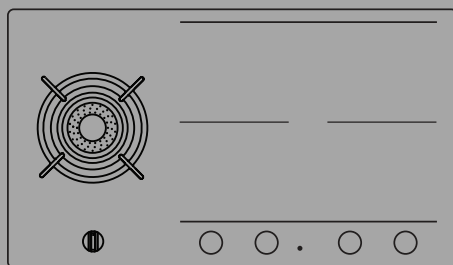


ATAG



GEBRUIKSAANWIJZING

Gas-inductiekookplaat

NL

IG29571SVA

IG29572SVA

IG29572SVB

Inhoudsopgave

Gebruikte pictogrammen	3	Kinderslot	37
Veiligheid	4	Tijdfuncties	38
Veilig gebruik	10	Bediening van de gekoppelde afzuigkap	39
Energiebeheer	11	Bediening wokbrander	41
Uw gas-inductiekookplaat	12	Ontsteken en instellen	41
Geachte klant!	12	ConnectLife en Wifi	42
Deze gebruiksaanwijzing	12	ConnectLife-app en wifi-verbinding	42
Beschrijving	14	Firmware-update	44
Gebruik inductie	19	Instellingen	46
Inductiekoken	19	Onderhoud	50
Werkning van de aanraaktoetsen en sliders ..	19	Reinigen glasplaat	50
Werkning inductie	20	Reinigen wokbranderdelen	50
Inductiegeluiden	20	Probleemoplossing	51
Pannenvoor inductiekoken	21	Algemeen	51
Gebruik wokbrander	24	Storingstabel	51
Pannenvoor	24	Technische gegevens	56
Wokkring	24	Informatie volgens verordening (EU)	
Pandrager	24	66/2014	56
Wokbrander plaatsen	25	Nalevingsinformatie	56
Bediening	26	Installatie	57
Bereiding starten	26	Veiligheid	57
Standaard koken	26	Vorbereidingen voor montage	60
Koken met het PLUS-menu	28	Inbouwen	61
Koken met Celsius°Cooking™	30	Gasaansluiting	62
Koken met Celsius°Cooking™-kookgerei en		Elektrische aansluiting	63
programma's	31	Aansluiten en testen	66
Stapsgewijze kookgids op		Milieuaspecten	67
CelsiusCooking.com	35	Afvoeren van het toestel en verpakking	67
Bridge Induction zone	36	Notities	68
Pauze	36		

Gebruikte pictogrammen


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

 INFORMATIE!

Informatie, advies, tip of aanbeveling

 WAARSCHUWING!


Waarschuwing – algemeen gevaar

 GASAANSLUITING!

Waarschuwing – gasaansluiting

 ELEKTRISCHE SCHOK!

Waarschuwing – elektrische schok

 HEET OPPERVLAK!

Waarschuwing – gevaar heet oppervlak

 BRANDGEVAAR!

Waarschuwing – brandgevaar

Het is belangrijk dat u de instructies zorgvuldig leest.

WAARSCHUWING!

LEES DEZE VOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

Algemeen

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

Schade veroorzaakt door onjuiste aansluiting, verkeerde montage of verkeerd gebruik valt niet onder de garantie.

WAARSCHUWING!

- Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mensen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of mensen die weinig ervaring met en kennis van het toestel hebben, mits zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd hoe zij het toestel veilig moeten gebruiken en zij de mogelijke gevaren begrijpen.
- Dit toestel en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Raak hete delen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het toestel tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Kinderen mogen het toestel niet reinigen of onderhouden als zij niet onder toezicht staan.

LET OP!

VOORZICHTIG! Houd toezicht tijdens het koken. Houd continu toezicht bij een kort kookproces.

BRANDGEVAAR!

WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.

BRANDGEVAAR!

WAARSCHUWING: Koken met vet of olie op de kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- Probeer **NOOIT** de brand te blussen met water, maar zet het toestel uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.
- Flambeer nooit onder een afzuigkap. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde ventilator.

WAARSCHUWING!

Gebruik alleen kookplaat afscherming ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel. Gebruik alleen kookplaat afscherming die in de instructies van de kookplaat door de fabrikant worden beschreven. Het gebruik van ongeschikte kookplaat afscherming kan ongelukken veroorzaken.

- Wanneer onder het toestel een lade toegestaan is (zie het installatievoorschrift), zonder tussenbodem, dan mogen daarin geen licht ontvlambare voorwerpen/stoffen worden bewaard. Zorg voor enkele centimeters afstand tussen de onderkant van de kookplaat en de inhoud van een lade.
- Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten.
- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Het toestel is niet geschikt om ruimtes te verwarmen.
- Verwarm geen dichte blikken op de kookplaat. Er ontstaat een overdruk waardoor de blikken uiteenspatten. U kunt zich hierdoor verwonden/verbranden.

Veiligheid

- Dek het toestel nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het toestel nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.
- Gebruik het toestel niet als werkblad. Het toestel kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet worden of vlam vatten.
- Gebruik het toestel niet bij een temperatuur beneden 5 °C.
- Het toestel mag niet in de buitenlucht geplaatst of gebruikt worden.
- Als de kookplaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- Het toestel is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Open nooit de behuizing van het toestel.
- **Gebruik nooit een stoomreiniger om het toestel te reinigen.** Reinig het toestel alleen als het uitgeschakeld is. De stoom van een stoomreiniger kan onder spanning staande onderdelen bereiken en kortsluiting veroorzaken.
- De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op valt, kan er een breuk ontstaan.
- De kookplaat is voorzien van een wifi-module waarmee het toestel verbinding kan maken met een mobiel apparaat zoals een smartphone of tablet. Hierdoor kan de status van de kookplaat via het mobiele apparaat worden gevolgd. Om veiligheidsredenen is het niet mogelijk om de kookplaat op afstand te bedienen, aan of uit te zetten. De bewakingsfunctie via een mobiel apparaat mag niet worden gebruikt ter vervanging van de persoonlijke begeleiding van het kookproces direct bij de kookplaat.
- Als u besluit het toestel, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit het stopcontact heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het toestel naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

WAARSCHUWING!

WAARSCHUWING: Schakel het toestel uit als het oppervlak gebarsten is om mogelijke elektrische schokken te voorkomen.

Keramische glasplaat gebroken

- Schakel onmiddellijk alle branders en elektrische verwarmingselementen uit en verbreek de stroomtoevoer naar het toestel.
- Raak het oppervlak van het toestel niet aan.
- Gebruik het toestel niet.
- Bewaar geen voorwerpen in kastjes boven of achter het toestel die voor kinderen interessant zijn.
- De kookzones/branders worden warm tijdens gebruik en blijven na gebruik ook een tijd warm. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.

Gasbranders

WAARSCHUWING!

Zorg bij langer intensief gebruik van het toestel voor extra ventilatie, bijvoorbeeld door een raam te openen of indien mogelijk voor een meer efficiënte ventilatie, zoals een sterkere mechanische luchtafvoer.

VOORZICHTIG: Bij het gebruik van het gasstel wordt in de ruimte waar het is geplaatst warmte, vocht en verbrandingsproducten geproduceerd. Zorg voor voldoende ventilatie van de keuken, vooral als het toestel in gebruik is. Natuurlijke ventilatie openingen moeten open zijn of monteer een mechanische ventilatie uitrusting (mechanische afzuigkap).

- De branderdelen zijn heet tijdens en direct na het gebruik. Vermijd directe aanraking en contact met niet-hittebestendige materialen.

- Dompel hete branderdoppen en pandragers nooit onder in koud water. Door de snelle afkoeling kan het emaille beschadigen.
- De afstand van de pan tot een knop of niet-hittebestendige wand moet altijd groter zijn dan één centimeter. Bij kleinere afstanden kunnen door de hoge temperatuur de knoppen of de wand verkleuren en/of vervormen.
- Gebruik altijd de pandragers en geschikt kookgerei.
- Plaats de pan altijd op de pandrager. Het plaatsen van de pan direct op de branderdop kan tot gevaarlijke situaties leiden.
- Aluminium bakjes of folie zijn niet geschikt als kookgerei. Ze kunnen inbranden op de branderdoppen en pandragers.
- De kookplaat kan alleen goed functioneren wanneer de branderdelen via de geleidingsnokken in elkaar zijn gezet. Zorg ervoor dat de pandragers recht tegen elkaar en vlak op de vangschaal liggen. Alleen op deze manier kunnen de pannen stabiel geplaatst worden.
- Houd ovenwanten of pannenlappen bij de vlam vandaan.
- Gebruik geen grillplaten of bakplaten.
- Reinig de branderdelen regelmatig voor een veilig en correct gebruik van de branders.
- Ontbrekende rubberen voetjes van de pannendragers kunnen krassen veroorzaken op de vangschaal of zorgen voor een slechte verbranding van de brander. Neem contact op met onze serviceafdeling als de rubberen voetjes ontbreken.

Inductie kookzones of kookgebieden

- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat deze heet kunnen worden.
- Zodra u de kookpan van een inductiekookplaat verwijdt, stopt automatisch de kookactiviteit. Wen uzelf er echter aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.

- Schakel het kookplaatetelement na gebruik uit met de bediening en vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Houd er rekening mee dat als de kookplaat op een hoge stand wordt gebruikt, de opwarmtijd erg kort zal zijn. Laat de kookplaat niet onbeheerd achter als u een zone op een hoge stand gebruikt.
- Houd bij gebruik van de inductiekookplaat voorwerpen die gevoelig zijn voor magnetische velden (creditcards, bankkaarten, diskettes, horloges en dergelijke) uit de buurt van de kookplaat. We raden iedereen met een pacemaker aan om eerst een cardioloog te raadplegen.
- Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken en plaats nooit in aluminium verpakte producten op de kookplaat. Het aluminium zou kunnen smelten en uw toestel onherstelbaar beschadigen.

Veilig gebruik

Temperatuurbeveiliging inductie zones

- 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 kookplaat 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.

Kookduurbegrenzing

WAARSCHUWING!

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

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

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

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

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

LET OP!

- De kooktijdbegrenzer voor een bepaalde kookzone wordt gereset nadat de gebruiker de kookstand van de betreffende kookzone heeft gewijzigd.
- Kookzone-gerelateerde timers hebben voorrang op de kooktijdbegrenzer.

Energiebeheer

Het inductiegedeelte van deze kookplaat 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.
- Het slimme energiebeheersysteem grijpt eerder in wanneer de stroombegrenzer op een lager niveau is ingesteld.
- 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).

Uw gas-inductiekookplaat

Geachte klant!

Lees de gebruiksaanwijzing voor gebruik. Deze bevat algemene tips, informatie over de instellingen en aanpassingen die u kunt maken en hoe u het beste voor uw toestel kunt zorgen.

Daarnaast dient de handleiding 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.

TIPS!

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

Veel kookplezier!

Deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is geschreven voor:

- De gebruiker; om snel vertrouwd te laten raken en optimaal gebruik te kunnen maken van het toestel.
- Een installateur; om het toestel conform de geldende normen te installeren.

Onderstaande tabel geeft u informatie over de verschillende hoofdstukken die u op volgorde kunt vinden in deze gebruiksaanwijzing.

Hoofdstuk	Pagina	Doel
Gebruikte pictogrammen	3	Geeft u uitleg over de pictogrammen die gebruikt worden in de gebruiksaanwijzing.
Veiligheid	4	Geeft informatie, waarschuwingen en tips over het veilig gebruiken van het toestel zodat u zich niet bezeerd en dat het toestel niet defect raakt. Lees altijd eerst dit hoofdstuk geheel door voordat u het toestel in gebruik neemt.
Uw gas-inductiekookplaat	12	Beschrijft de beschikbare functies van het toestel. In de tabellen wordt overzichtelijk weergegeven waar de verschillende toetsen voor gebruikt kunnen worden. Tevens worden de verschillende mogelijke indicaties en meldingen op het toestel uitgelegd.
Gebruik inductie	19	U vindt in dit hoofdstuk informatie over de werking en het gebruik van inductie. Tevens vindt u adviezen over het te gebruiken kookgerei en informatie over kookstanden.
Bediening	26	Geeft u stapsgewijze informatie over de bediening van het toestel. De stappen worden verduidelijkt met illustraties die bestaan uit een linker illustratie die de actie weergeeft (welke toets u moet aanraken) en een rechter illustratie die de reactie van het toestel weergeeft.
ConnectLife en Wifi	42	Raadpleeg dit hoofdstuk als u het toestel wilt verbinden met wifi in uw woning. Tevens wordt het gebruik van de ConnectLife -app beschreven en hoe u de firmware van het toestel kunt updaten.

