Alarmclock indicator
14. Cooking time indicator
15. 'Reduce the time' button
16. Bridge function (Two zones are connected; this creates one 'big' zone. Control 2 zones with one slider).
17. 'Raise the time' button
18. 'Minutes after dot' indicator
19. Timer/alarmclock
20. Menu functions (see page 22-27; 'Automatic cooking programs')
21. Menu button
22. Level indicator
23. Cooking zone indicator
24. Chef function

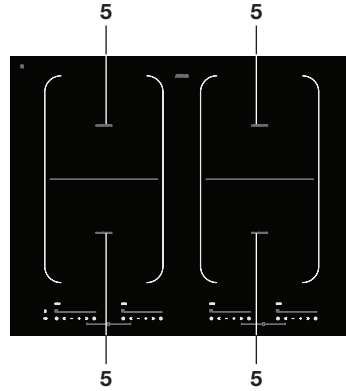
YOUR INDUCTION HOB

Description

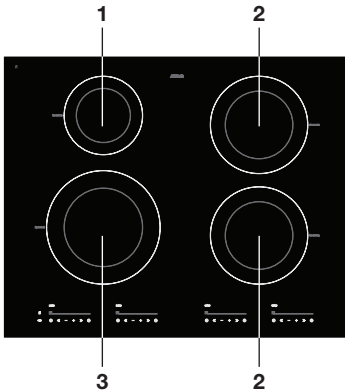
HI3271MV



HI6271MV / HI6272MV



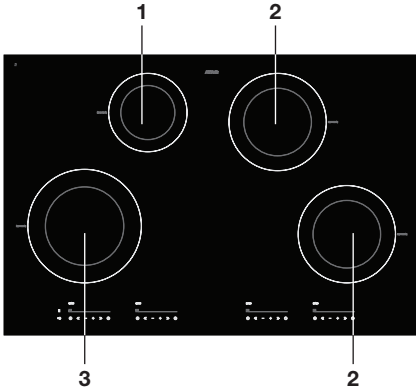
HI6271M / HI6271MI



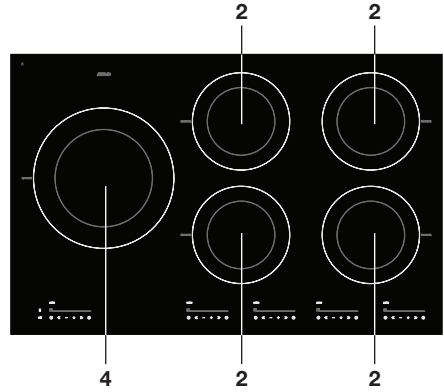
1. Cooking zone $\varnothing 145$ 2,2 kW
2. Cooking zone $\varnothing 180$ 3,0 kW
3. Cooking zone $\varnothing 210$ 3,7 kW
4. Cooking zone $\varnothing 260$ 3,7 kW
5. Vario zone 180 x 220 mm 3,7kW (zones that can be connected)

YOUR INDUCTION HOB

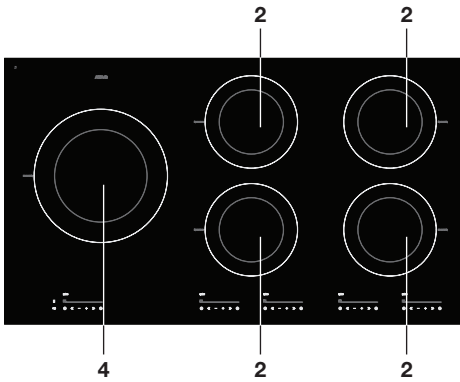
HI7271IM



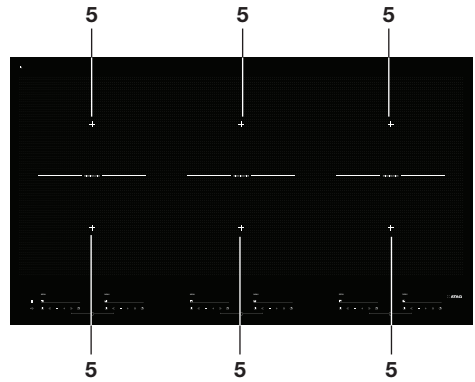
HI8271MT



HI9271M



HI9271MV



Before use, read the separate safety instructions first!

