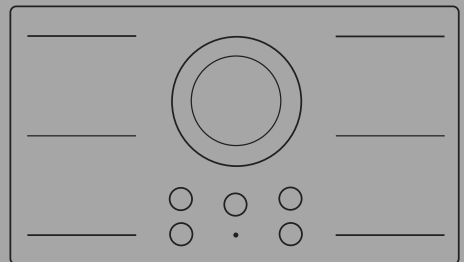


ATAG



GEBRUIKSAANWIJZING

Inductiekookplaat

NL

HI21471/21472/23272/26428/
26471/26472/27471/27472/28471/28472/
28571/28572/29571/29671/29672SV

HI29672/28572SVI

HI29571/29572SVL

HI29571/29572SVM HI29572SVM I

HI26471SVR

Inhoudsopgave

Veiligheid	3	Koken met Celsius°Cooking™	27
Inleiding	7	Koken met Celsius°Cooking™-kookgerei en	
Geachte klant	7	Hestan Cue-programma's	28
Uw kookplaat	9	Stapsgewijze kookgids op	
Inductiekookplaat	9	CelsiusCooking.com	32
Gebruik	10	Bediening afzuigkap	33
De aanraaktoetsen gebruiken	10	ConnectLife en Wi-Fi	34
Inductiekoken	10	ConnectLife -app en Wi-Fi-verbinding	34
Hoe werkt inductie	11	Firmware-update	37
Energiebeheer	11	Instellingen	38
Pannen	13	Onderhoud	41
Geluiden bij inductie	15	Reiniging	41
Instellingen vermogensniveau	16	Problemen verhelpen	42
Bedieningspaneel	17	Algemeen	42
Indicaties op het display	18	Problemen met wifi oplossen	44
Bediening	19	Installatie	45
De kookplaat in-/uitschakelen	19	Veiligheid	45
Kinderslot	19	De kookplaat inbouwen	48
Koken	20	Ventilatieopeningen in de onderkast	50
Standaard koken	20	Verzonken montage in het werkblad	51
Verplaatsfunctie	21	Montage van de schuimrubberen	
Automatische overbrugging van		afdichting	55
kookzones	21	Elektrische installatie	56
Chef-modus	21	De kookplaat aansluiten op de netvoeding ..	56
Pauze	22	Aansluiting	56
Herstelfunctie	22	Stroombegrenzer	63
Tijdfuncties	23	Milieuaspecten	64
Hete kookzone	24	Verpakking en apparaat afvoeren	64
Beveiliging tegen oververhitting	24	Nalevingsinformatie	65
Koken met het PLUS-menu	25		

WAARSCHUWING!

Lees eerst de veiligheidsinstructies voordat u het toestel gaat gebruiken!

Algemene veiligheidsinstructies

Het apparaat is niet geschikt om te worden aangestuurd met externe timers of speciale besturingssystemen.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een servicemedewerker of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen (alleen voor apparaten die met een netsnoer worden geleverd).

Gebruik geen stoom- of hogedrukreinigers om het apparaat te reinigen, aangezien dit elektrische schokken kan veroorzaken.

VOORZICHTIGHEID!

WAARSCHUWING: Het kookproces moet steeds onder controle staan. Een kort kookproces moet steeds gecontroleerd worden.

Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden gelegd, omdat ze erg heet kunnen worden.

Zet na gebruik de kookzone uit met de bedieningseenheid - vertrouw niet alleen op de pandetector.

Brandgevaar!

Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookzones.

Huishoudens met kinderen en mensen met speciale behoeften

Kinderen, ouder dan acht jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke en geestelijke vermogens of met gebrekkige kennis en ervaring mogen het apparaat slechts gebruiken onder toezicht en als ze de juiste aanwijzingen hebben gekregen voor een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren hebben begrepen, verbonden aan het gebruik. Kinderen mogen niet met het apparaat

spelen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren zonder adequaat toezicht.

Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat spelen.

WAARSCHUWING!

WAARSCHUWING: Bij gebruik van het apparaat wordt het apparaat zelf en de onderdelen die u kunt aanraken heet. Let altijd goed op en zorg dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan acht jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij er voortdurend op ze wordt gelet.

WAARSCHUWING: toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

WAARSCHUWING: toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Om brandwonden en ander letsel te voorkomen, moeten kinderen uit de buurt van het apparaat blijven.

Gevaar voor elektrische schokken!

WAARSCHUWING!

WAARSCHUWING: Zet het apparaat uit als het oppervlak gebarsten is om mogelijke elektrische schokken te voorkomen.

WAARSCHUWING: bakken met vet of olie op een bakplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer vlammen NOOIT met water te doven. Schakel in plaats daarvan het apparaat uit en dek de vlammen vervolgens af met een deksel of blusdeken.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.

Er moet een verbreker worden aangebracht in het vaste netsnoer volgens de geldende richtlijnen.

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor ander doeleinden, zoals het verwarmen

van de ruimte, het drogen van huisdieren, weefsels of kruiden, aangezien in deze gevallen gevaar bestaat voor letsel of brand.

Het apparaat mag alleen worden aangesloten op het elektriciteitsnet door een bevoegde onderhoudstechnicus of een deskundige. Knoeien met het apparaat of reparaties door niet-professionele monteurs kunnen leiden tot ernstig letsel of schade aan het product.

Als een ander elektrisch apparaat is aangesloten op een stopcontact in de buurt van het apparaat, zorg er dan voor dat het netsnoer niet in contact komt met hete kookzones.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant of een gekwalificeerde elektricien worden vervangen om gevaar te voorkomen.

Het gebruik van de glaskeramische kookplaat als opbergruimte kan leiden tot krassen of andere beschadigingen. Verhit nooit voedsel in aluminiumfolie of in plastic bakjes op de kookplaat. Dergelijke folie of verpakkingen kunnen smelten, wat kan leiden tot brand of beschadiging van de kookplaat.

Bewaar geen temperatuurgevoelige producten onder het apparaat, zoals reinigings- of afwasmiddelen, spuitbussen, enz.

WAARSCHUWING!

Lees voor de aansluiting van het apparaat de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Het verhelpen van defecten of reclamaties, voortkomend uit een verkeerde aansluiting of gebruik van het apparaat vallen niet onder de garantie.

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 meet om risico op oververhitting te voorkomen wanneer een pan droogkookt. Als de temperatuur te hoog wordt, wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd of wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Kookduurbegrenzer

De kookduurbegrenzer is een veiligheidsfunctie van uw kookplaat. Deze begrenzer wordt geactiveerd als u vergeet de kookplaat uit te schakelen.

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

Instelling	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
1 en 2	9 uur
3, 4 en 5	6 uur
6, 7 en 8	4 uur
9	3 uur
10	2 uur
11 en 12	1 uur

De kookduurbegrenzer schakelt de kookzones uit wanneer de in de tabel vermelde tijd is verstreken.

Instelling	De kookzone schakelt automatisch naar stand 12 na:
boost	10 minuten

De kooktijdbegrenzer voor een bepaalde kookzone wordt gereset nadat de gebruiker de kookstand van de betreffende kookzone heeft gewijzigd.

LET OP!

Kookzone-gerelateerde timers hebben voorrang op de kooktijdbegrenzer.

Geachte klant

Deze kookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. Koken op een inductiekookplaat heeft een aantal voordelen. De kookplaat reageert snel en is bovendien op een zeer laag vermogen in te stellen, waardoor koken een eitje wordt. Daarnaast zorgt het hoge vermogen ervoor dat u gerechten zeer snel aan de kook kunt brengen. Er is voldoende ruimte tussen de kookzones zodat u comfortabel kunt koken.

Koken op een inductiekookplaat verschilt van koken op een traditioneel toestel. Inductiekoken maakt gebruik van een magnetisch veld om warmte te genereren. Dit betekent dat je er niet zomaar elke pan op kunt gebruiken. Het hoofdstuk 'Pannen' geeft hier meer informatie over.

Voor optimale veiligheid is de inductiekookplaat uitgerust met meerdere temperatuurbeveiligingen en een restwarmte-indicator, waaraan u kunt zien welke kookzones nog heet zijn.

In deze handleiding wordt beschreven hoe u de inductiekookplaat optimaal kunt benutten. Naast informatie over de bediening vindt u hier ook achtergrondinformatie die van pas kan komen bij het gebruik van het product. In de handleiding staan ook kooktabellen en onderhoudstips.

Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u het toestel in gebruik neemt en bewaar deze instructies op een veilige plaats voor toekomstig gebruik.

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

Veel kookplezier!

Inleiding

In de gebruiksaanwijzing komt u de volgende symbolen tegen die de volgende betekenis hebben:

INFORMATIE!

Informatie, advies, tip of aanbeveling

WAARSCHUWING!

Waarschuwing – algemeen gevaar

ELEKTRISCHE SCHOK!

Waarschuwing – elektrische schok

HEET OPPERVLAK!

Waarschuwing – gevaar heet oppervlak

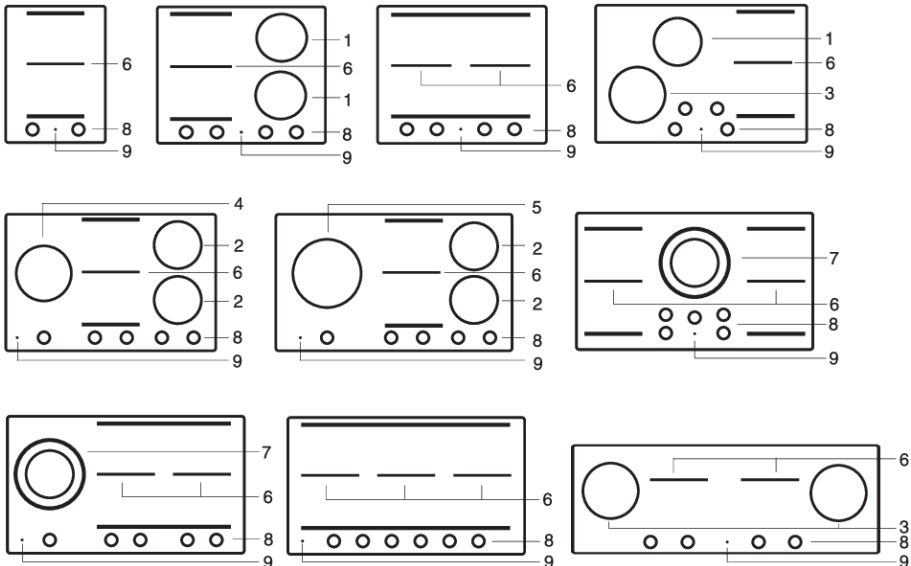
BRANDGEVAAR!

Waarschuwing – brandgevaar

Inductiekookplaat

(afhankelijk van het model)

Aangezien de toestellen waarvoor deze handleiding is opgesteld, verschillende kenmerken kunnen hebben, kan het zijn dat sommige functies of elementen die in de handleiding worden beschreven mogelijk niet in uw toestel aanwezig zijn.



1. Kookzone \varnothing 18 cm - max. 1.85 kW / 3.0 kW (boost)
2. Kookzone \varnothing 18 cm - max. 1.4 kW / 3.0 kW (boost)
3. Kookzone \varnothing 21 cm - max. 2.3 kW / 3.7 kW (boost)
4. Kookzone \varnothing 21 cm - max. 2.3 kW / 3.0 kW (boost)
5. Kookzone \varnothing 26 cm - max. 2.6 kW / 3.7 kW (boost)
6. Bridge induction kookzone 18 x 22 cm - max. 2.3 kW / 3.7 kW (boost)
7. Kookzone dubbele ring:
 \varnothing 18 cm - max. 1.85 - 3.0 kW (boost)
 \varnothing 26 cm - max. 2.60 - 5.5 kW (boost)
8. Bedieningspaneel (alleen zichtbaar bij ingeschakelde kookplaat)
9. Aan/uit-aanraaktoets

INFORMATIE!

Het maximale vermogen is afhankelijk van het gebruikte kookgerei en de thermische toestand van het toestel.

De aanraaktoetsen gebruiken

- De aanraakbediening kan even wennen zijn als u gewend bent aan andere (draai)knoppen. Plaats uw vingertop plat op de toets voor het beste resultaat. U hoeft geen druk uit te oefenen.
- De aanraaktoetsen reageren alleen op lichte druk van een vingertop. Bedien de toetsen niet met andere objecten.
- De kookplaat wordt bediend met een slider. U kunt het geselecteerde deel van de slider aanraken, of met de klok mee bewegen om het vermogen te verhogen of tegen de klok in om het vermogen en de temperatuur te verlagen.
- Raak de gewenste plek op de slider aan om het vermogensniveau van de kookzone in te stellen. Als u de slider aanraakt, verschijnt het geselecteerde vermogensniveau op het display van de kookzone.
- Het geselecteerde deel van de slider is volledig verlicht.

Inductiekoken

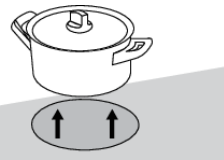
Inductiekoken is snel

In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van inductiekoken. Vooral bij hogere standen komen voedsel en vloeistoffen zeer snel aan de kook.

Het is het beste om de pannen niet onbeheerd achter te laten om te voorkomen dat deze overkoken of droogkoken.



Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies en daardoor temperatuurverlies te voorkomen.



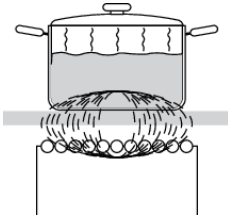
Let op

Zet alleen pannen met een schone bodem op het kookoppervlak en til pannen altijd op om ze te verplaatsen.

Zandkorrels, zout, suiker of kristallen kunnen krassen veroorzaken die niet kunnen worden verwijderd.



Hoe werkt inductie



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

Comfortabel

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

Snel

Door het hoge vermogen van de inductiekookplaat wordt vloeistof erg snel aan de kook gebracht. Doorkoken van voedsel kost evenveel tijd als bij andere manieren van koken.

Schoon

De kookplaat is eenvoudig schoon te maken. Aangezien de kookzones niet heter worden dan de pannen zelf, kan gemorst voedsel niet op de kookzone verbranden.

Veilig

De warmte wordt in de pan opgewekt. Het glas wordt niet warmer dan de pan. Hierdoor is de kookzone aanzienlijk koeler in vergelijking met die van een keramische kookplaat of een gasbrander. Nadat de pan is verwijderd, koelt de kookzone snel af.

Energiebeheer

Deze inductiekookplaat is uitgerust met een slim energiebeheersysteem. Dit systeem zorgt ervoor dat een maximaal toelaatbaar vermogen om veiligheidsredenen niet kan worden overschreden.

- Het slimme energiebeheersysteem regelt de stroomverdeling over de zones automatisch. Dit betekent dat de kookplaat automatisch het vermogen van één zone kan verlagen zodra het vermogen van een andere zone wordt verhoogd. Het activiteitsniveau van het energiebeheersysteem is afhankelijk van het beschikbare vermogen per elektrische fase, de instelling van de stroombegrenzer en de aangesloten belasting.
- Het vermogen van de ene zone kan van invloed zijn op het vermogen van een andere zone, aangezien het maximaal beschikbare vermogen over de zones wordt verdeeld. Als de gecombineerde zones het maximaal beschikbare vermogen bereiken wanneer een nieuw vermogensniveau wordt ingesteld, worden de vermogensniveaus van een of meer zones automatisch verlaagd binnen de vermogenslimiet. Dit wordt aangegeven door het knipperen van het betreffende bedieningselement.
- Als een zone wordt gebruikt voor Celsius Cooking, krijgt deze zone altijd voorrang.
- Het slimme energiebeheersysteem grijpt eerder in wanneer de stroombegrenzer op een lager niveau is ingesteld.

Gebruik

- De instelling van de stroombegrenzer moet door een erkend en gekwalificeerd installateur worden ingesteld op basis van de aansluiting en stroomonderbrekers bij u thuis (zie 'Stroombegrenzer' voor de details over stroom en de elektrische installatie).

Pannen

Pannen voor inductiekoken

Voor inductiekoken zijn pannen van een bepaalde kwaliteit vereist.

WAARSCHUWING!

Pannen die al voor het koken op een gaskookplaat zijn gebruikt, zijn niet langer geschikt voor gebruik op een inductiekookplaat!

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductiekoken met een dikke bodem (minimaal 2,25 mm) en een vlakke bodem.

- Het meest geschikt zijn pannen die zijn voorzien van het keurmerk 'Class Induction'.

INFORMATIE!

U kunt zelf met een magneet controleren of uw pannen geschikt zijn. De pan is geschikt als de magneet door de bodem wordt aangetrokken.

Geschied	Ongeschied
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrij staal
Slijtvaste geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzere pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium

WAARSCHUWING!

Wees voorzichtig met geëmailleerde plaatstalen pannen:

- als u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is, kan het glazuur afsplinteren (hierbij raakt het glazuur los van de steel)
- de bodem van de pan kan kromtrekken - bijvoorbeeld: Door oververhitting
- verwarm geëmailleerde pannen langzaam



WAARSCHUWING!

Gebruik nooit een pan met een vervormde bodem. Een holle of bolle bodem kan de werking van de oververhittingsbeveiliging belemmeren, waardoor het apparaat te warm wordt. Hierdoor kan de glasplaat barsten en de panbodem smelten. Schade als gevolg van het gebruik van ongeschikte pannen of van droogkoken, valt buiten de garantie.

Minimale pandiameter

De diameter van de panbodem moet minimaal 12 cm zijn. Het beste resultaat wordt verkregen met een pan die dezelfde diameter heeft als de kookzone. De kookzone wordt niet ingeschakeld als een pan te klein is.

Snelkookpannen

Inductiekoken is bij uitstek geschikt voor het gebruik van snelkookpannen. De kookzone reageert zeer snel, waardoor de snelkookpan ook snel op druk is. Zodra u een kookzone uitschakelt, stopt het verwarmingsproces onmiddellijk.

Pandetectie

De kookzone detecteert automatisch een geschikte pan die op een kookzone wordt geplaatst. Het display van de kookzone licht op.

Geïntegreerde panherkenning

Als voor een kookzone een bepaald vermogen is ingesteld en er staat geen geschikte pan of helemaal geen pan op de kookzone, dan levert de kookzone geen vermogen. Na een bepaalde periode wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Grillplaten

De kookplaat heeft een grillfunctie (afhankelijk van het model) voor het gebruik van een grillplaat of teppan yaki. De functie houdt de grillplaat of teppan yaki op een ideale temperatuur om te grillen.

Geluiden bij inductie

Een tikkend geluid

Dit geluid kan worden veroorzaakt bij een lager vermogensniveau of door de automatische pandetectie.

Pannen maken geluid

Pannen kunnen tijdens het koken geluid maken. Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt. Dit is heel normaal bij bepaalde pannen en niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.

De ventilator maakt geluid

Om de levensduur en de prestaties van de elektronica te verhogen, is het apparaat uitgerust met ventilatoren. Bij intensief gebruik van het apparaat wordt de ventilator geactiveerd om het apparaat af te koelen en hoort u een zoemend geluid. De ventilator draait nog enkele minuten nadat de kookplaat is uitgeschakeld.

Instellingen vermogensniveau

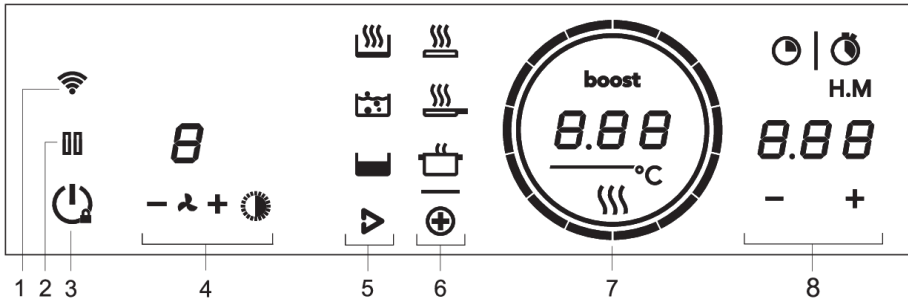
Aangezien de standen afhankelijk zijn van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht in de pan, geldt de onderstaande tabel alleen als richtlijn.

Niveau	Doel
Gebruik stand 1-5 voor:	<ul style="list-style-type: none">• trekken van bouillon• stoven van vlees• sudderen van groenten• smelten van chocolade• pochieren• smelten van kaas
Gebruik stand 6 - 9 voor:	<ul style="list-style-type: none">• doorkoken van grote hoeveelheden• ontdooien van harde groenten• bakken van dikke lappen gepaneerd vlees
Gebruik stand 10 - 11 voor:	<ul style="list-style-type: none">• bakken van dikke pannenkoeken• bakken van dikke lappen gepaneerd vlees• bakken van bacon (vet)• koken van rauwe aardappelen• gepaneerde vis maken• garen van vis• bakken van dunne lapjes gepaneerd vlees
Gebruik stand 12 voor:	<ul style="list-style-type: none">• aanbraden van vlees,• bereiden van vis,• een omelet bakken,• bakken van gekookte aardappelen,• frituren van voedsel.
Gebruik de boost-stand voor:	<ul style="list-style-type: none">• snel aan de kook brengen van voedsel of vloeistoffen• slinken van groenten

Vermogensverdeling van kookzones







- Afhankelijk van het type kookplaat kunnen de kookzones elkaar beïnvloeden. Wanneer meerdere van deze kookzones tegelijkertijd worden ingeschakeld, wordt de capaciteit automatisch verdeeld over de ingeschakelde zones.
- Wanneer de maximale capaciteit van de combinatie van kookniveaus tijdens het instellen wordt bereikt, worden één of meer zones automatisch gereduceerd tot de hoogst mogelijke instelling op dat moment. Dit wordt aangegeven door het knipperen van het betreffende bedieningselement.

(lay-out van gebruikersinterface hangt af van model)

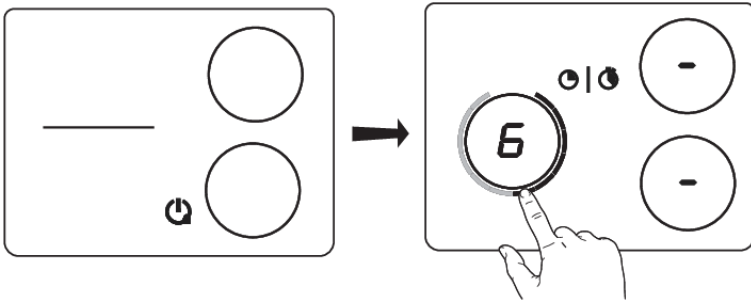


1. Wi-Fi/Connectivity
2. Pauze
 - Toetsvergrendeling voor reiniging
 - Pauzeren en koken hervatten
3. Aan/Uit
 - Kinderslot
4. Bediening afzuigkap
 - Min
 - Ventilator
 - Plus
 - Verlichting
 - Display
5. Hestan Cue
 - Opwarmen en bakken
 - Koken met water
 - Slow cooking of sous vide
6. PLUS-programma's
 - Grill
 - Bakken/wokken
 - Opwarmen/warm houden
7. Kookstand of temperatuurweergave
 - Indicatie van restwarmte
 - Indicatie boost
8. Tijdfuncties
 - Stopwatch
 - Kookwekker

Indicaties op het display

Op display	Status
—	Vermogensniveau '0' voor een kookzone
12	Vermogensniveau dat is ingesteld voor een kookzone; 1 = laag / 12 = hoog
boost	Boostfunctie actief
L	De vergrendeling is geactiveerd; het bedieningspaneel is vergrendeld
≡	Restwarmte-indicator: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicator die aangeeft welke kookzone nog heet is na uitschakeling. Hoewel de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicator zichtbaar zolang de kookzone nog warm is. Raak de kookzone niet aan als deze indicator brandt. Gevaar! Risico op brandwonden.
E	Foutcode; zie het hoofdstuk Probleemoplossing
⊕	PLUS-programma's
	Grill
	Bakken/wokken
	Opwarmen/warm houden
▽	Hestan Cue-programma's
	Opwarmen en bakken
	Koken met water
	Slow cooking of sous vide

De kookplaat in-/uitschakelen

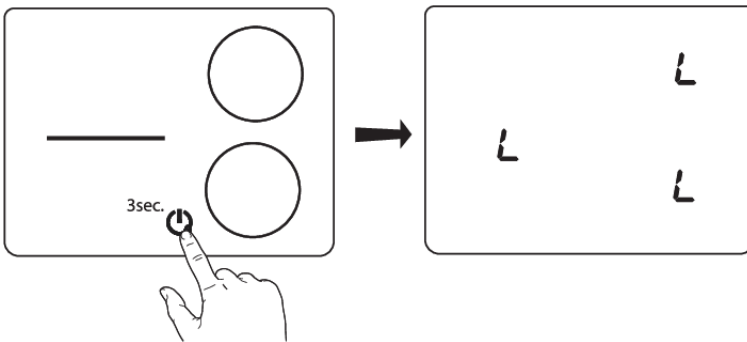


Raak de aan/uit-toets  aan om de kookplaat in te schakelen. Er klinkt een korte pieptoon. De ringen op alle sliders lichten op; vervolgens gaat de slider geleidelijk aan uit. De slider blijft alleen branden van de geselecteerde kookzones waarop u pannen hebt geplaatst. Wanneer de pan wordt verwijderd, gaat de slider uit, terwijl alle binnenste ringen blijven branden.




INFORMATIE!

Als er gedurende 60 seconden geen kookzone actief is, wordt de kookplaat uitgeschakeld.

Kinderslot



Kookplaten kunnen worden vergrendeld om te voorkomen dat ze per ongeluk worden ingeschakeld.

Schakel de kookplaat in door op de aan/uit-toets te drukken. Raak de aan/uit-toets  aan en houd deze 3 seconden ingedrukt. De indicatie  verschijnt op het display en de bedieningselementen van de kookplaat worden vergrendeld. Ga op dezelfde manier te werk om de bedieningselementen te ontgrendelen. De indicatie  verschijnt samen met sliders op het display van elke kookzone waar pannen op aanwezig zijn en de bedieningselementen van de kookplaat worden ontgrendeld.

Bediening

INFORMATIE!

Het kinderslot moet worden geactiveerd voordat met schoonmaken wordt begonnen om te voorkomen dat de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld.

Koken

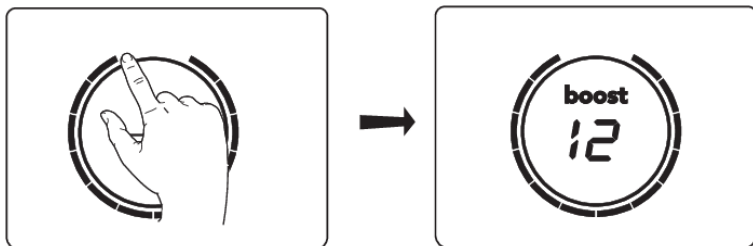
Er zijn drie bereidingsmodi beschikbaar:

1. Standaard koken met vermogensniveaus
2. Koken met het PLUS-menu
3. Koken met Hestan Cue door de temperatuur van het kookgerei te meten

Standaard koken

Plaats de pan op een bepaalde kookzone. Stel het vermogen naar wens in. Het vermogensniveau kan worden ingesteld door in een cirkelvormige beweging te schuiven of door direct een gebied of positie op de slider aan te raken. De elementen van de slider zijn dan volledig verlicht. Om de kookzone uit te schakelen, schuift u weer terug of raakt u het lege gedeelte boven de slider aan de rechterkant aan.

Boost



Als u snel wilt koken, kunt u voor elke kookzone een boost activeren. Hiermee kunt u snel grote hoeveelheden bereiden met behulp van extra vermogen. Boost is niet langer dan 10 minuten actief; daarna wordt het vermogensniveau automatisch verlaagd naar 12. Als de kookplaat niet te heet is, kan de boost na uitschakeling van de kookplaat gedurende 10 minuten opnieuw worden geactiveerd.

Boost activeren

Activeer eerst vermogensniveau 12 en druk vervolgens een tweede keer op de toets voor vermogensniveau 12. Op het display verschijnt **“boost”**. De boostfunctie is nu geactiveerd.

Als alternatief kan vermogensniveau 12 in de richting van klok worden geactiveerd en een beetje verder dan toets 12 worden geschoven.

Indien auto boost is geactiveerd (zie het hoofdstuk Instellingen), wordt boost altijd samen met vermogensniveau 12 geactiveerd.

Boost deactiveren

Om de booststand voor de geselecteerde kookzone te deactiveren, drukt u nogmaals op stand 12 of op een ander vermogensniveau op de slider.

💡 INFORMATIE!

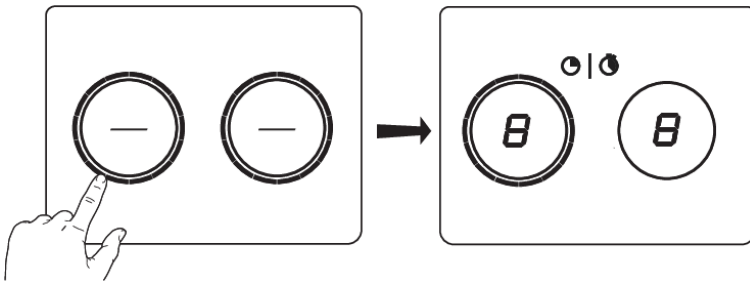
Om oververhitting te voorkomen, kan het elektronische regelsysteem automatisch de boost voortijdig uitschakelen en het vermogensniveau verlagen tot 12.