Uw gas-inductiekookplaat

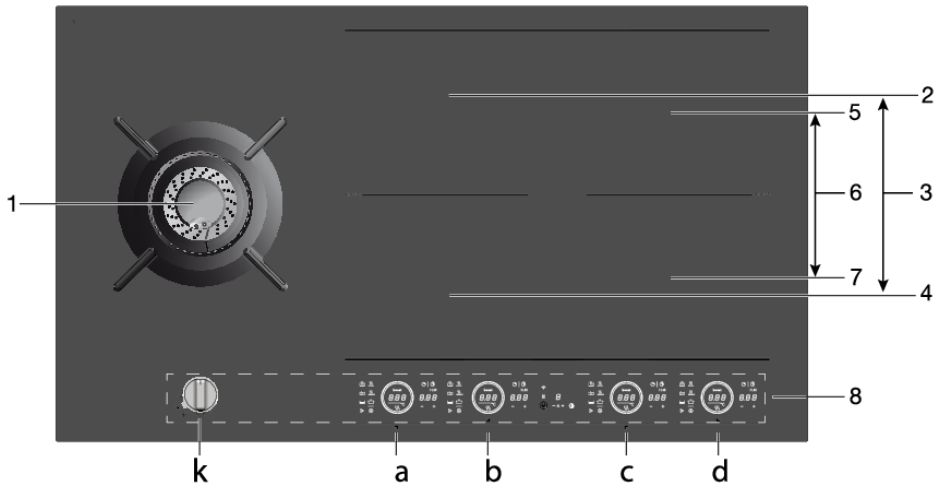
Vervolg tabel vorige pagina

Hoofdstuk	Pagina	Doel
<i>Instellingen</i>	46	U kunt de inductiekookzones van deze gas-inductiekookplaat volledig aanpassen aan uw kookstijl! Er zijn verschillende instellingen die kunnen worden aangepast. Ook bevat dit hoofdstuk instellingen voor de installateur.
<i>Onderhoud</i>	50	Geeft informatie over het reinigen en onderhouden van uw toestel.
<i>Probleemoplossing</i>	51	Als het toestel niet goed werkt of onduidelijke meldingen geeft raadpleeg dan dit hoofdstuk.
<i>Technische gegevens</i>	56	Beschrijft de technische gegevens en specificaties van uw toestel.
<i>Milieuaspecten</i>	67	Geeft u informatie over de verpakking en hoe u het toestel verantwoord kunt afvoeren aan het einde van zijn levensduur.
<i>Installatie</i>	57	Dit hoofdstuk is bedoeld voor de installateur. Alleen een gekwalificeerde installateur mag dit toestel installeren.

Uw gas-inductiekookplaat

Beschrijving

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

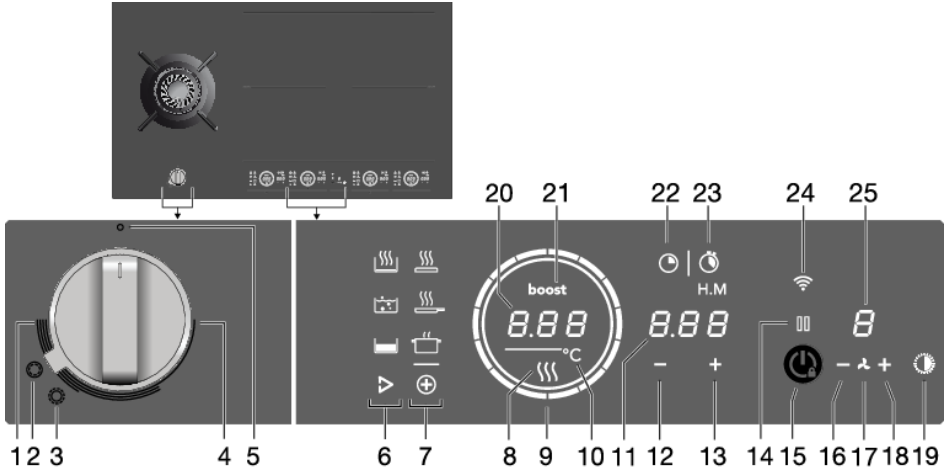


1. Fusion Volcano wokbrander (gas) te bedienen met 'k'
2. Bridge Induction Kookzone 18 x 22 cm / max. 2,3 kW / max. 3,7 kW (boost) te bedienen met 'b'
3. Gekoppelde Bridge Induction kookzones (2 en 4) te bedienen met 'a'
4. Bridge Induction Kookzone 18 x 22 cm / max. 2,3 kW / max. 3,7 kW (boost) te bedienen met 'a'
5. Bridge Induction Kookzone 18 x 22 cm / max. 2,3 kW / max. 3,7 kW (boost) te bedienen met 'd'
6. Gekoppelde Bridge Induction kookzones (5 en 7) te bedienen met 'c'
7. Bridge Induction Kookzone 18 x 22 cm / max. 2,3 kW / max. 3,7 kW (boost) te bedienen met 'c'
8. Bedieningspaneel (alleen zichtbaar bij ingeschakelde kookplaat)

💡 INFORMATIE!

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

Bedieningspaneel



1. Volstand
2. Wokstand (wokbrander)
3. Braadstand (wokbrander)
4. Kleinstand
5. 0-stand
6. Start Celsius°Cooking™ -programma's aanraaktoets
7. Start PLUS-programma's aanraaktoets
8. Indicatie van restwarmte
9. Slide control (12 standen) / Indicatie kookplaat standby
10. Graden celsius indicatie voor Celsius°Cooking™ en PLUS programma's
11. Display tijdfunctie
12. Tijdsinstelling - (min) aanraaktoets
13. Tijdsinstelling + (plus) aanraaktoets
14. Pauze aanraaktoets
15. Aan/Uit en Kinderslot aanraaktoets
16. Afzuigkap (gekoppeld) lagere afzuiging - (min) aanraaktoets
17. Afzuigkap (gekoppeld) ventilator aanraaktoets
18. Afzuigkap (gekoppeld) inschakel en hogere afzuiging + (plus) aanraaktoets
19. Afzuigkap (gekoppeld) verlichting aanraaktoets
20. Display kookstanden / Tekst display
21. Boost indicatie
22. Countdown timer aanraaktoets
23. Weergave kooktijd - stopwatch aanraaktoets
24. Wifi/connectiviteit aanraaktoets
25. Afzuigkap (gekoppeld) display afzuigstand


Uw gas-inductiekookplaat

Aanraaktoetsen-functie uitleg









Aanraaktoets/slider	Beschrijving (zie hoofdstuk 'Bediening')
 <p>Aan/Uit</p>	<p>De kookplaat in-/uitschakelen Met de aan/uit-toets kan de kookplaat in- en uitgeschakeld worden.</p> <p>Kinderslot De Kookzones kunnen worden vergrendeld en ontgrendeld om te voorkomen dat ze per ongeluk worden ingeschakeld. Raak voor het vergrendelen en ontgrendelen van de kookzones de aan/uit-toets ongeveer 3 seconden aan.</p>
 <p>Slide control (12 standen)</p>	<p>Slider binnenste cirkel:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aanduiding kookplaat ingeschakeld.• 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, gaat ook de binnenste cirkel uit. <p>Slider buitenste cirkel:</p> <ul style="list-style-type: none">• Instellen vermogensstanden kookzones.• Instellen temperatuur bij Celsius°Cooking™ en PLUS functie.
 <p>Pauze</p>	<p>Pauze De pauzefunctie kan worden gebruikt om de werking van de gehele kookplaat tot 10 minuten te pauzeren. Zo kunt u de kookplaat veilig schoonmaken zonder uw instellingen te verliezen.</p>
 <p>Wifi</p>	<p>Wifi De kookplaat is voorzien van een wifi-module waarmee het toestel verbinding kan maken met een mobiel apparaat zoals een smartphone of tablet. Hierdoor kan de status van de kookplaat via een mobiele apparaat worden gevolgd. Het is om veiligheidsredenen niet mogelijk om de kookplaat op afstand te bedienen, aan of uit te zetten.</p> <p>De bewakingsfunctie via een mobiel apparaat mag niet worden gebruikt ter vervanging van de persoonlijke begeleiding van het kookproces direct bij de kookplaat.</p>
 <p>Countdown timer</p>	<p>Countdown timer De countdown 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 countdown timer aan te raken; anders wordt het na een tijdje automatisch uitgeschakeld. De countdown timer kan afzonderlijk worden ingesteld voor alle kookzones.</p>
 <p>Stopwatch</p>	<p>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.</p>

Uw gas-inductiekookplaat

Vervolg tabel vorige pagina

Aanraaktoets/slider	Beschrijving (zie hoofdstuk 'Bediening')
 <p data-bbox="112 284 330 311">Afzuigkap (gekoppeld)</p>	<p data-bbox="359 220 692 247">Bediening gekoppelde afzuigkap</p> <p data-bbox="359 252 1023 427">Als u in het bezit bent van een compatibele afzuigkap met RF-connectiviteit, kan deze worden verbonden met het inductiegedeelte van uw kookplaat. Raadpleeg hoofdstuk 'Instellingen' om uw afzuigkap te koppelen en de werking ervan aan te passen. Parameter hth 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.</p>

Programma-functie uitleg

Programma	Beschrijving (zie hoofdstuk 'Bediening')
 <p data-bbox="96 630 272 657">Celsius°Cooking™</p> <p data-bbox="96 662 272 790">Alleen zichtbaar als een Celsius°Cooking™ pan of sonde is gedetecteerd.</p>	<p data-bbox="285 555 341 606"></p> <p data-bbox="359 555 580 582">Opwarmen en bakken</p> <p data-bbox="359 587 1023 686">Met dit programma worden snel hoge temperaturen bereikt. Hoge panbodemtemperaturen kunnen worden bereikt. Voeg altijd olie of boter toe voordat u begint. Voor gezond koken mag het rookpunt van de olie niet worden overschreden.</p> <p data-bbox="285 702 341 753"></p> <p data-bbox="359 702 532 729">Koken met water</p> <p data-bbox="359 734 1023 782">Met dit programma kookt het water snel. Voeg altijd water toe voordat u begint.</p> <p data-bbox="285 798 341 849"></p> <p data-bbox="359 798 632 825">Slow cooking of sous vide</p> <p data-bbox="359 829 1023 933">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.</p>
 <p data-bbox="151 1029 218 1056">PLUS</p> <p data-bbox="96 1061 272 1109">(automatische kookprogramma's)</p>	<p data-bbox="285 954 341 1005"></p> <p data-bbox="359 954 408 981">Grill</p> <p data-bbox="359 986 1023 1109">Deze functie is uitsluitend bedoeld voor Bridge Induction kookzones die gekoppeld zijn, waardoor één grotere kookzone ontstaat. Grillen is geoptimaliseerd voor de ATAG inductie-accessoires: grillplaat en teppanyaki. Maar deze functie werkt ook met ander kookgerei, maar misschien minder nauwkeurig.</p> <p data-bbox="285 1125 341 1176"></p> <p data-bbox="359 1125 520 1152">Bakken/wokken</p> <p data-bbox="359 1157 1023 1236">Met deze functie kunt u onder andere groente, vis, spek, vlees, gebakken aardappelen of eieren bereiden met gebruik van boter of olie.</p> <p data-bbox="285 1252 341 1303"></p> <p data-bbox="359 1252 621 1279">Opwarmen/warm houden</p> <p data-bbox="359 1284 1023 1364">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).</p>

Kookplaat herstelfunctie

Met deze functie kunt u alle instellingen van de kookzones oproepen als de kookplaat per ongeluk werd 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 toestel weer opgeroepen.

Pan 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.

