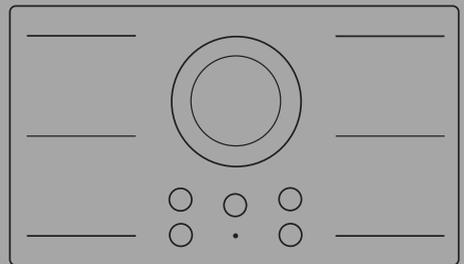


ATAG



GEBRAUCHSANWEISUNG

Induktionskochfeld

DE

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

HI29672/28572SVI

HI29571/29572SVL

HI29571/29572SVM HI29572SVM I

HI26471SVR

Inhaltsverzeichnis

Sicherheit	3	Kochen mit Celsius°Cooking™	28
Einführung	8	Kochen mit Celsius°Cooking™Kochgeschirr und Hestan Cue-Programme	29
Sehr geehrter Kunde,	8	Schritt-für-Schritt Kochanleitung auf CelsiusCooking.com	34
Ihr Kochfeld	10	Abzughaubensteuerung	35
Induktionskochfeld	10	ConnectLife und Wi-Fi	36
Verwendung	11	ConnectLife-App und Wi-Fi-Verbindung	36
Verwendung der		Firmware-Update	39
Touchscreen-Bedienelemente	11	Einstellungen	40
Kochen mit Induktion	11	Pflege	43
Wie Induktion funktioniert	12	Reinigen	43
Energiemanagement	12	Problemlösung	44
Töpfe	14	Allgemein	44
Induktionsgeräusche	16	WLAN-Fehlerbehebung	47
Einstellungen der Leistungsstufe	17	Installation	48
Bedienfeld	18	Sicherheit	48
Angaben auf dem Display	19	Installieren eines eingebauten Kochfelds	51
Betrieb	20	Lüftungsschlitze im unteren Küchenschrank	53
Ein- und Ausschalten des Kochfelds	20	Unterputzmontage in die Arbeitsplatte	54
Kindersicherung	20	Schaumdichtung anbringen	58
Kochen	21	Elektroinstallation	59
Standardkochen	21	Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz	59
Verschiebungsfunktion	22	Anschluss	59
Automatische Überbrückung der Kochzone	22	Strombegrenzer	66
Chef-Modus	22	Umweltschutz	67
Pause	23	Entsorgung von Gerät und Verpackung	67
Recall-Funktion	23	Informationen zur Konformität	68
Zeitfunktionen	24		
Heiße Kochzone	25		
Überhitzungsschutz	25		
Kochen mit dem PLUS-Menü	26		

WARNUNG!

Lesen Sie vor dem Gebrauch die Sicherheitsvorschriften !

Allgemeine Sicherheitshinweise

Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder verschiedene Steuerungssysteme geeignet.

Bei Beschädigung des Anschlusskabels, darf dieses nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um einen Stromschlag zu vermeiden (nur für Geräte, die mit einem Verbindungskabel ausgeliefert werden).

Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da diese einen Stromschlag verursachen können.

VORSICHT!

HINWEIS: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Auch kurze Kochvorgänge müssen beaufsichtigt werden.

Legen Sie auf die Induktionskochzone keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel, da sich diese stark erwärmen können.

Schalten Sie nach dem Gebrauch das Kochfeld-Element über dessen Steuerung aus und verlassen Sie sich nicht allein auf den Pfannendetektor.

Brandgefahr!

Brandgefahr:Niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

Haushalte mit Kindern und Menschen mit besonderen Bedürfnissen

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen bedient werden, wenn

Sicherheit

sie entsprechend beaufsichtigt werden oder eine Unterweisung zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen.

Beaufsichtigen Sie Kinder, wenn diese das Gerät gebrauchen und achten Sie darauf, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

WARNUNG!

WARNHINWEIS: Während des Gebrauchs erhitzen sich das Gerät und seine berührbaren Teile. Es sollte darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden währenddessen beaufsichtigt.

WARNHINWEIS: Bei eingeschaltetem Gerät können die äußeren Bauteile heiß werden. Kleinkinder sollten sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten.

WARNHINWEIS: Berührbare Teile erhitzen sich bei Gebrauch. Um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden, sollten Kinder ferngehalten werden.

Gefahr eines Stromschlags!

WARNUNG!

WARNHINWEIS: Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines eventuellen Stromschlags zu vermeiden.

WARNHINWEIS: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer NIEMALS mit Wasser, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken die Flammen dann ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

WARNUNG: Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.

Die Trennvorrichtungen müssen gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen, Trocknen von Tieren, Papier, Textilien oder Kräutern, da es zur Beschädigung des Gerätes oder zu einem Brand kommen kann.

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker oder Experten an das Stromnetz angeschlossen werden. Manipulationen am Gerät oder nicht professionelle Reparaturen können zu schweren Verletzungen oder Schäden am Produkt führen.

Wenn ein anderes Elektrogerät an eine Steckdose in der Nähe des Geräts angeschlossen ist, stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit heißen Kochzonen in Kontakt kommt.

Wurde das Netzkabel beschädigt, sollte es vom Hersteller oder einem autorisierten Servicetechniker ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Falls Sie das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche benutzen, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern auf der Oberfläche kommen. Erhitzen Sie niemals Lebensmittel in Aluminiumfolie oder in Plastikbehältern auf dem Kochfeld. Solche Folien oder Behälter können schmelzen, was zu einem Brand oder einer Beschädigung des Kochfelds führen kann.

Bewahren Sie keine temperaturempfindlichen Gegenstände wie Reinigungs- oder Waschmittel, Sprühdosen, etc. unterhalb des Geräts auf.

WARNUNG!

Lesen Sie vor dem Anschluss des Gerätes bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung durch. Die Beseitigung einer Störung bzw. Reklamation, die wegen eines unfachmännischen Anschlusses oder Gebrauchs entstanden ist, wird von der Garantie nicht gedeckt.

Temperatursicherheit

Ein Sensor misst kontinuierlich die Temperatur bestimmter Teile des Kochfelds. Jede Kochzone ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Temperatur der Glaskeramik-Kochzone misst, um das Risiko einer Überhitzung beim Trockenkochen einer Pfanne zu vermeiden. Bei zu hohen Temperaturen wird die Leistung automatisch reduziert oder das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Kochzeit-Begrenzer

Der Kochzeit-Begrenzer ist eine Sicherheitsfunktion Ihres Kochgeräts. Er wird aktiviert, wenn Sie vergessen, Ihr Kochfeld auszuschalten.

Je nach der gewählten Garstufe wird die Kochdauer wie folgt begrenzt:

Einstellung	Die Kochzone schaltet sich automatisch ab nach:
1 und 2	9 Stunden
3, 4 und 5	6 Stunden
6, 7 und 8	4 Stunden
9	3 Stunden
10	2 Stunden
11 und 12	1 Stunde

Der Kochzeit-Begrenzer schaltet die Kochzonen aus, wenn die Zeit in der Tabelle abgelaufen ist.

Einstellung	Die Kochzone wird automatisch auf Stufe 12 geschaltet nach:
Boost	10 Minuten

Der Kochzeit-Begrenzer für eine bestimmte Kochzone wird zurückgesetzt, nachdem der Benutzer die Stufe der bestimmten Kochzone geändert hat.

HINWEIS!

Timer für die Kochzone haben Vorrang vor dem Kochzeit-Begrenzer.

Sehr geehrter Kunde,

Dieses Kochfeld wurde für echte Kochliebhaber entwickelt. Das Kochen auf einem Induktionskochfeld bietet eine Reihe von Vorteilen. Es ist einfach, da das Kochfeld schnell reagiert und auch auf eine sehr niedrige Leistung eingestellt werden kann. Da es darüber hinaus auch auf ein hohes Leistungsniveau eingestellt werden kann, kann es Speisen sehr schnell zum Kochen bringen. Der große Raum zwischen den Kochzonen sorgt für komfortables Kochen.

Das Kochen auf einem Induktionskochfeld unterscheidet sich vom Kochen mit einem herkömmlichen Gerät. Beim Induktionskochfeld wird ein Magnetfeld zur Wärmeerzeugung verwendet. Deshalb ist auch nicht jeder Topf ohne weiteres verwendbar. Näheres hierzu finden Sie im Kapitel „Kochgeschirr“.

Für höchste Sicherheit ist das Induktionskochfeld mit verschiedenen Temperatursicherungen und einer Restwärmanzeige ausgestattet, die anzeigt, welche Kochzonen noch heiß sind.

In dieser Bedienungsanleitung wird beschrieben, wie Sie Ihr Induktionskochfeld optimal einsetzen können. Neben Informationen über die Bedienung erhalten Sie auch Hintergrundinformationen, die beim Gebrauch dieses Produktes behilflich sein können. Außerdem finden Sie darin Kochtabellen und Reinigungstipps.

Lesen Sie erst die Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zurate ziehen zu können.

Das Handbuch dient auch als Nachschlagewerk für Servicetechniker. **Bitte kleben Sie deshalb die Geräte-Identifikationskarte auf die Rückseite der Anleitung.** Die Geräte-Identifikationskarte enthält alle Informationen, die der Servicetechniker benötigt, um auf Ihre Bedürfnisse und Fragen angemessen reagieren zu können.

Viel Spaß beim Kochen!

Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

 **INFORMATION!**

Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

 **WARNUNG!**

Warnung – Gefahr

 **ELEKTROSCHOCK!**

Warnung – Stromschlaggefahr

 **HEIßE OBERFLÄCHE!**

Warnung – heiße Oberfläche

 **BRANDGEFAHR!**

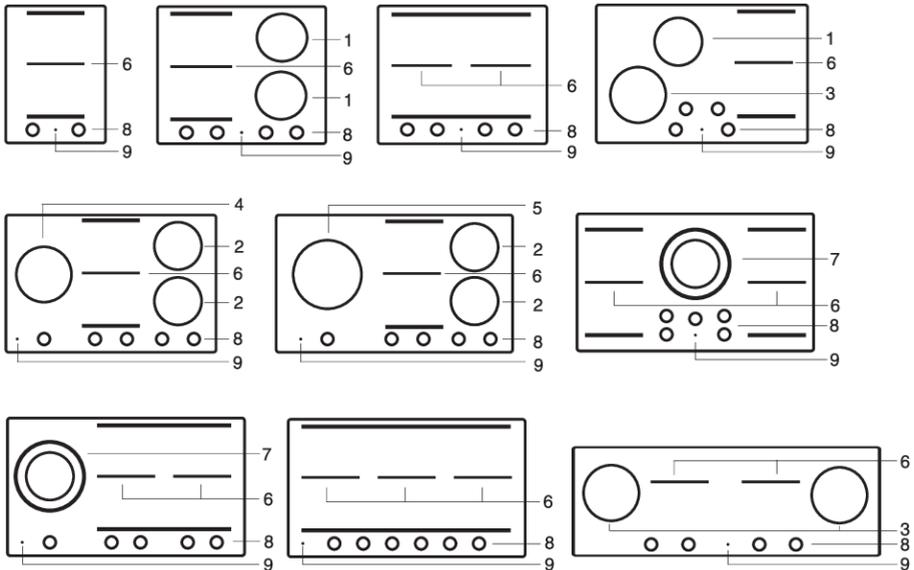
Warnung – Brandgefahr

Ihr Kochfeld

Induktionskochfeld

(vom Modell abhängig)

Da die Geräte, für die diese Anleitung erstellt wurde, unterschiedliche Ausstattungen haben können, können in der Anleitung Funktionen oder Ausstattungen beschrieben sein, die in Ihrem Gerät nicht vorhanden sind.



1. Kochzone \varnothing 18 cm – 1,85 kW / 3,0 kW (Boost)
2. Kochzone \varnothing 18 cm – Max. 1,4 kW / 3,0 kW (Boost)
3. Kochzone \varnothing 21 cm – Max. 2,3 kW / 3,7 kW (Boost)
4. Kochzone \varnothing 21 cm – Max. 2,3 kW / 3,0 kW (Boost)
5. Kochzone \varnothing 26 cm – Max. 2,6 kW / 3,7 kW (Boost)
6. Bridge-Induktionskochzone 18 x 22 cm – Max. 2,3 kW / 3,7 kW (Boost)
7. Doppelring-Kochzone:
 - \varnothing 18 cm – Max. 1,85 - 3,0 kW (Boost)
 - \varnothing 26 cm – Max. 2,60 - 5,5 kW (Boost)
8. Bedienfeld (nur sichtbar, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist)
9. Ein/Aus-Touch-Taste

INFORMATION!

Die maximale Leistung hängt von der Art des verwendeten Kochgeschirrs und vom thermischen Zustand des Geräts ab.

Verwendung der Touchscreen-Bedienelemente

- Die Touch-Steuererelemente sind möglicherweise gewöhnungsbedürftig, wenn Sie an andere (Dreh-) Steuererelemente gewöhnt sind. Legen Sie die Fingerspitze flach auf die Steuerung, um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen. Sie müssen keinen Druck ausüben.
- Die Berührungssensoren reagieren bereits auf sehr leichten Druck, beispielsweise einer Fingerspitze. Bedienen Sie die Steuererelemente nicht mit anderen Objekten.
- Das Kochfeld wird mithilfe eines Schiebereglers bedient. Sie können entweder den ausgewählten Teil des Schiebereglers berühren oder im Kreis im Uhrzeigersinn schieben, um ihn zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um den Leistungspegel und die Temperatur zu verringern.
- Berühren Sie die gewünschte Stelle auf dem Schieberegler, um die Leistungsstufe der Kochzone einzustellen. Wenn Sie den Schieberegler berühren, wird die ausgewählte Leistungsstufe auf dem Kochzonen-Display angezeigt.
- Der ausgewählte Teil des Schiebereglers leuchtet vollständig auf.

Kochen mit Induktion

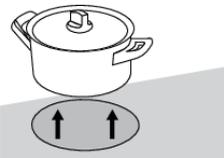
Das Kochen mit Induktion ist schnell

Am Anfang werden Sie überrascht sein, wie schnell das Induktionskochen funktioniert. Besonders bei höheren Einstellungen beginnen Lebensmittel und Flüssigkeiten sehr schnell zu kochen.

Es ist am besten, Pfannen nicht unbeaufsichtigt zu lassen, um ein Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden.



Lassen Sie beim Kochen immer den Deckel auf der Pfanne, um Energie- und damit Temperaturverluste zu vermeiden.



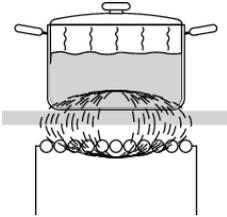
Achtung

Stellen Sie auf die Kochzonen nur Töpfe mit sauberen Böden und heben Sie die Töpfe immer hoch, wenn Sie sie auf dem Kochfeld bewegen möchten.



Sandkörner, Salz, Zucker oder Kristalle können Kratzer verursachen, die sich nicht mehr entfernen lassen.

Wie Induktion funktioniert



In dem Gerät wird ein magnetisches Feld erzeugt. Wenn ein Topf mit eisernem Boden auf eine Kochzone gestellt wird, entsteht im Topfboden ein Induktionsstrom. Dieser Induktionsstrom erzeugt Hitze im Topfboden.

Bequem

Die elektronische Bedienung kann präzise und einfach eingestellt werden. Mit der niedrigsten Kochstufe können Sie z. B. direkt im Topf Schokolade schmelzen oder Zutaten zubereiten, die Sie normalerweise im Wasserbad erhitzen würden.

Schnell

Dank der hohen Leistungsstufen des Induktionskochfeldes ist das Aufkochen von Flüssigkeiten sehr schnell. Das Durchgaren von Speisen dauert genauso lange wie bei anderen Gararten.

Sauber

Das Kochfeld ist leicht zu reinigen. Da die Kochzonen nicht heißer werden als die Pfannen selbst, können keine Speisen auf der Kochzone angebrannt werden.

Sicher

Die Hitze wird im Topf selbst erzeugt. Die Glasplatte wird nicht heißer als der Topf. Hierdurch bleibt die Kochzone bedeutend kühler im Vergleich zu Kochzonen eines Keramik- oder Gaskochfeldes. Nachdem ein Topf von der Kochzone genommen wurde, kühlt sich diese schnell ab.

Energiemanagement

Dieses Induktionskochfeld ist mit einem intelligenten Energiemanagementsystem ausgestattet. Dieses System stellt sicher, dass eine maximal zulässige Leistung aus Sicherheitsgründen nicht überschritten werden kann.

- Das intelligente Energiemanagementsystem ordnet die Energieverteilung über die Zonen automatisch an. Das bedeutet, dass das Kochfeld die Leistung einer Zone automatisch verringern kann, wenn die Leistungsstufe einer anderen Zone erhöht wird. Der Aktivitätsgrad des Energiemanagementsystems hängt von der verfügbaren Leistung pro elektrischer Phase, der Einstellung des Strombegrenzers und der angeschlossenen Last ab.
- Die Leistung einer Zone kann die Leistung einer anderen Zone beeinflussen, da die maximal erhältliche Leistung auf die Zonen verteilt wird. Wenn die kombinierten Zonen beim Einstellen einer neuen Leistungsstufe die maximal verfügbare Leistung erreichen, werden die Leistungsstufen einer oder mehrerer Zonen automatisch innerhalb der Leistungsgrenze reduziert. Dies wird durch das Blinken des entsprechenden Bedienelementes angezeigt.
- Falls eine Zone für Celsius Cooking verwendet wird, hat diese Zone immer höchste Priorität.
- Ein Eingreifen des intelligenten Energiemanagementsystems ist wahrscheinlicher, wenn der Strombegrenzer auf einen niedrigeren Wert eingestellt ist.

- Die Einstellung des Strombegrenzers muss von einem zugelassenen und qualifizierten Installateur entsprechend Ihrem Anschluss und Ihren Leistungsschaltern vorgenommen werden (siehe „Strombegrenzer“ für Details zu Stromstärke und elektrischer Installation).

Verwendung

Töpfe

Induktionsgeeignete Kochtöpfe

Das Induktionskochen stellt bestimmte Anforderungen an die Qualität der Töpfe.

WARNUNG!

Töpfe, die vorher auf einer Gaskochmulde benutzt wurden, sind nicht mehr für Induktionskochfelder geeignet.

Verwenden Sie nur Töpfe, die für das Induktionskochen geeignet sind, mit einem dicken (mindestens 2,25 mm) und flachen Boden.

- Am besten eignet sich Kochgeschirr mit dem „Class Induction“-Gütezeichen.

INFORMATION!

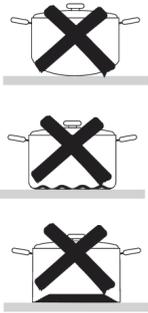
Sie können selbst mithilfe eines Magneten überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Ein Topf ist geeignet, wenn der Topfboden von dem Magnet angezogen wird.

Geeignet	Ungeeignet
Spezielle Edelstahlpfannen	Keramik
Class Induction	Edelstahl
Strapazierfähige emaillierte Pfannen	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium

WARNUNG!

Vorsicht bei emailliertem Kochgeschirr:

- die Emaille kann abplatzen (die Emaille löst sich vom Stahl), wenn Sie das Kochfeld bei hoher Einstellung einschalten, wenn die Pfanne (zu) trocken ist
- Der Boden der Pfanne kann sich verziehen - zum Beispiel: Aufgrund von Überhitzung
- emaillierte Pfannen langsam erhitzen



WARNUNG!

Verwenden Sie niemals Töpfe mit gewölbtem Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen, wodurch das Gerät zu warm wird. Dies kann dazu führen, dass die Glasplatte springt und der Topfboden schmilzt. Schäden, die durch die Verwendung von nicht geeigneten Töpfen oder Trockenkochen entstehen, fallen nicht unter die Garantie.

Minimaler Topf- oder Pfannendurchmesser

Der Durchmesser des Topfbodens muss mindestens 12 cm betragen. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie einen Topf mit dem gleichen Durchmesser wie die Kochzone verwenden. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtöpfe

Induktionskochen eignet sich sehr gut für das Kochen in Schnellkochtöpfen. Die Kochzone reagiert sehr schnell und der Schnellkochtopf kann sehr schnell Druck aufbauen. Sobald Sie eine Kochzone abschalten, wird der Vorgang des Erhitzens sofort unterbrochen.

Topf- und Pfannenerkennung

Die Kochzone erkennt automatisch geeignetes Kochgeschirr auf einer Kochzone. Die Anzeige der Kochzone leuchtet auf.

Integrierte Pfannen- und Topferkennung

Wenn für eine Kochzone eine bestimmte Leistungsstufe eingestellt ist und sich keine geeignete Pfanne oder Topf in der Kochzone befindet, liefert die Kochzone keine Leistung. Nach einer gewissen Zeit schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

Grill-Teller

Das Kochfeld verfügt über eine Grillfunktion (je nach Modell) zur Verwendung einer Grillplatte oder Teppan Yaki. Die Funktion hält die Grillplatte oder Teppan Yaki auf einer idealen Temperatur zum Grillen.

Induktionsgeräusche

Ein Ticken

Dieses Geräusch kann bei niedrigeren Leistungsstufen oder durch die automatische Topferkennung verursacht werden.

Das Kochgeschirr erzeugt Lärm

Pfannen können beim Kochen Geräusche machen. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Topf oder zur Pfanne verursacht. Das ist bei manchen Pfannen völlig normal. Dadurch werden weder die Pfannen noch das Kochfeld beschädigt.

Der Lüfter macht Geräusche

Um die Lebensdauer und Leistung der Elektronik zu erhöhen, ist das Gerät mit Lüftern ausgestattet. Während der intensiven Nutzung des Geräts wird der Lüfter aktiviert, um das Gerät abzukühlen, und Sie hören ein summendes Geräusch. Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.

Einstellungen der Leistungsstufe

Die nachstehende Tabelle gilt nur als Leitfaden, weil der Einstellwert von der Menge und Zusammensetzung des Topfs und dessen Inhalt abhängt.

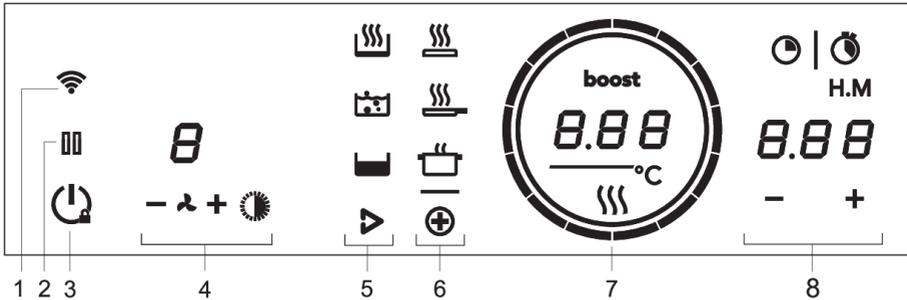
Stufe	Zweck
Verwenden Sie die Einstellungen 1 - 5 für:	<ul style="list-style-type: none"> • Bouillon kochen • Zubereiten von Schmorfleisch • Schmoren von Gemüse • Schmelzen von Schokolade • Pochieren • Käse schmelzen
Verwenden Sie die Einstellungen 6 - 9 für:	<ul style="list-style-type: none"> • Kochen von großen Mengen • Auftauen von hartem gefrorenen Gemüse • Braten dicker paniierter Fleischscheiben
Verwenden Sie die Einstellungen 10 - 11 für:	<ul style="list-style-type: none"> • Backen dicker Pfannkuchen • Braten dicker paniierter Fleischscheiben • Braten von Speck (Fett) • Kochen von rohen Kartoffeln • Zubereitung von Backfisch • Garen von Fisch • Braten dünner paniierter Fleischscheiben
Verwenden Sie die Einstellung 12 für Folgendes:	<ul style="list-style-type: none"> • Anbraten von Fleisch, • Kochen von Fisch, • Zubereiten von Omeletts, • Braten von gekochten Kartoffeln, • Frittieren von Lebensmitteln.
Verwenden Sie die Boost-Funktion für Folgendes:	<ul style="list-style-type: none"> • Speisen oder Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen • Andünsten von Blattgemüse

Stromverteilung der Kochzonen

- Je nach Kochfeldtyp können sich die Kochzonen gegenseitig beeinflussen. Wenn mehrere dieser Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet sind, wird die Leistung automatisch zwischen ihnen aufgeteilt.
- Wenn die maximale Kapazität der Kombination von Kochstufen während der Einstellung erreicht ist, werden eine oder mehrere Zonen zu diesem Zeitpunkt automatisch auf die höchstmögliche Einstellung reduziert. Dies wird durch das Blinken des entsprechenden Steuerelements angezeigt.