Als er geen geschikte pan op de kookzone staat, knippert het ingestelde temperatuurniveau. Na één minuut wordt de kookzone uitgeschakeld.

Verplaatsfunctie

Als u de pan van een actieve kookzone haalt en binnen 6 seconden op een andere kookzone plaatst, kunnen alle timer- en kook gerelateerde instellingen worden overgezet naar de nieuwe kookzone door de slider van de nieuwe kookzone aan te raken. Om deze mogelijkheid aan te geven, toont de nieuwe kookzone de gekopieerde instellingen op de slider. Na bevestiging wordt de vorige kookzone gedeactiveerd.

Automatische overbrugging van kookzones



vierkante kookzones kunnen worden samengevoegd tot één grote kookzone. De panpositieherkenning wordt automatisch geactiveerd nadat het apparaat is ingeschakeld. Als er een pan op de kookplaat wordt geplaatst, zal de panherkenningfunctie de positie ervan herkennen en automatisch de kookzones samenvoegen, afhankelijk van de grootte van de pan (alleen als de kookplaat al was ingeschakeld).

Het vermogensniveau of de temperaturen worden tegelijkertijd op beide overbrugde kookzones weergegeven, maar het vermogensniveau of de temperatuur kan alleen op de linker- of bovenste slider worden aangepast.

U kunt kookzones loskoppelen of handmatig overbruggen door de twee bijbehorende sliders tegelijk aan te raken.

Chef-modus

(Alleen bij de modellen: HI29672SV HI29672SVI HI29671SV)

In deze modus worden alle kookzones tegelijk ingeschakeld en is de kookplaat verdeeld in drie zones.

- Op alle kookzones aan de linkerzijde wordt automatisch vermogensniveau 12 geactiveerd.
- Op alle kookzones in het midden wordt automatisch vermogensniveau 7 geactiveerd.
- Op alle kookzones aan de rechterzijde wordt automatisch vermogensniveau 1 geactiveerd.

Bediening

De vermogensniveaus kunnen dan worden aangepast naar elke waarde.


Raak twee sliders tegelijk aan gedurende 3 seconden om deze modus te activeren. Alle kookzones moeten inactief zijn en Celsius°Cooking™-pannen mogen niet zijn toegewezen. Tik op twee sliders tegelijk om deze modus uit te schakelen.

In deze modus waarschuwt de kookplaat niet voor een lege kookzone, zelfs niet als er een ongeschikte pan op een kookzone is geplaatst. De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als er gedurende 10 minuten geen pan op de kookplaat wordt gedetecteerd.

INFORMATIE!

Til pannen op wanneer u deze van de ene naar de andere zone verplaatst. Schuif er niet mee.

Pauze



De pauzefunctie  kan worden gebruikt om de werking van de gehele kookplaat tot 10 minuten te pauzeren. Zo kunt u even van het apparaat weglopen of de kookplaat veilig schoonmaken zonder uw instellingen te verliezen.

Pauze inschakelen

Er moet minstens één kookzone actief zijn.

Raak de pauzeknop  aan. U hoort een korte pieptoon. De instellingen op alle actieve kookzones worden teruggebracht naar stand 2.

Alle timerfuncties worden onderbroken.

Alle toetsen zijn inactief, behalve de pauzetoets  en de aan/uit-toets .

Als er binnen 10 minuten geen toets wordt ingedrukt, worden alle actieve kookzones automatisch uitgeschakeld.

Hestan Cue-programma's worden niet onderbroken omdat deze automatisch worden geregeld.

Pauze uitschakelen

Druk binnen 10 minuten opnieuw op de pauzeknop.

De kookplaat blijft werken met dezelfde instellingen als voor de onderbreking.

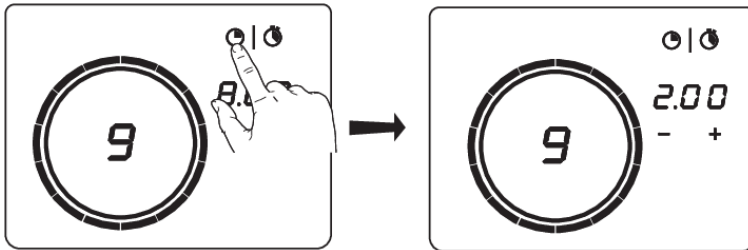
Timers zijn eveneens niet onderbroken.

Herstelfunctie

Met deze functie kunt u alle instellingen van de kookzones oproepen als de kookplaat per ongeluk wordt uitgeschakeld.


Binnen 6 seconden moet de kookplaat weer worden ingeschakeld. Door binnen 6 seconden op een willekeurige plek op de slider te drukken, worden alle instellingen van voor de laatste uitschakeling van het apparaat weer opgeroepen.

Tijdfuncties




Elke kookzone heeft twee timers: een aftellende timer (count-down) en een stopwatch (count-up).

**Countdown timer**

De count-down timer maakt het kookproces gemakkelijker doordat u de kooktijd voor de geselecteerde kookzone kunt instellen. Wanneer de op de timer ingestelde tijd afloopt, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld en klinkt er een geluidssignaal. Schakel het geluidssignaal uit door de count-down timer  aan te raken; anders wordt deze na een tijdje automatisch uitgeschakeld. De count-down timer kan afzonderlijk worden ingesteld voor alle kookzones.


De countdown timer instellen

- Druk op de toets van de count-down timer  voor de gewenste actieve kookzone. De toets en **0:00** knipperen op het display van de kookzone.
- Stel de gewenste kooktijd in met **+** en **-**.
- Als de tijd niet binnen vijf seconden is ingesteld, wordt de countdown timer uitgeschakeld.
- Herhaal dezelfde stappen om de countdown programmatimer voor een andere actieve kookzone in te stellen.


LET OP!

Als u de pan van de kookzone haalt, worden alle voor die kookzone ingestelde timerfuncties gepauzeerd.

De countdown timer deactiveren

Druk op het pictogram  voor de geselecteerde kookzone aan en houd het 3 seconden vast. De timer wordt uitgeschakeld.

Het countdown timer alarm deactiveren.

- Na afloop van de ingestelde tijd klinkt het alarm, knippert de toets van de betreffende kookzone en knippert 0:00 op het display van de countdown timer.
- Om het alarm te bevestigen en stoppen, drukt u op de count-down timer-selectietoets  of verwijdert u de pan van de kookzone.




Weergave kooktijd - stopwatch

Met behulp van de stopwatch kunt u zien hoe lang u al kookt op de geselecteerde kookzone. De stopwatch telt automatisch op de achtergrond.

- Druk op de stopwatch-toets.
- Op het display van de kookzone wordt de tijd van de stopwatch weergegeven.
- De stopwatch kan worden gereset als u de stopwatch-toets 3 seconden ingedrukt houdt.

Hete kookzone

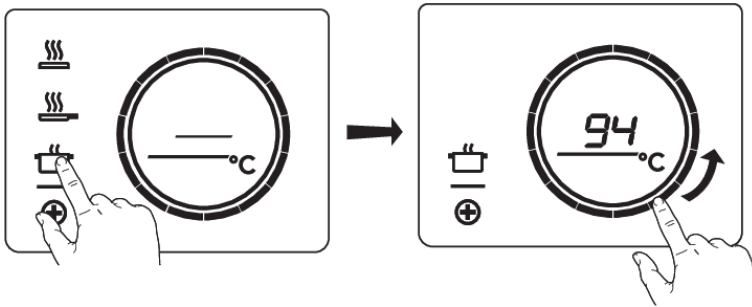
Het hete zone-symbool  licht op als de kookzone inactief is, of als er geen pan op de kookzone aanwezig is bij een temperatuur van meer dan 65 °C.

Als de kookplaat is uitgeschakeld en ten minste één van de kookzones nog heet is, blijft de binnenste cirkel verlicht. Wanneer de temperatuur van de kookplaat onder 65 °C komt, gaan alle lampjes uit.

Beveiliging tegen oververhitting

- De kookplaat is voorzien van een koelventilator die de elektronische componenten tijdens het koken afkoelt. De ventilator kan zelfs na afloop van het kookproces nog enige tijd in werking zijn.
- De inductiekookplaat is tevens voorzien van een oververhittingsbeveiliging die de elektronische componenten beschermt tegen beschadiging. De bescherming werkt op verschillende manieren. Wanneer de temperatuur van de kookzone zeer hoog wordt, wordt het kookvermogen automatisch verlaagd. Als dit niet voldoende is, neemt het vermogen van de kookzone verder af, totdat de veiligheidsmechanismen de kookzone volledig uitschakelen. Zodra de kookplaat is afgekoeld, is het totale vermogen weer beschikbaar.

⊕ Koken met het PLUS-menu



Met het PLUS-menu kunt u koken met semi-automatische programma's, waarmee op temperatuur kan worden gekookt met allerlei kookgerei dat geschikt is voor het doel van het programma.

Raak de menutoets PLUS ⊕ aan om de programma's weer te geven: warm houden/opwarmen, bakken/wokken en grillen (in de bridge-modus).

Kies een van de Plus-programma's door het relevante symbool aan te raken. Vervolgens stelt u de temperatuur in met de slider. U kunt ook door het menu of de temperatuur bladeren door lang op de betreffende knop te drukken.

Wanneer het programma of de temperatuurselectie gedurende 3 seconden niet verandert, wordt het programma geactiveerd. Druk ongeveer drie seconden op de actieve programmatoets of selecteer handmatig een vermogensniveau om een PLUS-programma te deactiveren.

Voeg altijd water, olie of boter toe voordat u een programma start; gebruik geen lege pan of pot.

Warmhouden en opwarmen

Met deze functie kunt u bijvoorbeeld chocolade smelten (45 °C), voedsel warm houden (70 °C), sudderen (94 °C) of aan de kook brengen (100 °C).

Bakken/wokken

Met deze functie kunt u groente, vis, spek, vlees, gebakken aardappelen of eieren bereiden met gebruik van boter of olie.

Grill

Deze functie is uitsluitend bedoeld voor overbrugde kookzones, die worden gecombineerd tot een grotere kookzone.

Grillen is geoptimaliseerd voor de ATAG inductie-accessoires: grillplaat en teppanyaki. Maar deze functie werkt ook met ander kookgerei, maar misschien minder nauwkeurig.

Sommige functies geven de opwarmtijd aan en tellen af. In de opwarmfase knipperen de slider en de ingestelde temperatuur. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een korte pieptoon en is de slider verlicht. U kunt beginnen met koken.

De sensor die de temperatuur meet tijdens het koken binnen de programma's van het PLUS-menu, bevindt zich in het glas, onder het kookgerei. Hierdoor is er altijd een verschil tussen de instelwaarde en de werkelijke temperatuur van de inhoud binnen in het kookgerei. De temperatuur van de inhoud

Bediening

binnen in het kookgerei is daarom ook afhankelijk van factoren zoals: soort pan, volume van vloeistof en of een deksel op de pan is geplaatst.

INFORMATIE!

Tot 94 °C kan de kookplaat via de programma's automatisch de ingestelde temperatuur bereiken en behouden door de temperatuur van het glasoppervlak te meten. Zo wordt voorkomen dat vloeistoffen overstromen en aan de bodem van de pan branden.

INFORMATIE!

Vanaf 100 °C en hogere temperaturen warmen de programma's kookgerei op met verschillende tijdgestuurde vermogensstappen. De ingestelde temperatuur dient als indicatie welk temperatuurbereik ongeveer bereikt kan worden. Er moet altijd iemand aanwezig zijn om oog te houden op het kookproces.

INFORMATIE!

Voor meer nauwkeurigheid wordt Celsius°Cooking™-kookgerei zoals Frying Pan, Chef's Pot of de Probe (sonde) aanbevolen, met aparte functies hiervoor (zie het hoofdstuk Celsius°Cooking™).

INFORMATIE!

Deze menufuncties werken het best als ze worden opgestart aan het begin van het kookproces. Een oppervlak dat al heet is, zal de prestaties beïnvloeden.

Koken met Celsius°Cooking™

Uw nieuwe inductiekookplaat zit boordevol slimme functies die het koken gemakkelijker en aangenamer maken.

Om hier het maximale uit te halen en te onderzoeken wat mogelijk is met Celsius°Cooking™ kunt u extra accessoires aanschaffen waarmee u de algehele controle krijgt over temperatuur- en tijdstellingen.

Met deze apparatuur kunt u het volledige vermogen van Celsius°Cooking™ optimaal benutten. U kunt exacte informatie over de temperatuur van uw ingrediënten aflezen en communiceren. Dit geeft uiteindelijk het perfecte resultaat. Het gaat om de volgende apparaten:



Sonde



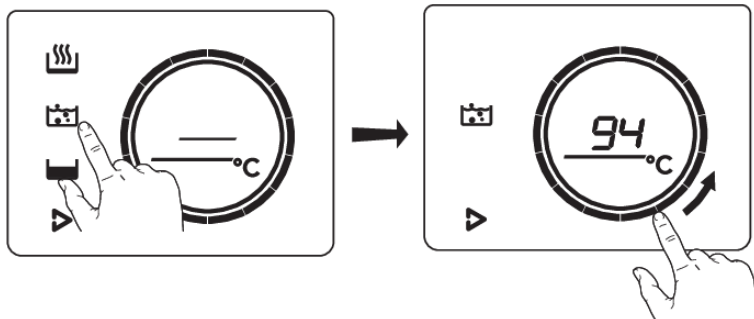
Koekenpan



Chef's pan

Kijk voor meer informatie op www.celsiuscooking.com, www.atag.nl en www.atag.be.

▷ Koken met Celsius°Cooking™-kookgerei en Hestan Cue-programma's

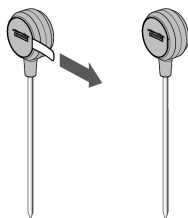


Bij deze optie wordt gekookt met het Celsius°Cooking™-kookgerei koekenpan of Chef's pan. De temperatuur wordt continu in het kookgerei gemeten of met de Celsius°Cooking™-temperatuursonde. Deze opties maken gebruik van een Bluetooth-verbinding om informatie over de temperatuur naar de kookplaat te verzenden.

Het systeem voorbereiden

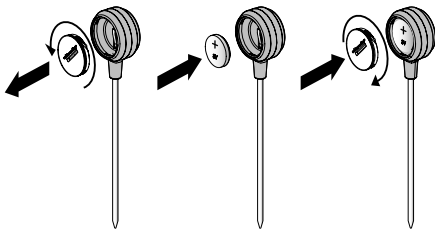
Zorg ervoor dat u alle voorbereidingsstappen doorloopt voordat u begint met koken. Anders kunt u in de problemen komen of onbedoeld schade aan het systeem veroorzaken.

Met Celsius°Cooking™ weet u zeker dat uw kookgerei altijd de juiste temperatuur heeft voor de bereiding van uw voedsel.



De Celsius°Cooking™-sonde voorbereiden

1. Trek het lipje uit het batterijvak van de Celsius°Cooking™-sonde.
2. De Celsius°Cooking™-sonde is nu klaar voor gebruik. Vervang de batterij indien nodig.

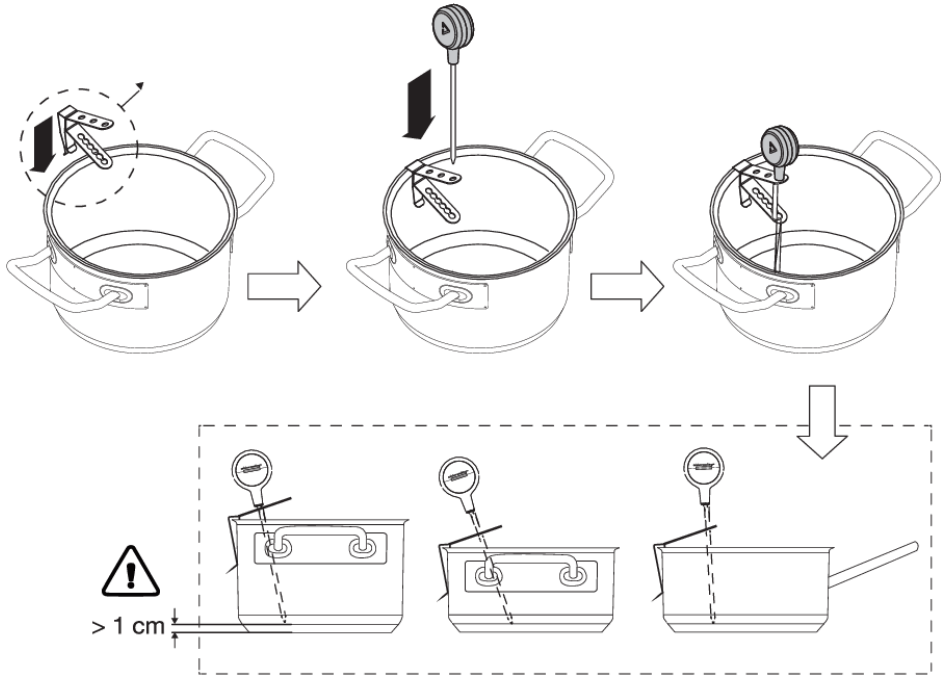


Plaatsing van de batterij in de Celsius°Cooking™-sonde

1. Schroef het batterijklepje los, verwijder het en plaats de batterij (met de negatieve pool (-) eerst).
2. Plaats het batterijklepje terug. Niet te strak aandraaien.

De Celsius°Cooking™-sonde in een pan plaatsen

De Celsius°Cooking™-sonde kan worden gebruikt in combinatie met allerlei soorten en maten pannen. Door het gebruik van een ophangbeugel met verschillende gaten kan de sonde er op verschillende manieren worden ingehangen.



1. Schuif de ophangbeugel over de rand van de pan.
2. Steek de sonde van bovenaf in de ophangbeugel. De punt van de sonde moet 1 cm of meer vanaf de bodem van de pan zijn.

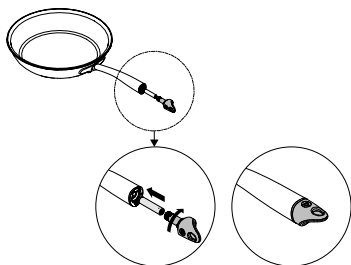
LET OP!

Houd een minimale afstand van 1 cm aan tussen de panbodem en het meetpunt van de sonde.

LET OP!

Een instabiele verbinding tussen het kookgerei en de kookplaat is mogelijk te wijten aan een bijna lege batterij. Als dit inderdaad het geval blijkt te zijn, raden wij u aan de batterij te vervangen.

Bediening



Celsius°Cooking™-kookgerei

1. Plaats een AAA-batterij in het handvat van de pan (met de negatieve pool (-) eerst).
2. Steek de handgreepdop in de steel en draai deze een kwartslag om hem vast te zetten.

LET OP!

Verwissel de handgreepdop van een Chef's pan (31620) niet met die van een koekenpan (31619) of omgekeerd.

Het kookgerei aan de kookzone toewijzen

Schakel de kookplaat in en wacht tot de opstartanimatie is afgelopen.

Plaats het Celsius°Cooking™-kookgerei of een gewone kookpan die is voorzien van de Celsius°Cooking™-sonde op de gewenste kookzone. Nadat de pan is gedetecteerd, tikt u snel tweemaal met uw vingertop op de dopsensor of de sondebehuizing om deze te activeren. Hierdoor wordt de Hestan Cue-toets ► geactiveerd en licht deze op. Om de sonde toe te wijzen, gaat de Hestan Cue-toets ► branden op elk mogelijke kookzone. Druk op de Hestan Cue-toets ► op de gewenste kookzone. Het Hestan Cue-menu wordt geopend. Door nogmaals kort te drukken, wordt het menu weer afgesloten.

💡 INFORMATIE!

Zorg ervoor dat het toestel al is ingeschakeld voordat u het Celsius°Cooking™-kookgerei plaatst, zodat het systeem de positie ervan goed kan herkennen.

Koken met de ingebouwde Hestan Cue-programma's

De inductiekookplaat wordt geleverd met geïntegreerde Hestan Cue-programma's, geoptimaliseerd voor Celsius°Cooking™-kookgerei. Bij het koken met Celsius Cooking-kookgerei worden in het geopende menu de mogelijke kookmethoden getoond die van toepassing zijn op het gebruikte kookgerei. Gebruik de methode die past bij het gewenste doel:

🔥 Opwarmen en bakken

Met dit programma worden snel hoge temperaturen bereikt. Voeg altijd olie of boter toe voordat u begint. Voor gezond koken mag het rookpunt van de olie niet worden overschreden.

💧 Koken met water

Met dit programma worden snel hogere watertemperaturen bereikt. Voeg altijd water toe aan het kookgerei voordat u begint.

🍲 Slow cooking of sous vide

Met dit programma worden lage tot middelhoge temperaturen geregeld, waardoor hoge bodemtemperaturen worden voorkomen. Grotere hoeveelheden en dikkere gerechten moeten af en toe geroerd worden om een homogene warmteverdeling te garanderen.

De sonde gebruiken als kookthermometer

Wanneer een Celsius°Cooking™-sonde wordt gebruikt, kan deze ook worden gebruikt als een thermometer om bijvoorbeeld de kerntemperatuur van een bepaald gerecht te controleren. Dit kan worden gedaan met kookprogramma's op normaal niveau of met de PLUS-menuprogramma's. Als u de sonde als thermometer wilt gebruiken, tilt u de pan die u wilt gebruiken een paar seconden op, plaatst u hem terug op de zone en activeert u de sonde door erop te tikken. Wanneer het Hestan Cue-symbool op het display verschijnt, raakt u het aan.

De gemeten temperatuur wordt gedimd weergegeven.

Detectie van het verwijderen van de sonde

Als de sonde tijdens het koken uit de pan wordt genomen, zal de kookplaat dit signaleren en stoppen met verwarmen. Bij terugplaatsing kan de gebruiker dit bevestigen door de nu knipperende Hestan Cue-modusknop aan te raken of de sonde wordt automatisch weer gedetecteerd.

LET OP!

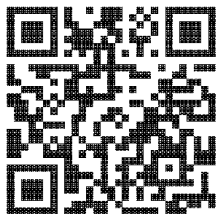
Als u iets (bijvoorbeeld koud water) aan de pan toevoegt, kan deze detectie ook worden geactiveerd!

De kookzone uitschakelen

Raak de slider voor de gekozen kookzone aan en houd deze 3 seconden ingedrukt. Het symbool – verschijnt op het display.

U kunt de kookzone ook uitschakelen door op de toets van het geselecteerde Hestan Cue-programma te drukken en deze 3 seconden ingedrukt te houden.

Stapsgewijze kookgids op CelsiusCooking.com



Het lekkerste eten wordt bereid op de juiste temperatuur en met de juiste bereidingstijd. Dankzij de mogelijkheid om de temperatuur in te stellen in plaats van het vermogensniveau - ondersteund door instructievideo's - maakt u perfecte maaltijden als een ware chef-kok. De website CelsiusCooking.com bevat talloze inspirerende video's met stapsgewijze instructies die zijn gebaseerd op door chef-koks geteste technieken. Zo bereidt u foutloos heerlijke gerechten, elke keer weer.

CelsiusCooking.com

- Of u nu een chef-kok of een beginner bent, CelsiusCooking.com helpt u sneller en beter te koken door als gids in de keuken te fungeren. U leert nieuwe technieken, maakt kennis met nieuwe combinaties en u krijgt meer vertrouwen bij het bereiden van moeilijke gerechten. U kookt niet meer op een bepaald vermogen, maar op precies de juiste temperatuur.
- Onze recepten leiden u door het proces van de 'mise en place' waar u al uw ingrediënten vooraf verzamelt en voorbereidt. Dit is vooral belangrijk wanneer u de recepten op CelsiusCooking.com volgt, aangezien elk recept zorgvuldig is getimed om u de perfecte resultaten te geven.
- Volg de instructies. Dankzij de gids met tijden en temperaturen wordt uw eten perfect bereid. Het is misschien even wennen, maar u krijgt een nog betere maaltijd.

De kookzone uitschakelen

Raak de slider voor de gekozen kookzone aan en houd deze 3 seconden ingedrukt. Het symbool – verschijnt op het display.

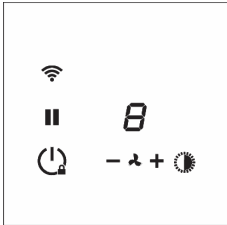
U kunt de kookzone ook uitschakelen door op de toets van het geselecteerde Hestan Cue-programma te drukken en deze 3 seconden ingedrukt te houden.

💡 INFORMATIE!

Terwijl de Celsius°Cooking™-sonde wordt gebruikt om de temperatuur van de inhoud van een pan (bijv. water of soep) te regelen, wordt het Celsius°Cooking™-kookgerei geregeld aan de hand van de temperatuur van de panbodem. Hierdoor is er altijd een verschil tussen de instelwaarde en de werkelijke temperatuur van de inhoud van het kookgerei. Wanneer u bijvoorbeeld een vloeistof kookt in het Celsius°Cooking™-kookgerei, kan het nodig zijn om een hogere temperatuur in te stellen om het kookpunt te bereiken. Het bereiken van het kookpunt is ook afhankelijk van de hoeveelheid vloeistof en of er een deksel op het kookgerei is geplaatst. Bovendien wordt door regelmatig roeren het kookproces verbeterd, zelfs tijdens koken met de sonde.

Bediening afzuigkap

Als u in het bezit bent van een compatibele afzuigkap met RF-connectiviteit, kan deze worden verbonden met uw inductiekookplaat. Om uw afzuigkap te koppelen en de werking ervan aan te passen, zie het hoofdstuk: Instellingen. De parameter hth (Hob to Hood, kookplaat naar afzuigkap) wordt gebruikt voor het koppelen, terwijl Hst en Hsc de werking van uw afzuigkap beïnvloeden, zodat u deze geheel kunt afstemmen op uw eigen kookstijl.



Afzuiging in- en uitschakelen

- Druk op **+** om de ventilator in een hogere stand te zetten. Houd de toets **+** gedurende 1 seconde ingedrukt om de hoogste stand te selecteren.
- Druk op de toets **-** om een lagere stand te kiezen.

De verlichting in- en uitschakelen

- Druk op de verlichtingstoets . Het licht gaat op maximale sterkte branden.
- Druk nogmaals op de toets om het licht uit te schakelen.
- Houd de verlichtingstoets ingedrukt om de lichtsterkte in te stellen.

De kleurtemperatuur van de verlichting wijzigen

U kunt de kleurtemperatuur van de verlichting aanpassen.

- Houd de verlichtingstoets ingedrukt en druk op de toets **-** om het licht 'kouder' te maken of op **+** om het licht 'warmer' te maken.

Synchro Start (Instellingen)

Met deze instelling kan de inductiekookplaat automatisch de verlichting van de aangesloten afzuigkap activeren elke keer dat de inductiekookplaat wordt ingeschakeld. Afhankelijk van de waarde die u instelt, start de ventilatie automatisch op deze snelheid wanneer een kookzone wordt geactiveerd.

Synchro Control (Instellingen)

In aanvulling op Synchro Start wordt de afzuigkap automatisch geregeld als deze aan staat, afhankelijk van de geactiveerde kookstand.

Synchro Stop (Instellingen)

De verlichting wordt samen met de kookplaat uitgeschakeld en de ventilator wordt, met een vertraging, ook uitgeschakeld.

LET OP!

Wanneer Synchro Control (zie het hoofdstuk instellingen) is ingeschakeld, wordt door een handmatige bediening Synchro Control tijdelijk gedeactiveerd (de pictogrammen van de afzuigkap veranderen van gedimd in verlicht). De functie is weer actief wanneer de kookplaat de volgende keer wordt ingeschakeld.

📱 ConnectLife-app en Wi-Fi-verbinding

De kookplaat is uitgerust met een Wi-Fi-module waarmee het apparaat verbinding kan maken met het internet via uw thuisnetwerk en met de **ConnectLife**-app, geïnstalleerd op een mobiel apparaat zoals een smartphone of tablet.

De app is beschikbaar in de Apple App Store en Google Play Store. U hebt de app nodig om de kookplaat met uw netwerk te verbinden. Nadat uw gebruikersaccount is gekoppeld met de kookplaat kunt u de app gebruiken om de status van de kookplaat te controleren en de firmware bij te werken (zie hoofdstuk 'Firmware-update').

U vindt directe links voor de verschillende winkels naar de **ConnectLife**-app onder www.connectlife.io/getstarted en meer informatie over het systeem, ondersteuning, beschikbare functies en extra opties onder www.connectlife.io.

Om veiligheidsredenen is het niet mogelijk de kookplaat op afstand te bedienen, in te schakelen of uit te schakelen.

Vorbereiding

- Zorg ervoor dat u de naam/SSID van het Wi-Fi-netwerk van uw router en het bijbehorende wachtwoord weet¹⁾.
- Zorg ervoor dat u toegang hebt tot het etiket met de QR-code van de unieke ID van het apparaat ('AUID') - u moet het scannen met uw mobiele apparaat wanneer de app daarom vraagt.
- Zorg ervoor dat Wi-Fi is geactiveerd op de kookplaat door te controleren of de Wi-Fi-toets zichtbaar is wanneer de kookplaat is ingeschakeld.

