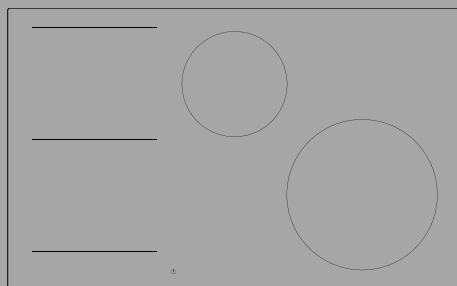


ATAG



GEBRUIKSHANDLEIDING

Inductiekookplaat

NL

HI86471FV

HI87471FV

HI88471F

HI88471FV

HI88571FV

HI89571FV

Inhoudsopgave

Gebruikte pictogrammen	3	Bediening van de gekoppelde afzuigkap	27
Veiligheid	4	ConnectLife	29
Veilig gebruik	6	Wifi	30
Uw inductiekookplaat	9	Wifi in- en uitschakelen	30
Geachte klant!	9	Firmware-update	31
Beschrijving	10	Instellingen	33
Bedieningspaneel	11	Onderhoud	37
Aanraaktoetsen-functie uitleg	12	Reinigen glasplaat	37
Programma-functie uitleg	13	Probleemoplossing	39
Meldingen op het display	14	Algemeen	39
Gebruik	15	Storingstabel	39
Inductiekoken	15	Technische gegevens	43
Pannen voor inductiekoken	16	Nalevingsinformatie	43
Inductiegeluiden	18	Installatie	44
Dynamische slider	18	Veiligheid	44
Kookstanden	19	Vorbereidingen voor montage	46
Bediening	20	Verzonken montage	47
Bereiding starten	20	Inbouwen	48
Standaard koken	20	Elektrische aansluiting	50
Bridge Induction zone	21	Aansluiten en testen	52
Koken met het PLUS-menu	22	Het ingebouwde apparaat verwijderen	53
Pauze	24	Milieuaspecten	54
Kinderslot	25	Afvoeren van het toestel en verpakking	54
Tijdfuncties	25		

Gebruikte pictogrammen

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

 INFORMATIE!

Informatie, advies, tip of aanbeveling

 WAARSCHUWING!

Waarschuwing – algemeen gevaar

 ELEKTRISCHE SCHOK!

Waarschuwing – elektrische schok

 HEET OPPERVLAK!

Waarschuwing – gevaar heet oppervlak

 BRANDGEVAAR!

Waarschuwing – brandgevaar

Het is belangrijk dat u de instructies zorgvuldig leest.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

LEES DEZE VOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

Algemeen

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

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

WAARSCHUWING!

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

Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Kinderen mogen het toestel niet reinigen of onderhouden als zij niet onder toezicht staan.

BRANDGEVAAR!

- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- **WAARSCHUWING:** Koken met vet of olie op de kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

LET OP!

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

Probeer **NOOIT** de brand te blussen met water, maar zet het toestel uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.

Wanneer onder het toestel een lade toegestaan is (zie het installatievoorschrift), zonder tussenbodem, dan mogen daarin geen licht ontvlambare voorwerpen/stoffen worden bewaard. Zorg voor enkele centimeters afstand tussen de onderkant van de kookplaat en de inhoud van een lade.

Zorg altijd voor voldoende ventilatie!

Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten.

Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Het toestel is niet geschikt om ruimtes te verwarmen.

Dek het toestel nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het toestel nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.

Gebruik het toestel niet als werkblad. Het toestel kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet worden of vlam vatten.

Het toestel is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Gebruik nooit een stoomreiniger om het toestel te reinigen. Reinig het toestel alleen als het uitgeschakeld is. De stoom van een stoomreiniger kan onder spanning staande onderdelen bereiken en kortsluiting veroorzaken.

De glaskeramische plaat is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op valt, kan er een breuk ontstaan.

Als u besluit het toestel, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit het stopcontact heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het toestel naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

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

Keramische glasplaat gebroken

- Schakel onmiddellijk alle branders en elektrische verwarmingselementen uit en verbreek de stroomtoevoer naar het toestel.
- Raak het oppervlak van het toestel niet aan.
- Gebruik het toestel niet.

De kookzones worden warm tijdens gebruik en blijven na gebruik ook een tijd warm. Laat geen kleine kinderen in de buurt tijdens en vlak na het koken.

Gebruik inductie

- Metalen voorwerpen of voorwerpen die metaal bevatten, zoals messen, vorken, lepels en deksels, mogen niet op de kookplaat worden gelegd, omdat deze heet kunnen worden.
- Houd bij gebruik van de inductiekookplaat voorwerpen die gevoelig zijn voor magnetische velden (creditcards, bankkaarten, diskettes, horloges en dergelijke) uit de buurt van de kookplaat. We raden iedereen met een pacemaker aan om eerst een cardioloog te raadplegen.
- Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken en plaats nooit in aluminium verpakte producten op de kookplaat. Het aluminium zou kunnen smelten en uw toestel onherstelbaar beschadigen.

Veilig gebruik

- Bewaar geen voorwerpen in kastjes boven of achter het toestel die voor kinderen interessant zijn.
- Verwarm geen dichte blikken op de kookplaat. Er ontstaat een overdruk waardoor de blikken uiteenspatten. U kunt zich hierdoor verwonden/verbranden.
- Gebruik het toestel niet bij een temperatuur beneden 5 °C.

- Het toestel mag niet in de buitenlucht geplaatst of gebruikt worden.
- Als de kookplaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zult u een 'nieuwheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- Open nooit de behuizing van het toestel.
- Zodra u de kookpan van een inductiekookplaat verwijderd, stopt automatisch de kookactiviteit. Wen uzelf er echter aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- Schakel het kookplaattelement na gebruik uit met de bediening en vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Houd er rekening mee dat als de kookplaat op een hoge stand wordt gebruikt, de opwarmtijd erg kort zal zijn. Laat de kookplaat niet onbeheerd achter als u een zone op een hoge stand gebruikt.

Temperatuurbediening inductie zones

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

Kookduurbegrenzing

WAARSCHUWING!

Als een kookzone gedurende een ongebruikelijk lange tijd ingeschakeld is, wordt deze automatisch uitgeschakeld.

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

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

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

Veiligheid

Instelling	De kookzone wordt automatisch naar stand 12 geschakeld na:
Boost	10 minuten

Kookzone-gerelateerde timers hebben voorrang op de kooktijdbegrenzer.