Bedienfeld

(Layout der Benutzeroberfläche ist modellabhängig)

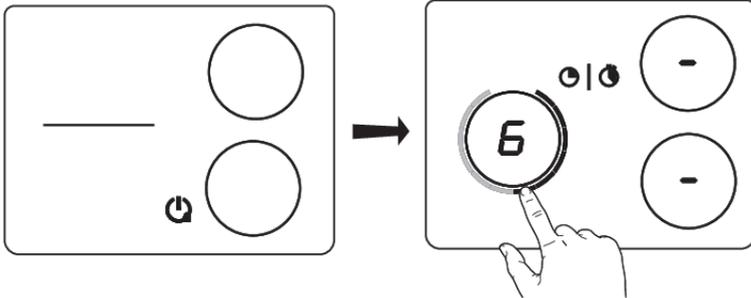


1. Wi-Fi/Connectivity
2. Pause
 - Tastensperre zum Reinigen
 - Unterbrechen und weiterkochen
3. Ein/Aus
 - Kindersicherung
4. Abzughaubensteuerung
 - Minus
 - VENTILATOR
 - Plus
 - Beleuchtung
 - Display
5. Hestan Cue
 - Erwärmen und braten
 - Sieden/Kochen in Wasser
 - Langsames Kochen oder Sous Vide
6. PLUS-Programme
 - Grill
 - Frittieren/Wok
 - Erwärmen/warm halten
7. Kochstufen- oder Temperaturanzeige
 - Restwärmeanzeige
 - Boost-Anzeige
8. Zeitfunktionen
 - Stoppuhr
 - Küchentimer

Angaben auf dem Display

In-Display	Status
–	Leistungsstufe „0“ für eine Kochzone
12	Leistungsstufe, die für eine Kochzone eingestellt ist; 1 = niedrig / 12 = hoch
Boost	Boost-Funktion aktiv
L	Die Verriegelungsfunktion ist aktiviert; Das Bedienfeld ist gesperrt
≡	Restwärmeanzeige; Das Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige für jede Kochzone, um anzuzeigen, welche Kochzonen nach dem Ausschalten noch heiß sind. Obwohl das Kochfeld ausgeschaltet ist, bleibt die Anzeige so lange eingeschaltet, wie die Kochzone heiß ist! Berühren Sie diese Kochzonen nicht, wenn diese Anzeige leuchtet. Gefahrenhinweis! Verbrennungsgefahr.
E	Fehlercode; Siehe Kapitel Problemlösung
⊕	PLUS-Programme
	Grill
	Frittieren/Wok
	Erwärmen/warm halten
▷	Hestan Cue-Programme
	Erwärmen und braten
	Sieden/Kochen in Wasser
	Langsames Kochen oder Sous Vide

Ein- und Ausschalten des Kochfelds

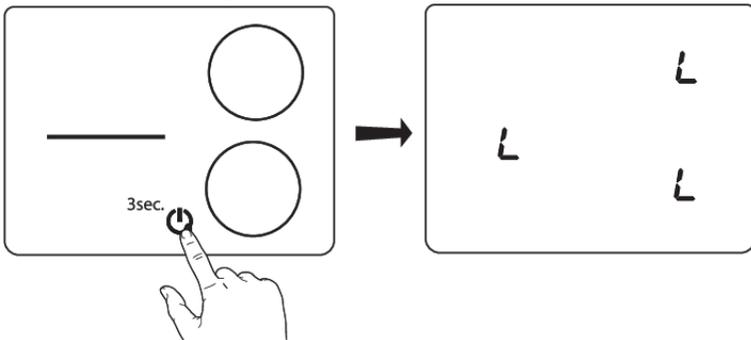


Berühren Sie die Ein/Aus-Taste , um das Kochfeld einzuschalten. Es ertönt ein kurzer Piepton. Die Ringe aller Schieberegler leuchten auf, und der Schieberegler wird allmählich ausgeblendet. Der Schieberegler bleibt nur in den ausgewählten Kochzonen beleuchtet, in denen Sie die Töpfe platziert haben. Wird ein Topf entfernt, schaltet sich der Schieberegler aus, während alle internen Ringe aufleuchten.

INFORMATION!

Ist 60 Sekunden lang keine Kochzone aktiv, schaltet sich das Kochfeld aus.

Kindersicherung



Das Bedienfeld kann gesperrt werden, um ein versehentliches Einschalten zu verhindern.

Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Ein/Aus-Taste drücken. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste  und halten Sie sie für 3 Sekunden gedrückt. Die Anzeige  erscheint auf dem Display und die Kochfeldsteuerungen werden gesperrt. Um die Bedienelemente zu entsperren, gehen Sie auf die gleiche Weise vor. Die Anzeige  wird zusammen mit Schieberegler auf allen Kochzonenanzeigen angezeigt, auf denen Pfannen vorhanden sind, und die Kochfeldsteuerungen werden entsperrt.

💡 INFORMATION!

Die Kindersicherung sollte vor Beginn der Reinigung aktiviert werden, um ein versehentliches Einschalten des Kochfelds zu vermeiden.

Kochen

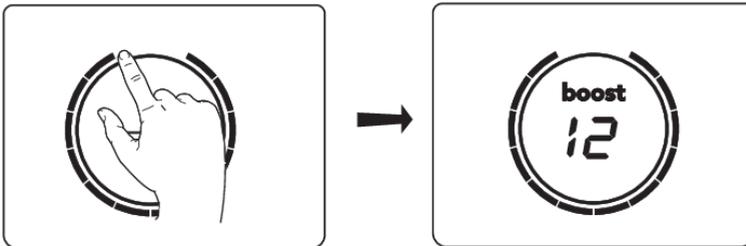
Es stehen drei Kochmodi zur Verfügung:

1. Standardkochen mit Leistungsstufen
2. Kochen mit dem PLUS-Menü
3. Hestan Cue-Kochen durch Messung der Temperatur des Kochgeschirrs

Standardkochen

Stellen Sie die Pfanne auf eine bestimmte Kochzone. Stellen Sie die Leistungsstufe wie gewünscht ein. Die Leistungsstufe kann durch kreisförmige Bewegungen oder durch direktes Berühren eines Bereichs oder einer Position auf dem Schieberegler eingestellt werden. Die Schieberegler-Elemente werden vollständig beleuchtet. Um die Kochzone auszuschalten, schieben Sie nach hinten oder berühren Sie den leeren Bereich oben auf dem Schieber auf der rechten Seite.

Boost



Für schnelles Kochen kann Boost für jede Kochzone aktiviert werden. Auf diese Weise können Sie große Mengen an Speisen mit zusätzlicher Leistung schnell erhitzen. Boost ist nicht länger als 10 Minuten aktiv; dann wird die Leistungsstufe automatisch auf 12 gesenkt. Wenn das Kochfeld nicht zu heiß ist, kann der Boost nach dem Ausschalten für 10 Minuten wieder aktiviert werden.

Boost-Funktion aktivieren

Aktivieren Sie zuerst die Leistungsstufe 12 und drücken Sie dann die Taste für die Leistungsstufe 12 ein zweites Mal. „**Boost**“ wird auf dem Display angezeigt. Die Boost-Funktion ist jetzt aktiviert.

Alternativ kann die Leistungsstufe 12 im Uhrzeigersinn aktiviert und etwas über die Taste 12 hinausgeschoben werden.

Wenn Auto-Boost aktiviert ist (siehe Kapitel „Einstellungen“), Boost wird immer zusammen mit Leistungsstufe 12 aktiviert.

Boost deaktivieren

Um den Boost für die gewählte Kochzone zu deaktivieren, drücken Sie erneut die Stufe 12 oder eine andere Leistungsstufe auf dem Schieberegler.

⚡ INFORMATION!

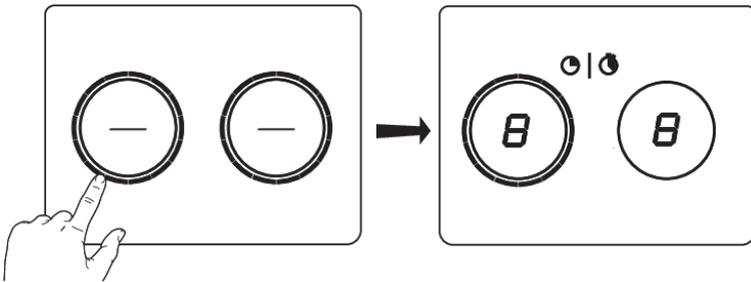
Um eine Überhitzung zu vermeiden, kann das elektronische Regelsystem die Boost-Funktion automatisch vorzeitig deaktivieren und den Leistungspegel auf 12 senken.

Befindet sich kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone, blinkt die eingestellte Temperatur auf. Nach einer Minute wird die Kochzone ausgeschaltet.

Verschiebungsfunktion

Wenn Sie die Pfanne aus einer aktiven Kochzone nehmen und innerhalb von 6 Sekunden auf eine andere Kochzone stellen, können alle Einstellungen für den Timer und das Kochen durch Berühren des Schiebereglers der neuen Kochzone in diese übertragen werden. Um diese Möglichkeit anzuzeigen, zeigt die neue Kochzone die kopierten Einstellungen auf dem Schieberegler an. Wurde die Bestätigung abgeschlossen, wird die vorherige Kochzone deaktiviert.

Automatische Überbrückung der Kochzone



Zwei benachbarte quadratische Kochzonen können zu einer einzigen großen Kochzone zusammengelegt werden. Die Topfpositionserkennung wird nach dem Einschalten des Gerätes automatisch aktiviert. Wenn ein Topf auf das Kochfeld gestellt wird, erkennt die Topferkennung dessen Position und verbindet automatisch die Bridge-Kochzonen je nach Topfgröße (nur bei bereits eingeschaltetem Kochfeld).

Der Leistungspegel oder die Temperaturen werden gleichzeitig in beiden überbrückten Kochzonen angezeigt, aber der Leistungspegel oder die Temperatur können nur am linken oder oberen Schieberegler eingestellt werden.

Sie können die Kochzone lösen oder manuell überbrücken, indem Sie gleichzeitig die beiden entsprechenden Schieberegler berühren.

Chef-Modus

(nur bei Typmodellen: HI29672SV HI29672SVI HI29671SV)

In diesem Modus werden alle Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet und das Kochfeld in drei Zonen unterteilt.

- In allen Kochzonen auf der linken Seite wird die Leistungsstufe 12 automatisch aktiviert.
- In allen Kochzonen in der Mitte wird die Leistungsstufe 7 automatisch aktiviert.
- In allen Kochzonen auf der rechten Seite wird die Leistungsstufe 1 automatisch aktiviert.

Die Leistungsstufen können dann auf einen beliebigen Wert eingestellt werden.

Um diesen Modus zu aktivieren, berühren Sie zwei Schieberegler gleichzeitig für 3 Sekunden. Alle Zonen müssen inaktiv sein und Celsius°Cooking™-Pfannen sollten nicht verwendet werden. Um diesen Modus zu deaktivieren, tippen Sie gleichzeitig auf zwei beliebige Schieberegler.

In diesem Modus warnt das Kochfeld nicht vor einer leeren Kochzone, auch wenn auf keiner Kochzone ein geeigneter Topf steht. Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn 10 Minuten lang kein Kochtopf auf dem Kochfeld erkannt wird.

INFORMATION!

Bitte heben Sie Pfannen an, wenn Sie sie von einer Zone zur anderen bewegen, nicht schieben.

Pause

Die Pausen-Funktion  Mit dieser Funktion kann der Betrieb des gesamten Kochfelds für bis zu 10 Minuten unterbrochen werden. So können Sie innerhalb kurzer Zeit vom Gerät weggehen oder das Kochfeld sicher reinigen, ohne Ihre Einstellungen zu verlieren.

Pause aktivieren

Mindestens eine Kochzone muss aktiv sein.

Berühren Sie die Pause-Taste . Es ertönt ein kurzes Signal. Die Einstellungen aller aktiven Kochfelder werden auf Stufe 2 reduziert.

Alle Timerfunktionen werden pausiert.

Alle Tasten außer der Pause sind inaktiv  und ein/aus -Taste.

Wenn innerhalb von 10 Minuten keine Taste gedrückt wird, schalten sich alle aktiven Kochzonen automatisch aus.

Hestan Cue-Programme pausieren nicht, da sie automatisch ausgeführt werden.

Pause ausschalten

Drücken Sie die Pause-Taste innerhalb von 10 Minuten erneut.

Das Kochfeld arbeitet weiterhin mit den gleichen Einstellungen wie vor der Pause.

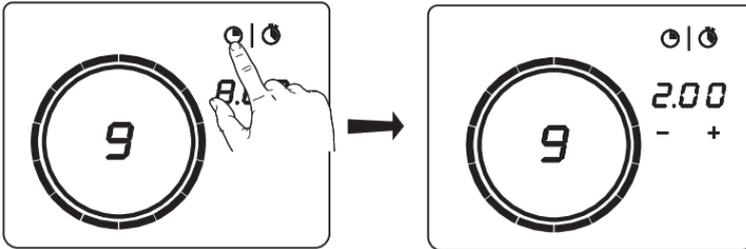
Die Timer wurden ebenfalls nicht angehalten.

Recall-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie sämtliche Einstellungen der Kochzonen abrufen, wenn das Kochfeld versehentlich ausgeschaltet wurde.

Innerhalb von 6 Sekunden muss das Kochfeld wieder eingeschaltet werden. Sofern Sie innerhalb von 6 Sekunden irgendwo auf den Schieberegler drücken, werden alle Einstellungen vor dem letzten Ausschalten des Geräts abgerufen.

Zeitfunktionen



Jede Kochzone verfügt über zwei Timer: einen Countdown-Programm-Timer und eine Stoppuhr (Countup-Timer).

Countdown-Timer

Der Countdown-Timer erleichtert den Garvorgang, indem Sie die Garzeit für die ausgewählte Kochzone einstellen können. Ist die am Timer eingestellte Zeit abgelaufen, schaltet sich die Kochzone automatisch aus und gibt ein akustisches Signal aus. Schalten Sie das akustische Signal durch Berühren der Countdown-Timer-Taste aus ; alternativ schaltet es sich nach einer Weile automatisch aus. Der Countdown-Timer kann für alle Kochzonen unabhängig eingestellt werden.

Countdown-Timer einstellen

- Drücken Sie die Countdown-Timer-Auswahltaste  für die gewünschte aktive Kochzone. Die Taste und **0:00** blinken auf der Kochzonenanzeige.
- Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein mit **+** und **-**.
- Wenn die Zeit nicht innerhalb von fünf Sekunden eingestellt wird, wird der Countdown-Timer deaktiviert.
- Wiederholen Sie die gleichen Schritte, um den Countdown-Programm-Timer für eine andere aktive Kochzone einzustellen.

HINWEIS!

Sofern Sie die Pfanne aus einer aktiven Kochzone nehmen, werden alle für diese Kochzone eingestellten Timer-Funktionen angehalten.

Countdown-Timer deaktivieren

Drücken Sie das Symbol  für die ausgewählte Kochzone und halten Sie diese 3 Sekunden lang gedrückt. Der Timer wird ausgeschaltet.

Countdown-Timer deaktivieren.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Alarm, die Taste für die jeweilige Kochzone blinkt und 0:00 blinkt auf dem Countdown-Timer-Display.
- Um den Alarm zu bestätigen und zu stoppen, drücken Sie die Countdown-Timer-Wahltaste , oder nehmen Sie den Topf von der Kochzone.



Kochzeitanzeige – Stoppuhr

Mithilfe der Stoppuhr können Sie feststellen, wie lange am Stück Sie auf der ausgewählten Kochzone gekocht haben; sie beginnt mit dem Zählen automatisch im Hintergrund.

- Drücken Sie die Stoppuhr-Taste.
- Die Stoppuhr-Zeit wird auf dem Display der Kochzone angezeigt.
- Die Stoppuhr kann zurückgesetzt werden, indem Sie die Stoppuhr-Taste 3 Sekunden lang drücken.

Heiße Kochzone

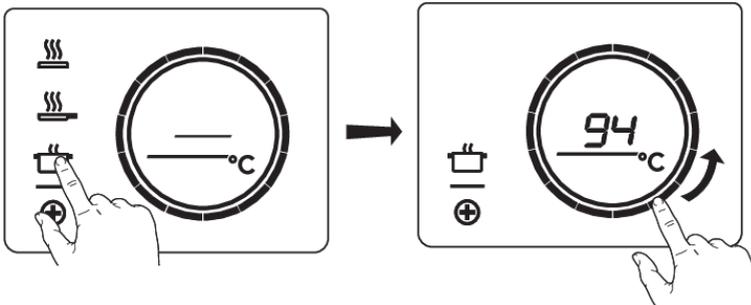
Das Heißzonensymbol  leuchtet auf, sofern die Kochzone nicht aktiv ist oder sofern sich kein Topf in der Kochzone befindet und die Temperatur höher als 65 °C ist.

Ist das Kochfeld ausgeschaltet und mindestens noch eine der Kochzonen heiß, bleibt der innere Kreis beleuchtet. Sinkt die Temperatur des Kochfelds unter 65 °C, gehen alle Leuchtanzeigen aus.

Überhitzungsschutz

- Das Kochfeld ist mit einem Lüfter ausgestattet, der die elektronischen Komponenten während des Kochens kühlt. Der Lüfter kann auch nach dem Ende des Kochvorgangs noch eine Weile in Betrieb sein.
- Das Induktionskochfeld ist außerdem mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der die elektronischen Komponenten vor Beschädigungen schützt. Der Überhitzungsschutz funktioniert auf verschiedene Weisen. Wird die Kochzonentemperatur sehr hoch, wird die Kochleistung automatisch reduziert. Reicht dies nicht aus, nimmt die Leistung der Kochzone weiter ab, bis die Sicherheitsmechanismen die Kochzone vollständig ausschalten. Hat sich das Kochfeld abgekühlt, steht seine Gesamtleistung wieder zur Verfügung.

⊕ Kochen mit dem PLUS-Menü



Das PLUS-Menü ermöglicht das Kochen mit halbautomatischen Programmen und ermöglicht das Temperaturgaren für alle Arten von Speisen, die dem Zweck des Programms entsprechen.

Tippen Sie auf die Menütaste PLUS ⊕ zur Anzeige der Programmzeile: Warmhalten/Aufheizen, Braten/Wok und Grillen (im Bridge-Modus).

Wählen Sie eines der Plus-Programme durch Antippen des entsprechenden Symbols. Dann stellen Sie die Temperatur mit dem Schieberegler ein. Sie können auch durch das Menü oder die Temperatur wechseln, indem Sie die entsprechende Taste lange drücken.

Wenn sich die Programm- oder Temperatúrauswahl 3 Sekunden lang nicht ändert, wird das Programm aktiviert. Um ein PLUS-Programm zu deaktivieren, drücken Sie die aktive Programmtaste etwa drei Sekunden lang oder wählen Sie manuell eine Leistungsstufe aus.

Fügen Sie immer Wasser, Öl oder Butter hinzu, bevor Sie ein Programm starten. Verwenden Sie keine leere Pfanne oder einen leeren Topf.

☰ Warm halten und aufheizen

Mit dieser Funktion können Sie beispielsweise Schokolade zum Schmelzen bringen (45 °C), Lebensmittel warm halten (70 °C), köcheln lassen (94 °C) oder zum Kochen bringen (100 °C).

☰ Frittieren/Wok

Mit dieser Funktion können Sie Gemüse, Fisch, Speck, Fleisch, Bratkartoffeln oder Eier mit Butter oder Öl zubereiten.

☰ Grill

Diese Funktion ist ausschließlich für überbrückte Kochzonen vorgesehen, die zu einer größeren Kochzone kombiniert werden.

Das Grillen ist für ATAG Induktionszubehör Grillplatte und Teppanyaki optimiert. Es funktioniert aber auch mit unterschiedlichem Kochgeschirr, ist aber möglicherweise weniger genau.

Einige Funktionen zeigen die Aufheizzeit an und zählen herunter. Während des Aufheizens blinken der Schieberegler und die eingestellte Temperatur. Wurde die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein kurzer Piepton und der Schieberegler leuchtet konstant auf. Sie können dann mit dem Kochen beginnen.

Der Sensor, der die Temperatur beim Kochen innerhalb der PLUS-Menüprogramme misst, befindet sich im Glas, unterhalb des Kochgeschirrs. Dadurch entsteht immer ein Offset zwischen Soll- und

Ist-Temperatur des Inhalts im Kochgeschirr. Die Temperatur des Inhalts im Kochgeschirr ist daher auch abhängig von Faktoren wie: Art der Pfanne, Volumen der Flüssigkeit und ob ein Deckel auf die Pfanne gelegt wird.

INFORMATION!

Bis zu einem Wert von 94 °C ermöglichen die Programme dem Kochfeld, die eingestellte Temperatur durch Messung der Glasoberflächentemperatur automatisch zu erreichen und zu halten. Dadurch wird verhindert, dass Flüssigkeiten am Boden der Pfanne überlaufen und anbrennen.

INFORMATION!

Ab 100 °C heizen die Programme Kochgeschirr mit unterschiedlichen Leistungsstufen auf. Die eingestellte Temperatur dient als Anhaltspunkt, welcher Temperaturbereich ungefähr erreicht werden kann. Der Kochvorgang muss überwacht werden.

INFORMATION!

Für mehr Genauigkeit wird Celsius°Cooking™-Kochgeschirr wie Bratpfanne, Kochtopf oder der Sensor empfohlen, mit separaten Funktionen dafür (siehe Kapitel Celsius°Cooking™).

INFORMATION!

Diese Menüfunktionen werden am besten am Anfang des Kochvorgangs gestartet. Eine bereits heiße Oberfläche beeinflusst die Leistung.

Kochen mit Celsius°Cooking™

Ihr neues Induktionskochfeld ist vollgepackt mit intelligenten Funktionen und Merkmalen, die das Kochen einfacher und angenehmer machen.

Um das Beste aus diesen herauszuholen und herauszufinden, was mit Celsius°Cooking™ möglich ist, können Sie auch zusätzliche angeschlossene Geräte kaufen, mit denen Sie die Temperatur und den Zeitpunkt vollständig kontrollieren können.

Mit diesem Gerät können Sie die volle Leistung von Celsius°Cooking™ freischalten, mit genauen Informationen über die Temperatur Ihrer Zutaten, um perfekte Ergebnisse zu erzielen. Das Gerät ist:



Sonde



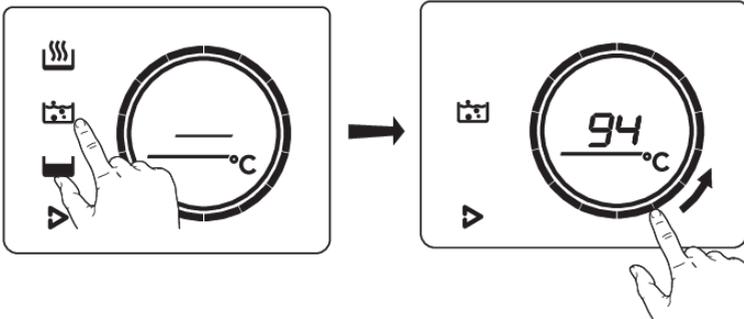
Bratpfanne



Kochtopf

Weitere Informationen finden Sie unter www.celsiuscooking.com, www.atag.nl und www.atag.be.

▷ Kochen mit Celsius°Cooking™Kochgeschirr und Hestan Cue-Programme

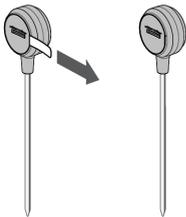


Diese Option beinhaltet das Garen entweder mit dem Celsius°Cooking™-Kochgeschirr, das kontinuierlich die Temperatur im Inneren des Kochgeschirrs misst oder Celsius°Cooking™-Temperaturfühler. Alle verwenden eine Bluetooth-Verbindung, um Informationen über die Temperatur an das Kochfeld zu senden.

System vorbereiten

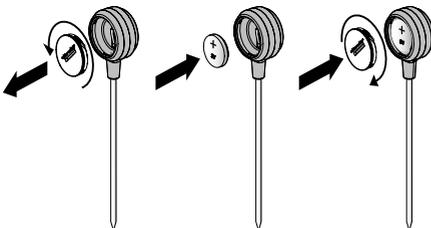
Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, stellen Sie bitte sicher, dass Sie alle Vorbereitungsschritte abgeschlossen haben. Andernfalls können Sie auf Schwierigkeiten stoßen oder das System versehentlich beschädigen.

Mit Celsius°Cooking™ sind Sie sicher, dass das Kochgeschirr immer genau die richtige Temperatur hat, die für die Zubereitung Ihrer Speisen erforderlich ist.



Vorbereitung von Celsius°Cooking™ Sonde

1. Ziehen Sie die Batterieschutzlasche aus dem Celsius°Cooking™ Sondengehäuse heraus.
2. Die Celsius°Cooking™ Sonde ist einsatzbereit. Falls erforderlich, ersetzen Sie die Batterie.

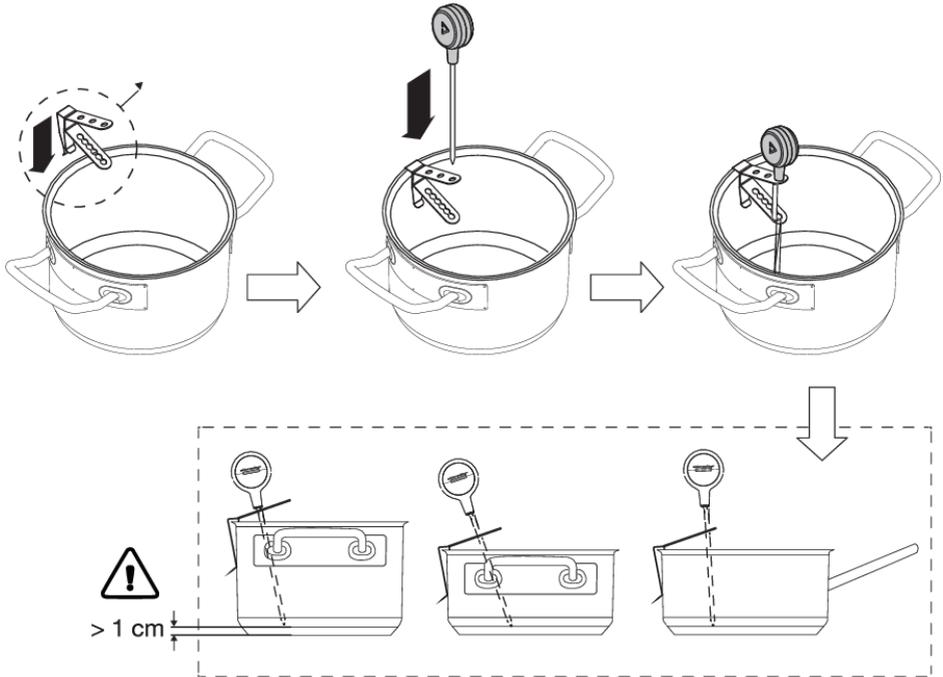


Batterieeinbau Celsius°Cooking™ Sonde

1. Schrauben Sie die Batterieabdeckung ab, entfernen Sie sie und setzen Sie die Batterie wieder ein (negative Seite (-) geht zuerst hinein).
2. Bringen Sie die Batterieabdeckung wieder an. Nicht überdrehen.