Zie anders "Wi-Fi activeren".



- Installeer de 📱 **ConnectLife**-app op een mobiel apparaat – scan de QR-code om deze te vinden.
- Open de app. Registreer uw gegevens als u nog geen account hebt.
- Log in met uw account.
- De app heeft toegang nodig tot de locatie van de mobiele telefoon om naar Wi-Fi-netwerken te zoeken en tot de camera om QR-codes te scannen.

Wi-Fi-verbindingsoinstellingen

U verbindt uw mobiele apparaat eerst rechtstreeks met het apparaat via Wi-Fi en gebruikt deze verbinding vervolgens om de gegevens van uw Wi-Fi-thuisnetwerk te delen. De kookplaat kan dan verbinding maken met het thuisnetwerk.

1. Open de **ConnectLife**-app.
2. Selecteer "Apparaten toevoegen" in "Apparaten", kies "Kookplaat" en volg de instructies.
3. Scan de QR-code met de AUID-code wanneer daarom wordt gevraagd of typ deze in.

Ga verder op het apparaat:

4. Schakel de kookplaat in.
5. Raak de Wi-Fi-toets gedurende 3 seconden aan om het Wi-Fi-menu te openen (alleen mogelijk wanneer er NIET gekookt wordt).

¹⁾ *OPMERKING: alleen 2,4 Ghz-netwerken worden ondersteund*

6. Wanneer de verbindingmodus '**C**' (connection) op het display wordt weergegeven, raakt u de Wi-Fi-toets aan om de verbindinginstellingen te activeren. Wanneer '**C**' knippert, wordt het instellen van de verbinding²⁾ gestart.

Ga verder op het mobiele apparaat in de ConnectLife-app:

7. Verbind uw mobiele apparaat met het Wi-Fi-netwerk van het apparaat wanneer daarom wordt gevraagd.
8. Wanneer uw mobiel vraagt of u de verbinding wilt behouden, ondanks dat er geen internetverbinding is, kies dan ja.
9. Volg de instructies in de **ConnectLife**-app.

Het gebruikersaccount dat is aangemeld op het mobiele apparaat dat wordt gebruikt voor het instellen van de verbinding, wordt automatisch gekoppeld aan de cloud. Als u een ander account wilt koppelen, bijvoorbeeld op het mobiele apparaat van een tweede gebruiker, raadpleegt u 'Extra gebruiker koppelen'.

Om veiligheidsredenen kunnen alleen gekoppelde gebruikers met de kookplaat communiceren.

Wi-Fi activeren

1. Schakel de kookplaat uit.
2. Raak de aan/uit-toets gedurende 5 seconden aan.
 - *Er klinkt een korte pieptoon. De Wi-Fi-toets verschijnt.*

Wifi-menu

Activeer Wi-Fi om het Wi-Fi-menu in te schakelen. De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Raak de Wi-Fi-toets gedurende 3 seconden aan om het Wi-Fi-menu te openen.
 - *Afhankelijk van de Wi-Fi-status zijn er 1 tot 3 opties beschikbaar in het menu: '**C**' (connection) om een verbinding tot stand te brengen, '**P**' (pair) om een extra gebruiker te koppelen, en '**U**' (unpair) om alle gebruikers te ontkoppelen.*
2. Gebruik de toetsen + (plus) en - (min) om ertussen te schakelen, als er meer dan 1 optie beschikbaar is.
3. Raak de Wi-Fi-toets aan om de geselecteerde optie te bevestigen.
4. Raak de aan/uit-toets of de slider aan om het menu te sluiten.
 - *Als er binnen 60 seconden niet op een toets wordt gedrukt, wordt het menu automatisch uitgeschakeld.*

Verbindingsinstellingen

1. Selecteer de optie '**C**' in het Wi-Fi-menu.
 - *Het apparaat is in de "Connection Setup Mode" gedurende 5 minuten.*
 - *'C' knippert en de toetsen + (plus) en - (min) worden uitgeschakeld.*
2. Start in de mobiele app het proces 'Apparaten toevoegen' en volg de instructies om het netwerk in te stellen.

²⁾ *OPMERKING: wordt na 5 minuten gedeactiveerd wanneer dit niet is gelukt*

Extra gebruiker koppelen

Voor deze optie moet de verbinding met succes zijn ingesteld en moet de kookplaat zijn verbonden met de cloud (Wi-Fi-toets brandt constant).

1. Selecteer de optie '**P**' in het Wi-Fi-menu.
 - *Het apparaat is in de "Pairing Mode" gedurende 3 minuten.*
 - *De Wi-Fi-toets knippert en de toetsen + (plus) en – (min) zijn uitgeschakeld.*
2. Start in de mobiele app het proces 'Apparaten toevoegen' en volg de instructies om het netwerk in te stellen.

Alle gebruikers ontkoppelen

Voor deze optie moet de verbinding met succes zijn ingesteld en moet de kookplaat zijn verbonden met de cloud (Wi-Fi-toets brandt constant).

1. Selecteer de optie '**U**' in het Wi-Fi-menu om alle gebruikers te ontkoppelen en de verbinding met de cloud te verbreken.
 - *De Wi-Fi-toets knippert 3 keer.*
 - *De kookplaat verwijdert alle gekoppelde gebruikers en verbreekt de verbinding met de cloud ("unpair").*


Wi-Fi uitschakelen

1. Open het wifi-menu zoals uitgelegd in "Wifi-menu".
2. Raak de Wi-Fi-toets gedurende 3 seconden aan om Wi-Fi uit te schakelen.
 - *Er klinkt een korte pieptoon. De Wi-Fi toets gaat uit.*

De kookplaat is uitgerust met een Wi-Fi-module en kan daardoor updates (bijvoorbeeld verbeterde functies of veiligheidsgerelateerde updates) ontvangen van de firmware van het toestel. Hiervoor moet de kookplaat verbonden zijn met de cloud en de ConnectLife-app met een geregistreerde gebruikersaccount. Als dit nog niet is ingesteld, ga dan verder met het hoofdstuk over wificonnectiviteit.

Wanneer nieuwe firmware beschikbaar is, wordt een melding verzonden naar de ConnectLife app. Volg de instructies in de app.

Het bijwerken kan alleen worden gestart als in het instellingenmenu (zie het hoofdstuk Instellingen) de instelling **FoA** is ingeschakeld (**ON**). Hiermee wordt bevestigd dat u aanwezig bent bij de kookplaat. Deze instelling wordt na 90 minuten automatisch uitgeschakeld (**OFF**).

Nadat de instelling **FoA** op de kookplaat is ingeschakeld, start u het bijwerken vanuit uw mobiele app. De kookplaat wordt uitgeschakeld. Als indicatie knippert het wifisymbool  tijdens het proces. Afhankelijk van de configuratie kan het bijwerken 60 minuten duren.

LET OP!

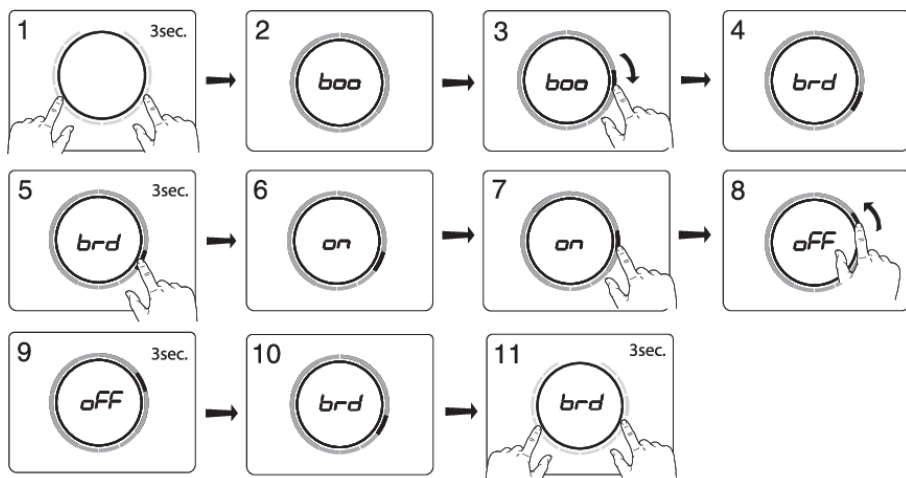
Tijdens het updateproces kan de kookplaat niet worden gebruikt. Zorg ervoor dat de stroom en de Wi-Fi-verbinding niet worden afgesloten. Het updateproces kan een tijdje duren. Het is normaal als er geen reactie is tijdens de update of als de kookplaat meerdere keren opnieuw wordt opgestart.

Als het proces is mislukt, blijft de kookplaat op de vorige firmwareversie staan en werkt deze zoals gebruikelijk. Wacht even voordat u het opnieuw probeert. Als het proces steeds opnieuw mislukt, neem dan contact op met de serviceafdeling voor verdere ondersteuning.

Als de kookplaat na het bijwerken niet reageert, wacht dan even. Het kan zijn dat het bijwerken nog niet volledig is afgerond. Als de kookplaat na een paar uur nog steeds niet reageert, neem dan contact op met de serviceafdeling voor verdere ondersteuning.

Instellingen

U kunt deze inductiekookplaat volledig aanpassen aan uw kookstijl! Er zijn verschillende instellingen die kunnen worden aangepast.



Raak, terwijl op geen enkele kookzone pannen aanwezig zijn, met twee vingers een slider aan en houd deze 3 seconden lang ingedrukt. U kunt nu door verschillende instellingen bladeren met behulp van de slider. Om een bepaalde instelling te bekijken of te wijzigen, raakt u met één vinger het element van de slider aan en houdt u het 3 seconden ingedrukt. Nu kunt u ervoor kiezen om die instelling te wijzigen of uit te schakelen. Ga hiervoor naar de gewenste waarde. Na 3 seconden van inactiviteit wordt de nieuwe instelling bevestigd.

LET OP!

Een wijziging van de instelling 'current limiter' (CON) kan alleen worden bevestigd of geaccepteerd door deze 3 seconden lang in te drukken na stap 9, om onbedoelde aanpassing te voorkomen. Een wijziging zonder bevestiging zal niet worden toegepast!


Om het menu te verlaten, drukt u gedurende 3 seconden met twee vingers ergens op de slider.

De volgende instellingen zijn beschikbaar (afhankelijk van het model).

boo - Auto boost Automatische Boost-activering	Indien ingeschakeld, wordt boost automatisch geactiveerd wanneer stand 12 wordt ingeschakeld. Indien uitgeschakeld, wordt boost geactiveerd door langs het vermogensniveau 12 te schuiven of door twee keer stand 12 aan te raken.
brd - Auto bridge Automatische overbrugging van kookzones	Indien ingeschakeld, worden bij de detectie van een nieuwe pan op twee overbrugbare kookzones de kookzones automatisch samengevoegd tot één grote kookzone. Indien uitgeschakeld, moet het overbruggen handmatig plaatsvinden door op de sliders van twee overbrugbare kookzones tegelijk te drukken.
rEC - Recovery function Herstelfunctie	Indien ingeschakeld, is de herstelfunctie actief en kunnen de instellingen van de ene naar de andere kookzone worden verschoven wanneer een pan van plek verandert.

<p>AtI- Auto timer Automatische stopwatch-timer</p>	<p>Indien ingeschakeld, begint de stopwatch (count-up timer) op de achtergrond te tellen wanneer de kookzone wordt geactiveerd. Indien uitgeschakeld, moet de stopwatch handmatig worden geactiveerd en begint met tellen vanaf 0:00.</p>
<p>ACL - Auto child lock Automatisch kinderslot</p>	<p>Indien ingeschakeld, wordt de kookplaat bij elke uitschakeling automatisch vergrendeld.</p>
<p>Snd - Sound volume Geluidsvolume</p>	<p>Het geluidsvolume heeft 4 verschillende opties. L3 (hoog), L2 (medium), L1 (laag), uit (alleen fout- en alarmgeluiden).</p>
<p>Sen - Key sensitiveness Toetsgevoeligheid</p>	<p>De toetsgevoeligheid heeft 3 verschillende snelheidsopties. L3 (snel), L2 (gemiddeld), L1 (langzaam).</p>
<p>hth - Hob-to-hood pairing (RF) Bediening afzuigkap</p>	<p>Als u in het bezit bent van een compatibele afzuigkap met RF-connectiviteit, kunt u deze koppelen aan uw inductiekookplaat! Om dit te doen, zet u deze parameter op aan. De pictogrammen van de afzuigkapbediening beginnen te knipperen. U hebt nu 5 minuten om de koppeling op uw RF-afzuigkap te activeren. Zodra de afzuigkap aan uw inductiekookplaat is gekoppeld, stoppen de pictogrammen van de afzuigkapbediening met knipperen. Als u de afzuigkap wilt ontkoppelen, zet u de hth-parameter opnieuw op "off" [uit].</p>
<p>hSt - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Startniveau afzuigkap</p>	<p>Met deze instelling kan de inductiekookplaat automatisch de verlichting van de aangesloten afzuigkap activeren elke keer dat de inductiekookplaat wordt ingeschakeld. Afhankelijk van de waarde die u instelt, start de ventilatie automatisch op deze snelheid wanneer een kookzone wordt geactiveerd.</p>
<p>hSC - Hob-to-hood (Synchro Control response Level) Responsniveau afzuigkap</p>	<p>Met deze instelling kan de inductiekookplaat automatisch de verlichting van de aangesloten afzuigkap activeren elke keer dat de inductiekookplaat wordt ingeschakeld. Als de afzuigkap aan staat, wordt deze automatisch geregeld, afhankelijk van de hoogste geactiveerde kookstand. Als u de instellingen van de afzuigkap handmatig wijzigt, gaat de afzuigkap de rest van deze kooksessie over op handmatige bediening. Het responsniveau kan worden ingesteld: L3 (hoog), L2 (medium), L1 (laag), uit.</p>
<p>hSp- Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Stopniveau afzuigkap</p>	<p>Met deze instelling kan de inductiekookplaat de verlichting van de aangesloten afzuigkap deactiveren elke keer dat de inductiekookplaat wordt uitgeschakeld. Afhankelijk van de waarde die u instelt, schakelt de ventilatie naar dat snelheidsniveau en stopt uiteindelijk met een vertraging.</p>
<p>btP - Bluetooth pairing Bluetooth-apparaat koppelen</p>	<p>Schakel deze instelling in om een Bluetooth-apparaat te koppelen. U hebt nu 3 minuten de tijd om een nieuw Bluetooth-apparaat aan deze inductiekookplaat te koppelen.</p>
<p>btC - Bluetooth clear Bluetooth-gekoppelde apparaten wissen</p>	<p>Stel deze instelling in op Clr om alle Bluetooth-apparaten te ontkoppelen. Al uw verbonden Bluetooth-apparaten zijn nu ontkoppeld.</p>

Instellingen

Flr - Firmwareversie weergeven	Om de huidige softwareversies van de kookplaat weer te geven. De UI-softwareversie en de Celsius°CookingTM-softwareversie worden afwisselend weergegeven.
FoA - Firmware update over the air	Om firmware-updates voor de kookplaat te ontvangen, moet deze via een app aan de kookplaat worden gekoppeld. U ontvangt een melding, of u kunt de beschikbare firmware-updates in het menu van de app raadplegen om te kijken of er updates zijn. Om de firmware-update via de app te starten, zet u deze instelling op "aan" om uw aanmelding bij de kookplaat te bevestigen. Meer informatie vindt u in het hoofdstuk Firmware Update. Na 10 minuten wordt deze instelling automatisch op "uit" gezet.
dE - Demo Mode (Demomodus voor dealershowrooms)	In de demomodus werkt het apparaat zoals gewoonlijk, maar kan er geen kookgerei mee worden verwarmd. Wanneer de demomodus actief is, wordt dit na het inschakelen van het apparaat kort aangegeven met een 'd'. Indien het apparaat niet wordt gebruikt, wordt het na 10 minuten automatisch uitgeschakeld.
Con - connection power Stroombegrenzer	Als de elektrische bedrading of stroomonderbrekers in uw huis niet voldoen aan het opgegeven vermogen op het typeplaatje, kan de stroombegrenzer worden geactiveerd door de waarde van deze instelling te verlagen. Dit kan echter wel leiden tot verminderde prestaties van de inductiekookplaat. Het volgende formaat van de instelling is beschikbaar: X.XX. Het getal links van de punt staat voor het aantal aangesloten fasen, terwijl het getal rechts van de punt staat voor de elektrische stroom per fase in Ampère.
LET OP! Om onbedoelde aanpassing van de 'CON - connected power', CON-instelling te voorkomen, moet de wijziging worden bevestigd door de slider 3 seconden aan te raken. Een wijziging zonder bevestiging wordt niet doorgevoerd!	 WAARSCHUWING! Het apparaat moet altijd worden ingesteld op de werkelijke of lagere waarde van de elektrische bedrading of de stroomonderbrekers. Deze instelling kan alleen worden ingesteld door een bevoegde electricien.

Reiniging

INFORMATIE!

Stel de vergrendelingsfunctie in voordat u de kookplaat gaat schoonmaken. Wij raden u aan het apparaat na elk gebruik te reinigen. Zo voorkomt u dat overgekookt eten de glasplaat kan beschadigen.

Dagelijkse reiniging

1. Gebruik een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel (afwasmiddel) om het apparaat te reinigen.
2. Droog het apparaat af met een stukje keukenrol of een doek.

Sterk vervuild glas

1. Verwijder resten van voedsel, verbrand vet, suiker of hardnekkige vlekken onmiddellijk met een schraper van de kookplaat, zelfs als de kookplaat nog heet is! Suiker en/of andere voedselresten kunnen het glaskeramische oppervlak blijvend beschadigen.
2. Houd de schraper in de juiste hoek (45° tot 60°) ten opzichte van het glas. Druk de schraper voorzichtig tegen het glas en schuif deze over het oppervlak om het vuil te verwijderen. Zorg ervoor dat het plastic handvat van de schraper (bij sommige modellen) niet in aanraking komt met een hete kookzone. Druk de schraper niet loodrecht tegen het glas. Kras niet met de punten van de schraper op het oppervlak van de kookplaat. Dit kan permanente krassen in het glas veroorzaken.
3. Nadat u de hardnekkige vlekken van het glas hebt verwijderd, voert u de stappen van de dagelijkse reiniging uit om de kookplaat schoon te maken.
4. Indien nodig kan een speciale intensieve reiniger voor keramische kookplaten/inductiekookplaten worden gebruikt.
5. Als het reinigingsresultaat niet naar wens is, kunt u de bovenstaande reinigingsstappen zo vaak als nodig herhalen of ga naar www.atagservice.nl voor aanvullende reinigingsinformatie.

WAARSCHUWING!

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen; deze kunnen krassen veroorzaken. Gebruik geen staalwol, schuursponsjes of andere scherpe voorwerpen om het apparaat te reinigen.

WAARSCHUWING!

De kookplaat kan door het kookproces nog steeds erg heet zijn! Raak het oppervlak niet rechtstreeks aan. Gebruik indien nodig overwanten om verbranding te voorkomen tijdens het schoonmaken direct na het koken.

Problemen verhelpen

Algemeen

Wanneer u een barst in het glas ziet (hoe klein ook), schakelt u de kookplaat onmiddellijk uit, haalt u stekker uit het stopcontact, zet u de (automatische) zekering(en) in de meterkast uit of, bij een permanente aansluiting, zet u de schakelaar van de stroomvoorziening op nul. Neem contact op met de servicedienst.

Storingstabel

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 punten te controleren of kijk op de website voor meer informatie.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Het nieuwe apparaat warmt voor het eerst op.	Dit is normaal en verdwijnt wanneer het apparaat een paar keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de energie die van de kookplaat naar de pan stroomt.	Dit is normaal bij bepaalde pannen wanneer een hoge kookstand wordt gebruikt. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
De cirkel van de panbodem blijft zichtbaar na reiniging.	Er is een pan met vieze bodem gebruikt op de kookzone.	Reinig de inductiekookplaat met een reinigingsmiddel voor keramische kookplaten en verwijder het vuil/vet van de bodem van de pan.
Een kookzone stopt plotseling en er klinkt een geluidssignaal.	De vooraf ingestelde tijd is verstreken.	Schakel de pieptoon uit door de knipperende timertoets van de kookzone aan te raken.
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets in de display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekeringen en de elektrische schakelaar en het stopcontact.
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	De kookplaat is verkeerd aangesloten.	Controleer de elektrische aansluiting.
Hestan Cue-toets knippert, samen met de toets en het display van de ingestelde kookmethode	Celsius°Cooking™-kookgerei is toegewezen aan verkeerde kookzone.	Oplossing: verwijder het kookgerei en wijs dit opnieuw toe.
De ingestelde Hestan Cue-kookmethodetoets knippert samen met de temperatuurweergave terwijl u de sonde gebruikt	Celsius°Cooking™ Probe is verwijderd of maakt geen contact met de inhoud. Of de temperatuur is snel gedaald, bijvoorbeeld door toevoeging van koud water.	Plaats de sonde terug of wijzig de positie hiervan - druk op de kookmethodetoets indien de sonde de inhoud niet automatisch detecteert.
Instabiele verbinding tussen kookgerei en kookplaat	De batterij van het kookgerei is bijna leeg of de Bluetooth-verbinding is instabiel.	Schakel de kookplaat gedurende 10 seconden uit en/of vervang de batterij.

Problemen verhelpen

Foutcode	Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
U400	U 400 verschijnt op het display met een continue geluidstoon.	De netspanning is te hoog.	Sluit het apparaat aan volgens het typeplaatje en de instructies.
E2	E2 verschijnt op het display.	Er is een lege pan verwarmd op de kookzone.	Wacht tot de kookzone is afgekoeld of vul de pan met ingrediënten.
Er03	Er03 verschijnt op het display.	Een van de bedieningselementen wordt te lang ingedrukt. Of er is water, vuil of een pan aanwezig op de knoppen.	Bedieningspaneel schoonmaken.
E7	E7 verschijnt op het display na het instellen van de Wi-Fi-verbinding.	Verbinding instellen mislukt.	Probeer het apparaat opnieuw te verbinden met uw netwerk. Zorg ervoor dat nieuwe apparaten er verbinding mee kunnen maken (bijv. MAC-adresfiltering is gedeactiveerd).
E65	De Hestan Cue-toets knippert samen met E65	Niet-Celsius°Cooking™ kookgerei wordt niet ondersteund	Gebruik Celsius°Cooking™ kookgerei
E66	E66 verschijnt op het display, samen met Hestan Cue knipperend.	Celsius°Cooking™-kookgerei werd niet gevonden (lege batterij, buiten bereik, enz.).	Vervang de batterij - controleer de status met de Hestan App als u onzeker bent.
E67	E67 verschijnt op het display, samen met de Hestan Cue-toets knipperend.	Celsius°Cooking™-kookgerei ontbreekt.	Indien de handgreepdop correct is gemonteerd: vervang de batterij - controleer de status met de Hestan App als u onzeker bent.
E8	E8 verschijnt op het display.	De ventilator is geblokkeerd (bijv. door een voorwerp in de lade).	Verwijder de blokkade bij de ventilator; koppel het apparaat gedurende 10 seconden los van de netspanning.
☹☹☹	De zone stopt onverwachts en de restwarmte-indicator wordt getoond.	De zone is oververhit.	Nadat de kookplaat is afgekoeld, kunt u verder gaan met koken.

LET OP!

In geval van andere foutcodes: noteer de foutcode en neem contact op met de servicedienst.

Problemen verhelpen

Problemen met wifi oplossen

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Wi-Fi -pictogram niet weergegeven	Wi-Fi uitgeschakeld	De kookplaat moet uitgeschakeld zijn. Druk vervolgens op de aan/uit-toets  en houd deze 5 seconden ingedrukt.
Instellen van Wi-Fi is mislukt	Problemen met het thuisnetwerk.	Controleer of het signaal van uw thuisnetwerk sterk is en of de internetverbinding werkt.
Het thuisnetwerk wordt niet weergegeven tijdens het instellen van de verbinding.	Het thuisnetwerk werkt niet op 2.4 GHz, het netwerk is verborgen, of de signaalsterkte is te zwak.	Controleer de netwerkinstellingen. Zorg voor een 2.4GHz-netwerk dat zichtbaar is. Als het signaal te zwak is, probeer dan de netwerkrouter dichterbij te plaatsen.
De app laat zien dat de kookplaat is losgekoppeld.	Wi-Fi is uitgeschakeld of er zijn problemen met het thuisnetwerk.	Controleer of Wi-Fi is ingeschakeld en de internetverbinding van uw thuisnetwerk werkt. Breng indien nodig de verbinding opnieuw tot stand.
Ander Wi-Fi -probleem	Verschillende oorzaken.	Schakel eerst de Wi-Fi uit en weer in. Controleer of de internetverbinding van uw thuisnetwerk werkt. Breng indien nodig de verbinding opnieuw tot stand. Voor meer informatie over het oplossen van problemen, ga naar www.connectife.io of neem contact op met de serviceafdeling.
Het firmware-updateproces is mislukt.	De internetverbinding of stroomtoevoer is verbroken.	Controleer of de stroomtoevoer in orde is en zorg voor een stabiele internetverbinding voordat u het opnieuw probeert. Als dit opnieuw is mislukt, neem dan contact op met de serviceafdeling.

Veiligheid

Indien de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die daarvan het gevolg is.

- Dit apparaat mag uitsluitend door een erkende monteur worden geïnstalleerd.
- Controleer het apparaat op transportschade. Sluit het apparaat niet aan als het beschadigd is.
- De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten minimaal tot 85 °C hittebestendig zijn. Ook al wordt het toestel zelf niet warm, door de warmte van een hete pan kan de wand verkleuren of vervormen.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd moet vlak zijn.
- De lucht mag niet worden afgevoerd naar een rookkanaal dat wordt gebruikt voor afvoergassen uit apparaten die gas of andere brandstoffen verbranden (niet van toepassing op apparaten die alleen de lucht terug de ruimte in afvoeren).
- Afzuigkappen en andere apparaten voor het afzuigen van kookdampen kunnen de veilige werking van apparaten die gas of andere brandstof verbranden (inclusief die in andere kamers) nadelig beïnvloeden door terugstroming van verbrandingsgassen. Deze gassen kunnen mogelijk leiden tot koolmonoxidevergiftiging. Na installatie van een afzuigkap of een andere afzuiging voor kookdampen, moet de werking van toestellen met rookgasafvoer worden getest door een bevoegd persoon om er zeker van te zijn dat de verbrandingsgassen niet terugstromen.
- Lokale voorschriften inzake de afvoer van lucht moeten worden nageleefd.

Elektrische aansluiting

- Dit apparaat moet worden geaard.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Installatie

- Zorg er voorafgaand aan de installatie, voor dat de lokale distributie voorwaarden (spanning en frequentie) en de aansluitingen van het toestel compatibel zijn.
- Er moet een verbreker worden aangebracht in het vaste netsnoer volgens de geldende richtlijnen.
- De spanning, frequentie, vermogen, en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.
- Controleer voor apparaten van klasse I of het elektriciteitsnet in uw huis een goede aarding garandeert.
- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Als een vast opgesteld apparaat niet is voorzien van een netsnoer en een stekker, of van een andere manier om de verbinding met het elektriciteitsnet te verbreken, waarbij er sprake is van een contactverbreking in alle polen die volledige contactverbreking biedt in situaties die onder overspanningscategorie III vallen, moet er in het vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het apparaat een schakelaar worden aangebracht volgens de geldende richtlijnen. Dit is ook van toepassing op apparaten met een netsnoer en stekker waarbij de stekker niet toegankelijk is na installatie van het apparaat. Door het toepassen van een meerpolige schakelaar met een contactafstand van ten minste 3 mm in de vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het apparaat wordt aan deze eis voldaan.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en niet door een lade worden aangestoten.
- Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel met de juiste kabel diameters behorend bij de aansluiting. De kabel ommanteling moet van rubber zijn (bijvoorkeur type H05V2V2 of H07V2V2).
- Voordat u het apparaat aansluit, dient u te controleren of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat overeenkomt met het voltage in uw huis.
- De aansluiting moet worden aangepast aan de stroom en de zekeringen.

- Het apparaat mag niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op netspanning worden aangesloten, aangezien veilig gebruik van het apparaat dan niet langer kan worden gegarandeerd.
- Na de installatie moeten de elektrische stroomvoerende en geïsoleerde onderdelen tegen aanraking worden beschermd.

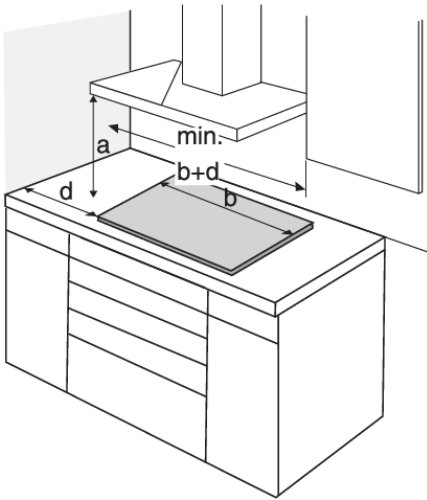
WAARSCHUWING!

Het niet gebruiken van schroeven of bevestigingsmiddelen voor installatie zoals beschreven in het installatievoorschrift kan leiden tot elektrische schok.