Temperature safety

- A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the bottom of the pan to avoid any risk of overheating when a pan boils dry. In case of temperatures rising too high, the power is reduced automatically or the hob switches 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
10	2 hours
11 and 12	1 hour
Chef function	9 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 12 after:
boost	10 minutes

Using the touch controls

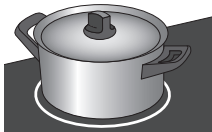
The touch controls may take some getting used to if you are used to other (rotary) controls. Place the tip of your finger flat on the control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure.

The touch sensors only react to the light pressure of a fingertip. Do not operate the controls with any other objects. The hob will not switch on when your pet walks over it.

Induction cooking

Induction cooking is fast

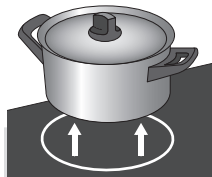
- To start you will be surprised by the speed of induction cooking. Especially at higher settings, foods and liquids will boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry.



No heat loss and cold handles with induction cooking.

The power will be adjusted

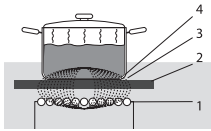
- In the case of induction cooking, it is only the part of the zone on which the pan stands that is used. If you use a small pan on a large zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan. The power will thus be lower and it will take longer before the food in the pan comes to the boil.



Attention

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

How does induction work



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 considerably cooler compared to that from a Ceramic hob or a gasburner. Once a pan has been taken away, the cooking zone cools down quickly.

Induction noises

A ticking sound

This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. Ticking can also occur at lower settings.

Pans are making noise

Pans can make some noise during 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.

The fan is making noise

To enlarge the lifespan of the electronics, the appliance is equipped with a fan. If you use the appliance intense, the fan is activated to cool down the appliance and you will hear a buzzing sound. The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.

Automatic power-on function

When the automatic power-on function (APD) is active, you will hear a ticking noise, even if the zone is not being used.

Pans

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 stainless steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel
Hard-wearing 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.

**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 the bottom of the 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.

The length of a fish-pan (oval pan), used on the vario zone, must be at least 22 cm.

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 the hob and setting the power

The cooking zones have 12 levels. Beside it there is a level 'boost'.

1. Place a pan in the middle of a cooking zone.
2. Press the child lock button.

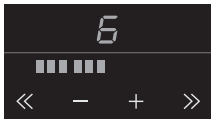
You will hear a single beep.

3. Press the on/off button of the cooking zone concerned.

A flashing '-' appears in the display and you will hear a single beep. If no further action is taken, the cooking zone will automatically switch off after a few seconds.

4. Press the + or - button, or the << or >> button to select the desired setting. The cooking zone starts automatically in the level that has been set (when a pan is detected).

- ▷ If you press the + or - button first, level 6 appears.
- ▷ If you press the >> button first, level 12 + 'boost' appear in the display. This is power level 'boost' and you can use this setting if you want to bring dishes to the boil quickly (see page 14).
- ▷ If you press the << button first, level 1 will appear.



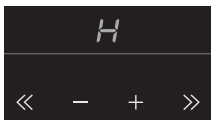
Tips

- With the + or - button you can raise or reduce the power setting step by step. By pressing the << or >> button, you can raise or reduce the power setting quick.
- Press and hold the << , - , + or >> button to set the desired power level more quickly.

Pandetection

If the hob does not detect a (ferrous) pan after the cooking power has been set, the display will blink and the hob will remain cold. If a (ferrous) pan is not placed on the cooking zone within 1 minute, the cooking zone will automatically switch off (see also page 11 and 12 'Pans').

Residual warmth indicator



A cooking zone that has been used intensively will retain heat for several minutes after it has been switched off. An 'H' appears in the display as long as the cooking zone is hot.

Boost

You can use the 'boost' function to cook at the highest power level during a short period of time (max. 10 minutes). After the maximum boost time the power will be reduced to setting 12.



Switching on 'boost'

1. Put a pan on a cooking zone.
2. Press the >> button immediately after you have switched on the zone.

Level 12 and 'boost' appear in the display.