Setzen Sie die Celsius°Cooking™ Sonde in eine Pfanne

Die Celsius°Cooking™ Sonde kann mit verschiedenen Arten und Größen von Pfannen verwendet werden. Aufgrund der Verwendung einer Aufhängungshalterung mit unterschiedlichen Löchern kann die Sonde auf unterschiedliche Weise aufgehängt werden.



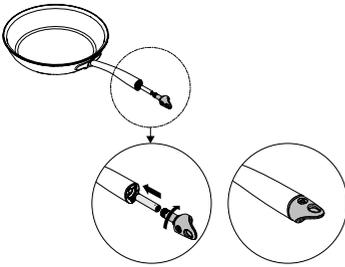
1. Schieben Sie die Aufhängungshalterung über den Pfannenrand.
2. Schieben Sie den Sondenstift von oben in die Aufhängevorrichtung. Die Spitze der Sonde sollte mind. 1 cm vom Pfannenboden entfernt sein.

HINWEIS!

Lassen Sie zwischen dem Pfannenboden und dem Messpunkt der Sonde einen Mindestabstand von 1 cm!

HINWEIS!

Falls die Konnektivität zwischen Kochgeschirr und Kochfeld instabil ist, könnte dies auf eine niedrige Batterieladung zurückzuführen sein. In diesen Fällen empfehlen wir, die Batterie zu wechseln.



Celsius°Cooking™ Kochgeschirr

1. Legen Sie eine AAA-Batterie in den Pfannenstiel ein (negatives (-) Ende geht zuerst hinein).
2. Stecken Sie das Ende der Griffkappe in den Pfannengriff und drehen Sie es um ein Viertel, um es zu sichern.

HINWEIS!

Tauschen Sie die Griffkappe eines Topfes (31620) nicht mit der einer Pfanne (31619) aus und umgekehrt.

Zuweisen des Kochgeschirrs zur Kochzone

Schalten Sie das Kochfeld ein und warten Sie bis zum Ende der Startanimation

Platzieren Sie das Celsius°Cooking™ Kochgeschirr oder eine normale Pfanne mit der Celsius°Cooking™ Sonde auf die gewünschte Kochzone. Nach der Erkennung tippen Sie zweimal schnell mit der Fingerspitze auf den Griffkappensensor oder das Sondengehäuse, um ihn zu aktivieren. Gleich nach dem Hestan Cue-Modus-Taste ► leuchtet auf. Zur Einstellung der Sonde Die Hestan Cue-Modus-Taste ► leuchtet auf jeder möglichen Kochzone auf. Drücken Sie die Hestan Cue-Modus-Taste ► auf der gewünschten Kochzone. Das Hestan Cue-Menü wird geöffnet. Durch nochmaliges kurzes Drücken kann es wieder geschlossen werden.

💡 INFORMATION!

Bitte vergewissern Sie sich, dass das Gerät bereits eingeschaltet ist, bevor Sie das Celsius°Cooking™ Kochgeschirr aufsetzen, damit das System seine Position eindeutig identifizieren kann.

Kochen mit den eingeschlossenen Hestan Cue Programmen

Das Kochfeld ist erhältlich mit integrierten Hestan Cue-Programmen, optimiert für Celsius°Cooking™-Kochgeschirr. Beim Kochen mit einem Teil des verfügbaren Celsius Cooking-Kochgeschirrs werden im geöffneten Menü die möglichen Kochmethoden angezeigt, die für das verwendete Kochgeschirr gelten. Verwenden Sie diejenige, die dem gewünschten Zweck entspricht:

🔥 Erwärmen und braten

Dieses Programm soll hohe Temperaturen schnell erreichen. Fügen Sie immer Öl oder Butter hinzu, bevor Sie damit beginnen. Überschreiten Sie für eine gesunde Küche nicht den Rauchpunkt des Altöls.

🍲 Sieden/Kochen in Wasser

Dieses Programm dient zum schnellen Erreichen höherer Wassertemperaturen. Füllen Sie das Kochgeschirr immer mit Wasser, bevor Sie es starten.

🍲 Langsames Kochen oder Sous Vide

Betrieb

Dieses Programm dient zur Steuerung niedriger bis mittlerer Temperaturen, damit keine hohen Temperaturen am Boden des Topfes oder der Pfanne entstehen können. Größere Mengen und festere Gerichte müssen ab und zu umgerührt werden, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.

Verwendung der Sonde als Kochthermometer

Wenn eine Celsius°Cooking™ -Sonde verwendet wird, kann sie auch als Thermometer verwendet werden, um z. B. die Kerntemperatur eines bestimmten Gerichts zu überwachen. Dies kann auf der normalen Kochstufe oder in den PLUS-Menüprogrammen erfolgen. Um die Sonde als Thermometer zu verwenden, heben Sie die Pfanne, die Sie verwenden möchten, für ein paar Sekunden an, legen Sie sie wieder auf die Zone und aktivieren Sie die Sonde durch Antippen. Wenn das Hestan Cue-Symbol auf dem Display angezeigt wird, berühren Sie es.

Die gemessene Temperatur wird gedimmt angezeigt.

Erkennung des Entfernens der Sonde

Wenn der Fühler während des Kochens herausgezogen wird, erkennt das Kochfeld dies und stoppt das Heizen. Nach dem Zurücklegen kann der Benutzer dies durch Berühren der jetzt blinkenden Hestan Cue-Modus-Taste bestätigen, oder es wird möglicherweise automatisch neu erkannt.

HINWEIS!

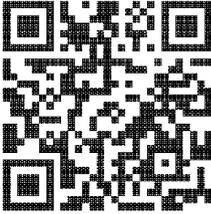
Auch das Hinzufügen von z. B. kaltem Wasser in den Topf kann dies auslösen!

Kochzone ausschalten

Berühren Sie den Schieberegler für die ausgewählte Kochzone und halten Sie ihn 3 Sekunden lang gedrückt. Das Zeichen – wird auf dem Display angezeigt.

Die Kochzone kann auch durch Drücken der ausgewählten Hestan Cue-Programmtaste für 3 Sekunden ausgeschaltet werden

Schritt-für-Schritt Kochanleitung auf CelsiusCooking.com



Perfekt schmeckendes Essen wird bei der richtigen Temperatur und mit der korrekten Gardauer zubereitet. Dank der Möglichkeit, die Temperatur anstelle der Leistungsstufen einzustellen, können Sie mit Hilfe von Anleitungen (Videos) Mahlzeiten perfekt zubereiten wie ein Chefkoch. Die Website CelsiusCooking.com ist voll von anregenden Rezepten mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen, die auf von Köchen erprobten Techniken basieren und Ihnen dabei helfen, immer wieder köstliche, garantiert gelingende Rezepte zuzubereiten.

CelsiusCooking.com

- Egal, ob Sie Koch oder Anfänger sind, CelsiusCooking.com wird Ihnen helfen, öfter bessere Gerichte zu kochen, indem es Ihnen als Leitfaden in der Küche dient. Sie lernen neue Techniken, neue Kombinationen und gewinnen Selbstvertrauen bei schwierigeren Gerichten. Anstatt nur auf einer Leistungsstufe zu kochen, werden Sie auf einer exakten Temperaturstufe kochen.
- Unsere Rezepte führen Sie durch den Prozess von 'Mise En Place', bei dem Sie alle Ihre Zutaten im Voraus sammeln und vorbereiten. Dies ist besonders wichtig nach den Rezepten auf CelsiusCooking.com, da jedes Rezept sorgfältig zeitlich abgestimmt wurde, um Ihnen die perfekten Ergebnisse zu liefern.
- Folgen Sie einfach den angegebenen Schritten. Die Zeit- und Temperaturanleitung sorgt dafür, dass Ihr Essen perfekt zubereitet ist. Daran müssen Sie sich vielleicht erst einmal gewöhnen, aber am Ende werden Sie noch besseres Essen genießen können.

Kochzone ausschalten

Berühren Sie den Schieberegler für die ausgewählte Kochzone und halten Sie ihn 3 Sekunden lang gedrückt. Das Zeichen – wird auf dem Display angezeigt.

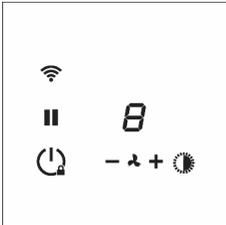
Die Kochzone kann auch durch Drücken der ausgewählten Hestan Cue-Programmtaste für 3 Sekunden ausgeschaltet werden

INFORMATION!

Während die Celsius°Cooking™ Sonde zur Steuerung der Temperatur des Inhalts in einer Pfanne (z. B. Wasser oder Suppe) dient, wird Celsius°Cooking™ Kochgeschirr auf die Pfannentemperatur geregelt. Aus diesem Grund gibt es immer einen Versatz zwischen Sollwert und tatsächlicher Temperatur des Inhalts INNERHALB des Kochgeschirrs. Wenn z.B. versucht wird, eine Flüssigkeit in dem Celsius°Cooking™ Kochgeschirr zu kochen, kann es erforderlich sein, eine höhere Temperatur einzustellen, um den Siedepunkt zu erreichen. Das Erreichen des Siedepunkts hängt auch weiter vom Volumen der Flüssigkeit ab und davon, ob ein Deckel auf das Kochgeschirr gelegt wird. Darüber hinaus verbessert regelmäßiges Rühren dieses Verhalten, selbst wenn mit der Sonde gekocht wird.

Abzughaubensteuerung

Wenn Sie eine kompatible RF-fähige Dunstabzugshaube besitzen, können Sie diese an Ihr Induktionskochfeld anschließen. Informationen zum Koppeln und Anpassen des Verhaltens Ihrer Haube finden Sie im Kapitel: Einstellungen. Der Parameter hth (Hob to Hood) wird für die Kopplung verwendet, während Hst und Hsc das Verhalten Ihrer Dunstabzugshaube beeinflussen, sodass Sie sie an Ihre Küchengewohnheiten anpassen können.



Ein- und Ausschalten der Absaugung

- Drücken Sie die Taste **+** für eine höhere Lüftereinstellung. Halten Sie die Taste gedrückt **+** für 1 Sekunde, um die höchste Einstellung auszuwählen.
- Drücken Sie die Taste **-** um eine niedrigere Einstellung zu wählen.

Licht ein- und ausschalten

- Drücken Sie die Lichttaste . Die Beleuchtung wird mit maximaler Helligkeit eingeschaltet.
- Um das Licht auszuschalten, drücken Sie die Taste nochmal.
- Halten Sie die Lichttaste gedrückt, um die Lichtintensität einzustellen.

Farbtemperatur ändern

Auch die Farbtemperatur kann geändert werden.

- Drücken Sie die Lichttaste zusammen mit der **-** Taste, um das Licht „kälter“ zu machen oder die Lichttaste zusammen mit der **+** Taste, um das Licht „wärmer“ zu machen.

Synchronstart (Einstellungen)

Mit dieser Einstellung kann das Induktionskochfeld bei jedem Einschalten automatisch die Leuchtanzeigen der angeschlossenen Abzugshaube aktivieren. Abhängig von dem von Ihnen eingestellten Wert startet die Belüftung automatisch mit dieser Geschwindigkeit, wenn eine Kochzone aktiviert wird.

Synchronsteuerung (Einstellungen)

Zusätzlich zum Synchronstart wird die Haube abhängig von der aktuell höchsten aktivierten Kochstufe automatisch gesteuert.

Synchronstopp (Einstellungen)

Die Lichter werden zusammen mit dem Kochfeld ausgeschaltet und der Lüfter wird mit Verzögerung ebenfalls ausgeschaltet.

HINWEIS!

Wenn Synchro Control (siehe Kapitel „Einstellungen“) aktiviert ist, deaktiviert eine manuelle Bedienung die Synchro Control vorübergehend (die Haubensymbole wechseln von gedimmt zu leuchtend). Beim nächsten Einschalten des Kochfeldes ist die Funktion wieder aktiv.

📱 ConnectLife-App und Wi-Fi-Verbindung

Das Kochfeld ist mit einem Wi-Fi-Modul ausgestattet, das es dem Gerät ermöglicht, sich über Ihr Heimnetzwerk mit dem Internet zu verbinden und es mit der **ConnectLife-App**, die auf einem mobilen Gerät wie einem Smartphone oder Tablet installiert ist, zu nutzen.

Die App ist im Apple App Store und Google Play Store zu finden. Sie benötigen die App, um das Kochfeld mit Ihrem Netzwerk zu verbinden. Nachdem Ihr Benutzerkonto mit dem Kochfeld gekoppelt ist, kann die App verwendet werden, um den Status des Kochfeldes zu überwachen und die Firmware zu aktualisieren (siehe Kapitel „Firmware-Update“).').

Direkte Links für die verschiedenen Stores zur **ConnectLife-App** finden Sie unter www.connectlife.io/getstarted und weitere Informationen über das System, Support, verfügbare Funktionen und zusätzliche Optionen unter www.connectlife.io.

Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, das Kochfeld aus der Ferne zu steuern, ein- oder auszuschalten.

Vorbereitung

- Stellen Sie sicher, dass Sie den Namen/die SSID des WLAN-Netzwerks Ihres Routers und dessen Passwort kennen ¹⁾.
- Stellen Sie sicher, dass das Etikett mit dem QR-Code der eindeutigen Geräte-ID („AUID“) zugänglich ist – Sie müssen es mit Ihrem Mobilgerät scannen, wenn die App dazu auffordert.
- Vergewissern Sie sich, dass Wi-Fi auf dem Kochfeld aktiviert ist, indem Sie überprüfen, ob die Wi-Fi-Taste sichtbar ist, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.

Andernfalls siehe „Wi-Fi aktivieren“.



- Installieren Sie die **ConnectLife-App** auf einem mobilen Gerät – scannen Sie den QR -Code, um sie zu finden.
- Starten Sie die App. Bitte registrieren Sie sich, wenn Sie noch kein Konto haben.
- Melden Sie sich mit Ihrem Konto an.
- Die App muss auf den Standort des Handys zugreifen, um nach Wi-Fi-Netzwerken zu suchen und die Kamera zu scannen. QR -Codes.

Einrichtung der Wi-Fi-Verbindung

Verbinden Sie zunächst Ihr Mobilgerät über Wi-Fi direkt mit dem Gerät und nutzen dann diese Verbindung, um die Daten Ihres Wi-Fi-Heimnetzwerks gemeinsam zu nutzen. Das Kochfeld kann sich dann mit dem Heimnetzwerk verbinden.

1. Starten Sie die **ConnectLife-App**.
2. Wählen Sie „Geräte hinzufügen“ in „Geräte“, wählen Sie „Kochfeld“ und folgen Sie den Anweisungen.
3. Scannen Sie den QR-Code mit dem AUID-Code, wenn Sie dazu aufgefordert werden, oder geben Sie ihn ein.

Fahren Sie auf dem Gerät folgendermaßen fort:

4. Schalten Sie das Kochfeld ein.

¹⁾ HINWEIS: Es werden nur 2,4 GHz-Netzwerke unterstützt

5. Berühren Sie die Wi-Fi-Taste für 3 Sekunden, um das Wi-Fi-Menü aufzurufen (nur möglich, wenn NICHT gekocht wird).
6. Wenn 'C' (connection) Verbindungseinrichtungsmodus auf dem Display angezeigt wird, berühren Sie die Wi-Fi-Taste, um die Verbindungseinrichtung zu aktivieren. Wenn „C“ blinkt, startet die²⁾ Verbindungseinrichtung.

Fahren Sie fort auf dem mobilen Gerät in der ConnectLife-App:

7. Verbinden Sie Ihr Mobilgerät mit dem Wi-Fi-Netzwerk des Geräts, wenn Sie dazu aufgefordert werden.
8. Wenn Ihr Mobiltelefon fragt, ob die Verbindung trotz fehlender Internetverbindung aufrechterhalten werden soll, wählen Sie „Ja“.
9. Folgen Sie den Anweisungen in der **ConnectLife**-App.

Das Benutzerkonto, das auf dem für den Verbindungsaufbau verwendeten mobilen Gerät angemeldet ist, wird automatisch mit der Cloud gekoppelt. Wenn Sie ein weiteres Konto koppeln möchten, z. B. auf dem Mobilgerät eines zweiten Benutzers, siehe „Koppeln eines weiteren Benutzers“.

Aus Sicherheitsgründen können nur gekoppelte Benutzer mit dem Kochfeld kommunizieren.

Wi-Fi aktivieren

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste 5 Sekunden lang.
 - *Es ertönt ein kurzer Piepton. Die Wi-Fi-Taste wird angezeigt.*

WLAN-Menü

Aktivieren Sie die Wi-Fi-Funktion, um das Wi-Fi-Menü zu starten. Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Berühren Sie die Wi-Fi-Taste 3 Sekunden lang, um das Wi-Fi-Menü zu öffnen.
 - *Je nach Wi-Fi-Status sind im Menü 1 bis 3 Optionen verfügbar: „C' (connection), um eine Verbindung aufzubauen, 'P' (pair), um einen zusätzlichen Benutzer zu koppeln, und „U“ (unpair)“, um alle Benutzer zu entkoppeln.*
2. Verwenden Sie die Tasten + (Plus) und – (Minus), um zwischen den Optionen zu wechseln, wenn mehr als 1 verfügbar ist.
3. Berühren Sie die Wi-Fi-Taste, um die ausgewählte Option zu bestätigen.
4. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste oder berühren Sie den Schieberegler, um das Menü zu schließen.
 - *Wird innerhalb von 60 Sekunden keine Taste gedrückt, wird das Menü automatisch ausgeschaltet.*

Verbindungsaufbau

1. Option „C“ im Wi-Fi-Menü auswählen.
 - *Das Gerät befindet sich 5 Minuten lang im „Connection Setup Mode“.*
 - *'C' blinkt und die Tasten + (Plus) und – (Minus) werden ausgeschaltet.*
2. Starten Sie in der mobilen App den Vorgang „Geräte hinzufügen“ und befolgen Sie die Anweisungen zum Einrichten des Netzwerks.

²⁾ HINWEIS: wird nach 5 Minuten deaktiviert, wenn der Vorgang nicht erfolgreich war

Koppeln von zusätzlichen Benutzern

Diese Option setzt voraus, dass der Verbindungsaufbau erfolgreich durchgeführt wurde und das Kochfeld mit der Cloud verbunden ist (Wi-Fi-Taste leuchtet konstant).

1. Option „**P**“ im Wi-Fi-Menü auswählen.
 - *Das Gerät befindet sich 3 Minuten lang im „Pairing Mode“.*
 - *Die Wi-Fi-Taste blinkt und die Tasten + (Plus) und – (Minus) sind ausgeschaltet.*
2. Starten Sie in der mobilen App den Vorgang „Geräte hinzufügen“ und befolgen Sie die Anweisungen zum Einrichten des Netzwerks.

Alle Benutzer entkoppeln

Diese Option setzt voraus, dass der Verbindungsaufbau erfolgreich durchgeführt wurde und das Kochfeld mit der Cloud verbunden ist (Wi-Fi-Taste leuchtet konstant).

1. Option „**U**“ im Wi-Fi-Menü auswählen, um alle Benutzer zu entkoppeln und die Verbindung zur Cloud zu trennen.
 - *Die Wi-Fi-Taste blinkt 3 Mal.*
 - *Das Kochfeld löscht alle gekoppelten Benutzer und trennt die Verbindung zur Cloud („unpair“).*

Wi-Fi ausschalten

1. Rufen Sie das Wi-Fi-Menü auf, wie unter „Wi-Fi-Menü“ beschrieben.
2. Berühren Sie die Wi-Fi-Taste 3 Sekunden lang, um Wi-Fi zu deaktivieren.
 - *Es ertönt ein kurzer Piepton. Die Wi-Fi-Taste ist dann ausgeschaltet.*

Das Kochfeld, ausgestattet mit Wi-Fi-Modul, kann Updates der Geräte-Firmware (z. B. verbesserte Funktionsupdates oder sicherheitsrelevante Updates) empfangen. Voraussetzung dafür ist, dass das Kochfeld mit der Cloud und der ConnectLife-App mit einem registrierten Benutzerkonto verbunden ist. Falls diese noch nicht eingerichtet ist, fahren Sie bitte mit dem Kapitel zur Wi-Fi-Konnektivität fort.

Wenn eine neue Firmware verfügbar ist, wird eine Benachrichtigung an die ConnectLife App verschickt. Bitte folgen Sie den Anweisungen in der mobilen App.

Um den Aktualisierungsprozess zu starten, muss die **FoA** Einstellung auf **EIN** im Einstellungsmenü sein (siehe Kapitel „Einstellungen“). Dies bestätigt Ihre Bereitschaft am Kochfeld. Nach 90 Minuten wird diese Einstellung automatisch auf **AUS zurückgesetzt**.

Nachdem die **FoA**-Einstellung am Kochfeld auf EIN gesetzt wurde, starten Sie den Update-Vorgang auf Ihrer mobilen App. Das Kochfeld schaltet sich aus. Das Wi-Fi-Symbol blinkt als Hinweis

 während des Vorgangs. Je nach Konfiguration kann der Update-Vorgang bis zu 60 Minuten dauern.

HINWEIS!

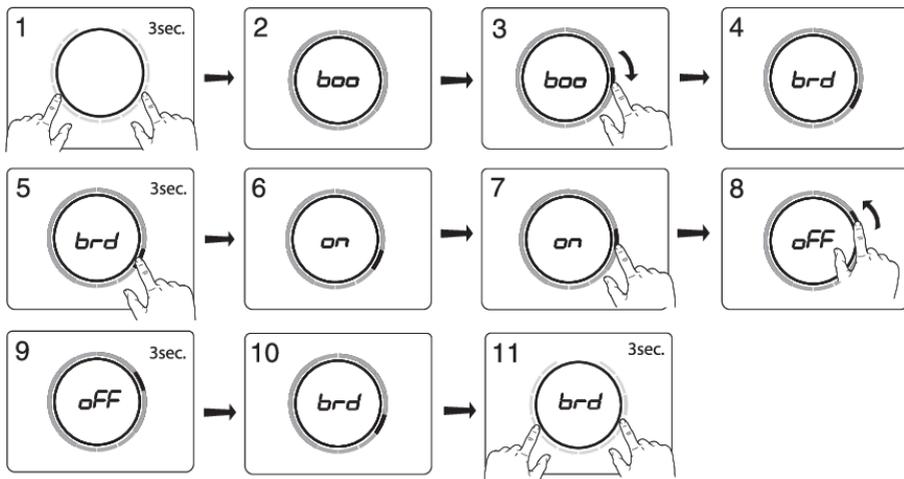
Während des Aktualisierungsvorgangs kann das Kochfeld nicht verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die WLAN-Verbindung nicht getrennt werden. Der Aktualisierungsvorgang kann eine Weile dauern. Es ist normal, wenn während des Updates möglicherweise keine Reaktion erfolgt oder das Kochfeld mehrmals neu gestartet wird.

Falls der Vorgang fehlschlägt, bleibt das Kochfeld auf der vorherigen Firmware-Version und sollte wie gewohnt funktionieren. Bitte warten Sie einige Zeit, bevor Sie es erneut versuchen. Wenn der Prozess weiterhin fehlschlägt, wenden Sie sich an die Serviceabteilung, um weitere Unterstützung zu erhalten.

Wenn das Kochfeld nach dem Aktualisierungsvorgang nicht reagiert, warten Sie bitte einige Zeit, da sich das Kochfeld möglicherweise noch im Aktualisierungsprozess befindet. Wenn nach mehreren Stunden immer noch keine Antwort erfolgt, wenden Sie sich an die Serviceabteilung, um weitere Unterstützung zu erhalten.

Einstellungen

Sie können die Funktionen dieses Induktionskochfelds an Ihren Kochstil anpassen! Es stehen unterschiedliche Einstellungen zur Verfügung, die individuell angepasst werden können.



Berühren Sie einen beliebigen Schieberegler mit zwei Fingern und halten Sie ihn 3 Sekunden lang gedrückt, während sich auf keiner Zone Pfannen befinden. Mit dem Schieberegler können nun verschiedene Einstellungen durchgeschaltet werden. Um eine bestimmte Einstellung anzuzeigen oder zu ändern, berühren Sie das Schieberelement des Schiebereglers mit einem Finger und halten Sie es 3 Sekunden lang gedrückt. Jetzt können Sie diese Einstellung ändern oder deaktivieren. Wechseln Sie dazu auf den gewünschten Wert. Nach 3 Sekunden Inaktivität wird die neue Einstellung bestätigt.

HINWEIS!

Eine Änderung bei der current limiter'-Einstellung (CON) kann nach Schritt 9 nur durch 3 Sekunden langes Drücken bestätigt oder akzeptiert werden, um ein unbeabsichtigtes Verstellen zu vermeiden. Eine Änderung ohne Bestätigung wird nicht übernommen!

Um das Menü zu verlassen, drücken Sie 3 Sekunden lang mit zwei Fingern auf den Schieberegler.

Folgende Einstellungen stehen zur Verfügung (je nach Modell):

boo - Auto boost Automatische Boost-Aktivierung	Im eingeschalteten Zustand wird der Boost automatisch aktiviert, wenn die Leistungsstufe 12 aktiviert wird. Im ausgeschalteten Zustand wird der Boost aktiviert, indem Sie über die Leistungsstufe 12 gleiten oder die Leistungsstufe 12 zweimal berühren.
brd - Auto bridge Automatische Überbrückung der Kochzone	Wird im eingeschalteten Zustand eine neue Pfanne in zwei überbrückbaren Kochzonen erkannt, werden die Kochzonen automatisch zu einer großen Kochzone überbrückt. Im ausgeschalteten Zustand muss die Überbrückung manuell erfolgen, indem gleichzeitig auf die Schieberegler zweier überbrückbarer Kochzonen gedrückt wird.