Service

- Maak het toestel spanningsloos voordat met de reparatie wordt gestart.
- Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele onderdelen. Alleen van die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.
- Als de aansluitkabel beschadigd is moet deze door de fabrikant of een gemachtigde servicemonteur worden vervangen om gevaar te voorkomen.

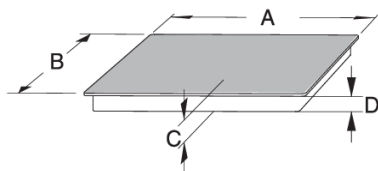
De kookplaat inbouwen



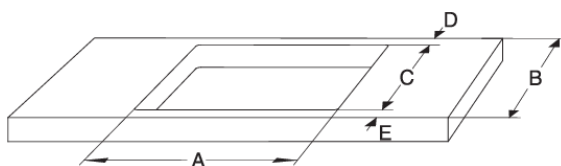
Het gebruik van massief houten hoeklijsten op werkbladen achter de kookzone is alleen toegestaan als de afstand tussen de lijst en de kookplaat niet kleiner is dan aangegeven op de installatietekeningen.

a (mm)	b (mm)	d (mm)
600	380	40
600	640	40
600	720	40
600	800	40
600	900	40
600	1110	40

Afmetingen



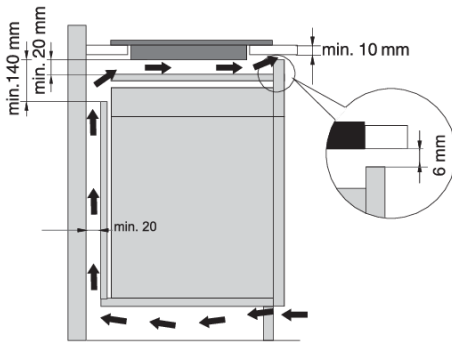
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
38 cm	384	522	50	46
64 cm	644	522	50	46
72 cm	724	522	50	46
80 cm	804	522	50	46
90 cm	904	522	50	46
111 cm	1114	412	50	46



	A (mm)	B (≥ mm)	C (mm)	D (≥ mm)	E (≥ mm)
38 cm	350-352	600	490-492	40	50
64/72 cm	560-562	600	490-492	40	50
80 cm	750-752	600	490-492	40	50
80 cm - 5 zones	770-772	600	490-492	40	50
90 cm	860-862	600	490-492	40	50
111 cm	1070-1072	500	385-387	40	50

Ventilatieopeningen in de onderkast

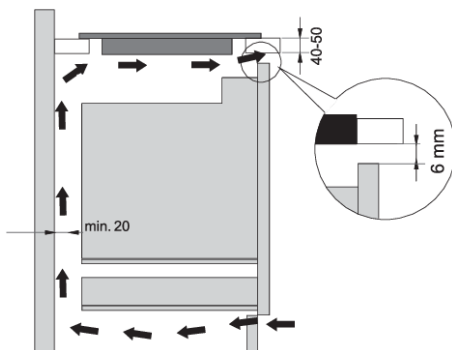
- Voor een normale werking van de elektronische componenten van de inductiekookplaat is voldoende luchtcirculatie vereist.



Onderkast zonder oven

- De gehele breedte van de kast in de achterwand van de kast moet zijn voorzien van een opening met een hoogte van 140 mm of meer. Bovendien moet de voorzijde beschikken over een opening van minstens 6 mm over de gehele breedte van de kast.
- Onder de inductiekookplaat moet een horizontale barrière worden geïnstalleerd onder de volledige lengte, die ten minste 20 mm van de onderrand moet zijn verwijderd. Een goede ventilatie moet aan de achterkant aanwezig zijn.

- De kookplaat is uitgerust met een ventilator in het onderste gedeelte. Als er een lade onder het aanrechtblad zit, gebruik deze dan niet om kleine voorwerpen of papier in op te bergen. Deze kunnen in de ventilator worden gezogen en zo de ventilator en het koelsysteem beschadigen. Gebruik de lade ook niet om aluminiumfolie of brandbare stoffen of vloeistoffen (zoals sprays) in op te bergen. Houd dergelijke stoffen uit de buurt van de kookplaat. Explosiegevaar! Er moet minstens 20 mm vrije ruimte zijn tussen de inhoud van de lade en de inlaatopeningen van de ventilator.

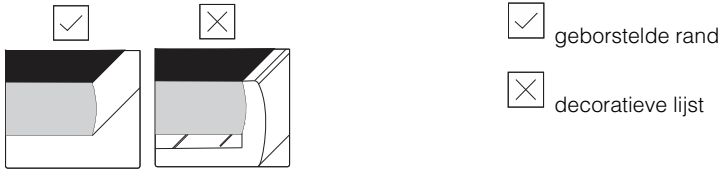


Onderkast met een oven

- Onder de inductiekookplaat kan een oven worden geplaatst, mits deze beschikt over een koelventilator. Voordat de oven wordt geplaatst, moet de achterwand van de keukenkast worden verwijderd rondom de installatie-opening. Bovendien moet de voorzijde beschikken over een opening van minstens 6 mm over de gehele breedte van de kast.
- Als andere apparaten onder de inductiekookplaat worden geïnstalleerd, kunnen wij de correcte werking ervan niet garanderen.

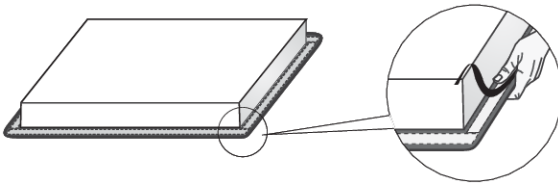
Verzonken montage in het werkblad

Toestellen zonder facetranden of sierlijsten zijn geschikt voor inbouwmontage.



Het toestel installeren

Het toestel mag alleen worden geïnstalleerd in een temperatuur- en waterbestendig aanrecht, zoals een aanrecht van (natuur)steen (marmer, graniet) of massief hout (de randen langs de uitsparing moeten worden afgedicht). Bij installatie in een aanrechtblad van keramiek, hout of glas moet een houten onderstel worden gebruikt. Het onderstel wordt niet meegeleverd met het toestel. De binnenmaat van de basiseenheid moet minimaal gelijk zijn aan de interne uitsparing voor het toestel. Alleen op deze wijze kan het toestel vanaf de onderzijde worden gerepareerd voor het geval er een probleem optreedt. Bevestig afdichtband langs de omtrek van de onderzijde van het glazen paneel.



Geleid eerst het netsnoer door de uitsparing. Plaats het toestel boven het midden van de uitsparing. Sluit het toestel aan op de netvoeding (zie het hoofdstuk Technische installatie). Test de werking van het toestel voordat u de afdichting aanbrengt. Dicht de gleuf tussen het toestel en het aanrechtblad af met siliconenkit. De siliconenkit die wordt gebruikt om het toestel af te dichten, moet temperatuurbestendig zijn (tot minimaal 160 °C). Maak de siliconenkit glad met behulp van geschikt gereedschap. Neem de gebruiksaanwijzing van de gekozen siliconenkit in acht. Schakel het toestel pas in als de siliconenkit volledig is gedroogd.



⚠ WAARSCHUWING!

Neem altijd de inbouwmaten in acht maar vooral bij (natuur)stenen aanrechtbladen. Let bij het kiezen van de siliconenkit op het materiaal van het aanrecht en raadpleeg de fabrikant van het aanrecht. Het gebruik van ongeschikte siliconenkit kan leiden tot blijvende verkleuring van sommige onderdelen.

Installatie

Het ingebouwde apparaat verwijderen

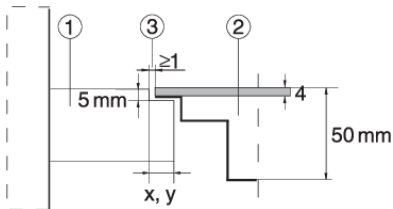
Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening. Gebruik een geschikt gereedschap om de siliconen afdichting van de omtrek te verwijderen. Verwijder het apparaat door het vanaf de onderkant omhoog te duwen.

⚠ WAARSCHUWING!

Probeer het apparaat niet vanaf de bovenzijde van het aanrechtblad te verwijderen!

⚠ WAARSCHUWING!

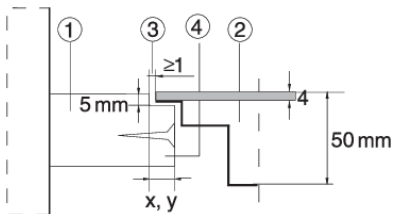
De serviceafdeling is alleen verantwoordelijk voor reparatie en onderhoud van de kookplaat. Raadpleeg uw gespecialiseerde dealer in keukenapparatuur voor de herinstallatie van de inbouwkeukplaat.



Stenen aanrechtblad

1. Aanrechtblad
2. Apparaat
3. Sleuf

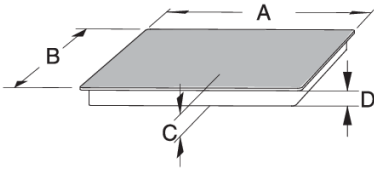
Gezien de foutmarge (tolerantie) voor de keramische glasplaat van het apparaat en de uitsparing in het aanrecht is de sleuf instelbaar (min. 2 mm).



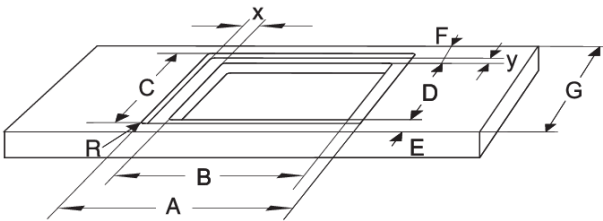
Keramisch, houten of glazen aanrechtblad

1. Aanrechtblad
2. Apparaat
3. Sleuf
4. Houten frame, dikte 16 mm.

Installatie in het werkblad - inbouwmontage (afhankelijk van het model)



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
72 cm	720	510	50	46
80 cm	800	510	50	46
90 cm	900	510	50	46
111 cm	1110	410	50	46



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (≥ mm)	F (≥ mm)	G (≥mm)	R	X	Y
72 cm	724-725	560-562	514-515	490-492	50	40	600	6	82	12
80 cm (4 zones)	804-805	750-752	514-515	490-492	50	40	600	6	27	12
80 cm (5 zones)	804-805	770-772	514-515	490-492	50	40	600	6	17	12
90 cm	904-905	860-862	514-515	490-492	50	40	600	6	22	12
111 cm	1114-1115	1070-1072	414-415	385-387	50	40	500	6	22	14

⚠ WAARSCHUWING!

Als onder een inbouwkookplaat een oven wordt geïnstalleerd, moet de werkbladdikte minstens 38 mm zijn.

Installatie

WAARSCHUWING!

De serviceafdeling is alleen verantwoordelijk voor reparatie en onderhoud van de kookplaat. Raadpleeg uw gespecialiseerde dealer in keukenapparatuur voor de herinstallatie van de inbouw kookplaat.

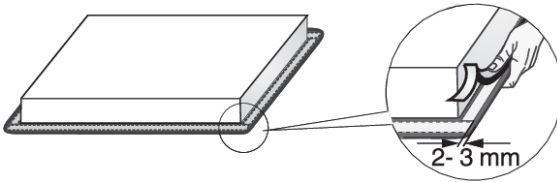
Montage van de schuimrubberen afdichting

⚡ INFORMATIE!

Bij sommige apparaten is de afdichting al gemonteerd!

Voordat u het toestel in een keukenwerkblad installeert, dient u de meegeleverde schuimrubberen afdichting aan de onderzijde van de keramische glasplaat te bevestigen.

- Verwijder de beschermfolie van het afdichtband.
- Bevestig de afdichting aan de onderzijde van het glas (2-3 mm van de rand). De afdichting moet over de gehele rand van het glas worden aangebracht. De afdichting mag in de hoeken niet overlappen.
- Zorg er bij het aanbrengen van de afdichting voor dat deze niet in contact komt of wordt beschadigd door scherpe voorwerpen.



⚠ WAARSCHUWING!

Installeer het apparaat niet zonder deze afdichting!

- Het werkblad moet volledig waterpas zijn.
- Bescherm de uitgesneden oppervlakken.

Elektrische installatie

De kookplaat aansluiten op de netvoeding

- De netstroombeveiliging moet voldoen aan de relevante voorschriften.
- Voordat u het apparaat aansluit, dient u te controleren of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat overeenkomt met het voltage in uw huis.
- In de elektrische installatie moet een schakelapparaat aanwezig zijn dat alle polen van het apparaat van het stroomnet kan loskoppelen, met een minimale afstand van 3 mm tussen de contacten in geopende toestand. Geschikte apparaten zijn zekeringen, beveiligingsschakelaars, etc.
- De aansluiting moet worden aangepast aan de stroom en de zekeringen.
- Na de installatie moeten de elektrische stroomvoerende en geïsoleerde onderdelen tegen aanraking worden beschermd.

Aansluiting

1. Controleer de spanning. Voordat u het apparaat aansluit, dient u te controleren of het voltage op het typeplaatje overeenkomt met het voltage in uw huis. De netspanning bij u thuis (220-240 V tussen L en N) moet worden gecontroleerd door een deskundige met behulp van een geschikt meettoestel.
2. Open het deksel van de aansluitbox.
3. Sluit de draden aan volgens de instructies voor uw type apparaat.
4. De jumpers worden apart geleverd.
5. Wijzig de vermogensbegrenzing in de Instellingen indien nodig. Zie het hoofdstuk Instellingen **Con** voor verbindinginstellingen.

WAARSCHUWING!

Het toestel mag alleen worden aangesloten door een erkende monteur. Een verkeerde aansluiting kan delen van het toestel beschadigen. In dat geval vervalt het recht op garantie. Koppel het toestel los van de netvoeding voordat u het gaat repareren of onderhouden.

Netsnoer

- Geleid het netsnoer door een trekontlastingsklem die de kabel beschermt tegen uittrekken.

Aansluitschema

Voor apparaattypen: BI3CA... .

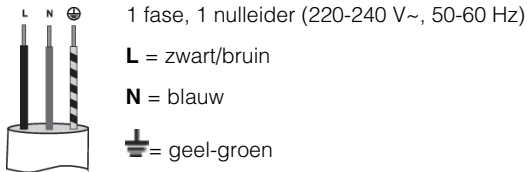
LET OP!

Opmerking: het type toestel vindt u op het typeplaatje aan de onderkant van het toestel.

De doorsnede van de voedingskabel moet minstens 1,5 mm² bedragen voor de volgende instellingen van de stroombegrenzer, die moeten worden aangepast aan de stroomonderbrekers bij u thuis:

Instellingen stroombegrenzer	Type aansluiting	Type netsnoer	Aantal en doorsnede van de voedingskabels
1x16A	1 fase, 1 nulleider	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1 x 13 A	1 fase, 1 nulleider	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1 x 10 A	1 fase, 1 nulleider	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1 x 06 A	1 fase, 1 nulleider	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²

De spanning tussen leiding en nulleider moet 220-240 V~ zijn.



Voor apparaattypen: BI1CA..., BI6CA..., BI6CB..., BI7CA..., BI8CA..., BI8CB..., BI9CE...

LET OP!

Opmerking: het type toestel vindt u op het typeplaatje aan de onderkant van het toestel.

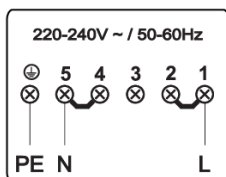
De spanning tussen leiding en nulleider moet 220-240 V~ zijn. De spanning tussen de leidingen moet 380-415 V~ zijn. De doorsnede van de voedingskabel moet minstens overeenkomen met die in de tabel voor de volgende instellingen van de stroombegrenzer, die moeten worden aangepast aan de stroomonderbrekers in het pand:

Instellingen stroombegrenzer	Type aansluiting	Type netsnoer	Aantal en doorsnede van de voedingskabels
2 x 16 A	2 fasen, 1 nulleider	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2 x 13 A	2 fasen, 1 nulleider	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2 x 10 A	2 fasen, 1 nulleider	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2 x 06 A	2 fasen, 1 nulleider	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2 x 16 A	2 fasen, 2 nulleiders (alleen voor NL)	H05VV-F	5x1,5 mm ²
1x32A	1 fase, 1 nulleider	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x25A	1 fase, 1 nulleider	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x20A	1 fase, 1 nulleider	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x16A	1 fase, 1 nulleider	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1 x 13 A	1 fase, 1 nulleider	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1 x 10 A	1 fase, 1 nulleider	H05VV-F	3x4,0 mm ²

Elektrische installatie

1 x 06 A	1 fase, 1 nulleider	H05VV-F	3x4,0 mm ²
----------	---------------------	---------	-----------------------

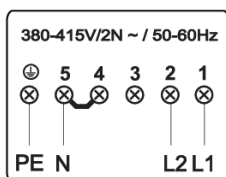
De volgende aansluitingen zijn mogelijk.



1 fase, 1 nulleider (220-240 V~, 50-60 Hz)

Om het nominale maximale vermogen te bereiken, is een zekering van 32A nodig.

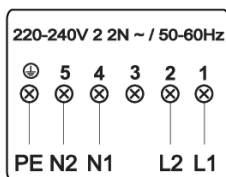
Installeer een jumper tussen de klemmen 1 en 2 en tussen de klemmen 4 en 5.



2 fasen, 1 nulleider (380-415 V 2N~, 50-60 Hz)

Om het nominale maximale vermogen te bereiken, zijn twee zekeringen van 16A nodig.

Installeer een jumper tussen de klemmen 4 en 5.



(alleen voor NL)

2 fasen, 2 nulleiders (220-240 V 2-2N~, 50-60 Hz)

Om het nominale maximale vermogen te bereiken, zijn twee zekeringen van 16A nodig.

De 2 fasen (L1 en L2) moeten worden beveiligd door alleen een en dezelfde aardlekschakelaar. Het is niet toegestaan om L1/N1 via een andere aardlekschakelaar dan L2/N2 te laten lopen.

Voor apparaattypen: BI9CA..., BI9CB..., BI9CC...

LET OP!

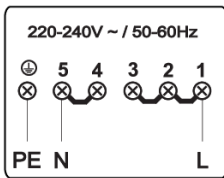
Opmerking: het type toestel vindt u op het typeplaatje aan de onderkant van het toestel.

De spanning tussen leiding en nulleider moet 220-240 V~ zijn. De spanning tussen de leidingen moet 380-415 V~ zijn. De doorsnede van de voedingskabel moet minstens overeenkomen met die in de tabel voor de volgende instellingen van de stroombegrenzer, die moeten worden aangepast aan de stroomonderbrekers in het pand:

Instellingen stroombegrenzer	Type aansluiting	Type netsnoer	Aantal en doorsnede van de voedingskabels
3x16A	3 fasen, 1 nulleider	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
3x13A	3 fasen, 1 nulleider	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
3x10A	3 fasen, 1 nulleider	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
3x06A	3 fasen, 1 nulleider	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²

2 x 16 A	2 fasen, 1 nulleider	H05V2V2-F	4x1,5 mm ²
2 x 13 A	2 fasen, 1 nulleider	H05V2V2-F	4x1,5 mm ²
2 x 10 A	2 fasen, 1 nulleider	H05V2V2-F	4x1,5 mm ²
2 x 06 A	2 fasen, 1 nulleider	H05V2V2-F	4x1,5 mm ²
2 x 16 A	2 fasen, 2 nulleiders (alleen voor NL)	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
2x32A	2fasen, 1 nulleider	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²
1x48A	1 fase, 1 nulleider	H05V2V2-F	3x6,0 mm ²
1 x 35 A	1 fase, 1 nulleider	H05V2V2-F	3x6,0 mm ²
1x32A	1 fase, 1 nulleider	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²
1x25A	1 fase, 1 nulleider	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²
1x20A	1 fase, 1 nulleider	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²
1x16A	1 fase, 1 nulleider	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²

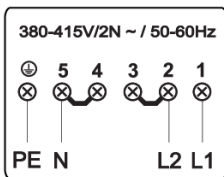
De volgende aansluitingen zijn mogelijk.



1 fase, 1 nulleider (220-240 V~, 50-60 Hz).

Om het nominale maximale vermogen te bereiken, is een zekering van 48A nodig.

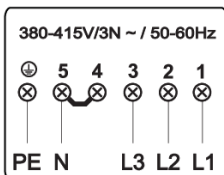
Installeer een jumper tussen de klemmen 1 en 2, en tussen de klemmen 2 en 3, en tussen de klemmen 4 en 5.



2 fasen, 1 nulleider (380-415 V 2N~, 50-60 Hz).

Om het nominale maximale vermogen te bereiken, zijn twee zekeringen van 32A nodig.

Installeer een jumper tussen de klemmen 2 en 3 en tussen de klemmen 4 en 5.

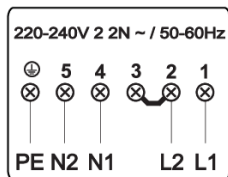


3 fasen, 1 nulleider (380-415 V 3N ~, 50-60 Hz).

Om het nominale maximale vermogen te bereiken, zijn drie zekeringen van 16A nodig.

Installeer een jumper tussen de klemmen 4 en 5.

Elektrische installatie



(alleen voor NL)

2 fasen, 2 nulleiders (220-240 V 2-2N~, 50-60 Hz)

Om het nominale maximale vermogen te bereiken, zijn twee zekeringen van 16A nodig.

De 2 fasen (L1 en L2) moeten worden beveiligd door alleen een en dezelfde aardlekschakelaar. Het is niet toegestaan om L1/N1 via een andere aardlekschakelaar dan L2/N2 te laten lopen.

Installeer een jumper tussen de klemmen 2 en 3!

Aansluiting alleen voor BE

1. Controleer de spanning. Voordat u het apparaat aansluit, dient u te controleren of het voltage op het typeplaatje overeenkomt met het voltage in uw huis. De netspanning bij u thuis (220-240 V tussen L1 en L2) moet worden gecontroleerd door een deskundige met behulp van een geschikt meettoestel.
2. Open het deksel van de aansluitbox.
3. Sluit de draden aan volgens de instructies voor uw type apparaat.
4. De jumpers worden apart geleverd.
5. Wijzig de vermogensbegrenzing in de Instellingen indien nodig. Zie het hoofdstuk Instellingen **Con** voor verbindinginstellingen.

⚠ WAARSCHUWING!

Het toestel mag alleen worden aangesloten door een erkende monteur. Een verkeerde aansluiting kan delen van het toestel beschadigen. In dat geval vervalt het recht op garantie. Koppel het toestel los van de netvoeding voordat u het gaat repareren of onderhouden.

Netsnoer

- Geleid het netsnoer door een trekontlastingsklem die de kabel beschermt tegen uittrekken.

Aansluitschema

Voor apparaattypen: BI3CA...

LET OP!

Opmerking: het type toestel vindt u op het typeplaatje aan de onderkant van het toestel.

De doorsnede van de voedingskabel moet minstens 1,5 mm² bedragen voor de volgende instellingen van de stroombegrenzer, die moeten worden aangepast aan de stroomonderbrekers bij u thuis:

Instellingen stroombegrenzer	Type aansluiting	Type netsnoer	Aantal en doorsnede van de voedingskabels
1x16A	2-fasen geleiders	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1 x 13 A	2-fasen geleiders	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1 x 10 A	2-fasen geleiders	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1 x 06 A	2-fasen geleiders	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²

De spanning tussen de geleiders moet 220-240 V~ zijn.



2-fasen geleiders (220-240 V~, 50-60 Hz)

L1 = zwart/bruin

L2 = blauw

= geel-groen

Voor apparaattypen: BI1CA..., BI6CA..., BI6CB..., BI7CA..., BI8CA..., BI8CB..., BI9CE...

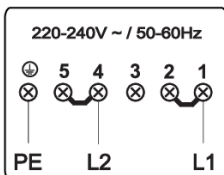
LET OP!

Opmerking: het type toestel vindt u op het typeplaatje aan de onderkant van het toestel.

De spanning tussen de geleiders moet 220-240 V~ zijn. De doorsnede van de voedingskabel moet minstens overeenkomen met die in de tabel voor de volgende instellingen van de stroombegrenzer, die moeten worden aangepast aan de stroomonderbrekers in het pand:

Instellingen stroombegrenzer	Type aansluiting	Type netsnoer	Aantal en doorsnede van de voedingskabels
2 x 16 A	3-fasen geleiders	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2 x 13 A	3-fasen geleiders	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2 x 10 A	3-fasen geleiders	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2 x 06 A	3-fasen geleiders	H05VV-F	4x1,5 mm ²
1x32A	2-fasen geleiders	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x25A	2-fasen geleiders	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x20A	2-fasen geleiders	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x16A	2-fasen geleiders	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1 x 13 A	2-fasen geleiders	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1 x 10 A	2-fasen geleiders	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1 x 06 A	2-fasen geleiders	H05VV-F	3x4,0 mm ²

De volgende aansluitingen zijn mogelijk.

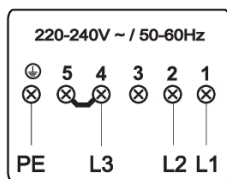


2-fasen (220-240 V~, 50-60 Hz)

Om het nominale maximale vermogen te bereiken, is een zekering van 32A nodig.

Installeer een jumper tussen de klemmen 1 en 2 en tussen de klemmen 4 en 5.

Elektrische installatie



3-fasen (220-240 V~, 50-60 Hz)

Om het nominale maximale vermogen te bereiken, is een zekering van 32A nodig.

Installeer een jumper tussen de klemmen 4 en 5.

Voor apparaattypen: BI9CA..., BI9CB..., BI9CC...

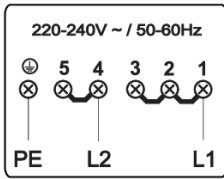
LET OP!

Opmerking: het type toestel vindt u op het typeplaatje aan de onderkant van het toestel.

De spanning tussen de geleiders moet 220-240 V~ zijn. De doorsnede van de voedingskabel moet minstens overeenkomen met die in de tabel voor de volgende instellingen van de stroombegrenzer, die moeten worden aangepast aan de stroomonderbrekers in het pand:

Instellingen stroombegrenzer	Type aansluiting	Type netsnoer	Aantal en doorsnede van de voedingskabels
3x16A	3-fasen geleiders	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²
3x13A	3-fasen geleiders	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²
3x10A	3-fasen geleiders	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²
3x06A	3-fasen geleiders	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²
2 x 16 A	3-fasen geleiders	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
2 x 13 A	3-fasen geleiders	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
2 x 10 A	3-fasen geleiders	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
2 x 06 A	3-fasen geleiders	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1x48A	2-fasen geleiders	H05V2V2-F	3x6,0 mm ²
1 x 35 A	2-fasen geleiders	H05V2V2-F	3x6,0 mm ²
1x32A	2-fasen geleiders	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²
1x25A	2-fasen geleiders	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²
1x20A	2-fasen geleiders	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²
1x16A	2-fasen geleiders	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²

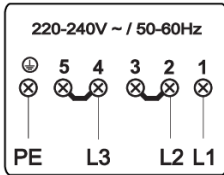
De volgende aansluitingen zijn mogelijk.



2 fasen (220-240 V ~, 50-60 Hz)

Om het nominale maximale vermogen te bereiken, is een zekering van 48A nodig.

Installeer een jumper tussen de klemmen 1 en 2 en tussen de klemmen 4 en 5.



3 fasen (220-240 V~, 50-60 Hz)

Om het nominale maximale vermogen te bereiken, is een zekering van 48A nodig.

Installeer een jumper tussen de klemmen 2 en 3 en tussen de klemmen 4 en 5.

Stroombegrenzer

Zie het hoofdstuk Instellingen, onder **Con** - Stroombegrenzer om de parameter in te stellen. Deze parameter moet worden ingesteld voordat een pan op de kookplaat wordt geplaatst of de kookzone wordt geactiveerd

⚠ WAARSCHUWING!

De instelling van de stroombegrenzer moet door een erkend en gekwalificeerd installateur worden ingesteld op basis van de aansluiting en stroomonderbrekers bij u thuis. Lees de veiligheidsvoorschriften en de installatie-instructies zorgvuldig door.

⚠ WAARSCHUWING!

Het instellen van een lagere waarde van de stroombegrenzingsparameter kan leiden tot verminderde prestaties van de inductiekookplaat.

Verpakking en apparaat afvoeren

Bij de vervaardiging van dit apparaat is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit apparaat moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. Vraag hierover meer informatie bij uw gemeente.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Mogelijk zijn de volgende materialen gebruikt:

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



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

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

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

Verklaring van conformiteit

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en verordeningen en de vereisten die in de genoemde normen worden vermeld.

Type radioapparatuur:	WiFi-module
Frequentiebereik.:	2,412GHz - 2,472GHz
Maximaal uitgangsvermogen:	17,7dBm EIRP
Maximale antenneversterking:	2.7dBi
Type radioapparatuur:	HSCIM - 1 module
Frequentiebereik:	2402,0MHz - 2480,0MHz
Drageruitgang:	<10dBm
Emissietype:	G1D

Hierbij verklaren Atag dat de bovengenoemde radioapparatuur in overeenstemming is met richtlijn 2014/53/EU. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres: www.celsiuscooking.com/DoC.

Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.