Geachte klant!

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

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

Ga voor meer gedetailleerde instructies en tips naar <https://atag.nl> of scan de QR-code. Deze QR-code vindt u op de onderkant van het toestel, bij de meegeleverde documenten of (indien aanwezig) op de beknopte handleiding.

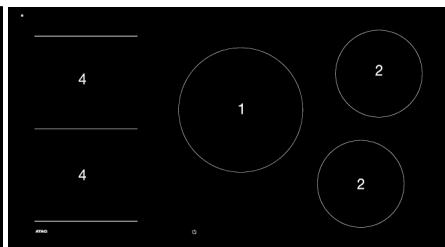
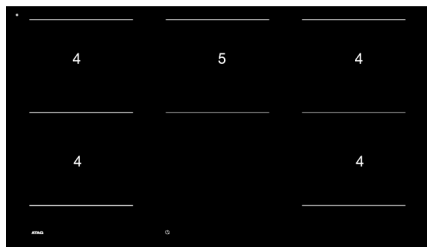
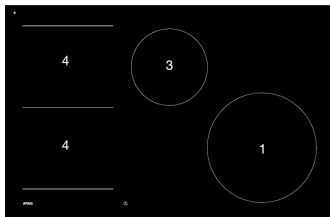
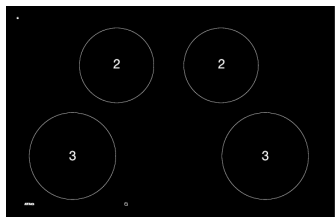
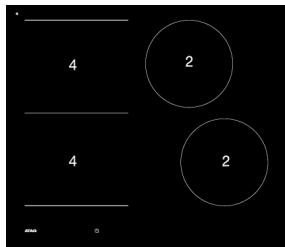


Veel kookplezier!

Uw inductiekookplaat

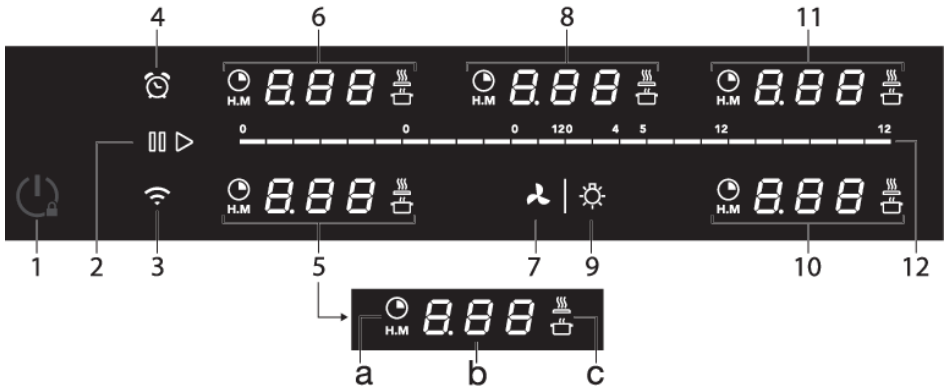
Beschrijving

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



1. Kookzone $\varnothing$ 260 mm - 2,3 kW (3,6 kW boost)
2. Kookzone $\varnothing$ 180 mm - 2,0 kW (3,0 kW boost)
3. Kookzone $\varnothing$ 210 mm - 2,2 kW (3,6 kW boost)
4. Bridge Induction kookzones 190 x 220 mm / 2,2 kW (3,6 kW boost)
5. Kookzone 190 x 220 mm - 2,2 kW (3,6 kW boost)

Bedieningspaneel

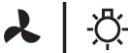


1. Aan/Uit en Kinderslot aanraaktoets
2. Pauze/Start aanraaktoets
3. Wifi/connectiviteit aanraaktoets
4. Kookwekker aanraaktoets
5. Bediening voor kookzone linksvoor
 - a. Kookzone-timer aanraaktoets + indicatie
 - b. Kookzonetoets + display
 - c. PLUS-programma's aanraaktoets
6. Bediening voor kookzone links achter
7. Afzuigkap (gekoppeld) ventilator aanraaktoets
8. Bediening voor middelste kookzones
9. Afzuigkap (gekoppeld) verlichting aanraaktoets
10. Bediening voor kookzone rechtsvoor
11. Bediening voor kookzone rechtsachter
12. Slide control

Aanraaktoetsen-functie uitleg

Aanraaktoets/slider	Beschrijving
 Aan/Uit	De kookplaat in-/uitschakelen - Met de aan/uit-toets kan de kookplaat in- en uitgeschakeld worden. Kinderslot - De Kookplaat kan worden vergrendeld en ontgrendeld om te voorkomen dat ze per ongeluk worden ingeschakeld. Raak voor het vergrendelen en ontgrendelen van de kookplaat de aan/uit-toets ongeveer 2 seconden aan.
 Pauze/Start	Pauze/Start De pauzefunctie kan worden gebruikt om de werking van de gehele kookplaat tot 10 minuten te pauzeren. Zo kunt u de kookplaat veilig schoonmaken zonder uw instellingen te verliezen.
 Wifi	Wifi - De kookplaat is voorzien van een wifi-module waarmee het toestel verbinding kan maken met een mobiel apparaat zoals een smartphone of tablet. Hierdoor kan de status van de kookplaat via een mobiele apparaat worden gevolgd. Het is om veiligheidsredenen niet mogelijk om de kookplaat op afstand te bedienen, aan of uit te zetten. - De bewakingsfunctie via een mobiel apparaat mag niet worden gebruikt ter vervanging van de persoonlijke begeleiding van het kookproces direct bij de kookplaat.
 Kookwekker	Kookwekker - De kookwekker kan onafhankelijk van de kookzones worden gebruikt. - De kookwekker schakelt de kookzone niet uit.
 Kookzone-timer	Kookzone-timer - De kookzone-timer kan gebruikt worden als uitschakeltimer of als stopwatch. De stopwatch kan automatisch starten of handmatig, afhankelijk van of de 'Auto-Stopwatch-timer' in- of uitgeschakeld is (zie hoofdstuk 'Instellingen'). - De uitschakeltimer maakt het kookproces gemakkelijker doordat u de kooktijd voor de geselecteerde kookzone kunt instellen. Wanneer de op de timer ingestelde tijd afloopt, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld en klinkt er een geluidssignaal. Schakel het geluidssignaal uit door de timer aan te raken, of de pan te verwijderen; anders wordt het na een tijdje automatisch uitgeschakeld. De timer kan afzonderlijk worden ingesteld voor alle kookzones.

