

Gebruiksaanwijzing

Inductiekookplaat

HI38571TF

HI39571TF

ATAG
we love to cook

INHOUDSOPGAVE

Uw inductie kookplaat

Voorwoord 4
Toestelbeschrijving 5
Pan selectie modus 6
'Pan verplaats' functie 7

Veiligheid

Temperatuurbeveiliging 8
Kookduurbegrenzer 8
Vermogensbegrenzer 8

Voor het eerste gebruik

Inductiegeluiden 9
Geschikte pannen 9
Pandetectie 10
Kookinstellingen 11

Bediening

Het toestel inschakelen / Het toestel naar stand-by modus schakelen 12
Het vermogen instellen 12
Vermogensstand boost (B) en dubbel boost (B^2) 13
Stoppen met koken 13
Een 'snelle stop' 13
Restwarmte-indicatie 13
Een kookwekker starten 14
De instelling van een kookwekker wijzigen / Een kookwekker stoppen 14
De eierwekker starten 15
De instelling van de eierwekker wijzigen / De eierwekker stoppen 15
Pauzefunctie 16
Vergrendelfunctie 16
De Bridge-inductiekookzones koppelen 17
Een programma starten 17
Een programma stoppen 18
Het programma-menu sluiten 18
Automatische kookfuncties 18

INHOUDSOPGAVE

Instellingen

Instellingenmenu	23
Personalizeren	23
Kinderslot	24
Geluid	24
Helderheid	25
Klok	25
Taal	25
Fabrieksinstellingen	25

Servicemenu

Vermogensbegrenzer	26

Onderhoud

Schoonmaken	28

Problemen oplossen

Algemeen	29
Waarschuwingsberichten	30
Foutcodes	31

Technische specificaties

Informatie over EU-verordening 66/2014	32

Milieu aspecten

Afvoer van het toestel en de verpakking	33


Belangrijke informatie


Handig om te weten


Elektrische aansluiting

Voorwoord

Gefeliciteerd met uw keuze voor dit toestel van Atag. In het ontwerp van dit product heeft eenvoudige bediening en optimale gebruiksvriendelijkheid centraal gestaan.

In deze handleiding leest u hoe u dit toestel het best kunt gebruiken. Naast informatie over de bediening, vindt u hier ook achtergrondinformatie die u tijdens het gebruik van het toestel van pas kan komen.

⚠ Lees eerst de separate veiligheidsinstructies voordat u het toestel gebruikt.

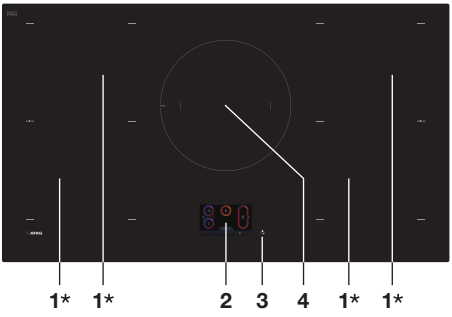
Lees deze handleiding door voordat u het toestel in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

Deze handleiding dient als referentie voor de servicedienst. **Plak het typeplaatje in het daarvoor bestemde kader, achter op de handleiding.** Het typeplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

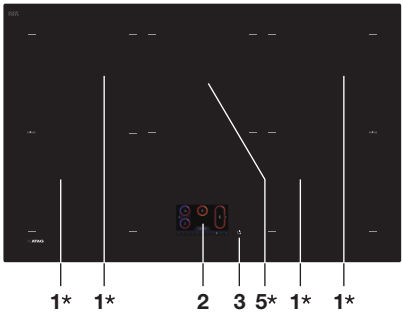
Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.

Toestelbeschrijving

HI39571TF



HI38571TF



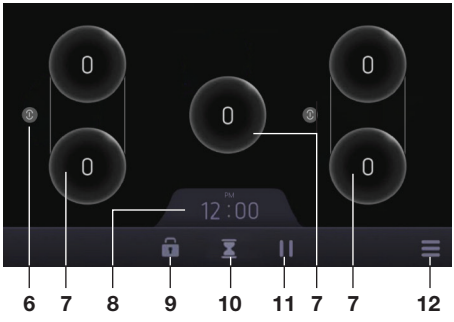
1. Bridge inductie kookzone 220 x 195 mm / 2,1 kW (boost 3,7 kW)
2. Display / Bedieningspaneel
3. Aan-/uittoets
4. ‘Dual ring’ inductie kookzone Ø 280 mm / 2,6 kW (boost 5,5 kW)
5. Inductie kookzone 220 x 195 mm / 2,1 kW (boost 3,7 kW)

* Op deze kookzones kunnen de automatische kookfuncties gebruikt worden.

Hoofdscherm

Het hoofdscherm wordt op het display weergegeven wanneer u het toestel inschakelt met de aan-/uittoets.

6. Verbindingssymbool
7. Zone aanduiding
8. Klok (huidige tijd)
9. Vergrendeling bedieningspaneel
10. Eierwekker
11. Pauze
12. Instellingenmenu



Let op

Hete pannen kunnen schade veroorzaken aan het display en aan de aan-/uittoets. Plaats geen pannen op het display / bedieningspaneel. Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone.

Intuïtieve bediening

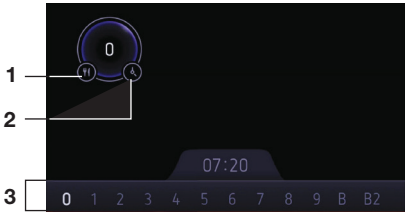
De grafische gebruikersinterface maakt een eenvoudige en intuïtieve bediening door de gebruiker mogelijk. Het display toont op een leuke en eenvoudige manier alle informatie die de gebruiker tijdens het gebruik nodig heeft. Acties van de gebruiker leiden tot aangepaste displays met andere functies. De software werkt met verschillende visuele effecten zoals animaties en kleuren om de bruikbaarheid te vergroten. Bedien één toets per keer.

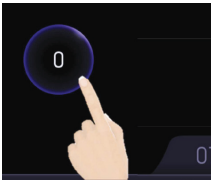
Raak op het display een panvorm of een symbool aan; de bijbehorende opties worden op het display weergegeven.

Pan selectie modus

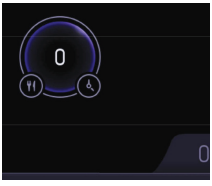
De pan selectie modus wordt weergegeven wanneer u een panvorm aanraakt in het hoofdscherm.

1. Programma's.
2. Timer.
3. Schuifregelaar met vermogensstanden.

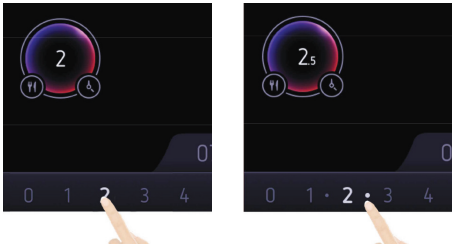




Aanraken

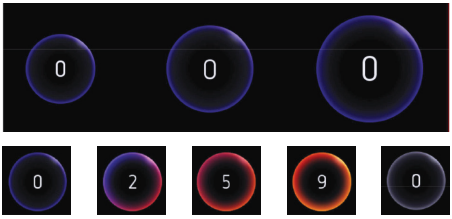


Pan selectie modus



Raak het nummer van een vermogensstand aan of selecteer een halve vermogensstand tussen de nummers in. U kunt ook met uw vingertop van de linkerkant naar de rechterkant (of omgekeerd) schuiven. Een stip geeft een halve vermogensstand aan.

Het display toont de positie en de grootte van de pan. Er zijn 2 of 3 pangroottes geïmplementeerd in de gebruikersinterface (afhankelijk van het model kookplaat): klein, medium en groot. Deze groottes worden altijd getoond met een ronde vorm en ze kunnen verschillende kleuren hebben.



Vermogensstand 0	Blauw
Vermogensstand 1 t/m 3.5	Paars
Vermogensstand 4 t/m 6.5	Rood
Vermogensstand 7 t/m B^2	Oranje
Bij een opgetilde pan of geen pan	Grijs





De ronde vorm die het meest overeenkomt met de grootte van de pan wordt weergegeven op het display.

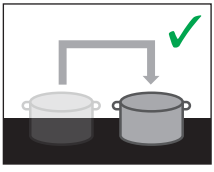
'Pan verplaats' functie

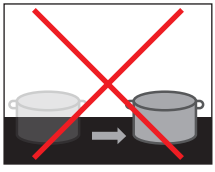
Een pan kan naar een andere kookzone op de kookplaat worden verplaatst. De instellingen van de pan (vermogensstand / programma / timer) verplaatsen automatisch mee naar de nieuwe panpositie. Het display toont de nieuwe panpositie, inclusief de instellingen van die pan. Het is belangrijk om maar één pan tegelijk te verplaatsen.

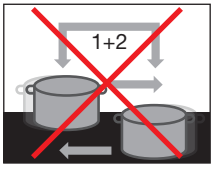
- Automatische kookfuncties verplaatsen niet mee maar worden uitgeschakeld.

Wanneer u een pan optilt, toont het display circa 20 seconden de informatie van die pan. Gedurende die tijd kunt u de pan op een nieuwe positie plaatsen en alle instellingen van die pan worden automatisch naar de nieuwe panpositie verplaatst.









Let op

Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op de kookplaat. Wij adviseren om pannen op te tillen en niet te verschuiven over de kookplaat.

Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt!

Temperatuurbeveiliging

Een sensor controleert continu de temperatuur van bepaalde onderdelen van de kookplaat. Elke kookzone is voorzien van een sensor die continu de temperatuur van de bodem van de pan controleert om risico op oververhitting te voorkomen wanneer een pan droogkookt. Bij een te hoge temperatuur wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd of wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Kookduurbegrenzer

De kookduurbegrenzer is een beveiliging van uw kookplaat. Deze begrenzer wordt geactiveerd als de kookduur, zoals aangegeven in de tabel, wordt overschreden. Afhankelijk van het gekozen programma of vermogen wordt de kookduur als volgt begrensd:

Programma / Vermogensstand	**Automatische uitschakeling na een kookduur van:**
Smelten / Warmhouden / Sudderen	2 uur
1 / 1.5	10 uur
2 /2.5 / 3 / 3.5	5 uur
4 / 4.5	4 uur
5 / 5.5	3 uur
6 / 6.5 / 7 / 7.5 / 8 / 8.5	2 uur
9	1 uur
B / B^2	15 minuten (schakelt dan terug naar stand 9)

Vermogensbegrenzer

Kookzones die op dezelfde fase zitten beïnvloeden elkaar. Wanneer deze kookzones tegelijk ingeschakeld zijn, wordt het vermogen automatisch verdeeld. Wanneer de boostfunctie, een automatische functie of een programma wordt gebruikt, kan het zijn dat de vermogens-begrenzing standen verlaagt of een functie uitschakelt. Staat een kookzone op boost en wilt u de andere kookzone op stand 9 of boost zetten, zal de kookzone met boost automatisch naar een lagere stand gaan.

Voor HI39571TF: Als de kookplaat aangesloten is op 2 fase en de vermogensbegrenzer is ingesteld op bijhorende configuratie, beïnvloeden de middelste en de rechter kookzones elkaar ook.

- Zie ‘Servicemenu / Vermogensbegrenzer’.

Inductiegeluiden

Een tikkend geluid
Dit wordt veroorzaakt door de vermogensbegrenzer op de kookzones. Ook bij lagere kookstanden kunt u een tikkend geluid horen.

Pannen maken geluid
Pannen kunnen tijdens het koken geluid maken. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. Bij hoge niveaus is dit bij sommige pannen een heel normaal verschijnsel. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

De ventilatoren maken geluid
Het toestel is voorzien van meerdere ventilatoren om de levensduur van de elektronica te verlengen. Als u het toestel intensief gebruikt, worden de ventilatoren ingeschakeld om het toestel te koelen en hoort u een zoemend geluid. De ventilatoren blijven nog enkele minuten doorwerken nadat de kookplaat is uitgeschakeld.

Geschikte pannen

Voor inductiekoken moet een pan een dikke vlakke bodem hebben (minimaal 2,25 mm). Gebruik pannen van ferromagnetisch materiaal of pannen met een sandwichbodem. Andere pannen leveren lagere prestaties. Pannen van koper, aluminium of keramisch materiaal zijn niet geschikt.



In de pan selectie modus wordt een ongeschikte pan weergegeven in een grijze kleur en er wordt een vraagteken getoond. Raak het vraagteken aan om de informatie te tonen.

De minimale pandiameter die u kunt gebruiken voor de kookzone van 220 x 195 mm is Ø 12 cm. De minimale pandiameter die u kunt gebruiken voor de ‘Dual ring’ inductie kookzone (van Ø 280 mm) is Ø 24 cm voor de buitenste spoel en Ø 12 cm voor de binnenste spoel.

Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de droogkookbeveiliging belemmeren; het toestel kan dan te warm worden. Dit kan tot schade leiden. Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK



Pannen die op een gaskookplaat zijn gebruikt, zijn niet meer geschikt voor inductiekoken.



Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen! Het emaille kan beschadigen op een hoge stand wanneer de pan te droog is. Door te hoge vermogensstanden kan de panbodem gemakkelijk kromtrekken.



Let op
Hete pannen kunnen schade veroorzaken aan het display en aan de aan-/uittoets. Plaats geen pannen op het display / bedieningspaneel. Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone.



Let op
Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op de kookplaat. Wij adviseren om pannen op te tillen en niet te verschuiven over de kookplaat.



Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat, deze kunnen heet worden.

Pandetectie

Een geschikte pan wordt met een panvorm met een blauwe kleur aangegeven.

Als de kookplaat, na het instellen van het vermogen, geen (ijzerhoudende) pan detecteert, geeft het display dit aan met een grijze panvorm. De kookzone schakelt na 20 seconden uit.

Haalt u tijdens het koken een pan van de kookzone af, dan verschijnt een grijze panvorm. De gekleurde panvorm verschijnt weer als u de pan terug plaatst. De kookzone schakelt in met het eerder ingestelde vermogensniveau.

Kookinstellingen

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

Gebruik de boost-instellingen voor:
- snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistof.

Gebruik instelling 8,5 - 9 voor:
- aanbraden van vlees;
- bereiden van vis;
- bakken van omeletten;
- bakken van gekookte aardappelen;
- frituren van voedsel.

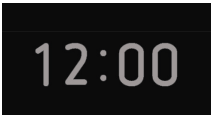
Gebruik instelling 7 - 8 voor:
- bakken van dikke pannenkoeken;
- bakken van dikke lappen gepaneerd vlees;
- bakken van bacon (vet);
- koken van rauwe aardappelen;
- bakken van wentelteefjes;
- bakken van gepaneerde vis;
- doorkoken van pasta.

Gebruik instelling 4 - 6,5 voor:
- doorkoken van grote hoeveelheden;
- ontdooien van harde groenten;
- bakken van dunne (gepaneerde) lappen vlees.

Gebruik instelling 1 - 3,5 voor:
- trekken van bouillon;
- stoven van vlees;
- zacht koken van groenten;
- smelten van chocolade;
- pocheren;
- smelten van kaas.

Lees het hoofdstuk ‘Voor het eerste gebruik’ zorgvuldig door voordat u begint met koken. Dit voorkomt onjuist gebruik van de kookplaat.

Het toestel inschakelen / Het toestel naar stand-by modus schakelen



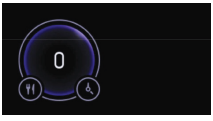
1. Raak de aan-/uittoets aan totdat u een geluidssignaal hoort.
   Het toestel schakelt in; het hoofdscherm wordt op het display weergegeven.
2. Raak de aan-/uittoets weer aan totdat u een geluidssignaal hoort.
   Het toestel schakelt naar stand-by modus. De klok wordt enkele seconden op het display weergegeven.

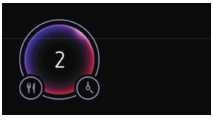
Na 20 seconden schakelt het toestel automatisch naar stand-by modus als alle vermogensstanden op ‘0’ staan en er geen bediening is door de gebruiker.

U kunt de tijd van de klok aanpassen in het instellingenmenu, zie hoofdstuk ‘Instellingen / Klok’.

Het vermogen instellen

Gebruik hoge vermogens voor het koken van water of groenten en om vlees en vis te frituren. Gebruik lage vermogens om te sudderen en zachtjes te koken/verwarmen.





1. Zet een pan op de kookplaat.
2. In de pan selectie modus; stel een vermogensstand in.
   De vermogensstand voor de pan in selectie modus wordt op het display weergegeven en het verwarmen begint.

Als een pan op de kookplaat wordt gezet, wordt automatisch de pan selectie modus weergegeven gedurende 4 seconden. Staat een pan niet in de pan selectie modus, raak dan de overeenkomstige panvorm aan.

Vermogensstand boost (B) en dubbel boost (B²)



Gebruik vermogensstand boost of dubbel boost om met het hoogste vermogen gedurende een korte tijd te koken. Na 15 minuten wordt de vermogensstand boost automatisch op stand 9 gezet.

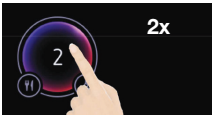
Brandgevaar
Gebruik vermogensstand boost of dubbel boost alleen om een grote hoeveelheid water op te warmen of aan de kook te brengen. Olie of vet kunnen extreem hoge temperaturen bereiken met vermogensstand boost. Brandgevaar!

Stoppen met koken



In pan selectie modus; zet de vermogensstand op ‘0’ om te stoppen met koken.
De restwarmte-indicatie wordt weergegeven op het display.

Een ‘snelle stop’



In pan selectie modus; raak twee keer de panvorm aan.
De vermogensstand wordt meteen op ‘0’ gezet. De restwarmte-indicatie wordt weergegeven op het display.

Restwarmte-indicatie

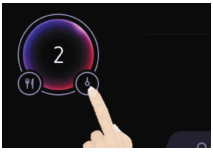


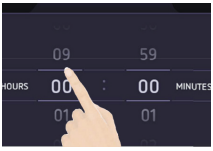
De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator waarmee wordt aangegeven welke kookzone nog warm is. Zelfs als de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator ‘H’ ingeschakeld zolang de kookzone nog warm is! Raak de kookzones niet aan wanneer deze indicator brandt.

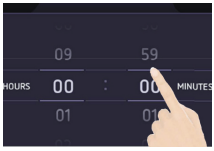
Gevaar! Risico op brandwonden en brand.
Zolang de restwarmte-indicatoren branden, mag u de kookzones niet aanraken en er geen warmtegevoelige voorwerpen op leggen.

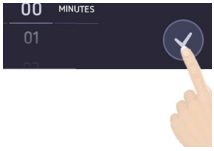
Een kookwekker starten

De kookwekker wordt gebruikt om de vermogensstand na een bepaalde tijd automatisch op ‘0’ te zetten. U kunt een kookwekker instellen voor elke pan op de kookplaat (van 1 minuut tot 9 uur en 59 minuten).

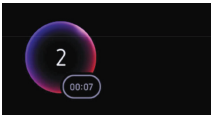




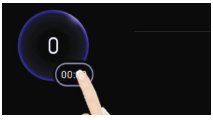




Stel de uren en de minuten in en raak de bevestigingstoets aan om de instellingen te bewaren.
De kookwekker wordt weergegeven in de panvorm van de pan in selectie modus en begint met aftellen.



Als de kookwekker afloopt, hoort u een geluidssignaal en begint de kookwekker te knipperen. De vermogensstand wordt op ‘0’ gezet.

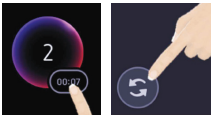


Raak de knipperende kookwekker aan of haal de pan weg.
Het geluidssignaal stopt en het display toont enkele seconden de pan selectie modus.

Na 30 seconden stopt het geluidssignaal automatisch en het display toont enkele seconden de pan selectie modus.

De instelling van een kookwekker wijzigen / Een kookwekker stoppen

Tijdens het koken kunt u altijd de instelling van een kookwekker wijzigen of een kookwekker stoppen.

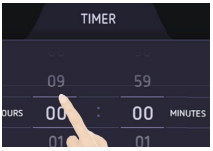


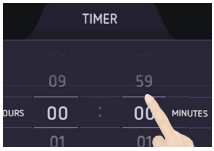
1. Raak de kookwekker aan en pas de uren en/of minuten aan. Raak het reset symbool aan om de kookwekker op ‘00:00’ te zetten.
2. Raak de bevestigingstoets aan om de instellingen te bewaren.

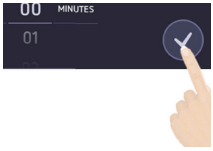
De eierwekker starten

U kunt de eierwekker instellen van 1 minuut tot 9 uur en 59 minuten. De eierwekker werkt onafhankelijk en heeft geen effect op een kookzone.

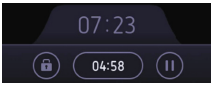




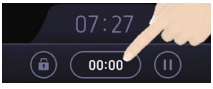




Stel de uren en de minuten in en raak de bevestigingstoets aan om de instellingen te bewaren.
De eierwekker wordt op het display weergegeven en begint met aftellen.



Als de eierwekker afloopt, hoort u een geluidssignaal en de eierwekker begint te knipperen.

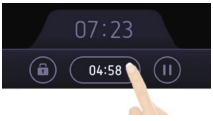


Raak de knipperende eierwekker aan.
Het geluidssignaal stopt en het display toont het symbool van de eierwekker.

Na 30 seconden stopt het geluidssignaal automatisch en het display toont het symbool van de eierwekker.

In de stand-by modus blijft een ingestelde eierwekker aftellen en wordt op het display weergegeven. Tevens wordt de klok tijdens de werking van de eierwekker op het display weergegeven.

De instelling van de eierwekker wijzigen / De eierwekker stoppen



1. Raak de eierwekker aan en pas de uren en/of minuten aan. Raak het reset symbool aan om de eierwekker op ‘00:00’ te zetten.
2. Raak de bevestigingstoets aan om de instellingen te bewaren.

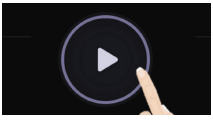
Pauzefunctie

Deze functie stopt de kookactiviteit tijdelijk (max. 10 minuten); kookwekkers en de eierwekker worden ook gepauzeerd.

⚠ Als de pauzefunctie langer dan 10 minuten duurt, schakelt de kookplaat automatisch naar de stand-by modus.



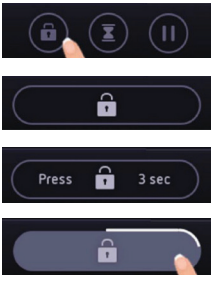
1. Raak de pauzetoets aan.
   De pauzefunctie is actief; het display toont het 'doorgaan' symbool.



2. Raak het 'doorgaan' symbool aan om de pauzefunctie te stoppen.
   De kookplaat zet alle kookactiviteiten voort met dezelfde instellingen als voorheen.

Vergrendelfunctie

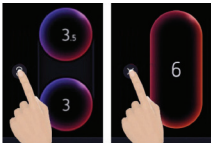
Om te voorkomen dat de kookzones per ongeluk worden geactiveerd of instellingen worden verstoord, vooral tijdens het schoonmaken, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (met uitzondering van de aan-/uittoets).



1. Raak de vergrendeltoets aan.
   Er verschijnt een slotsymbool op het scherm; het bedieningspaneel is vergrendeld.
   Als u een actie probeert uit te voeren, meldt het display u dat de vergrendelfunctie is geactiveerd.
   Er klinkt een geluidssignaal en er verschijnt een bericht onder aan het scherm.
   In het geval dat kookprocessen zijn geactiveerd, zijn deze nog steeds actief, maar kunnen ze niet worden gewijzigd.
2. Raak de vergrendeltoets drie seconden aan (totdat de animatie rond het vergrendelsymbool is voltooid) om het bedieningspaneel te ontgrendelen.

De Bridge-inductiekookzones koppelen

Twee Bridge-inductiezones kunnen aan elkaar worden gekoppeld. Hierdoor ontstaat één grote zone die kan worden gebruikt voor bijvoorbeeld een grillplaat of een vispan op hetzelfde vermogen. De pan moet groot genoeg zijn om het midden van de twee linker of de twee rechter Bridge-inductiekookzones te bedekken (minimaal 230 mm).



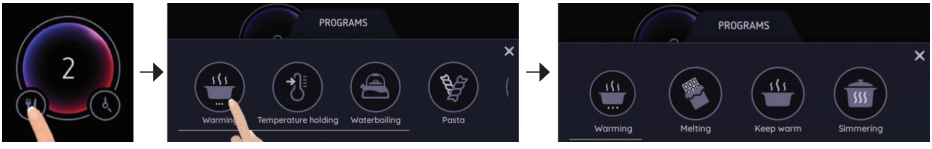
1. In pan selectie modus; raak het verbindingssymbool tussen de twee bridge-inductiekookzones aan.
   De zones worden gekoppeld tot één grote kookzone.
2. In de pan selectie modus; stel een vermogensstand in.
   De vermogensstand voor de pan in selectie modus wordt op het display weergegeven en het verwarmen begint.
3. Raak het verbindingssymbool tussen de twee bridge-inductiekookzones opnieuw aan om de kookzones los te koppelen.

De bridge zones worden automatisch gekoppeld als op beide zones al een pan of grillplaat staat tijdens het inschakelen van de kookplaat.

Een programma starten

U kunt drie verschillende programma's selecteren. De programma's kunnen op iedere kookzone worden gebruikt en verplaatsen mee met de 'Pan verplaats' functie. De nauwkeurigheid van de temperatuur is afhankelijk van de kwaliteit van de gebruikte pan.