ATAG

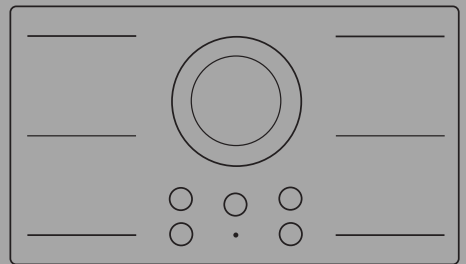
www.atag.nl
www.atag.be



828823-a3

CE

ATAG



NOTICE D'UTILISATION

Encastrable à induction

FR

HI21471/21472/23272/26428/
26471/26472/27471/27472/28471/28472/
28571/28572/29571/29671/29672SV

HI29672/28572SVI

HI29571/29572SVL

HI29571/29572SVM HI29572SVM I

HI26471SVR

Tables des matières

Sécurité	3	Guide de cuisson étape par étape sur CelsiusCooking.com	34
Introduction	8	Commande de la hotte	35
Cher/chère client(e) !	8	ConnectLife et Wi-Fi	36
Votre table de cuisson	10	Application ConnectLife et connexion Wi-Fi	36
Encastrable à induction	10	Mise à jour du micrologiciel	39
Utilisation	11	Réglages	40
Utilisation des commandes tactiles	11	Entretien	43
La cuisson par induction	11	Nettoyage	43
Principe de fonctionnement de l'induction ...	12	Dépannage	44
Gestion de la puissance	12	Généralités	44
Casseroles	14	Dépannage du Wi-Fi	48
Bruits de l'induction	16	Installation	49
Réglage du niveau de puissance	17	Sécurité	49
Panneau de commandes	18	Installation d'une table de cuisson intégrée	52
Indications affichées	19	Grilles de ventilation dans le meuble de cuisine inférieur	54
Fonctionnement	20	Installation encastrée dans le plan de travail	55
Mise sous/hors tension de la table de cuisson	20	Montage du joint en mousse	59
Sécurité enfants	20	Installation électrique	60
Cuisson	21	Raccordement de la table de cuisson à induction au réseau électrique	60
Cuisson standard	21	Raccordement	60
Fonction de déplacement	22	Limiteur de courant	67
Liaison automatique de foyers de cuisson ...	22	Aspects environnementaux	68
Mode Chef	22	Mise au rebut de l'emballage et de l'appareil.	68
Pause	23	Information de conformité	69
Fonction de rappel	23		
Fonctions du programmeur	24		
Foyer chaud	25		
Protection contre la surchauffe	25		
Cuisson avec le menu PLUS	26		
Cuisiner avec Celsius°Cooking™	28		
Cuisiner avec des ustensiles Celsius°Cooking™ et les programmes			
Hestan Cue	29		

⚠ ATTENTION !

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez tout d'abord lire les instructions de sécurité !

Consignes de sécurité générales

L'appareil n'est pas conçu pour être commandé avec des minuteurs externes ou des systèmes de commande spéciaux.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service après-vente ou des personnes tout aussi qualifiées afin d'éviter tout danger (uniquement pour les appareils fournis avec un cordon d'alimentation).

Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil à vapeur ou à haute pression : vous vous exposeriez à un risque de choc électrique.

PRUDENCE !

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé continuellement.

Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, cuillères, fourchettes ou couvercles sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent chauffer.

Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson par sa commande et ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.

Risque d'incendie !

Risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

Ménages avec enfants et personnes avec des besoins spéciaux

Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil à condition de rester sous la surveillance d'un adulte responsable, d'avoir reçu des

instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité, et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ; surveillez-les s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.

Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

ATTENTION !

AVERTISSEMENT: durant la cuisson, l'appareil et certains de ses éléments accessibles peuvent être brûlants. Faites très attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil à moins de les surveiller en permanence.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes durant l'utilisation. Maintenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

AVERTISSEMENT : les pièces accessibles deviendront chaudes lorsqu'elles sont utilisées. Pour éviter les brûlures, tenez les enfants éloignés de l'appareil.

Risque de choc électrique !

ATTENTION !

AVERTISSEMENT : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

ATTENTION : sur une table de cuisson, les fritures peuvent présenter un risque d'incendie si vous ne les surveillez pas. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, mais mettez immédiatement l'appareil à l'arrêt, puis posez un couvercle sur le récipient et essayez d'étouffer les flammes avec une couverture antifeu.

ATTENTION : risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.

Des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les herbes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un incendie.

L'appareil ne peut être raccordé au réseau électrique que par un technicien de service ou un expert autorisé. La manipulation de l'appareil ou sa réparation non professionnelle peut entraîner des risques de blessures graves ou de dommages du produit.

Si un autre appareil électrique est branché à une prise de courant CA à proximité de l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les foyers de cuisson chauds.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un technicien de service agréé, afin d'éviter tout danger.

N'utilisez pas la table de cuisson comme espace de rangement, vous pourriez la rayer ou lui causer d'autres dommages. Ne chauffez jamais des aliments dans une feuille d'aluminium ou dans des récipients en plastique sur la table de cuisson. Ces matériaux peuvent fondre, ce qui peut causer un incendie ou endommager la table de cuisson.

Ne conservez pas des articles sensibles à la température sous l'appareil, tels que des nettoyants ou détergents, des bombes aérosols, etc.

ATTENTION !

Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

Température sécurisée

Un capteur mesure en permanence la température de certaines parties de la table de cuisson. Chaque foyer est équipé d'un capteur qui mesure la température du foyer en vitrocéramique afin d'éviter tout risque de surchauffe lorsqu'une casserole bout jusqu'à évaporation. En cas de hausse de température excessive, la puissance est réduite automatiquement ou la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Limiteur de temps de cuisson

Le limiteur de temps de cuisson est une fonction de sécurité de votre appareil de cuisson. Il fonctionnera si vous oubliez d'éteindre votre table de cuisson.

Selon le réglage choisi, le temps de cuisson est limité comme suit :

Réglage	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après :
1 et 2	9 heures
3, 4 et 5	6 heures
6, 7 et 8	4 heures
9	3 heures
10	2 heures
11 et 12	1 heure

Le limiteur de temps de cuisson désactive les foyers si la durée affichée s'est écoulée.

Réglage	Le foyer de cuisson bascule automatiquement sur la position de réglage 12 après :
boost	10 minutes

Le limiteur de temps de cuisson pour un foyer de cuisson spécifique est réinitialisé une fois que l'utilisateur a modifié le niveau de cuisson du foyer spécifique.

REMARQUE

Les minuteurs liés aux foyers de cuisson ont la priorité sur le limiteur de temps de cuisson.

Cher/chère client(e) !

Cette table de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. Cuire sur une table de cuisson à induction présente un certain nombre d'avantages. C'est confortable du fait que la table de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de la régler sur une puissance très basse. Grâce à la puissance élevée, le point d'ébullition est très vite atteint. L'espace généreux entre les foyers assure un grand confort d'utilisation.

Cuire sur une table de cuisson à induction est autre chose que cuire sur un appareil traditionnel. La cuisson à l'induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Ceci veut dire que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre "casserolles" vous fournira de plus amples informations sur ce sujet.

Pour une sécurité optimale, la table de cuisson à induction est équipée de plusieurs protections anti-surchauffe et d'un voyant de chaleur résiduelle signalant les foyers encore chauds.

Ce manuel explique comment utiliser la table de cuisson à induction de façon optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation. Il contient également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez-le en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.


Le manuel sert également de document de référence pour les techniciens de service. **Veillez donc coller la plaque signalétique de l'appareil au dos du manuel.** La plaque signalétique de l'appareil contient toutes les informations dont le technicien de service aura besoin pour répondre de manière appropriée à vos besoins et vos questions.

Profitez de votre cuisine !


Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :

 **INFORMATION**

Informations, conseils, astuces, ou recommandations

 **ATTENTION !**

Attention – danger

 **RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !**

Attention – risque de choc électrique

 **SURFACE BRÛLANTE !**

Attention – risque de brûlure

 **RISQUE D'INCENDIE !**

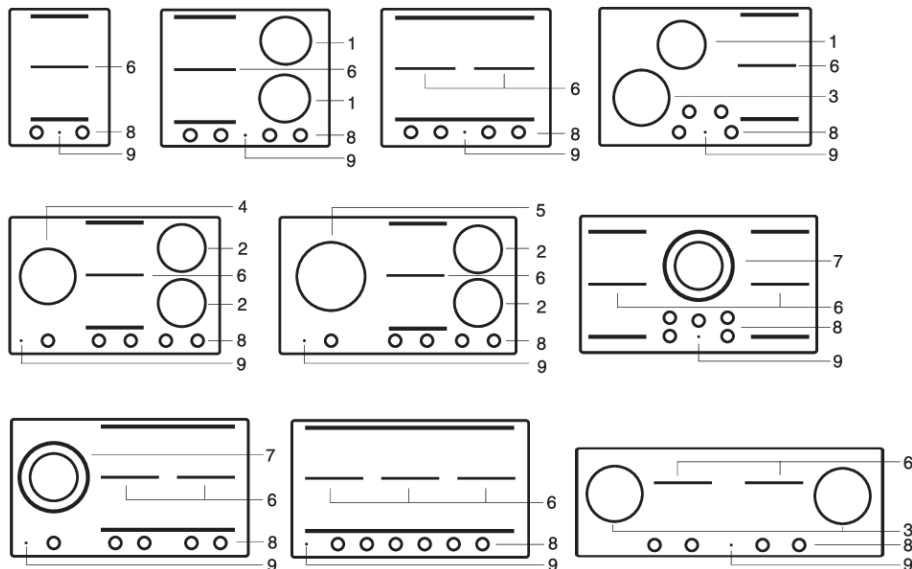
Attention – risque d'incendie

Votre table de cuisson

Encastrable à induction

(selon le modèle)

Cette notice a été rédigée pour plusieurs appareils ayant des caractéristiques différentes ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des équipements qui ne sont pas disponibles sur votre modèle.



1. Zone de cuisson ø 18 cm - puissance max. 1,85 kW / 3,0 kW (boost)
2. Zone de cuisson ø 18 cm - puissance max. 1,4 kW / 3,0 kW (boost)
3. Zone de cuisson ø 21 cm - puissance max. 2,3 kW / 3,7 kW (boost)
4. Zone de cuisson ø 21 cm - puissance max. 2,3 kW / 3,0 kW (boost)
5. Zone de cuisson ø 26 cm - puissance max. 2,6 kW / 3,7 kW (boost)
6. Zone de cuisson à induction Bridge, 18 x 22 cm - puissance max. 2,3 kW / 3,7 kW (boost)
7. Foyer de cuisson à double anneau :
 - ø 18 cm - puissance max. 1,85 / 3,0 kW (boost)
 - ø 26 cm - puissance max. 2,6 / 5,5 kW (boost)
8. Panneau de commandes (visible uniquement lorsque la table de cuisson est allumée)
9. Touche tactile Marche/Arrêt

💡 INFORMATION

La puissance de sortie maximale dépend de la batterie de cuisine utilisée et de l'état thermique de l'appareil.

Utilisation des commandes tactiles

- S'habituer aux commandes tactiles peut prendre un certain temps si vous êtes habitué à d'autres commandes (rotatives). Placez l'extrémité de votre doigt à plat sur la commande pour obtenir les meilleurs résultats. Vous n'avez pas à exercer de pression.
- Les capteurs tactiles ne réagissent qu'à la légère pression de l'extrémité d'un doigt. N'actionnez pas les commandes avec d'autres objets.
- La table de cuisson est actionnée par un curseur. Vous pouvez soit effleurer la partie sélectionnée du curseur, soit faire glisser votre doigt dans un mouvement circulaire dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter, ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer, la puissance et la température.
- Pour définir la puissance du foyer de cuisson, effleurez l'endroit désiré sur le curseur de réglage. Lorsque vous effleurez le curseur, la puissance sélectionnée apparaît sur l'afficheur du foyer de cuisson.
- La partie sélectionnée du curseur de réglage sera entièrement éclairée.

La cuisson par induction

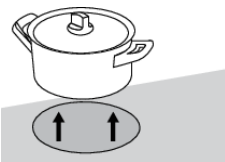
La cuisson par induction est rapide

Au début, vous serez surpris par la rapidité de la cuisson par induction. Les aliments et les liquides cuisent très rapidement, surtout lorsque le réglage est élevé.

Il est préférable de ne pas laisser les récipients sans surveillance afin d'éviter qu'ils ne débordent ou ne deviennent secs.



Gardez toujours le couvercle sur le récipient lors de la cuisson, afin d'éviter les pertes d'énergie, et donc des pertes de température.



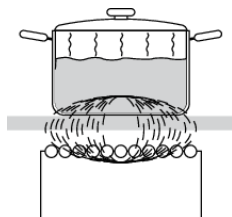
Attention

Ne placez que des casseroles avec une base propre sur la surface de cuisson et soulevez toujours les casseroles pour les déplacer.

Des grains de sable, de sel, de sucre ou des cristaux peuvent provoquer des rayures qui ne peuvent pas être éliminées.



Principe de fonctionnement de l'induction



Un champ magnétique est généré dans l'appareil. En plaçant une casserole avec une base en fer sur un foyer de cuisson, un courant est induit dans la base de la casserole. Ce courant induit génère de la chaleur à la base de la casserole.

Confortable

Les commandes électroniques sont précises et faciles à régler. Sur la position la plus basse, vous pouvez, par exemple, faire fondre du chocolat directement dans la casserole ou cuire des ingrédients que vous chauffez d'habitude au bain-marie.

Rapide

En raison de la puissance élevée de la table de cuisson à induction, le point d'ébullition du liquide est très vite atteint. La cuisson des aliments prend tout autant de temps que pour les autres types de cuisson.

Propre

La table de cuisson est facile à nettoyer. Comme les zones de cuisson ne chauffent pas plus que les casseroles, les projections d'aliments ne risquent pas de brûler sur les zones de cuisson.

Sûr

La chaleur est générée dans la casserole proprement dite. La surface en verre ne chauffe pas plus que la casserole. Cela signifie que le foyer de cuisson est considérablement plus froid par rapport à celui d'une table en céramique ou d'un brûleur à gaz. Une fois la casserole enlevée, le foyer de cuisson se refroidit rapidement.

Gestion de la puissance

Cette table de cuisson à induction est équipée d'un système intelligent de gestion de la puissance. Ce système permet de ne pas dépasser la puissance maximale admissible, pour des raisons de sécurité.

- Le système de gestion intelligente de la puissance répartit automatiquement la puissance entre les zones. Cela signifie que la table de cuisson peut automatiquement réduire la puissance d'une zone lorsque le niveau de puissance d'une autre zone est augmenté. Le niveau d'activité du système de gestion de la puissance dépend de la puissance disponible par phase électrique, du réglage du limiteur de courant et de la charge connectée.
- Le niveau de puissance d'une zone peut affecter la puissance d'une autre zone car la puissance maximale disponible est répartie entre les zones. Si les zones combinées atteignent la puissance maximale disponible lorsqu'un nouveau niveau de puissance est défini, les niveaux de puissance d'une ou plusieurs zones sont automatiquement réduits dans les limites de la puissance. Ceci est indiqué par le clignotement de l'élément de commande correspondant.
- Dans le cas où une zone est utilisée pour Celsius Cooking, cette zone reçoit toujours la plus haute priorité.
- L'intervention du système de gestion intelligente de l'énergie est plus susceptible de se produire lorsque le limiteur de courant est réglé sur un niveau inférieur.

- Le réglage du limiteur de courant doit être effectué en fonction de votre raccordement et des disjoncteurs par un installateur agréé et qualifié (voir « Limiteur de courant » pour les détails sur les courants et l'installation électrique).

Utilisation

Casseroles

Casseroles de cuisson par induction

Une qualité particulière de casserole est requise pour la cuisson par induction.

ATTENTION !

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

N'utilisez que des casseroles adaptées à la cuisson par induction avec une base épaisse (minimum 2,25 mm) et une base plate.

- Les casseroles les mieux adaptées portent la mention « Class Induction ».

INFORMATION

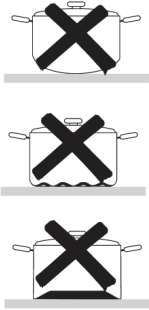
Vous pouvez vérifier par vous-même si vos casseroles sont appropriées à l'aide d'un aimant. Une casserole convient si la base de la casserole est suffisamment attirée par l'aimant.

Approprié	Inapproprié
Les casseroles en acier inoxydable spécial	La Faïence
Les casseroles portant la mention "Class Induction"	Acier inoxydable
Casseroles émaillées résistantes	La Porcelaine
Les casseroles en fonte émaillée	Le Cuivre
	Le Plastique
	Aluminium

ATTENTION !

Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

- l'émail peut s'écailler (l'émail se détache de l'acier), si vous activez la table de cuisson à puissance élevée alors que le récipient est (trop) sec
- la base de la casserole peut se déformer - par exemple : en raison d'une surchauffe
- chauffer lentement les récipients émaillés



ATTENTION !

N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-surchauffe. Dans ce cas, l'appareil chauffe de manière excessive. La plaque en verre risque alors de se craqueler et le fond de la casserole peut fondre. 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.

Diamètre minimum du récipient

Le diamètre du fond de la casserole doit être d'au moins 12 cm. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole avec le même diamètre que le foyer de cuisson. Si une casserole est trop petite, le foyer ne fonctionnera pas.

Cocottes minutes

La cuisson par induction convient parfaitement à la cuisson en autocuiseur. Le foyer de cuisson réagit très rapidement, de sorte que l'autocuiseur est rapidement à la pression. Dès que vous éteignez un foyer, le processus de chauffage s'arrête immédiatement.

Détection de la casserole

Le foyer détecte automatiquement une casserole appropriée placée dessus. L'afficheur du foyer s'allume.

Reconnaissance intégrée de la casserole

Si un certain niveau de puissance est fixé pour un foyer et qu'il n'y a pas de casserole appropriée ou de casserole sur le foyer, alors le foyer ne fournira aucune puissance. Après une certaine période, le foyer s'éteint automatiquement.

Plaques de gril

La table de cuisson comporte une fonction Gril (selon le modèle) pour l'utilisation d'une plaque de gril ou un teppan yaki. La fonction maintient la plaque de gril ou le teppan yaki à une température idéale pour les grillades.

Bruits de l'induction

Un cliquetis

Ce son peut être dû à des réglages de puissance inférieurs ou à la détection automatique de la casserole.

Les récipients font du bruit

Les récipients peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Ce bruit est dû à la transmission de l'énergie entre la table de cuisson et le récipient. Ce phénomène est parfaitement normal pour certains récipients. Il n'endommage ni les récipients ni la table de cuisson.

Le ventilateur fait du bruit

Pour augmenter la durée de vie et les performances de l'électronique, l'appareil est équipé de ventilateurs. Lors de l'utilisation intensive de l'appareil, le ventilateur est activé pour refroidir l'appareil et vous entendrez un bourdonnement. Le ventilateur fonctionne toujours pendant plusieurs minutes après que la table de cuisson a été éteinte.

Réglage du niveau de puissance

Comme les réglages dépendent de la quantité et de la composition du contenu du récipient, le tableau ci-dessous est uniquement indicatif.

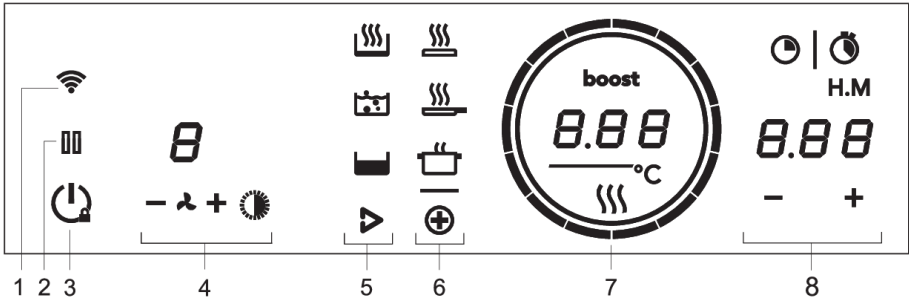
Niveau	Fonction
Utilisez les réglages 1 à 5 pour :	<ul style="list-style-type: none"> • faire mijoter le bouillon • faire mijoter les viandes • faire mijoter des légumes • faire fondre du chocolat • pocher • faire fondre du fromage
Utilisez les réglages 6 à 9 pour :	<ul style="list-style-type: none"> • terminer la cuisson de grandes quantités • décongeler des légumes durs • griller des tranches épaisses de viande panée
Utilisez les réglages 10 à 11 pour :	<ul style="list-style-type: none"> • griller des crêpes épaisses • griller des tranches épaisses de viande panée • griller du bacon (gras) • cuire des pommes de terre crues • faire du poisson pané • faire cuire du poisson • griller de fines tranches de viande panée
Utilisez les réglages 12 pour :	<ul style="list-style-type: none"> • saisir les viandes, • cuire du poisson, • cuire des omelettes, • frire les pommes de terre cuites à l'eau, • frire en profondeur des aliments.
Utilisez les réglages boost pour :	<ul style="list-style-type: none"> • porter rapidement les aliments ou le liquide à ébullition • blanchir les légumes

Répartition de la puissance des zones de cuisson

- Selon le type de foyer, les plaques de cuisson peuvent s'influencer mutuellement. Lorsque plusieurs de ces foyers sont allumés en même temps, la capacité est automatiquement partagée entre eux.
- Lorsque la capacité maximale de la combinaison des niveaux de cuisson est atteinte lors du réglage, une ou plusieurs zones sont automatiquement réduites au réglage le plus élevé possible à ce moment. Ceci est indiqué par le clignotement de l'élément de contrôle correspondant.

Panneau de commandes

(la disposition de l'interface utilisateur dépend du modèle)

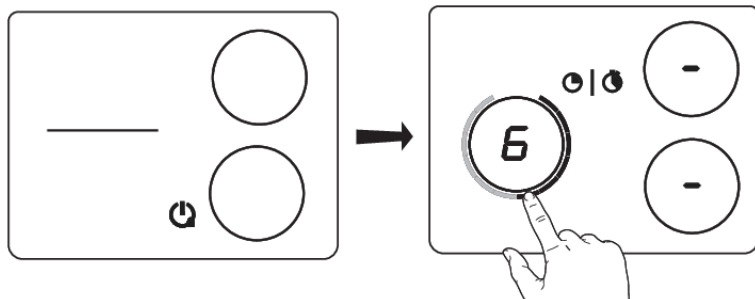



1. Wi-Fi/Connectivity
2. Pause
 - Touche de verrouillage pour le nettoyage
 - Pause et reprise de la cuisson
3. Marche/arrêt
 - Sécurité enfants
4. Commande de la hotte
 - Moins
 - VENTILATEUR
 - Plus
 - Éclairage
 - Afficheur
5. Hestan Cue
 - Chauffage et friture
 - Ébullition/cuisson à l'eau
 - Cuisson lente ou sous vide
6. PLUS programmes
 - Gril
 - Friture/wok
 - Réchauffage/maintien au chaud
7. Affichage du niveau de cuisson ou de la température
 - Voyant de chaleur résiduelle
 - Indication de boost
8. Fonctions du programmateur
 - Chronomètre
 - Minuteur

Affichage	État
—	Niveau de puissance « 0 » pour un foyer de cuisson
12	Niveau de puissance défini pour un foyer de cuisson ; 1 = faible / 12 = élevé
boost	Fonction boost active
L	La fonction de verrouillage est activée ; le panneau de commandes est verrouillé
≡	Indicateur de chaleur résiduelle; La table de cuisson comporte un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer de cuisson afin de montrer quels foyers sont chauds après l'arrêt du foyer de cuisson. Bien que la table de cuisson soit éteinte, l'indicateur reste allumé aussi longtemps que le foyer est chaud ! Évitez de toucher ces foyers de cuisson lorsque cet indicateur est allumé. Danger ! Risque de brûlures.
E	Code d'erreur ; voir le chapitre Dépannage
⊕	Programmes PLUS
≡	Gril
≡	Friture/wok
☐	Réchauffage/maintien au chaud
▽	Programmes Hestan Cue
≡	Chauffage et friture
☐	Ébullition/cuisson à l'eau
☐	Cuisson lente ou sous vide

Fonctionnement

Mise sous/hors tension de la table de cuisson

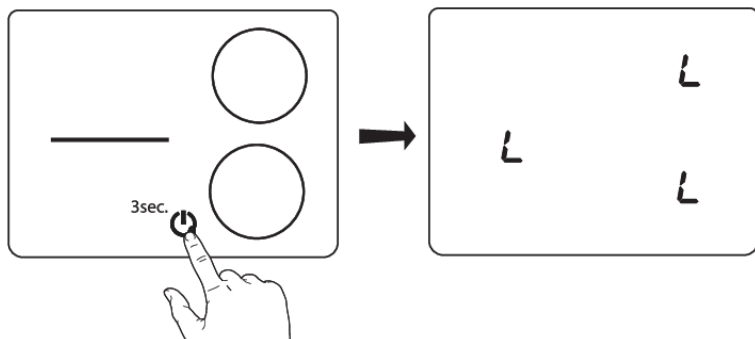


Effleurez la touche de marche/arrêt  pour allumer la table de cuisson. Un bip court est émis. Les anneaux sur tous les curseurs s'allument, puis le curseur s'estompe progressivement. Le curseur ne reste éclairé que sur les foyers de cuisson sélectionnés sur lesquels vous avez placé les casseroles. Lorsque vous retirez la casserole, le curseur s'éteint, tandis que tous les anneaux internes restent allumés.




INFORMATION

Si aucun foyer de cuisson n'est actif pendant 60 secondes, la table de cuisson s'éteint.

Sécurité enfants



Les commandes de la table de cuisson peuvent être verrouillées pour éviter une activation par inadvertance.

Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche Marche/Arrêt. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt  et maintenez-la pendant 3 secondes. L'indication  apparaîtra sur l'unité d'affichage, et les commandes de la table de cuisson seront verrouillées. Pour déverrouiller les commandes, procédez de la même manière. L'indication  et des curseurs apparaîtront sur tous les écrans des zones de cuisson sur lesquelles des casseroles sont présentes, et les commandes de la table de cuisson seront déverrouillées.

INFORMATION

La sécurité enfants doit être activée avant le début du nettoyage pour éviter d'allumer accidentellement la table de cuisson.

Cuisson

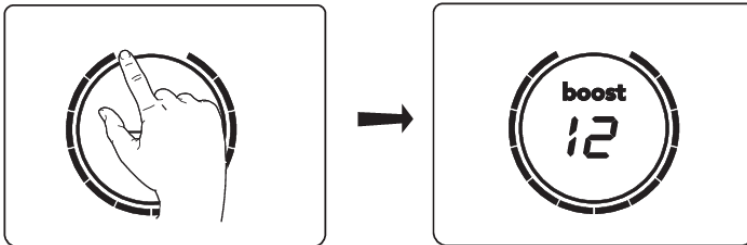
Trois modes de cuisson sont disponibles :

1. Cuisson standard avec niveaux de puissance
2. Cuisson avec le menu PLUS
3. Cuisson Hestan Cue en mesurant la température des ustensiles de cuisine

Cuisson standard

Placez le récipient sur une zone de cuisson déterminée. Réglez le niveau de puissance comme vous le souhaitez. Le niveau de puissance peut être réglé en effectuant un mouvement circulaire ou en touchant directement une zone ou une position réglé sur le curseur. Les éléments du curseur s'allument complètement. Pour désactiver la zone de cuisson, faites glisser le curseur vers l'arrière ou touchez la zone vide au-dessus du curseur, sur le côté droit.

Boost



Pour une cuisson rapide, la fonction boost peut être activée pour n'importe quelle zone de cuisson. Cela vous permettra de chauffer rapidement de grandes quantités d'aliments en utilisant une puissance supplémentaire. La fonction boost est active pendant 10 minutes au maximum ; ensuite, le niveau de puissance est automatiquement ramené à 12. Si la table de cuisson n'est pas trop chaude, la fonction boost peut être réactivée pendant 10 minutes après son arrêt.

Activation du boost

Activez d'abord le niveau de puissance 12, puis appuyez une deuxième fois sur le bouton du niveau de puissance 12. « **boost** » s'affiche sur l'écran. La fonction Boost est maintenant activée.

Il est également possible d'activer le niveau de puissance 12 dans le sens des aiguilles d'une montre et de le faire glisser un peu au-delà du bouton 12.

Si la fonction Boost automatique est activée (voir chapitre Réglages), la fonction Boost est toujours activée avec le niveau de puissance 12.

Désactivation du boost

Pour désactiver la fonction Boost pour la zone de cuisson sélectionnée, appuyez à nouveau sur le niveau 12 ou sur tout autre niveau de puissance sur le curseur.

Fonctionnement

INFORMATION

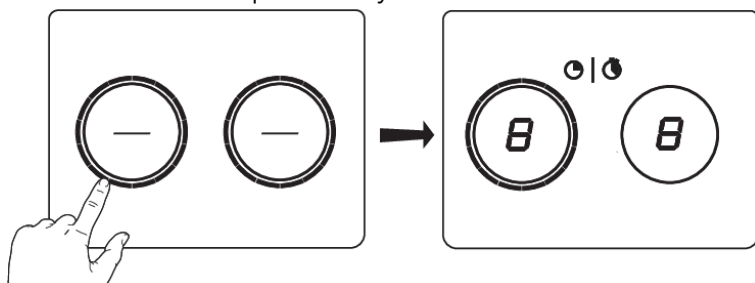
Pour éviter une surchauffe, le système de commande électronique peut désactiver automatiquement le boost prématurément et diminuer la puissance à 12.