Vervolg tabel vorige pagina

Aanraaktoets/slider	Beschrijving
 Kookzone selectie	Kookzone selectie + display - Kookzone selectie. - Lees het ingestelde vermogen van de kookzone af in de display.
 Plus menu	Plus menu automatische koken - Deze kookplaat beschikt over automatische kookfuncties. De daadwerkelijke prestaties van deze functies zijn sterk afhankelijk van het gebruikte kookgerei en van bepaalde andere parameters. - De automatische kookfuncties werken het nauwkeurigst met roestvrijstalen pannen met een sandwichbodem. - De automatische kookfuncties werken minder nauwkeurig met kookgerei dat aluminium bevat of met meerlaagse pannen. - Het gebruik van gietijzeren en stalen kookgerei wordt niet aanbevolen.
 Afzuigkap (gekoppeld)	Bediening gekoppelde afzuigkap Als u in het bezit bent van een compatibele afzuigkap met bluetooth, kan deze worden verbonden met het inductiegedeelte van uw kookplaat. Raadpleeg hoofdstuk 'Instellingen' om uw afzuigkap te koppelen en de werking ervan aan te passen.
 Slide control (12 standen)	Slider Met de slider kan: - Een vermogen worden ingesteld (wanneer een kookzone geselecteerd is). - Een tijd worden ingesteld (wanneer de timer geselecteerd is). - Een instelling worden geselecteerd (in het gebruikersmenu).

Programma-functie uitleg

Plus menu programma's	Beschrijving
	Bakken - Met deze functie kunt u onder andere groente, vis, spek, vlees, gebakken aardappelen of eieren bereiden met gebruik van boter of olie. Grillen - Deze functie is uitsluitend bedoeld voor Bridge Induction kookzones, die worden gecombineerd tot een grotere kookzone. - Grillen is geoptimaliseerd voor de ATAG inductie-accessoires: grillplaat en teppanyaki. Deze functie werkt ook met ander kookgerei, maar misschien minder nauwkeurig.

Uw inductiekookplaat

Vervolg tabel vorige pagina

Plus menu programma's	Beschrijving
	Opwarmen/warm houden Met deze functie kunt u bijvoorbeeld chocolade smelten (45 °C), voedsel warm houden (70 °C), sudderen (94 °C) of aan de kook brengen (100 °C).

Kookplaat herstelfunctie

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

Binnen 6 seconden moet de kookplaat weer worden ingeschakeld. Door binnen 6 seconden op de Pauze/Start toets te drukken, worden alle instellingen van voor de laatste uitschakeling van het toestel weer opgeroepen.

Pan verplaatsfunctie

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

Meldingen op het display

Display kookzone	Beschrijving
12	Vermogensniveau dat is ingesteld voor een kookzone; 1 = laag / 12 = hoog (12b = boost).
12b	Boostniveau actief.
	Geen (geschikte) pan op de kookzone (pandetectiesymbool) of de pan is verwijderd van de kookzone.
H	Restwarmte-indicatie: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie die aangeeft welke kookzone nog heet is na uitschakeling. Hoewel de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicatie zichtbaar zolang de kookzone nog warm is. Raak de kookzone niet aan als de indicatie brandt.  HEET OPPERVLAK! Gevaar! Risico op brandwonden.
L o c	Het kinderslot is ingeschakeld.
	Pauzefunctie actief.

Inductiekoken

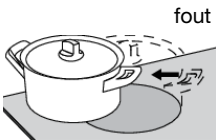
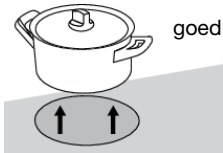


Inductiekoken is snel

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

Het vermogen past zich aan

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



💡 INFORMATIE!

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

Werking van de aanraaktoetsen en sliders

- De aanraaktoetsen reageren alleen op lichte druk van een vingertop. Bedien de toetsen niet met andere objecten.
- De kookplaat wordt bediend met een slider. U kunt het geselecteerde deel van de slider aanraken, of bewegen over de slider om het vermogen te verhogen of te verlagen.
- Raak de gewenste plek op de slider aan om het vermogensniveau van de kookzone in te stellen. Als u de slider aanraakt, verschijnt het geselecteerde vermogensniveau op het display van de kookzone.
- Gebruik geen voorwerpen om de slider te bedienen.

Comfortabel

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

Snel

Door het hoge vermogen van de inductiekookplaat gaat het aan de kook brengen erg snel.

Schoon

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

Veilig

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

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

Capaciteitsverdeling van kookzones

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

Wanneer de maximale capaciteit van de combinatie van kookniveaus tijdens het instellen wordt bereikt, worden één of meer zones automatisch gereduceerd tot de hoogst mogelijke instelling op dat moment. Dit wordt aangegeven door het knipperen van het betreffende bedieningselement.

Pannen voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.

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

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch- en inductiekoken met:

- een dikte bodem van minimaal 2,25 mm;
- een vlakke bodem.

TIPS!

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

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

WAARSCHUWING!

Wees voorzichtig met geëmailleerde plaatstalen pannen:

- als u de kookplaat op een hoge stand inschakelt terwijl de pan (te) droog is, kan het email afsplinteren (hierbij laat het email los van het staal);
- de bodem van de pan kan kromtrekken, bijvoorbeeld als gevolg van oververhitting;
- verwarm geëmailleerde pannen langzaam.

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

Diameter van de pan

De diameter van de bodem van de pan moet minstens de waarde hebben die in onderstaande tabel wordt voorgeschreven.

Kookzone	Minimale bodemdiameter pan
ø 180 mm	ø 110 mm
ø 210 mm	ø 145 mm
190 x 210 mm	ø 145 mm
ø 260 mm	ø 145 mm

LET OP!

Het beste resultaat wordt bereikt met een pan die dezelfde diameter heeft als de kookzone. De kookzone wordt niet ingeschakeld als een pan te klein is.

Snelkookpannen

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

Pandetectie

De kookplaat detecteert automatisch of er een geschikte pan op een kookzone staat. Als er geen pan op de kookplaat staat, wordt de kookzone geselecteerd voor de eerste geplaatste pan en licht het kookzonedisplay automatisch op. Als er nog meer pannen geplaatst worden, moet het kookzonedisplay handmatig worden geselecteerd.