<p>rEC – Recovery function Wiederherstellungsfunktion</p>	<p>Im eingeschalteten Zustand ist die Wiederherstellungsfunktion aktiv und die Einstellungen können von einer Kochzone in die andere übertragen werden, sofern mit einer Pfanne oder einem Topf die Position gewechselt wird.</p>
<p>AtI– Auto timer Automatischer Stoppuhr-Timer</p>	<p>Im eingeschalteten Zustand beginnt die Stoppuhr (Countup-Timer) im Hintergrund zu zählen, sofern die Kochzone aktiviert worden ist. Im ausgeschalteten Zustand muss die Stoppuhr manuell aktiviert werden und beginnt ab 0:00 Uhr zu zählen.</p>
<p>ACL - Auto child lock Automatische Kindersicherung</p>	<p>Im eingeschalteten Zustand wird das Kochfeld bei jedem Ausschalten automatisch verriegelt.</p>
<p>Snd - Sound volume Lautstärke</p>	<p>Es gibt 4 verschiedene Optionen für die Lautstärke. L3 (hoch), L2 (mittel), L1 (niedrig), aus (nur Fehler- und Alarmtöne).</p>
<p>Sen - Key sensitiveness Tastenreaktionsfähigkeit</p>	<p>Die Reaktionsfähigkeit der Tasten verfügt über 3 verschiedene Geschwindigkeitsoptionen. L3 (schnell), L2 (mittel), L1 (langsam).</p>
<p>hth - Hob-to-hood pairing (RF) Abzughaubensteuerung</p>	<p>Falls Sie eine kompatible Abzughaube mit HF-Konnektivität besitzen, können Sie diese mit Ihrem Induktionskochfeld koppeln! Setzen Sie dazu diesen Parameter auf on. Die Abzughaubensteuerungssymbole beginnen zu blinken. Sie haben jetzt 5 Minuten Zeit, um die Kopplungsfunktion auf Ihrer RF-Abzughaube zu aktivieren. Sobald die Haube mit Ihrem Induktionskochfeld gekoppelt ist, hören die Haubensteuerungssymbole auf zu blinken. Wenn Sie die Verbindung der Abzughaube entkoppeln möchten, setzen Sie den Parameter hth erneut auf Off (Aus).</p>
<p>hSt - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Haube Startlevel</p>	<p>Mit dieser Einstellung kann das Induktionskochfeld bei jedem Einschalten automatisch die Leuchtanzeigen der angeschlossenen Abzughaube aktivieren. Abhängig von dem von Ihnen eingestellten Wert startet die Belüftung automatisch mit dieser Geschwindigkeit, wenn eine Kochzone aktiviert wird.</p>
<p>hSC - Hob-to-hood (Synchro Control response Level) Hauben-Ansprechstufe</p>	<p>Mit dieser Einstellung kann das Induktionskochfeld bei jedem Einschalten des Induktionskochfelds automatisch die Lichter der angeschlossenen Haube aktivieren. Im eingeschalteten Zustand wird die Haube abhängig von der aktuell höchsten aktivierten Kochstufe automatisch gesteuert. Wenn Sie die Einstellungen für die Haube manuell ändern, wird die Haube für den Rest dieser Kochsitzung manuell gesteuert. Die Antwortstufe kann eingestellt werden: L3 (hoch), L2 (mittel), L1 (niedrig), aus.</p>
<p>hSp- Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Haubenstopp-Stufe</p>	<p>Mit dieser Einstellung kann das Induktionskochfeld die Lichter der angeschlossenen Haube bei jedem Ausschalten des Induktionskochfelds automatisch deaktivieren. Abhängig von dem von Ihnen eingestellten Wert schaltet die Belüftung auf diese Geschwindigkeitsstufe und stoppt mit einer Verzögerung.</p>
<p>btP - Bluetooth pairing Kopplung von Bluetooth-Geräten</p>	<p>Um ein Bluetooth-Gerät zu koppeln, setzen Sie diese Einstellung auf Ein. Sie haben jetzt 3 Minuten Zeit, um ein neues Bluetooth-Gerät mit diesem Induktionskochfeld zu koppeln.</p>

Einstellungen

<p>btC - Bluetooth clear Gekoppelte Bluetooth-Geräte löschen</p>	<p>Um alle Bluetooth-Geräte zu entkoppeln, setzen Sie diese Einstellung auf Clr.All Ihre verbundenen Bluetooth-Geräte sind jetzt nicht mehr gekoppelt.</p>
<p>Fir - Firmware-Version anzeigen</p>	<p>So zeigen Sie die aktuellen Softwareversionen des Kochfelds an. Die UI-Softwareversion und die Celsius°Cooking™ -Softwareversion werden in abwechselnder Reihenfolge angezeigt.</p>
<p>FoA - Firmware update over the air</p>	<p>Um Firmware-Updates für das Kochfeld zu erhalten, müssen Sie über eine mobile App mit dem Kochfeld gekoppelt sein. Sie erhalten eine Benachrichtigung oder können verfügbare Firmware-Updates im Menü der mobilen App auf Updates überprüfen.</p> <p>Um das Firmware-Update über die mobile App zu starten, stellen Sie diese Einstellung auf „Ein“, um Ihre Anwesenheit am Kochfeld zu bestätigen. Für weitere Informationen siehe Kapitel Firmware-Update. Nach 10 Minuten wird diese Einstellung automatisch auf „Aus“ zurückgesetzt.</p>
<p>dE - Demo Mode (Demo-Modus für Händler-Showrooms)</p>	<p>In der Demo verhält sich das Gerät wie gewohnt, ohne die Möglichkeit, das Kochgeschirr aufzuheizen.</p> <p>Wenn diese Option eingestellt ist, wird dies nach dem Einschalten des Geräts mit einem kurzen „d“ angezeigt. Ohne Benutzerinteraktion schaltet sich das Gerät nach 10 Minuten automatisch aus.</p>
<p>Con - connection power Strombegrenzer</p> <p>HINWEIS!</p> <p>Um ein unbeabsichtigtes Verstellen der CON - connected power zu verhindern, muss die CON Einstellung durch Berühren des Schiebereglers für 3 Sekunden bestätigt werden. Eine Änderung ohne Bestätigung wird nicht durchgeführt!</p>	<p>Erfüllen Ihre elektrischen Leitungen oder der Leistungsschalter die auf dem Typenschild angegebene Stromaufnahme nicht, kann der Strombegrenzer durch Verringern des Werts dieser Einstellung aktiviert werden. Dies kann zu einer Leistungsminderung des Induktionskochfelds führen.</p> <p>Das folgende Nummerierungsformat der Einstellung ist verfügbar: X.XX. Die Zahl links vom Punkt repräsentiert die Anzahl der verbundenen Phasen, während die Zahl rechts vom Punkt den elektrischen Strom pro Phase in Ampere darstellt.</p> <p>⚠️ WARNUNG!</p> <p>Das Gerät muss immer auf die tatsächliche oder niedrigere Nennleistung der elektrischen Verkabelung oder Leistungsschalter eingestellt sein. Diese Einstellung kann nur von einem autorisierten Experten vorgenommen werden.</p>

Reinigen

INFORMATION!

Aktivieren Sie die Verriegelungsfunktion, bevor Sie mit der Reinigung des Kochfelds beginnen. Wir empfehlen, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen. Dies verhindert, dass überkochtes Essen die Glasoberfläche beschädigen kann.

Tägliche Reinigung

1. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts ein feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel (Spülmittel).
2. Trocknen Sie das Gerät mit einem Papier- oder Geschirrtuch.

Stark verschmutztes Glas

1. Entfernen Sie mit einem Schaber sofort Speisereste, verbranntes Fett, Zucker oder hartnäckige Flecken vom Kochfeld, auch wenn das Kochfeld noch heiß ist! Zucker und/oder andere Lebensmittelreste können die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigen.
2. Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 45° bis 60° zur Glaskeramikplatte. Gleiten Sie mit sanftem Druck über die Glasplatte, um den Schmutz zu entfernen. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers (bei einigen Modellen) nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt. Halten Sie den Schaber niemals senkrecht zum Glas. Kratzen Sie das Kochfeld nicht mit der Spitze des Schabers. Dies kann bleibende Kratzer im Glas verursachen.
3. Nachdem Sie hartnäckige Flecken vom Glas entfernt haben, reinigen Sie das Kochfeld. Nutzen Sie dafür die Anleitung zur täglichen Reinigung.
4. Bei Bedarf kann ein spezieller Intensivreiniger für Ceran-/Induktionskochfelder verwendet werden.
5. Wenn das Reinigungsergebnis nicht zu Ihrer Zufriedenheit ausfällt, können Sie die oben genannten Reinigungsschritte beliebig oft wiederholen oder unter www.atagservice.nl weitere Informationen zur Reinigung finden.

WARNUNG!

Verwenden Sie keine Scheuermittel, da diese Kratzer verursachen können. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Stahlwolle, Scheuermittel oder scharfe Gegenstände.

WARNUNG!

Das Kochfeld kann aufgrund des Kochvorgangs noch sehr heiß sein! Die Oberfläche sollte nicht direkt berührt werden. Falls gewünscht, verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Verbrennungen beim Reinigen direkt nach dem Kochen zu vermeiden.

Allgemein

Wenn Sie in der Glasplatte den kleinsten Bruch oder Riss bemerken, schalten Sie das Kochfeld sofort aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie die (automatischen) Sicherungsschalter im Schaltschrank aus oder stellen Sie, im Falle einer Dauerstromverbindung, den Schalter im Netzteil auf Null. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Tabelle Störungen und Fehler

Funktioniert das Gerät nicht ordnungsgemäß, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Überprüfen Sie zunächst die in der folgenden Tabelle aufgeführten Punkte, oder besuchen Sie die Webseite für weitere Informationen.

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld gibt bei den ersten Garvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab.	Das neue Gerät heizt zum ersten Mal auf.	Dies ist normal und verschwindet, nachdem es einige Male verwendet wurde. Lüften Sie die Küche.
Die Kochtöpfe geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Topf oder zur Pfanne verursacht.	Bei hohen Einstellungen ist dies für einige Töpfe völlig normal. Dies wird weder die Töpfe noch das Kochfeld beschädigen.
Der Kreis des Topfbodens bleibt nach der Reinigung sichtbar.	Kontaminierter Topf- oder Pfannenboden auf der Kochzone.	Reinigen Sie das Induktionskochfeld mit einem Keramik-Kochfeld-Reiniger und entfernen Sie Schmutz/Fett vom Pfannenboden.
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet, und Sie hören ein akustisches Signal.	Die eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Schalten Sie den Piepton durch Berühren der Countdown-Timer-Taste aus.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr wegen eines defekten Stromanschlusses oder Fehlan schlusses.	Überprüfen Sie die Sicherungen, den elektrischen Schalter und die Steckdose.
Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes brennt eine Sicherung durch.	Das Kochfeld wurde falsch angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Hestan Cue-Taste blinkt zusammen mit der Taste zum Einstellen der Kochmethode und dem Display	Celsius°Cooking™-Kochgeschirr ist der falschen Kochzone zugeordnet.	Lösung: Kochgeschirr entfernen und neu zuordnen.
Einstellung Hestan Cue-Kochen blinkt zusammen mit der Anzeige der eingestellten Temperatur während der Verwendung der Sonde.	Die Celsius°Cooking™ Probe wird entfernt oder steht nicht in Verbindung mit dem Inhalt. Oder die Temperatur ist schnell gefallen, z. B. durch Kaltwasserzugabe.	Setzen Sie die Sonde zurück oder positionieren Sie sie neu – drücken Sie die Kochmethodentaste, wenn die Sonde nicht automatisch erkannt wird.

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Instabile Verbindung zwischen Kochgeschirr und Kochfeld	Geringe Akkuladung des Kochgeschirrs oder instabile Bluetooth-Verbindung	Schalten Sie das Kochfeld für 10 Sekunden aus und/oder wechseln Sie die Batterie

Problemlösung

Fehlercode	Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
U400	U 400 erscheint mit kontinuierlichem Ton auf dem Display.	Die Netzspannung ist zu hoch.	Schließen Sie das Gerät gemäß Typenschild und Anleitung an.
E2	E2 erscheint auf dem Display.	Auf der Kochzone wurde eine leere Pfanne erhitzt.	Warten Sie, bis sich die Kochzone abgekühlt hat, oder geben Sie die Lebensmittel in den Topf.
Er03	Er03 wird auf dem Display angezeigt.	Eines der Bedienelemente wird zu lange gedrückt. Oder es gibt Wasser, Schmutz oder eine Pfanne auf den Bedienelementen.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
E7	E7 erscheint auf dem Display, nachdem die Wi-Fi-Verbindung eingerichtet wurde.	Verbindungsaufbau fehlgeschlagen.	Versuchen Sie erneut, das Gerät mit Ihrem Netzwerk zu verbinden. Stellen Sie sicher, dass sich neue Geräte damit verbinden können (z. B. MAC-Adressfilterung ist deaktiviert).
E65	Auf dem Display erscheint E65 zusammen mit Hestan Cue blinkt	Nicht-Celsius°Cooking™ Kochgeschirr wird nicht unterstützt	Verwenden Sie Celsius°Cooking™ Kochgeschirr
E66	Auf dem Display erscheint E66 zusammen mit Hestan Cue blinkt.	Celsius°Cooking™-Kochgeschirr wurde nicht gefunden (leere Batterie, außer Reichweite usw.)	Ersetzen Sie die Batterie - überprüfen Sie den Status mit der Hestan-App, wenn Sie sich nicht sicher sind.
E67	E67 erscheint auf dem Display, zusammen mit Hestan Cue-Taste blinkt.	Celsius°Cooking™Kochgeschirr fehlt.	Wenn die Griffkappe richtig montiert ist; Ersetzen Sie die Batterie - überprüfen Sie den Status mit der Hestan-App, wenn Sie sich nicht sicher sind.
E8	E8 erscheint auf dem Display	Ventilator ist blockiert (möglicherweise z. B. durch einen Gegenstand in der Schublade)	Entsperren Sie den Ventilator; trennen Sie das Gerät für 10 Sekunden von der Netzspannung
☹☹☹	Zone stoppt unbeabsichtigt und Restwärmeanzeige erscheint	Zone ist überhitzt	Nach dem Abkühlen des Kochfelds kann das Garen fortgesetzt werden

HINWEIS!

Bei anderen Fehlercodes: Bitte Fehlercode notieren und Service kontaktieren.

WLAN-Fehlerbehebung

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
WLAN Symbol nicht angezeigt	WLAN deaktiviert	Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein und dann berühren Sie die Ein-/Aus-Taste  und halten Sie sie für 5 Sekunden.
WLAN Einrichtung fehlgeschlagen	Probleme mit dem Heimnetzwerk.	Überprüfen Sie, ob Ihr Heimnetzwerksignal stark ist und die Internetverbindung funktioniert.
Das Heimnetzwerk wird während des Verbindungsaufbaus nicht angezeigt.	Das Heimnetzwerk ist nicht auf 2,4 GHz eingestellt, das Netzwerk ist ausgeblendet oder die Signalstärke ist zu schwach.	Bitte überprüfen Sie Ihre Netzwerkeinstellungen. Stellen Sie ein 2,4-GHz- und sichtbares Netzwerk sicher. Wenn das Signal zu schwach ist, versuchen Sie, den Netzwerk-Router näher zu positionieren.
Das Kochfeld wird in der mobilen App als nicht verbunden angezeigt	WLAN ist deaktiviert oder Probleme mit dem Heimnetzwerk.	Sicherstellen, dass das WLAN aktiviert ist und die Internetverbindung Ihres Heimnetzwerks funktioniert. Wiederholen Sie den Verbindungsaufbau bei Bedarf.
Andere WLAN Probleme	Verschiedene Ursachen.	Deaktivieren Sie zuerst und aktivieren Sie erneut das WLAN. Stellen Sie sicher, dass die Internetverbindung Ihres Heimnetzwerks funktioniert. Wiederholen Sie den Verbindungsaufbau bei Bedarf. Weitere Fehlerbehebung finden Sie unter www.connectlife.io oder wenden Sie sich an die Serviceabteilung.
Firmware-Aktualisierung fehlgeschlagen.	Internetverbindung unterbrochen oder Stromversorgung beendet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung nicht beendet ist und eine stabile Internetverbindung besteht, bevor Sie es erneut versuchen. Wenn dies erneut fehlschlägt, wenden Sie sich an die Serviceabteilung.

Sicherheit

Bei Missachtung der Sicherheitshinweise und -warnungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden.

- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an das Stromnetz an.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem (>85 °C) Material sein. Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, kann eine heiße Bratpfanne zur Verfärbung oder Beschädigung der Wand führen.
- Die Arbeitsplatte, in die der Herd eingebaut wird, sollte flach sein.
- Die Abluft muss nicht in einen Rauchabzug für die Absaugung von Abgasen aus Öl und Gas verbrennenden Geräten geleitet werden (dies trifft nicht auf Geräte zu, die Abluft nur zurück in den Raum abgeben).
- Dunstabzugshauben und andere Geräte, die Kochdunst absaugen, können den sicheren Betrieb von Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen (auch in anderen Räumen), durch rückströmende Verbrennungsgase beeinträchtigen. Diese Gase können möglicherweise zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen. Nach dem Einbau einer Dunstabzugshaube oder eines anderen Dunstabzugs muss der Betrieb von Geräten mit Rauchgasabsaugung durch eine sachkundige Person geprüft werden, um sicherzustellen, dass die Verbrennungsgase nicht zurückströmen.
- Lokale Bestimmungen in Bezug auf Abluft müssen erfüllt werden.

Elektroanschluss

- Dieses Gerät muss jederzeit geerdet sein.
- Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Vertriebsbedingungen (elektrische Spannung, und Frequenz) und die Einstellungen des Geräts kompatibel sind.

- Die Trennvorrichtungen müssen gemäß den Verkabelungsregeln in die feste Verkabelung eingebaut werden.
- Elektrische Spannung, Frequenz, Strom und das Land, für das dieses Gerät konzipiert ist, sind auf dem Gerätetypenschild angegeben.
- Überprüfen Sie bei Geräten der Klasse I, ob das elektrische System Ihres Hauses ordnungsgemäß geerdet ist.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Ist ein ortsfestes Gerät nicht mit einem Netzkabel und einem Netzstecker oder mit einer anderen Vorrichtung zur Trennung vom Versorgungsnetz mit einer allpoligen Kontakttrennung ausgestattet, die eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gewährleistet, so muss die Vorrichtung zur Trennung in die feste Verdrahtung gemäß den Verdrahtungsregeln eingebaut werden. Dies gilt auch für Geräte mit Netzkabel und Stecker, wenn der Stecker nach der Installation des Gerätes nicht zugänglich ist. Die Verwendung eines omnipolaren Schalters mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der festen Verdrahtung erfüllt diese Anforderung.
- Das Anschlusskabel muss frei hängen und sollte nicht durch eine Schublade geführt werden.
- Verwenden Sie für den Anschluss ein technisch abgenommenes Kabel mit den zum Anschluss passenden Durchmessern. Die Kabelummantelung muss aus Gummi sein (bevorzugt des Typs H05V2V2 oder H07V2V2).
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Der Anschluss sollte an den Strom und die Sicherungen angepasst werden.
- Das Gerät darf nicht über einen Multistecker oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen

Installation

werden, da dabei die sichere Verwendung nicht garantiert werden kann.

- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.

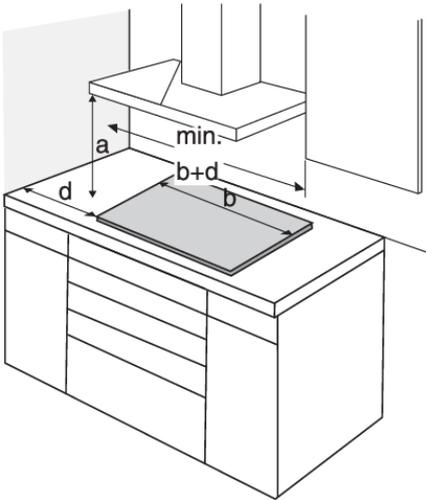
WARNUNG!

Werden Schrauben oder Befestigungselemente für die Installation nicht wie in der Installationsanleitung beschrieben verwendet, kann dies zu einem Stromschlag führen.

Kundendienst

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Reparaturen ausführen.
- Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden. Der Hersteller kann nur für Originalteile garantieren, dass sie geltenden Sicherheitsbestimmungen entsprechen.
- Bei Beschädigung des Anschlusskabels, darf dieses nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um einen Stromschlag zu vermeiden.

Installieren eines eingebauten Kochfelds

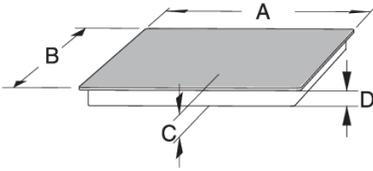


Die Verwendung von Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter der Kochmulde ist nur dann zulässig, wenn der in den Einbauskizzen angegebene Mindestabstand freigelassen wird.

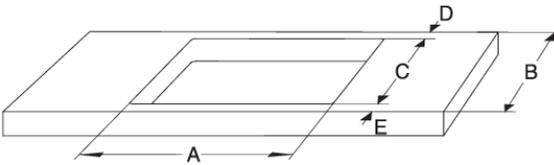
a (mm)	b (mm)	d (mm)
600	380	40
600	640	40
600	720	40
600	800	40
600	900	40
600	1110	40

Installation

Abmessungen



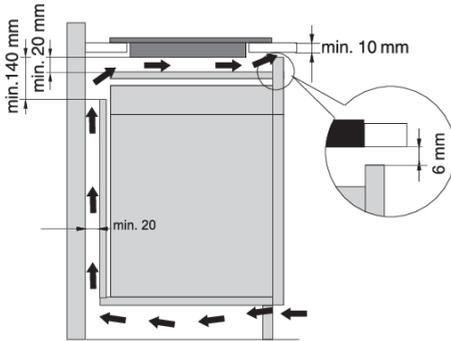
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
38 cm	384	522	50	46
64 cm	644	522	50	46
72 cm	724	522	50	46
80 cm	804	522	50	46
90 cm	904	522	50	46
111 cm	1114	412	50	46



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

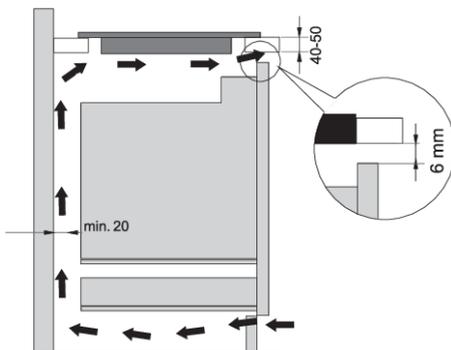
Lüftungsschlitze im unteren Küchenschrank

- Der normale Betrieb der elektronischen Komponenten des Induktionskochfelds erfordert eine ausreichende Luftzirkulation.



Unterschrank ohne Backofen

- Auf der Rückseite des Küchenelements muss über die ganze Breite ein Ausschnitt mit einer Mindesthöhe von 140 mm vorhanden sein. Ebenso muss eine 6 mm große Öffnung an der Vorderseite über die ganze Breite des Elements vorhanden sein.
- Unter dem Induktionskochfeld sollte über die gesamte Länge eine horizontale Trennwand angebracht werden. Zwischen dem unteren Ende des Gerätes und der Trennwand sollten mindestens 20 mm Freiraum bleiben. Von der Rückseite sollte eine ausreichende Belüftung gewährleistet sein.
- Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich in seinem unteren Teil befindet. Wenn sich unter der Arbeitsplatte eine Schublade befindet, verwenden Sie diese nicht zum Aufbewahren von kleinen Gegenständen oder Papier, da diese, wenn sie in den Lüfter eingesaugt werden, den Lüfter und das Kühlsystem beschädigen könnten. Verwenden Sie die Schublade außerdem nicht zum Aufbewahren von Aluminiumfolie oder brennbaren Substanzen oder Flüssigkeiten (wie Sprays). Halten Sie solche Stoffe vom Kochfeld fern. Explosionsgefahr! Zwischen dem Schubladeninhalt und den Lüftereinlassöffnungen sollte ein Freiraum von mindestens 20 mm bestehen.



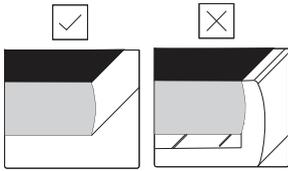
Unterschrank mit Backofen

- Der Einbau eines Backofens unter das Induktionskochfeld ist bei Backöfen mit einem Kühlgebläse möglich. Vor dem Einbau des Backofens muss die Küchenschrankrückwand im Bereich der Einbauöffnung entfernt werden. Zusätzlich sollte an der Vorderseite über die gesamte Breite des Gehäuses eine Öffnung von mindestens 6 mm vorhanden sein.
- Sind andere Geräte unterhalb des Induktionskochfelds installiert, können wir deren ordnungsgemäßen Betrieb nicht garantieren.

Installation

Unterputzmontage in die Arbeitsplatte

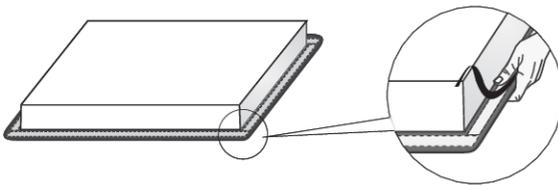
Geräte ohne facettierte Kanten oder dekorative Rahmen eignen sich zur Unterputzmontage.



- gebürstete Kante
- Zierrahmen

Installieren des Geräts

Das Gerät darf nur in eine temperatur- und wasserbeständige Arbeitsplatte eingebaut werden, z. B. in eine Arbeitsplatte aus (Natur-)Stein (Marmor, Granit) oder Massivholz (die Kanten entlang des Ausschnitts müssen versiegelt werden). Beim Einbau in eine Arbeitsplatte aus Keramik, Holz oder Glas sollte eine Holzunterkonstruktion verwendet werden. Der Rahmen wird nicht mit dem Gerät geliefert. Das Innenmaß des Grundgeräts sollte mindestens dem Innenausschnitt für das Gerät entsprechen. Nur so kann das Gerät im Problemfall von der Unterseite gewartet werden. Bringen Sie Dichtband entlang des Umfangs der Unterseite der Glasscheibe an.