S'il n'y a pas de récipient approprié sur le foyer de cuisson, le niveau de température fixé clignotera. Au bout d'une minute, le foyer de cuisson sera éteint.

Fonction de déplacement

Si vous retirez la casserole d'un foyer de cuisson actif et que vous la placez dans les 6 secondes sur un autre foyer, tous les réglages liés au minuteur et à la cuisson peuvent être transférés vers le nouveau foyer en effleurant le curseur du nouveau foyer. Pour indiquer cette possibilité, le nouveau foyer affiche les réglages copiés sur le curseur. Lorsque la confirmation est effectuée, le foyer précédent est désactivé.

Liaison automatique de foyers de cuisson



Deux zones de cuisson carrées adjacentes peuvent être fusionnées en une seule grande zone de cuisson. La reconnaissance de la position du récipient est activée automatiquement après la mise en marche de l'appareil. Lorsqu'un récipient est placé sur la table de cuisson, la fonction de reconnaissance du récipient reconnaît sa position et relie automatiquement les zones de cuisson Bridge en fonction de la taille du récipient (uniquement lorsque la table de cuisson est déjà sous tension).

La puissance ou les températures sont affichées simultanément sur les deux foyers de cuisson conjoints, mais la puissance ou la température ne peut être ajustée que sur le curseur gauche ou supérieur.

Vous pouvez détacher ou combiner manuellement le foyer de cuisson en touchant les deux curseurs correspondants en même temps.

Mode Chef

(uniquement sur les modèles de type : HI29672SV HI29672SVI HI29671SV)

Dans ce mode, tous les foyers de cuisson sont activés simultanément et la table de cuisson est divisée en trois foyers.

- Sur tous les foyers de cuisson à gauche, le niveau de puissance 12 est automatiquement activé.
- Sur tous les foyers de cuisson du milieu, le niveau de puissance 7 est automatiquement activé.
- Sur tous les foyers de cuisson à droite, le niveau de puissance 1 est automatiquement activé.

Les niveaux de puissance peuvent ensuite être ajustés à n'importe quelle valeur.


Pour activer ce mode, touchez deux curseurs en même temps pendant 3 secondes. Toutes les zones doivent être inactives et aucune casserole Celsius°Cooking™ ne peut être assignée. Pour désactiver ce mode, appuyez sur deux curseurs en même temps.

Dans ce mode, la table de cuisson ne signale pas qu'une zone de cuisson est vide, même si aucun récipient approprié n'est placé sur une zone de cuisson. La table de cuisson s'éteint automatiquement si aucun récipient n'est détecté sur la table pendant 10 minutes.

INFORMATION

Veillez soulever les casseroles lorsque vous les déplacez d'une zone à une autre, et non les faire glisser.

Pause

La fonction de pause  peut être utilisée pour interrompre le fonctionnement de toute la table de cuisson pendant un maximum de 10 minutes. Ainsi, vous pouvez vous éloigner de l'appareil ou nettoyer en toute sécurité la table de cuisson, dans un court laps de temps, sans perdre vos réglages.

Activation de la pause

Au moins un foyer de cuisson doit être actif.

Effleurez la touche pause . Vous entendrez un bip court. Les réglages de toutes les plaques actives sont réduits au niveau 2.

Toutes les fonctions du minuteur sont mises en pause.

Toutes les touches sont inactives, à l'exception des touches pause  et marche/arrêt .

Si aucune touche n'est effleurée dans les 10 minutes, toutes les plaques actives s'éteignent automatiquement.

Les programmes Hestan Cue ne sont pas mis en pause puisqu'ils fonctionnent automatiquement.

Désactivation de la pause

Appuyez à nouveau sur la touche de pause dans les 10 minutes.

La table de cuisson continue à fonctionner avec les mêmes réglages qu'avant la pause.

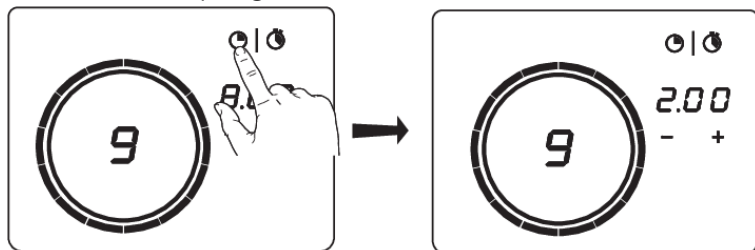
Les minuteurs sont également remis en marche.

Fonction de rappel

Cette fonction vous permet de récupérer tous les réglages des foyers de cuisson si la table de cuisson a été accidentellement éteinte.


Dans les 6 secondes, la table de cuisson doit être remise en marche. Appuyez n'importe où sur le curseur dans les 6 secondes pour récupérer tous les réglages actifs avant la dernière extinction de l'appareil.

Fonctions du programmateur




Chaque foyer de cuisson comporte deux minuteurs : une minuteur de programme qui compte à rebours et un chronomètre (minuteur croissant).

Compte à rebours

Le compte à rebours facilite le processus de cuisson en vous permettant de définir le temps de cuisson du foyer de cuisson sélectionné. Une fois la durée réglée sur la minuterie écoulée, le foyer de cuisson s'éteint automatiquement et émet un signal acoustique. Éteignez le signal acoustique en effleurant la touche du compte à rebours  ; sinon, il s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps. Le compte à rebours peut être défini indépendamment pour tous les foyers de cuisson.


Réglage du compte à rebours

- Appuyez sur la touche de sélection du compte à rebours  pour la zone de cuisson active souhaitée. Les touches et **0.00** clignotent sur l'écran du foyer.
- Réglez le temps de cuisson souhaité avec **+** et **-**.
- Si la durée n'est pas définie dans les cinq secondes, le compte à rebours est désactivé.
- Répétez les mêmes étapes pour régler le minuteur avec compte à rebours pour un autre foyer actif.


REMARQUE

Si vous déplacez la casserole hors du foyer de cuisson, toutes les fonctions de minuteur définies pour ce foyer seront interrompues.

Désactivation du compte à rebours

Appuyez sur l'icône  de la zone de cuisson sélectionnée et maintenez-la appuyée pendant 3 secondes. Le minuteur s'éteint.

Désactivation de l'alarme du compte à rebours.

- Une fois la durée réglée écoulée, l'alarme se déclenche, la touche du foyer de cuisson correspondant clignote et 0:00 clignote sur l'afficheur du compte à rebours.
- Pour acquiescer et arrêter l'alarme, appuyez sur la touche de sélection du compte à rebours , ou retirez la poêle de la zone de cuisson.




Affichage du temps de cuisson – chronomètre

Le chronomètre peut être utilisé pour voir depuis combien de temps vous cuisinez en continu sur le foyer de cuisson sélectionné et commence à compter automatiquement en arrière-plan.

- Appuyez sur la touche chronomètre.
- La durée du chronomètre s'affiche sur l'afficheur du foyer de cuisson.
- Le chronomètre peut être réinitialisé si vous appuyez sur la touche du chronomètre pendant 3 secondes.

Foyer chaud

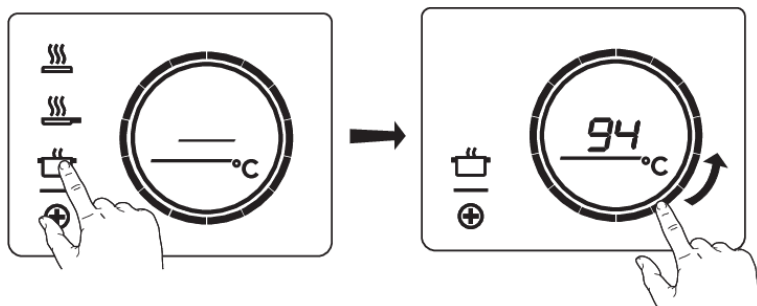
Le symbole de foyer chaud  s'allume si le foyer est inactif ou s'il n'y a pas de casserole présente sur le foyer alors que sa température est supérieure à 65 °C.

Si la table de cuisson est éteinte et qu'au moins un des foyers de cuisson est encore chaud, le cercle intérieur reste éclairé. Lorsque la température de la table de cuisson descend en dessous de 65 °C, toutes les lumières s'éteignent.

Protection contre la surchauffe

- La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit les composants électroniques pendant la cuisson. Le ventilateur peut fonctionner pendant un certain temps même après la fin du processus de cuisson.
- La table de cuisson à induction est également équipée d'un dispositif de protection contre la surchauffe qui protège les composants électroniques contre les dommages. Le dispositif de protection fonctionne de plusieurs façons. Lorsque la température du foyer de cuisson devient très élevée, la puissance de cuisson est automatiquement réduite. Si cela ne suffit pas, la puissance du foyer de cuisson continue de baisser, jusqu'à ce que les mécanismes de sécurité éteignent complètement le foyer de cuisson. Lorsque la table de cuisson est refroidie, sa puissance totale est à nouveau disponible.

⊕ Cuisson avec le menu PLUS



Le menu PLUS permet la cuisson avec des programmes semi-automatiques, permettant la cuisson à température pour toutes sortes de récipients qui correspondent à la fonction du programme.

Appuyez sur la touche de menu PLUS ⊕ pour afficher la ligne de programmes : maintenir au chaud/chauffer, grillade/wok et gril (en mode Bridge).

Choisissez l'un des programmes Plus en touchant le symbole correspondant. Ensuite, vous réglez la température à l'aide du curseur. Vous pouvez passer d'un menu ou d'une température à l'autre en appuyant longuement sur le bouton correspondant.

Lorsque le programme ou la sélection de la température ne change pas pendant 3 secondes, le programme est activé. Pour désactiver un programme PLUS, appuyez sur la touche de programme active pendant environ trois secondes ou sélectionnez manuellement un niveau de puissance.

Ajoutez toujours de l'eau, de l'huile ou du beurre avant de commencer un programme, n'utilisez pas de poêle ou de casserole vide.

🔥 Garder au chaud et réchauffer

Avec cette fonction, vous pouvez par exemple faire fondre du chocolat (45 °C), maintenir des aliments au chaud (70 °C), laisser mijoter (94 °C) ou porter à ébullition (100 °C).

🔥 Grillade/wok

Avec cette fonction, vous pouvez cuire des légumes, du poisson, du bacon, de la viande, des pommes de terre frites ou des œufs en utilisant du beurre ou de l'huile.

🔥 Gril

Cette fonction est exclusivement réservées aux foyers conjoints, qui sont combinés à un foyer plus grand.

Le gril est optimisé pour les accessoires à induction ATAG (plaque de gril et teppanyaki). Il fonctionnera également avec différents ustensiles de cuisine, mais peut-être de façon moins précise.

Certaines fonctions indiquent le temps de chauffage, à rebours. Dans l'étape de chauffage, le curseur et la température définie clignotent. Lorsque la température définie est atteinte, un bip court est émis et le curseur reste constamment allumé. Vous pouvez alors commencer à cuisiner.

Le capteur qui mesure la température pendant la cuisson dans les programmes du menu PLUS, est situé dans la plaque de verre, sous l'ustensile de cuisine. Pour cette raison, il y a toujours un décalage entre le point de consigne et la température réelle du contenu à l'intérieur de l'ustensile

de cuisine. La température du contenu à l'intérieur de l'ustensile de cuisine dépend donc également de facteurs tels que : type de récipient, volume de liquide et présence ou non d'un couvercle sur le récipient.

INFORMATION

Jusqu'à 94 °C, les programmes permettent à la table de cuisson d'atteindre et de maintenir automatiquement la température définie en mesurant la température de surface du verre. Cela permet d'éviter que les liquides ne débordent et ne brûlent au fond du récipient.

INFORMATION

À partir de 100 °C et à des températures plus élevées, les programmes chauffent les ustensiles de cuisine avec différents niveaux de puissance minutés. La température réglée sert d'indication de la plage de température qui peut être atteinte approximativement. Le processus de cuisson doit être suivi.

INFORMATION

Pour plus de précision, des ustensiles de cuisine Celsius°Cooking™ tels que Frying Pan, Chef's Pot ou Probe sont recommandés, avec des fonctions distinctes pour cela (voir chapitre Celsius°Cooking™).

INFORMATION

Ces fonctions de menu donnent les meilleurs résultats lorsqu'elles sont démarrées au début de la cuisson. Une surface déjà chaude peut influencer sur les performances.

Fonctionnement

Cuisiner avec Celsius°Cooking™

Votre nouvelle plaque de cuisson à induction regorge de fonctions intelligentes et de caractéristiques qui rendront la cuisine plus facile et plus agréable.

Pour les utiliser au mieux et explorer les possibilités offertes par Celsius°Cooking™, vous pouvez également acheter du matériel connecté supplémentaire qui vous permettra de contrôler totalement les températures et la minuterie.

Cet équipement vous permet de débloquer toute la puissance de Celsius°Cooking™, permettant la lecture et la communication d'informations exactes sur la température de vos ingrédients, pour un résultat parfait. Le matériel :



Sonde



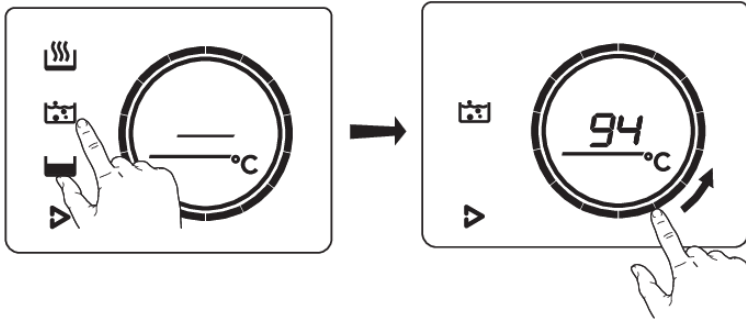
Poêle



Casserole

En savoir plus sur www.celsiuscooking.com, www.atag.nl et www.atag.be.

▷ Cuisiner avec des ustensiles Celsius°Cooking™ et les programmes Hestan Cue

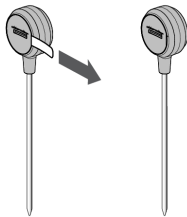


Cette option implique la cuisson à l'aide d'un récipient Celsius°Cooking™ (poêle ou casserole) qui mesure continuellement la température à l'intérieur du récipient ou une sonde de température Celsius°Cooking™. Tous utilisent une connexion Bluetooth pour envoyer des informations sur la température à la table de cuisson.

Préparation du système

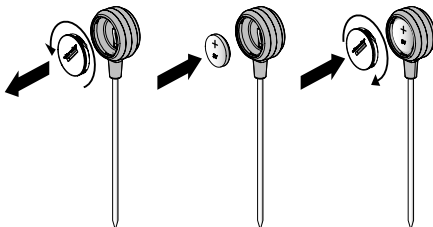
Avant de commencer à cuisiner, assurez-vous d'avoir effectué toutes les étapes de préparation. Dans le cas contraire, vous risquez de rencontrer des difficultés ou d'endommager le système par inadvertance.

L'usage de la sonde Celsius°Cooking™ vous assure que les ustensiles de cuisine sont toujours à la température nécessaire pour préparer les aliments que vous cuisinez.



Préparer la sonde Celsius°Cooking™

1. Tirez la languette de protection de la batterie hors du boîtier de la sonde Celsius°Cooking™.
2. La sonde Celsius°Cooking™ est prête à être utilisée. Si nécessaire, remplacez la batterie.



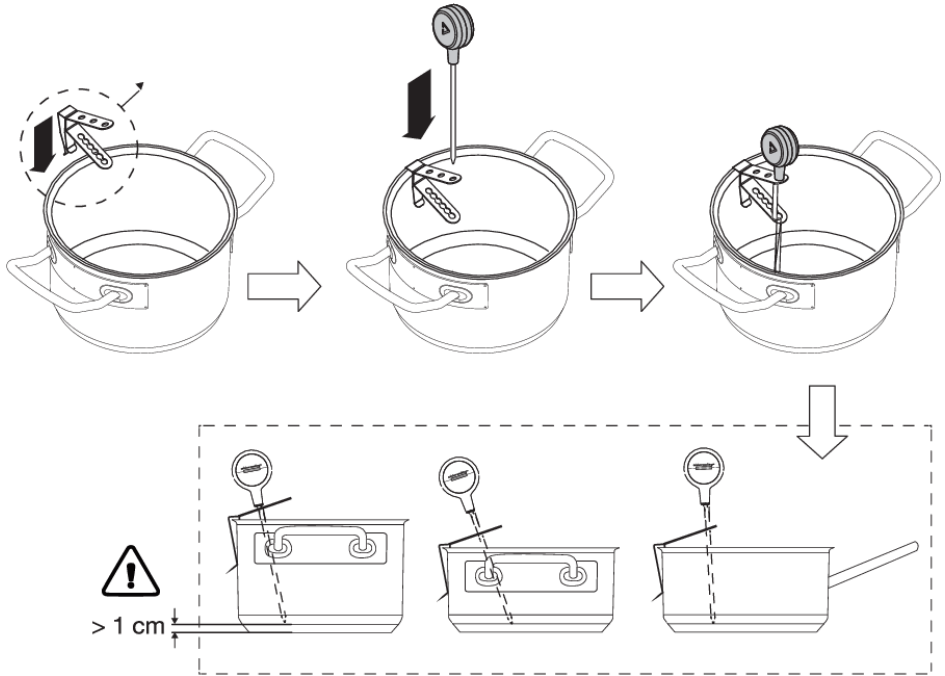
Installation de la batterie de la sonde Celsius°Cooking™

1. Dévissez et retirez le couvercle de la pile et remplacez la pile (l'extrémité négative (-) entre en premier).
2. Remettez le couvercle de la pile en place. Ne le serrez pas trop fort.

Fonctionnement

Insérer la sonde Celsius°Cooking™ dans une casserole

La sonde Celsius°Cooking™ peut être utilisée avec des casseroles de tailles et de types différents. Grâce à son support de suspension avec différents trous, la sonde peut être suspendue de différentes manières.



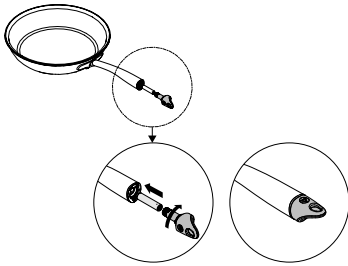
1. Faites glisser le support de suspension sur le bord de la casserole.
2. Faites glisser la tige de la sonde par le haut dans le support de suspension. L'extrémité de la sonde doit être à 1 cm ou > du fond du récipient.

REMARQUE

Respectez une distance de 1 cm minimum entre la base de la casserole et le point de mesure de la sonde !

REMARQUE

Si la connectivité entre les ustensiles de cuisine et la table de cuisson est instable, cela pourrait être dû à une batterie faible. Nous vous recommandons dans ces cas de changer la batterie.



Récipients Celsius°Cooking™

1. Insérez une pile AAA dans la poignée de la casserole (l'extrémité négative (-) entre en premier).
2. Insérez l'extrémité du capuchon de la poignée dans la poignée du récipient et tournez-la d'un quart pour la fixer.

REMARQUE

N'échangez pas le capuchon de la poignée d'un type de récipient (pot 31620) avec celui d'un autre type de récipient (pan 31619) ou vice versa.

Affectation du récipient au foyer de cuisson

Allumez la table de cuisson et attendez la fin de l'animation de démarrage

Placez les ustensiles de cuisson Celsius°Cooking™ ou une casserole ordinaire avec sonde Celsius°Cooking™ sur la zone de cuisson souhaitée. Une fois que le mode a été détecté, appuyez rapidement deux fois du bout des doigts sur le capteur du capuchon de la poignée ou sur le boîtier de la sonde pour l'activer. Tout de suite après, la touche de mode Hestan Cue s'allumera ▶. Pour assigner la sonde, la touche de mode Hestan Cue s'allumera ▶ sur toutes les zones de cuisson possibles. Appuyez sur la touche de mode Hestan Cue de la ▶ zone de cuisson nécessaire. Le menu Hestan Cue s'ouvrira. Pour le fermer, il suffit d'appuyer brièvement.

💡 INFORMATION

Veillez vous assurer que l'appareil est bien allumé avant de placer l'ustensile de cuisine Celsius°Cooking™ afin que le système puisse identifier clairement sa position.

Cuisson avec les programmes Hestan Cue incorporés

La table de cuisson est dotée de programmes Hestan Cue intégrés, optimisés pour ustensiles de cuisine Celsius°Cooking™. Lorsque vous cuisinez avec l'un des ustensiles de cuisine Celsius Cooking disponibles, les méthodes de cuisson possibles, applicables à l'ustensile utilisé, s'affichent dans le menu ouvert. Utilisez celui qui correspond à l'usage souhaité :

🔥 Chauffer et griller

Ce programme permet d'atteindre des températures élevées rapidement. Ajoutez toujours l'huile ou le beurre avant de le commencer. Pour une cuisson saine, ne dépassez pas le point de fumée de l'huile utilisée.

🍲 Ébullition ou cuisson à l'eau

Ce programme permet d'atteindre rapidement des températures d'eau plus élevées. Ajoutez toujours de l'eau dans l'ustensile de cuisine avant de l'utiliser.

🍲 Cuisson lente ou sous vide

Fonctionnement

Ce programme vise à réguler les températures basses à moyennes, en empêchant les températures de fond élevées. De plus grandes quantités et des plats plus épais doivent être agités de temps en temps pour assurer une répartition homogène de la chaleur.

Utilisation de la sonde comme thermomètre de cuisson

Lorsqu'une sonde Celsius°Cooking™ est utilisée, elle peut également servir de thermomètre pour surveiller par exemple la température centrale d'un certain plat. Cela peut être fait sur des niveaux de cuisson ordinaires ou des programmes menu PLUS. Pour utiliser la sonde comme thermomètre, soulevez la casserole que vous souhaitez utiliser pendant quelques secondes, remplacez-la sur la zone et activez la sonde en la touchant. Lorsque le symbole Hestan Cue apparaît sur l'écran, appuyez dessus.

La température mesurée est affichée de façon atténuée.

Détection du retrait de la sonde

Si la sonde est déplacée pendant la cuisson, la table de cuisson le détecte et arrête de chauffer. Lorsqu'elle est remise en place, l'utilisateur peut le confirmer en touchant le bouton du mode Hestan Cue qui va clignoter, ou elle peut être à nouveau détectée automatiquement.

REMARQUE

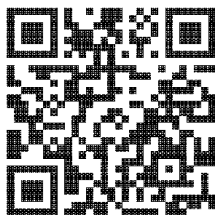
L'ajout d'eau froide dans la casserole, par exemple, peut également déclencher cette détection !

Arrêt du foyer de cuisson

Effleurez le curseur du foyer de cuisson sélectionné et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Le signe – apparaîtra sur l'unité d'affichage.

La zone de cuisson peut également être désactivée en appuyant sur la touche de programme Hestan Cue sélectionnée et en la maintenant enfoncée pendant 3 secondes

Guide de cuisson étape par étape sur CelsiusCooking.com



Le repas le plus succulent est préparé à la bonne température et pendant le temps nécessaire. La possibilité de régler la température au lieu de niveaux de puissance soutenus par des conseils pratiques (vidéo) vous permet de créer des repas de chef cuisinés à la perfection. Le site CelsiusCooking.com regorge de recettes inspirantes avec des instructions étape par étape, basées sur des techniques éprouvées par des chefs qui vous aident à préparer de délicieuses recettes infaillibles, encore et encore.

CelsiusCooking.com

- Que vous soyez un chef ou un débutant, CelsiusCooking.com vous aidera à cuisiner de meilleurs plats plus souvent, en vous guidant dans votre cuisine. Vous apprendrez de nouvelles techniques, de nouvelles combinaisons, et vous gagnerez en confiance pour les plats plus difficiles. Au lieu de cuisiner simplement à un niveau de puissance, vous cuisinerez à un niveau de température exact.
- Nos recettes vous guideront tout au long du processus de mise en place, où vous vous réunirez et préparerez tous vos ingrédients à l'avance. Ceci est particulièrement important dans le cas des recettes proposées sur CelsiusCooking.com, car chaque recette a été soigneusement chronométrée pour vous donner les résultats parfaits.
- Suivez simplement les étapes. Grâce au guide de temps et de température, vos aliments seront parfaitement préparés. Il faudra peut-être s'y habituer, mais vous vous retrouverez avec un repas encore meilleur.

Arrêt du foyer de cuisson

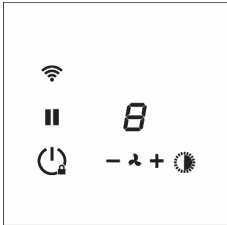
Effleurez le curseur du foyer de cuisson sélectionné et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Le signe – apparaîtra sur l'unité d'affichage. La zone de cuisson peut également être désactivée en appuyant sur la touche de programme Hestan Cue sélectionnée et en la maintenant enfoncée pendant 3 secondes

INFORMATION

Alors que la sonde Celsius°Cooking™ est utilisée pour contrôler la température du contenu à l'intérieur d'une casserole (par exemple, l'eau ou la soupe), le récipient Celsius°Cooking™ est contrôlé sur la température du fond de la casserole. De ce fait, il y a toujours un décalage entre le point de consigne et la température réelle du contenu à l'intérieur du récipient. Par exemple, il peut être nécessaire de régler une température plus élevée pour atteindre le point d'ébullition d'un liquide contenu dans le récipient Celsius°Cooking™. Atteindre le point d'ébullition dépend également de la quantité de liquide et du fait qu'un couvercle soit placé ou non sur le récipient. En outre, remuer régulièrement améliore ces caractéristiques, même lorsque l'on cuisine avec la sonde.

Commande de la hotte

Si vous possédez une hotte compatible RF, vous pouvez la connecter à votre table de cuisson à induction. Pour jumeler et personnaliser le fonctionnement de votre hotte, consultez le chapitre : Réglages. Le paramètre hth (Hob to Hood - Table de cuisson et hotte) est utilisé pour le jumelage, tandis que les paramètres Hst et Hsc influencent le fonctionnement de votre hotte afin que vous puissiez la personnaliser en fonction de vos habitudes de travail en cuisine.



Mise en marche/arrêt de l'aspiration

- Appuyez une nouvelle fois sur la touche **+** pour régler une vitesse d'aspiration plus élevée. Pour sélectionner le réglage le plus élevé, appuyez sur la touche **+** et maintenez la pression pendant 1 seconde.
- Pour sélectionner un réglage inférieur, appuyez sur la touche **-**.

Allumer et éteindre l'éclairage

- Appuyez sur la touche . L'éclairage est activé à la luminosité maximale.
- Pour éteindre la lumière, appuyez à nouveau sur la touche .
- Appuyez sur la touche de l'éclairage et maintenez-la enfoncée pour régler l'intensité de l'éclairage.

Modifier la température de la couleur de l'éclairage

Vous pouvez régler la température de l'éclairage.

- Appuyez sur la touche de l'éclairage et la touche **-** pour rendre l'éclairage plus « froid » ou sur la touche de l'éclairage et la touche **+** pour rendre l'éclairage plus « chaud ».

Démarrage de la synchro (réglages)

Ce réglage permet à la table de cuisson à induction d'activer automatiquement les lumières de la hotte connectée chaque fois que la table de cuisson à induction est allumée. Selon la valeur que vous définissez, la ventilation démarre automatiquement à ce niveau de vitesse lorsqu'un foyer est activé.

Contrôle de la synchro (réglages)

En plus du démarrage synchronisé, la hotte sera contrôlée automatiquement en fonction du niveau de cuisson le plus élevé actuellement activé.

Arrêt de la synchro (réglages)

Les voyants s'éteindront en même temps que la plaque de cuisson et la hotte, elle, s'éteindra, mais avec un léger retard.

REMARQUE

Lorsque la fonction Synchro Control (Commande synchronisation)(voir chapitre Réglages) est activée, une opération manuelle désactive temporairement la fonction Synchro Control (l'éclairage des icônes de la hotte s'intensifie). La fonction est de nouveau active lors de la prochaine mise en marche de la table de cuisson.

Application ConnectLife et connexion Wi-Fi

La table de cuisson est équipée d'un module Wi-Fi qui permet à l'appareil électroménager de se connecter à Internet via votre réseau local et de l'utiliser avec l'application **ConnectLife** installée sur un appareil mobile comme un smartphone ou une tablette.

L'application est disponible sur Apple App Store et Google Play Store. Vous aurez besoin de l'application pour connecter la table de cuisson à votre réseau. Une fois votre compte utilisateur jumelé avec la table de cuisson, l'application peut être utilisée pour surveiller l'état de la table de cuisson et permet de mettre à jour son micrologiciel (voir le chapitre « Mise à jour du micrologiciel »).


Vous trouverez des liens directs pour les différents App Stores (magasins d'applications) vers l'application **ConnectLife** à l'adresse www.connectlife.io/getstarted, ainsi que de plus amples informations sur le système, le support, les fonctionnalités disponibles et les options supplémentaires sur www.connectlife.io.

Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de commander, de mettre sous tension ou hors tension la table de cuisson à distance.