Geïntegreerde panherkenning

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

Inductiegeluiden

- **Tikkend geluid**

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

- **Pan maakt geluid**

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

- **Ventilator maakt geluid**

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

Dynamische slider

De slider heeft meer elementen dan bijvoorbeeld kookniveaus moeten worden weergegeven. Daardoor kan de slider op verschillende posities worden gebruikt. Bij het regelen van de meest linker kookzone(s) zijn de linker 12 elementen in gebruik, terwijl de overige elementen niet zichtbaar zijn. Bij het regelen van de middelste kookzone(s) zijn de binnenste 12 elementen in gebruik en bij het regelen van de meest rechtse de 12 elementen geteld vanaf de rechterkant. Als de dynamische slider is uitgeschakeld (zie hoofdstuk 'Instellingen'), dan worden alle kookzones geregeld met alleen de binnenste 12 elementen (centrale slider).

De slider wordt ook gebruikt om de afzuiging of de verlichting van een gekoppelde afzuigkap in te stellen. Als de afzuigkap geselecteerd is, worden de binnenste 4/5 elementen gebruikt als slider voor het afzuigkap.

De slider kan ook worden gebruikt om de timer in te stellen. Schuif van links naar rechts om een tijd in te stellen. Met een veegbeweging over de slider kan in sommige gevallen de instelling versneld worden aangepast.

Kookstanden

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

Niveau	Doel
Gebruik stand 1-5 voor:	• trekken van bouillon, • stoven van vlees, • sudderen van groenten, • smelten van chocolade, • pocheren, • smelten van kaas.
Gebruik stand 6 - 9 voor:	• doorkoken van grote hoeveelheden, • ontdooien van harde groenten, • bakken van dikke lappen gepaneerd vlees.
Gebruik stand 10 - 11 voor:	• bakken van dikke pannenkoeken, • bakken van bacon (vet), • koken van rauwe aardappelen, • gepaneerde vis maken, • garen van vis, • bakken van dunne lapjes gepaneerd vlees.
Gebruik stand 12 voor:	• aanbraden van vlees, • bereiden van vis, • een omelet bakken, • bakken van gekookte aardappelen, • frituren van voedsel.
Gebruik de boost-stand voor:	• snel aan de kook brengen van vloeistoffen, • slinken van groenten, • verhitten van olie en vet, • wokken.

Bediening

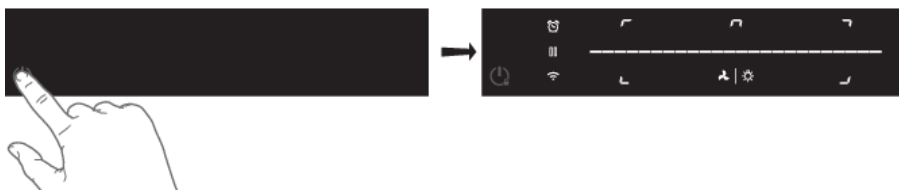
Bereiding starten

Er zijn twee bereidingsmodi beschikbaar:

1. Standaard koken met vermogensstanden.
2. Koken met het PLUS-menu

Standaard koken

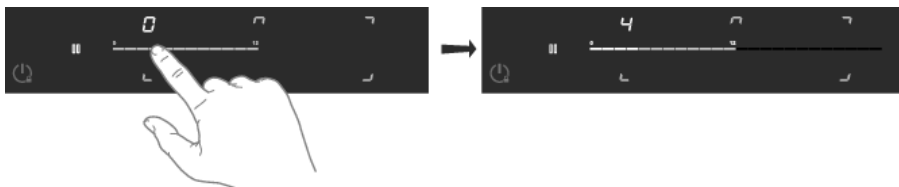
1. Plaats een pan op een kookzone.
 - *Zorg ervoor dat de onderzijde van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.*
2. Raak de aan/uit-toets aan om de kookplaat in te schakelen.



- *De kookplaat selecteert automatisch de eerste pan die erop wordt geplaatst. Het display van de kookzone licht op.*
3. Raak de kookzonetoets van de gewenste kookzone aan indien de pan niet automatisch wordt geselecteerd.



- *Er klinkt een enkel geluidssignaal.*
 - *De slider licht op; vervolgens gaat de slider geleidelijk aan uit.*
4. Stel een hoger of lager vermogen in door met uw vinger over de slider te schuiven of op de slider te tippen.



- *Het vermogen is in te stellen in 12 standen. Daarnaast is er nog de stand 'boost'.*
5. Raak de kookzonetoets 3 seconden aan om de kookzone uit te schakelen.

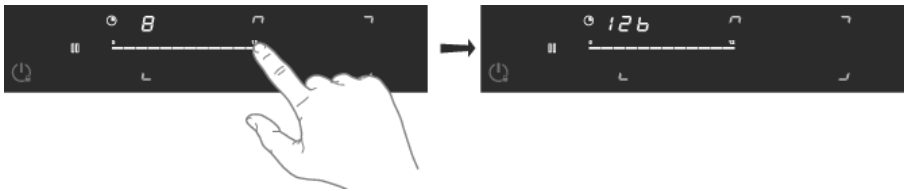
LET OP!

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

Boost

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

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



- 1x scrollende tekst 'booSt' en daarna '12b' verschijnen in de display.

3. Om de booststand voor de geselecteerde kookzone te deactiveren, raakt u nogmaals stand 12 op de slider aan.

LET OP!

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

Bridge Induction zone

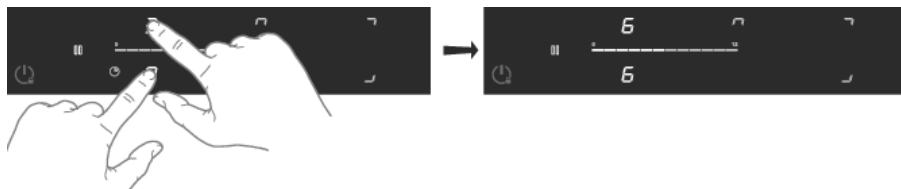
Twee Bridge Induction zones (de voorste en achterste) kunnen aan elkaar gekoppeld worden. Hierdoor ontstaat één grote zone die gebruikt kan worden voor bijv. een grote vis pan of meerdere pannen op hetzelfde vermogen.