Führen Sie zuerst das Netzkabel durch die Aussparung. Stellen Sie das Gerät über die Mitte des Ausschnitts. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an (siehe Kapitel Technische Installation). Testen Sie vor dem Verschließen unbedingt das Funktionieren des Geräts. Dichten Sie den Schlitz zwischen dem Gerät und der Arbeitsplatte mit einem Silikondichtmittel ab. Das zur Abdichtung verwendete Silikondichtmittel muss temperaturbeständig sein (bis mindestens 160 °C). Glätten Sie das Silikondichtmittel mit geeigneten Werkzeugen. Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des ausgewählten Silikondichtmittels. Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn das Silikondichtmittel vollständig getrocknet ist.



⚠️ WARNUNG!

Achten Sie besonders auf spezielle Abmessungen bei Arbeitsplatten aus (Natur-) Stein. Beachten Sie bei der Auswahl des Silikondichtmittels das Arbeitsplattenmaterial und wenden Sie sich an den Hersteller der Arbeitsplatte. Die Verwendung ungeeigneter Silikondichtungsmassen kann zu dauerhaften Verfärbungen einiger Teile führen.

Entfernen des integrierten Geräts

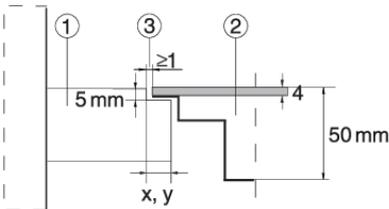
Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Verwenden Sie ein geeignetes Werkzeug, um die Silikonichtung vom Rand zu entfernen. Entfernen Sie das Gerät, indem Sie es von unten nach oben drücken.

⚠️ WARNUNG!

Versuchen Sie nicht, das Gerät von der Oberseite der Arbeitsfläche zu entfernen!

⚠️ WARNUNG!

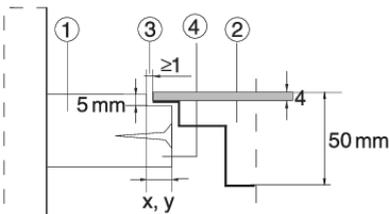
Die Serviceabteilung ist nur für die Reparatur und Wartung des Kochfelds verantwortlich. Wenden Sie sich bezüglich der Neuinstallation des Unterputz-Kochfelds an Ihren Fachhändler für Küchengeräte.



Arbeitsplatte aus Stein

1. Arbeitsplatte
2. Gerät
3. Spalte

Angesichts der Fehlerquote (Toleranz) für die Glaskeramikplatte des Geräts und des Ausschnitts in der Arbeitsplatte ist der Schlitz anpassbar (min. 2 mm).

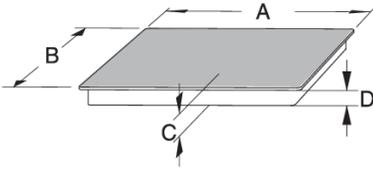


Keramische, Holz- oder Glasplatte

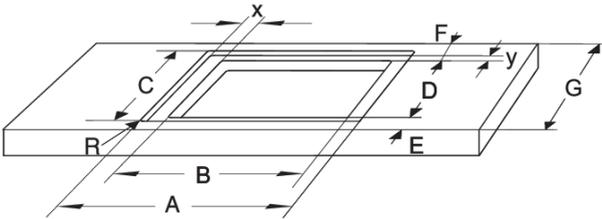
1. Arbeitsplatte
2. Gerät
3. Spalte
4. Holzrahmen, Dicke 16 mm.

Installation

Einbau in die Arbeitsplatte - Unterputz (je nach Modell)



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



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

⚠️ WARNUNG!

Wird der Ofen unter einem Unterputz-Kochfeld installiert, sollte die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 38 mm betragen.

WARNUNG!

Die Serviceabteilung ist nur für die Reparatur und Wartung des Kochfelds verantwortlich. Wenden Sie sich bezüglich der Neuinstallation des Unterputz-Kochfelds an Ihren Fachhändler für Küchengeräte.

Installation

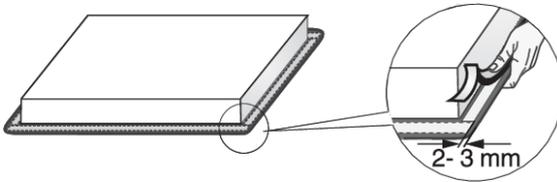
Schaumdichtung anbringen

⚡ INFORMATION!

Einige Geräte werden mit bereits montierter Dichtung geliefert!

Befestigen Sie vor dem Einbau des Geräts in eine Küchenarbeitsplatte die mit dem Gerät gelieferte Schaumstoffdichtung an der Unterseite des Glaskeramikkochfelds.

- Entfernen Sie den Schutzfilm von der Dichtung.
- Befestigen Sie die Dichtung an der Unterseite des Glases (2–3 mm vom Rand entfernt). Die Dichtung muss entlang der gesamten Glaskante angebracht werden. Die Dichtung darf sich an den Ecken nicht überlappen.
- Stellen Sie beim Anbringen der Dichtung sicher, dass diese nicht durch scharfe Gegenstände beschädigt wird oder mit diesen in Kontakt kommt.



⚠ WARNUNG!

Installieren Sie das Gerät nicht ohne diese Dichtung!

- Die Arbeitsplatte muss vollständig eben sein.
- Schützen Sie die Arbeitsfläche.

Anschließen des Kochfelds an das Stromnetz

- Der Netzschutz muss den einschlägigen Vorschriften entsprechen.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- In der Elektroinstallation sollte sich ein Schaltgerät befinden, das alle Pole des Geräts vom Stromnetz trennen kann, wobei im geöffneten Zustand ein Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten besteht. Geeignete Geräte sind Sicherungen, Schutzschalter, etc.
- Der Anschluss sollte an den Strom und die Sicherungen angepasst werden.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.

Anschluss

1. Prüfen Sie die Netzspannung. Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung in Ihrem Stromnetz übereinstimmt. Die Spannung Ihres Stromnetzes (220–240 V zwischen L und N) sollte von einem Experten mit einem geeigneten Messgerät überprüft werden.
2. Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlussklemmenkastens.
3. Schließen Sie die Kabel entsprechend Ihrem Gerätetyp an.
4. Die Jumper werden separat geliefert.
5. Ändern Sie die Leistungsbegrenzung in „Einstellungen“, wenn nötig. Siehe Kapitel „Einstellungen“ **Con** zur Verbindungseinstellung.

WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker angeschlossen werden. Eine falsche Verbindung kann Teile des Geräts zerstören. In diesem Fall besteht kein Gewährleistungsanspruch. Trennen Sie das Gerät vor jeder Reparatur oder Wartung vom Stromnetz.

Netzstromkabel

- Führen Sie das Netzkabel durch eine Zugentlastung (Klemme), die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.

Anschlussplan

Für folgende Gerätetypen: BI3CA... .

HINWEIS!

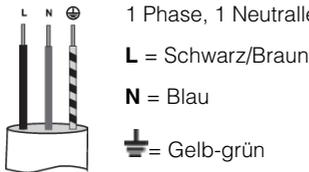
Hinweis: Den Gerätetyp finden Sie auf dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes.

Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte für die folgenden Strombegrenzeinstellungen, die an Ihre Leistungsschalter angepasst werden sollten, mindestens 1,5 mm² betragen:

Elektroinstallation

Strombegrenzung	Verbindungstyp	Netzstromkabel	Anzahl und Querschnitt der Netzkabeldrähte
1x16A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
1x13A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
1x10A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
1x06A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²

Die Spannung zwischen Leitung und Neutralleiter muss 220–240 V~ betragen.



Für folgende Gerätetypen: B11CA..., B16CA..., B16CB..., B17CA..., B18CA..., B18CB..., B19CE...

HINWEIS!

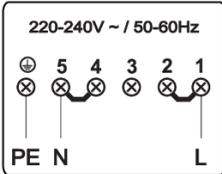
Hinweis: Den Gerätetyp finden Sie auf dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes.

Die Spannung zwischen Leitung und Neutralleiter muss 220–240 V~ betragen. Die Spannung zwischen den Leitungen muss 380–415 V~ betragen. Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte mindestens den Angaben in der Tabelle für die folgenden Strombegrenzeinstellungen entsprechen, die an Ihre Leistungsschalter angepasst werden sollten:

Strombegrenzung	Verbindungstyp	Netzstromkabel	Anzahl und Querschnitt der Netzkabeldrähte
2x16A	2 Phasen, 1 Neutralleiter	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
2x13A	2 Phasen, 1 Neutralleiter	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
2x10A	2 Phasen, 1 Neutralleiter	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
2x06A	2 Phasen, 1 Neutralleiter	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
2x16A	2 Phasen - 2 Neutralleiter (nur für NL)	H05VV-F	5 x 1,5 mm ²
1x32A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x25A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x20A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x16A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x13A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x10A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²

1x06A	1 Phase, 1 Neutraleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
-------	-------------------------	---------	-------------------------

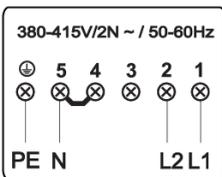
Weiterhin sind folgende Anschlüsse möglich:



1 Phase, 1 Neutraleiter (220–240 V ~, 50/60 Hz)

Um die maximale Nennleistung zu erreichen, wird eine Sicherung von 32 A benötigt.

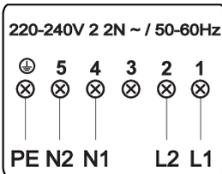
Bringen Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 1 und 2 sowie zwischen den Klemmen 4 und 5 an.



2 Phasen, 1 Neutraleiter (380–415 V 2N ~, 50–60 Hz)

Um die maximale Nennleistung zu erreichen, werden zwei Sicherungen von 16 A benötigt.

Bringen Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 4 und 5 an.



(nur für NL)

2 Phasen, 2 Neutraleiter (220–240 V 2-2N ~, 50-60 Hz)

Um die maximale Nennleistung zu erreichen, werden zwei Sicherungen von 16 A benötigt.

Die 2 Phasen (L1 und L2) sollten nur mit ein und demselben Fehlerstrom-Schutzschalter abgesichert werden. Es ist nicht erlaubt, L1/N1 mit einem anderen Fehlerstromschutzschalter als L2/N2 zu betreiben.

Für folgende Gerätetypen: BI9CA..., BI9CB..., BI9CC...

HINWEIS!

Hinweis: Den Gerätetyp finden Sie auf dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes.

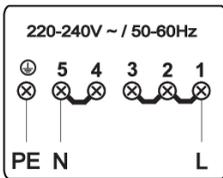
Die Spannung zwischen Leitung und Neutraleiter muss 220–240 V~ betragen. Die Spannung zwischen den Leitungen muss 380–415 V~ betragen. Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte mindestens den Angaben in der Tabelle für die folgenden Strombegrenzereinstellungen entsprechen, die an Ihre Leistungsschalter angepasst werden sollten:

Strombegrenzung	Verbindungstyp	Netzstromkabel	Anzahl und Querschnitt der Netzkabeldrähte
3x16A	3 Phasen, 1 Neutraleiter	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3x13A	3 Phasen, 1 Neutraleiter	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3x10A	3 Phasen, 1 Neutraleiter	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²

Elektroinstallation

3x06A	3 Phasen, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
2x16A	2 Phasen, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2x13A	2 Phasen, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2x10A	2 Phasen, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2x06A	2 Phasen, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2x16A	2 Phasen - 2 Neutralleiter (nur für NL)	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
2 x 32 A	2 Phasen, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
1 x48 A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	3 x 6,0 mm ²
1x35A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	3 x 6,0 mm ²
1x32A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1x25A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1x20A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1x16A	1 Phase, 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²

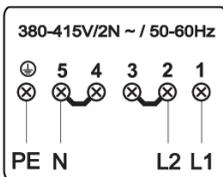
Weiterhin sind folgende Anschlüsse möglich:



1 Phase, 1 Neutralleiter (220–240 V ~, 50/60 Hz)

Um die maximale Nennleistung zu erreichen, wird eine Sicherung von 48 A benötigt.

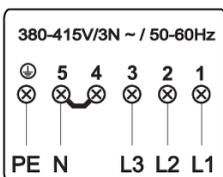
Bringen Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 1 und 2 und zwischen den Klemmen 4 und 5 an.



2 Phasen, 1 Neutralleiter (380–415 V 2N ~, 50–60 Hz)

Um die maximale Nennleistung zu erreichen, werden zwei Sicherungen von 32A benötigt.

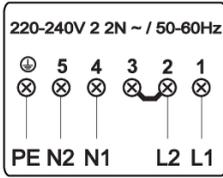
Bringen Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 2 und 3 und zwischen den Klemmen 4 und 5 an.



3 Phasen, 1 Neutralleiter (380–415 V 3N ~, 50–60 Hz)

Um die maximale Nennleistung zu erreichen, werden drei Sicherungen von 16 A benötigt.

Bringen Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 4 und 5 an.



(nur für NL)

2 Phasen, 2 Neutraleiter (220–240 V 2-2N ~, 50-60 Hz)

Um die maximale Nennleistung zu erreichen, werden zwei Sicherungen von 16 A benötigt.

Die 2 Phasen (L1 und L2) sollten nur mit ein und demselben Fehlerstrom-Schutzschalter abgesichert werden. Es ist nicht erlaubt, L1/N1 mit einem anderen Fehlerstromschutzschalter als L2/N2 zu betreiben.

Bringen Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 2 und 3 an!

Anschluss nur für BE

1. Prüfen Sie die Spannung. Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt. Die Spannung Ihres Stromnetzes (220–240 V zwischen L1 und L2) sollte von einem Fachmann mit einem geeigneten Messgerät überprüft werden.
2. Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlussklemmenkastens.
3. Schließen Sie die Kabel entsprechend Ihrem Gerätetyp an.
4. Die Jumper werden separat geliefert.
5. Ändern Sie die Leistungsbegrenzung in „Einstellungen“, wenn nötig. Siehe Kapitel „Einstellungen“ **Conzur** Verbindungseinstellung.

WARNUNG!

Das Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker angeschlossen werden. Eine falsche Verbindung kann Teile des Geräts zerstören. In diesem Fall besteht kein Gewährleistungsanspruch. Trennen Sie das Gerät vor jeder Reparatur oder Wartung vom Stromnetz.

Netzstromkabel

- Führen Sie das Netzkabel durch eine Zugentlastung (Klemme), die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.

Anschlussplan

Für folgende Gerätetypen: BI3CA...

HINWEIS!

Hinweis: Den Gerätetyp finden Sie auf dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes.

Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte für die folgenden Strombegrenzeinstellungen, die an Ihre Leistungsschalter angepasst werden sollten, mindestens 1,5 mm² betragen:

Strombegrenzung	Verbindungstyp	Netzstromkabel	Anzahl und Querschnitt der Netzkabeldrähte
1x16A	2-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
1x13A	2-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
1x10A	2-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²

Elektroinstallation

1x06A	2-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
-------	----------------	-----------	-------------------------

Die Spannung zwischen den Leitern muss 220–240 V~ betragen.



2-Phasenleiter (220–240 V~, 50-60 Hz)

L1 = schwarz/braun

L2 = blau

 = Gelb-grün

Für folgende Gerätetypen: BI1CA..., BI6CA..., BI6CB..., BI7CA..., BI8CA..., BI8CB..., BI9CE...

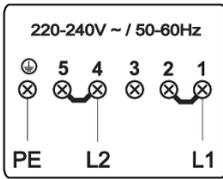
HINWEIS!

Hinweis: Den Gerätetyp finden Sie auf dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes.

Die Spannung zwischen den Leitern muss 220–240 V~ betragen. Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte mindestens den Angaben in der Tabelle für die folgenden Strombegrenzeinstellungen entsprechen, die an Ihre Leistungsschalter angepasst werden sollten:

Strombegrenzung	Verbindungstyp	Netzkabel	Anzahl und Querschnitt der Netzkabeldrähte
2x16A	3-Phasenleiter	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
2x13A	3-Phasenleiter	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
2x10A	3-Phasenleiter	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
2x06A	3-Phasenleiter	H05VV-F	4 x 1,5 mm ²
1x32A	2-Phasenleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x25A	2-Phasenleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x20A	2-Phasenleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x16A	2-Phasenleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x13A	2-Phasenleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x10A	2-Phasenleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²
1x06A	2-Phasenleiter	H05VV-F	3 x 4,0 mm ²

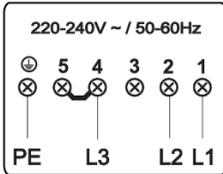
Weiterhin sind folgende Anschlüsse möglich:



2 Phasen (220–240 V~, 50-60 Hz)

Um die maximale Nennleistung zu erreichen, wird eine Sicherung von 32 A benötigt.

Bringen Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 1 und 2 sowie zwischen den Klemmen 4 und 5 an.



3 Phasen (220–240 V~, 50-60 Hz)

Um die maximale Nennleistung zu erreichen, wird eine Sicherung von 32 A benötigt.

Bringen Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 4 und 5 an.

Für folgende Gerätetypen:BI9CA..., BI9CB..., BI9CC...

HINWEIS!

Hinweis: Den Gerätetyp finden Sie auf dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes.

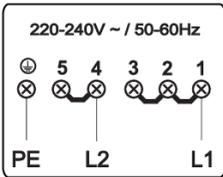
Die Spannung zwischen den Leitern muss 220–240 V~ betragen. Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte mindestens den Angaben in der Tabelle für die folgenden Strombegrenzeinstellungen entsprechen, die an Ihre Leistungsschalter angepasst werden sollten:

Strombegrenzung	Verbindungstyp	Netzstromkabel	Anzahl und Querschnitt der Netzkabeldrähte
3x16A	3-Phasenleiter	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
3x13A	3-Phasenleiter	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
3x10A	3-Phasenleiter	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
3x06A	3-Phasenleiter	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
2x16A	3-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
2x13A	3-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
2x10A	3-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
2x06A	3-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²
1 x48 A	2-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 6,0 mm ²
1x35A	2-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 6,0 mm ²
1x32A	2-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1x25A	2-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1x20A	2-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²

Elektroinstallation

1x16A	2-Phasenleiter	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
-------	----------------	-----------	-------------------------

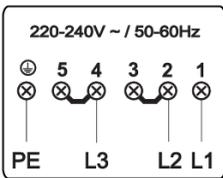
Weiterhin sind folgende Anschlüsse möglich:



2 Phasen (220–240 V~, 50-60 Hz).

Um die maximale Nennleistung zu erreichen, wird eine Sicherung von 48 A benötigt.

Bringen Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 1 und 2 sowie zwischen den Klemmen 4 und 5 an.



3 Phasen (220–240 V~, 50-60 Hz).

Um die maximale Nennleistung zu erreichen, wird eine Sicherung von 48 A benötigt.

Bringen Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 2 und 3 und zwischen den Klemmen 4 und 5 an.

Strombegrenzer

Siehe Kapitel „Einstellungen“, unter Parameter **Con-** Strombegrenzer zum Einstellen des Parameters. Dieser Parameter muss eingestellt werden, bevor ein Topf auf das Kochfeld gestellt oder die Kochzone aktiviert wird.

WARNUNG!

Die Einstellung des Strombegrenzers muss von einem zugelassenen und qualifizierten Installateur entsprechend Ihren Anschlüssen und Leistungsschaltern vorgenommen werden. Bitte lesen Sie die Sicherheitsvorschriften und die Installationsanleitung sorgfältig durch.

WARNUNG!

Das Einstellen eines niedrigeren Werts des Strombegrenzungsparameters kann zu einer Leistungsminderung des Induktionskochfelds führen.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro- und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertriebufer Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertrieber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerätauch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertrieber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols, durchgestrichene Mülltonne



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Informationen zur Konformität

Funkgerätetyp:	WLAN-Modul
Betriebsfrequenzbereich:	2,412 GHz - 2,472 GHz
Maximale Ausgangsleistung:	17,7 dBm EIRP
Maximaler Antennengewinn:	2.7dBi
Funkgerätetyp:	HSCIM - 1 Modul
Frequenzbereich:	2402.0MHz - 2480.0MHz
Trägerausgabe:	<10dBm
Emissionsart:	G1D

Hiermit wird erklärt, Atag dass die oben genannte Funkanlage mit der Richtlinie 2014/53/EU übereinstimmt. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: www.celsiuscooking.com/DoC.

Die Geräteidentifikationsplakette befindet sich auf der Unterseite des Geräts.

Kleben Sie hier die Geräteidentifikationsplakette hin.

ATAG

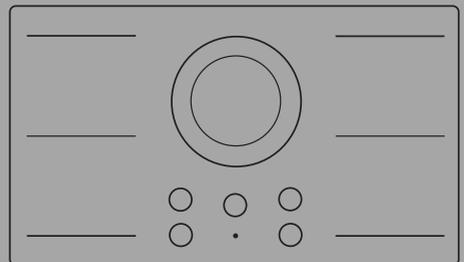
www.atag.nl
www.atag.be



828859-a2

CE

ATAG



INSTRUCTIONS FOR USE

Induction hob

EN

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

HI29672/28572SVI

HI29571/29572SVL

HI29571/29572SVM HI29572SVM I

HI26471SVR

Contents

Safety	3	Cooking with Celsius°Cooking™	25
Introduction	7	Cooking with Celsius°Cooking™ cookware and Hestan Cue programs	26
Dear customer!	7	Step-by-Step cooking guide on CelsiusCooking.com	30
Your hob	9	Hood control	31
Induction hob	9	ConnectLife and Wi-Fi	32
Use	10	ConnectLife -app and Wi-Fi connection	32
Using the touch controls	10	Firmware Update	35
Induction cooking	10	Settings	36
How does induction work	11	Maintenance	39
Power management	11	Cleaning	39
Pans	12	Troubleshooting	40
Induction noises	13	General	40
Power level settings	14	Troubleshooting Wi-Fi	42
Control panel	15	Installation	43
Indications on the display	16	Safety	43
Operation	17	Installing a built-in hob	45
Switching the hob on/off	17	Air vents in the lower kitchen cabinet	47
Child lock	17	Flush-mount installation into the worktop	48
Cooking	18	Fitting the foam gasket	51
Standard cooking	18	Electrical installation	52
Move function	19	Connecting the cooking hob to the power mains	52
Automatic cooking zone bridging	19	Connection	52
Chef mode	19	Current limiter	59
Pause	20	Environmental aspects	60
Recall function	20	Disposal of packaging and appliance	60
Timer functions	21	Compliance information	61
Hot cooking zone	22		
Overheat protection	22		
Cooking with the PLUS menu	23		

⚠ WARNING!

Before use, read the Safety instructions first!

General safety instruction

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard (only for appliances supplied with connection cord).

Do not use steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the appliance, as this may result in an electric shock.

CAUTION!

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

After use, switch off the hob element by its control and do not rely solely on the pan detector.

Danger of fire!

Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

Households with children and people with special needs

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Safety

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

WARNING!

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children younger than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

WARNING: Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.

Risk of electric shock!

WARNING!

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

The appliance is intended for household use. Do not use it for any other purpose, such as room heating, drying of pets or other animals, paper, fabrics, herbs etc. As this may lead to injury or fire hazard.

The appliance may only be connected to the power mains by an authorised service technician or expert. Tampering with the appliance or non-professional repair thereof may result in risk of severe injury or damage to the product.

If another electrical appliance is connected to an AC power socket near the appliance, make sure the power cord does not come into contact with hot cooking zones.

If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer or an authorised service technician, in order to avoid hazard.

Using the glass ceramic hob as a storage area may result in scratches or other damage to it. Never heat food in aluminium foil or in plastic containers on the cooking hob. Such foil or containers may melt which can result in a fire or damage to the cooking hob.

Do not store temperature-sensitive items underneath the appliance, such as cleaners or detergents, spray cans etc.

WARNING!

Carefully read the instructions for use before connecting the appliance. Repair or any warranty claim resulting from incorrect connection or use of the appliance shall not be covered by the warranty.

Temperature safety

A sensor continuously measures the temperature of certain parts of the hob. Every cooking zone is equipped with a sensor that measures the temperature of the glass-ceramic cooking zone to avoid any risk of overheating when a pan boils dry. In case of temperatures rising too high, the power is reduced automatically, or the hob switches off automatically.

Cooking-time limiter

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

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

Safety

Setting	The cooking zone switches off automatically after:
1 and 2	9 hours
3, 4 and 5	6 hours
6, 7 and 8	4 hours
9	3 hours
10	2 hours
11 and 12	1 hour

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

Setting	The cooking zone switches automatically to setting 12 after:
boost	10 minutes

Cooking-time limiter for specific cooking zone is reset after the user has changed the cooking level of the specific cooking zone.

NOTE!

Cooking zone related timers take priority over the cooking-time limiter.

Dear customer!

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

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

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

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

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

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

Enjoy your cooking!

Introduction

The following symbols are used throughout the manual and they have the following meanings:

 **INFORMATION!**

Information, advice, tip, or recommendation

 **WARNING!**

Warning – general danger

 **ELECTRIC SHOCK!**

Warning – danger of electric shock

 **HOT SURFACE!**

Warning – danger of hot surface

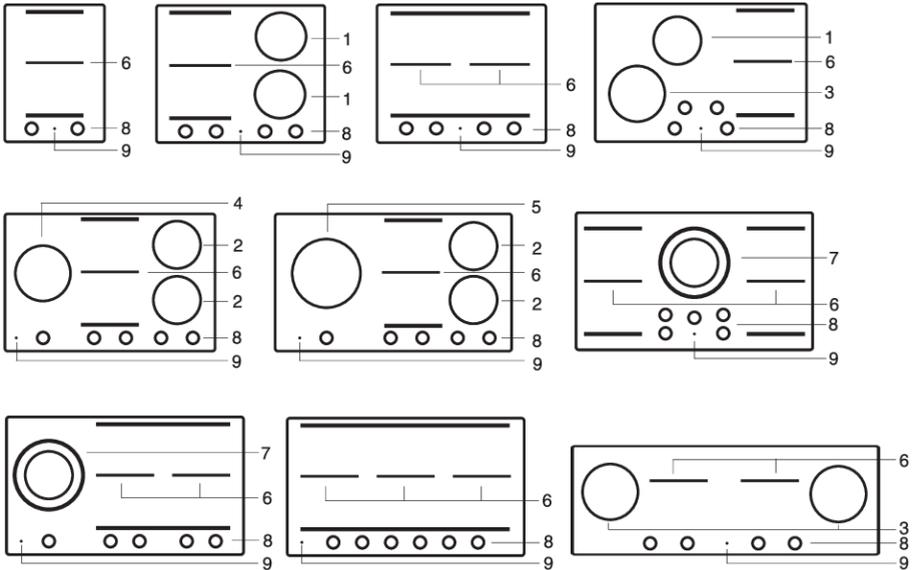
 **DANGER OF FIRE!**

Warning – danger of fire

Induction hob

(depending on the model)

Since the appliances for which these instructions were drawn up may have different features, some functions or equipment may be described in the manual that may not be present in your appliance.