Préparation

- Assurez-vous de connaître le nom/SSID du réseau Wi-Fi de votre routeur et son mot de passe ¹⁾.
- Assurez-vous d'avoir l'étiquette avec le code QR de l'identifiant unique de l'appareil (« AUID ») accessible – vous devez le scanner avec votre appareil mobile lorsque l'application vous y invite.
- Assurez-vous que le Wi-Fi est activé sur la table de cuisson en vérifiant que la touche Wi-Fi est visible lorsque la table de cuisson est allumée.
Sinon, consultez « Activer le Wi-Fi ».



- Installez l'application  **ConnectLife** sur un appareil mobile – scannez le code QR pour la trouver.
- Lancez l'application. Inscrivez-vous si vous n'avez pas encore de compte.
- Connectez-vous avec votre compte.
- L'application devra accéder à la localisation de l'appareil mobile pour rechercher des réseaux Wi-Fi et à l'appareil photo pour scanner les codes QR.

Configuration de la connexion Wi-Fi

Vous devez d'abord connecter votre appareil mobile directement à l'appareil électroménager via le Wi-Fi, puis utiliser cette connexion pour partager les données de votre réseau local Wi-Fi. La table de cuisson peut alors se connecter au réseau local.

1. Lancez l'application **ConnectLife**.
2. Sélectionnez « Ajouter un appareil » dans « Appareils », choisissez « Encastrable » et suivez les instructions.
3. Scannez le code QR avec le code AUID lorsque vous y êtes invité ou tapez-le.

Continuer sur l'appareil électroménager :

4. Mise sous tension de la table de cuisson.

¹⁾ REMARQUE : seuls les réseaux 2,4Ghz sont pris en charge

- Appuyez sur la touche Wi-Fi pendant 3 secondes pour accéder au menu Wi-Fi (uniquement possible lorsque vous NE cuisinez PAS).
- Lorsque l'écran affiche « **C** (connection) » Mode de configuration de la connexion, appuyez sur la touche Wi-Fi pour activer la configuration de la connexion. Lorsque « **C** » clignote, la configuration de la connexion²⁾ démarre.

Continuer sur l'appareil mobile dans l'application ConnectLife :

- Connectez votre appareil mobile au réseau Wi-Fi de l'appareil électroménager lorsque cela vous est demandé.
- Lorsque votre appareil mobile vous demande si vous souhaitez maintenir la connexion, même en l'absence de connexion à Internet, choisissez « oui ».
- Suivez les instructions de l'application **ConnectLife**.

Le compte d'utilisateur connecté sur l'appareil mobile utilisé pour la configuration de la connexion sera automatiquement jumelé au cloud. Si vous souhaitez jumeler un autre compte, par exemple sur l'appareil mobile d'un autre utilisateur, consultez « Jumelage d'un utilisateur supplémentaire ».

Pour des raisons de sécurité, seuls les utilisateurs jumelés peuvent communiquer avec la table de cuisson.

Activer le Wi-Fi

- Désactivez la table de cuisson.
- Appuyez sur la touche « on/off » (marche/arrêt) pendant 5 secondes.
 - Un bref signal sonore est émis. La touche Wi-Fi s'affiche.*

Menu Wi-Fi

Activez le Wi-Fi pour activer le menu Wi-Fi. La table de cuisson doit être activée.

- Appuyez sur la touche Wi-Fi pendant 3 secondes pour ouvrir le menu Wi-Fi.
 - Selon l'état du Wi-Fi, 1 à 3 options sont disponibles dans le menu : « **C** (connection) » pour établir une connexion, « **P** (pair) » pour jumeler un utilisateur supplémentaire et « **U** » (unpair) pour supprimer le jumelage de tous les utilisateurs.*
- Utilisez les touches + (plus) et - (moins) pour passer de l'une à l'autre, si plus d'une option est disponible.
- Appuyez sur la touche Wi-Fi pour confirmer l'option sélectionnée.
- Appuyez sur la touche on/off (marche/arrêt) ou sur le curseur pour fermer le menu.
 - Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 60 secondes, le menu se désactivera automatiquement.*

Configuration de la connexion

- Sélectionnez l'option « **C** » dans le menu Wi-Fi.
 - L'appareil électroménager est en « Connection Setup Mode » pendant 5 minutes.*
 - « **C** » clignotera et les touches + (plus) et - (moins) seront désactivées.*
- Sur l'application mobile, lancez le processus « Ajouter un appareil » et suivez les instructions pour configurer le réseau.

²⁾ REMARQUE : en cas d'échec, la connexion sera désactivée au bout de 5 minutes

Jumelage d'un utilisateur supplémentaire

Cette option nécessite que la configuration de la connexion ait été effectuée avec succès et que la table de cuisson soit connectée au cloud (la touche Wi-Fi reste allumée).

1. Sélectionnez l'option « **P** » dans le menu Wi-Fi.
 - *L'appareil électroménager est en « Pairing Mode » pendant 3 minutes.*
 - *La touche Wi-Fi clignote et les touches + (plus) et - (moins) sont désactivées.*
2. Sur l'application mobile, lancez le processus « Ajouter un appareil » et suivez les instructions pour configurer le réseau.

Supprimer le jumelage de tous les utilisateurs

Cette option nécessite que la configuration de la connexion ait été effectuée avec succès et que la table de cuisson soit connectée au cloud (la touche Wi-Fi reste allumée).

1. Sélectionnez l'option « **U** » dans le menu Wi-Fi pour supprimer le jumelage de tous les utilisateurs et vous déconnecter du cloud.
 - *La touche Wi-Fi clignote 3 fois.*
 - *La table de cuisson supprime tous les utilisateurs jumelés et se déconnecte du cloud (« unpair »).*

Désactiver le Wi-Fi


1. Accédez au menu Wi-Fi comme expliqué dans « Menu Wi-Fi ».
2. Appuyez sur la touche Wi-Fi pendant 3 secondes pour désactiver le Wi-Fi.
 - *Un bref signal sonore est émis. La touche Wi-Fi est désactivée.*

La table de cuisson, équipée d'un module Wi-Fi, peut recevoir des mises à jour du micrologiciel de l'appareil (par exemple des mises à jour de fonctions améliorées ou des mises à jour relatives à la sécurité). Pour cela, il faut que la table de cuisson soit connectée au « cloud » et à l'application ConnectLife avec un compte utilisateur enregistré. Si ce n'est pas encore le cas, veuillez passer au chapitre sur la connectivité Wi-Fi.

Lorsqu'un nouveau micrologiciel est disponible, une notification est envoyée à l'application ConnectLife ap. Veuillez suivre les instructions données dans l'application mobile.

Pour lancer le processus de mise à jour, la table de cuisson doit avoir le paramètre **FoA** réglé sur **ON** (Marche) dans le menu des réglages (voir chapitre Réglages). Ceci confirme votre présence devant la table de cuisson. Après 90 minutes, ce réglage est automatiquement remis sur **OFF** (Arrêt).

Une fois que le paramètre **FoA** de la table de cuisson est réglé sur ON (Marche), lancez le processus de mise à jour sur votre application mobile. La table de cuisson s'éteint. À titre indicatif, le symbole

Wi-Fi  clignote pendant le processus. Selon la configuration, le processus de mise à jour peut prendre jusqu'à 60 minutes.

REMARQUE

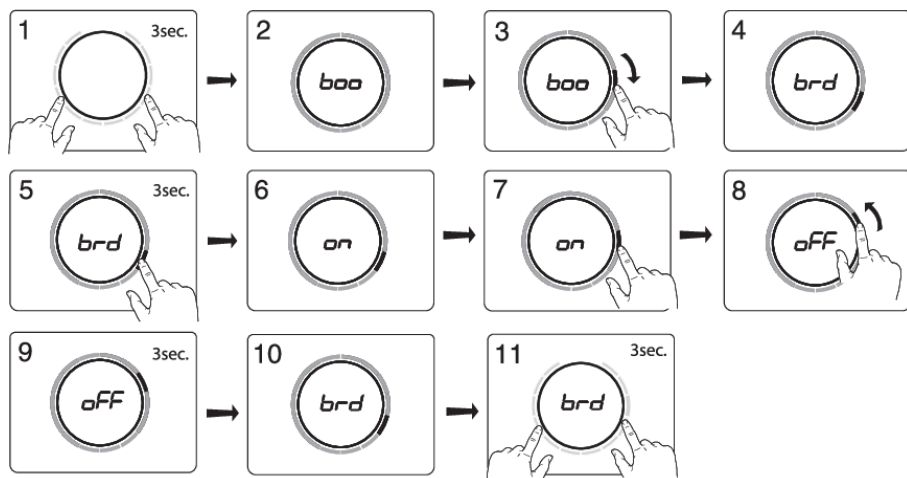
Pendant le processus de mise à jour, la plaque de cuisson ne peut pas être utilisée. Assurez-vous que le matériel et la connexion Wi-Fi ne sont pas coupés. Le processus de mise à jour peut prendre un certain temps. Il est normal qu'il n'y ait pas de réponse pendant la mise à jour ou que la plaque de cuisson redémarre plusieurs fois.

En cas d'échec du processus, la plaque de cuisson reste sur la version précédente du micrologiciel et devrait fonctionner normalement. Veuillez attendre un certain temps avant d'essayer à nouveau. Si le processus continue à échouer, contactez le service après-vente pour obtenir une assistance supplémentaire.

Si la plaque de cuisson ne répond pas après le processus de mise à jour, veuillez attendre un certain temps, il se peut que la plaque de cuisson soit encore en cours de mise à jour. Si vous n'obtenez toujours pas de réponse après plusieurs heures, contactez le service après-vente pour obtenir une assistance supplémentaire.

Réglages

Vous pouvez adapter le comportement de cette table de cuisson à induction à votre style de cuisson ! Il existe différents paramètres de réglage disponibles.



Tant qu'il n'y a pas de récipient sur une zone, touchez un curseur avec deux doigts et maintenez-le appuyé pendant 3 secondes. Il est maintenant possible de basculer entre différents réglages à l'aide du curseur. Pour afficher ou modifier un réglage particulier, touchez l'élément en surbrillance du curseur d'un doigt et maintenez-le appuyé pendant 3 secondes. Vous pouvez alors choisir de modifier ou de désactiver ce réglage. Pour ce faire, basculez vers la valeur souhaitée. Après 3 secondes d'inactivité, le nouveau réglage sera confirmé.

REMARQUE

Une modification du réglage « (CON) » current limiter' ne peut être confirmée ou acceptée que par une pression de 3 secondes après l'étape 9, afin d'éviter tout réglage involontaire. Un changement sans confirmation ne sera pas appliqué !

Pour quitter le menu, appuyez avec deux doigts n'importe où sur le curseur sensible pendant 3 secondes.

Les réglages suivants sont disponibles (selon le modèle).

boo - Auto boost Activation Boost automatique	Sous tension, le boost est activé automatiquement lorsque le niveau de puissance 12 est activé. Hors tension, le boost est activé si vous glissez votre doigt au-delà du niveau de puissance 12 ou effleurez le niveau de puissance 12 deux fois.
brd - Auto bridge Liaison automatique de foyers de cuisson	Sous tension, lorsqu'une nouvelle casserole est détectée sur deux foyers conjoints, les foyers sont automatiquement réunis dans un grand foyer de cuisson. Hors tension, la liaison doit se faire manuellement en appuyant sur les curseurs de deux foyers de cuisson reliables en même temps.
rEC - Recovery function Fonction de récupération	Sous tension, la fonction de récupération est active et les réglages peuvent être déplacés d'un foyer de cuisson à l'autre lorsqu'une casserole change de position.

<p>Ati– Auto timer Chronomètre automatique</p>	<p>Pendant la mise sous tension, le chronomètre (minuteur croissant) commence à compter en arrière-plan chaque fois que le foyer de cuisson est activé. Pendant la mise hors tension, le chronomètre doit être activé manuellement et commence à compter à partir de 0:00.</p>
<p>ACL - Auto child lock Sécurité enfants automatique</p>	<p>Lorsqu'elle est allumée, la table de cuisson se verrouille automatiquement à chaque coupure.</p>
<p>Snd - Sound volume Volume sonore</p>	<p>Le volume sonore comporte 4 options différentes. L3 (haut), L2 (moyen), L1 (bas), éteint (seulement erreur et sons d'alarme).</p>
<p>Sen - Key sensitiveness Réactivité des touches</p>	<p>La réactivité des touches comporte 3 options de vitesse différentes. L3 (rapide), L2 (moyenne), L1 (lente).</p>
<p>hth - Hob-to-hood pairing (RF) Commande de la hotte</p>	<p>Si vous possédez une hotte compatible avec connectivité RF, vous pouvez l'associer à votre table de cuisson à induction ! Pour ce faire, activez ce paramètre. Les icônes de commande de la hotte commencent à clignoter. Vous avez maintenant 5 minutes pour activer l'appariement sur votre hotte RF. Une fois la hotte associée à votre table de cuisson à induction, les icônes de commande de la hotte cesseront de clignoter. Si vous souhaitez dissocier la hotte, désactivez à nouveau le réglage hth.</p>
<p>hSt - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Niveau de démarrage de la hotte</p>	<p>Ce réglage permet à la table de cuisson à induction d'activer automatiquement les lumières de la hotte connectée chaque fois que la table de cuisson à induction est allumée. Selon la valeur que vous définissez, la ventilation démarre automatiquement à ce niveau de vitesse lorsqu'un foyer est activé.</p>
<p>hSC - Hob-to-hood (Synchro Control response Level) Niveau de réponse de la hotte</p>	<p>Ce réglage permet à la plaque de cuisson à induction d'activer automatiquement les lumières de la hotte raccordée à chaque fois que la plaque de cuisson à induction est mise en marche. Lorsqu'elle est allumée, la hotte sera contrôlée automatiquement en fonction du niveau de cuisson le plus élevé actuellement activé. Si vous modifiez manuellement les réglages de la hotte, celle-ci passe en commande manuelle pour le reste de la session de cuisson. Le niveau de réponse peut être réglé sur : L3 (haut), L2 (moyen), L1 (bas), éteint.</p>
<p>hSp - Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Niveau d'arrêt de la hotte</p>	<p>Ce réglage permet à la plaque de cuisson à induction de désactiver automatiquement les lumières de la hotte raccordée chaque fois que la plaque de cuisson à induction est éteinte. Selon le réglage effectué, la ventilation passe à ce niveau de vitesse et s'arrête avec un retard.</p>
<p>btP - Bluetooth pairing Jumelage Bluetooth de l'appareil</p>	<p>Pour associer un appareil Bluetooth, activez ce paramètre. Vous avez maintenant 3 minutes pour associer un nouvel appareil Bluetooth à cette table de cuisson à induction.</p>
<p>btC - Bluetooth clear Dissocier des appareils Bluetooth</p>	<p>Pour dissocier tous les appareils Bluetooth, réglez ce paramètre sur Clr. Tous vos appareils Bluetooth connectés sont désormais dissociés.</p>

Réglages

Flr - Afficher la version du micrologiciel	Pour afficher les versions logicielles actuelles de la table de cuisson. La version logicielle de l'interface utilisateur et de Celsius°Cooking™ seront affichées dans un ordre alterné.
FoA - Firmware update over the air	<p>Pour recevoir les mises à jour du micrologiciel de la plaque de cuisson, vous devez être couplé à la plaque de cuisson via une application mobile. Vous recevrez une notification, ou vous pouvez consulter les mises à jour de micrologiciels disponibles dans le menu de l'application mobile.</p> <p>Afin de lancer la mise à jour du micrologiciel via l'application mobile, activez ce réglage pour confirmer votre présence devant la table de cuisson. Pour plus d'informations, consultez le chapitre Mise à jour du micrologiciel. Après 10 min, ce réglage est automatiquement désactivé.</p>
dE - Demo Mode (Mode démo pour les concessionnaires)	<p>En démo, l'appareil fonctionne comme d'habitude, sans possibilité de chauffer les ustensiles de cuisine.</p> <p>Lors des réglages, cela sera indiqué après la mise en marche de l'appareil par un court « d » ;</p> <p>Sans aucune intervention de l'utilisateur, l'appareil s'éteint automatiquement après 10 minutes.</p>
Con - connection power Limiteur de courant	<p>Si votre câblage électrique ou disjoncteur ne répond pas au tirage de courant spécifié sur la plaque signalétique, vous pouvez activer le limiteur de courant en réduisant la valeur de ce réglage. Cela peut entraîner une réduction des performances de la table de cuisson à induction.</p> <p>Le format de numérotation suivant du réglage est disponible : X.XX. Le nombre à gauche du point représente le nombre de phases connectées, tandis que le nombre à droite du point représente le courant électrique par phase en Ampère.</p>
REMARQUE Pour éviter un réglage involontaire de « CON - connected power », le réglage CON doit être confirmé lorsqu'il est modifié en touchant le curseur pendant 3 secondes. Un changement sans confirmation ne sera pas implémenté !	<p>⚠ ATTENTION !</p> <p>L'appareil doit toujours être réglé sur la valeur nominale réelle ou inférieure du câblage électrique ou des disjoncteurs. Ce réglage ne peut être effectué que par un expert agréé.</p>

Nettoyage

INFORMATION

Définissez la fonction de verrouillage avant de commencer à nettoyer la table de cuisson. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Ainsi, les aliments trop cuits ne peuvent pas endommager la surface en verre.

Nettoyage quotidien

1. Utilisez un chiffon humide et un produit de nettoyage doux (liquide vaisselle) pour nettoyer l'appareil.
2. Séchez l'appareil avec un essuie-tout ou un chiffon.

Verre très pollué

1. Retirez immédiatement les restes de nourriture, la graisse brûlée, le sucre ou les taches tenaces de la table de cuisson à l'aide d'un grattoir, même si elle est encore chaude ! Le sucre et/ou d'autres résidus alimentaires peuvent endommager de façon permanente la surface en vitrocéramique.
2. Faites attention à maintenir toujours la raclette sous un angle correct par rapport au verre (45° à 60°). En exerçant une pression modérée, appliquez la raclette sur le verre et faites-la glisser sur la surface pour enlever les salissures. Si la poignée de votre raclette est en plastique, veillez à ce qu'elle ne touche pas la surface chaude d'un foyer. Lorsque vous utilisez la raclette, veillez à ne jamais exercer une pression perpendiculaire au verre. Faites attention à ne pas le rayer avec l'embout ou la lame, sous peine de provoquer des rayures permanentes dans le verre.
3. Après avoir enlevé les taches tenaces du verre, suivez les étapes du nettoyage quotidien pour nettoyer la table de cuisson.
4. Si nécessaire, un nettoyant intensif spécial pour tables de cuisson vitrocéramiques/induction peut être utilisé.
5. Si le résultat du nettoyage ne vous satisfait pas, vous pouvez répéter les étapes de nettoyage ci-dessus aussi souvent que nécessaire ou consulter le site www.atagservice.nl pour obtenir des informations supplémentaires sur le nettoyage.

ATTENTION !

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, car ils peuvent causer des égratignures. N'utilisez pas de paille de fer, de tampons à récurer ni tout type d'objets pointus pour nettoyer l'appareil.

ATTENTION !

La table de cuisson peut être encore très chaude en raison du processus de cuisson ! Ne touchez pas directement la surface. Si vous le souhaitez, utilisez des maniques pour éviter de vous brûler pendant le nettoyage directement après la cuisson.

Dépannage

Généralités

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), éteignez immédiatement la table de cuisson, débranchez la table de cuisson, coupez le(s) fusible(s) (automatique(s) dans le tableau électrique ou, en cas de raccordement permanent, réglez l'interrupteur d'alimentation sur zéro. Contactez le service après-vente.

Tableau de dépannage et des erreurs

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne signifie pas forcément qu'il est défectueux. Essayez de traiter le problème vous-même d'abord en vérifiant les points mentionnés ci-dessous ou consultez le site Web pour plus d'informations.

Symptôme	Cause possible	Solution
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table de cuisson.	L'appareil neuf chauffe pour la première fois.	Ceci est normal et cesse de se produire après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles émettent un bruit pendant la cuisson.	Ceci est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson vers la casserole.	Ceci est normal à des puissances de chauffe élevée avec certaines casseroles. Les casseroles ou la table de cuisson ne courent aucun danger.
Le cercle du fond de la casserole reste visible après le nettoyage.	Fond de casserole contaminé utilisé sur le foyer de cuisson.	Nettoyez la table de cuisson à induction avec un produit nettoyant pour table de cuisson en céramique et retirez la saleté/graisse du fond de la casserole.
Un foyer de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	La durée prédéfinie est écoulée.	Éteignez le bip en effleurant la touche de minuteur clignotante du foyer de cuisson.
La table de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît sur l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble défectueux ou d'un branchement erroné.	Vérifiez les fusibles, l'interrupteur électrique et la prise de courant.
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La table de cuisson a été mal branchée.	Vérifiez les connexions électriques.
La touche Hestan Cue clignote, avec la touche de réglage du mode de cuisson ainsi que l'affichage	L'ustensile de cuisine Celsius [®] Cooking [™] est affecté à la mauvaise zone de cuisson.	Solution : retirez l'ustensile de cuisine et attribuez-le à nouveau.
La touche du mode de cuisson Hestan Cue clignote en même temps que l'affichage de la température de consigne pendant l'utilisation de la sonde	Celsius [®] Cooking [™] Probe est retirée ou n'est pas en contact avec le contenu. Ou la température a baissé rapidement, par exemple en raison de l'ajout d'eau froide.	Remettez la sonde en place ou repositionnez-la - appuyez sur la touche du mode de cuisson si la sonde n'est pas détectée automatiquement.

Symptôme	Cause possible	Solution
Connexion instable entre les ustensiles de cuisine et la table de cuisson	Batterie de cuisine faible ou connexion bluetooth instable	Éteignez la table de cuisson pendant 10 secondes et/ou remplacez la batterie


Dépannage

Code d'erreur	Symptôme	Cause possible	Solution
U400	U 400 apparaît sur l'afficheur avec une tonalité sonore continue.	La tension du réseau électrique est trop élevée.	Connectez l'appareil conformément à la plaque signalétique et aux instructions.
E2	E2 apparaît à l'écran.	La casserole vide a été chauffée sur le foyer de cuisson.	Attendez que le foyer de cuisson refroidisse ou remplissez la casserole de nourriture.
Er03	Er03 apparaît à l'écran.	L'une des commandes est pressée pendant trop longtemps. Ou il y a de l'eau, de la saleté ou une casserole sur les commandes.	Vérifiez le panneau de commandes.
E7	E7 s'affiche à l'écran après avoir effectué le réglage de la connexion Wi-Fi.	Échec du réglage de la connexion.	Réessayez de connecter l'appareil à votre réseau. Assurez-vous que les nouveaux appareils peuvent s'y connecter (par exemple, le filtrage des adresses MAC est désactivé).
E65	E65 s'affiche à l'écran, et Hestan Cue clignote.	Les ustensiles de cuisine non-Celsius°Cooking™ ne sont pas pris	Utilisez les ustensiles de cuisine Celsius°Cooking™
E66	E66 s'affiche à l'écran, et Hestan Cue clignote.	L'ustensile de cuisine Celsius°Cooking™ n'a pas été trouvé (batterie vide, hors de portée, etc.).	Remplacez la batterie - vérifiez l'état avec l'application Hestan en cas de doute.
E67	E67 s'affiche à l'écran, et la touche Hestan Cue clignote.	Ustensile de cuisine Celsius°Cooking™ manquant.	Si le capuchon de la poignée est monté correctement ; Remplacez la batterie - vérifiez l'état avec l'application Hestan en cas de doute.
E8	E8 apparaît à l'écran	Le ventilateur est bloqué (à cause, par exemple, d'un objet présent dans le tiroir)	Débloquez le ventilateur ; déconnectez l'appareil de la tension principale pendant 10 secondes
☹☹☹	La zone s'arrête involontairement et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît	La zone est surchauffée	Une fois la table refroidie, la cuisson peut être poursuivie

REMARQUE

En cas d'autres codes d'erreur : veuillez noter le code d'erreur et contacter le service après-vente.

Dépannage du Wi-Fi

Symptôme	Cause possible	Solution
Icône Wi-Fi non affichée	Wi-Fi désactivé	La plaque de cuisson doit être éteinte, puis appuyez sur la touche marche/arrêt  et maintenez-la enfoncée pendant 5 secondes.
Échec de la configuration Wi-Fi	Problèmes de réseau domestique.	Vérifiez que le signal de votre réseau domestique est fort et que la connexion internet fonctionne.
Le réseau domestique n'est pas affiché pendant la procédure de configuration de la connexion.	Le réseau domestique n'est pas sur 2,4 GHz, le réseau est caché ou la puissance du signal est trop faible.	Veillez vérifier les réglages du réseau. Assurez-vous que le réseau est sur 2,4 GHz et visible. Si le signal est trop faible, essayez de rapprocher le routeur réseau.
La plaque de cuisson est affichée déconnectée sur l'application mobile	Wi-Fi est désactivé ou a des problèmes de réseau domestique.	Assurez-vous que le bouton Wi-Fi est activé et que la connexion au réseau Internet de votre domicile fonctionne. Répétez la configuration de la connexion si nécessaire.
Autre problème Wi-Fi	Différentes causes.	Désactivez puis réactivez d'abord le Wi-Fi. Assurez-vous que la connexion Internet de votre réseau domestique fonctionne. Répétez la configuration de la connexion si nécessaire. D'autres dépannages sont disponibles sur www.connectlife.io ou contactez le service après-vente.
Échec du processus de mise à jour du micrologiciel.	Connexion Internet perdue ou alimentation électrique interrompue.	Assurez-vous que l'alimentation électrique n'est pas interrompue et que la connexion Internet est stable avant de réessayer. En cas de nouvel échec, contactez le service après-vente.

Sécurité

Si les instructions de sécurité et les avertissements ne sont pas respectés, le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages qui peuvent s'ensuivre.

- Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé durant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé.
- Les parois et le plan de travail entourant l'appareil doivent résister à une température d'au moins 85 °C. Bien que l'appareil proprement dit ne chauffe pas, la chaleur dégagée par les casseroles chaudes peut décolorer ou déformer la paroi.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est encastrée doit être plat.
- L'évacuation d'air ne doit pas avoir lieu dans la cheminée servant pour l'évacuation des émanations produites par des appareils utilisant du gaz ou d'autres énergies combustibles (non applicable pour les appareils qui réintroduisent de l'air dans la pièce).
- Les hottes d'aspiration et autres appareils qui extraient les vapeurs de cuisson peuvent nuire au bon fonctionnement des appareils qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles (y compris ceux qui se trouvent dans d'autres pièces) en refoulant les gaz de combustion. Ces gaz peuvent potentiellement entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Après l'installation d'une hotte d'aspiration ou d'un autre appareil d'aspiration des vapeurs, le fonctionnement des appareils avec aspiration des gaz de combustion doit être testé par une personne compétente pour s'assurer que les gaz de combustion ne refluent pas.
- Les prescriptions locales en vigueur relatives à l'évacuation d'air doivent être strictement suivies.

Raccordement électrique

- Cet appareil doit être mis à la terre.
- Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.

Installation

- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension, et fréquence) et l'ajustement de l'appareil sont compatibles.
- Des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- La tension, la fréquence, la puissance et le pays pour lequel l'appareil a été conçu sont indiqués sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Pour les appareils de classe I, vérifiez que le système électrique de votre maison fournit une mise à la terre appropriée.
- La prise murale et la fiche doivent toujours être accessibles.
- Si un appareil fixe n'est pas équipé d'un câble d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion totale dans des conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage. Cela s'applique également aux appareils dotés d'un câble d'alimentation et d'une fiche lorsque la fiche n'est pas accessible après l'installation de l'appareil. L'utilisation d'un interrupteur omnipolaire avec une séparation des contacts d'au moins 3 mm, monté dans le câblage fixe, permettra de satisfaire à cette exigence.
- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne doit pas passer à travers un tiroir.
- Pour le raccordement, utilisez un câble homologué présentant un diamètre correspondant au raccordement. La gaine du câble doit être en caoutchouc (de préférence de type H05V2V2 ou H07V2V2).
- Avant de raccorder l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique est conforme à la tension de votre réseau électrique.
- Le raccordement doit être adapté au courant et aux fusibles.

- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'alimentation secteur par l'intermédiaire d'un adaptateur à prises multiples ou d'une rallonge de câble dans la mesure où la sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait plus être garantie.
- Lorsque le raccordement est terminé, les fils dénudés et composants isolés sous tension doivent être correctement protégés pour éviter tout contact accidentel.

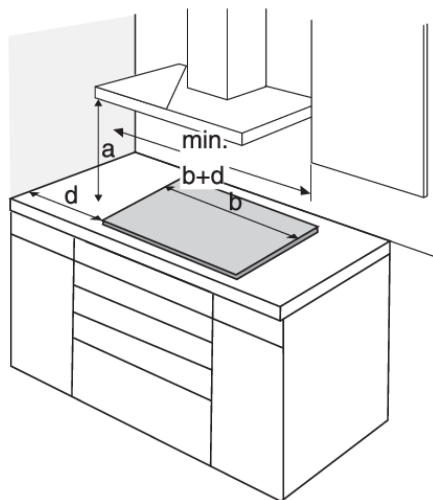
ATTENTION !