- De pan positieherkenning wordt automatisch geactiveerd nadat het toestel is ingeschakeld. Als er een pan op de kookplaat wordt geplaatst, zal de pan herkenningsfunctie de positie ervan herkennen en automatisch de kookzones samenvoegen, afhankelijk van de grootte van de pan (alleen als de kookplaat al was ingeschakeld).
- Als de Bridge Induction zones gekoppeld zijn kan de grill-temperatuur (van de Plus menu functie 'Grillen') gebruikt worden.
- Gebruik een (vis)pan die ten minste het midden van de Bridge Induction zones bedekt.

Het koppelen van Bridge Induction zones

1. Zet een grote pan op beide kookzones zodat deze de beide zones geheel bedekt.
 - Als de **brd** (automatisch koppelen) functie actief is worden de zones automatisch gekoppeld (raadpleeg hoofdstuk Instellingen).
2. Raak de tegelijkertijd de kookzonetoetsen van de voorste en achterste kookzones aan.

Bediening



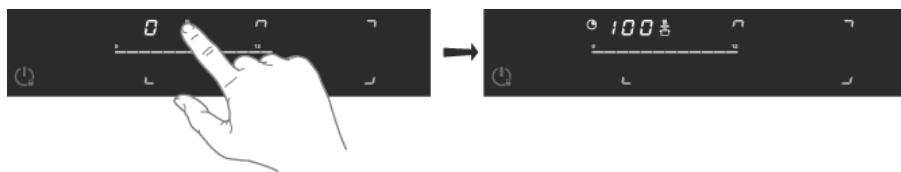
- *Het vermogensniveau of de temperaturen worden tegelijkertijd op beide gekoppelde kookzones weergegeven.*
3. Gebruik de slider van de voorste kookzone om de gewenste kookstand van de gekoppelde kookzones in te stellen.
 4. Raak opnieuw beide kookzonetoetsen aan om de kookzones te ontkoppelen.

Koken met het PLUS-menu

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

De automatische kookprogramma's tot het 100 graden programma werken op basis van temperatuursmetingen, waardoor de opwarmtijden kunnen variëren afhankelijk van de hoeveelheid in uw pan. Voor een optimale werking kiest u een kookzone die gelijk aan of iets kleiner is dan de diameter van uw panbodem. Voor de beste prestaties worden de volgende hoeveelheden per panbodemdiameter aanbevolen: 160 mm (1 liter), 200 mm (2 liter) en 240 mm (3 liter). Plaats geen deksel op de pan. U kunt ook andere hoeveelheden gebruiken, maar houd er rekening mee dat dit de prestaties kan beïnvloeden.

1. Raak de PLUS-programma's aanraaktoets aan om een plus programma te kiezen: warm houden/opwarmen en grillen.



2. Kies met de slider een plus programma temperatuur (zie tabel).
 - *Opwarmen/Warmhouden indicatie gaat branden.*
 - *Bij een gekozen temperatuur boven de 100 °C gaat de 'bak'-indicatie branden.*

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

Bij sommige programma's, zoals Opwarmen/Warmhouden en Bakken, is na afloop van de verwarmingsfase een bevestiging vereist nadat het voedsel is toegevoegd. Wanneer de ingestelde temperatuur samen met het PLUS-programma pictogram knippert en er een geluidssignaal klinkt, voeg dan het voedsel toe aan de pan. Bevestig dit vervolgens door binnen 2 minuten op de temperatuur aanduiding te drukken. Het programma houdt vanaf dat moment de temperatuur constant.

De kookplaat is voorzien van een vermogensbegrenzer. Als het totale vermogen van de actieve kookzones het maximaal beschikbare vermogen overschrijdt, wordt het vermogen automatisch verlaagd. Het display van de kookzone die in vermogen wordt verlaagd knippert eerst; het niveau wordt dan automatisch verlaagd naar het hoogste beschikbare vermogen.

LET OP!

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

Warmhouden en opwarmen

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

LET OP!

Als de kookzone heet is, zijn de programma's 'opwarmen' en 'warm houden' niet beschikbaar.

Bakken

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

Grillen (Bridge Induction zones gekoppeld)

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

LET OP!

Juiste werking van de automatische programma's is sterk afhankelijk van de hoeveelheid, soort pan, start temperatuur etc.

Pauze

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

Pauze inschakelen

Er moet minstens één kookzone actief zijn.

1. Raak de pauze/start toets aan.



- *U hoort een korte pieptoon.*
- *De instellingen op alle actieve kookzones worden teruggebracht naar stand 1 om het eten warm te houden.*
- *Alle timerfuncties worden onderbroken.*
- *De pauze toets en de slider knipperen.*
- *Alle toetsen zijn inactief, behalve de pauze-toets en aan/uit-toets.*

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

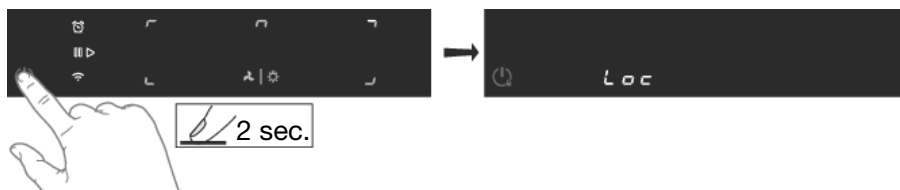
Pauze uitschakelen

1. Raak binnen 10 minuten opnieuw op de pauze/starttoets aan.
 - *De kookplaat start weer met dezelfde instellingen.*

Kinderslot

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

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



- De indicatie 'Loc' verschijnt op de display en de bedieningselementen van de kookplaat worden vergrendeld.
3. Ga op dezelfde manier te werk om de bedieningselementen te ontgrendelen.
 - De indicatie 'Loc' verdwijnt uit de display en de bedieningselementen van de kookplaat worden ontgrendeld.

Tijdfuncties



Kookzone-timer

Elke kookzone heeft een kookzone-timer.

De kookzone-timer kan op twee verschillende manieren worden gebruikt: als een stopwatch-timer of als een uitschakeltimer die de bijbehorende zone uitschakelt. De timers kunnen niet tegelijkertijd worden gebruikt.