1. Cooking zone \varnothing 18 cm - Max. 1.85 kW / 3.0 kW (boost)
2. Cooking zone \varnothing 18 cm - Max. 1.4 kW / 3.0 kW (boost)
3. Cooking zone \varnothing 21 cm - Max. 2.3 kW / 3.7 kW (boost)
4. Cooking zone \varnothing 21 cm - Max. 2.3 kW / 3.0 kW (boost)
5. Cooking zone \varnothing 26 cm - Max. 2.6 kW / 3.7 kW (boost)
6. Bridge induction cooking zone 18 x 22 cm - Max. 2.3 kW / 3.7 kW (boost)
7. Cooking zone Double Ring:
 \varnothing 18 cm - Max. 1.85 - 3.0 kW (boost)
 \varnothing 26 cm - Max. 2.60 - 5.5 kW (boost)
8. Control panel (visible only when the hob is turned on)
9. On/Off touch key

INFORMATION!

The maximum power output is depending on the type of cookware used and the thermal condition of the appliance.

Using the touch controls

- The touch controls may take some getting used to if you are used to other (rotary) controls. Place the tip of your finger flat on the control to achieve the best results. You do not have to apply any pressure.
- The touch sensors only react to the light pressure of a fingertip. Do not operate the controls with any other objects.
- The cooking hob is operated by a slider. You can either touch the selected part of the slider or slide in a circular motion clockwise to increase or anti-clockwise to decrease the power level and temperature.
- To set the cooking zone power level, touch the desired spot on the slider. As you touch the slider, the selected power level will appear on the cooking zone display unit.
- The selected part of the slider will be fully lit.

Induction cooking

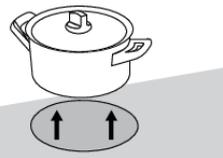
Induction cooking is fast

In the beginning you will be surprised by the speed of induction cooking. Especially at higher settings, foods and liquids will boil very rapidly.

It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry.



Always keep the lid on the pan when cooking, in order to avoid energy loss, and therefore temperature loss.



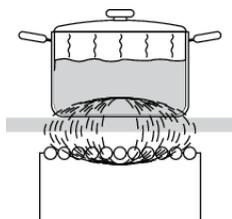
Attention

Only put pans with a clean base on the cooking surface and always pick pans up to move them.

Grains of sand, salt, sugar or crystals may cause scratches which cannot be removed.



How does induction work



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

Easy

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

Fast

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

Clean

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

Safe

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

Power management

This induction hob is equipped with a smart power management system. This system ensures a maximum permissible power cannot be exceeded for safety reasons.

- The smart power management system will arrange the power distribution across the zones automatically. This means the hob could automatically decrease the power on one zone when the power level of another zone is increased. The level of activity of the power management system depends on the available power per electrical phase, the setting of the current limiter and the connected load.
- The power level of one zone can affect the power of another zone as the maximum available power is distributed among the zones. If the combined zones reach the maximum available power when a new power level is set, the power levels of one or more zones are automatically reduced within the power limit. This is indicated by the flashing of the relevant control element.
- In case a zone is used for Celsius Cooking, this zone always gets highest priority.
- Intervention by the smart power management system is more likely when the current limiter is set to a lower level.
- The current limiter setting must be set according to your connection and circuit breakers by a registered and qualified installer (see 'Current limiter' for the details on currents and electrical installation).

Use

Pans

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular quality of pan.

WARNING!

Pans that have already been used for cooking on a gas hob are no longer suitable for use on an induction hob.

Only use pans that are suitable for induction cooking with a thick base (minimum 2.25 mm) and a flat base.

- The best are pans with the 'Class Induction' quality mark.

INFORMATION!

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

Suitable	Unsuitable
Special stainless steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel
Hard-wearing enamelled pans	Porcelain
Enamelled cast-iron pans	Copper
	Plastic
	Aluminium

WARNING!

Be careful with enamelled sheet-steel pans:

- the enamel may chip (the enamel comes loose from the steel), if you switch the hob on at a high setting when the pan is (too) dry
- the base of the pan may warp - for example: Due to overheating
- heat up enamelled pans slowly



WARNING!

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

Minimum pan diameter

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

Pressure cookers

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

Pan detection

The cooking zone automatically detects a suitable pan placed on a cooking zone. The cooking zone display lights up.

Integrated pan recognition

If a certain power level is set for a cooking zone and there is no suitable pan or any pan on the cooking zone, then the cooking zone will not deliver any power. After a certain period, the cooking zone will switch off automatically.

Grill plates

The hob has a Grill function (depending on the model) for using a grill plate or teppan yaki. The function keeps the grill plate or teppan yaki at an ideal temperature for grilling.

Induction noises

A ticking sound

This sound can be caused at lower power level settings or by the automatic pot detection.

Pans are making noise

Pans can make some noise during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the pan. This is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.

The fan is making noise

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

Power level settings

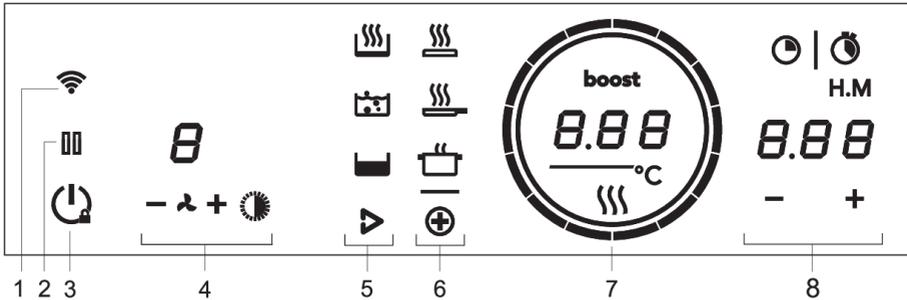
Because the settings depend on the quantity and composition of the contents of the pan, the table below is intended as a guideline only.

Level	Purpose
Use settings 1 - 5 to:	<ul style="list-style-type: none">• simmer bouillon• stew meats• simmer vegetables• melt chocolate• poach• melt cheese
Use settings 6 - 9 to:	<ul style="list-style-type: none">• complete the cooking of large quantities• defrost hard vegetables• fry thick slices of breaded meat
Use settings 10 - 11 to:	<ul style="list-style-type: none">• fry thick pancakes• fry thick slices of breaded meat• fry bacon (fat)• cook raw potatoes• make breaded fish• cook through fish• fry thin slices of breaded meat
Use setting 12 to:	<ul style="list-style-type: none">• sear meats,• cook fish,• cook omelettes,• fry boiled potatoes,• deep fry foods.
Use setting 'boost' to:	<ul style="list-style-type: none">• bring the food or liquid to the boil quickly• shrink greens

Power distribution of cooking zones

- Depending on the type of hob, the cooking zones can affect each other. When several of these cooking zones are switched on at the same time, the capacity is shared automatically between them.
- When the maximum capacity of the combination of cooking levels is reached during setting, one or more zones are automatically reduced to the highest possible setting at that moment. This is indicated by the flashing of the relevant control element.

(lay-out of user interface depends on model)

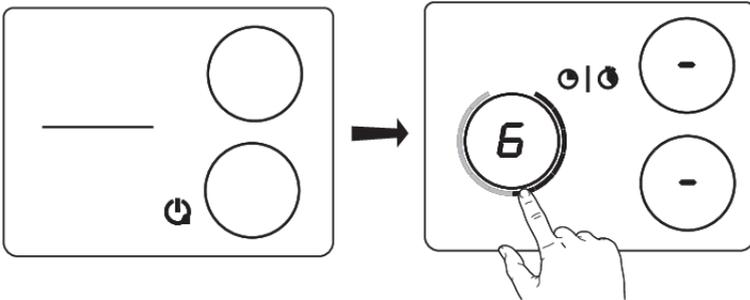


1. Wi-Fi/Connectivity
2. Pause
 - Key lock for cleaning
 - Pause and resume cooking
3. On/Off
 - Child lock
4. Hood control
 - Minus
 - Fan
 - Plus
 - Lighting
 - Display
5. Hestan Cue
 - Heating up and frying
 - Boiling/cooking with water
 - Slow cooking or sous vide
6. PLUS programs
 - Grill
 - Frying/wok
 - Heating up/keeping warm
7. Cooking Level or Temperature Display
 - Residual Heat indication
 - Boost indication
8. Timer functions
 - Stopwatch
 - Kitchen timer

Indications on the display

In display	Status
–	Power level '0' for a cooking zone
12	Power level that is set for a cooking zone; 1 = low / 12 = high
boost	Boost function active
L	Locking function is activated; the control panel is locked
≡	Residual heat indicator; The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show which cooking zones are hot after cooking zone is turned off. Although the hob is switched off, the indicator will remain on for as long as the cooking zone is hot! Avoid touching those cooking zones when this indicator is lit. Danger! Risk of burns.
E	Error code; See chapter Troubleshooting
⊕	PLUS programs
	Grill
	Frying/wok
	Heating up/keeping warm
▽	Hestan Cue programs
	Heating up and frying
	Boiling/cooking with water
	Slow cooking or sous vide

Switching the hob on/off

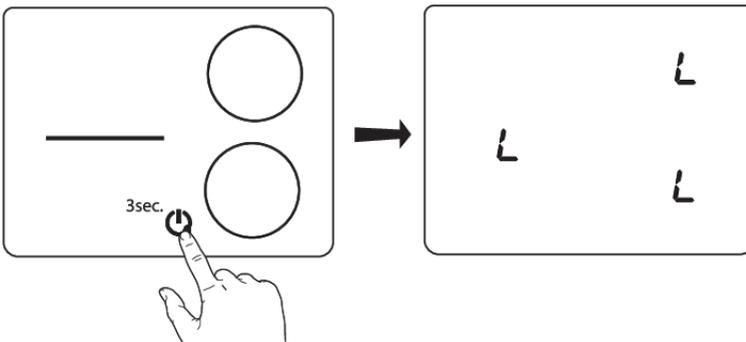


Touch the on/off key  to switch on the hob. A short beep will be emitted. Rings on all sliders will light up, then slider will gradually fade out. Slider will only remain lit on the selected cooking zones on which you have the pans placed. When the pan is removed, the slider will be switched off, while all internal rings will remain lit.

INFORMATION!

When no cooking zone is active for 60 seconds, the cooking hob will power off.

Child lock



Cooking hob controls can be locked to prevent it from being switched on inadvertently.

Turn on the hob by pressing the on/off key. Touch the on/off key  and hold it for 3 seconds. The indication  will appear on the display unit, and the hob controls will be locked. To unlock the controls, proceed in the same way. The indication  together with sliders will appear on all cooking zone display on which pans are present, and the hob controls will be unlocked.

Operation

INFORMATION!

Child lock should be activated before the start of cleaning to avoid accidentally switching on the hob.

Cooking

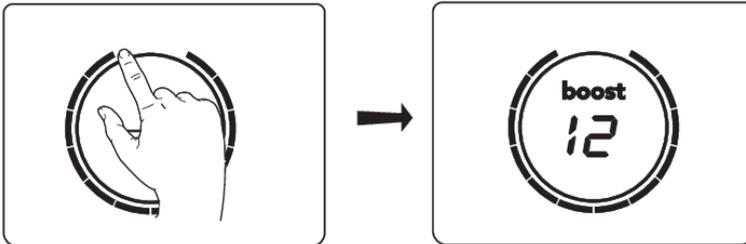
Three cooking modes are available:

1. Standard cooking with power levels
2. Cooking with the PLUS menu
3. Hestan Cue cooking by measuring cookware temperature

Standard cooking

Place the pan on a certain cooking zone. Set the power level as desired. Power level can be set by sliding in circular motion or by directly touching an area or position on the slider. Slider elements will be fully lit. To switch the cooking zone off slide backwards or touch the empty area on top of the slider at the right side.

Boost



Rapid cooking, boost can be activated for any cooking zone. This will allow you to rapidly heat large amounts of food using extra power. Boost is active for no more than 10 minutes; then, the power level is automatically decreased to 12. If the cooking hob is not too hot, the boost can be reactivated again for 10 minutes after it is switched off.

Activating boost

First activate power level 12 and then press the button for power level 12 a second time. **"boost"** will appear on the display. The boost function is now activated.

Alternatively, the power level 12 can be activated clockwise and slide a little beyond the button 12.

If auto boost is activated (see chapter Settings), boost is always activated together with power level 12.

Deactivating boost

To deactivate the boost for the selected cooking zone, press level 12 again or any other power level on the slider.

INFORMATION!

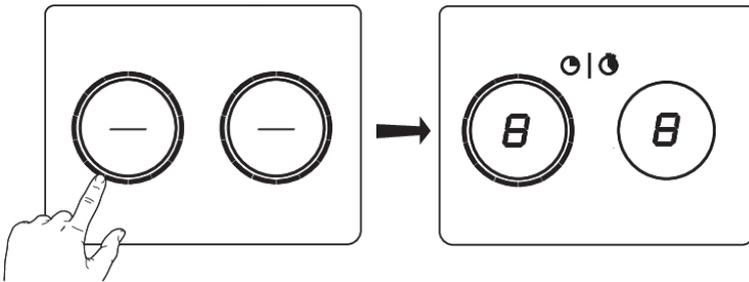
To avoid overheating, the electronic control system may automatically deactivate boost prematurely and decrease the power level to 12.

If there is no suitable pan on the cooking zone, the set level of temperature will flash. After one minute, the cooking zone will be switched off.

Move function

If you remove the pan from an active cooking zone and within 6 seconds place it on a different cooking zone, all the timer and cooking-related settings can be transferred to the new cooking zone by touching the slider of the new cooking zone. To indicate this possibility, the new cooking zone displays copied settings on the slider. When the confirmation is done, the previous cooking zone is deactivated.

Automatic cooking zone bridging



Two adjacent square cooking zones can be merged into a single large cooking zone. Pan position recognition is activated automatically after the appliance is switched on. When a pan will be placed on the hob, the pan recognition function will recognize its position and automatically connect the bridge cooking zones depending on the size of the pan (only when hob was already switched on).

The power level or temperatures are displayed simultaneously on both bridged cooking zones, but the power level or temperature can only be adjusted on the left or upper slider.

You can un-bridge or manually bridge the cooking zone by touching the two corresponding sliders at the same time.

Chef mode

(only on type models: HI29672SV HI29672SVI HI29671SV)

In this mode, all cooking zones are switched on simultaneously and the cooking hob is divided into three zones.

- On all left-hand side cooking zones, power level 12 is automatically activated.
- On all middle cooking zones, power level 7 is automatically activated.
- On all right-hand side cooking zones, power level 1 is automatically activated.

Power levels can then be adjusted to any value.

Operation

To activate this mode, touch two sliders at the same time for 3 seconds. All zones must be inactive and Celsius°Cooking™ pans should not be assigned. To turn off this mode, tap any two sliders at the same time.

In this mode, the hob does not warn of an empty cooking zone, even if there is no suitable pan placed on any cooking zone. The hob switches off automatically, if there is no cooking pot detected on the hob for 10 minutes.

INFORMATION!

Please lift pans when moving them from one zone to another, not slide them.

Pause

The pause  function can be used to pause the operation of the entire cooking hob for up to 10 minutes. Thus, you can walk away from the appliance or safely clean the cooking hob, within a short period of time, without losing your settings.

Switching on the pause

At least one cooking zone must be active.

Touch the pause button . You will hear a short beep. The settings on all active hobs are reduced to level 2.

All timer functions are paused.

All keys are inactive except the pause  and on/off  key.

If no key is pressed within 10 minutes, all active hobs automatically turn off.

Hestan Cue programs are not paused since they are automatically operated.

Switching off the pause

Press the pause key again within 10 minutes.

The hob continues to operate with the same settings as before the break.

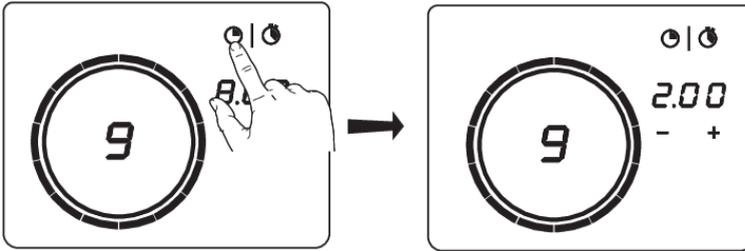
Timers are also unpaused.

Recall function

This feature allows you to recall all the settings of the cooking zones if the hob was accidentally switched off.

Within 6 seconds the hob must be switched back on. Pressing anywhere on the slider within 6 seconds recalls all the settings from before the appliance was last switched off.

Timer functions



Every cooking zone has two timers: a count-down program timer and a stopwatch (count-up timer).

Count-down timer

The count-down timer makes the cooking process easier by allowing you to set the cooking time for the selected cooking zone. When the time set on the timer expires, the cooking zone will automatically switch off and emit an acoustic signal. Switch off the acoustic signal by touching the count-down timer key ; alternatively, it will switch off automatically after a while. The count-down timer can be set independently for all cooking zones.

Setting the count-down timer

- Press the count-down timer selector key  for the desired active cooking zone. The key and **0:00** will flash on the cooking zone display unit.
- Set the desired cooking time with **+** and **-**.
- If the time is not set within five seconds, the count-down timer is disabled.
- Repeat the same steps to set the count-down program timer for another active cooking zone.

NOTE!

If you move the pan from the cooking zone, all timer functions set for that cooking zone will be paused.

Deactivating the count-down timer

Press the icon  for the selected cooking zone and hold it for 3 seconds. The timer will be switched off.

Deactivating the count-down timer alarm.

- When the set time expires, alarm will be sounded, the key for the relevant cooking zone will flash, and 0:00 will flash on the count-down timer display unit.
- To acknowledge and stop the alarm, press the count-down timer selector key , or remove the pan from the cooking zone.



Cooking time display – stopwatch

The stopwatch can be used to see how long you have been continuously cooking on the selected cooking zone and starts counting automatically in the background.

- Press the stopwatch key.
- Stopwatch time will be displayed on the cooking zone display unit.
- Stopwatch can be reset if you press on the stopwatch key for 3 seconds.

Hot cooking zone

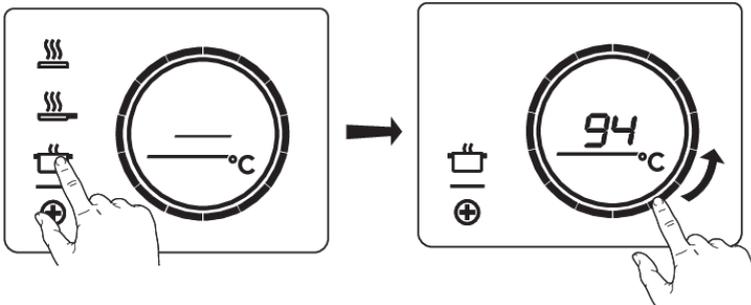
The hot zone symbol  lights up if the cooking zone is inactive, or there is no pan present on the cooking zone while its temperature is higher than 65 °C.

If the hob is switched off and at least one of the cooking zones is still hot, the inner circle remains illuminated. When the temperature of the hob is reduced below 65 °C all lights turn off.

Overheat protection

- The hob is fitted with a cooling fan which cools the electronic components during cooking. The fan may operate for a while even after the end of the cooking process.
- Induction cooking hob is also fitted with an overheating protector which protects the electronic components from damage. The protector operates in several ways. When the cooking zone temperature gets very high, the cooking power is automatically reduced. If this does not suffice, the cooking zone power continues to decrease, until the safety mechanisms switches off the cooking zone completely. When the cooking hob has cooled off, its total power will be available again.

⊕ Cooking with the PLUS menu



The PLUS menu allows cooking with semi-automatic programs, enabling temperature cooking for all kinds of cookware that fit the purpose of the program.

Touch the PLUS menu key **⊕** to display the program line: keeping warm/heating up, frying/wok and grill (in bridge mode).

Choose one of the Plus programs by touching the relevant symbol. Then you set the temperature with the slider. You can toggle through the menu or temperature by long pressing the relating button too.

When the program or temperature selection does not change for 3 seconds, the program is activated. To deactivate a PLUS program, press the active program key for about three seconds or select a power level manually.

Always add water, oil or butter before starting a program, use no empty pan or pot.

Keeping warm and Heating up

With this function you can for example melt chocolate (45 °C), keep food warm (70 °C), simmer (94 °C) or bring to boil (100 °C).

Frying/wok

With this function you can cook vegetable, fish, bacon, meat, fried potatoes or eggs by using butter or oil.

Grill

This function is exclusively for bridged cooking zones, that are combined to a larger cooking zone.

Grilling is optimized for ATAG induction accessories grill plate and teppanyaki. But it will also work with different cookware, but perhaps less accurate.

Some functions are indicating the heat up time, counting down. In the heating-up stage, the slider and the set temperature will flash. When the set temperature is reached, a short beep will be emitted, and the slider will be constantly lit. You may then start cooking.

The sensor which measures the temperature while cooking within the PLUS menu programs, is located in the glass, below the cookware. Because of this there is always an offset between setpoint and actual temperature of the content inside the cookware. The temperature of the content inside the cookware is therefore also dependent on factors such as: type of pan, volume of liquid and whether a lid is placed on the pan.

Operation

INFORMATION!

Up to value 94 °C the programs allow the hob to reach and maintain automatically the set temperature by measuring the glass surface temperature. This will avoid liquids overflowing and burning on the bottom of the pan.

INFORMATION!

From 100 °C and higher temperatures the programs will heat up cookware with different timed power steps. The set temperature serves as an indication which temperature range can be reached approximately. Cooking process must be attended.

INFORMATION!

For more accuracy Celsius°Cooking™ cookware such as Frying Pan, Chef's Pot or the Probe is recommend, with separate functions for it (see chapter Celsius°Cooking™).

INFORMATION!

These menu functions work best if they are started at the beginning of the cooking process. A already hot surface will influence the performance.

Cooking with Celsius°Cooking™

Your new induction hob is fully packed with smart functions and features that will make cooking easier and more pleasant.

In order to get the most out of these and explore what's possible with Celsius°Cooking™, you can also buy some additional connected equipment that will help you gain total control over temperatures and timings.

This equipment lets you unlock the full power of Celsius°Cooking™, reading and communicating exact information about the temperature of your ingredients, giving perfect results. The equipment is:



Probe



Frying pan

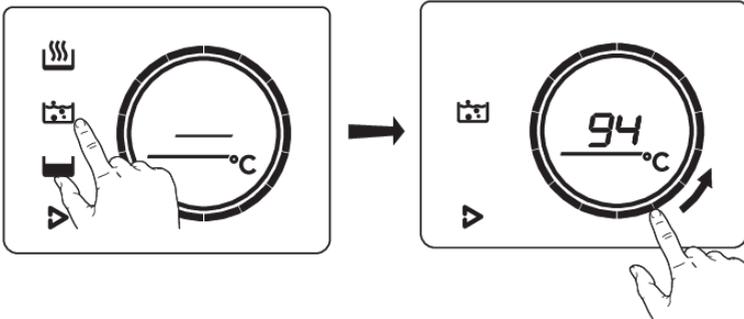


Chef's pot

Find out more at www.celsiuscooking.com, www.atag.nl, and www.atag.be.

Operation

▶ Cooking with Celsius°Cooking™ cookware and Hestan Cue programs

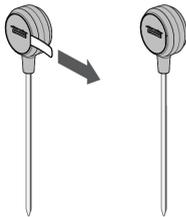


This option involves cooking using either the Celsius°Cooking™ cookware frying pan or pot's that continuously measures the temperature inside the cookware or the Celsius°Cooking™ temperature probe. All use Bluetooth connection to send information about the temperature to the cooking hob.

Preparing the system

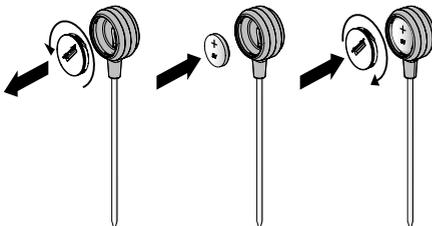
Before you start cooking, please make sure you complete all the preparation steps. Otherwise, you may run into difficulties or inadvertently cause damage to the system.

Using Celsius°Cooking™ ensures you the cookware is always at just the right temperature needed to prepare the food you are cooking.



Prepare Celsius°Cooking™ Probe

1. Pull the battery protection tab out of the Celsius°Cooking™ Probe housing.
2. The Celsius°Cooking™ Probe is ready to be used. If necessary replace the battery.