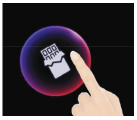
- Smelten (Melting): om chocolade te smelten / ± 44 °C.
- Warmhouden (Keep warm) / ± 70 °C.
- Sudderen (Simmering) / ± 94 °C.





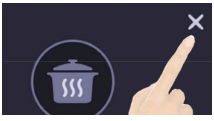
Raak het symbool 'Verwarmen' (Warming) aan en raak daarna het symbool van het gewenste programma aan.
Het symbool wordt weergegeven in de panvorm van de pan in selectie modus en het programma start.

Een programma stoppen



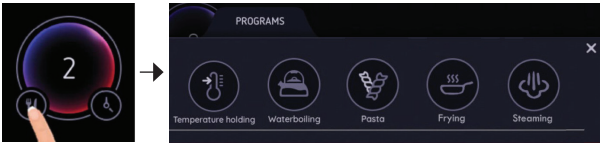
Raak de panvorm met het programma aan en selecteer vermogensstand ‘0’. U kunt ook de panvorm twee keer aanraken voor een ‘snelle stop’.

Het programma-menu sluiten



Raak symbool ‘x’ aan op het display.

Automatische kookfuncties



Deze kookplaat beschikt over 5 automatische kookfuncties.

- Temperatuur houden (Temperature holding).
- Water koken (Waterboiling).
- Pasta (Pasta).
- Braden (Frying).
- Stomen (Steaming).

De automatische kookfuncties kunnen niet geselecteerd / gebruikt worden bij gekoppelde kookzones en de ‘Dual ring’ inductie kookzone van de HI39571TF. Automatische kookfuncties verplaatsen niet mee naar een andere kookzone maar worden uitgeschakeld als u de pan verplaatst.

De daadwerkelijke prestaties van deze kookfuncties zijn sterk afhankelijk van het gebruikte kookgerei en van bepaalde andere parameters:

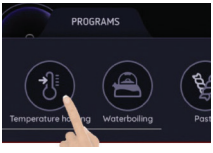
- De automatische kookfuncties werken het meest nauwkeurig met roestvrijstalen pannen met een sandwichbodem.

- De automatische kookfuncties werken minder nauwkeurig met kookgerei dat aluminium bevat of meerlaags pannen.
- Het gebruik van gietijzeren en stalen kookgerei wordt niet aanbevolen.
- Zorg ervoor dat u voor koken, stomen, pasta en bakken een pan gebruikt die kouder is dan 40 °C en een zone zonder restwarmte (kouder dan 60 °C).
- De ‘pan verplaats’ functie kan niet gebruikt worden bij de automatische kookfuncties. Als de pan van de ene zone naar de andere wordt verplaatst, schakelt de automatische kookfunctie uit en verschijnt er een uitroepteken in de display van de kookzone.
- Als de pan langer dan 20 seconden wordt opgetild, worden de geactiveerde automatische kookfuncties geannuleerd.
- U kunt meerdere automatische kookfuncties tegelijkertijd op verschillende zones gebruiken.
- De timer kan gebruikt worden bij de automatische kookfuncties.

De functie ‘Temperatuur houden’

Deze functie houdt automatisch de huidige kooktemperatuur van je eten vast. Als er nieuw (koud) eten wordt toegevoegd, wordt het vermogen automatisch weer verhoogd naar de ingestelde temperatuur.

Deze functie kan pas geselecteerd worden nadat de kookzone is opgewarmd. Breng daarom eerst de pan op de gewenste temperatuur. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, kan deze toets worden bediend en wordt de temperatuur vastgehouden. Als de pan nog koud is kan deze functie niet worden geselecteerd.



Raak het symbool van de automatische kookfunctie aan.
Het symbool wordt weergegeven in de panvorm van de pan in selectie modus en de functie start.
De temperatuur van de geselecteerde zone wordt geanalyseerd.
Na enkele seconden klinkt er een geluidssignaal ter bevestiging dat de temperatuur behouden blijft.

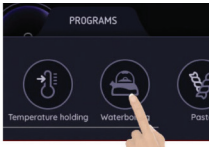
Raak, als de temperatuur geanalyseerd is, tijdens de functie ‘Temperatuur houden’ de panvorm met de functie aan om vervolgens met de schuifregelaar de temperatuur nog iets bij te stellen.

Er kan voor deze functie ook een kookwekker worden gestart.

Om de automatische kookfunctie voortijdig te stoppen: raak de panvorm met de functie aan en selecteer ‘OFF’. U kunt ook de panvorm twee keer aanraken voor een ‘snelle stop’.

De functie ‘Water koken’
Deze functie brengt het water automatisch tot het kookpunt. Zodra het kookpunt is bereikt, schakelt de geselecteerde zone uit.

Let op
- Er mogen tijdens het koken geen ingrediënten zoals zout of voedsel in de pan aanwezig zijn.
- De waterhoogte in de pan moet tussen 3 cm en 9 cm liggen.
- Laat het opwarmproces bij voorkeur met deksel plaatsvinden.
- Navullen met water tijdens de functie ‘Water koken’ verstoord de nauwkeurigheid.

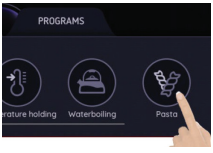


Raak het symbool van de automatische kookfunctie aan.
Het symbool wordt weergegeven in de panvorm van de pan in selectie modus en de functie start.
De geselecteerde zone zal opwarmen en het water naar het kookpunt brengen. Wanneer het kookpunt bereikt is, klinkt er een geluidssignaal.
De kookzone wordt uitgeschakeld.

Om de automatische kookfunctie voortijdig te stoppen: raak de panvorm met de functie aan en selecteer vermogensstand ‘0’. U kunt ook de panvorm twee keer aanraken voor een ‘snelle stop’.

De functie ‘Pasta’
Deze functie brengt het water automatisch tot het kookpunt. Na het toevoegen van de pasta en het zout handhaaft de functie het kookpunt zonder dat het water overkookt.

Let op
- Er mogen tijdens het opwarmen van het water geen ingrediënten zoals zout of voedsel in de pan aanwezig zijn.
- De waterhoogte in de pan moet tussen 3 cm en 13 cm liggen.
- Het opwarmproces moet met deksel plaatsvinden.
- Vul tijdens het gehele proces geen water bij.



1. Raak het symbool van de automatische kookfunctie aan.
   Het symbool wordt weergegeven in de panvorm van de pan in selectie modus en de functie start.
   De geselecteerde zone zal opwarmen en het water naar het kookpunt brengen. Wanneer het kookpunt bereikt is, klinkt er een geluidssignaal.
2. Verwijder de deksel van de pan en doe de pasta en eventueel wat zout in de pan.

3. Stel een kookduur in en raak de bevestigingstoets aan om de instelling te bewaren.
   De kookwekker wordt weergegeven in de panvorm.
   Als de kookwekker afloopt, hoort u een geluidssignaal en begint de kookwekker te knipperen. De kookzone wordt uitgeschakeld.
4. Raak de panvorm aan om het geluidssignaal uit te schakelen.

Om de automatische kookfunctie voortijdig te stoppen: raak de panvorm met de functie aan en selecteer vermogensstand ‘0’. U kunt ook de panvorm twee keer aanraken voor een ‘snelle stop’.

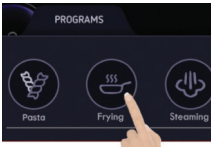
De functie ‘Braden’

Deze functie brengt de pan automatisch op de juiste temperatuur voor het braden van verschillende soorten voedsel. Na het toevoegen van de olie en het voedsel behoudt de functie de juiste temperatuur zonder dat het voedsel verbrandt.

Kookinstelling	Toepassing
1	Boter smelten, gebakken ei, omelet (zonder korst), gepaneerde gerechten.
2	Groenten (paprika, uien), gestoomde groenten.
3	Bevroren aardappel partjes, rösti, schnitzel.
4	Pannenkoeken, bevroren aardappel partjes, rösti, bacon.
5	Stoofpot (bijv. goulash), bacon, popcorn, worstjes.

Let op

Tijdens het opwarmproces mogen er geen olie of andere ingrediënten in de pan aanwezig zijn.



1. Raak het symbool van de automatische kookfunctie aan.
   Het symbool wordt weergegeven in de panvorm van de pan in selectie modus.
2. Selecteer een braadniveau met de schuifregelaar.
   De functie start. De geselecteerde zone warmt op en brengt de pan op de juiste temperatuur.
   Wanneer de juiste temperatuur is bereikt klinkt er een geluidssignaal.
   Er start automatisch een kookduurteller.
3. Voeg de olie en het voedsel toe.

Raak, als de juiste temperatuur is bereikt is, tijdens de functie ‘Braden’ de panvorm met de functie aan om vervolgens met de schuifregelaar een andere toepassing te kiezen.

Er kan voor deze functie ook een kookwekker worden gestart.

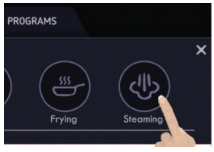
Om de automatische kookfunctie voortijdig te stoppen: raak de panvorm met de functie aan en selecteer ‘OFF’. U kunt ook de panvorm twee keer aanraken voor een ‘snelle stop’.

De functie ‘Stomen’

Deze functie brengt het water automatisch tot het kookpunt en houdt het daar vast, zodat er voldoende stoom ontstaat voor groenten of ander voedsel. U kunt de hoeveelheid stoom op elk moment wijzigen door het vermogensniveau op de schuifregelaar te wijzigen. Als al het water is verdampt, wordt het vermogensniveau uitgeschakeld.

Let op

- De groenten (of ander voedsel) moeten in de pan zitten met minimaal 3 cm water voordat het stomen wordt geactiveerd.
- De pan moet een deksel hebben.



Raak het symbool van de automatische kookfunctie aan.
Het symbool wordt weergegeven in de panvorm van de pan in selectie modus en de functie start.
De geselecteerde zone zal opwarmen en het water naar het kookpunt brengen.
Zodra het kookpunt is bereikt, klinkt er een geluidssignaal.
Er start automatisch een kookduurteller.
Het koken wordt standaard gehandhaafd om een bepaalde hoeveelheid stoom te behouden.

Raak, als het water kookt, tijdens de functie ‘Stomen’ de panvorm met de functie aan om vervolgens met de schuifregelaar de hoeveelheid stoom naar wens aan te passen.

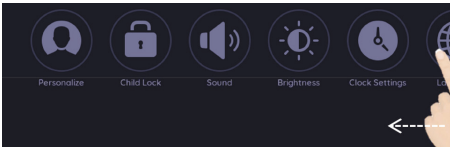
Er kan voor deze functie ook een kookwekker worden gestart.

Om de automatische kookfunctie voortijdig te stoppen: raak de panvorm met de functie aan en selecteer ‘OFF’. U kunt ook de panvorm twee keer aanraken voor een ‘snelle stop’.

Instellingenmenu

Dit menu bevat verschillende instellingen die u kunt aanpassen. Beweeg uw vingertop van links naar rechts of omgekeerd om de beschikbare instellingen te bekijken.





Raak het symbool van een instelling aan.
Het bijbehorende submenu verschijnt op het display.

Het menu wordt gesloten als u binnen 10 seconden geen instelling aanraakt.

Raak de bevestigingstoets in het submenu aan als u uw wijzigingen wilt opslaan.

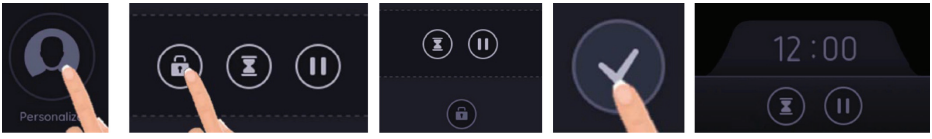
Raak het symbool ‘x’ aan om het menu te sluiten. Wijzigingen die u in het menu hebt gemaakt, worden geannuleerd. De vorige instellingen blijven behouden.

Personalizeren

U kunt selecteren welke (en in welke volgorde) de symbolen op het hoofdscherm worden weergegeven:

- Kinderslot.
- Eierwekker.
- Pauze.

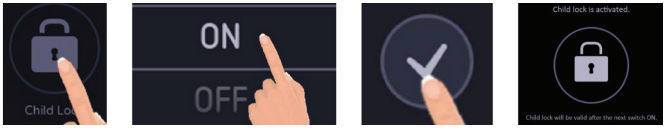
Een symbool verwijderen van het hoofdscherm
Het submenu toont de symbolen die op het hoofdscherm verschijnen. Raak een symbool aan om deze te verwijderen. Het symbool wordt onderaan weergegeven.



Een symbool toevoegen aan het hoofdscherm
Als u een symbool wilt toevoegen dat onderaan wordt weergegeven, raakt u het aan (in de gewenste volgorde als u meer symbolen wilt toevoegen). Het symbool wordt toegevoegd aan het hoofdscherm.

Kinderslot

Zet het kinderslot op on' ('aan'). Het hoofdscherm wordt nu niet meteen weergegeven als de kookplaat inschakelt; dit voorkomt dat de kookplaat per ongeluk kan worden bediend.

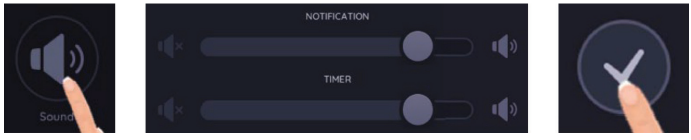


Elke keer als u de kookplaat inschakelt, wordt het kinderslotsymbool weergegeven. Raak het symbool gedurende drie seconden aan; daarna wordt het hoofdscherm weergegeven.



Geluid

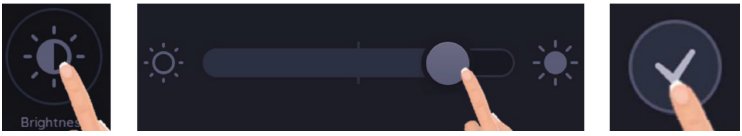
U kunt het volume van de geluidssignalen instellen.



Geluidssignalen voor foutmeldingen hebben altijd het maximale volume.

Helderheid

U kunt de helderheid van het display instellen.



Klok

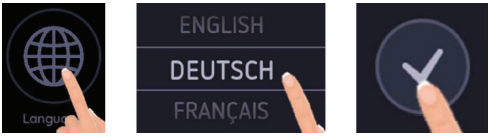
U kunt de tijd van de klok aanpassen die in het hoofdscherm wordt weergegeven.



De klok weergeven in stand-by modus
In stand-by modus is het mogelijk om de klok op het display weer te geven. U hoeft hiervoor niet de kookplaat in te schakelen. Raak het display op een willekeurige plek aan; de klok wordt gedurende 15 seconden op het display getoond.

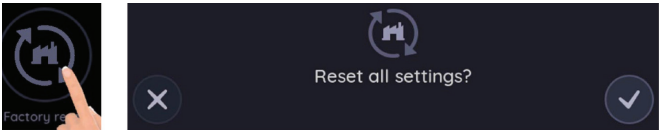
Taal

U kunt de taal van uw voorkeur instellen.



Fabrieksinstellingen

U kunt alle instellingen terugzetten naar de fabrieksinstellingen.



SERVICEMENU

Let op! Het servicemenu is alleen bedoeld voor een geregistreerde en gekwalificeerde installateur.

Vermogensbegrenzer

Het instellen van de configuratie en de vermogensbegrenzer mag alleen worden uitgevoerd door een erkende en gekwalificeerde installateur. Lees de veiligheidsvoorschriften en de installatie-instructies zorgvuldig door.

De begrenzer is af fabriek ingesteld op 11100W, maar het is mogelijk om tijdens de installatie deze instelling te wijzigen naar 9000W, 7400W of 6000W.

Bereid de kookplaat voor om het servicemenu te openen

1. Koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening en wacht een paar seconden.
2. Sluit het toestel vervolgens weer aan op de stroomvoorziening.
   - ▹ Schakel het toestel niet in; de kookplaat moet in de stand-by modus staan.
3. Raak binnen 2 minuten drie keer achter elkaar de aan-/uittoets aan (voor >150 msec. <1 sec.).
4. Tenslotte houdt u binnen 10 seconden na stap 3 de aan-/uittoets 4 seconden ingedrukt.
   Het servicemenu verschijnt op het display.

Configuratie (multi fase aansluiting)

In het menu ‘Configuratie’ kunt u de configuratie van de multi fase aansluiting van de vermogensbegrenzing controleren en wijzigen. Gebruik deze Configuratie-instelling voor het instellen van 2 of 3 fase aansluitingen.

	HI38571TF	
CFG 0*	11100W 3 fase	zones links 3700W middelste zone 3700W zones rechts 3700W
CFG 1	9000W 3 fase	zones links 3000W middelste zone 3000W zones rechts 3000W
CFG 2	7400W 2 fase	zones links 3700W middelste zone en zones rechts 3700W
CFG 3	6000W 2 fase	zones links 3000W middelste zone en zones rechts 3000W

* Standaard fabrieksinstelling

	HI39571TF	
CFG 12*	11100W 3 fase	zone links voor en middelste zone buiten spoel 3700W zone links achter en middelste zone binnen spoel 3700W zones rechts 3700W
CFG 13	9000W 3 fase	zone links voor en middelste zone buiten spoel 3000W zone links achter en middelste zone binnen spoel 3000W zones rechts 3000W
CFG 14	7400W 2 fase	zone links achter en middelste zone binnen spoel 3700W zone links voor, middelste zone buiten spoel en zones rechts 3700W
CFG 15	6000W 2 fase	zone links achter en middelste zone binnen spoel 3000W zone links voor, middelste zone buiten spoel en zones rechts 3000W Bij 5 pannen tegelijk (grote pan op middelste zone buiten spoel) kunnen alle zones tegelijk maximaal op stand 6,5!

* Standaard fabrieksinstelling

- Raak de bevestigingstoets aan om de instelling te bewaren.
- Raak het symbool ‘x’ aan om het servicemenu te sluiten zonder iets te wijzigen.

Vermogensbegrenzing (1 fase)

Gebruik het menu ‘Vermogensbegrenzing’ alleen als het toestel is aangesloten op 1 fase. In het menu ‘Systeemvermogen’ kunt u het niveau van de vermogensbeperking voor enkel fase aansluitingen selecteren.

- Instelbaar van 2.4kW tot 11.1kW in stapjes van 100W.
- Standaard ingesteld op 11.1 kW.

Het servicemenu sluiten

Raak het symbool ‘x’ aan om het servicemenu te sluiten; de kookplaat gaat naar de stand-by modus.



Het servicemenu sluit automatisch als er gedurende 2 minuten geen bediening plaatsvindt; de kookplaat schakelt over naar de stand-by modus.

Schoonmaken

Handig om te weten
Schakel de vergrendelfunctie in voordat u het toestel gaat schoonmaken.

Wij adviseren om het toestel elke keer na gebruik schoon te maken.

- Gebruik een vochtige doek met een mild reinigingsmiddel, zoals afwasmiddel.
- Maak het toestel droog met keukenpapier of een doekje.
- Verwijder watervlekken en kalkaanslag met azijn.
- Metaalsporen (bijvoorbeeld ontstaan door pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel om metaalsporen te verwijderen.
- Gebruik een glasschraper om voedselresten, gesmolten kunststof of verbrande suiker te verwijderen.

Let op
Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, staalwol, schuursponsjes of een scherp voorwerp om uw toestel schoon te maken; dit kan krassen veroorzaken.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Algemeen

Let op
Wanneer u een barst in het glas ziet (hoe klein ook), schakelt u de kookplaat onmiddellijk uit en koppelt u deze los van het elektriciteitsnet. Neem contact op met de serviceafdeling.

Als het toestel niet naar behoren werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de onderstaande tabel te raadplegen. U kunt voor meer informatie ook terecht op de website. Neem contact op met de serviceafdeling als het probleem blijft bestaan.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De ventilator 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.
Ik hoor geluiden tijdens het koken.	In het algemeen kan inductiekoken wat geluiden veroorzaken, bijvoorbeeld tjilpen, piepen of zoemen.	Deze geluiden kunnen niet volledig worden voorkomen. • Probeer de pannen een beetje te verplaatsen. • Zorg ervoor dat de bodem van de pan schoon is. • Probeer andere pannen. Vooral pannen gemaakt van samengesteld materiaal kunnen geluiden veroorzaken. • Gebruik pannen met een vlakke bodem om te voorkomen dat pannen verschuiven tijdens het koken.
	Een ventilator koelt het toestel.	Dit is normaal.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets in de display.	Er is geen stroomtoevoer.	Controleer de zekeringen. Controleer of de stekker in het stopcontact zit.

De kookplaat of een kookzone werkt niet.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
	De kookplaat is vergrendeld.	Ontgrendel de kookplaat.
	Er ligt iets op het display / bedieningspaneel (vet, water) of er ligt een object op een toets.	Maak het display / bedieningspaneel schoon of verwijder het object.
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
De bediening reageert slecht.	Er ligt water of vuil op het display.	Reinig het display.
Er verschijnt een melding dat kookgerei te dicht bij het display staat.	Er staat een te hete pan op de kookplaat of te dicht bij het display.	Haal de pan weg en laat het toestel afkoelen. Plaats een pan altijd in het midden van een kookzone.
Eén of alle kookzones worden uitgeschakeld.	Het veiligheidssysteem is geactiveerd. U bent lange tijd vergeten de kookzone uit te zetten. Een of meer toetsen zijn bedekt. De pan is leeg en de bodem is oververhit. De kookplaat heeft een automatische verlaging van het vermogensniveau om oververhitting te voorkomen.	
Een automatische kookfunctie start niet, de kookzone wordt uitgeschakeld.	Er kan maar 1 automatische kookfunctie tegelijk op dezelfde fase aangezet worden. De laatst bijgeschakelde zone wordt door de vermogensbegrenzing uitgeschakeld.	

Waarschuwingsberichten

Het display geeft informatie weer als er een probleem is. Raak het uitroepteken aan om het waarschuwingsbericht weer te geven. U krijgt informatie over het probleem en hoe u het kunt oplossen. Raak het symbool ‘x’ aan om het bericht te sluiten.

Foutcodes

Deze kookplaat toont foutcodes in combinatie met een foutmelding op het display voor een snelle en efficiënte probleemoplossing.

Probeer eerst een foutcode te resetten door de kookplaat spanningingsloos te maken en na 1 minuut weer in te schakelen. Als de code blijft bestaan, neem dan contact op met de serviceafdeling.

Foutcode	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E	Het elektronische systeem is defect.	Koppel de kookplaat los en sluit deze opnieuw aan via de stroomonderbreker.
E881-3 E881-6 E881-9	Ventilator-storing.	Controleer de beluchting en ontluchting.
E681-3 E681-6 E682-0	De elektrische aansluiting is niet goed, er ontbreekt een fase.	Controleer de elektrische aansluiting.
Er21	De temperatuur van het toestel is te hoog.	Schakel het toestel in de stand-by modus. Verwijder alle pannen. Laat het toestel afkoelen. Als het probleem zich blijft voordoen; neem contact op met de serviceafdeling.
ER31 X ER61 X	Interne fout, communicatie fout.	Reset het toestel. Als dit niet helpt, neem dan contact op met de serviceafdeling.
U400	Over voltage.	Maak het toestel zo snel mogelijk spanningsloos (niet langer dan 30 minuten) en controleer de aansluting.

Informatie over EU-verordening 66/2014

Metingen volgens EN 60350-2

Modelaanduiding	**HI38571TF**
Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	5
Verwarmingstechnologie	Kookzones/gebieden op basis van inductie
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of elektrisch verwarmd kookgebied in mm.	220x 195 / 220x 195 / 220x 195 / 220x 195 / 220x 195
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	158,5 / 169,9 / 169,9 / 170,0 / 158,5
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	165,4

Modelaanduiding	**HI39571TF**
Type kookplaat	Inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	5
Verwarmingstechnologie	Kookzones/gebieden op basis van inductie
Voor niet-ronde kookzones of kookgebieden: de lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of elektrisch verwarmd kookgebied in mm. Voor ronde kookzones: de diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of elektrisch verwarmd kookgebied in mm.	220x 195 / Ø 280 / 220x 195 / 220x 195 / 220x 195
Energieverbruik per kookzone of kookgebied berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	158,5 / 167,0 / 169,9 / 170,0 / 158,5
Energieverbruik voor de kookplaat berekend per kg ($EC_{elektrische\ kookplaat}$) in Wh/kg	164,9

Informatie volgens verordening (EU) 2023/826

$P_{off} \leq 0{,}5$ W.

De kookplaat schakelt automatisch naar de Uit-modus in minder dan 20 minuten nadat alle functies zijn voltooid.

Afvoer van het toestel en de verpakking

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van zijn nuttige leven moet het apparaat echter op een verantwoorde manier worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informeren.

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim).

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg conform de wettelijke bepalingen.



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparatuur afzonderlijk moet worden afgevoerd. Het apparaat mag aan het einde van zijn nuttige leven dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u aanbiedt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.

Verklaring van conformiteit

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de toepasselijke Europese richtlijnen, normen en voorschriften, evenals aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

Het typeplaatje van het toestel bevindt zich aan de onderkant van het toestel.

Plak hier het typeplaatje van het toestel.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling,
het complete typenummer bij de hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.