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 is actief.
L	De vergrendeling is geactiveerd; het bedieningspaneel is vergrendeld.
⋈	Restwarmte-indicatie: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie die aangeeft welke kookzone nog heet is na uitschakeling. Hoewel de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicatie zichtbaar zolang de kookzone nog warm is. Raak de kookzone niet aan als de indicatie brandt. ⚠ HEET OPPERVLAK! Gevaar! Risico op brandwonden.
E	Foutcode; zie hoofdstuk ' <i>Probleemoplossing</i> '.
— °C	Graden celsius indicatie voor Celsius [®] Cooking™ en PLUS programma's

Inductiekoken

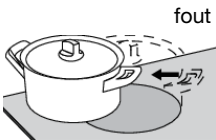
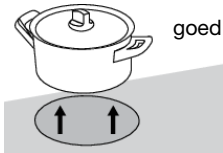


Inductiekoken is snel

In het begin zult u verrast zijn door de snelheid van inductiekoken. Vooral het op een hogere stand aan de kook brengen gaat zeer snel. U kunt pannen het beste niet onbeheerd achterlaten om te voorkomen dat ze overkoken of droogkoken. Bij inductiekoken treedt er geen warmteverlies op en blijven de handgrepen koel.

Het vermogen past zich aan

Bij inductiekoken wordt alleen de zone gebruikt waarop de pan staat. Gebruik je een kleine pan op een grote zone, dan past de zone het vermogen aan op de diameter van de pan. Het vermogen zal dus lager zijn en het duurt langer voordat het voedsel aan de kook komt.



💡 INFORMATIE!

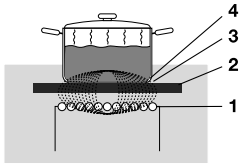
- Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.

Werking van de aanraaktoetsen en sliders

- 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.
- 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.
- Gebruik geen voorwerpen om de slider te bedienen.

Gebruik inductie

Werking inductie



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

Comfortabel

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

Snel

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

Schoon

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

Veilig

De warmte wordt opgewekt in de pan zelf. De glasplaat wordt niet warmer dan de pan. Hierdoor blijft de kookzone een stuk koeler dan die van bijvoorbeeld een keramische kookplaat.

Na het wegnemen van een pan is de kookzone snel afgekoeld.

Capaciteitsverdeling van kookzones

Afhankelijk van het model kookplaat kunnen de kookzones elkaar beïnvloeden. Wanneer meerdere kookzones tegelijkertijd worden ingeschakeld, wordt de beschikbare capaciteit automatisch tussen hen verdeeld.

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.

Inductiegeluiden

Tikkend geluid

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

Pan maakt geluid

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

Ventilator maakt geluid

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

Pannen voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.

- 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 elektrisch- en inductiekoken met:
 - een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
 - een vlakke bodem.

TIPS!

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

Geslacht	Ongeslacht
Speciale roestvrijstalen pannen	Aardewerk
Class Induction	Roestvrij staal
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium

WAARSCHUWING!

Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

- op een hoge stand kan het emaille er afspringen wanneer de pan droogkookt;
- door het hoge vermogen kan de panbodem kromtrekken.

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

Pandiameter

De minimale diameter van de panbodem is 12 cm. Bij te kleine pannen schakelt de kookzone niet in.

Snelkookpannen

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

Gebruik inductie

Pandetectie

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

Geïntegreerde panherkenning

Als er een bepaald vermogensniveau is ingesteld voor een kookzone en er staat geen (geschikte) pan op de kookzone, dan zal de kookzone geen vermogen leveren. Na een bepaalde tijd schakelt de kookzone automatisch uit.

Grillplaten

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

Kookstanden

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

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,• pocheren,• 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 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 vloeistoffen,• slinken van groenten,• verhitten van olie en vet,• wokken.

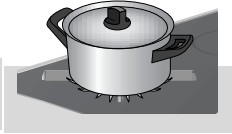
Gebruik wokbrander

Pannen

Zorg er altijd voor dat de vlammen onder de pan blijven. Als vlammen om de pan heen spelen gaat veel energie verloren. Bovendien kunnen de handgrepen dan te heet worden.



fout

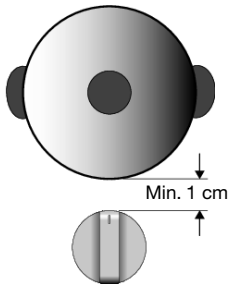


goed

Geschikt kookgerei

Gebruik alleen pannen met een geschikte diameter. Een pan mag niet over de rand van de kookplaat uitsteken. Gebruik nooit kleine pannen op grote branders. De vlammen mogen de zijkanten van de pan niet raken. Raadpleeg de tabel.

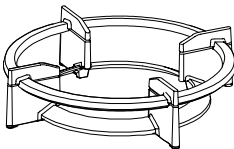
Brander	Minimale panbodem diameter	Maximale panbodem diameter
Wokbrander	22 cm	30 cm



⚠ WAARSCHUWING!

De afstand van de pan tot een knop of niet-hittebestendige wand moet altijd groter zijn dan één centimeter. Bij kleinere afstanden kunnen door de hoge temperatuur de knoppen of de wand verkleuren en/of vervormen.

Wokring



Wokring

De wokring die ten behoeve van de wokbrander is meegeleverd of als accessoire verkrijgbaar is zorgt voor extra stabiliteit bij een wok met een ronde bodem.

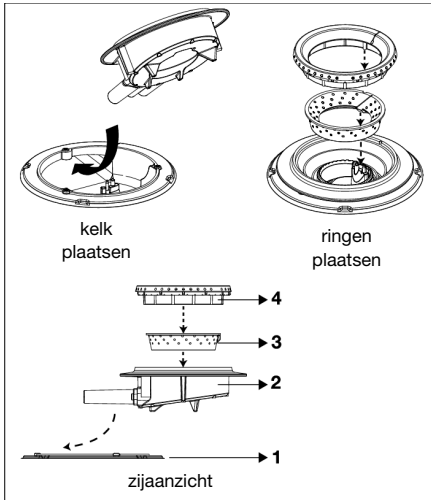
LET OP!

Gebruik de wokring uitsluitend op de wokstand in combinatie met een (ronde bodem) wok. Bij gebruik tijdens de braadstand, kan de wokring verkleuren.

Pandrager

Plaats de pandrager rechtstandig naar beneden, zonder over de glasplaat te schuiven. Positioneer de pandrager op de glasplaat met behulp van de positioneernokken.

Wokbrander plaatsen



Plaats de wokbrander op de juiste manier. Het onjuist plaatsen van de wokbranderdelen kan leiden tot een slecht functionerende brander.

1. Plaats de branderkelk (2) in het branderhuis (1).
2. Plaats de binnenring (3) op de branderkelk (2) met gebruik van de positioneernokken.
3. Plaats de buitenring (4) op de branderkelk (2) met behulp van de positioneernokken.

Bediening

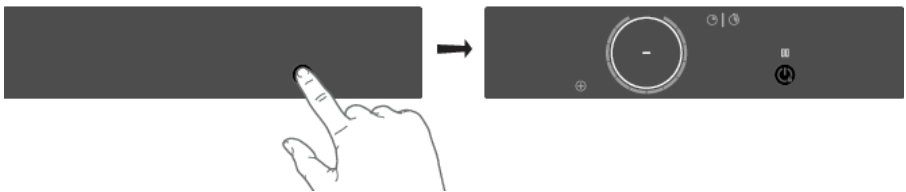
Bereiding starten

Er zijn drie bereidingsmodi beschikbaar:

1. Standaard koken met vermogensstanden.
2. Koken met het PLUS-menu.
3. Koken met Celsius°Cooking™ door de temperatuur van het kookgerei te meten (beschikbaar afhankelijk van het model).

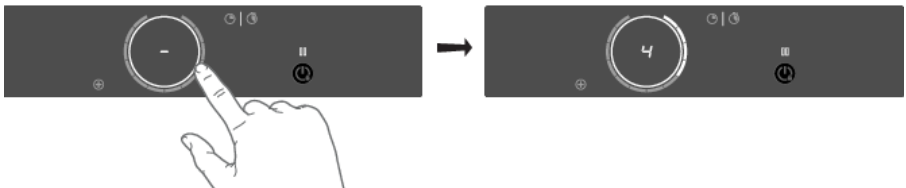
Standaard koken

1. Plaats een pan op een kookzone.
2. Raak de aan/uit-toets aan om de kookplaat in te schakelen.



- *Er klinkt een enkel geluidssignaal.*
- *De binnenste ringen gaan branden.*
- *Alle sliders lichten op; vervolgens gaan de sliders geleidelijk aan uit. De slider blijft alleen branden van de geselecteerde kookzones waarop u een pan hebt geplaatst.*

3. Schuif met uw vinger over de slider (met de klok mee) of tip met uw vinger op de slider om de gewenste stand in te stellen.



- *De kookplaat start automatisch in de ingestelde stand.*

4. Stel een hoger of lager vermogen in door met uw vinger over de slider te schuiven of op de slider te tippen.
 - *Het vermogen is in te stellen in 12 standen. Daarnaast is er nog de stand 'boost'.*
5. Verwijder de pan of raak de slider 3 seconden aan om de kookzone uit te schakelen.

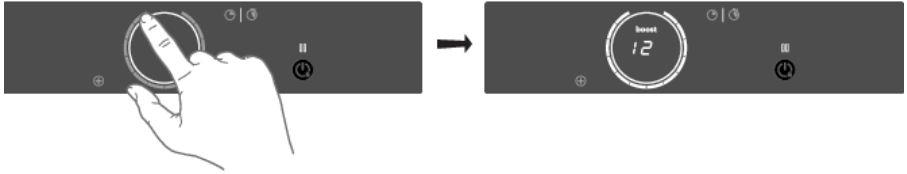
LET OP!

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

Boost

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

1. Plaats een pan op een kookzone.
2. Raak stand 12 van de slider aan of schuif langs stand 12 om de boost stand in te stellen. Raak stand 12 twee keer aan als 'Auto Boost' uit staat (raadpleeg hoofdstuk 'Instellingen').



- 'Boost' en '12' verschijnen in de display.
 - Indien 'Auto boost' ingeschakeld is, wordt boost automatisch geactiveerd wanneer stand 12 wordt gekozen (raadpleeg hoofdstuk 'Instellingen').
3. Om de booststand voor de geselecteerde kookzone te deactiveren, raakt u nogmaals stand 12 op de slider aan.

LET OP!

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

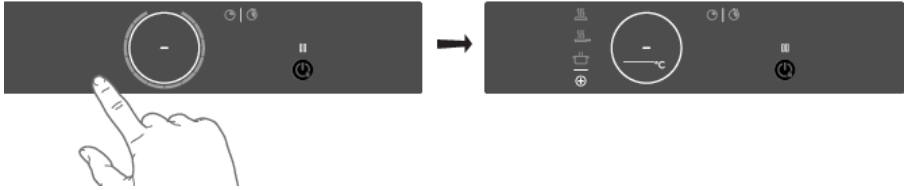
Als er geen geschikte pan op de kookzone staat, knippert het ingestelde temperatuurniveau. Na één minuut wordt de kookzone uitgeschakeld.

Bediening

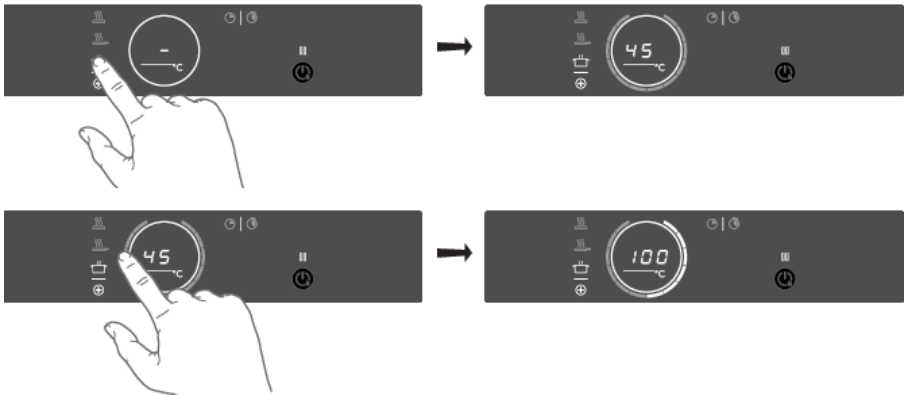
⊕ Koken met het PLUS-menu

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.

1. Raak de PLUS-programma's aanraaktoets aan om de programmaregel weer te geven: warm houden/opwarmen, bakken/wokken en grillen.
 - *Bij het selecteren van het Grill-programma moet u een grillplaat gebruiken die twee gekoppelde kookzones afdekt.*



2. Selecteer het gewenste programma en temperatuurbereik door het betreffende symbool aan te raken. U kunt ook door het menu of de temperatuur bladeren door lang op de betreffende toets 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.