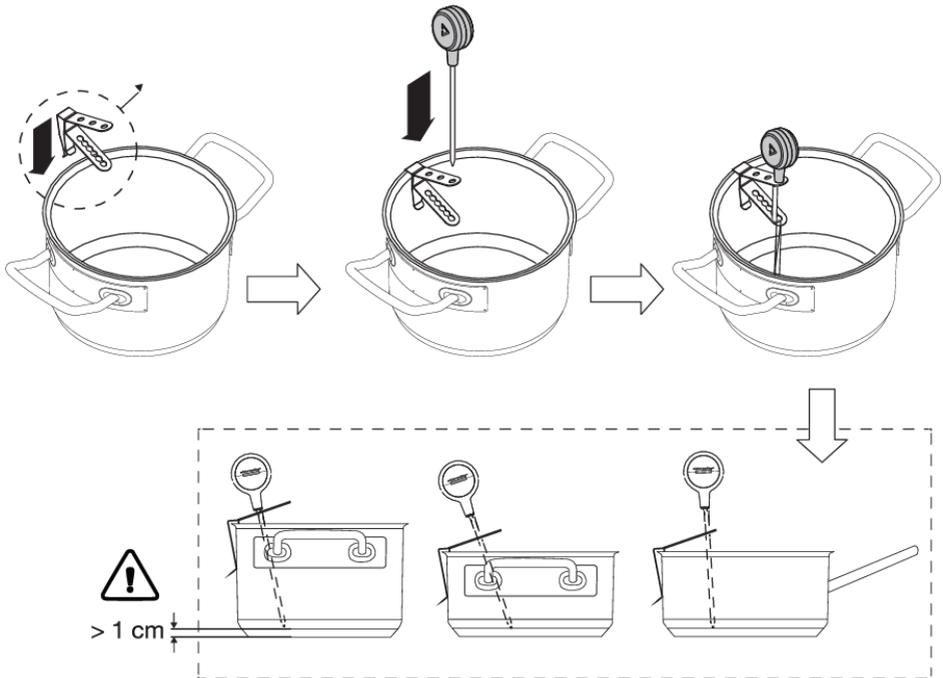


Battery installation Celsius°Cooking™ Probe

1. Unscrew and remove the battery cover and replace the battery (negative (-) side goes in first).
2. Replace the battery cover. Do not overtighten.

Insert the Celsius°Cooking™ Probe into a cooking pan

The Celsius°Cooking™ Probe can be used with different types and sizes of pans. Due to the use of a suspension bracket with different holes, the Probe can be suspended in different ways.



1. Slide the suspension bracket over the pan edge.
2. Slide the Probe pin from the top into the suspension bracket. The tip of the probe should be 1 cm or > from the pan bottom.

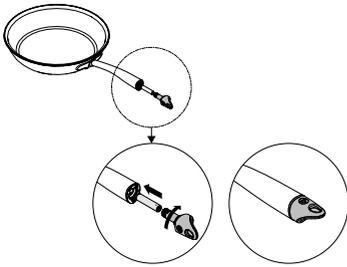
NOTE!

Leave a minimum distance of 1 cm between the pan base and the measuring point of the probe!

NOTE!

In case the connectivity between cookware and the hob is unstable, this could be due to low battery. In those cases we recommend to change the battery.

Operation



Celsius°Cooking™ Cookware

1. Insert an AAA battery in the panhandle (negative (-) end goes in first).
2. Insert the handle cap end into the panhandle and turn it a quarter to secure.

NOTE!

Do not exchange the handle cap of a chef's pot (31620) with that of a frying pan (31619) or vice versa.

Assigning the cookware to the cooking zone

Switch on the hob and wait until the end of the start up animation

Place the Celsius°Cooking™ cookware or a regular pot fitted with the Celsius°Cooking™ probe on a desired cooking zone. After it has been detected, quickly tap twice with your fingertip on the handle cap sensor or the probe housing to activate it. Right after the Hestan Cue mode key  will light up. To assign the probe the Hestan Cue mode key  will light up on every possible cooking zone. Press the Hestan Cue mode key  on the needed cooking zone. The Hestan Cue menu will be opened. With a short press again it can be closed.

INFORMATION!

Please make sure that the appliance is already switched on before placing the Celsius°Cooking™ cookware so that the system can clearly identify its position.

Cooking with the embedded Hestan Cue programs

The hob comes along with integrated Hestan Cue programs, optimized for Celsius°Cooking™ cookware. When cooking with one of the available Celsius Cooking cookware, the possible cooking methods will be shown in the opened menu, which are applicable to the cookware used. Use the one that fits the desired purpose:

Heating up and frying

This program is to reach high temperatures rapidly. Always add oil or butter before starting it. For healthy cooking don't exceed the smoke point of the used oil.

Boiling or cooking with water

This program is to reach higher water temperatures quick. Always add water to the cookware before starting it.

Slow cooking or sous vide

This program is to control low to medium temperatures, preventing high bottom temperatures. Larger quantities and thicker dishes need to be stirred occasionally to ensure a homogeneous heat distribution.

Using the probe as a cooking thermometer

When a Celsius°Cooking™ probe is used it can also be used as a thermometer to just monitor e.g. the core temperature of a certain dish. This can be done on normal level cooking or PLUS menu programs. To use the probe as thermometer, lift up the pan you want to use for a few seconds, place it back on the zone and activate the probe by tapping. When the Hestan Cue symbol appears on the display, touch it.

The measured temperature is displayed dimmed.

Probe removal detection

If the probe is moved out during cooking, the hob will detect that and stop heating. When placed back, the user can confirm that by touching the now blinking Hestan Cue mode button, or it might get re-detected automatically.

NOTE!

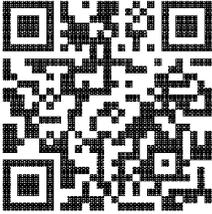
e.g. adding cold water to the pot might trigger this detection too!

Switching off the cooking zone

Touch the slider for the selected cooking zone and hold it for 3 seconds. The sign – will appear on the display.

The cooking zone can also be turned of by pressing the selected Hestan Cue program key and hold it for 3 seconds

Step-by-Step cooking guide on CelsiusCooking.com



The best tasting food is prepared at the right temperature and for the right length of time. The ability to set temperature instead of power levels supported by how-to (video) guidance lets you create chef-like meals cooked to perfection. The CelsiusCooking.com website is full of inspiring recipes with step-by-step instructions based on chef tested techniques guiding you to prepare delicious, fail proof recipes over and over again.

CelsiusCooking.com

- Whether you are a chef or a beginner, CelsiusCooking.com is going to help you cook better food more often by acting as your guide in the kitchen. You'll learn new techniques, novel combinations, and gain confidence in more difficult dishes. Instead of just cooking at a power level, you will be cooking at an exact temperature level.
- Our recipes lead you through the process of 'Mise En Place' where you'll gather and prepare all of your ingredients in advance. This is particularly important following the recipes on CelsiusCooking.com as each recipe has been carefully timed to give you the perfect results.
- Just follow the steps. The timing and temperature guide will make sure your food is prepared to perfection. It may take some getting used to, but you will end up with an even better meal.

Switching off the cooking zone

Touch the slider for the selected cooking zone and hold it for 3 seconds. The sign – will appear on the display.

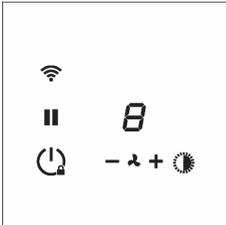
The cooking zone can also be turned off by pressing the selected Hestan Cue program key and hold it for 3 seconds

INFORMATION!

While the Celsius°Cooking™ probe is used to control the temperature of the content inside a pan (e.g. water or soup) the Celsius°Cooking™ cookware is controlled on the pan bottom temperature. Due to this there is always an offset between set-point and actual temperature of the content INSIDE the cookware. When e.g. trying to boil a liquid on the Celsius°Cooking™ cookware it may be necessary to set a higher temperature to reach the boiling point. Reaching the boiling point is also further dependent on the volume of the liquid and whether a lid is placed on top of the cookware. Furthermore, regular stirring improves this behaviour, even when cooking with the probe.

Hood control

If you own a compatible RF enabled hood, it can be connected to your induction hob. To pair and customize the behaviour of your hood see chapter: Settings. Parameter hth (Hob to Hood) is used for pairing, while Hst and Hsc effect the behaviour of your hood so you can customize it according to your kitchen habits.



Switching extraction on and off

- Press the key **+** for a higher fan setting. Press and hold the key **+** for 1 second to select the highest setting.
- Press the key **-** to select a lower setting.

Switching the light on and off

- Press the light key . The light switches on at maximum strength.
- To turn off the light, press the key again.
- Press and hold the light key to set the lighting intensity.

Changing the colour lighting temperature

You can adjust the lighting temperature.

- Press the light key together with the **-** key to make the light 'colder' or the light key together with the **+** key to make the light 'warmer'.

Synchro Start (Settings)

This setting allows the induction hob to automatically activate the lights of the connected hood every time the induction hob is turned on. Depending on the value you set, the ventilation will automatically start at that speed level when any cooking zone is activated.

Synchro Control (Settings)

In addition to Synchro Start the hood will be controlled automatically depending on the current highest activated cooking level.

Synchro Stop (Settings)

The lights will be switched off together with the hob and the fan will, with a delay, also be switched off.

NOTE!

When Synchro Control (see chapter Settings) is enabled a manual operation will deactivate Synchro Control temporarily (hood icons will turn from being dimmed to lit). The function is active again when the hob is switched on next time.

ConnectLife and Wi-Fi

📱 ConnectLife-app and Wi-Fi connection

The hob is equipped with a Wi-Fi module that allows the appliance to connect to the internet via your home network and to use it with the **ConnectLife**-app, installed on a mobile device like a smartphone or tablet.

The app is available on the Apple App Store and Google Play Store. You will need the app to connect the hob to your network. After your user account is paired with the cooking hob, the app can be used to monitor the status of the cooking hob and enables to update its firmware (see chapter 'Firmware Update').

You can find direct links for the different stores to the **ConnectLife**-app under www.connectlife.io/getstarted and more information about the system, support, available functionalities and additional options under www.connectlife.io.

For safety reasons, it is not possible to remotely control, turn on or turn off the hob.

Preparation

- Make sure you know the name/SSID of your router's Wi-Fi network and its password¹⁾.
- Make sure you have the label with the QR code of the appliance unique ID ('AUID') accessible – you need to scan it with your mobile device when the App prompts to do so.
- Make sure that Wi-Fi is activated on the hob by checking if the Wi-Fi key is visible when the hob is on.

Else see "Activate Wi-Fi".



- Install the **ConnectLife**-app on a mobile device – scan the QR code to find it.
- Launch the App. Please register if you don't have an account yet.
- Log in with your account.
- The App will need access the mobile's location to search for Wi-Fi networks and to the camera to scan QR codes.

Wi-Fi Connection setup

You will first connect your mobile device directly to the appliance via Wi-Fi, and then use this connection to share the data of your Wi-Fi home network. The hob can then connect to the home network.

1. Launch the **ConnectLife**-app.
2. Select "Add appliances" in "Appliances", choose "Hob", and follow the instructions.
3. Scan the QR code with the AUID code when asked or type it in.

Proceed on the appliance:

4. Switch on the hob.
5. Touch the Wi-Fi key for 3 seconds to enter the Wi-Fi menu (only possible when NOT cooking).
6. When 'C' (connection) Connection Setup Mode is shown in the display, touch the Wi-Fi key to activate the Connection setup. When 'C' flashes the Connection setup²⁾ starts.

¹⁾ NOTE: only 2,4Ghz networks are supported

²⁾ NOTE: will be deactivated after 5 minutes when unsuccessful

Proceed on the mobile device in the ConnectLife-app:

7. Connect your mobile device to the Wi-Fi network of the appliance when asked.
8. When your mobile asks whether to keep the connection, despite no internet connection, choose yes.
9. Follow the instructions in the **ConnectLife**-app.

The user account signed in on the mobile device used for the Connection setup will automatically be paired with the cloud. If you'd like to pair another account, e.g. on a second user's mobile device see "Pairing additional user".

For safety reasons, only paired users can communicate with the hob.

Activate Wi-Fi

1. Switch off the hob.
2. Touch the on/off key for 5 seconds.
 - *A short beep will be emitted. The Wi-Fi key will appear.*

Wi-Fi menu

Activate Wi-Fi to enable the Wi-Fi menu. The hob must be switched on.

1. Touch the Wi-Fi key for 3 seconds to open the Wi-Fi menu.
 - *Depending on the Wi-Fi state, there are 1 to 3 options available in the menu: 'C' (connection) to set up a connection, 'P' (pair) to pair an additional user, and 'U' (unpair) to unpair all users.*
2. Use the + (plus) and - (minus) keys to switch between them, if more than 1 option is available.
3. Touch the Wi-Fi key to confirm the selected option.
4. Touch the on/off key or touch the slider to close the menu.
 - *If no key is pressed within 60 seconds, the menu will be switched off automatically.*

Connection setup

1. Select option '**C**' in the Wi-Fi menu.
 - *The appliance is in "Connection Setup Mode" for 5 minutes.*
 - '**C**' will flash, and the + (plus) and - (minus) keys will be switched off.
2. On the mobile app, start the process to 'Add appliances' and follow the instructions to pair the appliance.

Pairing additional user

This option requires that the connection setup has been performed successfully and the hob is connected to the cloud (Wi-Fi key is constantly full lit).

1. Select option '**P**' in the Wi-Fi menu.
 - *The appliance is in "Pairing Mode" for 3 minutes.*
 - *The Wi-Fi key will flash, and the + (plus) and - (minus) keys will be off.*
2. On the mobile app, start the process to 'Add appliances' and follow the instructions to pair the appliance.

ConnectLife and Wi-Fi

Unpair all users

This option requires that the connection setup has been performed successfully and the hob is connected to the cloud (Wi-Fi key is constantly full lit).

1. Select option '**U**' in the Wi-Fi menu to unpair all users and disconnect from the cloud.
 - *The Wi-Fi key will flash 3 times.*
 - *The hob will delete all paired users and disconnects from the cloud ("unpair").*

Switching off Wi-Fi

1. Enter the Wi-Fi menu as explained in 'Wi-Fi menu'.
2. Touch the Wi-Fi key for 3 seconds to deactivate Wi-Fi.
 - *A short beep will be emitted. The Wi-Fi key will be off.*

The cooking hob, equipped with a Wi-Fi module, can receive updates of the appliance firmware (for example improved function updates or safety relevant updates). This requires, that the cooking hob is connected to the cloud and ConnectLife app with a registered user account. If this is not yet established, please proceed with the chapter for Wi-Fi Connectivity.

When a new firmware is available, a notification is sent to the ConnectLife app. Please follow the instructions given on the mobile app.

To start the update process, the cooking hob needs to have the **FoA** setting set to **ON** in the settings menu (see chapter Settings). This confirms your presence at the cooking hob. After 90 minutes, this setting is automatically reset to **OFF**.

After the **FoA** setting on the cooking hob is set to ON, start the update process on your mobile app.

The cooking hob will switch off. As indication, the Wi-Fi symbol  flashes during the process. Depending on the configuration, the update process can take up to 60 minutes.

NOTE!

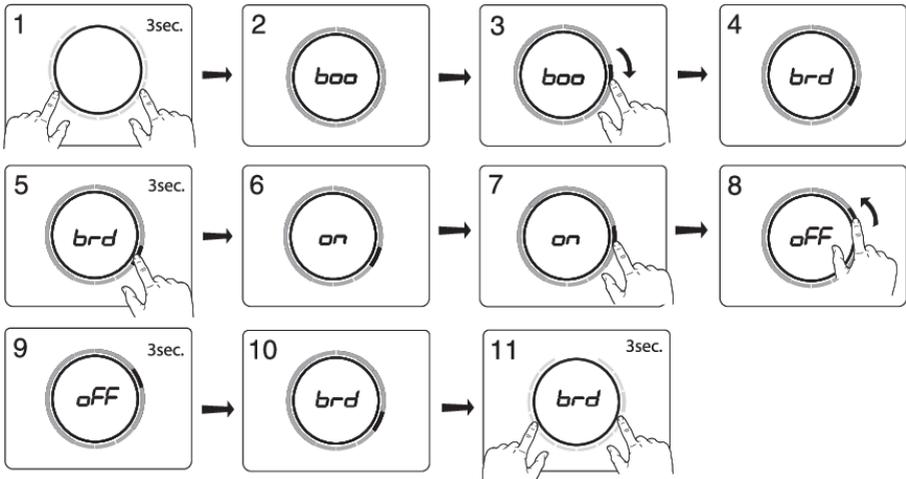
During the update process, the hob cannot be used. Make sure, the power supply and Wi-Fi connection are not terminated. The update process may take a while. It is normal, if there may be no response during the update or the cooking hob is restarting multiple times.

In case, the process failed, the cooking hob remains on the previous firmware version and should operate as normal. Please wait for some time before trying again. If the process continues to fail, contact the service department for further support.

If the hob is not responding after the update process, please wait for some time, the cooking hob might be still in the update process. If there is still no response after multiple hours, contact the service department for further support.

Settings

You can tailor the behaviour of this induction hob to suit your cooking style! There are various settings available for adjustment.



While there are no pans on any zone, touch any slider with two fingers and keep it pressed for 3 seconds. Different settings can now be toggled through using the slider. To view or change a particular setting, touch the slider element of the slider with one finger and keep it pressed for 3 seconds. Now you can choose to change or disable that setting. To do this, toggle to the desired value. After 3 seconds of inactivity the new setting will be confirmed.

NOTE!

A change to 'current limiter' setting (CON) can only be confirmed or accepted by a 3 second-press after step 9, in order to avoid unintentional adjustment. A change without confirmation will not be applied!

To exit the menu, press with two fingers anywhere on the slider for 3 seconds.

The following settings are available (depending on the model).

<p>boo - Auto boost Automatic Boost activation</p>	<p>While on, boost is automatically activated when power level 12 is activated. While off, the boost is activated by sliding past the power level 12 or touching power level 12 twice.</p>
<p>brd - Auto bridge Automatic cooking zone bridging</p>	<p>While on, when a new pan is detected on two bridgeable cooking zones, the cooking zones are automatically bridged into one big cooking zone. While off, bridging must be done manually by pressing on the sliders of two bridgeable cooking zones at the same time.</p>
<p>rEC - Recovery function Recovery function</p>	<p>While on, recovery function is active and settings can be moved from one cooking zone to the other when a pan switches position.</p>

<p>AtI- Auto timer Automatic stopwatch timer</p>	<p>While on, stopwatch (count-up timer) starts counting in the background whenever a cooking zone is activated. While off, stopwatch must be activated manually and starts counting from 0:00.</p>
<p>ACL - Auto child lock Auto child lock</p>	<p>While on, the hob is automatically locked at every switch off.</p>
<p>Snd - Sound volume Sound volume</p>	<p>Sound volume has 4 different options. L3 (high), L2 (medium), L1 (low), off (only error and alarm sounds).</p>
<p>Sen - Key sensitiveness Key responsiveness</p>	<p>Key responsiveness has 3 different speed options. L3 (quick), L2 (medium), L1 (slow).</p>
<p>hth - Hob-to-hood pairing (RF) Hood control</p>	<p>If you own a compatible hood with RF connectivity, you can pair it with your induction hob! To do so, set this parameter to on. Hood control icons will start blinking. You now have 5 minutes to activate the pairing on your RF hood. Once the hood is paired with your induction hob, the hood control icons will stop blinking. If you wish to unpair the hood, set the hth parameter again to off.</p>
<p>hSt - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Hood Start Level</p>	<p>This setting allows the induction hob to automatically activate the lights of the connected hood every time the induction hob is turned on. Depending on the value you set, the ventilation will automatically start at that speed level when any cooking zone is activated.</p>
<p>hSC - Hob-to-hood (Synchro Control response Level) Hood response Level</p>	<p>This setting allows the induction hob to automatically activate the lights of the connected hood every time the induction hob is turned on. While on, the hood will be controlled automatically depending on the current highest activated cooking level. If you manually change any hood related settings, the hood turns to manual control for the rest of this cooking session. The response level can be set: L3 (high), L2 (medium), L1 (low), off.</p>
<p>hSp- Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Hood Stop Level</p>	<p>This setting allows the induction hob to automatically deactivate the lights of the connected hood every time the induction hob is turned off. Depending on the value you set, the ventilation will switch to that speed level and stop with a delay.</p>
<p>btP - Bluetooth pairing Bluetooth device pairing</p>	<p>To pair a bluetooth device, set this setting to on. You now have 3 minutes to pair a new bluetooth device to this induction hob.</p>
<p>btC - Bluetooth clear Bluetooth clear paired devices</p>	<p>To unpair all the bluetooth devices, set this setting to Clr. All your connected bluetooth devices are now unpaired.</p>
<p>Fir - Display firmware version</p>	<p>To display the current software versions of the hob. The UI software version and the Celsius°Cooking™ software version will be shown in alternating order.</p>

Settings

<p>FoA - Firmware update over the air</p>	<p>To receive firmware updates for the cooking hob, you need to be paired to the cooking hob via the mobile app. You will receive a notification, or you can check available firmware updates on the mobile app menu for updates.</p> <p>In order to start the firmware update via the mobile app, set this setting to on to confirm your presence at the cooking hob. For more information see chapter Firmware Update. After 10 min, this setting is automatically reset to off.</p>
<p>dE - Demo Mode (Demo Mode for Dealer Showrooms)</p>	<p>In demo the appliance will act as usual, without the possibility to heat the cookware.</p> <p>When set this will be indicated after switching on the appliance with a short "d" indication;</p> <p>Without any user interaction the appliance will automatically switch off after 10 minutes.</p>
<p>Con - connection power Current limiter</p> <p>NOTE!</p> <p>To prevent unintentional adjustment of the 'CON - connected power', CON setting must be confirmed when changed by touching the slider for 3 seconds. A change without confirmation will not be implemented!</p>	<p>If your electrical wiring or circuit breakers do not meet the specified current draw on the rating plate, the current limiter can be activated by reducing the value of this setting. Doing so may cause a reduced performance of the induction hob.</p> <p>The following numbering format of the setting is available: X.XX. The number left of the dot represents the number of connected phases, while the number right of the dot represents the electrical current per phase in Ampere.</p> <p>⚠ WARNING!</p> <p>The appliance must always be set to the actual or lower rating of the electrical wiring or circuit breakers. This setting can only be set by an authorised expert.</p>

Cleaning

INFORMATION!

Set the locking function before you start cleaning the hob. We recommend that you clean the appliance after each use. This prevents that over cooked food can damage the glass surface.

Daily cleaning

1. Use a damp cloth and a mild cleaning agent (washing-up liquid) to clean the appliance.
2. Dry the appliance with a paper towel or a cloth.

Heavily polluted glass

1. Immediately remove any food remains, burned grease, sugar or stubborn stains from the hob using a scraper, even if the hob is still hot! Sugar and/or other food related remains may permanently damage the glass ceramic surface.
2. Hold the scraper at the correct angle (45° to 60°) in relative to the glass. Gently press the scraper against the glass and slide it over the surface to remove the dirt. Make sure the plastic handle of the scraper (in some models) does not meet with a hot cooking zone. Do not press the scraper perpendicularly against the glass. Do not scratch the hob surface with the tips of the scraper blade. This can cause permanent scratches in the glass.
3. After you have removed the stubborn stains from the glass, use the steps of the daily cleaning to clean the hob.
4. If necessary a special intensive cleaner for ceran/induction hobs can be used.
5. If the cleaning result is not at your satisfaction you can repeat the above cleaning steps as often as needed or check www.atagservice.nl for additional cleaning information.

WARNING!

Do not use abrasive cleaning agents, because they can cause scratches. Do not use steelwool, scourers or any type of sharp objects to clean the appliance.

WARNING!

The hob can be still very hot due to the cooking process! Do not touch the surface directly. If desired use oven gloves to prevent burning while cleaning directly after cooking.

Troubleshooting

General

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

Troubleshooting table

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

Symptom	Possible cause	Solution
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up for the first time.	This is normal and will disappear once it has been used a few times. Ventilate the kitchen.
The pans make noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the pan.	At high settings this is perfectly normal for some pans. It will not damage either the pans or the hob.
Circle of pan bottom remains visible after cleaning.	Contaminated pan bottom used on the cooking zone.	Clean the induction hob with a ceramic hob cleaner and remove the dirt / grease from the pan bottom.
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The pre-set time has ended.	Switch off the beeping by touching the cooking zone blinking timer key.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses and the electric switch and the power socket.
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The hob has been wrongly connected.	Check the electrical connections.
Hestan Cue key is blinking, together with set cooking method key and display	Celsius°Cooking™ cookware is assigned to wrong cooking zone.	Solution: remove cookware and assign again.
Set Hestan Cue cooking method key is blinking together with set temperature display while using the probe	Celsius°Cooking™ Probe is removed or not in touch with the content. Or the temperature has fallen rapidly, e.g. due to adding cold water.	Place Probe back or reposition - press cooking method key if probe isn't auto detect.
Unstable connection between cookware and hob	Low battery of cookware or unstable bluetooth connection	Switch off the cooktop for 10 seconds and/or change the battery

Error code	Symptom	Possible cause	Solution
U400	U 400 appears on display with continuous sound tone.	Voltage of the mains is too high.	Connect the appliance in accordance to rating plate and instructions.
E2	E2 appears on display.	Empty pan was heated on the cooking zone.	Wait for cooking zone to cool down or fill the pan with foodstuff.
Er03	Er03 appears on display.	One of the controls is pressed to long. Or there is water, dirt or a pan on the controls.	Clean the control panel.
E7	E7 appears on display after doing the Wi-Fi connection setup.	Connection Setup failed.	Retry connecting the appliance to your network. Make sure that new devices may connect to it (e.g. MAC-address filtering is deactivated).
E65	E65 appears on display, together with Hestan Cue is blinking	Non-Celsius°Cooking™ cookware is not supported	Use Celsius°Cooking™ cookware
E66	E66 appears on display, together with Hestan Cue is blinking.	Celsius°Cooking™ cookware was not found (empty battery, out of range, etc.).	Replace battery - check the status with the Hestan App when unsure.
E67	E67 appears on display, together with Hestan Cue key is blinking.	Celsius°Cooking™ cookware missing.	If handle cap is mounted correctly; Replace battery - check the status with the Hestan App when unsure.
E8	E8 appears on display	Ventilator is blocked (eg possible by item in the drawer)	Unblock the ventilator; disconnect appliance from main voltage for 10 sec
☄	Zone stops unintended and residual heat indicator is shown	Zone is overheated	After the hob has cooled down, cooking can be continued

NOTE!