Op onze website kunt u de meest recente versie van de gebruiksaanwijzing vinden.
www.atag.nl
www.atag.be

932707

932707 / VER 2 / 24-04-2025

Bezoekadres hoofdkantoor ATAG
en ATAG Experience Center:
Impact 83 - 6921 RZ Duiven, Nederland
Tel: 026 - 882 1100
www.atag.nl

ATAG Service en verkoop
Postbus 249
6920 AE Duiven, Nederland
Tel: 088 - 882 18 01

ATAG
we love to cook



Notice d’utilisation

Table de cuisson à induction

HI38571TF

HI39571TF

ATAG

we love to cook

SOMMAIRE

Votre table de cuisson à induction

Introduction 4
Description de l'appareil 5
Mode de sélection de casserole 6
Fonction de « déplacement de casserole » 7

Sécurité

Sécurité anti-surchauffe 8
Limiteur de temps de cuisson 8
Limiteur de puissance 8

Avant la première utilisation

Bruits émis par la table à induction 9
Casseroles appropriées 9
Détection de casserole 10
Réglages de cuisson 11

Fonctionnement

Mettre l'appareil en marche / Mettre l'appareil en mode veille 12
Définir le niveau de puissance 12
Niveau de puissance « Boost » (B) et « Double Boost » (B2) 13
Arrêter la cuisson 13
Un « arrêt rapide » 13
Symbole de chaleur résiduelle 13
Démarrer un minuteur de cuisson 14
Modifier le réglage d'un minuteur de cuisson/Arrêter un minuteur de cuisson 14
Démarrer le minuteur de cuisine 15
Modifier le réglage du minuteur de cuisine / Arrêter le minuteur de cuisine 15
Fonction Pause 16
Fonction de verrouillage 16
Connecter les zones de cuisson à induction Bridge 17
Démarrer un programme 17
Arrêter un programme 18
Fermer le menu des programmes 18
Fonctions de cuisson automatique 18

SOMMAIRE

Réglages

Menu Réglages	23
Personnaliser	23
Sécurité enfants	24
Sons	24
Luminosité	25
Heure	25
Langue	25
Configuration usine	25

Menu de service

Limiteur de puissance	26

Entretien

Nettoyage	28

Diagnostic des pannes

Généralités	29
Messages d'avertissement	30
Codes d'erreur	31

Spécification techniques

Mesures conformes à la norme EN60350-2	32

Aspects environnementaux

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	33


Important à savoir


Bon à savoir


Branchement électrique

VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Introduction

Nous vous félicitons d'avoir choisi cet appareil Atag. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement.

Ce manuel vous explique comment utiliser cet appareil de manière optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement de l'appareil, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation.

⚠ Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité fournies séparément avant toute utilisation de l'appareil.

Lisez attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et rangez-la en lieu sûr pour la consulter ultérieurement.

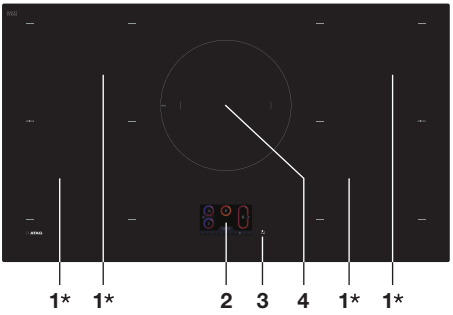
Ce manuel sert également de document de référence pour le service après-vente. **Veuillez coller l'étiquette signalétique de l'appareil dans le rectangle au verso du manuel.** L'étiquette signalétique mentionne toutes les informations nécessaires au service après-vente pour répondre à vos besoins et questions de façon satisfaisante.

Vous pouvez trouver la version la plus récente de le mode d'emploi sur notre site Web.

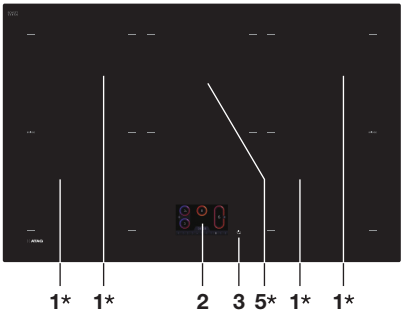
VOTRE TABLE DE CUISSON À INDUCTION

Description de l'appareil

HI39571TF



HI38571TF

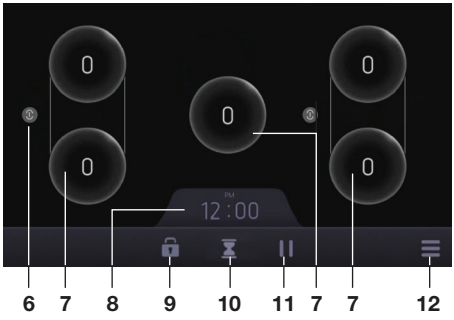


1. Zone de cuisson à induction Bridge 220 x 195 mm / 2,1 kW (boost 3,7 kW)
2. Affichage / Panneau de commande
3. Touche Marche/Arrêt
4. Zone de cuisson à induction « Dual ring » Ø 280 mm / 2,6 kW (boost 5,5 kW)
5. Zone de cuisson à induction 220 x 195 mm / 2,1 kW (boost 3,7 kW)

* Les fonctions de cuisson automatique peuvent être utilisées sur ces zones de cuisson.

Écran principal

L'écran principal s'affiche dans l'affichage lorsque vous allumez l'appareil à l'aide de la touche Marche/Arrêt.



6. Symbole de connexion
7. Désignation de la zone
8. Horloge (heure actuelle).
9. Verrouillage de panneau de commande.
10. Minuteur de cuisine.
11. Pause.
12. Menu Réglages.

Attention

Les casseroles chaudes peuvent endommager l'affichage et la touche Marche/Arrêt. Ne placez pas de casseroles sur l'affichage / panneau de commande. Placez toujours une casserole au centre d'une zone de cuisson.

Une utilisation intuitive

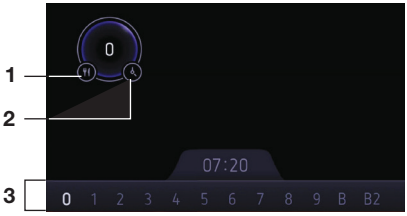
L'interface utilisateur graphique permet une utilisation facile et intuitive par l'utilisateur. L'affichage indique, d'une manière agréable et simple, toutes les informations dont l'utilisateur a besoin pendant le fonctionnement. Les actions de l'utilisateur conduisent à des affichages modifiés avec d'autres fonctions. Le logiciel fonctionne avec différents effets visuels comme des animations et des couleurs pour augmenter la convivialité. Actionnez une touche à la fois.

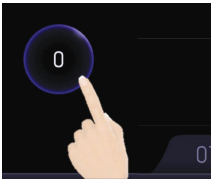
Touchez une forme de casserole ou un symbole sur l'écran : les options correspondantes s'affichent dans l'affichage.

Mode de sélection de casserole

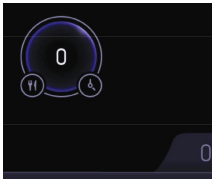
Le mode sélection de casserole s'affiche lorsque vous touchez une forme de casserole dans l'affichage principal.

1. Programmes.
2. Minuteur.
3. Curseur avec niveaux de puissance.

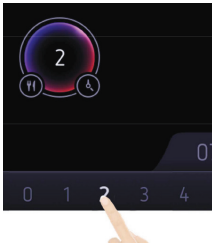


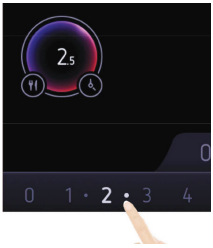


Toucher



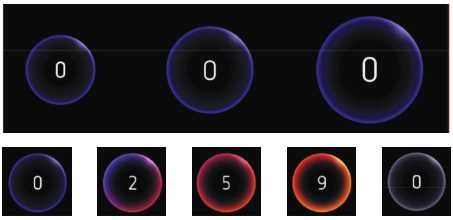
Mode sélection de casserole





Touchez le numéro d'un niveau de puissance ou sélectionnez un niveau de puissance intermédiaire entre les chiffres. Vous pouvez également déplacer le bout de votre doigt du côté gauche vers le côté droit ou inversement. Les niveaux de puissance intermédiaires sont indiqués par un petit point.

L'affichage indique la position et la taille de la casserole. Il y a 2 ou 3 tailles de casserole implémentées dans l'interface utilisateur (selon le modèle de table de cuisson): petite, moyenne et grande. Ces tailles sont toujours représentées par une forme ronde et peuvent avoir différentes couleurs.



Niveau de puissance 0	Bleu
Niveau de puissance 1 à 3.5	Violet
Niveau de puissance 4 à 6.5	Rouge
Niveau de puissance 7 à B[2]	Orange
Lorsque vous soulevez une casserole ou pas de casserole	Gris





La forme ronde qui correspond le mieux à la taille de la casserole s'affiche dans l'affichage.

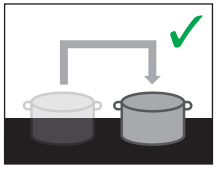
Fonction de « déplacement de casserole » (« Pot move » function)

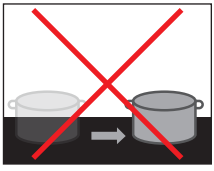
Une casserole peut être déplacée vers une autre zone de cuisson de la table de cuisson. Les réglages de la casserole (niveau de puissance / programme / minuteur) sont automatiquement déplacés vers sa nouvelle position. L'affichage indique la nouvelle position de la casserole, y compris les réglages pour celle-ci. Il est important de toujours déplacer une casserole à la fois.

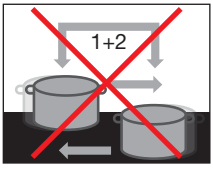
- Les fonctions de cuisson automatique ne se déplacent pas mais sont désactivées.

Lorsque vous soulevez une casserole, ses informations restent affichées pendant environ 20 secondes. Pendant ce temps, vous pouvez placer la casserole sur une nouvelle position et tous ses réglages sont automatiquement déplacés vers la nouvelle position.









Attention ! Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui sont indélébiles. Posez uniquement des casseroles dont la base est propre sur la table de cuisson. Nous vous conseillons de soulever les casseroles et de ne pas les faire glisser sur la table de cuisson.

Veuillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

Sécurité anti-surchauffe

Un capteur surveille en permanence la température de certaines parties de la table de cuisson. Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur qui surveille en permanence la température du fond de la casserole afin d'éviter tout risque de surchauffe lorsqu'une casserole cuit à sec. Si la température est trop élevée, la puissance de la table de cuisson est automatiquement réduite ou la table de cuisson est automatiquement éteinte.

Limiteur de temps de cuisson

Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre table de cuisson. Ce limiteur est activé lorsque le temps de cuisson, tel qu'il est indiqué dans le tableau, est dépassé. Selon le programme ou la puissance sélectionnée, le temps de cuisson est limité comme suit :

Programme / Niveau de puissance	**Arrêt automatique après un temps de cuisson de :**
Faire fondre / garder au chaud / mijoter	2 heures
1 / 1.5	10 heures
2 /2.5 / 3 / 3.5	5 heures
4 / 4.5	4 heures
5 / 5.5	3 heures
6 / 6.5 / 7 / 7.5 / 8 / 8.5	2 heures
9	1 heure
B / B^2	15 minutes (ensuite elle revient au niveau 9)

Limiteur de puissance

Les zones de cuisson qui sont sur la même phase s'influencent mutuellement. Lorsque tous les foyers sont allumés simultanément, la puissance est automatiquement répartie. Lorsque la fonction boost, une fonction de cuisson automatique ou un programme est utilisé, la limite de puissance peut réduire les réglages ou désactiver une fonction.Si une zone de cuisson est en mode boost et que vous souhaitez faire passer l'autre zone en mode 9 ou boost, la zone de cuisson en mode boost passera automatiquement à un niveau inférieur.

Pour HI39571TF : Si la table de cuisson est connectée en biphasé et que le limiteur de puissance est réglé sur la configuration correspondante (voir le menu de service), les zones de cuisson du milieu et de droite s'influencent également l'une l'autre.

- Voir « Menu de service / Limiteur de puissance ».

Bruits émis par la table à induction

Un bruit de tic-tac
Ce phénomène est dû au limiteur de puissance des zones de cuisson. Vous pouvez également entendre un bruit de tic-tac à des niveaux de cuisson inférieurs.

Les casseroles font du bruit
Les casseroles peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Ce phénomène est dû à l'énergie qui circule de la table de cuisson à la casserole. À des niveaux élevés, ce phénomène est tout à fait normal pour certaines casseroles. Cela n'abîme ni les casseroles ni la table de cuisson.

Les ventilateurs font du bruit
L'appareil est équipé de plusieurs ventilateurs afin de prolonger la durée de vie des composants électroniques. Si vous utilisez l'appareil de manière intensive, les ventilateurs se mettent en marche pour refroidir l'appareil et vous entendez un bourdonnement. Les ventilateurs continuent à fonctionner pendant quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.

Casseroles appropriées

La cuisson à induction nécessite une casserole à fond plat épais (2,25 mm au moins). Utilisez des casseroles en matériau ferromagnétique ou des casseroles à fond sandwich. D'autres casseroles offrent des performances inférieures. Les casseroles en cuivre, en aluminium ou en céramique ne conviennent pas.



En mode sélection de casserole, une casserole non appropriée s'affiche en gris et un point d'interrogation est affiché. Touchez le point d'interrogation pour afficher les informations.

Le diamètre minimum de casserole que vous pouvez utiliser pour la zone de cuisson de 220 x 195 mm est de Ø 12 cm. Le diamètre minimum de casserole que vous pouvez utiliser pour la zone de cuisson à induction « Dual ring » (de Ø 280 mm) est de Ø 24 cm pour le serpentin extérieur et de Ø 12 cm pour le serpentin intérieur.

Utilisez exclusivement des casseroles à fond plat. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-cuisson à vide. Dans ce cas, l'appareil chauffe de manière excessive. Cela peut entraîner des dommages. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates ou au chauffage jusqu'à évaporation du contenu d'un récipient, n'entrent pas dans le champ de la garantie.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



Les casseroles qui ont été utilisées pour la cuisson au gaz ne sont plus adaptées à la cuisson par induction.



Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé ! L'émail risque d'être endommagé si la casserole est trop sèche. Les réglages de puissance élevés peuvent provoquer la déformation du fond de la casserole.



Attention
Les casseroles chaudes peuvent endommager l'affichage et la touche Marche/Arrêt. Ne placez pas de casseroles sur l'affichage / panneau de commande. Placez toujours une casserole au centre d'une zone de cuisson.



Attention ! Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui sont indélébiles. Posez uniquement des casseroles dont la base est propre sur la table de cuisson. Nous vous conseillons de soulever les casseroles et de ne pas les faire glisser sur la table de cuisson.



Ne posez aucun objet métallique (couteau, fourchette, cuillère ou couvercle) sur la surface de la table de cuisson, celui-ci risquerait de devenir très chaud.

Détection des casseroles

Une casserole appropriée est indiquée par une forme de casserole de couleur bleue.

Si, après avoir réglé le niveau de puissance, la table de cuisson ne détecte pas de casserole (contenant du fer), l'écran l'indiquera par une forme de casserole grise. La zone de cuisson s'éteint après 1 minute.

Si vous retirez une casserole de la zone de cuisson pendant la cuisson, une forme de casserole grise apparaît. La zone de cuisson s'éteint. La forme colorée de la casserole réapparaît lorsque vous remplacez la casserole. La zone de cuisson s'allume avec le niveau de puissance préalablement réglé.

Réglages de cuisson

Comme les réglages dépendent de la quantité et de la composition du plat dans la casserole, le tableau ci-dessous n'est donné qu'à titre indicatif.

Utilisez les réglages boost pour :
- porter rapidement des aliments ou du liquide à ébullition.

Utilisez les réglages 8,5 - 9 pour :
- faire revenir de la viande ;
- préparer du poisson ;
- cuire des omelettes ;
- rissoler des pommes de terre cuites ;
- frire des aliments.

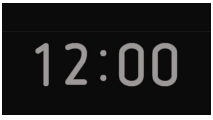
Utilisez les réglages 7 - 8 pour :
- cuire des crêpes épaisses ;
- cuire des morceaux de viande panée épais ;
- faire frire du bacon (graisse) ;
- cuire des pommes de terre crues ;
- cuire du pain perdu ;
- frire du poisson pané ;
- cuire des pâtes.

Utilisez les réglages 4 - 6,5 pour :
- laisser mijoter de grandes quantités ;
- décongeler des légumes durs ;
- cuire des morceaux de viande (panée) minces.

Utilisez les réglages 1 à 3,5 pour :
- préparer un bouillon ;
- faire mijoter de la viande ;
- la cuisson douce des légumes ;
- fondre du chocolat ;
- pocher ;
- fondre du fromage.

Veuillez lire attentivement le chapitre « Avant la première utilisation » avant de commencer la cuisson. Cela permet d'éviter une utilisation erronée de la table de cuisson.

Mettre l'appareil en marche / Mettre l'appareil en mode veille



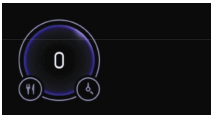
1. Touchez la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
   L'appareil se met en marche ; l'écran principal s'affiche dans l'affichage.
2. Touchez une nouvelle fois la touche Marche/Arrêt jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore.
   L'appareil passe en mode veille. L'horloge en temps réel s'affiche dans l'affichage pendant plusieurs secondes.

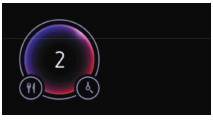
L'appareil passe automatiquement en mode veille après 20 secondes lorsque tous les niveaux de puissance sont réglés sur « 0 » et qu'aucune opération n'est effectuée par l'utilisateur.

L'heure de l'horloge en temps réel peut être réglée dans le menu des réglages, voir le chapitre « Réglages / Horloge ».

Définir le niveau de puissance

Utilisez des niveaux de puissance élevés pour faire bouillir de l'eau ou des légumes ou pour faire frire de la viande et du poisson. Utilisez de faibles niveaux de puissance pour mijoter et pour cuire/chauffer doucement.





1. Posez une casserole sur la table de cuisson.
2. Dans le mode sélection de casserole, réglez un niveau de puissance.
   Le niveau de puissance s'indique dans l'affichage de la casserole en mode sélection et la cuisson démarre.

Lorsque vous posez une casserole sur la table de cuisson, le mode sélection de casserole s'affiche automatiquement pendant 4 secondes. Si une casserole n'est pas en mode sélection de casserole, touchez la forme de casserole correspondante.

Niveau de puissance « Boost » (B) et « Double Boost » (B^2)



Utilisez le niveau de puissance « Boost » ou « Double Boost » pour chauffer au niveau maximum de puissance pendant une courte durée. Après 15 minutes, le niveau de puissance Boost passe automatiquement au niveau 9.

Risque d'incendie
Utilisez uniquement le niveau de puissance « Boost » ou « Double Boost » pour chauffer ou faire bouillir une grande quantité d'eau. L'huile ou la graisse peut atteindre des températures extrêmement élevées avec le niveau de puissance Boost. Risque d'incendie !

Arrêter la cuisson



Dans le mode sélection de casserole, réglez le niveau de puissance sur « 0 » pour arrêter la cuisson.
Le symbole de chaleur résiduelle s'affiche dans l'affichage.

Un « arrêt rapide »



Dans le mode sélection de casserole, touchez deux fois une forme de casserole.
Le niveau de puissance est immédiatement réglé sur « 0 ». Le symbole de chaleur résiduelle s'affiche dans l'affichage.

Symbole de chaleur résiduelle

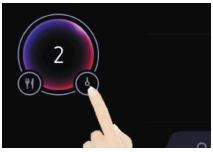


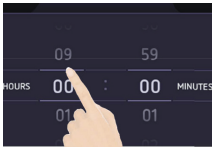
La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson, qui indique quelle zone de cuisson est encore chaude. Même lorsque la table de cuisson est éteinte, l'indicateur « H » reste allumé tant que la zone de cuisson est encore chaude ! Ne touchez pas les zones de cuisson lorsque cet indicateur est allumé.

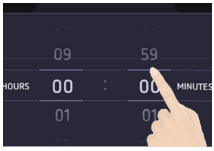
Danger ! Risque de brûlures et d'incendie.
Tant que les voyants de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de chauffe et ne posez aucun objet sensible à la chaleur dessus.

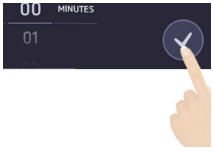
Démarrer un minuteur de cuisson

Le minuteur de cuisson est utilisé pour régler automatiquement le niveau de puissance sur « 0 » après un certain laps de temps. Vous pouvez régler un minuteur de cuisson pour chaque casserole sur la table de cuisson (de 1 minute à 9 heures 59 minutes).

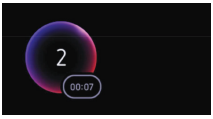






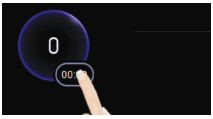


Réglez les heures et les minutes et touchez la touche de validation pour enregistrer les réglages.



Le minuteur de cuisson apparaît dans la forme de casserole pour la casserole en mode sélection et démarre le décompte.

Lorsque le minuteur de cuisson expire, vous entendez un signal sonore et le minuteur de cuisson se met à clignoter. Le niveau de puissance est réglé sur « 0 ».



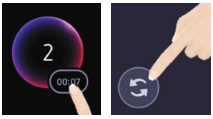
Touchez le minuteur de cuisson clignotant ou retirez la casserole.

Le signal sonore s'arrête et le mode sélection de casserole apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage.

Après 30 secondes, le signal sonore s'arrête automatiquement et le mode sélection de casserole s'affiche pendant quelques secondes.

Modifier le réglage d'un minuteur de cuisson/Arrêter un minuteur de cuisson

Pendant la cuisson, vous pouvez toujours modifier le réglage d'un minuteur de cuisson ou arrêter un minuteur de cuisson.

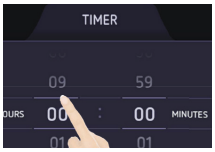


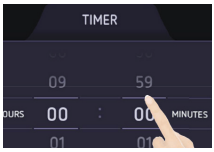
1. Touchez le minuteur de cuisson et ajustez les heures et/ou les minutes. Appuyez sur le symbole de réinitialisation pour régler le minuteur de cuisson sur « 00:00 ».
2. Appuyez sur la touche de validation pour enregistrer les réglages.

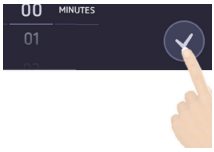
Démarrer le minuteur de cuisine

Vous pouvez régler un minuteur de cuisine de 1 minute à 9 heures 59 minutes. Le minuteur de cuisine fonctionne de manière indépendante et n'a aucun effet sur une zone de cuisson.

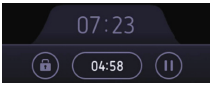






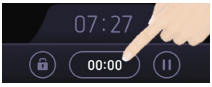


Réglez les heures et les minutes et touchez la touche de validation pour enregistrer les réglages.



Le minuteur de cuisine apparaît dans l'affichage et démarre le décompte.

Lorsque le minuteur de cuisine expire, vous entendez un signal sonore et le minuteur de cuisine se met à clignoter.



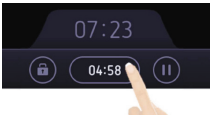
Touchez le minuteur de cuisine clignotant.

Le signal sonore s'arrête et le symbole du minuteur de cuisine apparaît dans l'affichage.

Après 30 secondes, le signal sonore s'arrête automatiquement et le symbole du minuteur de cuisine s'affiche dans l'affichage.

Un minuteur de cuisson programmé continue son décompte en mode veille et s'affiche dans l'affichage. L'horloge en temps réel s'affiche dans l'affichage aussi pendant le fonctionnement du minuteur de cuisine.

Modifier le réglage du minuteur de cuisine / Arrêter le minuteur de cuisine

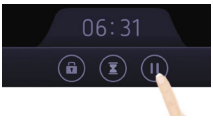


1. Touchez le minuteur de cuisine et ajustez les heures et/ou les minutes. Appuyez sur le symbole de réinitialisation pour régler le minuteur de cuisine sur « 00:00 ».
2. Appuyez sur la touche de validation pour enregistrer les réglages.

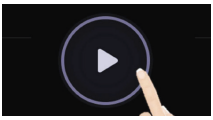
Fonction Pause

Cette fonction permet d'arrêter temporairement la cuisson (10 minutes max.) ; les minuteurs de cuisson et de cuisine sont également mis en pause.

Lorsque la pause dure plus de 10 minutes, la table de cuisson se met en mode veille.



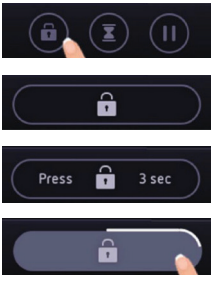
1. Touchez la touche Pause.
   La fonction Pause est activée ; le symbole « continuer » apparaît dans l'affichage.



2. Touchez le symbole « continuer » pour arrêter la fonction Pause.
   La table de cuisson reprend toutes les activités de cuisson avec les mêmes réglages qu'avant.

Fonction de verrouillage

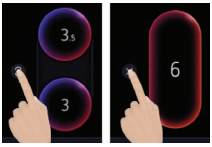
Pour éviter d'activer accidentellement ou de perturber le réglage des zones de cuisson, notamment lors du nettoyage, le bandeau de commande peut être verrouillé (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).



1. Appuyez sur la touche de verrouillage.
   Un symbole de verrouillage apparaît sur l'écran ; le panneau de commande est verrouillé.
   Si vous essayez d'effectuer une action, l'écran vous informera que la fonction de verrouillage est activée.
   Un signal audio peut être entendu et un message apparaîtra en bas de l'écran.
   Dans le cas où les cuissons sont activées, elles sont toujours en cours mais ne peuvent pas être modifiées.
2. Appuyez sur la touche de verrouillage pendant trois secondes (jusqu'à ce que l'animation autour du symbole de verrouillage soit terminée) pour déverrouiller le panneau de commande.