LET OP!

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

Warmhouden en opwarmen

Temperatuur (°C)	Gebruik
45	smelten van chocolade
70	opwarmen/warm houden
94	suddereren van groenten
100	snel aan de kook brengen

Bakken/wokken

Temperatuur (°C)	Gebruik
140 / 160	vis, spek, gebakken ei, groenten in boter
180 / 200	schnitzel, worstjes, gebakken aardappelen
220	wokken

Grill

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

Grillen is geoptimaliseerd voor de ATAG inductie-accessoires: de grillplaat en de teppanyaki. 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 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.

LET OP!

Tot een temperatuur van 94 °C zorgen de programma's ervoor dat de kookplaat automatisch de ingestelde temperatuur bereikt en handhaaft door de temperatuur van het glasoppervlak te meten. Dit voorkomt dat vloeistoffen overlopen en aanbranden op de bodem van de pan.

LET OP!

Vanaf 100 °C zullen deze programma's kookgerei opwarmen met verschillende tijdgestuurde vermogensstappen. De ingestelde temperatuur dient als indicatie welk temperatuurbereik ongeveer bereikt kan worden. Er moet altijd iemand aanwezig zijn om toezicht te houden op het kookproces.

LET OP!

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

LET OP!

Het starten van deze menufuncties aan het begin van het kookproces geeft de beste resultaten. Een reeds heet oppervlak zal de prestaties beïnvloeden.

Koken met Celsius°Cooking™

Inleiding

Welkom bij Celsius°Cooking™.

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.

Bij sommige modellen worden extra accessoires bijgeleverd.

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 / www.atag.be.

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

Bij deze optie wordt gekookt met het Celsius°Cooking™-kookgerei (koekenpan of pan).

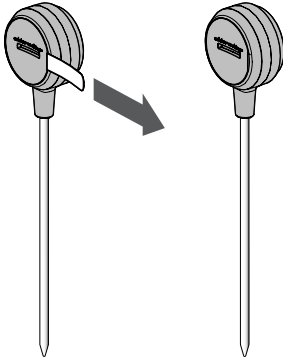
De temperatuur wordt continu in het kookgerei gemeten of met de

Celsius°Cooking™-temperatuursonde. Deze opties maken gebruik van een Bluetooth-verbinding om informatie over de temperatuur naar de kookplaat te verzenden.

Het systeem voorbereiden

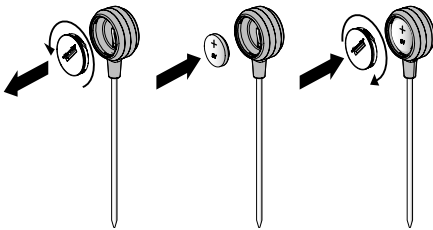
Zorg ervoor dat u alle voorbereidingsstappen doorloopt voordat u begint met koken. Anders kunt u in de problemen komen of onbedoeld schade aan het systeem veroorzaken.

Met Celsius°Cooking™ weet u zeker dat het kookgerei altijd de juiste temperatuur heeft die nodig is om het gerecht dat u kookt te bereiden.



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.



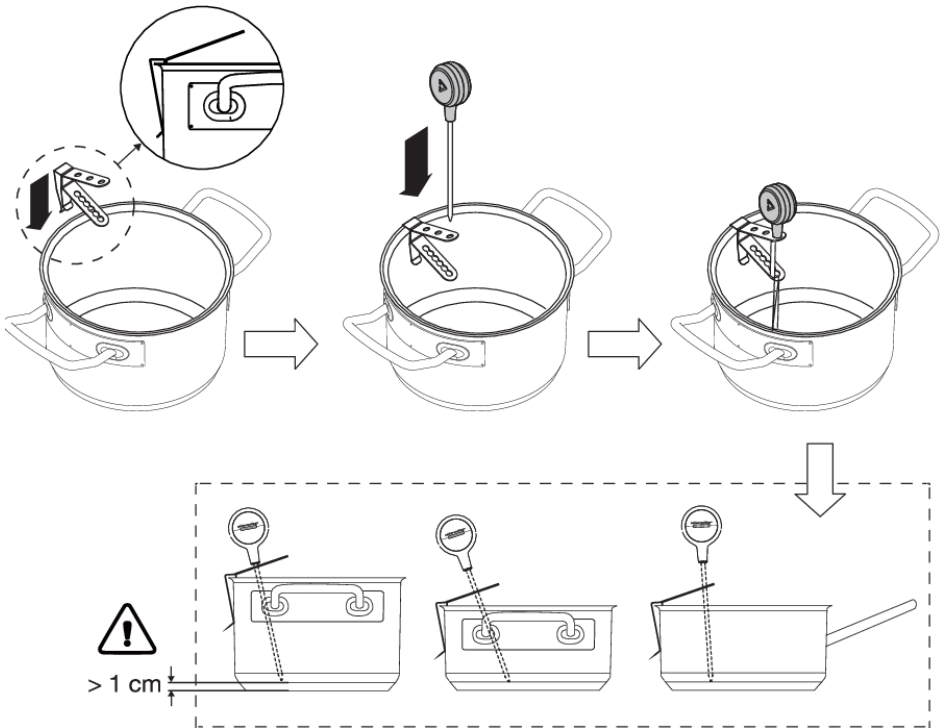
Plaatsing van de batterij in de Celsius°Cooking™-sonde

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.

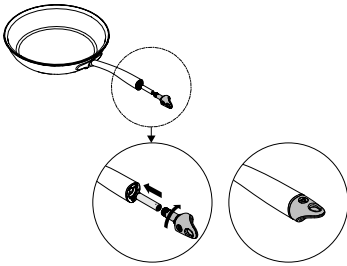
Bediening



1. Schuif de ophangbeugel over de rand van de pan.
2. Steek de sonde van bovenaf in de ophangbeugel.

LET OP!

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



Celsius°Cooking™-kookgerei

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

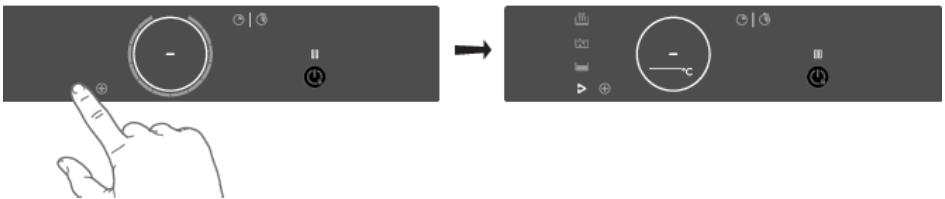
LET OP!

Verwissel de handgreepdop van een kookpan (31620) niet met die van een koekenpan (31619) of omgekeerd.

Het kookgerei aan de kookzone toewijzen

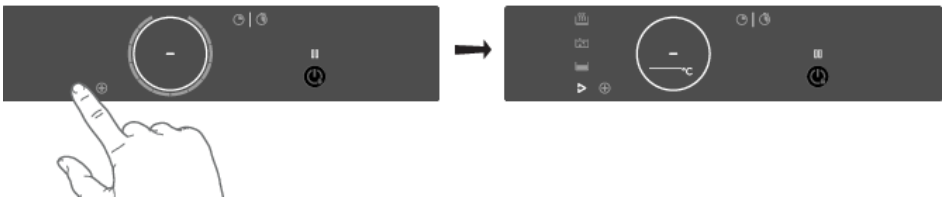
Schakel de kookplaat in en wacht tot de opstartanimatie is afgelopen.

Plaats het Celsius°Cooking™-kookgerei of een gewone pan voorzien van de Celsius°Cooking™-sonde op de gewenste kookzone. Nadat de pan is gedetecteerd, tikt u snel tweemaal met uw vingertop op de sensor in de dop of de sondebehuizing om deze te activeren. Hierdoor wordt de Celsius°Cooking™-toets geactiveerd en licht deze op. Om de sonde te koppelen, licht de Celsius°Cooking™-toets op bij elke mogelijke kookzone. Druk op de Celsius°Cooking™-toets van de gewenste kookzone. Het Celsius°Cooking™-menu wordt geopend. Door nogmaals kort te drukken, wordt het menu weer afgesloten.

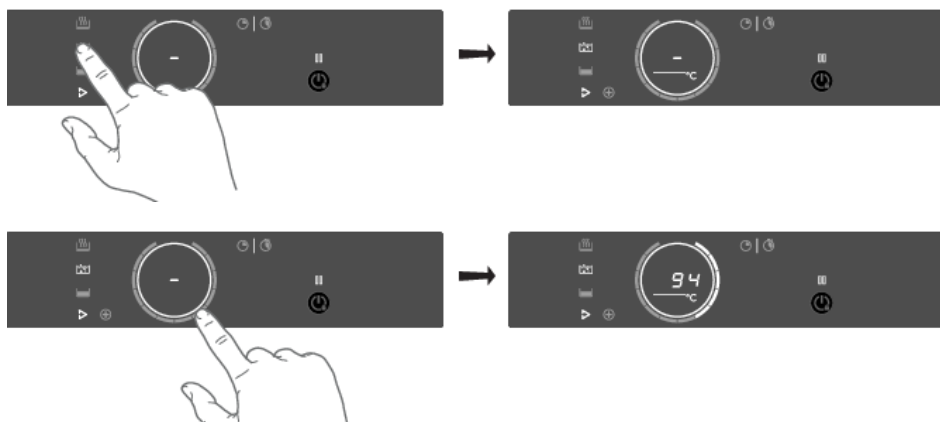


Koken met de ingebouwde Celsius°Cooking™-programma's

De kookplaat wordt geleverd met geïntegreerde Celsius°Cooking™-programma's, geoptimaliseerd voor Celsius°Cooking™-kookgerei. In het geopende menu kunnen 3 verschillende kookmethoden worden gekozen, met verschillende temperatuurbereiken. Bij gebruik van de sonde worden alleen 2 Celsius°Cooking™-methoden getoond. Gebruik de methode die past bij het gewenste doel:



Bediening



Opwarmen en bakken

Met dit programma worden snel hoge temperaturen bereikt. Hoge panbodemtemperaturen kunnen worden 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 kookt het water snel. Voeg altijd water toe 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 geeroerd 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 Celsius°Cooking™-symbool op het display verschijnt, raakt u het aan.

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.

TIPS!

Wanneer de Celsius°Cooking™-sonde op een kookzone wordt herkend, kan deze ook als thermometer worden gebruikt. De temperatuur wordt dan weergegeven in plaats van het vermogen. Als het vermogensniveau verandert, wordt het tijdelijk weergegeven in plaats van de actuele temperatuur.

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 Celsius°Cooking™ modusknop aan te raken of de sonde wordt automatisch weer gedetecteerd.

Het toevoegen van bijvoorbeeld koud water aan de pan kan deze detectie ook activeren!

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

Het uitschakelen van een via Celsius°Cooking™ geregelde zone is mogelijk door de temperatuur op '0' in te stellen. Er verschijnt een streepje in de display. Als alternatief kan de slider of de Celsius°Cooking™-toets van de uit te schakelen zone gedurende minimaal 3 seconden worden aangeraakt om de Celsius°Cooking™-modus volledig te deactiveren.

⚡ 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

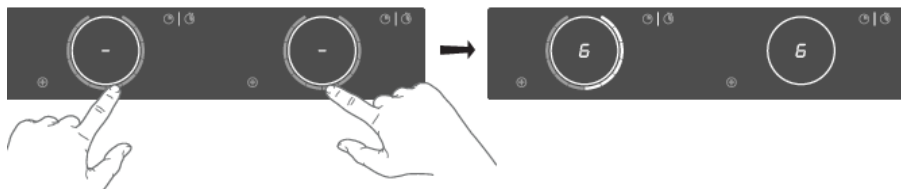
Bridge Induction zone

De beide linker of rechter Bridge Induction zones kunnen aan elkaar gekoppeld worden. Hierdoor ontstaat één grote zone die gebruikt kan worden voor bijv. een grote vis pan of meerdere pannen op hetzelfde vermogen.