- If a cooking zone has already been set to a power level and you want to use 'boost', press several times the >> button or the + button of the cooking zone concerned.

Switching off 'boost'

'Boost' has been switched on, the display shows level 12 and 'boost'.

1. Press the << button or the - button.

In the display you will see a lower level.

Or:

2. Press the on/off button of the cooking zone you want to switch off.

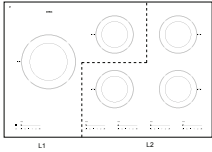
You will hear a beep and the level in the display disappears.

The cooking zone has been switched off completely.

Two cooking zones one in front of the other (except for HI8271MT)

- Two cooking zones one in front of the other affect each other. When both of these cooking zones are switched on at the same time, the power is automatically shared between them. The first set cooking zone will remain at the set setting at all times. The maximum set setting for the cooking zones to the front or back that is added later, depends on the setting of the first cooking zone. When you have reached the maximum amount of cooking setting combinations, the last set setting will start to flash and is automatically lowered to the highest possible setting.
- Two cooking zones alongside each other have no effect on each other. You can set both cooking zones on a high setting.
- If the vario zones are bridged, they cannot be set to boost and the menu functions cannot be used.

HI8271MT Boost management



The zones on the same phase affect each other. The division of the zones is given alongside.

- A maximum of 1 of the cooking zones connected together to 1 phase can be set to boost. The first boost set will remain.
- If all three zones on 1 phase are switched on, boost is not possible.

How to bridge the Vario induction zones

The Vario induction zones can be bridged (linked) to each other. This creates 1 large zone that can be used for example for a large fish pan or one large cooking pan.

- If the vario zones are bridged, they cannot be set to boost and the menu functions cannot be used.

Use a (fish) pan where at least one of the centre/middle positions of the vario zones is covered.

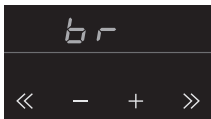


Activating the bridge mode

1. Place the large pan on both cooking zones so that these are both well covered.
2. Switch the front cooking zone on.
3. Hold two keys down at the same time (for a few seconds): first press the << button on the rear vario zone and then immediately the >> button on the front vario zone.

'BR' will appear in the display on the rear zone. Then use the front zone control to set a cooking level for both zones.

4. Set the desired cooking level using the + or - button, or the << or >> button of the front zone. Both zones are heated in the level set.



Deactivating the bridge mode

1. Press simultaneously on the >> button on the front vario zone and the << button on the very back vario zone to switch off the 'bridge' level.

The front zone goes further on the level set in bridge function.

Or:

2. Press the on/off button of the cooking zone you want to switch off. *You will hear a beep and the level in the display disappears. The cooking zone has been switched off completely.*

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 level in the display disappears.

- 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 child lock button to switch off all the cooking zones at the same time.

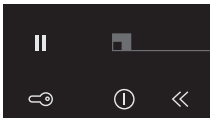
You will hear a beep. The red childproof lock indicator next to the child lock button will blink very slowly.

- The induction hob is now in eco stand-by modus (see also 'eco stand-by modus').

Stand-by mode

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

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



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

The red light next to the child lock button keeps slowly going on and off.

- Press the child lock button for a short while to switch to the stand-by mode.

A single beep will be heard. All lights on the hob are out.

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.



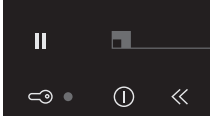
Did you know that

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 child lock button.

A will hear a single beep. The eco stand-by mode is active, the red light next to the child lock 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 that

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

Child lock

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

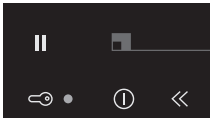
Switching on the child lock

1. Press the child lock button for two seconds.

You will hear a double beep. All buttons are inactive now, except for the child lock button. The hob first switches to the eco stand-by mode and then to the childproof lock mode. The red light is constantly on.

2. Press the button again for 2 seconds to get the hob of the childproof lock.

A single beep will be heard. The hob is now in the stand-by mode. The red light next to the child lock button is out.



Tip

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

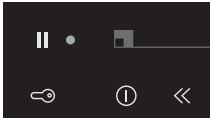


Did you know that

When the hob is set to the child 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. In this way you can leave or clean the hob in a safe way during a short period of time, without losing settings.