Connecter les zones de cuisson à induction Bridge

Deux zones de cuisson à induction Bridge peuvent être couplées. Ceci crée une grande zone pouvant servir, par exemple, pour une poêle à griller ou une grande poêle à poisson à la même puissance. La casserole doit être suffisamment grande pour couvrir le centre des deux zones de cuisson à induction Bridge gauche ou droite (au moins 230 mm).



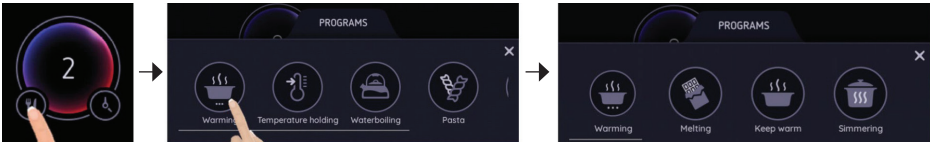
1. Dans le mode sélection de casserole ; touchez le symbole de connexion entre les deux zones de cuisson à induction Bridge.
   Les zones sont reliées en une seule grande zone de cuisson.
2. Dans le mode sélection de casserole, réglez un niveau de puissance.
   Le niveau de puissance s'indique dans l'affichage de la casserole en mode sélection et la cuisson démarre.
3. Touchez à nouveau le symbole de connexion entre les deux zones de cuisson à induction Bridge pour déconnecter les zones.

Les zones de cuisson à induction Bridge sont automatiquement jumelées si les deux zones sont déjà équipées d'une casserole ou d'une poêle à griller lorsque la table de cuisson est allumée.

Démarrer un programme

Vous pouvez sélectionner trois programmes différents. Les programmes peuvent être utilisés sur n'importe quelle zone de cuisson et être déplacés grâce à la fonction « Pot move ». La précision de la température dépend de la qualité de la casserole utilisée.

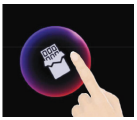
- Fondre (Melting): utilisé pour faire fondre du chocolat / ± 44 °C.
- Maintien au chaud (Keep warm) / ± 70 °C.
- Frémissement (Simmering) / ± 94 °C.





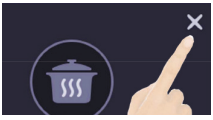
Touchez le symbole « Chauffage » (Warming) puis effleurez le symbole du programme souhaité.
Le symbole apparaît dans la forme de casserole pour la casserole en mode sélection et le programme démarre.

Arrêter un programme



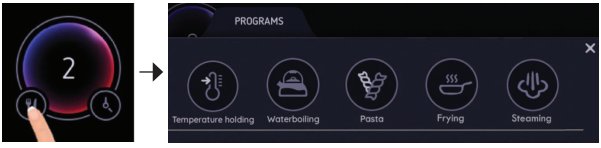
Touchez la forme de casserole avec le programme et sélectionnez le niveau de puissance « 0 ». Vous pouvez également toucher la forme de casserole deux fois pour un « arrêt rapide ».

Fermer le menu des programmes



Touchez le symbole « x » dans l'affichage.

Fonctions de cuisson automatique



Cette table de cuisson dispose de 5 fonctions de cuisson automatique.

- Maintien temp (Temperature holding).
- Eau bouillante (Waterboiling).
- Pâtes (Pasta).
- Friteuse (Frying).
- Cuit vapeur (Steaming).

Les fonctions de cuisson automatique ne peuvent pas être sélectionnées/utilisées avec les zones connectées et la zone de cuisson à induction « Dual ring » du HI39571TF. Les fonctions de cuisson automatiques ne se déplacent pas dans une autre zone de cuisson, mais sont désactivées lorsque le récipient est déplacé.

La performance réelle de ces fonctions de cuisson dépend fortement de l'ustensile de cuisine utilisé et de certains autres paramètres :

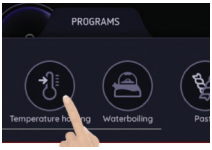
- Les fonctions de cuisson automatique sont les plus précises avec les casseroles en acier inoxydable à fond sandwich.
- Les fonctions de cuisson automatique fonctionnent moins bien avec les ustensiles de cuisine contenant de l'aluminium ou les casseroles à plusieurs couches.

- L'utilisation d'ustensiles de cuisine en fonte ou en acier n'est pas recommandée.
- Pour l'ébullition, la cuisson à la vapeur, les pâtes et le rissolage, veillez à utiliser une casserole d'une température inférieure à 40 °C et une zone sans chaleur résiduelle (d'une température inférieure à 60 °C).
- La fonction « déplacement de la casserole » ne peut pas être utilisée avec les fonctions de cuisson automatique. Si la casserole est déplacée d'une zone à l'autre, la fonction de cuisson automatique se désactive et un point d'exclamation apparaît sur l'écran de la zone de cuisson.
- Si la casserole est soulevée pendant plus de 20 secondes, les fonctions de cuisson automatique activées sont annulées.
- Vous pouvez utiliser simultanément plusieurs fonctions de cuisson automatique sur différentes zones.
- La minuterie de cuisson peuvent être utilisés avec les fonctions de cuisson automatique.

La fonction « Maintien temp »

Cette fonction permet de maintenir automatiquement la température de cuisson de vos aliments. Lorsque de nouveaux aliments (froids) sont ajoutés, la puissance est automatiquement augmentée jusqu'à la température réglée.

Cette fonction ne peut être sélectionnée qu'une fois que la zone de cuisson a chauffé. Il faut donc d'abord amener la casserole à la température souhaitée. Une fois la température souhaitée atteinte, cette touche peut être actionnée et la température est maintenue. Si la casserole est encore froide, cette fonction ne peut pas être sélectionnée.



Touchez le symbole de la fonction de cuisson automatique.
Le symbole s'affiche dans la forme de la casserole en mode sélection et la fonction démarre.
La température de la zone sélectionnée est analysée.
Après quelques secondes, un signal sonore confirme le maintien de la température.

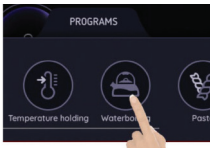
Lorsque la température est analysée, touchez la forme de la casserole avec la fonction pendant la fonction « Maintien temp », puis utilisez le curseur pour ajuster la température un peu plus.

Cette fonction permet également de lancer une minuterie de cuisson.

Pour arrêter prématurément la fonction de cuisson automatique : touchez la forme de casserole avec la fonction et sélectionnez « OFF ». Vous pouvez également toucher la forme de casserole deux fois pour un « arrêt rapide ».

La fonction « Eau bouillante »
Cette fonction porte automatiquement l'eau à ébullition. Une fois le point d'ébullition atteint, la zone sélectionnée s'éteint.

Attention
- Aucun ingrédient tel que du sel ou des aliments ne doit être présent dans la casserole pendant l'ébullition.
- Le niveau d'eau dans la casserole doit se situer entre 3 et 9 cm.
- Il est préférable de laisser le processus de réchauffement se dérouler à l'aide d'un couvercle.
- Le fait de rajouter de l'eau pendant la fonction de cuisson automatique « Ébullition » perturbe la précision.

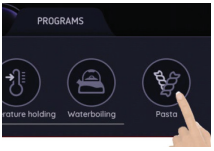


Touchez le symbole de la fonction de cuisson automatique.
Le symbole s'affiche dans la forme de la casserole en mode sélection et la fonction démarre.
La zone sélectionnée se réchauffe et porte l'eau à ébullition. Lorsque le point d'ébullition est atteint, un signal sonore retentit.
La zone sélectionnée s'éteint.

Pour arrêter prématurément la fonction de cuisson automatique : touchez la forme de casserole avec la fonction et sélectionnez le niveau de puissance « 0 ». Vous pouvez également toucher la forme de casserole deux fois pour un « arrêt rapide ».

La fonction « Pâtes »
Cette fonction permet de porter automatiquement l'eau à ébullition. Après avoir ajouté les pâtes et le sel, la fonction maintient le point d'ébullition sans faire déborder l'eau.

Attention
- Aucun ingrédient tel que du sel ou des aliments ne doit être présent dans la casserole pendant que l'eau chauffe.
- Le niveau d'eau dans la casserole doit se situer entre 3 et 13 cm.
- Le processus de réchauffage doit se faire avec un couvercle.
- Ne rajoutez pas d'eau pendant toute la durée du processus.



1. Touchez le symbole de la fonction de cuisson automatique.
   Le symbole s'affiche dans la forme de la casserole en mode sélection et la fonction démarre.
   La zone sélectionnée se réchauffe et porte l'eau à ébullition.
   Lorsque le point d'ébullition est atteint, un signal sonore retentit.

2. Retirez le couvercle de la casserole et ajoutez les pâtes et un peu de sel, si nécessaire.
3. Réglez un temps de cuisson et appuyez sur la touche de confirmation pour enregistrer le réglage.
   Le minuteur de cuisson apparaît dans la forme de casserole.
   Lorsque le minuteur de cuisson expire, vous entendez un signal sonore et le minuteur de cuisson se met à clignoter. La zone sélectionnée s'éteint.
4. Touchez la forme de la casserole pour désactiver le signal sonore.

Pour arrêter prématurément la fonction de cuisson automatique : touchez la forme de casserole avec la fonction et sélectionnez le niveau de puissance « 0 ». Vous pouvez également toucher la forme de casserole deux fois pour un « arrêt rapide ».

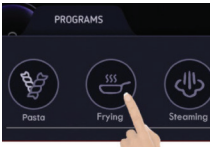
La fonction « Friteuse »

Cette fonction permet d'amener automatiquement la poêle à la bonne température pour rissoler différents types d'aliments. Après avoir ajouté l'huile et les aliments, la fonction maintient la bonne température sans brûler les aliments.

Niveau de cuisson	Application
1	Beurre fondu, œuf au plat, omelette (sans croûte), aliment panés.
2	Légumes (poivrons, oignons), légumes à la vapeur.
3	Quartiers de pommes de terre surgelés, rösti, escalope.
4	Crêpes, quartiers de pommes de terre surgelés, rösti, bacon.
5	Ragoût (p. ex. goulasch, roulade), bacon, pop corn, saucisses.

Attention

Aucune huile ou autre ingrédient ne doit être présent dans la casserole pendant le processus de préchauffage.



1. Touchez le symbole de la fonction de cuisson automatique.
   Le symbole s'affiche dans la forme de la casserole en mode sélection et la fonction démarre.
2. Sélectionnez un niveau de cuisson avec le curseur.
   La fonction démarre. La zone sélectionnée chauffe et porte la poêle à la bonne température.
   Lorsque la température correcte est atteinte, un signal sonore retentit.
   Un compteur de temps de cuisson démarre automatiquement.
3. Ajoutez l'huile et les aliments.

Lorsque la température correcte est atteinte pendant la fonction de « Friteuse », touchez la forme de la casserole avec la fonction, puis utilisez le curseur pour sélectionner une autre application.

Cette fonction permet également de lancer une minuterie de cuisson.

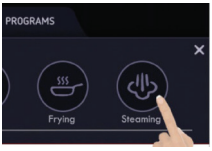
Pour arrêter prématurément la fonction de cuisson automatique : touchez la forme de casserole avec la fonction et sélectionnez « OFF ». Vous pouvez également toucher la forme de casserole deux fois pour un « arrêt rapide ».

La fonction « Cuit vapeur »

Cette fonction porte automatiquement l'eau à ébullition et la maintient à ce niveau, créant ainsi suffisamment de vapeur pour les légumes ou d'autres aliments. Vous pouvez modifier la quantité de vapeur à tout moment en changeant le niveau de puissance sur le curseur. Lorsque toute l'eau s'est évaporée, le niveau de puissance est éteint.

Attention

- Les légumes (ou autres aliments) doivent se trouver dans la casserole avec au moins 3 cm d'eau avant que la cuisson vapeur ne soit activée.
- La casserole doit être munie d'un couvercle.



Touchez le symbole de la fonction de cuisson automatique.
Le symbole s'affiche dans la forme de la casserole en mode sélection et la fonction démarre.
La zone sélectionnée se réchauffe et porte l'eau à ébullition.
Une fois le point d'ébullition atteint, un signal sonore retentit.
Un compteur de temps de cuisson démarre automatiquement.
Par défaut, l'ébullition sera maintenue pour conserver une certaine quantité de vapeur.

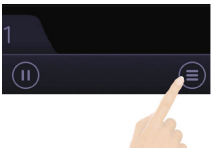
Lorsque l'eau bout pendant la fonction de « Cuit vapeur », touchez la forme de la casserole avec la fonction, puis utilisez le curseur pour ajuster la quantité de vapeur selon vos besoins.

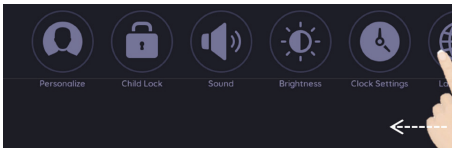
Cette fonction permet également de lancer une minuterie de cuisson.

Pour arrêter prématurément la fonction de cuisson automatique : touchez la forme de casserole avec la fonction et sélectionnez « OFF ». Vous pouvez également toucher la forme de casserole deux fois pour un « arrêt rapide ».

Menu Réglages

Dans ce menu, il y a différents réglages que vous pouvez ajuster. Déplacer le bout de votre doigt du côté gauche vers le côté droit ou inversement pour voir les réglages disponibles.





Touchez le symbole d'un réglage.
Le sous-menu correspondant apparaît dans l'affichage.

Le menu se ferme lorsque vous ne touchez aucun réglage dans les 10 secondes.

Touchez la touche de validation dans le sous-menu si vous souhaitez enregistrer vos modifications.

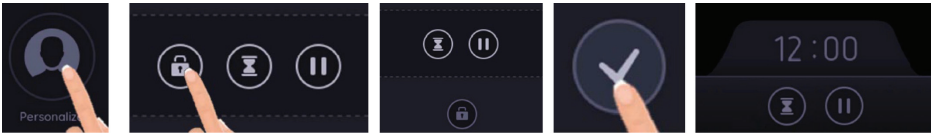
Touchez la touche du symbole « x » pour fermer un menu. Toutes les modifications que vous avez effectuées dans le menu sont annulées. Les réglages antérieurs sont conservés.

Personnaliser

Vous pouvez sélectionner quels symboles sont affichés (dans quel ordre) dans l'affichage principal :

- Sécurité enfants.
- Minuteur de cuisine.
- Pause.

Supprimer un symbole de l'écran principal
Le sous-menu affiche les symboles qui apparaissent dans l'écran principal. Touchez un symbole pour le supprimer. Le symbole est affiché en bas.



Ajouter un symbole de l'écran principal
Pour ajouter un symbole affiché en bas, touchez-le (dans l'ordre souhaité si vous voulez ajouter d'autres symboles). Le symbole est ajouté de l'écran principal.

Sécurité enfants

Réglez la sécurité enfants sur « ON » (marche). Maintenant, l'affichage principal n'apparaît pas immédiatement lorsque la table de cuisson est allumée ; cela empêche que la table de cuisson soit actionnée accidentellement.

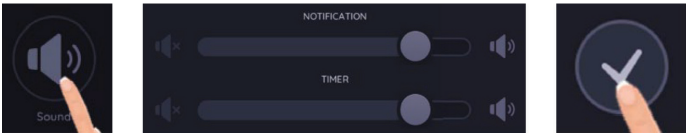


Chaque fois que vous allumez la table de cuisson, le symbole de la sécurité enfants apparaît en premier dans l'affichage. Touchez ce symbole pendant trois secondes pour que l'affichage principal apparaisse.



Sons

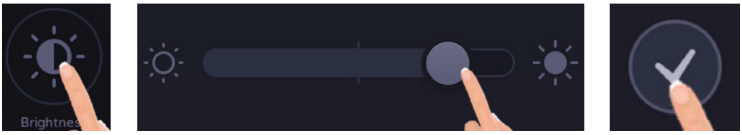
Vous pouvez modifier le volume des signaux sonores.



⚠ Les signaux sonores correspondants à des erreurs ont toujours le volume maximal.

Luminosité

Vous pouvez régler la luminosité de l'affichage.



Heure

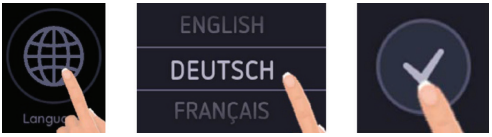
Vous pouvez ajuster l'heure de l'horloge qui apparaît dans l'affichage principal.



Afficher l'horloge en mode veille
Il est possible d'afficher l'horloge dans l'affichage en mode veille. Vous n'avez pas besoin d'allumer la table de cuisson. Touchez l'affichage n'importe où et l'horloge s'affichera dans celui-ci pendant 15 secondes.

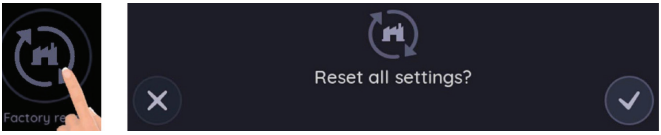
Langue

Vous pouvez régler la langue de votre choix.



Configuration usine

Vous pouvez restaurer les réglages d'usine.



MENU DE SERVICE

Le menu de service est destiné uniquement aux installateurs agréés et qualifiés.

Limiteur de puissance

Le réglage du configuration et du limiteur de puissance doit uniquement être effectué par un installateur agréé et qualifié. Veuillez lire attentivement les règles de sécurité et les instructions d'installation.

Le limiteur est réglé à 11100W par l'usine, mais il est possible de le changer à 9000W, 7400W ou 6000W.

Préparez la table de cuisson pour ouvrir le menu de service

1. Débranchez la table de cuisson du secteur et attendez quelques secondes.
2. Ensuite, rebranchez-le à l'alimentation électrique.
   - ▹ N'allumez pas l'appareil ; la table de cuisson doit être en mode veille.
3. Dans les 2 minutes, appuyez trois fois de suite sur la touche Marche/Arrêt (pendant >150 ms. <1 sec.).
4. Enfin, dans les 10 secondes suivant l'étape 3, appuyez et maintenez la touche Marche/Arrêt pendant 4 secondes.
   Le menu de service s'affiche à l'écran.

Configuration (connexion multiphasée)

Dans le menu « Configuration », vous pouvez vérifier et modifier la configuration de la connexion multiphasée du limiteur de puissance. Utilisez ce paramètre de configuration pour mettre en place des connexions à 2 ou 3 phases.

	HI38571TF	
CFG 0*	11100W 3 phases	zones gauche 3700W zone centrale 3700W zones droite 3700W
CFG 1	9000W 3 phases	zones gauche 3000W zone centrale 3000W zones droite 3000W
CFG 2	7400W 2 phases	zones gauche 3700W zone centrale et zones droite 3700W
CFG 3	6000W 2 phases	zones links 3000W middelste zone en zones rechts 3000W zones gauche 3000W zone centrale et zones droite 3000W

* Réglage par défaut en usine

	HI39571TF	
CFG 12*	11100W 3 phases	zone avant gauche et zone centrale serpentin extérieure 3700W zone arrière gauche et zone centrale serpentin intérieure 3700W zones droite 3700W
CFG 13	9000W 3 phases	zone avant gauche et zone centrale serpentin extérieure 3000W zone arrière gauche et zone centrale serpentin intérieure 3000W zones droite 3000W
CFG 14	7400W 2 phases	zone arrière gauche et zone centrale serpentin intérieure 3700W zone avant gauche, serpentin centrale extérieure et zones droites 3700W
CFG 15	6000W 2 phases	zone arrière gauche et zone centrale serpentin intérieure 3000W zone avant gauche, serpentin centrale extérieure et zones droites 3000W Avec 5 casseroles à la fois (la grande casserole sur le serpentin extérieur de la zone centrale), toutes les zones en même temps peuvent atteindre un réglage maximum de 6,5 !

* Réglage par défaut en usine

- Appuyez sur la touche de confirmation pour enregistrer le réglage.
- Appuyez sur le symbole « x » pour fermer le menu de service sans rien modifier.

Limitation de puissance (une phase)

Utilisez le menu « Limitation de puissance » uniquement lorsque l'appareil est connecté à une phase. Dans le menu « Puissance du système », vous pouvez sélectionner le niveau de limitation de puissance pour les connexions monophasées.

- Réglable de 2,4kW à 11,1kW par incréments de 100W.
- Réglé par défaut à 11,1 kW.

Fermez le menu de service

Touchez le symbole « x » pour fermez le menu de service ; la table de cuisson passe en mode veille.



Le menu de service se ferme automatiquement s'il n'y a aucune opération pendant 2 minutes ; la table de cuisson passe en mode veille.

Nettoyage

Bon à savoir
Activez la sécurité enfants avant de nettoyer l'appareil.

Nous vous recommandons de nettoyer l’appareil après chaque utilisation.

- Utilisez un chiffon humide et un détergent doux, tel qu’un produit vaisselle.
- Essuyez l’appareil avec un essuie-tout ou un torchon.
- Retirez les marques d'eau et le tartre avec du vinaigre.
- Les traces de métal (provenant des casseroles, par exemple) sont souvent difficiles à enlever. Utilisez un produit de nettoyage spécial pour éliminer les traces de métal.
- Utilisez un racloir à vitre pour retirer les résidus d’aliments, le plastique ou le sucre fondu.

Attention
N’utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, de paille de fer, d'éponges à récurer ou tout objet pointu pour nettoyer votre appareil ; ils risqueraient de provoquer des rayures.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Généralités

Attention
Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), éteignez et débranchez immédiatement la plaque de cuisson. Contactez ensuite le service après-vente.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne veut pas nécessairement dire qu'il est défectueux. Essayez tout d'abord de résoudre le problème vous-même en vérifiant le tableau ci-dessous. Vous pouvez également consulter notre site Web pour plus d'informations. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Problème	Cause possible	Solution
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la table de cuisson.	Refroidissement de la table de cuisson.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Cela est normal et disparaîtra après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
J'entends des bruits pendant la cuisson.	La cuisson à induction peut provoquer des bruits audibles, tels que des grésillements, des sifflements et des bourdonnements.	Ces bruits ne peuvent pas être évités complètement. • Essayez de déplacer légèrement les casseroles. • Assurez-vous que le fond de la casserole est propre. • Essayez d'autres casseroles. Surtout les casseroles en matériau composite peuvent provoquer des bruits. • Utilisez des casseroles à fond plat pour empêcher les casseroles de bouger pendant la cuisson.
	Un ventilateur refroidit l'appareil.	Ce phénomène est normal.
La table de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît dans l'affichage.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifiez les fusibles. Assurez-vous que le câble d'alimentation est connecté à la prise de courant.

La table de cuisson ou une zone de cuisson ne fonctionne pas.	La table de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Vérifiez les raccordements électriques.
	La table de cuisson est verrouillée.	Déverrouillez la table de cuisson.
	L'affichage / le panneau de commande est recouvert de graisse ou d'eau ou un objet est posé sur une touche tactile.	Nettoyez l'affichage / le panneau de commande ou retirez l'objet.
Un fusible saute dès la mise en marche de la table de cuisson.	La table de cuisson n'est pas raccordée correctement.	Vérifiez les raccordements électriques.
Les commandes réagissent mal.	Il y a de l'eau ou de la saleté sur l'écran.	Nettoyez l'écran.
Un message indiquant que l'ustensile de cuisson est trop proche de l'écran.	Une casserole est trop chaude sur la table de cuisson ou trop proche de l'écran.	Retirez la casserole et laissez l'appareil refroidir. Placez toujours une casserole au centre d'une zone de cuisson.
Coupure d'une ou de toutes les zones de cuisson.	Le système de sécurité est activé. Vous avez oublié d'éteindre la zone de cuisson pendant longtemps. Une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes. La casserole est vide et son fond est surchauffé. La table de cuisson dispose également d'une réduction automatique	
Une fonction de cuisson automatique ne démarre pas, la zone de cuisson est désactivée.	Seule une fonction de cuisson automatique peut être activée en même temps sur la même phase. La dernière zone ajoutée est désactivée par la limitation de puissance.	

Messages d'avertissement

En cas de problème, une information apparaît dans l'affichage. Touchez le point d'exclamation pour afficher le message d'avertissement. Vous obtiendrez des informations au sujet du problème et de la manière de le résoudre. Touchez le symbole « x » pour fermer le message.

Codes d'erreur

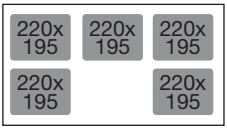
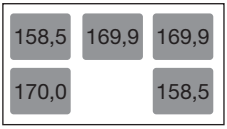
Cette table de cuisson affiche des codes d'erreur en combinaison avec un message d'erreur dans l'affichage pour un dépannage rapide et efficace.

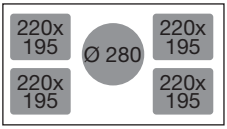
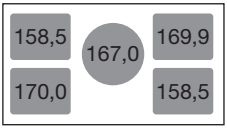
Essayez d'abord de réinitialiser un code d'erreur en mettant la table de cuisson hors tension et en la remettant en marche au bout d'une minute. Si le code persiste, contactez le service après-vente.