- De pan positieherkenning wordt automatisch geactiveerd nadat het toestel is ingeschakeld. Als er een pan op de kookplaat wordt geplaatst, zal de pan herkenningsfunctie de positie ervan herkennen en automatisch de kookzones samenvoegen, afhankelijk van de grootte van de pan (alleen als de kookplaat al was ingeschakeld).
- Indien de Bridge Induction zones gekoppeld zijn kunnen deze niet op boost gezet worden en kunnen de menufuncties niet gebruikt worden.
- Gebruik een (vis)pan die ten minste een van de Bridge Induction zones in het midden bedekt.

Het koppelen van Bridge Induction zones

1. Zet een grote pan op beide kookzones zodat deze de beide zones geheel bedekt.
 - Als de **brd** (automatisch koppelen) functie actief is worden de zones automatisch gekoppeld (raadpleeg hoofdstuk 'Instellingen').
2. Raak de sliders van de beide linker of beide rechter kookzones aan.



- Het vermogensniveau of de temperaturen worden tegelijkertijd op beide gekoppelde kookzones weergegeven.
3. Gebruik de slider van de voorste kookzone om de gewenste kookstand van de gekoppelde kookzones in te stellen.
 4. Raak opnieuw beide sliders aan om de kookzones te ontkoppelen.

Pauze

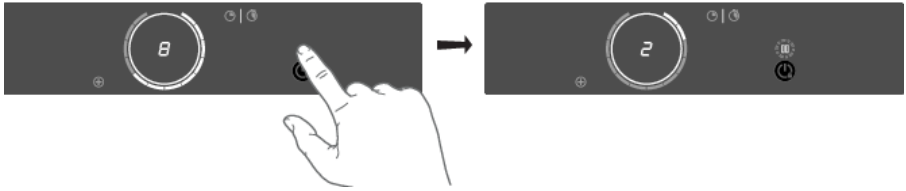
De pauzefunctie kan worden gebruikt om de werking van de gehele kookplaat tot 10 minuten te pauzeren. Zo kunt u even van het toestel weglopen of de kookplaat veilig schoonmaken zonder uw instellingen te verliezen.

Pauze inschakelen

Er moet minstens één kookzone actief zijn.

Raak de pauzetoets aan.

- U hoort een korte pieptoon.
- De instellingen op alle actieve kookzones worden teruggebracht naar stand 2.



- Alle timerfuncties worden onderbroken.
- De pauze toets knippert.
- Alle toetsen zijn inactief, behalve de pauze-toets en aan/uit-toets.

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

Celsius°Cooking™-programma's worden niet onderbroken omdat deze automatisch worden geregeld.

Pauze uitschakelen

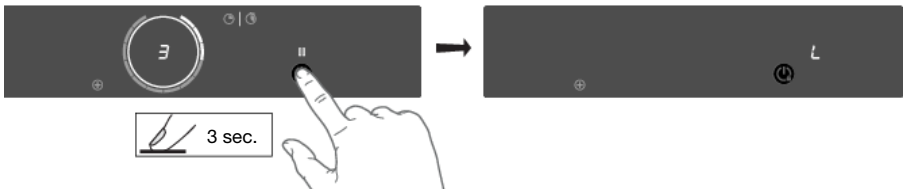
Raak binnen 10 minuten opnieuw op de pauzetoets aan.

- De kookplaat start weer met dezelfde instellingen.

Kinderslot

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

1. Raak de aan/uit-toets aan om de kookplaat in te schakelen.
2. Raak de aan/uit-toets 3 seconden aan.



- De indicatie 'L' verschijnt op de display en de bedieningselementen van de kookplaat worden vergrendeld.
3. Ga op dezelfde manier te werk om de bedieningselementen te ontgrendelen.
 - Bij het aangeraakt houden van de aan/uit-toets verschijnt 'L' op de display en verdwijnt daarna. De bedieningselementen zijn ontgrendeld.

Tijdfuncties

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

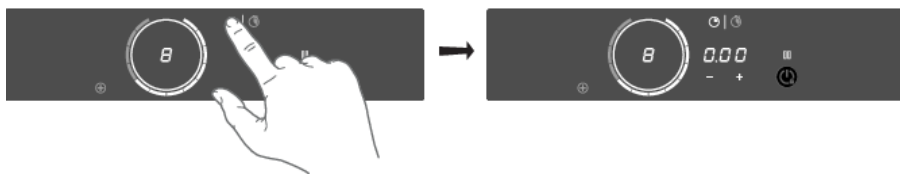


Countdown timer

De countdown 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 countdown timer aan te raken; anders wordt het na een tijdje automatisch uitgeschakeld. De countdown timer kan afzonderlijk worden ingesteld voor alle kookzones.

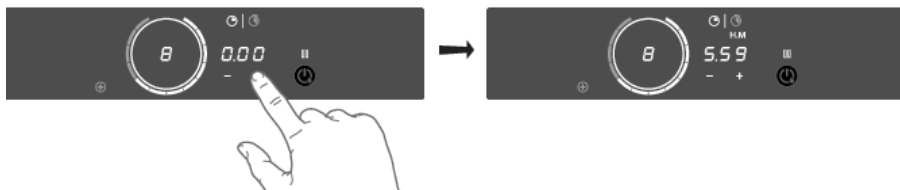
De countdown timer instellen

1. Raak de countdown timer toets van de gewenste actieve kookzone aan.



- De countdown timer toets en 000 knipperen op het display van de kookzone.

2. Stel de gewenste kooktijd in met de + (plus) en - (min) aanraaktoetsen.



- Raak de - (min) toets aan om de tijd in uren te verlengen. Raak de + (plus) toets aan om de tijd in minuten te verlengen. Raak daarna eventueel de - (min) toets aan om de tijd in minuten te verkorten.
 - Als de tijd niet binnen vijf seconden is ingesteld, wordt de countdown timer uitgeschakeld.
3. Indien gewenst herhaal dezelfde stappen om de countdown timer voor een andere actieve kookzone in te stellen.
 - Wanneer een Celsius°Cooking™ programma-actief is, begint de timer met aftellen wanneer het programma de gewenste temperatuur bereikt.

TIPS!

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

De countdown timer deactiveren

Raak de countdown timer toets van de gewenste actieve kookzone lang aan.

- *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, raakt u de countdown timer toets aan 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.

Raak de stopwatch-toets aan.

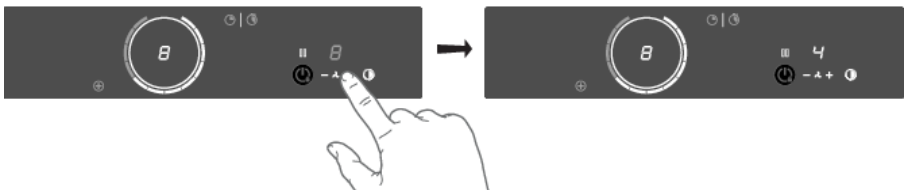
- *Op het display van de kookzone wordt de tijd van de stopwatch weergegeven.*
- *De stopwatch kan worden gereset als u de stopwatch-toets 3 seconden ingedrukt houdt.*

Bediening van de gekoppelde afzuigkap

Als u in het bezit bent van een compatibele afzuigkap met RF-connectiviteit, kan deze worden verbonden met het inductiegedeelte van uw kookplaat. Raadpleeg hoofdstuk 'Instellingen' om uw afzuigkap te koppelen en de werking ervan aan te passen. Parameter hth 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

1. Raak de + (plus) toets aan om de ventilator in een hogere stand te zetten. Raak 1 seconde de + (plus) toets aan om direct de hoogste stand te kiezen.

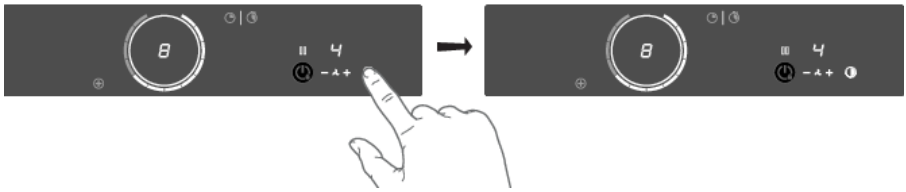


2. Raak de - (min) toets aan om een lagere stand te kiezen.
3. Houd de ventilator-toets ten minste 1 seconde ingedrukt om de afzuigkap uit te schakelen.

Bediening

De verlichting in- en uitschakelen

1. Raak de verlichtingstoets aan.

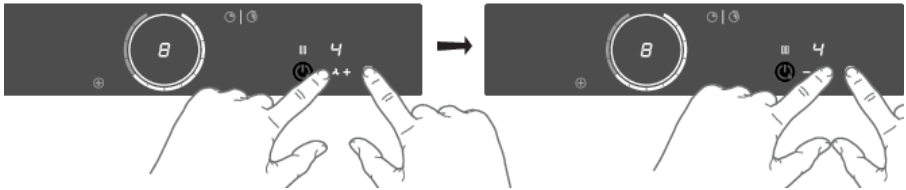


- De verlichting gaat op maximale sterkte branden.

2. Raak de verlichtingstoets lang aan om de lichtsterkte in te stellen.
3. Raak de verlichtingstoets kort aan om de verlichting uit te schakelen.

De kleurtemperatuur van de verlichting wijzigen

1. U kunt de kleurtemperatuur van de verlichting aanpassen.
2. Raak de verlichtingstoets lang aan en raak tegelijkertijd de – (min) toets aan om het licht 'kouder' te maken of de + (plus) toets om een 'warmer' licht te selecteren.



Automatische afzuiging

De afzuigmodule heeft drie automatische afzuiginstellingen (zie hoofdstuk 'Instellingen'):

• 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)

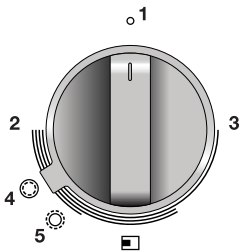
In aanvulling op Synchro Start wordt de afzuigkap automatisch geregeld als deze aan staat, afhankelijk van de geactiveerde kookstand.

• Synchro Stop (Instellingen)

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

Ontsteken en instellen

De brander kan traploos worden geregeld tussen vol- en kleinstand.



1. Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom. De brander ontsteekt.
2. Houd de bedieningsknop minimaal 3 seconden volledig ingedrukt tussen volstand en kleinstand. De thermokoppelbeveiliging is geactiveerd.
3. Draai de wok regelknop naar de kleinstand (3).
4. Verdraai, indien gewenst, de schakelring van de wok naar de braadstand (5). De binnenring (wokstand) dooft en de buitenring (braadstand) brandt.
5. De wokbrander schakelt automatisch terug naar de wokstand als de bedieningsknop van de wokbrander naar de 0-stand wordt gedraaid.

LET OP!

Tijdens het koken kan overgestapt worden van wokstand naar braadstand of andersom.

Als de bedieningsknop op de uitstand (0-stand) staat kan de schakelring niet op braadstand worden gezet. Bij het terugdraaien van de knop deze helemaal tot de 0 stand draaien.

ConnectLife-app en wifi-verbinding

De kookplaat is uitgerust met een wifi-module waarmee het toestel 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 wifi-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 toestel ('AUID') - u moet het scannen met uw mobiele apparaat wanneer de app daarom vraagt.
- Zorg ervoor dat wifi is geactiveerd op de kookplaat door te controleren of de wifi-toets zichtbaar is wanneer de kookplaat is ingeschakeld.

Zie anders "Wifi 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 wifi-netwerken te zoeken en tot de camera om QR-codes te scannen.

Wifi-verbindingsoinstellingen

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

1. Open de **ConnectLife**-app.
2. Selecteer "Add appliances" in "Appliances", kies "Home appliances" 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 toestel:

4. Schakel de kookplaat in.

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

5. Raak de wifi-toets gedurende 3 seconden aan om het wifi-menu te openen (alleen mogelijk wanneer er NIET gekookt wordt).
6. Wanneer de verbindingsmodus '**C**' (connection) op het display wordt weergegeven, raakt u de wifi-toets aan om de verbindingsoinstellingen 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 wifi-netwerk van het toestel 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.

Wifi activeren

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

Wifi-menu

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

1. Raak de wifi-toets gedurende 3 seconden aan om het wifi-menu te openen.
 - *Afhankelijk van de wifi-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 wifi-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 wifi-menu.
 - *Het toestel 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 om 'Add appliances' en volg de instructies om het netwerk in te stellen.