Si vous n'utilisez pas de vis ou d'éléments de fixation pour l'installation comme décrit dans les instructions d'installation, vous risquez de recevoir un choc électrique.

Service

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant toute tâche de réparation.
- Remplacez uniquement les pièces défectueuses par des pièces d'origine. Ces pièces sont les seules dont le fabricant peut garantir le respect aux exigences de sécurité.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites le remplacer par le fabricant ou un technicien du service après-vente agréé afin d'éviter tout risque éventuel.

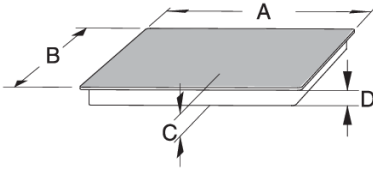
Installation d'une table de cuisson intégrée



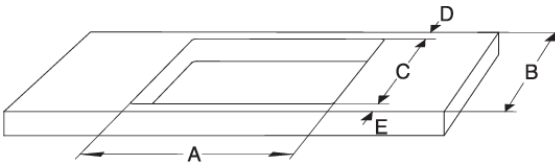
Il est possible de poser des couvre-joints en bois massif sur le plan de travail, derrière les foyers, à condition de respecter la distance minimale indiquée sur le schéma d'installation.

a (mm)	b (mm)	d (mm)
600	380	40
600	640	40
600	720	40
600	800	40
600	900	40
600	1110	40

Dimensions



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
38 cm	384	522	50	46
64 cm	644	522	50	46
72 cm	724	522	50	46
80 cm	804	522	50	46
90 cm	904	522	50	46
111 cm	1114	412	50	46

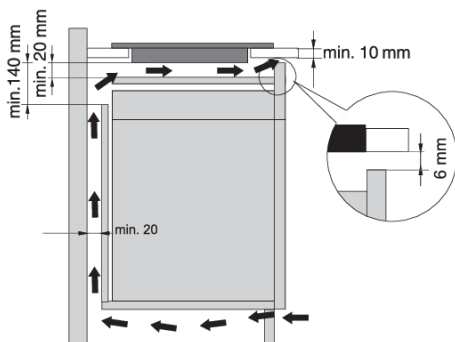


	A (mm)	B (≥mm)	C (mm)	D (≥mm)	E (≥mm)
38 cm	350-352	600	490-492	40	50
64/72 cm	560-562	600	490-492	40	50
80 cm	750-752	600	490-492	40	50
80 cm - 5 foyers	770-772	600	490-492	40	50
90 cm	860-862	600	490-492	40	50
111 cm	1070-1072	500	385-387	40	50

Installation

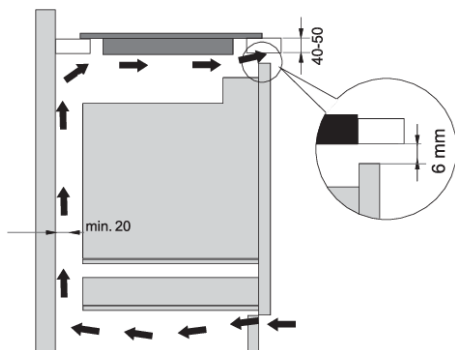
Grilles de ventilation dans le meuble de cuisine inférieur

- Les composants électroniques de l'appareil ont besoin d'une aération suffisante pour que la table à induction puisse fonctionner normalement.



Meuble inférieur sans four

- Le panneau arrière du meuble installé sous la table de cuisson doit comporter une ouverture d'au moins 140 mm de haut sur toute sa longueur ; en façade, l'ouverture aura une hauteur de 6 mm au moins et sera découpée également sur toute la longueur du meuble.
 - Un panneau de séparation horizontal doit être installé sous la table de cuisson à induction, sur toute sa longueur. Il doit y avoir au moins 20 mm d'espace entre l'extrémité inférieure de l'appareil et le panneau de séparation. Une ventilation adéquate doit être prévue à l'arrière de l'appareil.
- La table de cuisson est équipée d'un ventilateur situé dans sa partie inférieure. S'il y a un tiroir sous le plan de travail, ne l'utilisez pas pour ranger de petits objets ou du papier car ceux-ci pourraient, s'ils sont aspirés par le ventilateur, endommager ce dernier et le système de refroidissement. En outre, n'utilisez pas le tiroir pour ranger du papier d'aluminium ou des substances ou liquides inflammables (tels que des aérosols). Tenez ces substances éloignées de la table de cuisson. Risque d'explosion ! Il doit y avoir au moins 20 mm d'espace entre le contenu du tiroir et les orifices d'entrée du ventilateur.

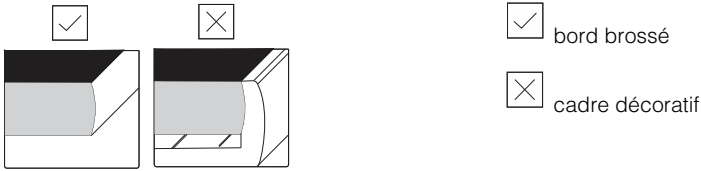


Meuble inférieur avec four

- L'installation d'un four sous la table de cuisson à induction est possible pour les fours équipés d'un ventilateur de refroidissement. Avant d'installer le four, la paroi arrière du meuble de cuisine doit être enlevée dans la zone de l'ouverture pour l'installation. En outre, il doit y avoir une ouverture d'au moins 6 mm sur la face avant, sur toute la largeur de l'armoire.
- Si d'autres appareils sont installés sous la table de cuisson à induction, nous ne pouvons pas garantir leur bon fonctionnement.

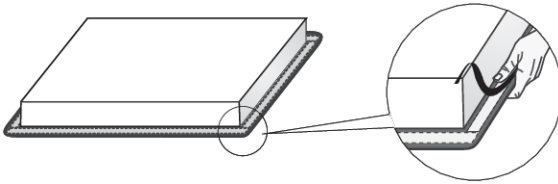
Installation encadrée dans le plan de travail

Les appareils sans bords à facettes ni cadres décoratifs conviennent à un montage encadré.

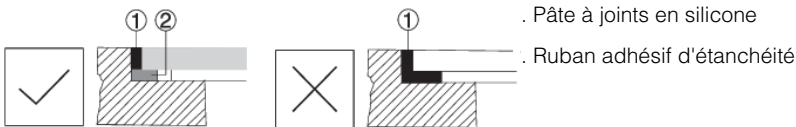


Installation de l'appareil

L'appareil doit être encadré exclusivement dans un plan de travail résistant à l'humidité et aux températures élevées, constitué de matériaux tels que la pierre naturelle (marbre, granit) ou le bois massif (dans ce cas les chants de la découpe devront être scellés). En cas d'installation de la table de cuisson dans un plan de travail en céramique, en bois ou en verre, il faut utiliser un cadre en bois. Ce cadre n'est pas fourni avec l'appareil. La dimension interne de l'unité de base doit être au moins égale à la découpe interne de l'appareil. Ce n'est que de cette façon que l'appareil pourra être entretenu par le dessous en cas de problème. Fixer le ruban adhésif d'étanchéité le long du périmètre de la partie inférieure du panneau de verre.



Faites d'abord passer le câble d'alimentation à travers la découpe. Placez l'appareil au centre de la découpe. Branchez l'appareil au réseau électrique (voir le chapitre Installation technique). Avant de sceller l'appareil, testez son fonctionnement. Scellez la fente entre l'appareil et le plan de travail à l'aide d'un mastic silicone. Le mastic silicone utilisé pour sceller l'appareil doit être résistant à la température (au moins 160 °C). Lissez le mastic silicone à l'aide d'un outil approprié. Respectez le mode d'emploi du mastic silicone choisi. Ne mettez pas l'appareil en marche avant que le mastic silicone ne soit complètement sec.



⚠ ATTENTION !

Faites très attention aux dimensions d'encastrement des plans de travail en pierres naturelles. Choisissez le mastic au silicone en fonction du matériau du plan de travail et consultez son fabricant. L'utilisation d'un mastic au silicone inapproprié peut entraîner la décoloration permanente de la pierre naturelle à certains endroits.

Installation

Retrait de l'appareil intégré

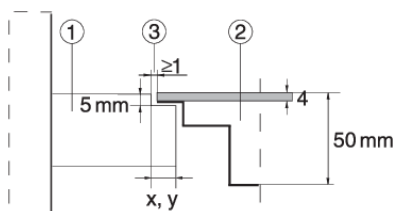
Déconnectez l'appareil du secteur. Utilisez un outil approprié pour enlever le joint en silicone du périmètre. Retirez l'appareil en le poussant de bas en haut.

⚠ ATTENTION !

N'essayez pas de retirer l'appareil de la partie supérieure du plan de travail !

⚠ ATTENTION !

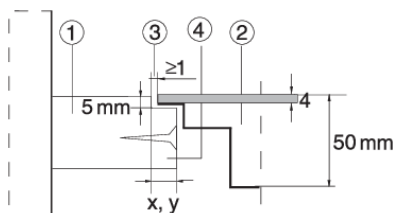
Le service après-vente n'est responsable que de la réparation et de l'entretien de la table de cuisson. Consultez votre revendeur d'équipement de cuisine spécialisé au sujet de la ré-installation de la table de cuisson encastrée.



Plan de travail en pierre

1. Plan de travail
2. Appareil
3. Espace vide

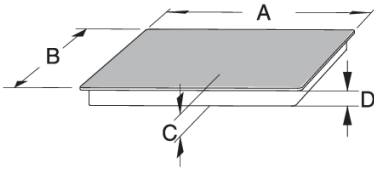
Compte tenu de la marge d'erreur (tolérance) pour la plaque en vitrocéramique de l'appareil et de la découpe dans le plan de travail, la fente est réglable (min. 2 mm).



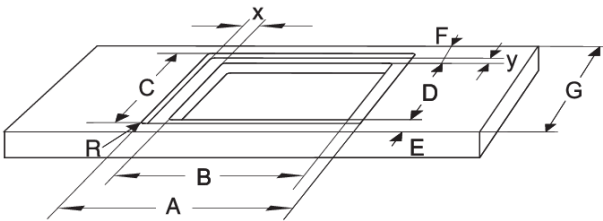
Plan de travail en céramique, bois ou verre

1. Plan de travail
2. Appareil
3. Espace vide
4. Cadre en bois, épaisseur de 16 mm.

Installation dans le plan de travail - encastré (selon le modèle)



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
72 cm	720	510	50	46
80 cm	800	510	50	46
90 cm	900	510	50	46
111 cm	1110	410	50	46



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (≥mm)	F (≥mm)	G (≥mm)	R	X	Y
72 cm	724-725	560-562	514-515	490-492	50	40	600	6	82	12
80 cm (4 zones)	804-805	750-752	514-515	490-492	50	40	600	6	27	12
80 cm (5 zones)	804-805	770-772	514-515	490-492	50	40	600	6	17	12
90 cm	904-905	860-862	514-515	490-492	50	40	600	6	22	12
111 cm	1114-1115	1070-1072	414-415	385-387	50	40	500	6	22	14

⚠ ATTENTION !

Si le four est installé sous une table de cuisson encastrée, l'épaisseur du plan de travail doit être d'au moins 38 mm.

Installation

ATTENTION !

Le service après-vente n'est responsable que de la réparation et de l'entretien de la table de cuisson. Consultez votre revendeur d'équipement de cuisine spécialisé au sujet de la ré-installation de la table de cuisson encastrée.

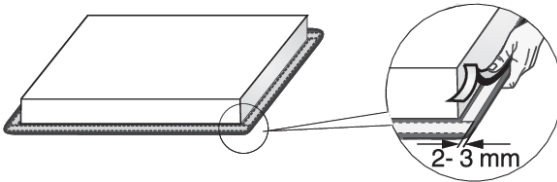
Montage du joint en mousse

⚡ INFORMATION

Certains appareils sont livrés avec le joint déjà monté !

Avant d'installer l'appareil dans un plan de travail de la cuisine, attachez le joint en mousse fourni avec l'appareil sur le côté inférieur de la plaque en vitrocéramique.

- Retirez le film protecteur du joint.
- Fixez le joint sur le côté inférieur du verre (à 2-3 mm du bord). Le joint doit être appliqué le long du bord entier du verre. Le joint ne peut pas se chevaucher dans les coins.
- Lorsque vous installez le joint, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé ou en contact avec des objets pointus.



⚠ ATTENTION !

N'installez pas l'appareil sans ce joint !

- Le plan de travail doit être complètement à niveau.
- Protégez les surfaces découpées.

Raccordement de la table de cuisson à induction au réseau électrique

- La protection électrique doit être conforme aux réglementations applicables.
- Avant de raccorder l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique est conforme à la tension de votre réseau électrique.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif de commutation capable de déconnecter tous les pôles de l'appareil du secteur, avec un jeu minimum de 3 mm entre les contacts lorsqu'ils sont ouverts. Les dispositifs appropriés incluent des fusibles, des commutateurs de protection, etc.
- Le raccordement doit être adapté au courant et aux fusibles.
- Lorsque le raccordement est terminé, les fils dénudés et composants isolés sous tension doivent être correctement protégés pour éviter tout contact accidentel.

Raccordement

1. Vérifiez la tension. Avant de connecter l'appareil, assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique est conforme à la tension de votre réseau électrique. La tension de votre réseau électrique (220–240 V entre L et N) doit être vérifiée par un expert à l'aide d'un dispositif de mesure approprié.
2. Ouvrez le couvercle du bornier de raccordement.
3. Branchez les fils en fonction de votre type d'appareil.
4. Les cavaliers sont fournis séparément.
5. Modifiez la limitation de puissance dans les Paramètres lorsque cela est nécessaire. Voir chapitre Réglages **Con** pour le réglage de la connexion.

ATTENTION !

Seul un expert agréé peut brancher l'appareil. Un mauvais raccordement peut détruire des parties de l'appareil. Dans ce cas, la garantie ne pourra être appliquée. Débranchez l'appareil du réseau électrique avant toute opération de réparation ou d'entretien.

Cordon d'alimentation

- Passez le cordon d'alimentation à travers une bride décharge qui empêche le retrait du câble.

Diagramme de raccordement

Pour les types d'appareils : BI3CA... .

REMARQUE

Remarque : le type de l'appareil se trouve sur la plaque signalétique située sous l'appareil.

La zone transversale centrale du cordon d'alimentation doit avoir une section transversale d'au moins 1,5 mm² pour les réglages suivants du limiteur de courant, qui doivent être adaptés à vos disjoncteurs :

Réglages du limiteur de courant	Type de connectivité	Type de cordon d'alimentation	Nombre et section des fils du cordon d'alimentation
1 x 16A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1 x 13A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1 x 10A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1 x 06A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²

La tension entre la ligne et le conducteur neutre doit être de 220 à 240 V~.



1 phase, 1 conducteur neutre (220-240 V~, 50-60 Hz)

L = noir/marron

N = bleu

 = jaune-vert

Pour les types d'appareils : BI1CA..., BI6CA..., BI6CB..., BI7CA..., BI8CA..., BI8CB..., BI9CE...

REMARQUE

Remarque : le type de l'appareil se trouve sur la plaque signalétique située sous l'appareil.

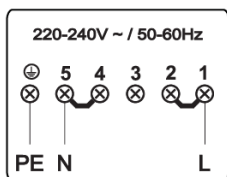
La tension entre la ligne et le conducteur neutre doit être de 220-240 V~. La tension entre les lignes doit être de 380-415 V~. La section transversale de l'âme du câble d'alimentation doit être au moins égale à celle indiquée dans le tableau pour les réglages suivants du limiteur de courant, qui doivent être adaptés à vos disjoncteurs :

Réglages du limiteur de courant	Type de connectivité	Type de cordon d'alimentation	Nombre et section des fils du cordon d'alimentation
2 x 16A	2 phases, 1 conducteur neutre	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2 x 13A	2 phases, 1 conducteur neutre	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2 x 10A	2 phases, 1 conducteur neutre	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2 x 06A	2 phases, 1 conducteur neutre	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2 x 16A	2 phases, 2 conducteurs neutres (uniquement pour les Pays-Bas)	H05VV-F	5x1,5 mm ²
1 x 32A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1 x 25A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1 x 20A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1 x 16A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1 x 13A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05VV-F	3x4,0 mm ²

Installation électrique

1 x 10A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1 x 06A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05VV-F	3x4,0 mm ²

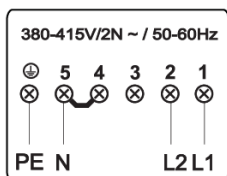
Les raccordements suivants sont possibles.



1 phase, 1 conducteur neutre (220-240 V~, 50-60 Hz)

Pour atteindre la puissance maximale nominale, un fusible de 32A est nécessaire.

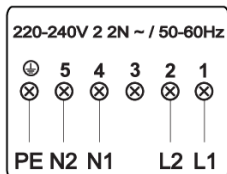
Installez un cavalier entre les bornes 1 et 2, et entre les bornes 4 et 5.



2 phases, 1 conducteur neutre (380-415 V 2N~, 50-60 Hz)

Pour atteindre la puissance maximale nominale, deux fusibles de 16A sont nécessaires.

Installez un cavalier entre les bornes 4 et 5.



(uniquement pour NL)

2 phases, 2 conducteurs neutres (220-240 V 2-2N~, 50-60 Hz)

Pour atteindre la puissance maximale nominale, deux fusibles de 16A sont nécessaires.

Les 2 phases (L1 et L2) doivent être sécurisées par un seul et même disjoncteur de fuite à la terre. Il n'est pas autorisé de faire fonctionner L1/N1 avec un disjoncteur de fuite de terre différent de L2/N2.

Pour les types d'appareils : BI9CA..., BI9CB..., BI9CC... .

REMARQUE

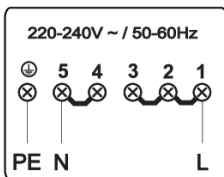
Remarque : le type de l'appareil se trouve sur la plaque signalétique située sous l'appareil.

La tension entre la ligne et le conducteur neutre doit être de 220-240 V~. La tension entre les lignes doit être de 380-415 V~. La section transversale de l'âme du câble d'alimentation doit être au moins égale à celle indiquée dans le tableau pour les réglages suivants du limiteur de courant, qui doivent être adaptés à vos disjoncteurs :

Réglages du limiteur de courant	Type de connectivité	Type de cordon d'alimentation	Nombre et section des fils du cordon d'alimentation
3 x 16A	3 phases, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
3 x 13A	3 phases, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²

3 x 10A	3 phases, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
3 x 06A	3 phases, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
2 x 16A	2 phases, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	4x1,5 mm ²
2 x 13A	2 phases, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	4x1,5 mm ²
2 x 10A	2 phases, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	4x1,5 mm ²
2 x 06A	2 phases, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	4x1,5 mm ²
2 x 16A	2 phases, 2 conducteurs neutres (uniquement pour les Pays-Bas)	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
2x32A	2 phases, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²
1x48A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	3x6,0 mm ²
1 x 35A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	3x6,0 mm ²
1 x 32A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²
1 x 25A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²
1 x 20A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²
1 x 16A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²

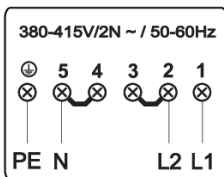
Les raccordements suivants sont possibles.



1 phase, 1 conducteur neutre (220-240 V~, 50-60 Hz).

Pour atteindre la puissance maximale nominale, un fusible de 48A est nécessaire.

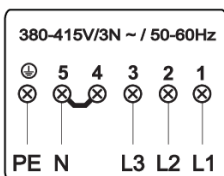
Installez un cavalier entre les bornes 1 et 2, entre les bornes 2 et 3, et entre les bornes 4 et 5.



2 phases, 1 conducteur neutre (380-415 V 2N~, 50-60 Hz).

Pour atteindre la puissance maximale nominale, deux fusibles de 32A sont nécessaires.

Installez un cavalier entre les bornes 2 et 3, et entre les bornes 4 et 5.

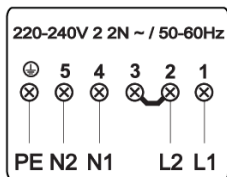


3 phases, 1 conducteur neutre (380-415 V 3N~, 50-60 Hz).

Pour atteindre la puissance maximale nominale, trois fusibles de 16A sont nécessaires.

Installez un cavalier entre les bornes 4 et 5.

Installation électrique



(uniquement pour NL)

2 phases, 2 conducteurs neutres (220-240 V 2-2N~, 50-60 Hz)

Pour atteindre la puissance maximale nominale, deux fusibles de 16 A sont nécessaires.

Les 2 phases (L1 et L2) ne doivent être sécurisés que par un seul et même disjoncteur de fuite à la terre. Il n'est pas permis de faire fonctionner un disjoncteur de fuite L1/N1 différent de L2/N2.

Installez un cavalier entre les bornes 2 et 3 !

Connexion uniquement pour BE

1. Vérifiez la tension. Avant de procéder au raccordement, assurez-vous d'abord que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur chez l'utilisateur. La tension de votre secteur (220–240 V entre L1 et L2) doit être vérifiée par un expert à l'aide d'un appareil de mesure approprié.
2. Ouvrez le couvercle du bornier de raccordement.
3. Branchez les fils en fonction de votre type d'appareil.
4. Les cavaliers sont fournis séparément.
5. Modifiez la limitation de puissance dans les Paramètres lorsque cela est nécessaire. Voir chapitre Réglages **Con** pour le réglage de la connexion.

⚠ ATTENTION !

Seul un expert agréé peut brancher l'appareil. Un mauvais raccordement peut détruire des parties de l'appareil. Dans ce cas, la garantie ne pourra être appliquée. Débranchez l'appareil du réseau électrique avant toute opération de réparation ou d'entretien.

Cordon d'alimentation

- Passez le cordon d'alimentation à travers une bride décharge qui empêche le retrait du câble.

Diagramme de raccordement

Pour les types d'appareils : BI3CA... .

REMARQUE

Remarque : le type de l'appareil se trouve sur la plaque signalétique située sous l'appareil.

La zone transversale centrale du cordon d'alimentation doit avoir une section transversale d'au moins 1,5 mm² pour les réglages suivants du limiteur de courant, qui doivent être adaptés à vos disjoncteurs :

Réglages du limiteur de courant	Type de connectivité	Type de cordon d'alimentation	Nombre et section des fils du cordon d'alimentation
1 x 16A	2 conducteurs de phase	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1 x 13A	2 conducteurs de phase	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1 x 10A	2 conducteurs de phase	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²

1 x 06A	2 conducteurs de phase	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
---------	------------------------	-----------	-----------------------

La tension entre les conducteurs d'alimentation doit être de 220–240 V~.



2 conducteurs de phase (220–240 V~, 50-60 Hz)

L1 = noir/marron

L2 = bleu

 = jaune-vert

Pour les types d'appareils : B11CA..., B16CA..., B16CB..., B17CA..., B18CA..., B18CB..., B19CE...

REMARQUE

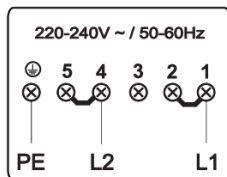
Remarque : le type de l'appareil se trouve sur la plaque signalétique située sous l'appareil.

La tension entre les lignes doit être de 220–240 V~. La zone transversale centrale du cordon d'alimentation doit être au moins celle indiquée dans le tableau pour les réglages du limiteur de courant suivants, qui doivent être adaptés à vos disjoncteurs :

Réglages du limiteur de courant	Type de connectivité	Type de cordon d'alimentation	Nombre et section des fils du cordon d'alimentation
2 x 16A	3 conducteurs de phase	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2 x 13A	3 conducteurs de phase	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2 x 10A	3 conducteurs de phase	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2 x 06A	3 conducteurs de phase	H05VV-F	4x1,5 mm ²
1 x 32A	2 conducteurs de phase	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1 x 25A	2 conducteurs de phase	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1 x 20A	2 conducteurs de phase	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1 x 16A	2 conducteurs de phase	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1 x 13A	2 conducteurs de phase	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1 x 10A	2 conducteurs de phase	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1 x 06A	2 conducteurs de phase	H05VV-F	3x4,0 mm ²

Les raccordements suivants sont possibles.

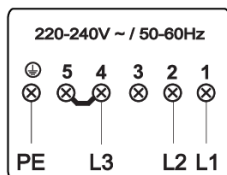
Installation électrique



2 phases (220–240 V~, 50-60 Hz)

Pour atteindre la puissance maximale nominale, un fusible de 32A est nécessaire.

Installez un cavalier entre les bornes 1 et 2, et entre les bornes 4 et 5.



3 phases (220–240 V~, 50-60 Hz)

Pour atteindre la puissance maximale nominale, un fusible de 32A est nécessaire.

Installez un cavalier entre les bornes 4 et 5.

Pour les types d'appareils : BI9CA..., BI9CB..., BI9CC...

REMARQUE

Remarque : le type de l'appareil se trouve sur la plaque signalétique située sous l'appareil.

La tension entre les lignes doit être de 220–240 V~. La zone transversale centrale du cordon d'alimentation doit être au moins celle indiquée dans le tableau pour les réglages du limiteur de courant suivants, qui doivent être adaptés à vos disjoncteurs :

Réglages du limiteur de courant	Type de connectivité	Type de cordon d'alimentation	Nombre et section des fils du cordon d'alimentation
3 x 16A	3 conducteurs de phase	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²
3 x 13A	3 conducteurs de phase	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²
3 x 10A	3 conducteurs de phase	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²
3 x 06A	3 conducteurs de phase	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²
2 x 16A	3 conducteurs de phase	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
2 x 13A	3 conducteurs de phase	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
2 x 10A	3 conducteurs de phase	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
2 x 06A	3 conducteurs de phase	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1x48A	2 conducteurs de phase	H05V2V2-F	3x6,0 mm ²
1 x 35A	2 conducteurs de phase	H05V2V2-F	3x6,0 mm ²
1 x 32A	2 conducteurs de phase	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²
1 x 25A	2 conducteurs de phase	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²
1 x 20A	2 conducteurs de phase	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²

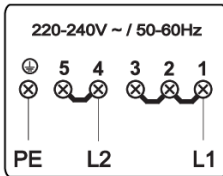
1 x 16A

2 conducteurs de phase

H05V2V2-F

3x4,0 mm²

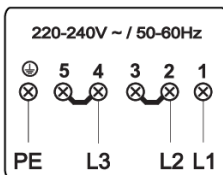
Les raccordements suivants sont possibles.



2 phases (220–240 V~, 50-60 Hz).

Pour atteindre la puissance maximale nominale, un fusible de 48A est nécessaire.

Installez un cavalier entre les bornes 1 et 2, et entre les bornes 4 et 5.



3 phases (220–240 V~, 50-60 Hz).

Pour atteindre la puissance maximale nominale, trois fusibles de 48A sont nécessaires

Installez un cavalier entre les bornes 2 et 3, et entre les bornes 4 et 5.

Limiteur de courant

Voir chapitre Réglages, sous le paramètre **Con** - Limiteur de courant pour régler le paramètre. Ce paramètre doit être réglé avant qu'un récipient ne soit placé sur la table de cuisson ou que la zone de cuisson soit activée

⚠ ATTENTION !

Le réglage du limiteur de courant doit être effectué par un installateur agréé et qualifié, en fonction de votre raccordement et des disjoncteurs. Veuillez lire attentivement les consignes de Sécurité et les instructions d'installation.

⚠ ATTENTION !

La définition d'une valeur inférieure du paramètre Limiteur de courant peut entraîner une réduction des performances de la table de cuisson à induction.

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

Lors de la fabrication de cet appareil, des matériaux durables ont été utilisés. Assurez-vous de mettre au rebut cet équipement de façon responsable à la fin de son cycle de vie. Pour plus d'informations, demandez aux autorités concernées.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est peut contenir les matériaux suivants :

- carton ;
- film de polyéthylène (PE) ;
- Polystyrène sans CFC (mousse dure PS).



Éliminez ces matériaux de manière responsable et conformément aux dispositions administratives.

Pour rappeler la nécessité de jeter séparément les appareils ménagers, le produit est marqué par le symbole d'une poubelle à roues barrée. Cela signifie qu'à la fin de sa vie active, le produit ne doit pas être éliminé comme les déchets urbains. Il doit être conduit à un centre spécial de collecte des déchets différenciés par les autorités locales ou à un prestataire qui fournit ce service.

La mise au rebut séparée d'un appareil ménager évite les conséquences négatives possibles pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et permet de récupérer les matériaux constitutifs afin de réaliser d'importantes économies en énergie et en ressources.

Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits satisfont aux directives, décisions et réglementations européennes en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

Information de conformité

Type d'équipement radio :	Module Wi-Fi
Plage de fréquence de fonctionnement :	2,412 GHz - 2,472 GHz
Puissance de sortie maximale :	17,7dBm EIRP
Gain d'antenne maximal :	2,7dBi
Type d'équipement radio :	HSCIM - 1 module
Plage de fréquence :	2402,0 MHz - 2480,0 MHz
Sortie porteuse :	<10dBm
Type d'émission :	G1D

Par la présente, Atag déclare que l'équipement radio mentionné ci-dessus est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE est disponible à l'adresse internet suivante : www.celsiuscooking.com/DoC.

La tablette signalétique se trouve en-dessous de l'appareil.

Collez ici la copie de la plaque signalétique de l'appareil.

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be



828858-a2

CE