Switching the hob to the pause mode

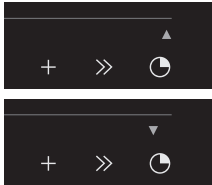
- Press the pause button once.
You will hear a double beep, the settings change into a lower setting and the red light next to the pause button flashes.
 - ▷ Any set timers/kitchen timers stop. All cooking zones are automatically changed to a lower setting.
 - ▷ All buttons are inactive except for the child lock 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.
- If you press the pause button again within 5 minutes, the paused cooking process will be resumed.
You will hear a double beep, 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 lit.
The eco stand-by mode	The red light next to the child lock button keeps slowly going on and off.
The child lock mode	The red light next to the child lock button is constantly on.
The pause mode	The red light next to the pause button flashes.

Timer / Kitchen timer

The timer/alarmclock 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 up.	This function can be recognized by the red small arrow pointing down.
The time increases in the timer function.	The time decreases in the kitchen timer function.
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 timer 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 red + button or red - button.



Attention

- Per set of two cooking zones (front and back) one timer/kitchen timer is available. In the case of a 5th cooking zone (type HI8271MT, HI9271M), the 5th cooking zone has its own timer/kitchen timer.
- The timer/kitchen timer can only be linked to one of both cooking zones per set of two cooking zones.
- The timer-/kitchen timer function can also be used without activating an accompanying cooking zone.

Switching on the timer

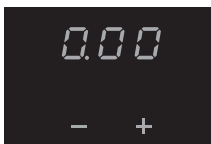
1. Press the timer/alarmclock button of the cooking zone once.

The display of the timer lights up and you'll see three zeroes flashing. Under that appears a + and -.

- If you do not set a time with the + or - button, the timer will start running automatically after 3 seconds. The timer can go as far as 9 hours and 59 minutes.

The red arrow pointing up lights up and the time increases.

2. Press the timer/alarmclock button of the cooking zone again, to switch it off.



Switching on the kitchen timer

1. Press the timer/alarmclock button of the cooking zone once.
2. 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 small arrow pointing down lights up. Time is counting down.

3. Press the timer/alarmclock button of the cooking zone again, to switch it off.



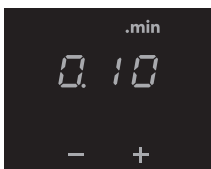
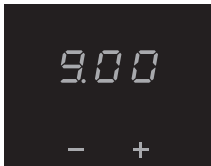
Attention

- The kitchen timer is linked to the cooking zone if the accompanying cooking zone is switched on. The kitchen timer stops as soon as the pan is removed and resumes when the pan is put back.
- If the kitchen timer is linked to a cooking zone, the cooking zone will switch off after the set time has passed.

The kitchen timer alarm beeps for a quarter of an hour while decreasing as the time passes, while '0.00' and the arrow pointing down keeps flashing. Press the timer/alarm clock button of the cooking zone again, to switch off the kitchen timer alarm. Press the timer/alarm clock button again for the cooking zone where the red arrow pointing down is flashing, or remove the pan from the zone to switch off the timer again.

Setting the cooking time

- Switch the kitchen timer on.



Button	Steps of x per button contact	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 beep

1. Press the on/off button on the far left twice.
2. Press and hold the << button and the + button simultaneously until you hear a beep.

The beep is now switched off for all button operations, except for the pause button and the child lock button. Note: the kitchen timer alarm and the beep for error messages cannot be switched off.

3. Use the same button combination to switch the sound back on.

Switching on/off the automatic pan detection

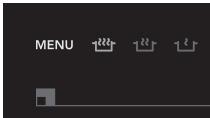
If, after the hob has been turned on, a pan is placed in an inactive cooking zone, the corresponding operating controls light up and this can be used immediately (without operating the on/off switch).

If the cooking zone is not activated within 10 seconds, the light will go out. It can be re-activated by removing the pan and then replacing it or by using the on/off switch.

This function is active by default, but can also be switched off. This is done by switching the hob off and operating the 'menu' (6) and 'on/off button' (21) on the left-hand control panel for 5 seconds. 'APd OFF' will appear on the display. By repeating this process, the function can be reactivated and the 'APd On' will appear on the display.