- Met de stopwatch-timer kan gecontroleerd worden hoe lang er gekookt is op een kookzone.
 - Raak de kookzone-timertoets aan om de stopwatch-timer te selecteren. Na een korte vertraging begint de stopwatch-timer te tellen.
 - Als de 'Auto-Stopwatch-timer' aan staat, zal de stopwatch-timer altijd onmiddellijk beginnen met tellen wanneer een vermogensniveau is ingesteld. De huidige waarde is dan niet zichtbaar totdat de stopwatch-timer wordt geselecteerd.
 - Als de 'Auto-Stopwatch-timer' uit staat, zal de stopwatch-timer beginnen met tellen nadat deze geselecteerd is.
 - Schakel de 'Auto-Stopwatch-timer' uit door de kookzone-timertoets aan te raken en daarna de toets nog een keer lang aan te raken. De kookzone-timertoets daarna nog een keer lang aanraken zet de stopwatch-timer op 0.00.
- Met de uitschakeltimer kan een kookzone automatisch uitgeschakeld worden.
 - Wanneer de op de timer ingestelde tijd afloopt, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld en klinkt er een geluidssignaal.
 - Schakel het geluidssignaal uit door de timer aan te raken; anders wordt het na een tijdje automatisch uitgeschakeld. De timer kan afzonderlijk worden ingesteld voor alle kookzones.

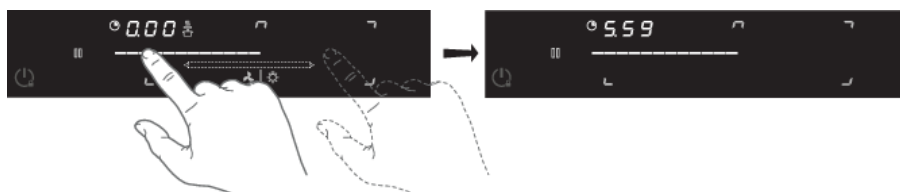
Bediening

De uitschakeltimer instellen

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



- De timer-toets en '0.00' knipperen op het display van de kookzone.
2. Stel de gewenste kooktijd in met de slider (zie hoofdstuk 'Dynamische slider').



3. Indien gewenst herhaal dezelfde stappen om de timer voor een andere actieve kookzone in te stellen.
- Na afloop van de ingestelde tijd klinkt het alarm, knippert de toets van de betreffende kookzone en knippert '0.00' op het display van de timer.
 - De kookzone wordt uitgeschakeld.
 - Om het alarm te stoppen, raakt u de timer toets aan of verwijdt u de pan van de kookzone.

TIPS!

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

De kookzone-timer deactiveren

1. Raak de kookzone-timer toets van de gewenste actieve kookzone lang aan.
- De timer wordt uitgeschakeld.



Kookwekker

De kookwekker is niet aan een kookzone gekoppeld. De kookwekker schakelt de kookzone niet uit.

1. Raak de kookwekkertoets aan.



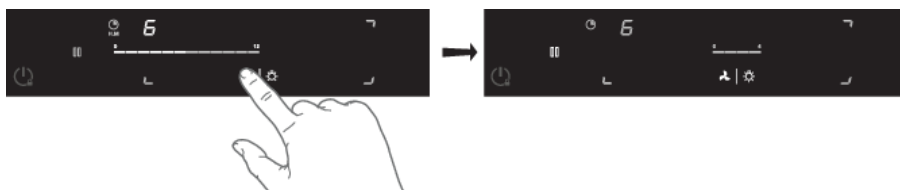
- *Stel een kookwekkertijd in met de slider.*
- *De kookwekker kan worden gereset door de kookwekkertoets 3 seconden aan te raken.*

Bediening van de gekoppelde afzuigkap

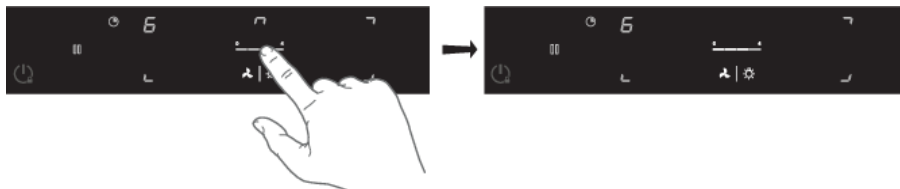
Als u in het bezit bent van een compatibele afzuigkap met bluetooth, kan deze worden verbonden met het inductiegedeelte van uw kookplaat. Raadpleeg hoofdstuk 'Instellingen' om uw afzuigkap te koppelen en de werking ervan aan te passen. Parameter Hth wordt gebruikt voor het koppelen, terwijl Hst en Hsc de werking van uw afzuigkap beïnvloeden, zodat u deze geheel kunt afstemmen op uw eigen kookstijl.

Afzuiging in- en uitschakelen

1. Raak de ventilatortoets aan om de ventilator in te schakelen.



2. Raak de slider aan om een afzuigstand in te stellen.



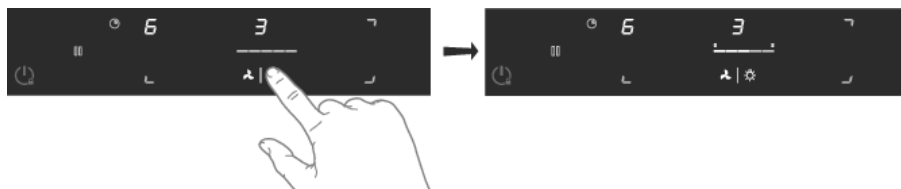
- *De afzuigstand is in te stellen tussen stand 1 tot 4 of 5, afhankelijk van het model afzuigkap.*

3. Houd de ventilatortoets ten minste 1 seconde ingedrukt om de afzuigkap uit te schakelen.

Bediening

De verlichting in- en uitschakelen

1. Raak de verlichtingstoets aan.



- De verlichting gaat op maximale sterkte branden.
 - De slider verschijnt.
2. Raak de slider aan om de lichtsterkte in te stellen.
 3. Raak de verlichtingstoets lang aan om de verlichting uit te schakelen.

Automatische afzuiging

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

- **Synchro Start (Instellingen)**

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

- **Synchro Control (Instellingen)**

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

- **Synchro Stop (Instellingen)**

De verlichting wordt samen met de kookplaat uitgeschakeld en de ventilator wordt, wanneer alle kookzones afgekoeld zijn, ook uitgeschakeld.

Het toestel verbinden met de ConnectLife-app.

ConnectLife is een Smart Home-platform dat mensen, apparaten en services met elkaar verbindt. De **ConnectLife**-app bevat geavanceerde digitale services en oplossingen waarmee de gebruikers zorgeloos hun apparaten kunnen bewaken en bedienen, smartphonemeldingen kunnen ontvangen en software kunnen bijwerken (de ondersteunde functies kunnen variëren per apparaat en regio/land).