Code d'erreur	Cause possible	Solution
E	Le système électronique est défectueux.	Débranchez et rebranchez la table de cuisson au niveau du disjoncteur.
E881-3 E881-6 E881-9	Défaut du ventilateur.	Vérifier l'aération et la ventilation.
E681-3 E681-6 E682-0	La connexion électrique est incorrecte, une phase est manquante.	Vérifiez le branchement électrique.
Er21	La température de l'appareil est trop élevée.	Mettez l'appareil en mode veille. Retirez toutes les casseroles. Laissez l'appareil refroidir. Si le problème persiste, contactez le service après-vente.
ER31 X ER61 X	Erreur interne, défaut de communication.	Réinitialiser l'appareil. Si cela ne suffit pas, contactez le service après-vente.
U400	Surtension.	Mettez l'appareil hors tension dès que possible (pas plus de 30 minutes) et vérifiez la connexion.

Informations conformément à la réglementation (UE) 66/2014

Mesures conformes à la norme EN60350-2

Référence du modèle	**HI38571TF**
Type de table de cuisson	Table à induction
Nombre de zones de cuisson électriques et/ou d'aires de cuisson	5
Technologie de chauffe	Zones/aires de cuisson basées sur l'induction
Pour les zones ou les aires de cuisson non rondes : la longueur et la largeur de la surface utilisable par zone de cuisson chauffée électriquement ou aire de cuisson chauffée électriquement, en mm.	
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{table de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{table de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	165,4

Référence du modèle	**HI39571TF**
Type de table de cuisson	Table à induction
Nombre de zones de cuisson électriques et/ou d'aires de cuisson	5
Technologie de chauffe	Zones/aires de cuisson basées sur l'induction
Pour les zones ou les aires de cuisson non rondes : la longueur et la largeur de la surface utilisable par zone de cuisson chauffée électriquement ou aire de cuisson chauffée électriquement, en mm. Pour les zones rondes : le diamètre de la surface utilisable par zone de cuisson chauffée électriquement ou aire de cuisson chauffée électriquement, en mm.	
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{table de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	
Consommation d'énergie pour la table de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{table de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	164,9

Informations conformément au règlement (UE) 2023/826

$P_{off} \leq 0.5$ W.

La table de cuisson passera automatiquement en mode Arrêt en moins de 20 minutes une fois toutes les fonctions terminées.

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Il doit être mis au rebut de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton.
- feuille de polyéthylène (PE).
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être mis au rebut de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit. Il signale l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers. Cet appareil doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie municipale.

La collecte sélective des appareils électroménagers évite d'aggraver l'impact négatif des déchets sur l'environnement et la santé publique. Leur traitement permet de recycler les matériaux utilisés pour les fabriquer, ce qui représente des économies considérables en termes de matières premières et d'énergie.

CE

Déclaration de conformité

Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et régulations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

La fiche signalétique de l’appareil se trouve sur le dessous de celui-ci.

Collez ici la fiche signalétique de l’appareil.

Lorsque vous contactez le service après-vente,
assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.

Vous pouvez trouver la version la plus récente de le mode d’emploi sur notre site Web.

www.atag.nl
www.atag.be

932707

932707 / VER 2 / 24-04-2025

Adresse de visite et bureau principale ATAG
et L’Experience Center ATAG:
Impact 83 - 6921 RZ Duiven, Nederland
Tel: 026 - 882 1100
www.atag.nl

ATAG Service et Vendre
Postbus 249
6920 AE Duiven, Nederland
Tel: 088 - 882 18 01

ATAG
we love to cook



Bedienungsanleitung

Induktionskochfeld

HI38571TF

HI39571TF

ATAG
we love to cook

INHALT

Ihr Induktionskochfeld

Einführung 4
Beschreibung des Geräts 5
Kochgeschirrauswahlmodus 6
Kochgeschirr verschieben 7

Sicherheit

Temperaturschutz 8
Kochzeitbegrenzung 8
Leistungsbegrenzer 8

Vor der ersten Verwendung

Induktionsgeräusche 9
Geeignetes Kochgeschirr 9
Kochgeschirrerkennung 10
Kocheinstellungen 11

Bedienung

Gerät ein-/ausschalten und in den Standby-Modus versetzen 12
Leistungsstufe einstellen 12
Leistungsstufe „Boost“ (B) und „Double Boost“ (B2) 13
Garen beenden 13
Schnellabschaltung 13
Restwärmeanzeige 13
Abschalttimer starten 14
Einstellung des Abschalttimers ändern / Abschalttimer stoppen 14
Kurzzeituhr starten 15
Einstellung der Kurzzeituhr ändern / Kurzzeituhr stoppen 15
Pause 16
Verriegelungsfunktion 16
Bridge-Induktionskochzonen koppeln 17
Programm starten 17
Programm stoppen 18
Programmmenü schließen 18
Automatische Kochfunktionen 18

INHALT

Einstellungen

Menü „Einstellungen“	23
Personalisieren	23
Kindersicherung	24
Lautstärke	24
Helligkeit	25
Uhrzeit	25
Sprache	25
Auf Werkseinstellungen zurücksetzen	25

Servicemenü

Leistungsbegrenzung	26

Pflege

Reinigung	28

Fehlerbehebung

Allgemein	29
Warnmeldungen	30
Fehlercodes	31

Technische Daten

Messungen gemäß EN60350-2	32

Umweltschutz

Entsorgung von Gerät und Verpackung	33


Wichtiger Hinweis


Tipp


Elektrischer Anschluss

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen ATAG-Geräts! Bei der Entwicklung dieses Produkts stand optimale Benutzerfreundlichkeit im Mittelpunkt.

In diesem Handbuch erfahren Sie, wie Sie Ihr Gerät optimal verwenden. Neben Informationen zur Bedienung finden Sie hier auch Hintergrundinformationen, die bei der Verwendung dieses Geräts nützlich sein können.

⚠ Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die separaten Sicherheitshinweise.

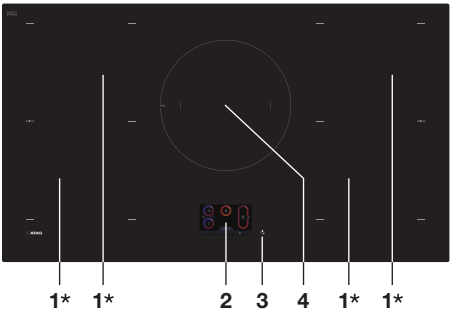
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch, und heben Sie diese zum späteren Nachlesen gut auf.

Das Handbuch dient als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie bitte das Typenschild des Geräts in das dafür vorgesehene Kästchen auf der Rückseite der Bedienungsanleitung.** Das Typenschild des Geräts enthält alle Informationen, die der Kundendienst benötigt, um angemessen auf Ihre Fragen reagieren zu können.

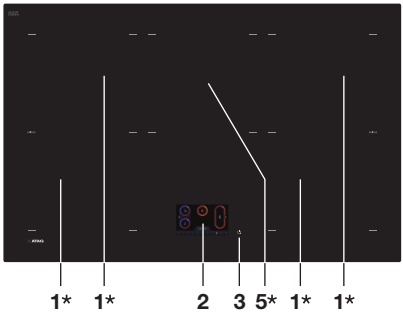
Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

Beschreibung des Geräts

HI39571TF



HI38571TF



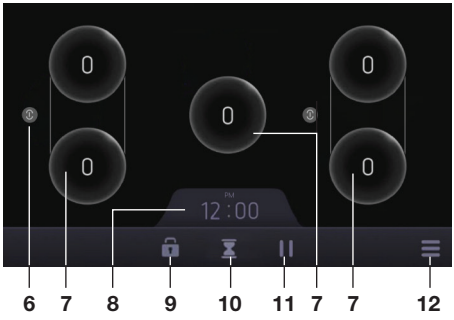
1. Bridge-Induktionskochzone 220 x 195 mm / 2,1 kW (Boost 3,7 kW)
2. Display / Bedienfeld
3. Ein/Aus-Taste
4. ‘Dual Ring’ Induktionskochzone Ø 280 mm / 2,6 kW (Boost 5,5 kW)
5. Induktionskochzone 220 x 195 mm / 2,1 kW (Boost 3,7 kW)

* Auf diesen Kochzonen können die automatischen Kochfunktionen genutzt werden.

Hauptseite

Nach dem Einschalten des Geräts mit der Ein/Aus-Taste erscheint auf dem Display die Hauptseite.

6. Verbindungssymbol
7. Bezeichnung der Zone
8. Aktuelle Uhrzeit
9. Verriegelung des Bedienfelds
10. Kurzzeituhr
11. Pause
12. Menü „Einstellungen“



Achtung

Heißes Kochgeschirr kann Schäden am Display und an der Ein/Aus-Taste verursachen. Stellen Sie das Kochgeschirr nicht auf das Display / Bedienfeld. Stellen Sie eine Pfanne immer in die Mitte einer Kochzone.

Intuitive Bedienung

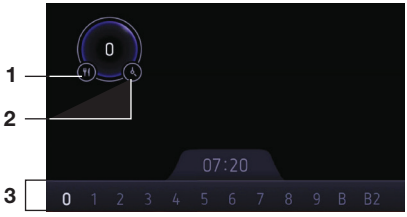
Die graphische Benutzeroberfläche ermöglicht eine einfache und intuitive Bedienung. Das Display zeigt alle vom Benutzer benötigten Informationen übersichtlich an. Bedienhandlungen des Benutzers führen zur Anzeige anderer Funktionen auf dem Display. Die Software verwendet verschiedene visuelle Effekte wie farbige Darstellungen und Animationen usw., um die Bedienerfreundlichkeit zu erhöhen. Betätigen Sie eine Taste nach der anderen.

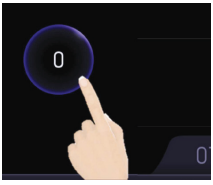
Durch Berühren eines Kochgeschirrumrisses oder eines anderen Symbols auf dem Display werden die zugehörigen Optionen angezeigt.

Kochgeschirrauswahlmodus

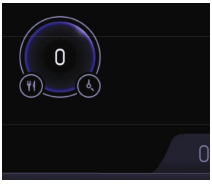
Durch das Berühren eines Kochgeschirrumrisses auf der Hauptseite wird der Kochgeschirrauswahlmodus aktiviert.

1. Programme
2. Timer
3. Schieberegler mit Leistungsstufen

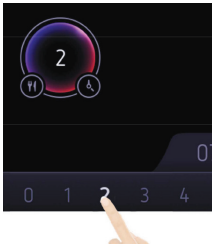


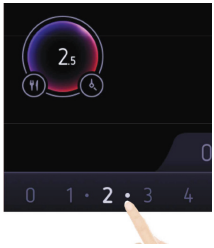


Berühren



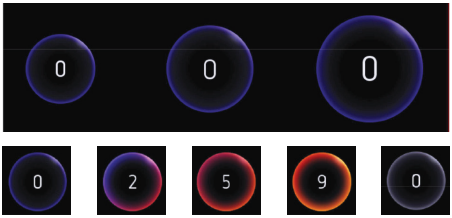
Kochgeschirrauswahlmodus





Berühren Sie die Nummer der gewünschten Leistungsstufe. Auch Zwischenwerte (halbe Stufen) sind möglich. Alternativ können Sie auch mit der Fingerspitze von links nach rechts oder von rechts nach links wischen. Zwischenstufen sind durch einen kleinen Punkt gekennzeichnet.

Auf dem Display werden die Position und die Größe des Kochgeschirrs angezeigt. Die Größe wird dabei in zwei oder drei Stufen dargestellt (je nach Kochfeldmodell), nämlich klein, mittel und groß. Die Größe wird jeweils als Kreis dargestellt. Die Kreise können unterschiedliche Farben haben.



Leistungsstufe 0	blau
Leistungsstufen 1 bis 3,5	violett
Leistungsstufen 4 bis 6,5	rot
Leistungsstufen 7 bis B[2]	orange
Kein Kochgeschirr oder angehoben	grau





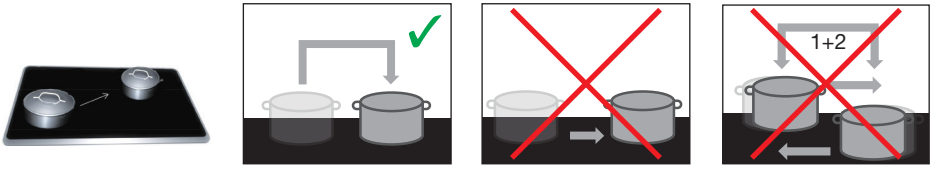
Es wird stets das Kreissymbol verwendet, das am besten zur Größe des Kochgeschirrs passt.

Kochgeschirr verschieben („Pot move“ Funktion)

Eine Pfanne kann auf eine andere Kochzone des Kochfelds gestellt werden. Die Einstellungen (Leistungsstufe, Programm, Timer) werden dabei automatisch „mitgenommen“. Auf dem Display wird das Kochgeschirr samt den entsprechenden Einstellungen an der neuen Position dargestellt. Wichtig ist, immer nur eine Pfanne auf einmal zu bewegen.

- Die automatischen Kochfunktionen laufen nicht mit, sondern werden ausgeschaltet.

Wenn Sie eine Pfanne anheben, zeigt das Display etwa 20 Sekunden lang die Informationen zu dieser Pfanne an. Während dieser Zeit können Sie die Pfanne an einer anderen Position auf das Kochfeld stellen, und die Einstellungen werden „mitgenommen".



Achtung! Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie stets nur Kochgeschirr mit einem sauberen Boden auf das Kochfeld. Wir empfehlen, das Kochgeschirr anzuheben und an der neuen Position wieder abzusetzen, statt es über das Kochfeld zu schieben.

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts zuerst die mitgelieferten Sicherheitsanweisungen durch!

Temperaturschutz

Ein Sensor überwacht ständig die Temperatur bestimmter Bereiche des Kochfeldes. Jede Kochzone verfügt über einen Sensor, der ständig die Temperatur des Topfbodens überwacht, um die Gefahr einer Überhitzung zu vermeiden, wenn ein Topf trocken kocht. Bei einer zu hohen Temperatur wird die Leistung des Kochfelds automatisch verringert oder das Kochfeld vollständig ausgeschaltet.

Kochzeitbegrenzung

Die Kochzeitbegrenzung ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochfelds. Die Kochzeitbegrenzung löst bei Überschreiten der in der folgenden Tabelle angegeben Dauer aus. Die Kochzeit wird in Abhängigkeit vom Programm bzw. von der Leistungsstufe wie folgt begrenzt:

Programm/Leistungsstufe	Automatische Abschaltung nach:
Schmelzen/Warmhalten/Köcheln	2 Stunden
1 / 1,5	10 Stunden
2 / 2,5 / 3 / 3,5	5 Stunden
4 / 4,5	4 Stunden
5 / 5,5	3 Stunden
6 / 6,5 / 7 / 7,5 / 8 / 8,5	2 Stunden
9	1 Stunde
B / B[2]	15 Minuten (schaltet danach auf Stufe 9 zurück)

Leistungsbegrenzer

Kochzonen, die auf der gleichen Phase liegen, beeinflussen sich gegenseitig. Wenn diese Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch verteilt. Wenn die Boost-Funktion, eine automatische Kochfunktion oder ein Programm verwendet wird, kann die Leistungsbegrenzung die Einstellungen reduzieren oder eine Funktion deaktivieren. Ist eine Kochzone auf Boost eingestellt und wollen Sie die andere auf Stufe 9 oder Boost einstellen, schaltet die Kochzone mit Boost automatisch auf eine niedrigere Stufe.

Für HI39571TF: Wenn das Kochfeld an zwei Phasen angeschlossen und der Leistungsbegrenzer auf die entsprechende Konfiguration eingestellt ist (siehe Servicemenü), beeinflussen sich auch die mittlere und die rechte Kochzone gegenseitig.

- Siehe „Servicemenü / Leistungsbegrenzung“.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Induktionsgeräusche

Ein tickendes Geräusch
Dies wird durch den Leistungsbegrenzer der Kochzonen verursacht. Auch bei niedrigeren Kochstufen können Sie ein tickendes Geräusch hören.

Töpfe machen Geräusche
Töpfe können beim Kochen Geräusche machen. Die Ursache dafür ist die Energie, die vom Kochfeld auf den Topf übertragen wird. Bei höheren Stufen ist dies bei manchen Töpfen ein normales Phänomen. Dies ist nicht schädlich für das Kochgeschirr oder das Kochfeld.

Die Lüfter machen Lärm
Das Gerät ist mit mehreren Lüftern ausgestattet, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Wenn Sie das Gerät intensiv nutzen, schalten sich die Lüfter ein, um das Gerät zu kühlen, und Sie hören ein brummendes Geräusch. Die Lüfter arbeiten noch einige Minuten nach dem Ausschalten des Kochfeldes weiter.

Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem flachen und mindestens 2,25 mm dicken Boden. Das Kochgeschirr muss aus ferromagnetischem Material bestehen oder einen Sandwichboden haben. Andere Töpfe und Pfannen funktionieren weniger gut. Kochgeschirr aus Kupfer, Aluminium oder keramischen Werkstoffen ist nicht geeignet.



Im Kochgeschirrauswahlmodus wird ein ungeeigneter Pfanne in grauer Farbe und mit einem Fragezeichen angezeigt. Berühren Sie das Fragezeichen, um die Informationen anzuzeigen.

Der minimale Topfdurchmesser, den Sie für die Kochzone 220 x 195 mm verwenden können, beträgt Ø 12 cm. Der Mindestpfannendurchmesser, den Sie für die „Dual-Ring“-Induktionskochzone (mit Ø 280 mm) verwenden können, beträgt Ø 24 cm für die äußere Spule und Ø 12 cm für die innere Spule.

Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr mit einem flachen Boden. Ein gewölbter Boden kann die Funktion des Trockenkochschutzes beeinträchtigen und Schäden durch Überhitzung verursachen. Schäden, die durch die Verwendung von ungeeignetem Kochgeschirr oder durch Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Töpfe und Pfannen, die vorher auf einem Gasherd benutzt wurden, dürfen auf einem Induktionskochfeld nicht mehr benutzt werden.

Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr: Das Email kann Schaden nehmen, wenn der Topf bei hoher Leistung trockenkocht. Bei hoher Leistung kann sich der Topfboden verformen.

Achtung
Heißes Kochgeschirr kann Schäden am Display und an der Ein/Aus-Taste verursachen. Stellen Sie das Kochgeschirr nicht auf das Display / Bedienfeld. Stellen Sie eine Pfanne immer in die Mitte einer Kochzone.

Achtung! Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie stets nur Kochgeschirr mit einem sauberen Boden auf das Kochfeld. Wir empfehlen, das Kochgeschirr anzuheben und an der neuen Position wieder abzusetzen, statt es über das Kochfeld zu schieben.

Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf die Oberfläche des Kochfelds, diese könnten heiß werden.

Kochgeschirrerkennung

Eine geeignete Pfanne ist durch die Form der Pfanne mit blauer Farbe gekennzeichnet.

Wenn das Kochfeld nach dem Einstellen der Leistungsstufe keinen (eisenhaltigen) Topf feststellt, zeigt das Display dies mit einer grauen Topfform mit einem Ausrufezeichen an. Berühren Sie das Ausrufezeichen, um die Meldung anzuzeigen. Die Kochzone schaltet sich nach 1 Minute aus.

Wenn Sie während des Kochens einen Topf von der Kochzone nehmen, erscheint eine graue Topfform. Die Kochzone schaltet sich aus. Die farbige Topfform erscheint wieder, wenn Sie den Topf wieder hineinstellen. Die Kochzone schaltet sich mit der zuvor eingestellten Leistungsstufe ein.

Kocheinstellungen

Da die Einstellungen von der Menge und der Mischung des Gerichts im Topf abhängen, gilt folgende Tabelle nur als Richtlinie.

Verwenden Sie die Boost-Einstellung zum:
- schnellen Aufkochen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten

Verwenden Sie die Einstellung 8,5 - 9 zum:
- Anbraten von Fleisch
- Zubereiten von Fisch
- Braten von Omeletts
- Braten gekochter Kartoffeln
- Frittieren von Lebensmitteln

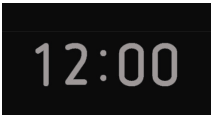
Verwenden Sie die Einstellung 7 - 8 zum:
- Braten dicker Eierkuchen
- Braten von dickem, paniertem Fleisch
- Braten von Speck (Fett)
- Kochen roher Kartoffeln
- Braten von Armen Rittern
- Braten von paniertem Fisch
- Kochen von Pasta

Verwenden Sie die Einstellung 4 - 6,5 zum:
- Kochen größerer Mengen
- Auftauen harter Gemüsesorten;
- Braten von dünnem (paniertem) Fleisch

Verwenden Sie die Einstellung 1 - 3,5 zum:
- Ziehen lassen von Bouillon
- Schmoren von Fleisch
- schonendem Garen von Gemüse
- Schmelzen von Schokolade
- Pochieren
- Schmelzen von Käse

Bitte lesen Sie das Kapitel „Vor der ersten Verwendung“ sorgfältig durch, bevor Sie das Kochfeld zum ersten Mal benutzen, um Fehlbedienungen vorzubeugen.

Gerät ein-/ausschalten und in den Standby-Modus versetzen



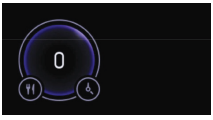
1. Halten Sie die Ein/Aus-Taste gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
   Das Gerät schaltet sich ein, auf dem Display erscheint die Hauptseite.
2. Halten Sie die Ein/Aus-Taste erneut gedrückt, bis ein Tonsignal wiedergegeben wird.
   Das Gerät wechselt in den Standby-Modus: Auf dem Display wird einige Sekunden lang die Uhrzeit angezeigt.

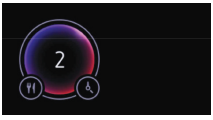
Das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus, wenn 20 Sekunden lang alle Leistungsstufen auf „0“ waren und keine Bedienung erfolgt ist.

Die Uhrzeit kann im Menü „Einstellungen“ eingestellt werden (siehe Kapitel „Einstellungen/Uhrzeit“).

Leistungsstufe einstellen

Verwenden sie hohe Leistungsstufen, um Wasser zum Kochen zu bringen, Gemüse zu garen oder Fleisch und Fisch zu braten. Verwenden Sie niedrige Leistungsstufen zum Köcheln sowie zum sanften Garen und langsamen Erwärmen.





1. Stellen Sie einen Topf bzw. eine Pfanne auf eine Kochzone.
2. Stellen Sie im Kochgeschirrauswahlmodus die gewünschte Leistungsstufe ein.
   Auf dem Display wird die gewählte Leistungsstufe angezeigt für die Topf bzw. die Pfanne im Kochgeschirrauswahlmodus und der Heizvorgang beginnt.

Sobald Sie Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen, wird automatisch vier Sekunden lang der Kochgeschirrauswahlmodus aktiviert. Wenn der Kochgeschirrauswahlmodus für einen Topf bzw. eine Pfanne nicht aktiviert ist, berühren Sie den entsprechenden Kochgeschirrumriss auf dem Display.

Leistungsstufe „Boost“ (B) und „Double Boost“ (B²)



Bei dieser Leistungsstufe wird für eine kurze Zeit die höchste Leistungsstufe verwendet. Nach 15 Minuten wird automatisch auf Leistungsstufe 9 zurückgeschaltet.

Brandgefahr
Benutzen Sie die Leistungsstufe „Boost“ oder „Double Boost“ nur zum Erhitzen oder Kochen einer großen Menge Wasser. Öl und Fett können auf dieser Leistungsstufe extrem heiß werden, Brandgefahr!

Garen beenden



Stellen Sie im Kochgeschirrauswahlmodus die Leistungsstufe auf „0“, um den Garvorgang zu beenden.
Auf dem Display erscheint die Restwärmeanzeige.

Schnellabschaltung



Tippen Sie im Kochgeschirrauswahlmodus zweimal auf den Kochgeschirrumriss.
Dadurch wird die Leistungsstufe sofort auf „0“ gesetzt. Auf dem Display erscheint die Restwärmeanzeige.

Restwärmeanzeige

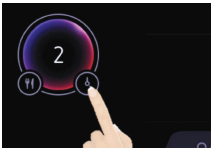


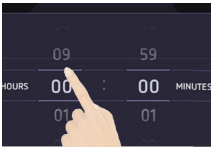
Das Kochfeld verfügt für jedes Kochzone über eine Restwärmeanzeige, die anzeigt, welche Kochzone noch heiß ist. Auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, bleibt die Anzeige „H“ eingeschaltet, solange die Kochzone noch heiß ist! Berühren Sie die Kochzone nicht, wenn diese Anzeige leuchtet.

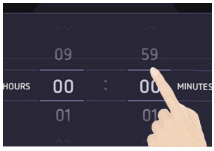
Achtung! Verbrennungs- und Brandgefahr.
Berühren Sie die Kochzonen nicht, solange die Restwärmeanzeigen leuchten, und legen Sie keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf.

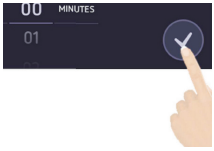
Abschalttimer starten

Der Abschalttimer schaltet nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer automatisch auf Leistungsstufe „0“. Es kann für jeden Topf bzw. jede Pfanne auf dem Kochfeld ein eigener Abschalttimer eingestellt werden (von 1 Minute bis zu 9 Stunden und 59 Minuten).

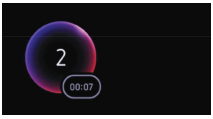




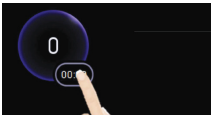




Stellen Sie die gewünschte Stunden- und Minutenzahl ein und berühren Sie die Bestätigungstaste, um die Einstellungen zu bestätigen.
Der Abschalttimer erscheint im Kochgeschirrumriss im Auswahlmodus und beginnt, rückwärts zu zählen.