Automatic cooking programs

Your hob is fitted with 6 automatic cooking programs. You can set any end time of an automatic cooking program with the aid of the kitchen timer function (refer to page 22). The cooking programs 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 program

The cooking zone is switched on.

- Press the menu button.

A series of 6 icons will light up (7 icons on the HI9271MV), one of which will be 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 program is active, you can use the following buttons to go back to the manual cooking process:

<< , + , - , >> .



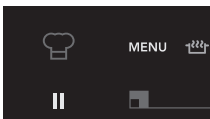
Attention

For 'Vario' appliances, the cooking programs and boost function will not work if the zones are bridged or the chef function is active.

Chef function (HI9271MV)

The 'Chef function' will activate all zones when switched on. The right-hand zones in setting 1, the middle ones in 7 and the left-hand zones in 12. 'Ch' will appear on the display for the rear zones. Afterwards you can configure a different cooking setting for both zones using the controls for the front zone.

This function enables you too cook without making use of the power controls, but by moving the pans from zone to zone.



This function can only be switched on if the hob is not being used. To switch on this function, all zones first need to be switched off. With the far left-hand menu button, the function can be selected by releasing the menu button when the chef indicator (24) lights up.

Switching off the chef function (HI9271MV)

1. By means of the eco-lock button (3), the whole hob can be switched off.
2. Using the on/off buttons (6): This switches off the chef function; all zones are deactivated. The displays light up for the zones where there is a pan, if the APD is activated.
3. By operating the far left-hand menu button (21) next to the chef indicator, the chef function is terminated, active zones and timers remain active. Zones not in use will be switched off.
4. The chef function is switched off automatically if there has been no pan on the hob for 10 minutes.

During the chef function, only the ascending timer is available.

OPERATION



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 if the food has to be added. This function works only with the lid on the pan.

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 / HI8271MT Ø 180	1,0 l incl. potatoes
	3 - 5	500 - 800 g	Low pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. potatoes
	3 - 5	500 - 800 g	High pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. potatoes
	6 - 8	1000 - 1400 g	High pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l incl. potatoes
	9 - 15	1500 - 2200 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260	3,5 l incl. potatoes
	9 - 15	1500 - 2200 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l incl. potatoes
Cooked (hard) vegetables	1 - 3	150 - 250 g	Saucepan (Ø 200)	Ø 145 / HI8271MT Ø 180	1,0 l incl. vegetables
	3 - 4	300 - 500 g	Low pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. vegetables
	3 - 4	300 - 500 g	High pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. vegetables
	4 - 6	500 - 750 g	High pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,5 l incl. vegetables
	6 - 8	750 - 900 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260	3,5 l incl. vegetables
	6 - 8	750 - 900 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l incl. vegetables
Eggs	2 - 6	2 - 6 eggs	Saucepan (Ø 200)	Ø 145 / HI8271MT Ø 180	1,0 l incl. eggs
	8 - 12	8 - 12 eggs	Low pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l incl. eggs
Rice	1	100 g	Saucepan (Ø 200)	Ø 145 / HI8271MT Ø 180	1,0 l only water ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	Low pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l only water ¹⁾
	2 - 4	200 - 400 g	High pan (Ø 200)	Ø 180	1,5 l only water ¹⁾
	4 - 5	400 - 500 g	High pan (Ø 240)	Ø 210 / Vario	2,0 l only water ¹⁾
Pasta	1 - 2	100 - 200 g	Low pan (Ø 200)	Ø 180	1,0 l only water ¹⁾
	2 - 3	200 - 300 g	High pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario	2,0 l only water ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260	3,0 l only water ¹⁾
	4 - 6	400 - 600 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260 double	3,5 l only water ¹⁾

1) After the beep the rice or pasta can be added.

* This function works best with pans recommended by ATAG (please refer to www.atag.nl).

** These menu functions work best if they are started at the beginning of the cooking process.



Simmering function*

The temperature of the dish is constantly kept near the boiling point (90 °C - 95 °C). The simmer setting works best with a lid on the pan. Thicker dishes have to be stirred every 15 minutes. The maximum simmering time is 8 hours, unless a shorter time has been set with the aid of a timer.