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

ConnectLife en Wifi

Extra gebruiker koppelen

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

1. Selecteer de optie '**P**' in het wifi-menu.
 - *Het toestel is in de "Pairing Mode" gedurende 3 minuten.*
 - *De wifi-toets knippert en de toetsen + (plus) en – (min) zijn uitgeschakeld.*
2. Start in de mobiele app het proces om 'Add appliances' en volg de instructies om het toestel te koppelen.

Alle gebruikers ontkoppelen

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

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

Wifi uitschakelen

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

Firmware-update

De kookplaat is uitgerust met een wifi-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 **ConnectLife**-app met een geregistreerd gebruikersaccount. Als dit nog niet is ingesteld, raadpleeg dan het hoofdstuk '*ConnectLife en Wifi*'.

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

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

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

LET OP!

Tijdens het updateproces kunt u de kookplaat niet gebruiken. De kookplaat zal meerdere keren opnieuw opstarten en zal gedurende een periode niet reageren. Zorg ervoor dat de stroomvoorziening en de wifi-verbinding niet worden onderbroken tijdens de update.

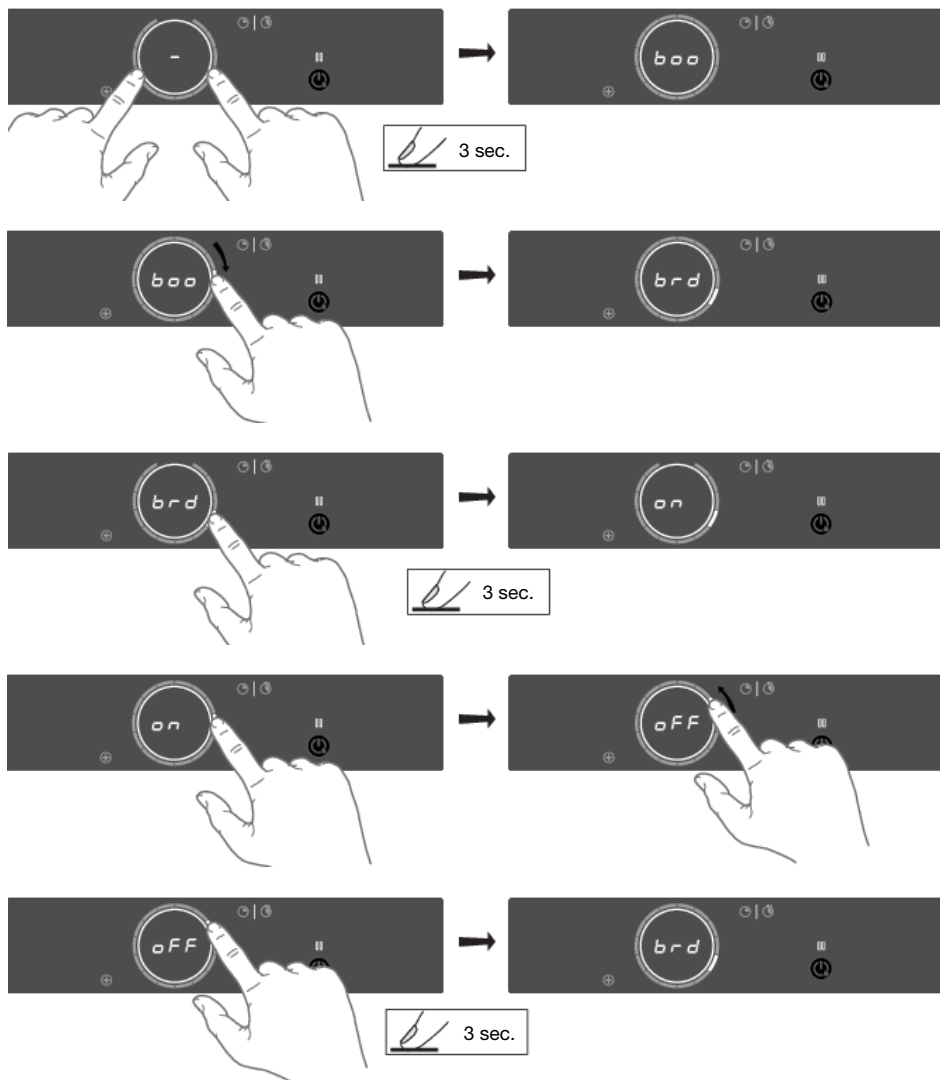
Als het updaten niet lukt, blijft de kookplaat op de vorige firmwareversie staan en werkt deze zoals gebruikelijk. Probeer het na een korte periode opnieuw. Als het updaten steeds opnieuw mislukt, neem dan contact op met de serviceafdeling voor verdere ondersteuning.

Als de kookplaat na het updaten niet reageert, kan het zijn dat het updateproces nog niet afgerond is. Wacht tot het updateproces volledig afgerond is. Als de kookplaat na een tijdje nog steeds niet reageert, neem dan contact op met de serviceafdeling voor verdere ondersteuning.

Instellingen

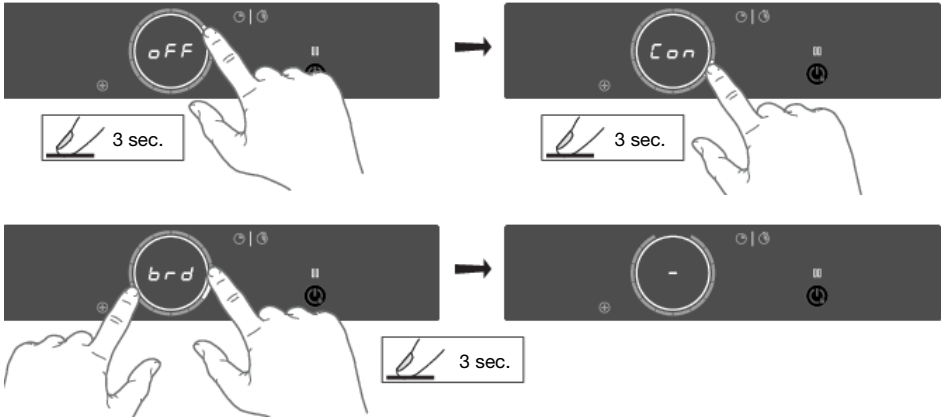
U kunt deze inductiekookplaat volledig aanpassen aan uw kookstijl! Er zijn verschillende instellingen die kunnen worden aangepast.

Raak, terwijl op geen enkele kookzone pannen aanwezig zijn, met twee vingers een slider aan en houd deze 3 seconden lang aangeraakt. 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 verlichte element van de slider aan en houdt u het 3 seconden aangeraakt. 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!

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!



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

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 Automatisch koppelen	Indien ingeschakeld, worden bij de detectie van een nieuwe pan op twee Bridge Induction kookzones de kookzones automatisch samengevoegd tot één grote kookzone. Indien uitgeschakeld, moet het koppelen handmatig plaatsvinden door op de sliders van twee Bridge Induction 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.
Atl - Auto timer Automatische stopwatch-timer	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.
ACL - Auto child lock Automatisch kinderslot	Indien ingeschakeld, wordt de kookplaat bij elke uitschakeling automatisch vergrendeld.
Snd - Sound volume Geluidsvolume	Het geluidsvolume heeft 4 verschillende opties. L3 (hoog), L2 (medium), L1 (laag), uit (alleen fout- en alarmgeluiden).

Instellingen

Vervolg tabel vorige pagina

SEn - Key sensitivity Toetsgevoeligheid	De toetsgevoeligheid heeft 3 verschillende snelheidsopties. L3 (snel), L2 (gemiddeld), L1 (langzaam).
hth - Hob-to-hood pairing (RF) Bediening afzuigkap	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.
hSt - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Startniveau afzuigkap	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.
hSc - Hob-to-hood (Synchro Control, response Level) Responsniveau afzuigkap	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.
hSP - Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Stopniveau afzuigkap	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.
btP - Bluetooth pairing Bluetooth-apparaat koppelen	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.
btC - Bluetooth clear Bluetooth-gekoppelde toestellen wissen	Stel deze instelling in op Clr om alle Bluetooth-apparaten te ontkoppelen. Al uw verbonden Bluetooth-apparaten zijn nu ontkoppeld.
Fir - Display firmware version Software versie	Om de huidige softwareversies van de kookplaat weer te geven. De UI-softwareversie en de Celsius°Cooking™-softwareversie worden afwisselend weergegeven.
FoA - Firmware update over the air Firmware-update via wifi	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 'ConnectLife en Wifi'. Na 10 min. wordt deze instelling automatisch op "uit" gezet.

Vervolg tabel vorige pagina

<p>Con - Connection power Stroombegrenzer (aansluiting op elektriciteitsnet)</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>LET OP!</p> <p>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!</p> <p>⚠ WAARSCHUWING!</p> <p>Het toestel 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 elektricien.</p>
<p>dE - Demo mode Demomodus voor dealersshowrooms</p>	<p>In de demomodus werkt het toestel zoals gewoonlijk, maar kan er geen kookgerei mee worden verwarmd.</p> <p>Wanneer de demomodus actief is, wordt dit na het inschakelen van het toestel kort aangegeven met een 'd'.</p> <p>Indien het toestel niet wordt gebruikt, wordt het na 10 minuten automatisch uitgeschakeld.</p>

Reinigen glasplaat

TIPS!

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

Dagelijkse reiniging

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

Hardnekkige vlekken

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

LET OP!

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

Reinigen wokbranderdelen

LET OP!

Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden.

De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden!

Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen)

Hardnekkige vlekken kunt u het beste verwijderen met een vloeibaar reinigingsmiddel of een kunststof schuursponsje. Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

Messing wokbranderdelen

Enkele delen van de wokbrander zijn vervaardigd uit messing. Het is normaal dat de kleur van het messing verandert als gevolg van de hoge temperaturen die tijdens het wokken ontstaan.

TIPS!

Raadpleeg de website voor aanvullende onderhouds- en reinigingsinstructies!

Algemeen

LET OP!

Indien u een barstje of scheurtje (hoe klein ook) in de glasplaat ziet, schakel dan de kookplaat onmiddellijk uit, maak het toestel spanningsloos (stekker uit het stopcontact) en sluit de gaskraan.

Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

Storingstabel

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

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het in werking stellen van het toestel verschijnen er tekens in de displays.	Dit is de standaard opstartroutine.	Normale werking.
De ventilatie draait nog enkele minuten door nadat de kookplaat is uitgeschakeld.	Afkoeling van de kookplaat.	Normale werking.
De kookplaat geeft bij de eerste kookbeurten een lichte geur af.	Opwarmen van een nieuw toestel.	Dit is normaal en verdwijnt nadat de kookplaat een paar keer is gebruikt. Ventileer de keuken.
U hoort een licht tikkend geluid in uw kookplaat.	Dit wordt veroorzaakt door de vermogensverdeling van de voorste en de achterste zone. Ook bij lage kookstanden kan een zacht tikkend geluid optreden.	Normale werking.
De 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.
De kookpannen maken lawaai tijdens het koken.	Dit wordt veroorzaakt door de doorstroming van de energie van de kookplaat naar de kookpan.	Bij een hoge kookstand is dit normaal bij bepaalde pannen. Dit is niet schadelijk voor de pannen of de kookplaat.
Nadat u een kookzone heeft ingeschakeld blijft de display knipperen.	De gebruikte kookpan is niet geschikt voor koken op inductie of heeft een diameter kleiner dan 12 cm.	Gebruik een goede pan (zie hoofdstuk ' <i>Gebruik inductie</i> ').
Een kookzone stopt plotseling met werken en er klinkt een signaal.	De ingestelde timertijd is voorbij.	Schakel het signaal uit door op de - of + toets van de timer te drukken.

Probleemoplossing

Vervolg tabel vorige pagina

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
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.
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
Celsius°Cooking™-toets knippert, samen met ingestelde kookmethode en display.	Celsius°Cooking™-kookgerei is toegewezen aan verkeerde kookzone.	Verwijder het kookgerei en wijs dit opnieuw toe.
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.
De ingestelde Celsius°Cooking™-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.
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
De keramische glasplaat is gebroken.		Neem de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met uw installateur. Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.

Foutcodes

Foutcode	Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er03	Er03 verschijnt op het display.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
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.
U400	U 400 verschijnt op het display met een continue geluidstoon.	De netspanning is te hoog.	Sluit het toestel aan volgens het typeplaatje en de instructies.