Voor het verbinden van uw slimme apparaat hebt u een eigen wifinetwerk nodig (alleen 2,4 GHz-netwerken worden ondersteund) en een smartphone waarop de **ConnectLife**-app is geïnstalleerd.

 **ConnectLife**



Scan de QR-code of zoek in de appstore van uw voorkeur naar **ConnectLife** om de **ConnectLife**-app te downloaden.

1. Installeer de **ConnectLife**-app en maak een account.
2. Ga in de **ConnectLife**-app naar het menu voor het toevoegen van apparaten en selecteer het juiste type apparaat. Scan vervolgens de QR-code, die u kunt vinden op het typeplaatje van het apparaat of op de extra sticker bij de handleiding. U kunt ook handmatig het AUID-/MV-nummer invoeren.
3. De applicatie begeleidt u vervolgens door het hele proces om het apparaat met uw smartphone te verbinden.
4. Na het tot stand brengen van een succesvolle verbinding kan het toestel op afstand worden bediend en gemonitord via de mobiele applicatie.

Wifi in- en uitschakelen

De kookplaat is uitgerust met een wifi-module waarmee het toestel verbinding kan maken met het internet via uw thuisnetwerk.

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

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

Vorbereiding

- Zorg ervoor dat u de naam/SSID van het wifi-netwerk van uw router en het bijbehorende wachtwoord weet ¹⁾.
- Bluetooth moet op uw smart-apparaat zijn ingeschakeld.

Wifi-menu

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

1. Raak de wifi-toets gedurende 5 seconden aan om het wifi-menu te openen.
 - Afhankelijk van de wifi-status zijn er 1 tot 3 opties beschikbaar in het menu: '**Con**' om een verbinding tot stand te brengen, '**PAI**' om een extra gebruiker te koppelen, en '**UnP**' om alle gebruikers te ontkoppelen.
2. Gebruik de slider om een optie te kiezen (als er meer dan één optie beschikbaar is).
3. Raak de wifi-toets aan om de geselecteerde optie te bevestigen.
4. Raak de aan/uit-toets of de slider aan om het menu te sluiten.
 - *Als er binnen 60 seconden niet op een toets wordt gedrukt, wordt het menu automatisch uitgeschakeld.*

Verbindingsinstellingen

1. Selecteer de optie '**Con**' in het wifi-menu.
 - *Het toestel is in de "Connection Setup Mode" gedurende 5 minuten.*
 - *De wifi-toets knippert.*
2. Start in de mobiele app het proces om 'Toestel toevoegen' en volg de instructies om het netwerk in te stellen.

Extra gebruiker koppelen

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

1. Selecteer de optie '**PAI**' in het wifi-menu.
 - Het toestel is in de "Pairing Mode" gedurende 3 minuten.
 - *De wifi-toets knippert.*
2. Start in de mobiele app het proces om 'Toestel toevoegen' en volg de instructies om het toestel te koppelen.

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

LET OP!

Gebruikers die al verbonden zijn, kunnen extra gebruikers toevoegen in de ConnectLife-applicatie door het apparaat te delen.

Alle gebruikers ontkoppelen

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

1. Raak de wifi-toets gedurende 3 seconden aan.
2. Selecteer de optie '**UnP**' in het wifi-menu om alle gebruikers te ontkoppelen en de verbinding met de cloud te verbreken.
 - *De wifi-toets knippert 3 keer.*
 - *De kookplaat verwijdt alle gekoppelde gebruikers ('Unpair').*

Wifi uitschakelen

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

Wifi opnieuw activeren na uitschakelen

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

Firmware-update

De kookplaat is uitgerust met een wifi-module en kan daardoor updates (bijvoorbeeld verbeterde functies of veiligheidsgelateerde updates) ontvangen van de firmware van het toestel.

Om het updateproces te starten, moet voor de kookplaat in het instelmenu (zie "Instellingen") de instelling **FoA** zijn ingeschakeld. Dit bevestigt uw aanmelding bij de kookplaat. Na 10 minuten wordt deze instelling automatisch uitgeschakeld.

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

LET OP!

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

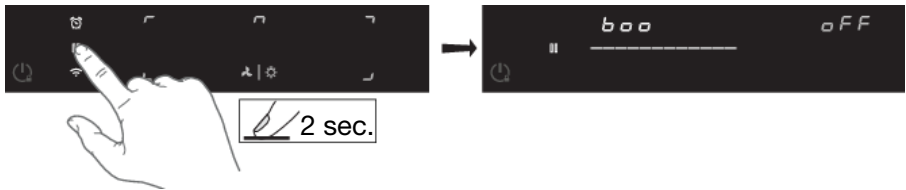
Als het updaten niet lukt, blijft de kookplaat op de vorige firmwareversie staan en werkt deze zoals gebruikelijk. Probeer het na een korte periode opnieuw. Als het updaten steeds opnieuw mislukt, neem dan contact op met de serviceafdeling voor verdere ondersteuning.

Wifi

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

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

1. Zorg ervoor dat alle kookzones uitgeschakeld zijn.
2. Raak de pauzetoets 2 seconden aan.

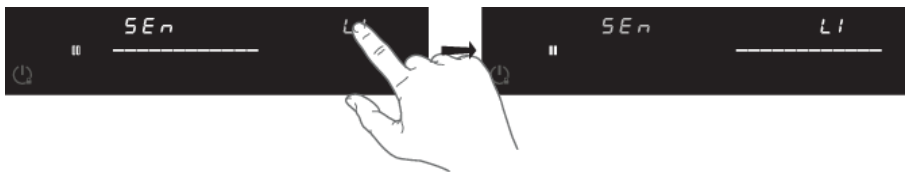


- Het instellingenmenu wordt geopend.
- De eerste instelling en de status verschijnen in de displays.

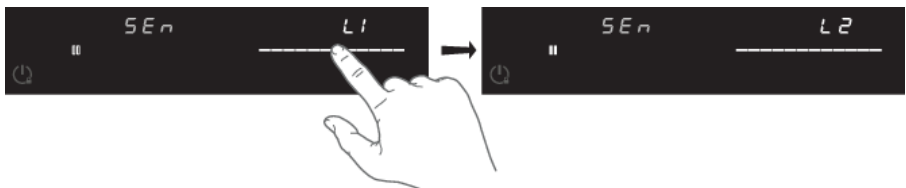
3. Selecteer een andere instelling met de slider.



4. Selecteer de status.



5. Stel een nieuwe status in met de slider.



6. Sla de instelling (alleen bij 'Con') op door de kookzonetoets lang aan te raken.
 - Om het menu te verlaten, raakt u de pauzetoets aan.