Dish	Quantity +/-	Pan	Zone
Sauce or soup	1 l	Low pan (Ø 200)	Ø 145 / HI8271MT Ø 180
	1 l	Low pan (Ø 200)	Ø 180
	1,5 l	High pan (Ø 200)	Ø 180
	1 l	Low pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	1,5 l	High pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	2,5 l	Large pan (Ø 240)	Ø 260
	2,5 l	Large pan (Ø 240)	Ø 260 double



Function for keeping warm*

The temperature of a dish is automatically kept at a constant temperature of 70 °C - 75 °C. The setting for keeping warm works best with a lid on the pan. Larger quantities and thicker dishes need to be stirred occasionally. The maximum time for keeping warm is 8 hours, unless a shorter time has been set with the aid of a timer.

Dish	Number of people	Quantity +/-	Pan	Zone
All dishes	1	1000 g	Saucepan (Ø 200)	Ø 145 / HI8271MT Ø 180
	2 - 3	1500 g	Low pan (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 g	High pan (Ø 200)	Ø 180
	4	2000 g	High pan (Ø 200)	Ø 210 / Vario
	8	4000 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260
	8	4000 g	Large pan (Ø 240)	Ø 260 double

* This function works best with pans recommended by ATAG (please refer to www.atag.nl).

wok

Wok function*/**

The wok setting provides an optimal wok temperature, for both the oil and the wok. After the beep the pan has reached its temperature, the oil can be put in the pan and then the dish.

Dish	Number of people	Maximum amount of meat or fish / vegetables	Pan	Zone
Meat, fish, vegetables	1 - 2	300 g / 300 g	Wokpan	Ø 145 / HI8271MT Ø 180
	1 - 2	300 g / 300 g	Wokpan	Ø 180
	3 - 4	600 g / 600 g	Wokpan	Ø 210 / Vario
	3 - 4	600 g / 600 g	Wokpan	Ø 260
	1 - 2	300 g / 300 g	Wokpan	Ø 260 double



Searing function*/**

The searing setting provides the optimal searing temperature. After the beep the pan has reached its temperature. The oil or butter can be put into the pan and then the dish.

Dish	Number of people	Quantity	Pan	Zone
Meat, fish	1 - 2	150 - 200 g	Frying pan	Ø 145 / HI8271MT Ø 180
	2 - 3	200 - 400 g	Frying pan	Ø 180
	4 - 5	400 - 500 g	Frying pan	Ø 210 / Vario
	5 - 6	500 - 600 g	Frying pan	Ø 260
	5 - 6	500 - 600 g	Frying pan	Ø 260 double

* This function works best with pans recommended by ATAG (please refer to www.atag.nl).

** These menu functions work best if they are started at the beginning of the cooking process.



Grill function*/**

The grill setting provides the optimal grilling temperature. A beep can be heard when the pan has reached its temperature.

Dish	Number of people	Quantity	Pan	Zone
Meat, fish, vegetables	1 - 2	100 - 200 g	Grill pan / plate	Ø 145 / HI8271MT Ø 180
	2 - 3	200 - 300 g	Grill pan / plate	Ø 180
	3 - 4	300 - 400 g	Grill pan / plate	Ø 210 / Vario
	4 - 6	400 - 600 g	Grill pan / plate	Ø 260
	4 - 6	400 - 600 g	Grill pan / plate	Ø 260 double

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
Rice oil	255 °C
Olive oil	242 °C

* This function works best with pans recommended by ATAG (please refer to www.atag.nl).

** These menu functions work best if they are started at the beginning of the cooking process.

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 11 and 12 to:

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

Use setting 9 and 10 to:

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

Use setting 7 and 8 to:

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

Use setting 4-6 to:

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

Use settings 1-3 to:

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

Cleaning

Tip

Set the child lock before you start cleaning the hob.

Daily cleaning

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

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent 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.

TROUBLESHOOTING

General

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

Troubleshooting table

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

Symptom	Possible cause	Solution
The display lights up when the hob is activated for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. Ticking can also occur at lower settings.	Normal operation.
The pans make a noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
You have switched on a cooking zone, but the display keeps flashing.	The pan you are using is not suitable for induction cooking, or has a diameter of less than 12 cm.	Use a suitable pan, see page 11 and 12.