Vervolg tabel vorige pagina

Foutcode	Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E7	E7 verschijnt op het display na het instellen van de Wi-Fi-verbinding.	Verbinding maken met wifi netwerk mislukt.	Probeer het toestel opnieuw te verbinden met uw netwerk. Zorg ervoor dat nieuwe toestellen verbinding kunnen maken met het netwerk (bijv. MAC-adresfiltering is gedeactiveerd).
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 toestel gedurende 10 seconden los van de netspanning.
E65	De Celsius°Cooking™-toets knippert samen met E65.	Niet-Celsius°Cooking™ kookgerei wordt niet ondersteund.	Gebruik Celsius°Cooking™ kookgerei.
E66	E66 knippert samen met de Celsius°Cooking™-toets.	Celsius°Cooking™ kookgerei werd niet gevonden (lege batterij, buiten bereik, etc.).	Vervang de batterij.
E67	E67 knippert samen met de Celsius°Cooking™-toets.	Celsius°Cooking™ kookgerei ontbreekt.	Indien de handgreepdop correct is gemonteerd: vervang de batterij.

LET OP!

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

Probleemoplossing

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Problemen met wifi oplossen		
Wifi-pictogram niet weergegeven.	Wifi uitgeschakeld.	De kookplaat moet uitgeschakeld zijn. Druk vervolgens op de aan/uit-toets en houd deze 5 seconden ingedrukt.
Instellen van wifi is mislukt.	Problemen met het thuisnetwerk.	Controleer of het signaal van uw thuisnetwerk sterk is en of de internetverbinding werkt.
Thuisnetwerk wordt niet weergegeven tijdens het koppelen.	Het thuisnetwerk is niet ingesteld op 2,4 GHz, het netwerk is verborgen of het signaal is te zwak.	Controleer de netwerkinstellingen. Zorg ervoor dat een 2,4 GHz netwerk aanwezig is. Als het signaal te zwak is plaats dan de router dichterbij het toestel.
De app laat zien dat de kookplaat is losgekoppeld.	Wifi is uitgeschakeld of er zijn problemen met het thuisnetwerk.	Controleer of wifi is ingeschakeld en de internetverbinding van uw thuisnetwerk werkt. Breng indien nodig de verbinding opnieuw tot stand.
Ander wifi-probleem.	Verschillende oorzaken.	Schakel eerst de wifi 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.connectlife.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.

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Wokbrander		
Er hangt een gaslucht in de buurt van het apparaat.	De aansluiting van het toestel lekt.	Sluit de hoofdgaskraan. Neem contact op met uw installateur.

Vervolg tabel vorige pagina

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De brander ontsteekt niet. 	Elektrische aansluiting is niet juist.	Neem contact op met uw installateur.
	Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld.	Plaats een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.
	Bougie (1) vervuild/vochtig.	Reinig/droog de bougie.
	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	Hoofdgaskraan gesloten.	Open de hoofdgaskraan.
	Storing aan het gasnet.	Informeer bij uw gas-leverancier.
	Gasfles of gastank is leeg.	Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen.
	Verkeerd soort gas gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
De brander brandt niet egaal.	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	Verkeerd soort gas gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
Brander dooft na het ontsteken.	Thermokoppel (2) is vervuild.	Reinig/droog het thermokoppel.
Keramische glasplaat gebroken		Sluit de hoofdgaskraan en neem de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met uw installateur.
		Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.

Technische gegevens

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

Metingen volgens EN60350-2 / EN 30-2-1

Model identificatie	IG2957xSVA	IG2957xSVB
Type kookplaat	Gas-inductiekookplaat	Gas-inductiekookplaat
Aantal elektrische kookzones en/of gebieden	4	4
Verwarmingstechnologie	Inductie kookzones of kookgebieden	Inductie kookzones of kookgebieden
Voor niet-ronde kookzones of gebieden: lengte en breedte van nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of gebied	22,0 x 18,0 cm	22,0 x 18,0 cm
Energieverbruik per elektrische kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{\text{elektrisch koken}}$) in Wh/kg	193,6	193,6
Aantal gasbranders	1	1
Energie-efficiëntie per gasbrander ($EE_{\text{gasbrander}}$) in %	56,5	56,5

Nalevingsinformatie

Type radioapparatuur	HSCIM - 1 module
Frequentiebereik	2402,0 - 2480,0 MHz
Maximaal uitgangsvermogen	<10 dBm EIRP gemiddeld (berekend)
Emisstype:	G1D

Type radioapparatuur	Wifi module
Frequentiebereik	2412 - 2472 MHz (16 kanalen)
Maximaal uitgangsvermogen	17,7 dBm EIRP gemiddeld (berekend)
Maximale antenneversterking	2,7 dBi

ATAG verklaart hierbij dat de gas-inductiekookplaat inclusief radioapparatuur in overeenstemming is met de Richtlijn 2014/53/EU.

De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres: www.celsiuscooking.com/DoC.

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 toestel mag uitsluitend door een erkende monteur worden geïnstalleerd.
- Zorg er voorafgaand aan de installatie, voor dat de lokale distributie voorwaarden (spanning, frequentie, gas soort en druk) en de aansluitingen van het toestel compatibel zijn.
- De spanning, frequentie, vermogen, de gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.
- Controleer het toestel op transportschade. Sluit het toestel niet aan als het beschadigd is.
- De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten minimaal tot 105 °C hittebestendig zijn.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd moet vlak zijn.

Elektrische aansluiting

- Dit toestel moet worden geaard.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Controleer voor toestellen van klasse I of het elektriciteitsnet in uw huis een goede aarding garandeert.
- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Als een vast opgesteld toestel 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 toestel een schakelaar worden aangebracht volgens de geldende richtlijnen. Dit is ook van toepassing op toestellen met een netsnoer en stekker waarbij de stekker niet toegankelijk is na

Installatie

installatie van het toestel. Door het toepassen van een meerpolige schakelaar met een contactafstand van ten minste 3 mm in de vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het toestel 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 toestel aansluit, dient u te controleren of het voltage dat wordt aangegeven op het toestel overeenkomt met het voltage in uw huis.
- De aansluiting moet worden aangepast aan de stroom en de zekeringen.
- Het toestel mag niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op netspanning worden aangesloten, aangezien veilig gebruik van het toestel 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.

Gasaansluiting

- Gasaansluiting 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (1/2" ISO 228 / 1/2" ISO 228 alleen voor FR).
- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Zie het toestellabel voor technische gasgegevens.
- Dit apparaat is niet aangesloten op een afzuiginstallatie of afzuigapparaat voor verbrandingsgassen. Installeer het apparaat en sluit het apparaat aan in overeenstemming met de huidige

installatievoorschriften. Bijzondere aandacht moet geschonken worden aan de relevante eisen ten aanzien van ventilatie.

- Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een vaste leiding. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang is ook toegestaan.
- Achter een oven moet een volledig metalen slang worden gebruikt.
- Een veiligheidsslang mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.
- In alle gevallen moet er voor het apparaat een gas aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.
- Dit toestel kan niet worden omgebouwd van aardgas naar LPG en ook niet van LPG naar aardgas (er is geen ombouwset beschikbaar voor dit model).

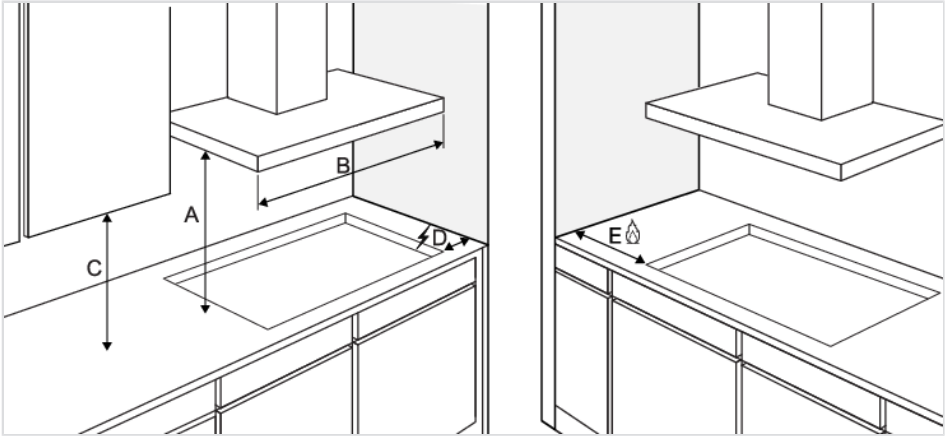
Service

- 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.

Installatie

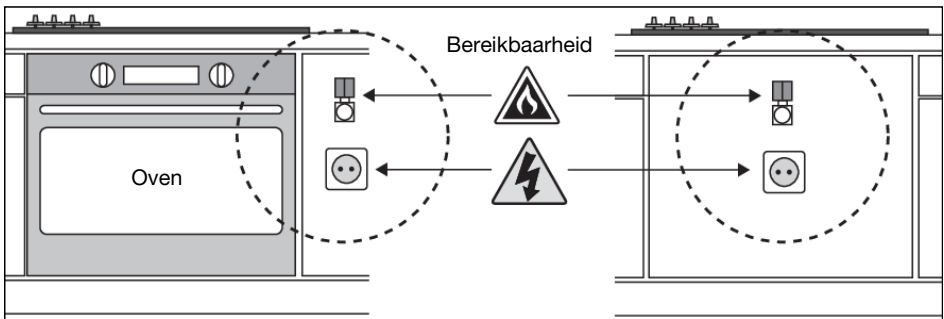
Vorbereidingen voor montage

Vrije ruimte rondom toestel

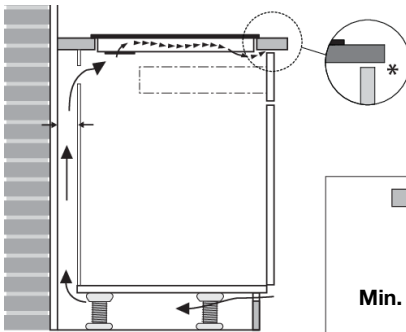
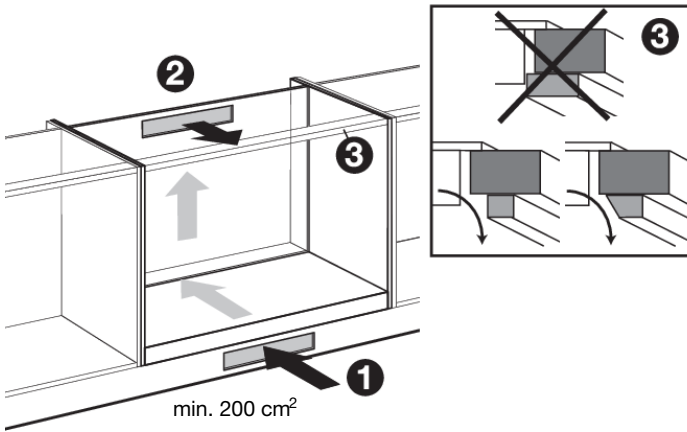


A (>mm)	B (>mm)	C (>mm)	D (>mm)	E (>mm)
650	900	450	50	120

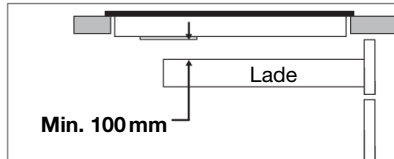
Bereikbaarheid



Beluchting

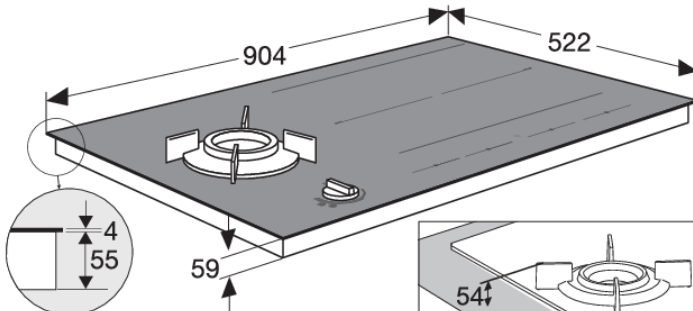


* Voor optimale prestaties van de kookplaat adviseren wij een ventilatie-opening van ≥ 6 mm.