Sobald der Abschalttimer abgelaufen ist, ertönt ein Signal, und der Abschalttimer beginnt zu blinken. Die Leistungsstufe wird auf „0“ gesetzt.



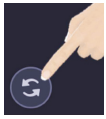
Berühren Sie den blinkenden Abschalttimer oder nehmen Sie den Topf bzw. die Pfanne vom Kochfeld.
Das Tonsignal stoppt, auf dem Display wird einige Sekunden lang der Kochgeschirrauswahlmodus angezeigt.

Nach 30 Sekunden stoppt das Tonsignal automatisch, auf dem Display wird einige Sekunden lang der Kochgeschirrauswahlmodus angezeigt.

Einstellung des Abschalttimers ändern / Abschalttimer stoppen

Der Abschalttimer kann jederzeit während des Garvorgangs geändert oder gestoppt werden.



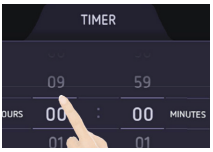


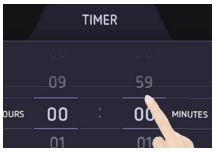
1. Berühren Sie den Abschalttimer und stellen Sie die Stunden- und Minutenzahl wie gewünscht ein. Durch Berühren des Symbols „Reset“ kann der Abschalttimer auf „00:00“ zurückgesetzt werden.
2. Berühren Sie die Bestätigungstaste, um die Einstellungen zu speichern.

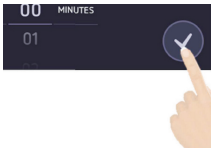
Kurzzeituhr starten

Die Kurzzeituhr kann auf Werte von 1 Minute bis 9 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden. Die Kurzzeituhr arbeitet unabhängig und beeinflusst eine Kochzone nicht.

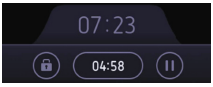




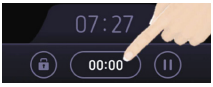




Stellen Sie die gewünschte Stunden- und Minutenzahl ein und berühren Sie die Bestätigungstaste, um die Einstellungen zu bestätigen.
Auf dem Display wird die rückwärts laufende Kurzzeituhr angezeigt.



Sobald die Kurzzeituhr abgelaufen ist, ertönt ein Signal, und die Kurzzeituhr beginnt zu blinken.

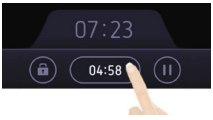


Berühren Sie die blinkende Kurzzeituhr.
Das Tonsignal stoppt, auf dem Display wird das Symbol „Kurzzeituhr“ angezeigt.

Nach 30 Sekunden stoppt das Tonsignal automatisch, auf dem Display wird einige Sekunden lang das Symbol „Kurzzeituhr“ angezeigt.

Im Standby-Modus läuft eine einmal eingestellte Kurzzeituhr weiter rückwärts und wird auf dem Display angezeigt. Während die Kurzzeituhr läuft, wird auf dem Display auch die Uhrzeit angezeigt.

Einstellung der Kurzzeituhr ändern / Kurzzeituhr stoppen

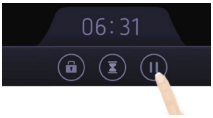


1. Berühren Sie die Kurzzeituhr und stellen Sie die Stunden- und/ oder Minutenzahl wie gewünscht ein. Durch Berühren des Symbols „Reset“ kann die Kurzzeituhr auf „00:00“ zurückgesetzt werden.
2. Berühren Sie die Bestätigungstaste, um die Einstellungen zu speichern.

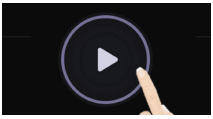
Pause

Diese Funktion schaltet alle Induktionsspulen vorübergehend (max. 10 Minuten lang) ab, auch alle Abschalttimer und die Kurzzeituhr werden angehalten.

⚠ Wenn die Pausenfunktion länger als 10 Minuten aktiviert bleibt, schaltet das Kochfeld in den Standby-Modus.



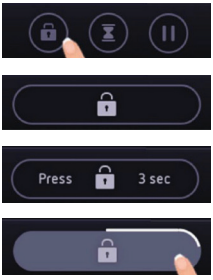
1. Berühren Sie die Pausentaste.
   Die Pausenfunktion ist aktiv, im Display erscheint das Symbol „Fortfahren“.



2. Berühren Sie das Symbol „Fortfahren“, um die Pause zu beenden.
   Alle Garvorgänge werden mit unveränderten Einstellungen fortgesetzt.

Verriegelungsfunktion

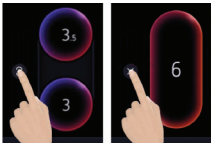
Um ein versehentliches Aktivieren oder Ändern der Einstellung der Kochzonen, insbesondere während der Reinigung, zu vermeiden, kann das Bedienfeld (mit Ausnahme der Ein-/Aus-Taste) gesperrt werden.



1. Berühren Sie die Sperrtaste.
   Auf dem Display erscheint ein Schlosssymbol; das Bedienfeld ist gesperrt.
   Wenn Sie versuchen, eine Aktion auszuführen, werden Sie auf dem Display darüber informiert, dass die Sperrfunktion aktiviert ist.
   Ein akustisches Signal ist zu hören und am unteren Displayrand wird eine Meldung angezeigt.
   Falls Kochvorgänge aktiviert sind, laufen diese zwar noch, können aber nicht geändert werden.
2. Berühren Sie die Sperrtaste drei Sekunden lang (bis die Animation um das Schlosssymbol abgeschlossen ist), um das Bedienfeld zu entsperren.

Bridge-Induktionskochzonen koppeln

Zwei Bridge-Induktionskochzonen können miteinander verbunden werden. Es entsteht eine große Zone mit einer gemeinsamen Leistungseinstellung, die zum Beispiel für eine Grillpfanne oder eine große Fischpfanne verwendet werden kann. Das Kochgeschirr muss dabei groß genug sein, um die Mitten der beiden linken oder der beiden rechten Bridge-Induktionskochzonen abzudecken (mindestens 230 mm).



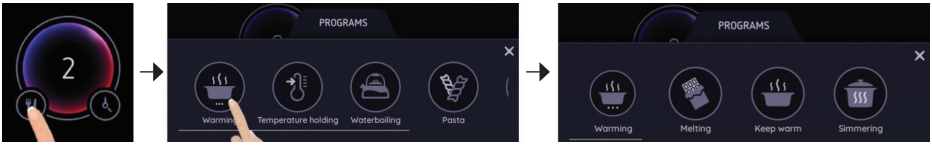
1. Im Kochgeschirrauswahlmodus; berühren Sie das Verbindungssymbol zwischen den beiden Bridge-Induktionskochzonen.
   Die Zonen werden zu einer großen Kochzone verbunden.
2. Stellen Sie im Kochgeschirrauswahlmodus die gewünschte Leistungsstufe ein.
   Auf dem Display wird die gewählte Leistungsstufe angezeigt für die Pfanne im Kochgeschirrauswahlmodus. Der Heizvorgang beginnt.
3. Berühren Sie erneut das Verbindungssymbol zwischen den beiden Bridge-Induktionskochzonen, um die Kochzonen zu trennen.

Die Bridge-Induktionskochzonen werden automatisch miteinander verbunden, wenn beim Einschalten des Kochfeldes bereits eine Pfanne oder eine Grillpfanne auf beiden Zonen steht.

Programm starten

Es stehen drei verschiedene Programme zur Auswahl. Die Programme können auf jeder Kochzone verwendet werden und lassen sich mit der Funktion „Pot move“ verschieben. Die Temperaturgenauigkeit hängt von der Qualität der verwendeten Pfanne ab.

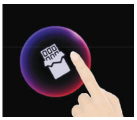
- Schmelzen (Melting): zum Schmelzen von Schokolade / ± 44 °C.
- Warmhalten (Keep warm) / ± 70 °C.
- Simmern (Simmering) / ± 94 °C.





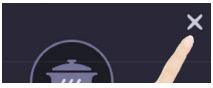
Berühren Sie das Symbol „Warmhalten“ (Warming) und anschließend das Symbol des gewünschten Programms.
Das Symbol erscheint im Kochgeschirrumriss im Auswahlmodus, das Programm startet.

Programm stoppen



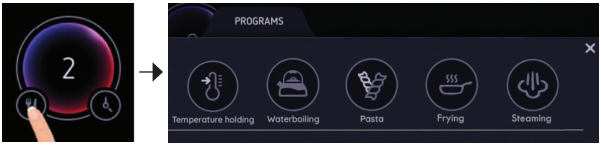
Berühren Sie den Kochgeschirrumriss mit dem laufenden Programm und wählen Sie die Leistungsstufe „0“. Alternativ können Sie auch die Schnellabschaltfunktion verwenden. Tippen Sie dazu zweimal auf den Kochgeschirrumriss.

Programmmenü schließen



Berühren Sie das Symbol „X“ auf dem Display.

Automatische Kochfunktionen



Dieses Kochfeld verfügt über 5 automatische Kochfunktionen.

- Temperatur halten (Temperature holding).
- Wasser kochen (Waterboiling).
- Nudeln (Pasta).
- Braten (Frying).
- Dampfen (Steaming).

Die automatischen Kochfunktionen können nicht mit gekoppelten Kochzonen und der Induktionskochzone „Dual Ring“ des HI39571TF ausgewählt/verwendet werden. Die automatischen Kochfunktionen verschieben nicht zu einer anderen Kochzone, sondern werden ausgeschaltet, wenn Sie die Pfanne verschieben.

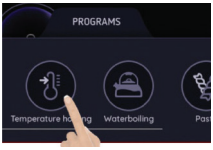
Die tatsächliche Leistung dieser Kochfunktionen hängt stark von den verwendeten Töpfen und bestimmten anderen Parametern ab:

- Die automatischen Kochfunktionen funktionieren am genauesten bei Edelstahltöpfen mit Sandwichboden.

- Die automatischen Kochfunktionen funktionieren weniger genau mit aluminiumhaltigen oder mehrschichtigen Töpfen.
- Die Verwendung von Töpfen aus Gusseisen und Stahl wird nicht empfohlen.
- Achten Sie beim Kochen, Dampfgaren, Pasta Kochen und Braten darauf, dass Sie einen Topf, der kälter als 40 °C ist, und eine Zone ohne Restwärme (kälter als 60 °C) verwenden.
- Die Funktion „Kochgeschirr verschieben“ kann nicht mit den automatischen Kochfunktionen verwendet werden. Wenn die Pfanne von einer Zone auf eine andere verschoben wird, schaltet sich die automatische Kochfunktion aus und ein Ausrufezeichen erscheint in der Kochzonenanzeige.
- Wenn der Topf länger als 20 Sekunden angehoben wird, werden die aktivierten automatischen Kochfunktionen aufgehoben.
- Sie können mehrere automatische Kochfunktionen gleichzeitig für verschiedene Zonen verwenden.
- Der Timer kann mit den automatischen Kochfunktionen verwendet werden.

Automatische Kochfunktion „Temperatur halten“
Diese Funktion hält automatisch die aktuelle Gartemperatur Ihrer Speisen. Wenn neue (kalte) Speisen hinzugefügt werden, wird die Leistung automatisch wieder auf die eingestellte Temperatur erhöht.

Diese Funktion kann erst gewählt werden, wenn die Kochzone aufgeheizt ist. Bringen Sie daher zunächst die Pfanne auf die gewünschte Temperatur. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, kann diese Taste betätigt werden und die Temperatur wird gehalten. Wenn die Pfanne noch kalt ist, kann diese Funktion nicht gewählt werden.



Berühren Sie das Symbol für die automatische Kochfunktion.
Das Symbol wird in der Pfannenform der Pfanne im Auswahlmodus angezeigt und die Funktion startet.
Die Temperatur der ausgewählten Zone wird analysiert.
Nach ein paar Sekunden ertönt zur Bestätigung ein akustisches Signal, dass die Temperatur gehalten wird.

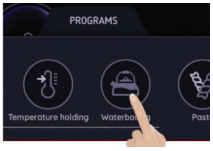
Wenn die Temperatur analysiert wurde, berühren Sie während der Funktion „Temperatur halten“ die Pfannenform mit der Funktion und verwenden Sie dann den Schieberegler, um die Temperatur etwas mehr anzupassen.

Für diese Funktion kann auch ein Abschalttimer gestartet werden.

Zum vorzeitigen Beenden der automatischen Kochfunktion: Berühren Sie den Kochgeschirrumriss mit der laufenden Funktion und wählen Sie „OFF“. Alternativ können Sie auch zweimal auf den Kochgeschirrumriss tippen.

Automatische Kochfunktion „Wasser Kochen“
Diese Funktion bringt das Wasser automatisch zum Sieden. Sobald der Siedepunkt erreicht ist, schaltet sich die gewählte Zone aus.

Achtung
- Während des Kochens dürfen sich keine Zutaten wie Salz oder Lebensmittel im Topf befinden.
- Die Wasserhöhe im Topf muss zwischen 3 cm und 9 cm liegen.
- Lassen Sie den Aufwärmprozess vorzugsweise mit einem Deckel ablaufen.
- Das Nachfüllen von Wasser während der automatische Kochfunktion „Kochen“ stört die Genauigkeit.

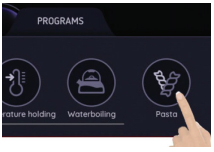


Berühren Sie das Symbol für die automatische Kochfunktion..
Das Symbol wird in der Pfannenform der Pfanne im Auswahlmodus angezeigt und die Funktion startet.
Die gewählte Zone wird aufgeheizt und bringt das Wasser zum Siedepunkt. Wenn der Siedepunkt erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Die Kochzone schaltet sich aus.

Zum vorzeitigen Beenden der automatischen Kochfunktion: Berühren Sie den Kochgeschirrumriss mit der laufenden Funktion und wählen Sie die Leistungsstufe „0“. Alternativ können Sie auch zweimal auf den Kochgeschirrumriss tippen.

Automatische Kochfunktion „Nudeln“
Diese Funktion bringt das Wasser automatisch zum Sieden. Nach dem Hinzufügen der Nudeln und des Salzes hält die Funktion den Siedepunkt, ohne dass das Wasser überkocht.

Achtung
- Während des Erhitzens dürfen sich keine Zutaten wie Salz oder Lebensmittel im Topf befinden.
- Die Wasserhöhe im Topf muss zwischen 3 cm und 13 cm liegen.
- Der Aufwärmprozess sollte mit Deckel erfolgen.
- Füllen Sie während des gesamten Vorgangs kein Wasser nach.



1. Berühren Sie das Symbol für die automatische Kochfunktion.
   Das Symbol wird in der Pfannenform der Pfanne im Auswahlmodus angezeigt und die Funktion startet.
   Die gewählte Zone wird aufgeheizt und bringt das Wasser zum Siedepunkt. Wenn der Siedepunkt erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal.
2. Nehmen Sie den Deckel vom Topf und geben Sie die Nudeln und eventuell etwas Salz in den Topf.

3. Stellen Sie eine Garzeit ein und berühren Sie die Bestätigungstaste, um die Einstellung zu speichern.
   Der Abschalttimer erscheint im Kochgeschirrumriss im Auswahlmodus. Sobald der Abschalttimer abgelaufen ist, ertönt ein Signal, und der Abschalttimer beginnt zu blinken. Die Kochzone schaltet sich aus.
4. Berühren Sie die Pfannenform, um das Signal auszuschalten.

Zum vorzeitigen Beenden der automatischen Kochfunktion: Berühren Sie den Kochgeschirrumriss mit der laufenden Funktion und wählen Sie die Leistungsstufe „0“. Alternativ können Sie auch zweimal auf den Kochgeschirrumriss tippen.

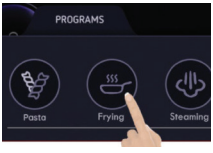
Automatische Kochfunktion „Braten“

Diese Funktion bringt die Pfanne automatisch auf die richtige Temperatur, um verschiedene Arten von Lebensmitteln zu braten. Nach dem Hinzufügen von Öl und der Lebensmittel hält die Funktion die richtige Temperatur, ohne dass die Lebensmittel verbrennen.

Bratstufe	Anwendung
1	Schmelzende Butter, Spiegelei, Omelett (ohne Kruste), panierte Speisen.
2	Gemüse (Paprika, Zwiebeln), gedämpftes Gemüse.
3	Gefrorene Kartoffelecken, Rösti, Schnitzel.
4	Pfannkuchen, gefrorene Kartoffelecken, Rösti, Speck.
5	Gebratene Eintopfgerichte (z. B. Gulasch), Speck, Popcorn, Würstchen.

Achtung

Während des Erhitzens dürfen sich kein Öl oder andere Zutaten in der Pfanne befinden.



1. Berühren Sie das Symbol für die automatische Kochfunktion.
   Das Symbol wird in der Pfannenform der Pfanne im Auswahlmodus angezeigt
2. Wählen Sie mit dem Schieberegler einen Bratstufe aus.
   Die Funktion startet. Die gewählte Zone heizt auf und bringt die Pfanne auf die richtige Temperatur.
   Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal.
   Ein Kochzeitzähler startet automatisch.
3. Geben Sie Öl und Lebensmittel hinzu.

Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, berühren Sie während der Funktion „Braten“ die Pfannenform mit der Funktion und stellen dann mit dem Schieberegler eine andere Anwendung ein.

Für diese Funktion kann auch ein Abschalttimer gestartet werden.

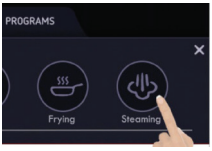
Zum vorzeitigen Beenden der automatischen Kochfunktion: Berühren Sie den Kochgeschirrumriss mit der laufenden Funktion und wählen Sie „OFF“. Alternativ können Sie auch zweimal auf den Kochgeschirrumriss tippen.

Automatische Kochfunktion „Dampfen“

Diese Funktion bringt das Wasser automatisch zum Siedepunkt und hält es dort, sodass genügend Dampf für Gemüse oder andere Speisen entsteht. Sie können die Dampfmenge jederzeit ändern, indem Sie die Leistungsstufe mit dem Schieberegler anpassen. Wenn alles Wasser verdampft ist, wird die Leistungsstufe abgeschaltet.

Achtung

- Das Gemüse (oder andere Lebensmittel) muss sich mit mindestens 3 cm Wasser im Topf befinden, bevor das Dampfgaren aktiviert wird.
- Der Topf muss einen Deckel haben.



Berühren Sie das Symbol für die automatische Kochfunktion..
Das Symbol wird in der Pfannenform der Pfanne im Auswahlmodus angezeigt und die Funktion startet.
Die gewählte Zone heizt auf und bringt das Wasser zum Siedepunkt.
Sobald der Siedepunkt erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal.
Ein Kochzeitzähler startet automatisch.
Der Kochvorgang wird standardmäßig aufrechterhalten, um eine bestimmte Dampfmenge zu erhalten.

Wenn das Wasser kocht, berühren Sie während der Funktion „Dämpfen“ die Pfannenform mit der Funktion und stellen dann mit dem Schieberegler die Dampfmenge nach Bedarf ein.

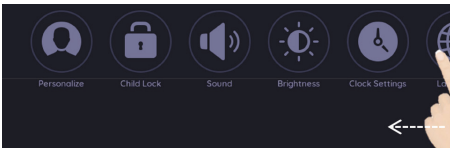
Für diese Funktion kann auch ein Abschalttimer gestartet werden.

Zum vorzeitigen Beenden der automatischen Kochfunktion: Berühren Sie den Kochgeschirrumriss mit der laufenden Funktion und wählen Sie „OFF“. Alternativ können Sie auch zweimal auf den Kochgeschirrumriss tippen.

Menü „Einstellungen“

Dieses Menü enthält verschiedene Einstellungen, die vom Benutzer vorgenommen werden können. Wischen Sie mit der Fingerspitze von links nach rechts oder von rechts nach links, um die verfügbaren Einstellungen erreichen zu können.





Berühren Sie das Symbol für die gewünschte Einstellung.
Auf dem Display öffnet sich das entsprechende Untermenü.

Wenn Sie im Untermenü nicht innerhalb von 10 Sekunden eine Einstellmöglichkeit berühren, schließt es sich wieder.

Berühren Sie die Bestätigungstaste im Untermenü, um die geänderten Einstellungen zu speichern.

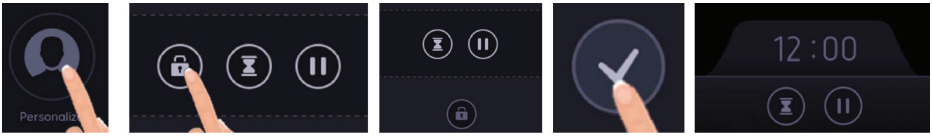
Berühren Sie das Symbol „X“, um das Menü zu schließen. Dabei werden alle in diesem Menü vorgenommenen Änderungen wieder verworfen. Die vorherigen Einstellungen bleiben unverändert bestehen.

Personalisieren

Hier können Sie festlegen, welche Symbole in welcher Reihenfolge auf der Hauptseite angezeigt werden:

- Kindersicherung
- Kurzzeituhr
- Pause

Entfernen eines Symbols aus die Hauptseite
Im Untermenü erscheinen die Symbole, die auf der Hauptseite angezeigt werden. Berühren Sie eines der Symbole, um es zu entfernen. Das entfernte Symbol erscheint unten.



Symbol hinzufügen an die Hauptseite
Um eines der unten angezeigten Symbole hinzuzufügen, berühren Sie es (ggf. in der gewünschten Reihenfolge, wenn Sie mehrere Symbole hinzufügen möchten). Das Symbol wird hinzugefügt an die Hauptseite.

Kindersicherung

Schalten Sie die Kindersicherung ein. Nun erscheint die Hauptseite nicht sofort nach dem Einschalten des Kochfelds auf dem Display. So wird eine unbeabsichtigte Bedienung des Kochfelds verhindert.

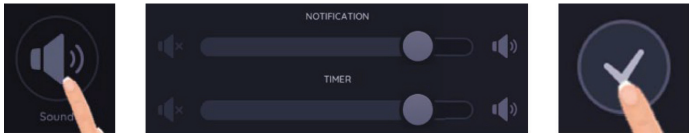


Beim Einschalten des Kochfelds erscheint nun stets zunächst das Symbol „Kindersicherung“. Halten Sie das Symbol drei Sekunden lang gedrückt, um zur Hauptseite zu gelangen.



Lautstärke

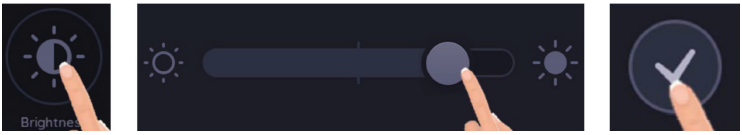
Hier kann die Lautstärke des Tonsignals eingestellt werden.



Tonsignale für Fehlermeldungen werden stets mit maximaler Lautstärke wiedergegeben.

Helligkeit

Hier kann die Helligkeit des Displays eingestellt werden.



Uhrzeit

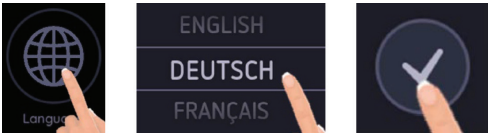
Hier kann die auf der Hauptseite angezeigte Uhrzeit eingegeben werden.



Anzeigen der Uhrzeit im Standby-Modus
Die Uhrzeit kann auch während des Standby-Modus auf dem Display angezeigt werden. Das Kochfeld muss dazu nicht eingeschaltet sein. Tippen Sie dazu an einer beliebigen Stelle auf das Display. Die Uhrzeit wird nun 15 Sekunden lang angezeigt.

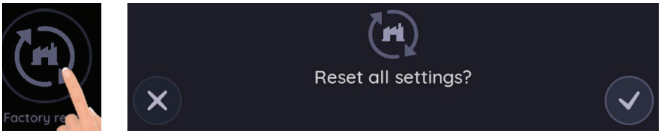
Sprache

Hier kann die Sprache eingestellt werden.



Werkseinstellung

Hier können alle Einstellungen auf die werksseitigen Standardwerte zurückgesetzt werden.



Achtung
Das Servicemenü ist ausschließlich für einen autorisierten Fachinstallateur bestimmt.

Leistungsbegrenzung

Die Einstellung der Konfiguration und Leistungsbegrenzung sollte nur von einem zugelassen und qualifizierten Installateur vorgenommen werden. Bitte lesen Sie die Sicherheitsvorschriften und die Installationsanleitung sorgfältig.

Die Leistungsbegrenzung ist werksseitig auf 11100 W voreingestellt, kann aber während der Installation auf 9000W, 7400W oder 6000W geändert werden.

Kochfeld vorbereiten, um das Servicemenü zu öffnen

1. Kochfeld vom Stromnetz trennen und einige Sekunden warten.
2. Anschließend wieder an das Stromnetz anschließen.
   - ▹ Gerät nicht einschalten, Kochfeld muss im Standby-Modus sein.
3. Ein/Aus-Taste innerhalb von 2 Minuten dreimal hintereinander berühren (für >150 ms < 1 Sek.).
4. Abschließend innerhalb von 10 Sekunden nach Schritt 3 Ein-/Aus-Taste für 4 Sekunden berühren und gedrückt halten.
   Das Servicemenü wird im Display angezeigt.