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible cause	Solution
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch the bleep off 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.
'br' appears in the display and the touch controls are not working.	The bridge function is activated.	Deactivate the bridge function (see pagina 17).
Error code F00.	The control panel is dirty or has water lying on it.	Clean the control panel.
Error code F0 up to and including F6 and FC.	Defective generator.	Contact the service department.
Error code F7.	The ambient temperature is not good.	Switch off all heat sources in the vicinity of the cooking plate.
Error code F8 and F08.	Appliance over heated.	The appliance has been switched off because of over heating. Let the appliance cool down and start again on a lower setting.
Error code F9 and/or continuous beep.	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Let your connection be changed.
Error code F99.	You have pressed two or more buttons at the same time.	Do not operate more than one button at the same time.
Error code FA.	Mains voltage is too low.	Contact your energy supplier.
Error code FAN.	Air circulation not good.	Make sure the venting holes under the cooking plate are open.
Other error codes.	Defective generator.	Contact the service department.

TECHNICAL DETAILS

Technical details

This appliance complies with all relevant CE directives.

Hob type	HI6271M	HI6271MI	HI6271MV	HI6272MV
Induction	x	x	x	x
Connection	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Phases	2	2	2	2
Maximum capacity cooking zones				
Middle left				
Front left	3,7 kW (Ø210)	3,7 kW (Ø210)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Rear left	2,2 kW (Ø145)	2,2 kW (Ø145)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Rear right	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Front right	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Connected load				
L1	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L3				
Total connected load	7400 W	7400 W	7400 W	7400 W
(Building in) dimensions				
Appliance width x depth	644 x 522 mm	640 x 510 mm	644 x 522 mm	644 x 522 mm
Build-in height from top of worktop	43 mm	50 mm	43 mm	43 mm
Cut-out width x depth	560 x 490 mm	560 x 490 mm	560 x 490 mm	560 x 490 mm
Minimal distance cut-out to back wall	40 mm	40 mm	40 mm	40 mm
Minimal distance cut-out to side wall	40 mm	40 mm	40 mm	40 mm

TECHNICAL DETAILS

Hob type	HI7271M	HI8271MT
Induction	x	x
Connection	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Phases	2	2
Maximum capacity cooking zones		
Middle left		3,7 kW (Ø260)
Front left	3,7 kW (Ø210)	3 kW (Ø180)
Rear left	2,2 kW (Ø145)	3 kW (Ø180)
Rear right	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)
Front right	3 kW (Ø180)	3 kW (Ø180)
Connected load		
L1	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW
L3		
Total connected load	7400 W	7400 W
(Building in) dimensions		
Appliance width x depth	774 x 522 mm	804 x 522 mm
Build-in height from top of worktop	43 mm	46 mm
Cut-out width x depth	750 x 490 mm	780 x 490 mm
Minimal distance cut-out to back wall	40 mm	40 mm
Minimal distance cut-out to side wall	40 mm	40 mm

TECHNICAL DETAILS

Hob type	HI9271M	HI9271MV	HI3271MV
Induction	x	x	x
Connection	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Phases	3	3	1
Maximum capacity cooking zones			
Front left	3,7 kW (Ø260)	3,7 kW (180x220)	
Rear left	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	
Front middle	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Rear middle	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	3,7 kW (180x220)
Front right	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	
Rear right	3 kW (Ø180)	3,7 kW (180x220)	
Connected load			
L1	3,7 kW	3,7 kW	3,7 kW
L2	3,7 kW	3,7 kW	
L3	3,7 kW	3,7 kW	
Total connected load	11100 W	11100 W	3700 W
(Building in) dimensions			
Appliance width x depth	904 x 522 mm	904 x 522 mm	330 x 522 mm
Build-in height from top of worktop	43 mm	43 mm	43 mm
Cut-out width x depth	860 x 490 mm	860 x 490 mm	290 x 490 mm
Minimal distance cut-out to back wall	40 mm	40 mm	40 mm
Minimal distance cut-out to side wall	40 mm	40 mm	40 mm

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.

Declaration of conformity



We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.