In case of other error codes: please write down the error code and contact the service department.

Troubleshooting

Troubleshooting Wi-Fi

Symptom	Possible cause	Solution
Wi-Fi icon not shown	Wi-Fi disabled	The hob must be switched off, then touch the on/off key  and hold it for 5 seconds.
Wi-Fi setup failed	Home network issues.	Check that your home network signal is strong and internet connection is working.
Home network is not displayed during the connection setup process.	Home network is not on 2.4 GHz, the network is hidden, or signal strength is too weak.	Please check the network settings. Ensure a 2.4 GHz and visible network. If the signal is too weak, try to move the network router closer.
Cooking hob is shown disconnected on the mobile app	Wi-Fi is disabled or Home network issues.	Ensure the Wi-Fi is enabled, and internet connection of your home network is working. Repeat the connection setup if needed.
Other Wi-Fi issue	Different causes.	First disable and enable again the Wi-Fi. Ensure internet connection of your home network is working. Repeat the connection setup if needed. Further troubleshooting available on www.connectlife.io or contact the service department.
Firmware update process failed.	Internet connection lost or power supply terminated.	Ensure the power supply is not terminated and a stable internet connection before retrying again. If failed again, contact the service department.

Safety

If the safety instructions and warnings are not followed, the manufacturer cannot be held responsible for any resulting damage.

- This appliance should only be connected by a registered installer.
- Check the appliance for transport damage. Do not connect a damaged appliance.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 85 °C. Even though the appliance itself does not get hot, the heat of a hot pan could discolour or deform the wall.
- The worktop into which the hob is fitted should be flat.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).
- Extraction hoods and other appliances that extract cooking vapours can affect the safe operation of appliances that burn gas or other fuel (including those in other rooms) by backflowing combustion gases. These gases can potentially lead to carbon monoxide poisoning. After installing an extraction hood or other vapour extractor, the operation of appliances with flue gas extraction must be tested by a competent person to ensure that the combustion gases do not flow back.
- Local regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.

Electrical connection

- This appliance must be earthed.
- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (voltage and frequency) and the adjustment of the appliance are compatible.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Installation

- The voltage, frequency, power and the country for which the appliance has been designed are shown on the appliance rating plate.
- For class I appliances, check that your home's electrical system provides proper earthing.
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- If a stationary appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, the means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. This is also applicable for appliances with a supply cord and plug when the plug is not accessible after installing the appliance. Using an omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm fitted in the fixed wiring will fulfil this requirement.
- The connection cable must hang freely and should not be fed through a drawer.
- For connecting, use an approved cable with the correct cable diameters appropriate for the connection. The cable casing should be made of rubber (preferably of the H05V2V2 or H07V2V2 type).
- Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated on the rating plate conforms to the voltage in your power mains.
- The connection should be adjusted to the current and fuses.
- The appliance should not be connected to the mains via a multi-plug adapter or extension cable, as the safe use of the equipment cannot be guaranteed.
- After installation, the parts carrying electrical current and insulated parts shall be protected against contact.

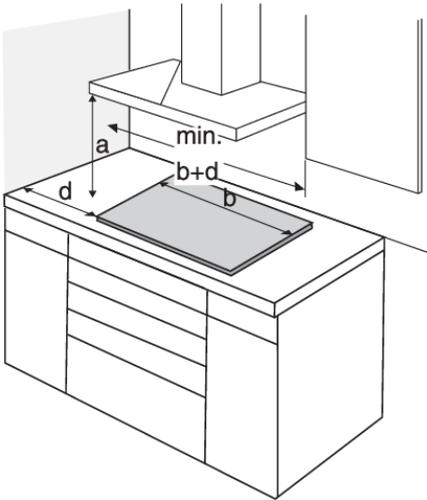
WARNING!

Failure to use screws or fasteners for installation as described in the installation instructions may result in electric shock.

Service

- Disconnect the appliance from the mains supply before starting any repair work.
- Faulty parts may only be replaced by original parts.
The manufacturer can only guarantee that original parts meet safety requirements.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Installing a built-in hob

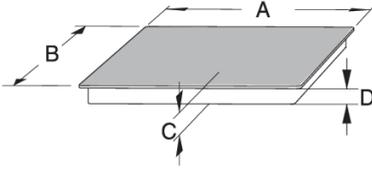


Use of solid wood corner trims on worktops behind the cooking hob is only allowed if the clearance between the trim and the cooking hob is no smaller than indicated on the installation plans.

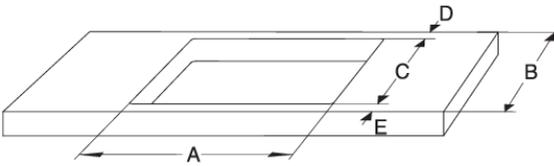
a (mm)	b (mm)	d (mm)
600	380	40
600	640	40
600	720	40
600	800	40
600	900	40
600	1110	40

Installation

Dimensions



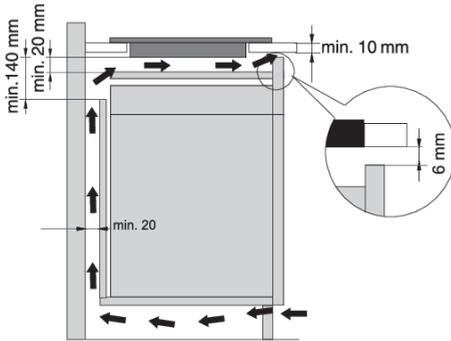
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
38 cm	384	522	50	46
64 cm	644	522	50	46
72 cm	724	522	50	46
80 cm	804	522	50	46
90 cm	904	522	50	46
111 cm	1114	412	50	46



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

Air vents in the lower kitchen cabinet

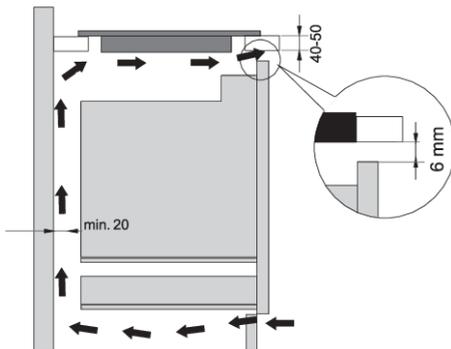
- Normal operation of the induction cooking hob electronic components requires sufficient air circulation.



Lower cabinet without an oven

- There must be an opening with a height of no less than 140 mm along the entire width of the cabinet in the cabinet rear wall. In addition, there should be an opening of at least 6 mm in the front side, along the entire width of the cupboard.
- A horizontal partition panel should be installed underneath the induction hob along its entire length. There should be at least 20 mm of clearance between the lower end of the appliance and the partition panel. Adequate ventilation should be allowed from the rear side.

- The hob is fitted with a fan located in its lower part. If there is a drawer underneath the countertop, do not use it to store small objects or paper as these could, if sucked into the fan, damage the fan and the cooling system. Moreover, do not use the drawer to store aluminium foil or flammable substances or liquids (such as sprays). Keep such substances away from the cooking hob. Danger of explosion! There should be at least 20 mm of clearance between the contents of the drawer and the fan inlet vents.



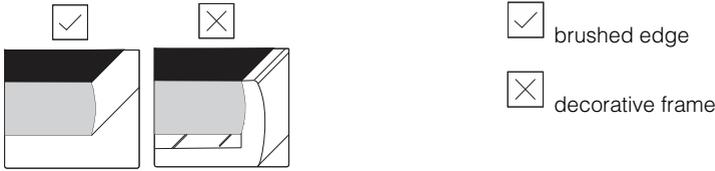
Lower cabinet with an oven

- Only install ovens with a cooling fan under the induction hob. Before installing the oven, the kitchen cabinet rear wall has to be removed in the area of the opening for installation. In addition, there should be an opening of at least 6 mm in the front side, along the entire width of the cabinet.
- If other appliances are installed under the induction cooking hob, we cannot guarantee their correct operation.

Installation

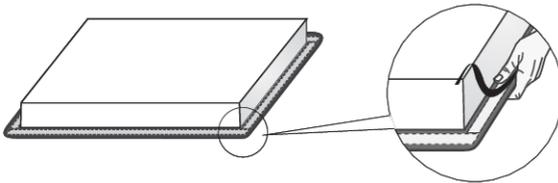
Flush-mount installation into the worktop

Appliances without faceted edges or decorative frames are suitable for flush mounting.



Installing the appliance

The appliance may only be installed into a temperature- and water-resistant countertop, such as a countertop made of (natural) stone (marble, granite), or solid wood (the edges along the cut-out have to be sealed). When installing into a countertop made of ceramics, wood, or glass, a wooden sub-frame should be used. The frame is not supplied with the appliance. Internal dimension of the basic unit should be at least equal to the internal cutout for the appliance. Only in this way the appliance can be serviced from the underside in case a problem might occur. Attach sealing tape along the perimeter of the bottom of the glass panel.



First, feed the power cord through the cutout. Place the appliance over the centre of the cutout. Connect the appliance to the power mains (see chapter Technical installation). Before sealing the appliance, test its operation. Seal the slot between the appliance and the countertop using a silicone sealant. The silicone sealant used to seal the appliance has to be temperature-resistant (to at least 160 °C). Smooth out the silicone sealant using a suitable tool. Observe the instructions for use of the selected silicone sealant. Do not switch on the appliance until the silicone sealant has dried completely.



⚠ WARNING!

Pay particular attention to built-in dimensions with (natural) stone countertops. When choosing the silicone sealant, observe the countertop material and consult the countertop manufacturer. Use of inappropriate silicone sealants can result in permanent discolouration of some parts.

Removing the built-in appliance

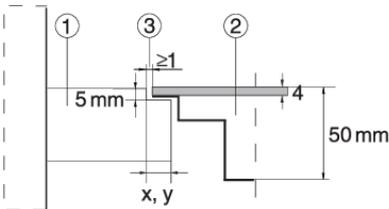
Disconnect the appliance from the power mains. Use a suitable tool to remove the silicone gasket from the perimeter. Remove the appliance by pushing it upwards from the bottom side.

⚠ WARNING!

Do not attempt to remove the appliance from the upper side of the counter!

⚠ WARNING!

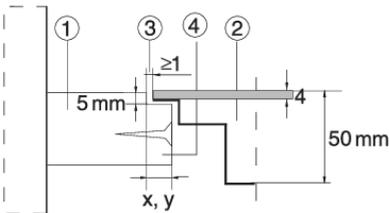
The service department shall only be responsible for repair and servicing of the cooking hob. Consult your specialized kitchen equipment dealer regarding the re-installation of the flush-mount cooking hob.



Stone countertop

1. Countertop
2. Appliance
3. Slot

Given the margin of error (tolerance) for the glass ceramic plate of the appliance, and the cutout in the countertop, the slot is adjustable (min. 2 mm).

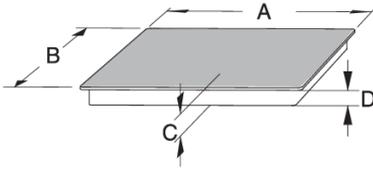


Ceramic, wooden, or glass countertop

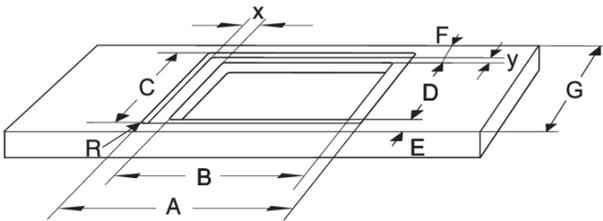
1. Countertop
2. Appliance
3. Slot
4. Wooden frame, thickness 16 mm.

Installation

Installation into the worktop - flush mount (depending on the model)



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



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

⚠ WARNING!

If the oven is installed under a flush-mounted cooking hob, then the worktop thickness should be at least 38 mm.

⚠ WARNING!

The service department shall only be responsible for repair and servicing of the cooking hob. Consult your specialized kitchen equipment dealer regarding the re-installation of the flush-mount cooking hob.

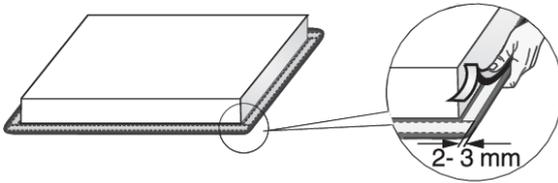
Fitting the foam gasket

⚡ INFORMATION!

Some appliances come with the gasket already fitted!

Before installing the appliance into a kitchen worktop, attach the foam gasket supplied with the appliance to the bottom side of the glass ceramic hob.

- Remove the protective film from the gasket.
- Attach the gasket to the bottom side of the glass (2–3 mm away from the edge). The gasket has to be applied along the entire edge of the glass. The gasket may not overlap in the corners.
- When fitting the gasket, make sure it is not damaged by or in contact with any sharp objects.



⚠ WARNING!

Do not install the appliance without this gasket!

- The worktop has to be completely level.
- Protect the cut out surfaces.

Electrical installation

Connecting the cooking hob to the power mains

- Power mains protection must conform to the relevant regulations.
- Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated on the rating plate conforms to the voltage in your power mains.
- There should be a switching device in the electrical installation that can disconnect all poles of the appliance from the power mains, with a minimum clearance of 3 mm between the contacts when open. Suitable devices include fuses, protective switches etc.
- The connection should be adjusted to the current and fuses.
- After installation, the parts carrying electrical current and insulated parts shall be protected against contact.

Connection

1. Check the voltage. Before connecting the appliance, make sure the voltage specified on the rating plate conforms to the voltage of your power mains. The voltage of your power mains (220–240 V between L and N) should be checked by an expert using an appropriate measuring device.
2. Open the cover of the connection terminal box.
3. Connect the wires according to your type of appliance.
4. The jumpers are provided separately.
5. Change the power limitation in the Settings when needed. See chapter Settings **Con** for connection setting.

WARNING!

The appliance may only be connected by an authorised expert. False connection can destroy parts of the appliance. In such case, there is no right to warranty. Disconnect the appliance from the power mains before any repair or maintenance operation.

Power cord

- Run the power cord through a cord strain relief (clamp) which protects the cable from being pulled out.

Connection diagram

For appliance types: BI3CA... .

NOTE!

Note: The appliance type can be found on the rating plate on the bottom of the appliance.

Power cord core cross sectional area should be at least 1,5 mm² for the following current limiter settings which should be adjusted to your circuit breakers:

Current limiter settings	Connection type	Power cord type	Number and cross section of Power cord wires
1x16A	1 phase, 1 neutral conductor	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1x13A	1 phase, 1 neutral conductor	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1x10A	1 phase, 1 neutral conductor	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1x06A	1 phase, 1 neutral conductor	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²

Voltage between line and neutral conductor must be 220–240 V~.



1 phase, 1 neutral conductor (220–240 V~, 50-60 Hz)

L = black/brown

N = blue

 = yellow-green

For appliance types: BI1CA..., BI6CA..., BI6CB..., BI7CA..., BI8CA..., BI8CB..., BI9CE...

NOTE!

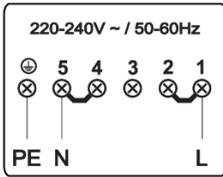
Note: The appliance type can be found on the rating plate on the bottom of the appliance.

Voltage between line and neutral conductor must be 220–240 V~. Voltage between lines must be 380–415 V~. Power cord core cross sectional area should be at least as listed in Table for the following current limiter settings which should be adjusted to your circuit breakers:

Current limiter settings	Connection type	Power cord type	Number and cross section of Power cord wires
2x16A	2 phases, 1 neutral conductor	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2x13A	2 phases, 1 neutral conductor	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2x10A	2 phases, 1 neutral conductor	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2x06A	2 phases, 1 neutral conductor	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2x16A	2 phases, 2 neutral conductors (only for NL)	H05VV-F	5x1,5 mm ²
1x32A	1 phase, 1 neutral conductor	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x25A	1 phase, 1 neutral conductor	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x20A	1 phase, 1 neutral conductor	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x16A	1 phase, 1 neutral conductor	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x13A	1 phase, 1 neutral conductor	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x10A	1 phase, 1 neutral conductor	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x06A	1 phase, 1 neutral conductor	H05VV-F	3x4,0 mm ²

Electrical installation

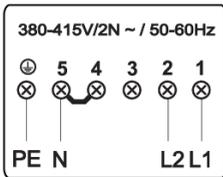
The following connections are possible.



1 phase, 1 neutral conductor (220–240 V~, 50-60 Hz)

To reach the rated maximum power a fuses of 32A is needed.

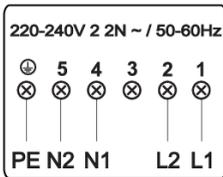
Install a jumper between terminals 1 and 2 and between terminals 4 and 5.



2 phases, 1 neutral conductor (380–415 V 2N~, 50-60 Hz)

To reach the rated maximum power two fuses of 16A are needed.

Install a jumper between terminals 4 and 5.



(only for NL)

2 phases, 2 neutral conductors (220–240 V 2-2N~, 50-60 Hz)

To reach the rated maximum power two fuses of 16A are needed.

The 2 fuses (L1 and L2) should be secured by only one and the same earth leakage breaker. It is not allowed to run L1/N1 throu a different earth leakage breaker than L2/N2.

For appliance types: BI9CA..., BI9CB..., BI9CC....

NOTE!

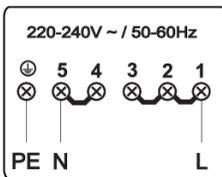
Note: The appliance type can be found on the rating plate on the bottom of the appliance.

Voltage between line and neutral conductor must be 220–240 V~. Voltage between lines must be 380–415 V~. Power cord core cross sectional area should be at least as listed in Table for the following current limiter settings which should be adjusted to your circuit breakers:

Current limiter settings	Connection type	Power cord type	Number and cross section of Power cord wires
3x16A	3 phases, 1 neutral conductor	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
3x13A	3 phases, 1 neutral conductor	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
3x10A	3 phases, 1 neutral conductor	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
3x06A	3 phases, 1 neutral conductor	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
2x16A	2 phases, 1 neutral conductor	H05V2V2-F	4x1,5 mm ²
2x13A	2 phases, 1 neutral conductor	H05V2V2-F	4x1,5 mm ²
2x10A	2 phases, 1 neutral conductor	H05V2V2-F	4x1,5 mm ²

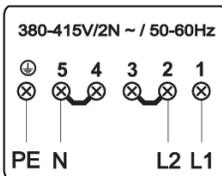
2x06A	2 phases, 1 neutral conductor	H05V2V2-F	4x1,5 mm ²
2x16A	2 phases, 2 neutral conductors (only for NL)	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
2x32A	2 phases, 1 neutral conductors	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²
1x48A	1 phase, 1 neutral conductor	H05V2V2-F	3x6,0 mm ²
1x35A	1 phase, 1 neutral conductor	H05V2V2-F	3x6,0 mm ²
1x32A	1 phase, 1 neutral conductor	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²
1x25A	1 phase, 1 neutral conductor	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²
1x20A	1 phase, 1 neutral conductor	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²
1x16A	1 phase, 1 neutral conductor	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²

The following connections are possible.



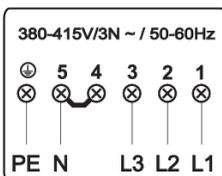
1 phase, 1 neutral conductor (220–240 V~, 50-60 Hz).

To reach the rated maximum power a fuse of 48A is needed. Install a jumper between terminals 1 and 2, between terminals 2 and 3 and between terminals 4 and 5.



2 phases, 1 neutral conductor (380–415 V 2N~, 50-60 Hz).

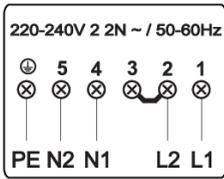
To reach the rated maximum power two fuses of 32A are needed. Install a jumper between terminals 2 and 3 and between terminals 4 and 5.



3 phases, 1 neutral conductor (380–415 V 3N~, 50-60 Hz).

To reach the rated maximum power three fuses of 16A are needed. Install a jumper between terminals 4 and 5.

Electrical installation



(only for NL)

2 phases, 2 neutral conductors (220–240 V 2-2N~, 50-60 Hz)

To reach the rated maximum power two fuses of 16A are needed. The 2 fuses (L1 and L2) should be secured by only one and the same earth leakage breaker. It is not allowed to run L1/N1 through a different earth leakage breaker than L2/N2.

Install a jumper between terminals 2 and 3!

Connection only for BE

1. Check the voltage. Before connecting the appliance, make sure the voltage specified on the rating plate conforms to the voltage of your power mains. The voltage of your power mains (220–240 V between L1 and L2) should be checked by an expert using an appropriate measuring device.
2. Open the cover of the connection terminal box.
3. Connect the wires according to your type of appliance.
4. The jumpers are provided separately.
5. Change the power limitation in the Settings when needed. See chapter Settings **Con** for connection setting.

WARNING!

The appliance may only be connected by an authorised expert. False connection can destroy parts of the appliance. In such case, there is no right to warranty. Disconnect the appliance from the power mains before any repair or maintenance operation.

Power cord

- Run the power cord through a cord strain relief (clamp) which protects the cable from being pulled out.

Connection diagram

For appliance types: BI3CA...

NOTE!

Note: The appliance type can be found on the rating plate on the bottom of the appliance.

Power cord core cross sectional area should be at least 1,5 mm² for the following current limiter settings which should be adjusted to your circuit breakers:

Current limiter settings	Connection type	Power cord type	Number and cross section of Power cord wires
1x16A	2 phase conductors	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1x13A	2 phase conductors	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1x10A	2 phase conductors	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1x06A	2 phase conductors	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²

Voltage between line conductors must be 220–240 V~.



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

L1 = black/brown

L2 = blue

 = yellow-green

For appliance types: BI1CA..., BI6CA..., BI6CB..., BI7CA..., BI8CA..., BI8CB..., BI9CE...

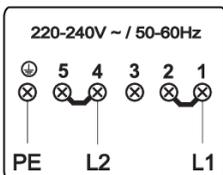
NOTE!

Note: The appliance type can be found on the rating plate on the bottom of the appliance.

Voltage between lines must be 220–240 V~. Power cord core cross sectional area should be at least as listed in Table for the following current limiter settings which should be adjusted to your circuit breakers:

Current limiter settings	Connection type	Power cord type	Number and cross section of Power cord wires
2x16A	3 phase conductors	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2x13A	3 phase conductors	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2x10A	3 phase conductors	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2x06A	3 phase conductors	H05VV-F	4x1,5 mm ²
1x32A	2 phase conductors	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x25A	2 phase conductors	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x20A	2 phase conductors	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x16A	2 phase conductors	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x13A	2 phase conductors	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x10A	2 phase conductors	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1x06A	2 phase conductors	H05VV-F	3x4,0 mm ²

The following connections are possible.

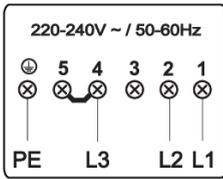


2 phases (220–240 V~, 50-60 Hz)

To reach the rated maximum power a fuses of 32A is needed.

Install a jumper between terminals 1 and 2 and between terminals 4 and 5.

Electrical installation



3 phases (220–240 V~, 50-60 Hz)

To reach the rated maximum power a fuses of 32A is needed.

Install a jumper between terminals 4 and 5.

For appliance types: BI9CA..., BI9CB..., BI9CC...

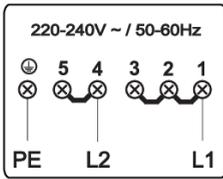
NOTE!

Note: The appliance type can be found on the rating plate on the bottom of the appliance.

Voltage between lines must be 220–240 V~. Power cord core cross sectional area should be at least as listed in Table for the following current limiter settings which should be adjusted to your circuit breakers:

Current limiter settings	Connection type	Power cord type	Number and cross section of Power cord wires
3x16A	3 phase conductors	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²
3x13A	3 phase conductors	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²
3x10A	3 phase conductors	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²
3x06A	3 phase conductors	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²
2x16A	3 phase conductors	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
2x13A	3 phase conductors	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
2x10A	3 phase conductors	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
2x06A	3 phase conductors	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1x48A	2 phase conductors	H05V2V2-F	3x6,0 mm ²
1x35A	2 phase conductors	H05V2V2-F	3x6,0 mm ²
1x32A	2 phase conductors	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²
1x25A	2 phase conductors	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²
1x20A	2 phase conductors	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²
1x16A	2 phase conductors	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²

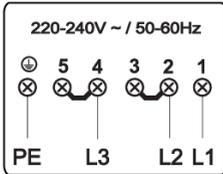
The following connections are possible.



2 phases (220–240 V~, 50-60 Hz).

To reach the rated maximum power a fuse of 48A is needed.

Install a jumper between terminals 1 and 2 and between terminals 4 and 5.



3 phases (220–240 V~, 50-60 Hz).

To reach the rated maximum power a fuses of 48A is needed.

Install a jumper between terminals 2 and 3 and between terminals 4 and 5.

Current limiter

See chapter Settings, under parameter **Con** - Current limiter to set the parameter. This parameter must be set before any pan is placed on the hob or cooking zone activated

WARNING!

Current limiter setting must be set according to your connection and circuit breakers by a registered and qualified installer. Please read the Safety regulations and the Installation instruction carefully.

WARNING!

Setting a lower value of the Current limiter parameter may cause a reduced performance of the induction hob.

Environmental aspects

Disposal of packaging and appliance

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

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

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



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

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

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

Declaration of conformity

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

Compliance information

Radio equipment type:	Wi-Fi module
Operating frequency range:	2.412GHz - 2.472GHz
Maximum output power:	17.7dBm EIRP
Maximum antenna gain:	2.7dBi
Radio equipment type:	HSCIM - 1 module
Frequency range:	2402.0MHz - 2480.0MHz
Carrier Output:	<10dBm
Emission type:	G1D

Hereby, Atag declare that the radio equipment mentioned above is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: www.celsiuscooking.com/DoC.

The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.

Stick the appliance identification card here.

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be



828824-a2