Konfiguration (mehrphasigen Anschlusse)

Im Menü „Konfiguration“ können Sie die Konfiguration des mehrphasigen Anschlusses des Leistungsbegrenzers überprüfen und ändern. Verwenden Sie diese Konfigurationseinstellung, um 2- oder 3-Phasen-Anschlüsse einzurichten.

	HI38571TF	
CFG 0*	11100W 3 Phasen	Zonen links 3700W Zone Mitte 3700W Zone rechts 3700W
CFG 1	9000W 3 Phasen	Zonen links 3000W Zone Mitte 3000W Zone rechts 3000W
CFG 2	7400W 2 Phasen	Zonen links 3700W Zone Mitte und Zone rechts 3700W
CFG 3	6000W 2 Phasen	Zonen links 3000W Zone Mitte und Zone rechts 3000W

* Werkseitige Standardeinstellung

	HI39571TF	
CFG 12*	11100W 3 Phasen	Zone links vorne und mittlere Zone äußere Spule 3700W Zone hinten links und Mitte Zone innere Spule 3700W Zone rechts 3700W
CFG 13	9000W 3 Phasen	Zone links vorne und mittlere Zone äußere Spule 3000W Zone hinten links und Mitte Zone innere Spule 3000W Zone rechts 3000W
CFG 14	7400W 2 Phasen	Zone hinten links und mittlere Zone innere Spule 3700W Zone vorne links, mittlere Zone äußere Spule und Zonen rechts 3700W
CFG 15	6000W 2 Phasen	Zone hinten links und mittlere Zone innere Spule 3000W Zone vorne links, mittlere Zone äußere Spule und Zonen rechts 3000W Mit 5 Pfannen auf einmal (große Pfanne auf der äußeren Spule der mittleren Zone) können alle Zonen gleichzeitig eine maximale Einstellung von 6,5 erreichen!

* Werkseitige Standardeinstellung

- Berühren Sie die Bestätigungstaste, um die Einstellung zu speichern.
- Berühren Sie das Symbol „x“, um das Servicemenü zu schließen, ohne etwas zu ändern.

Leistungsbegrenzung (eine Phase)

Verwenden Sie das Menü „Leistungsbegrenzung“ nur, wenn das Gerät an eine Phase angeschlossen ist. Im Menü ‘Systemleistung’ können Sie die Leistungsbegrenzungsstufe für einphasige Anschlüsse auswählen.

- Einstellbar von 2,4 kW bis 11,1 kW in Schritten von 100 W.
- Standardmäßig auf 11,1 kW eingestellt.

Das Servicemenü schließen

Berühren Sie das Symbol „x“, um das Servicemenü zu schließen; das Kochfeld wechselt in den Standby-Modus.



Das Servicemenü schließt sich automatisch, wenn 2 Minuten lang keine Bedienung erfolgt; das Kochfeld wechselt in den Standby-Modus.

PFLEGE

Reinigung

Tipp
Aktivieren Sie vor dem Reinigen des Geräts die Kindersicherung.

Wir empfehlen, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen.

- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel (Geschirrspülmittel) und ein feuchtes Tuch.
- Trocknen Sie das Gerät danach mit einem Papier- oder Textiltuch.
- Wasserflecken und Kalkrückstände mit Essig entfernen.
- Metallspuren (die durch das Kochgeschirr verursacht werden können) sind oft schwierig zu entfernen. Entfernen Sie solche Metallspuren mit einem speziellen Reinigungsmittel.
- Entfernen Sie Rückstände wie Speisereste, geschmolzenen Kunststoff und angebrannten Zucker mit einem Glasschaber.

Achtung
Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts weder Scheuermittel, noch Stahlwolle, Scheuerschwämme oder scharfe Gegenstände, da diese Kratzer verursachen können.

Allgemeine Hinweise

Achtung
Wenn Sie in der Glasplatte einen Bruch oder Riss bemerken (und sei er noch so klein), schalten Sie das Kochfeld sofort aus und trennen Sie es vom Netz. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie stets zuerst die Punkte in der nachfolgenden Tabelle. Weitere Informationen finden Sie auch auf unserer Website. Wenn Sie das Problem nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Lüftung läuft noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das ist normal.
Bei den ersten Garvorgängen ist ein für neue Geräte typischer Geruch wahrnehmbar.	Der Geruch entsteht durch die Erwärmung des Geräts.	Das ist normal. Der Geruch verschwindet nach und nach. Lüften Sie die Küche.
Beim Kochen sind Geräusche zu hören.	Die Entstehung bestimmter Pfeif-, Zirp- und Summgeräusche ist beim Induktionskochen völlig normal.	Sie lassen sich nicht ganz verhindern. • Versuchen Sie, die Töpfe/Pfannen etwas zu verschieben. • Stellen Sie dazu sicher, dass der Kochgeschirrboden sauber ist. • Benutzen Sie anderes Kochgeschirr. Besonders Kochgeschirr aus Verbundwerkstoffen kann Geräusche verursachen. • Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem flachen Boden, um zu verhindern, dass es sich beim Kochen bewegen kann.
	Im Gerät läuft ein Lüfter.	Das ist normal.

Das Kochfeld funktioniert nicht. Das Display ist aus.	Keine Stromversorgung.	Kontrollieren Sie die Sicherungen. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel eingesteckt ist.
Das Kochfeld oder eine Kochzone funktioniert nicht.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
	Das Kochfeld ist gesperrt.	Entsperren Sie das Kochfeld.
	Das Display / Bedienfeld sind ist Fett oder Wasser bedeckt oder ein Gegenstand liegt auf einer Sensortaste.	Reinigen Sie das Display / Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
Gleich nach dem Einschalten des Kochfelds brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Die Bedienelemente reagieren schlecht.	Auf dem Display befindet sich Wasser oder Schmutz.	Reinigen Sie das Display.
Es erscheint die Meldung, dass sich Kochgeschirr zu nahe am Display befindet.	Ein Topf ist zu heiß auf dem Kochfeld oder zu nahe am Display.	Entfernen Sie die Pfanne und lassen Sie das Gerät abkühlen. Stellen Sie eine Pfanne immer in die Mitte einer Kochzone.
Eine oder alle Kochzonen sind abgeschaltet.	Das Sicherheitssystem ist aktiviert. Sie haben lange vergessen, die Kochzone auszuschalten. Eine oder mehrere Sensortasten sind verdeckt. Der Topf ist leer und sein Boden überhitzt. Das Kochfeld verfügt außerdem über eine automatische Reduzierung der Leistungsstufe, um eine Überhitzung zu vermeiden.	
Eine automatische Kochfunktion startet nicht, die Kochzone wird ausgeschaltet.	Es kann nur 1 automatische Kochfunktion gleichzeitig auf der gleichen Phase eingeschaltet werden. Die zuletzt hinzugefügte Zone wird durch die Leistungsbegrenzung ausgeschaltet.	

Warnmeldungen

Bei Vorliegen eines Problems erscheinen auf dem Display entsprechende Informationen. Berühren Sie das Ausrufezeichen, um die Warnmeldung zu öffnen. Sie erhalten Informationen über das Problem und Hinweise zu dessen Beseitigung. Berühren Sie das Symbol „X“, um die Meldung wieder zu schließen.

Fehlercodes

Um die Fehlersuche und -behebung zu vereinfachen, werden auf dem Display Fehlercodes und Fehlermeldungen angezeigt.

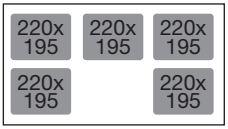
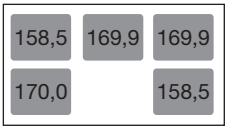


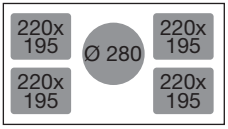
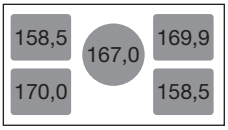
Versuchen Sie zunächst, einen Fehlercode zurückzusetzen, indem Sie das Kochfeld stromlos machen und nach 1 Minute wieder einschalten. Wenn der Code weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Fehlercode	**Mögliche Ursache**	**Lösung**
E	Die Elektronik ist defekt.	Trennen Sie das Kochfeld vom Schutzschalter und schließen Sie es wieder an.
E881-3 E881-6 E881-9	Lüfterstörung.	Belüftung und Entlüftung prüfen.
E681-3 E681-6 E682-0	Der elektrische Anschluss ist falsch, es fehlt eine Phase.	Überprüfen Sie die Elektrischer Anschluß.
Er21	Das Gerät ist überhitzt.	Schalten Sie das Gerät in den Standby-Modus. Nehmen Sie alles Kochgeschirr vom Kochfeld. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Wenn das Problem weiterhin bestehen bleibt, wenden Sie sich an den Kundendienst.
ER31 X ER61 X	Interner Fehler, Kommunikationsfehler.	Setzen Sie das Gerät zurück. Wenn dies nicht hilft, wenden Sie sich an den Kundendienst.
U400	Überspannung.	Schalten Sie das Gerät so schnell wie möglich aus (nicht länger als 30 Minuten) und überprüfen Sie den Anschluss.

Informationen zur Verordnung (EU) 66/2014

Messungen gemäß EN60350-2

Modellbezeichnung	**HI38571TF**
Kochfeldtyp	Induktionskochfeld
Anzahl elektrischer Kochzonen beziehungsweise Kochbereiche	5
Wärmetechnologie	Kochzonen/-bereiche auf Basis von Induktion
Bei nicht runden Kochzonen oder Kochbereichen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder elektrisch beheiztem Kochbereich in mm.	
Energieverbrauch pro Kochzone oder Kochbereich berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	
Energieverbrauch des Kochfelds berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	165,4

Modellbezeichnung	**HI39571TF**
Kochfeldtyp	Induktionskochfeld
Anzahl elektrischer Kochzonen beziehungsweise Kochbereiche	5
Wärmetechnologie	Kochzonen/-bereiche auf Basis von Induktion
Bei nicht runden Kochzonen oder Kochbereichen: Länge und Breite der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder elektrisch beheiztem Kochbereich in mm. Bei runden Kochzonen: Durchmesser der nutzbaren Fläche pro elektrisch beheizter Kochzone oder elektrisch beheiztem Kochbereich in mm.	
Energieverbrauch pro Kochzone oder Kochbereich berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	
Energieverbrauch des Kochfelds berechnet pro kg ($EC_{Elektrokochfeld}$) in Wh/kg	164,9

Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826

$P_{off} \leq 0.5$ W.

Das Kochfeld schaltet sich in weniger als 20 Minuten nach Abschluss aller Funktionen automatisch in den Aus-Modus.

Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Das Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät allerdings auf eine verantwortungsbewusste Weise entsorgt werden. Die entsprechenden Behörden können Sie darüber informieren.

Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden. Für diese wurden die folgenden Materialien verwendet:

- Pappe.
- Polyethylenfolie (PE).
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsbewusst und gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol eines durchgekreuzten Papierkorbs. Dies zeigt an, dass Haushaltsgeräte als Sondermüll entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Abfallstrom verwertet werden. Sie müssen es bei einer kommunalen Abfallsammelstelle abgeben oder bei einer Verkaufsstelle, die dies für Sie übernimmt.

Indem Haushaltsgeräte gesondert gesammelt werden, wird vermieden, dass die Umwelt und die Gesundheit der Bevölkerung geschädigt werden. Die Materialien, die bei der Herstellung dieses Geräts verwendet wurden, lassen sich wiederverwerten, sodass auf diese Art und Weise eine erhebliche Menge an Energie und Rohstoffen eingespart werden kann.

CE

Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften sowie sämtliche Normen, auf welche diese verweisen, einhalten.

Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.

Halten Sie bitte die vollständige Seriennummer bereit,
wenn Sie sich an den Kundendienst wenden.

Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte.

Die neueste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website.

www.atag.nl
www.atag.be

932709

932709 / VER 2 / 24-04-2025

Besuchsadresse und Haubtbüro ATAG
und ATAG Experience Center:
Impact 83 - 6921 RZ Duiven, Nederland
Tel: 026 - 882 1100
www.atag.nl

ATAG Service und Verkauf
Postbus 249
6920 AE Duiven, Nederland
Tel: 088 - 882 18 01

ATAG
we love to cook



Instructions for use

Induction hob

HI38571TF

HI39571TF

ATAG

we love to cook

CONTENTS

Your induction hob

Introduction 4
Description of the appliance 5
Pan selection mode 6
'Pot move' function 7

Safety

Temperature protection 8
Cooking time limiter 8
Power limiter 8

Before first use

Induction noises 9
Appropriate pans 9
Pan detection 10
Cooking settings 11

Operation

Switch the appliance on / Switch the appliance to standby mode 12
Set the power level 12
Power level boost (B) and double boost (B^2) 13
Stop cooking 13
A 'quick stop' 13
Residual heat indication 13
Start a cooking timer 14
Change the setting of a cooking timer / Stop a cooking timer 14
Start the minute minder 15
Change the setting of the minute minder / Stop the minute minder 15
Pause function 16
Lock function 16
Connecting the Bridge induction cooking zones 17
Start a program 17
Stop a program 18
Close the program menu 18
Automatic cooking functions 18

CONTENTS

Settings

Settings menu	23
Personalise	23
Child safety lock	24
Sound	24
Brightness	25
Clock	25
Language	25
Factory reset	25

Service menu

Power limiter	26

Maintenance

Cleaning	28

Trouble shooting

General	29
Warning messages	30
Error codes	31

Technical specifications

Information according regulation (EU) 66/2014	32

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance	33


Important information


Nice to know


Electrical connection

Introduction

Congratulations on your choice of this Atag appliance. This product was designed with simple operation and optimum comfort in mind.

This manual describes the best way to use this appliance. In addition to information on operation, you will also find background information that may come in handy when using the appliance.

Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance.

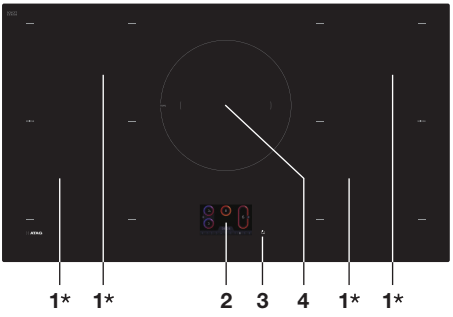
Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

This manual serves as reference material for the service department. **Please, stick the appliance rating label in the rectangle on the back of the manual.** The appliance rating label contains all the information that the service department will need in order to respond appropriately to your needs and questions.

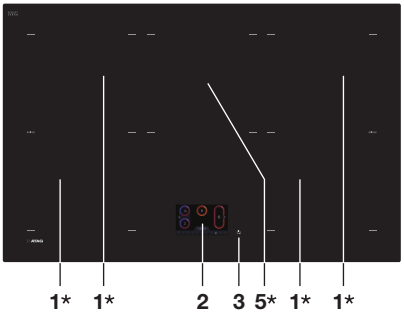
You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

Description of the appliance

HI39571TF



HI38571TF



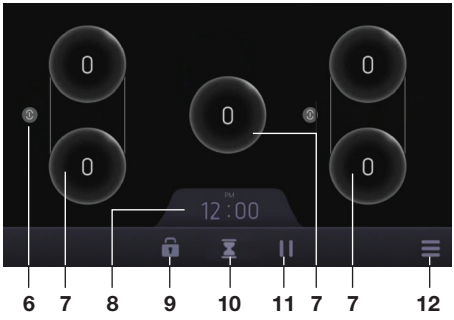
1. Bridge induction cooking zone 220 x 195 mm / 2,1 kW (boost 3,7 kW)
2. Display / Control panel
3. On/Off key
4. Dual ring induction cooking zone Ø 280 mm / 2,6 kW (boost 5,5 kW)
5. Induction cooking zone 220 x 195 mm / 2,1 kW (boost 3,7 kW)

* The automatic cooking functions can be used on these cooking zones.

Main screen

The main screen shows on the display when you switch on the appliance with the On/Off key.

6. Connection symbol
7. Zone indication
8. Clock (current time)
9. Control panel lock
10. Minute minder
11. Pause
12. Settings menu



Attention

Hot pans can cause damage to the display and the On/Off key. Don't put pans on the display / control panel. Always place a pan in the centre of a cooking zone.

Intuitive operation

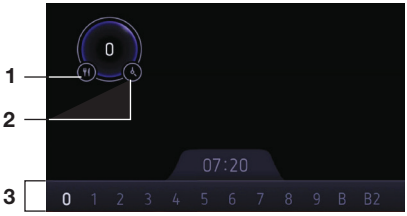
The graphical user interface allows an easy and intuitive operation by the user. The display shows all the information the user needs during operation in a nice and simple way. Actions of the user lead to adapted displays with other functions. The software works with different visual effects like animations and colors to increase the usability. Operate one touch key at a time.

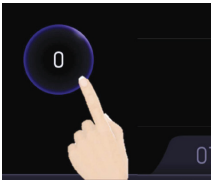
Touch a pan shape or a symbol on the display; the corresponding options show on the display.

Pan selection mode

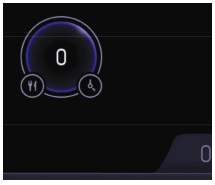
The pan selection mode shows when you touch a pan shape on the main screen.

1. Programs
2. Timer
3. Slide control with power levels

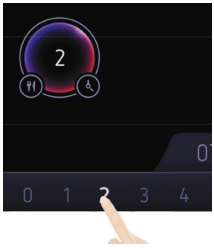


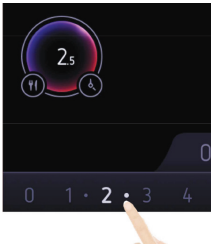


Touch



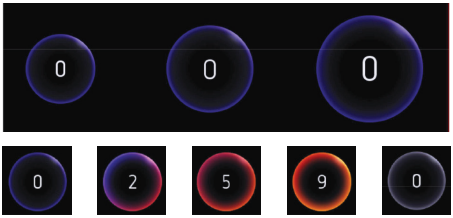
Pan selection mode





Touch the number of a power level or select half a power level between the numbers. You can also move your fingertip from the left side to the right side or vice versa. A little dot indicates a half power level.

The display shows the pan position and pan size. There are 2 or 3 pan sizes implemented in the user interface (depending on the hob model): small, medium and big. These sizes are always shown with a round shape and they can have different colors.



Power level 0	Blue
Power level 1 to 3.5	Purple
Power level 4 to 6.5	Red
Power level 7 to B^2	Orange
When you lift a pan or no pan	Grey





The round shape that most closely matches the size of the pan shows on the display.

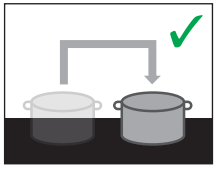
'Pot move' function

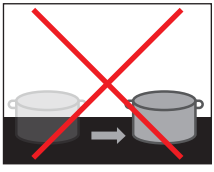
A pan can be moved to another cooking zone on the hob. Pan settings (power level / program / timer) move to the new pan position automatically. The display shows the new pan position, including the settings for that pan. It is important to always move one pan at a time.

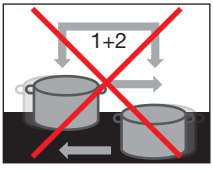
- Automatic cooking functions do not move along but are switched off.

When you lift a pan, the pan information shows on the display for 10 seconds. During that time you can put the pan on a new position and all pan settings move to the new pan position automatically.









Attention

Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean bottom on the hob. We recommend that you lift pans and not slide them over the hob.

Read the separate safety instructions before you first use the appliance!

Temperature protection

A sensor continuously monitors the temperature of certain parts of the hob. Each cooking zone has a sensor that continuously monitors the temperature of the bottom of the pan to prevent risk of overheating when a pan boils dry. If the temperature is too high, the hob power is automatically reduced or the hob is automatically switched off.

Cooking time limiter

The cooking time limiter is a safety feature of your hob. This limiter is activated when the cooking time, as indicated in the table, is exceeded. Depending on the program or power level you have chosen, the cooking time will be limited as follows:

Program / Power level	Automatic switch off after a cooking time of:
Melting / Keep warm / Simmering	2 hours
1 / 1.5	10 hours
2 /2.5 / 3 / 3.5	5 hours
4 / 4.5	4 hours
5 / 5.5	3 hours
6 / 6.5 / 7 / 7.5 / 8 / 8.5	2 hours
9	1 hour
B / B^2	15 minutes (then it switches back to level 9)

Power limiter

Cooking zones that are on the same phase affect each other. When these cooking zones are switched on at the same time, the power is distributed automatically. When the boost function, an automatic cooking function or a programme is used, the power limiter may reduce settings or deactivate a function. If one cooking zone is set to boost and you want to switch the other to setting 9 or boost, the cooking zone with boost will automatically switch to a lower setting.

For HI39571TF: If the hob is connected to two-phase power and the power limiter is set to matching configuration (see service menu), the middle and right cooking zones also affect each other.

- See ‘Service menu / Power limiter’.

BEFORE FIRST USE

Induction noises

A ticking sound
This is caused by the power limiter on the cooking zones. You may also hear a ticking sound at lower cooking levels.

Pans make noise
Pans can make noise while cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the pan. At high levels, this is perfectly normal for some pans. This does not harm the pans or the hob.

The fans make noise
The appliance is equipped with several fans to prolong the life of the electronics. If you use the appliance intensively, the fans switch on to cool the appliance and you will hear a humming noise. The fans continue to work for a few minutes after the hob is switched off.

Appropriate pans

Induction cooking requires a pan with a thick flat bottom (minimum 2.25 mm). Use pans made of ferromagnetic material or pans with a sandwich bottom. Other pans provide a lower performance. Pans made of copper, aluminum or ceramic material are not appropriate.



In pan selection mode, an unsuitable pan is displayed in a grey colour and a question mark is shown. Touch the question mark to display the information.

The minimum pan diameter you can use for the 220 x 195 mm cooking zone is Ø 12 cm. The minimum pan diameter you can use for the ‘Dual ring’ induction cooking zone (Ø 280 mm) is Ø 24 cm for the outer coil and Ø 12 cm for the inner coil.

Only use pans with a flat bottom. A hollow or rounded bottom can interfere with the operation of the empty cooking protection, causing the appliance to become too hot. This may lead to damages. Damage caused by using pans that are not appropriate or that boil dry is excluded from the guarantee.

BEFORE FIRST USE



Pans that have been used on a gas hob cannot be used on an induction hob.



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



Attention
Hot pans can cause damage to the display and the On/Off key. Don't put pans on the display / control panel. Always place a pan in the centre of a cooking zone.



Attention
Grains of sand may cause scratches which cannot be removed. Only put pans with a clean bottom on the hob. We recommend that you lift pans and not slide them over the hob.



Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the surface of the hop, they may become hot.

Pan detection

A suitable pan is indicated by a pan shape with a blue colour.

If, after setting the power level, the hob does not detect a pan (containing iron), the display will indicate this with a grey pan shape. The cooking zone switches off after 1 minute.

If you remove a pan from the cooking zone during cooking, a grey pan shape appears. The cooking zone switches off. The coloured pan shape appears again when you replace the pan. The cooking zone switches on with the previously set power level.

Cooking settings

As the ideal settings depend on the quantity and consistency of the dish in the pan, the following are merely guidelines.

Use the boost settings for:
- quickly bringing food or liquid to a boil

Use setting 8.5 - 9 for:
- searing meat
- preparing fish
- frying omelettes
- frying boiled potatoes
- deep frying food

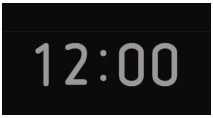
Use setting 7 - 8 for:
- frying thick pancakes
- frying thick pieces of breaded meat
- frying bacon (or heating bacon fat)
- boiling raw potatoes
- frying French toast
- frying breaded fish
- boiling pasta

Use setting 4 - 6.5 for:
- boiling large quantities
- defrosting hard vegetables
- frying thin pieces of breaded or unbreaded meat

Use setting 1 - 3.5 for:
- simmering to make broth
- stewing meat
- gentle boiling of vegetables
- melting chocolate
- poaching
- melting cheese

Please read the chapter ‘Before first use’ very carefully before you start cooking. This prevents incorrect use of the hob.

Switch the appliance on / Switch the appliance to standby mode



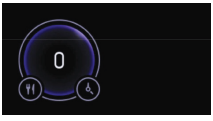
1. Touch the On/Off key until you hear an audio signal.
   The appliance switches on; the main screen shows on the display.
2. Touch the On/Off key again until you hear an audio signal.
   The appliance switches to standby mode. The real time clock shows on the display for several seconds.

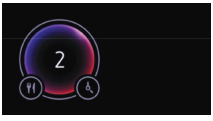
The appliance switches to standby mode automatically after 20 seconds when all power levels are set to ‘0’ and no operation is done by the user.

You can adjust the time of the real time clock in the settings menu, see chapter ‘Settings / Clock’.

Set the power level

Use high power levels to boil water or vegetables or to fry meat and fish. Use low power levels to simmer and for gently cooking/heating.





1. Put a pan on the hob.
2. In pan selection mode; set a power level.
   The power level shows on the display for the pan in selection mode and the heating starts.

If you put a pan on the hob, the pan selection mode automatically shows for 4 seconds. If a pan is not in pan selection mode, touch the corresponding pan shape.

Power level boost (B) and double boost (B^2)



Use power level boost or double boost to heat with the highest power level for a short period of time. After 15 minutes, power level boost is set to level 9 automatically.

Risk of fire
Only use power level boost or double boost to heat up or boil a large amount of water. Oil or fat may reach extremely high temperatures with power level boost. Risk of fire!

Stop cooking



In pan selection mode; set the power level to '0' to stop the cooking.
The residual heat indication shows on the display.

A 'quick stop'



In pan selection mode; touch a pan shape twice.
The power level is set to '0' immediately. The residual heat indication shows on the display.