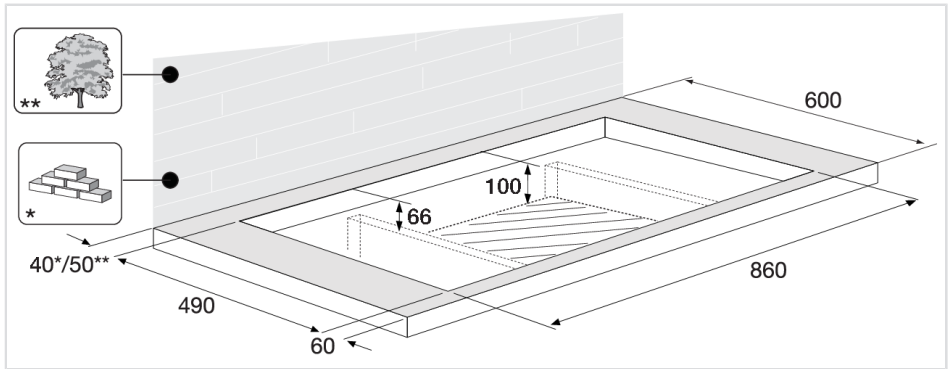
Inbouwen

Toestel afmetingen

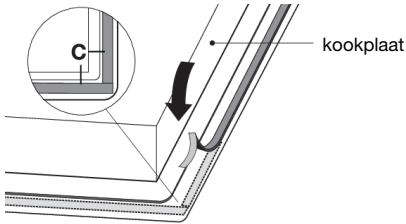


Installatie

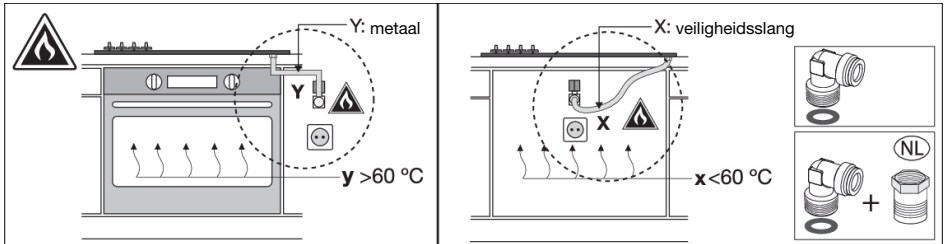
Uitsparing in aanrechtblad

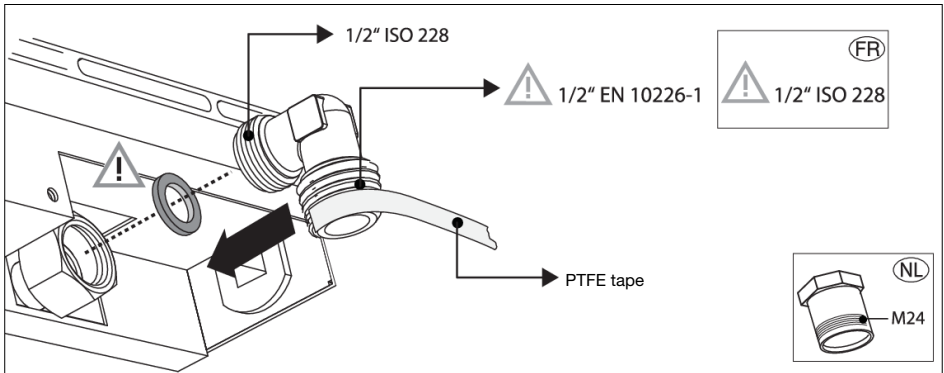


Afdichttape



Gasaansluiting





	G25.3/25 mbar	G20/20 mbar
Wokbrander	6,0 kW	6,0 kW

⚠ WAARSCHUWING!

Dit toestel kan niet worden omgebouwd van aardgas naar LPG en ook niet van LPG naar aardgas (er is geen ombouwset beschikbaar voor dit model).

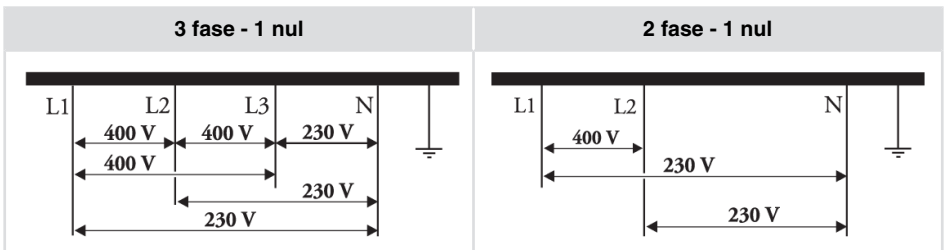
Elektrische aansluiting

Bepalen van de aanwezige elektrische aansluiting

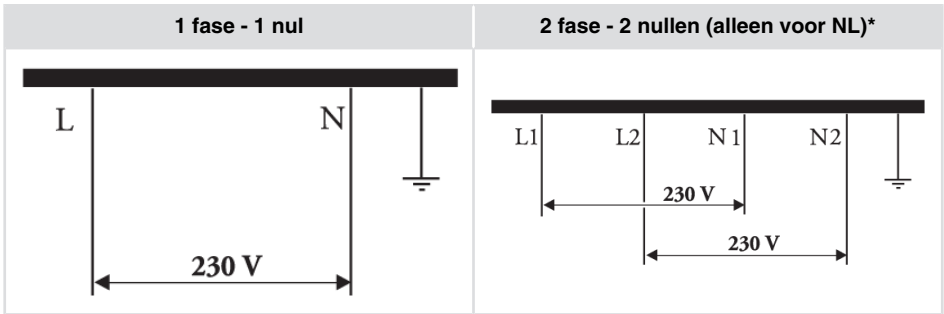
LET OP!

Controleer de spanning. Voordat u het toestel 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.

Controleer de aanwezige spanningen zoals aangegeven in de onderstaande schema's.

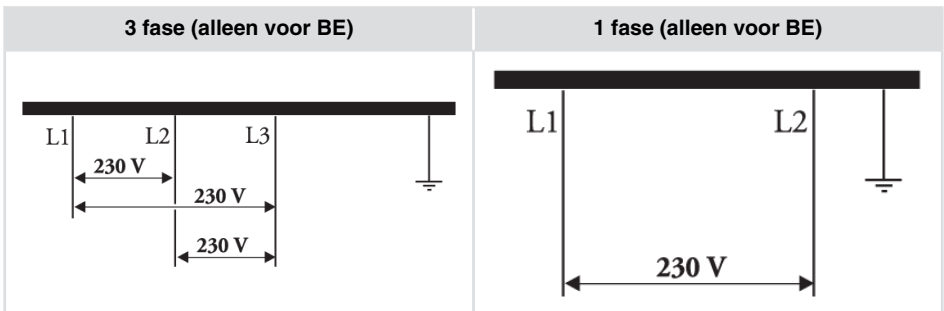


Installatie



LET OP!

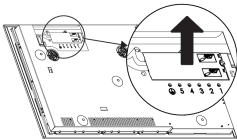
* De 2 fasen (L1 en L2) dienen te worden beveiligd door slechts één en dezelfde aardlekschakelaar. Het is niet toegestaan om L1/N1 via een andere aardlekschakelaar dan L2/N2 te laten lopen.



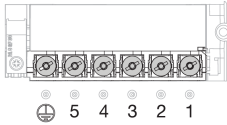
Aansluitschema

LET OP!

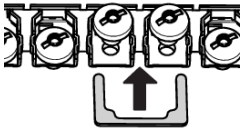
Raadpleeg de aansluitschema's op de onderzijde van het toestel.



- Open het deksel van de aansluitbox.



- Geleid het netsnoer door een trekontlastingsklem die de kabel beschermt tegen uittrekken.
- Sluit de draden aan volgens de instructies voor uw type toestel.



- Maak de nodig doorverbindingen tussen de aansluitklemmen met de geleverde verbidingsbruggen.
- De verbidingsbruggen worden apart meegeleverd.

Stroombegrenzer

Zie 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.

LET OP!

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

Zie de aansluitschema's voor de spanning tussen de fase- en nulgeleiders en spanning tussen de fasegeleiders.

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:

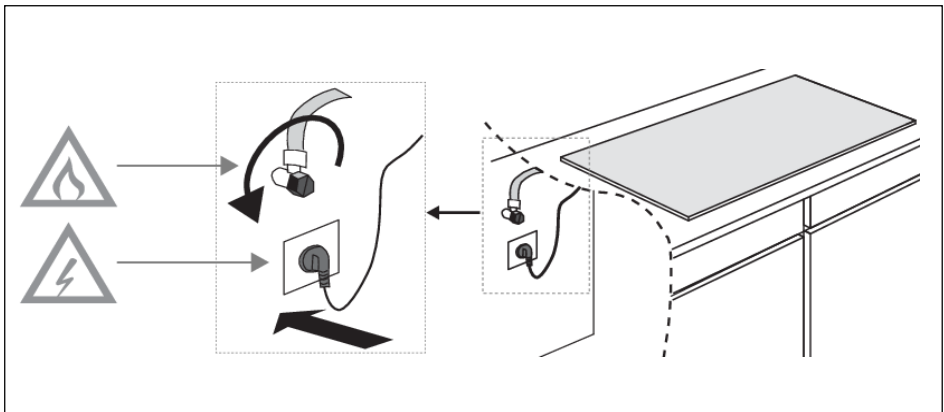
Instellingen stroombegrenzer	Type aansluiting	Type netsnoer	Aantal en doorsnede van de voedingskabels
3 x 16 A	3 fase - 1 nul	H05V2V2-F	5 x 1,5mm ²
3 x 13 A	3 fase - 1 nul	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3 x 10 A	3 fase - 1 nul	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3 x 06 A	3 fase - 1 nul	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
2 x 16 A	2 fase - 1 nul	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 13 A	2 fase - 1 nul	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²

Installatie

Vervolg tabel vorige pagina

2 x 10 A	2 fase - 1 nul	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 06 A	2 fase - 1 nul	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 16 A	2 fase - 2 nullen (alleen voor NL)	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3 x 16 A	3 fase (alleen voor BE)	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 32 A	2 fase - 1 nul	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
1 x 48 A	1 fase - 1 nul	H05V2V2-F	3 x 6,0 mm ²
1 x 35 A	1 fase - 1 nul	H05V2V2-F	3 x 6,0 mm ²
1 x 32 A	1 fase - 1 nul	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1 x 25 A	1 fase - 1 nul	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1 x 20 A	1 fase - 1 nul	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm ²
1 x 16 A	1 fase - 1 nul	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²

Aansluiten en testen



WAARSCHUWING!

Controleer of de aansluitingen gasdicht zijn.

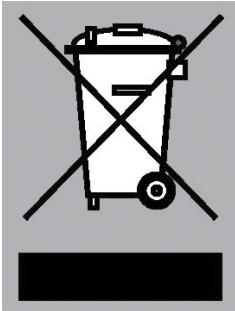
Afvoeren van het toestel en verpakking

Dit toestel is gemaakt van duurzame materialen. Het toestel moet aan het einde van zijn levensduur op verantwoorde wijze worden afgedankt. Informeer bij de plaatselijke autoriteiten hoe u dit kunt doen.

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

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

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



Het toestel is gemarkeerd met een vuilnisbaksymbool met een kruis erdoor om u erop te wijzen dat elektrische huishoudelijke toestellen afzonderlijk moeten worden afgedankt. Dit houdt in dat het toestel aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huisvuil mag worden meegegeven. Het toestel moet naar een speciale gemeentelijke afvalverwerkingslocatie voor gescheiden afval worden gebracht of naar een dealer die deze service verleent.

Negatieve gevolgen voor mens en milieu worden voorkomen door huishoudelijke toestellen apart in te zamelen en op de juiste wijze af te danken. Dit zorgt ervoor dat de materialen waaruit het toestel bestaat, kunnen worden teruggewonnen en aanzienlijke besparingen op energie en grondstoffen kunnen worden gerealiseerd.

LET OP!

Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.



Verklaring van conformiteit

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, verordeningen en voorschriften, evenals aan de eisen die staan beschreven in de normen waarnaar wordt verwezen.

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

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be



902756-a2



We behouden ons het recht voor om wijzigingen aan te brengen.