Residual heat indication

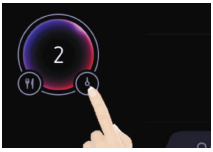


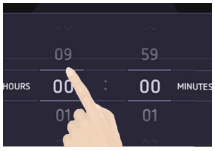
The hob has a residual heat indicator for each cooking zone that shows which cooking zones are still hot. Even when the hob is switched off, the 'H' indicator remains on as long as the cooking zone is still hot! Do not touch the cooking zones when this indicator is on.

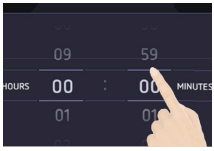
Danger! Risk of burns and fire.
As long as the residual heat indicators are on, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them.

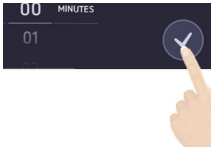
Start a cooking timer

The cooking timer is used to set the power level to ‘0’ automatically after a period of time. You can set a cooking timer for every pan on the hob (from 1 minute to 9 hours and 59 minutes).

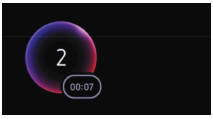






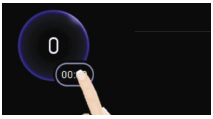


Set the hours and the minutes and touch the confirm key to save the settings.



The cooking timer shows in the pan shape for the pan in selection mode and starts counting rearward.

When the cooking timer expires, you hear an audio signal and the cooking timer starts flashing. The power level is set to ‘0’.



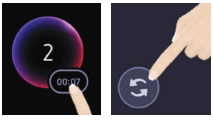
Touch the flashing cooking timer or remove the pan.

The audio signal stops and the display shows the pan selection mode for a few seconds.

After 30 seconds, the audio signal stops automatically and the display shows the pan selection mode for a few seconds.

Change the setting of a cooking timer / Stop a cooking timer

During cooking, you can always change the setting of a cooking timer or stop a cooking timer.

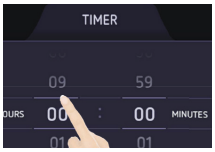


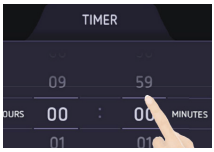
1. Touch the cooking timer and adjust the hours and/or minutes. Touch the reset symbol to set the cooking timer to ‘00:00’.
2. Touch the confirm key to save the settings.

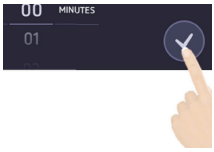
Start the minute minder

You can set the minute minder from 1 minute to 9 hours and 59 minutes. The minute minder works independently and has no effect on a cooking zone.

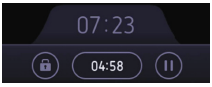




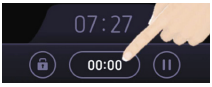




Set the hours and the minutes and touch the confirm key to save the settings.
The minute minder shows on the display and starts counting rearward.



When the minute minder expires, you hear an audio signal and the minute minder starts flashing.

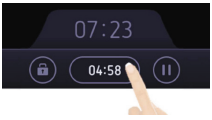


Touch the flashing minute minder.
The audio signal stops and the display shows the minute minder symbol.

After 30 seconds, the audio signal stops automatically and the display shows the minute minder symbol.

In standby mode, a minute minder in operation continues counting rearward and shows on the display. Also the real time clock shows on the display during the operation of the minute minder.

Change the setting of the minute minder / Stop the minute minder



1. Touch the minute minder and adjust the hours and/or minutes. Touch the reset symbol to set the minute minder to ‘00:00’.
2. Touch the confirm key to save the settings.

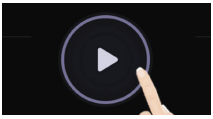
Pause function

This function stops the cooking activity temporarily (max. 10 minutes); cooking timers and the minute minder are also paused.

⚠ When the pause function lasts longer than 10 minutes, the hob switches to standby mode.



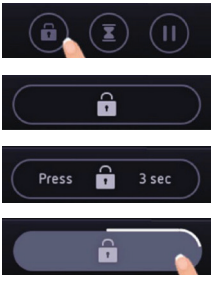
1. Touch the pause key.
   The pause function is active; the display shows the 'continue' symbol.



2. Touch the 'continue' symbol to stop the pause function.
   The hob continues all cooking activities with the same settings as before.

Lock function

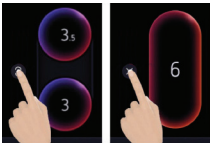
To avoid accidentally activating or interfering with the setting of the cooking zones, in particular during cleaning, the control panel can be locked (with exception of the On/Off key).



1. Touch the lock key.
   A lock symbol appears in the screen; the control panel is locked. If you try to do an action, the display will inform you that the locking function is activated.
   An acoustic feedback can be heard, and a message will appear at the bottom of the screen.
   In the case where cooking processes are activated, they still be running but can't be modified.
2. Touch the lock key for three seconds (until the animation around the lock symbol is complete) to unlock the control panel.

Connecting the Bridge induction cooking zones

Two Bridge induction cooking zones can be connected to each other. This creates one large zone that can be used, for example, with a grill plate or a fish pan on the same power level. The pan must be large enough to cover the centres of the two left or the two right bridge induction cooking zones (at least 230 mm).



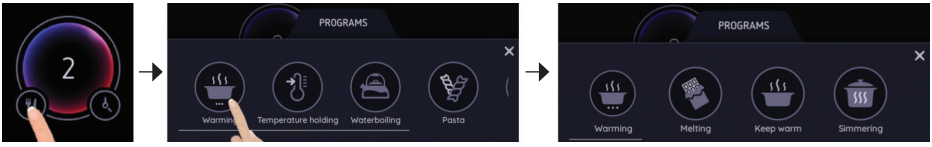
1. In pan selection mode; touch the connection symbol between the two bridge induction cooking zones.
   The zones are combined as one big cooking zone.
2. In pan selection mode; set a power level.
   The power level shows on the display for the pan in selection mode and the heating starts.
3. Touch the connection symbol between the two bridge induction cooking zones again to disconnect the cooking zones.

The bridge zones are automatically connected if both zones already have a pan or grill plate on them when the hob is switched on

Start a program

You can select three different programs. The programmes can be used on any cooking zone and move with the ‘Pot move’ function. The temperature accuracy depends on the quality of the pan used.

- Melting: used for melting chocolate / ± 44 °C.
- Keep warm / ± 70 °C.
- Simmering / ± 94 °C.





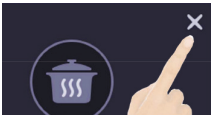
Touch the symbol ‘Heating’ and then touch the symbol of the desired program.
The symbol shows in the pan shape for the pan in selection mode and the program starts.

Stop a program



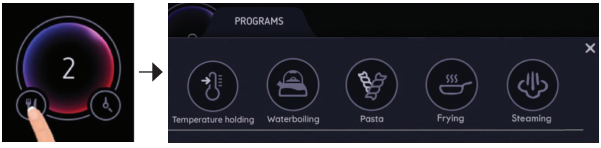
Touch the pan shape with the program and select power level ‘0’. You can also touch the pan shape twice for a ‘quick stop’.

Close the program menu



Touch the symbol ‘x’ on the display.

Automatic cooking functions



This hob features 5 automatic cooking functions.

- Temperature holding.
- Waterboiling.
- Pasta.
- Frying.
- Steaming.

The automatic cooking functions cannot be selected/used with connected zones and the ‘Dual ring’ induction cooking zone of the HI39571TF.
Automatic cooking functions do not move with you to another cooking zone but are switched off when you move the pan.

The actual performance of these cooking functions greatly depends on the cookware used and certain other parameters:

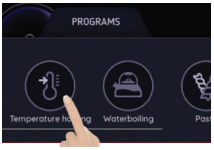
- The automatic cooking functions work most accurately when using stainless steel pans with sandwich bottoms.

- The automatic cooking functions work less accurately for cookware containing aluminium or multi-layer pans.
- The use of cast iron and steel cookware is not recommended.
- For boiling, steaming, pasta, and frying, make sure you use a pan that is cooler than 40 °C and a zone without residual heat (cooler than 60 °C).
- The ‘pan move’ function cannot be used with the automatic cooking functions. If the pan is moved from one zone to another, the automatic cooking function switches off and an exclamation mark appears in the cooking zone display.
- If the pan is lifted for more than 20 seconds, the activated automatic cooking functions are cancelled.
- You can use multiple automatic cooking functions simultaneously on different zones.
- The timer can be used with the automatic cooking functions.

The ‘Temperature holding’ function

This feature automatically maintains the current cooking temperature of your food. When new (cold) food is added, the power is automatically raised to the set temperature again.

This function can only be selected after the cooking zone has heated up. Therefore, first bring the pan to the desired temperature. Once the desired temperature has been reached, this button can be operated and the temperature is held. If the pan is still cold, this function cannot be selected.



Touch the symbol of the automatic cooking function.
The symbol shows in the pan shape for the pan in selection mode and the function starts.
The temperature of the selected zone is analysed.
After a few seconds, you hear a sound signal to confirm that the temperature is being maintained.

When the temperature is analysed, touch the pan shape with the function during the ‘Temperature holding’ function and then use the slider to adjust the temperature slightly more.

A cooking timer can also be started for this function.

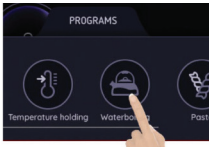
To stop the automatic cooking functing prematurely: touch the pan shape with the function and select ‘OFF’. You can also touch the pan shape twice for a ‘quick stop’.

The ‘Waterboiling’ function

This function automatically brings water to a boil. Once the boiling point is reached, the selected zone switches off.

Warning

- No ingredients such as salt or food should be present in the pan during boiling.
- The water level in the pan must be between 3 cm and 9 cm.
- Preferably let the reheating process take place with a lid.
- Topping up with water during the ‘Waterboiling’ function reduces accuracy.



Touch the symbol of the automatic cooking function.
The symbol shows in the pan shape for the pan in selection mode and the function starts.
The selected zone will heat up and bring the water to a boil.
When the boiling point is reached, you hear a sound signal. The cooking zone switches off.

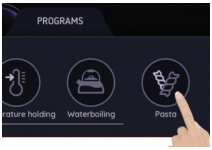
To stop the automatic cooking functing prematurely: touch the pan shape with the function and select power level ‘0’. You can also touch the pan shape twice for a ‘quick stop’.

The ‘Pasta’ function

This function automatically brings water to a boil. After the pasta and salt are added, the function maintains the boiling point without boiling the water over.

Warning

- During pre-boiling, no ingredients such as salt or food should be present in the pan.
- The water level in the pan must be between 3 cm and 13 cm.
- The pre-boil process must be done with a lid.
- Do not top up the water at any point in the process.



1. Touch the symbol of the automatic cooking function.
   The symbol shows in the pan shape for the pan in selection mode and the function starts.
   The selected zone will heat up and bring the water to a boil.
   When the boiling point is reached, you hear a sound signal.
2. Remove the lid from the pan and add the pasta and optionally some salt.

3. Set a cooking time and touch the confirm key to save the setting.
   The cooking timer shows in the pan shape.
   When the cooking timer expires, you hear an audio signal and the cooking timer starts flashing. The cooking zone switches off.
4. Touch the pan shape to switch off the audio signal.

To stop the automatic cooking functing prematurely: touch the pan shape with the function and select power level '0'. You can also touch the pan shape twice for a 'quick stop'.

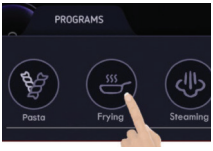
The 'Frying' function

This function automatically brings the pan to the right temperature for frying different types of food. After the oil and food are added, the function maintains the right temperature without burning the food.

Frying level	Application
1	Melting butter, fried egg, omelette (without crust), breaded food.
2	Vegetables (peppers, onions), steamed vegetables.
3	Frozen potato wedges, rösti, schnitzel.
4	Pancakes, frozen potato wedges, rösti, bacon.
5	Stew (e.g. goulash), bacon, popcorn, sausages.

Warning

During the preheating process, no oil or other ingredients should be present in the pan.



1. Touch the symbol of the automatic cooking function.
   The symbol shows in the pan shape for the pan in selection mode.
2. Select a frying level with the slide control
   The function starts. The selected zone heats up and brings the pan to the right temperature.
   When the temperature has been reached, you hear a sound signal.
3. Add the oil and food.

When the correct temperature is reached, touch the pan shape with the function during the 'Frying' function and then use the slider to choose another application.

A cooking timer can also be started for this function.

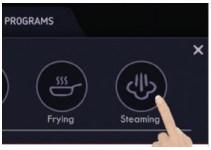
To stop the automatic cooking functing prematurely: touch the pan shape with the function and select 'OFF'. You can also touch the pan shape twice for a 'quick stop'.

The ‘Steaming’ function

This function automatically brings the water to the boiling point and keeps it there, creating enough steam to cook vegetables or other food. You can change the amount of steam at any time by changing the power level on the slide control. When all the water has evaporated, the power level is switched off.

Warning

- The vegetables (or other food) must be in the pan with at least 3 cm of water before steaming is activated.
- The pan must be covered with a lid.



Touch the symbol of the automatic cooking function.
The symbol shows in the pan shape for the pan in selection mode and the function starts.
The selected zone will heat-up and bring the water to the boiling point.
When the boiling point is reached, you hear a sound signal.
A cooking time counter starts automatically.
By default, once the boiling point is reached, the boiling will be held to keep a certain amount of steam.

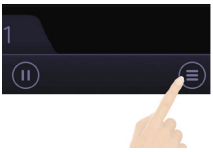
When the water is boiling, touch the pan shape with the function during the ‘Steaming’ function and then use the slider to adjust (the amount of steam as required.

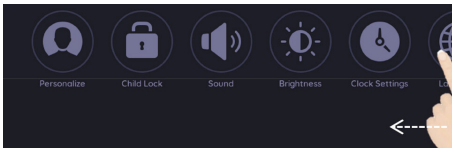
A cooking timer can also be started for this function.

To stop the automatic cooking functing prematurely: touch the pan shape with the function and select ‘OFF’. You can also touch the pan shape twice for a ‘quick stop’.

Settings menu

This menu contains various settings which you can adjust. Move your fingertip from the left side to the right side or vice versa to see the available settings.





Touch the symbol of a setting.
The corresponding sub menu shows on the display.

The menu closes when you do not touch a setting within 10 seconds.

Touch the confirm key in the sub menu if you want to save your changes.

Touch the symbol ‘x’ key to close a menu. Any changes you made in the menu are cancelled. Previous settings will be kept.

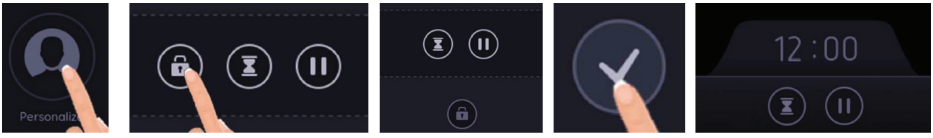
Personalise

You can select which (and in which order) the symbols show on the main screen:

- Child safety lock.
- Minute minder.
- Pause.

Remove a symbol from the main screen

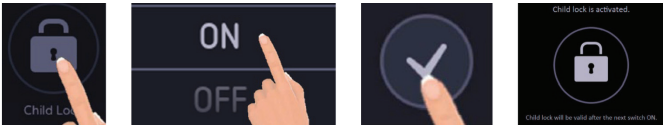
The sub menu shows the symbols which show on the main screen. Touch a symbol to remove it. The symbol shows below.



Add a symbol to the main screen
To add a symbol that shows below, touch it (in the required order if you want to add more symbols). The symbol is added to the main screen.

Child safety lock

Set the child safety lock to ‘on’. Now the main screen does not immediately show when the hob switches on; this prevents the hob from being operated accidentally.

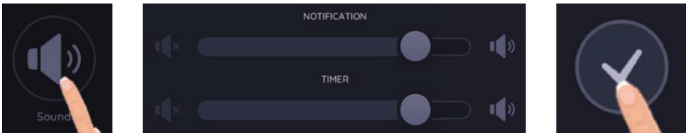


Every time you switch on the hob, the display shows the child safety lock symbol first. Touch the symbol for three seconds; then the main screen shows on the display.



Sound

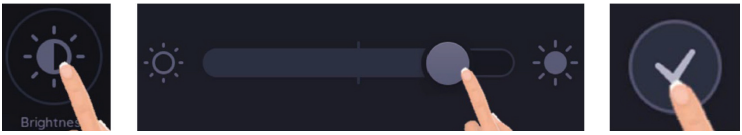
You can set the volume of the audio signals.



Audio signals for errors always have the maximum volume.

Brightness

You can set the brightness of the display.



Clock

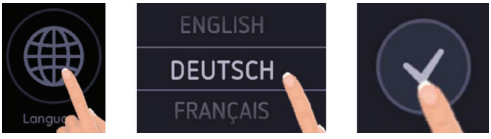
You can adjust the time of the clock that shows on the main screen. It is possible to choose between a 12 hours or 24 hours format display.



Show the clock in standby mode
In standby mode, it is possible to show the clock on the display. You do not have to switch on the hob. Touch the display anywhere; the clock shows on the display for 15 seconds.

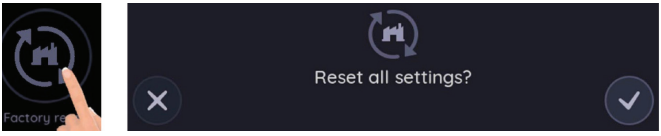
Language

You can set the language you prefer.



Factory reset

You can reset all settings to default.



Attention
The service menu is intended exclusively for an authorized, qualified installer.

Power limiter

Setting the configuration and the power limiter should only be carried out by a registered and qualified installer. Please read the safety regulations and the installation instructions carefully.

The limiter is factory set at 11100W, but this setting can be changed to 9000W, 7400W or 6000W during installation.

Prepare the hob to open the service menu

1. Disconnect the hob from the power supply and wait a few seconds.
2. Then, connect it again to the power supply.
   - ▹ Do not switch on the appliance; the hob must be in standby mode.
3. Within 2 minutes, touch the On/Off key three times in a row (for >150 msec. <1 sec.).
4. Finallly, within 10 seconds after step 3, touch and hold the On/Off key for 4 seconds.
   The service menu shows in the display.

Configuration (multi-phase connection)

In the ‘Configuration’ menu, you can check and change the configuration of the multi-phase connection of the power limiter. Use this Configuration setting for setting 2 or 3 phase connections.

	HI38571TF	
CFG 0*	11100W 3 phase	zones left 3700W centre zone 3700W zones right 3700W
CFG 1	9000W 3 phase	zones left 3000W centre zone 3000W zones right 3000W
CFG 2	7400W 2 phase	zones left 3700W centre zone and zones right 3700W
CFG 3	6000W 2 phase	zones left 3000W centre zone and zones right 3000W

* Factory default setting

	HI39571TF	
CFG 12*	11100W 3 phase	zone left front and middle zone outer coil 3700W zone rear left and centre zone inside coil 3700W zones right 3700W
CFG 13	9000W 3 phase	zone left front and middle zone outer coil 3000W zone rear left and centre zone inside coil 3000W zones right 3000W
CFG 14	7400W 2 phase	rear left zone and middle zone inner coil 3700W front left zone, middle zone outer coil and right zones 3700W
CFG 15	6000W 2 phase	rear left zone and middle zone inner coil 3000W front left zone, middle zone outer coil and right zones 3000W With 5 pans at a time (large pan on middle zone outer coil), all zones at the same time can operate at a maximum setting of 6.5!

* Factory default setting

- Touch the confirmation key to save the setting.
- Touch the symbol ‘x’ to close the service menu without changing anything.

Power limitation (1 phase)

Use the ‘Power limitation’ menu only when the appliance is connected to 1 phase. In the ‘System Power’ menu, you can select the power limitation level for single phase connections.

- Adjustable from 2.4kW to 11.1kW in increments of 100W.
  Set at 11.1kW by default.

Close the service menu

Touch the symbol ‘x’ to close the service menu; the hob switches to standby mode.



The service menu closes automatically if there is no operation during 2 minutes; the hob switches to standby mode.

Cleaning

Nice to know
Activate the lock function before you start cleaning the appliance.

We recommend that you clean the appliance each time after use.

- Use a damp cloth and a mild cleaning agent such as washing-up liquid.
- Dry the appliance with a paper towel or cloth.
- Remove water marks and limescale with vinegar.
- Metal marks (for instance caused by pans) can be difficult to remove. Use a special cleaning agent to remove metal marks.
- Use a glass scraper to remove remaining food, melted plastic or burned sugar.

Attention
Do not use abrasive cleaning agents, steelwool, scourers or any type of sharp object to clean your appliance; this can cause scratches.

TROUBLE SHOOTING

General

Attention
If you see a crack in the glass top (however small), switch off the hob immediately and disconnect it from the power mains. Contact the service department.

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 table below. You can also take a look on our website for more information. If the problem continues, contact the service department.

Problem	Possible cause	Solution
The fan operates for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first 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.
I hear noises during cooking.	Generally, induction cooking may cause some audible noises, e. g. chirping, wheezing and humming.	These noises cannot be avoided completely. • Try to move the pans a little bit. • Be sure the bottom of the pan is clean. • Try other pans. Especially pans made of a compound material can cause noises. • Use pans with a flat bottom to prevent pans to move during cooking.
	A fan is cooling the appliance.	This is normal.
The hob is not working and nothing shows on the display.	There is no power supply.	Check the fuses. Check if the connecting cable is plugged into the socket.

The hob or a cooking zone is not working.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
	The hob is locked.	Unlock the hob.
	The display / control panel is covered with grease or water or an object is put on a touch key.	Clean the display / control panel or remove the object.
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
The controls respond poorly.	There is water or dirt on the display.	Clean the display.
A message that cookware is too close to the display appears.	A pan is too hot on the hob or too close to the display.	Remove the pan and allow the appliance to cool down. Always place a pan in the centre of a cooking zone.
One or all cooking zones cut-off.	The safety system is activated. You forgot to switch off the cooking zone for a long time. One or more keys are covered. The pan is empty and its bottom overheated. The hob also has an automatic reduction of power level to prevent overheating	
An automatic cooking function does not start, the cooking zone switches off.	Only 1 automatic cooking function can be switched on at a time on the same phase. The last added zone is switched off by the power limiter.	

Warning messages

The display shows information if there is a problem. Touch the exclamation mark to show the warning message. You get information about the problem and how to solve it. Touch the symbol ‘x’ to close the message.

Error codes

This hob shows error codes in combination with an error message in the display for a quick and efficient trouble shooting.

First try to reset an error code by de-energising the hob and switching it back on after 1 minute. If the code persists, contact the service department.

Error code	Possible cause	Solution
E	The electronic system is defective.	Disconnect and reconnect the hob at the circuit breaker.
E881-3 E881-6 E881-9	Fan fault.	Check aeration and venting.
E681-3 E681-6 E682-0	The electrical connection is wrong, a phase is missing.	Check the electrical connection.
Er21	The temperature of the appliance is too high.	Switch the appliance to standby mode. Remove all pans. Let the appliance cool down. If the problem continues; contact the service department.
ER31 X ER61 X	Internal error, communication fault.	Reset the appliance. If this does not help, contact the service department.
U400	Over voltage.	De-energise the unit as soon as possible (no longer than 30 minutes) and check the connection.

Information according regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2

Model designation	**HI38571TF**
Hob type	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or cooking areas	5
Heating technology	Induction cooking zones/areas
For non-round cooking zones or areas: the length and width of the usable area per electrically heated cooking zone/area in mm.	220x 195 / 220x 195 / 220x 195 / 220x 195 / 220x 195
Energy consumption per cooking zone/area calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	158,5 / 169,9 / 169,9 / 170,0 / 158,5
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	165,4

Model designation	**HI39571TF**
Hob type	Induction hob
Number of electric cooking zones and/or cooking areas	5
Heating technology	Induction cooking zones/areas
For non-round cooking zones or areas: the length and width of the usable area per electrically heated cooking zone/area in mm. For round cooking zones: the diameter of the usable area per electrically heated cooking zone/area in mm.	220x 195 / Ø 280 / 220x 195 / 220x 195 / 220x 195
Energy consumption per cooking zone/area calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	158,5 / 167,0 / 169,9 / 170,0 / 158,5
Energy consumption for the hob calculated per kg ($EC_{electric\ hob}$) in Wh/kg	164,9

Information according regulation (EU) 2023/826

$P_{off} \leq 0.5$ W.

The hob automatically goes to the Off position in less than 20 minutes after all functions are completed.

Disposal of packaging and appliance

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. Ask your local authorities for more information about how to do this.

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

- Cardboard.
- Polyethylene film (PE).
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

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



The product has been marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you of the obligation to dispose of electrical household appliances separately. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

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

CE

Declaration of Conformity

We hereby declare that our products satisfy the applicable European Directives, Orders and Regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.

The appliance rating label is located on the bottom of the appliance.

Stick the appliance rating label here.

When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

You can find the most recent version of the instructions for use on our website.
www.atag.nl
www.atag.be



932710

932710 / VER 2 / 24-04-2025

Visiting address and head office ATAG
and ATAG Experience Center:
Impact 83 - 6921 RZ Duiven, Nederland
Tel: 026 - 882 1100
www.atag.nl

ATAG Service and sales
Postbus 249
6920 AE Duiven, Nederland
Tel: 088 - 882 18 01

ATAG
we love to cook