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

boo - Auto boost Automatische Boost-activering	Indien ingeschakeld, wordt boost automatisch geactiveerd wanneer stand 12 wordt ingeschakeld. Indien uitgeschakeld, wordt boost geactiveerd door vermogensniveau 12 te kiezen, en daarna nog een keer lang niveau 12 te kiezen.
brd - Auto bridge Automatisch koppelen	Indien ingeschakeld, worden bij de detectie van een nieuwe pan op twee Bridge Induction kookzones de kookzones automatisch samengevoegd tot één grote kookzone. Indien uitgeschakeld, moet het koppelen handmatig plaatsvinden door op de sliders van twee Bridge Induction kookzones tegelijk te drukken.
SEL - Auto Select Auto selecteren	U kunt kiezen of de slider automatisch wel (on) of niet (off) verschijnt wanneer de eerste pan op de kookplaat wordt geplaatst. • on • off
dES - Auto deselect Auto deselecteren	Kies wel (aan) of niet (uit) automatische uitschakelen van de slider na 6 sec. niet gebruikt te zijn. Wanneer 'DES' op 'off' staat moet de slider handmatig uitgeschakeld worden. • on • off
dYn - Dynamic Slide Dynamische slider	Kies wel (aan) of niet (uit) gebruik van de dynamische slider. Als 'dYn' uit staat, verschijnt de slider altijd in het midden. • on • off
rEC - Move and recover function Verplaats en herstelfunctie	Indien ingeschakeld, is de herstelfunctie actief en kunnen de instellingen van de ene naar de andere kookzone worden verschoven wanneer een pan van plek verandert.
dEt - Pan Detection Time-out Pan detectie time-out	Stel de tijd in voor hoe lang de kookplaat moet detecteren of er een pan op de kookzone staat. • 0.01 (standaard) = 1 min • 0.10 = 10 min
AtI -'Auto-Stopwatch-timer' Automatische Stopwatch-timer	• Als de 'Auto-Stopwatch-timer' aan staat, zal de stopwatch-timer altijd onmiddellijk beginnen met tellen wanneer een vermogensniveau is ingesteld. De huidige waarde is dan niet zichtbaar totdat de stopwatch-timer wordt geselecteerd. • Als de 'Auto-Stopwatch-timer' uit staat, zal de stopwatch-timer beginnen met tellen nadat deze geselecteerd is.
Cdn - Timer Countdown Aftellen timer start	Stel de tijd in wanneer de timer moet gaan aftellen: • Off (timer telt niet af) • 0.20 (20 seconden voor einde ingestelde tijd)

Vervolg tabel vorige pagina

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

	• 1.00 (60 en 20 seconden voor einde ingestelde tijd) • 5.00 (300, 60 en 20 seconden voor einde ingestelde tijd)
ACL - Auto child lock Automatisch kinderslot	Indien ingeschakeld, wordt de kookplaat bij elke uitschakeling automatisch vergrendeld.
Snd - Sound volume Geluidsvolume	Het geluidsvolume heeft 4 verschillende opties. L3 (hoog), L2 (medium), L1 (laag), uit (alleen fout- en alarmgeluiden).
SEn - Key sensitiveness Toetsgevoeligheid	De toetsgevoeligheid heeft 3 verschillende snelheidsopties. L3 (snel), L2 (gemiddeld), L1 (langzaam).
hth - Hob-to-hood pairing (Bluetooth) Bediening afzuigkap	Als u in het bezit bent van een compatibele afzuigkap met Bluetooth, kunt u deze koppelen aan uw inductiekookplaat! Om dit te doen, zet u deze parameter op aan. De pictogrammen van de afzuigkapbediening beginnen te knipperen. U hebt nu 5 minuten om de koppeling op uw afzuigkap te activeren. Zodra de afzuigkap aan uw inductiekookplaat is gekoppeld, stoppen de pictogrammen van de afzuigkapbediening met knipperen.
hSt - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Startniveau afzuigkap	Met deze instelling kan de inductiekookplaat automatisch de verlichting van de aangesloten afzuigkap activeren elke keer dat de inductiekookplaat wordt ingeschakeld. Afhankelijk van de waarde die u instelt, start de ventilatie automatisch op deze snelheid wanneer een kookzone wordt geactiveerd.
hSc - Hob-to-hood (Synchro Control, response Level) Responsniveau afzuigkap	Met deze instelling kan de inductiekookplaat automatisch de verlichting van de aangesloten afzuigkap activeren elke keer dat de inductiekookplaat wordt ingeschakeld. Als de afzuigkap aan staat, wordt deze automatisch geregeld, afhankelijk van de hoogste geactiveerde kookstand. Als u de instellingen van de afzuigkap handmatig wijzigt, gaat de afzuigkap de rest van deze kooksessie over op handmatige bediening. Het responsniveau kan worden ingesteld: L3 (hoog), L2 (medium), L1 (laag), uit.
hSP - Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Stopniveau afzuigkap	Met deze instelling kan de inductiekookplaat de verlichting van de aangesloten afzuigkap deactiveren elke keer dat de inductiekookplaat wordt uitgeschakeld. Afhankelijk van de waarde die u instelt, schakelt de ventilatie naar dat snelheidsniveau en stopt uiteindelijk met een vertraging.
Flr - Display firmware version Software versie	Om de huidige softwareversies van de kookplaat weer te geven. De UI-softwareversie wordt weergegeven.
FoA - Firmware update over the air Firmware-update via wifi	Om firmware-updates voor de kookplaat te ontvangen, moet deze via een app aan de kookplaat worden gekoppeld. U ontvangt een melding, of u kunt de beschikbare firmware-updates in het menu van de app raadplegen om te kijken of er updates zijn. Om de firmware-update via de app te starten, zet u deze instelling op "aan" om uw aanmelding bij de kookplaat te bevestigen. Meer informatie vindt u in het hoofdstuk 'Wifi'. Na 10 min. wordt deze instelling automatisch op "uit" gezet.

Instellingen

Vervolg tabel vorige pagina

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

Con - Connection power
Stroombegrenzer
(aansluiting op elektriciteitsnet)

⚠ WAARSCHUWING!

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

Als de elektrische bedrading of stroomonderbrekers in uw huis niet voldoen aan het opgegeven vermogen op het typeplaatje, kan de stroombegrenzer worden geactiveerd door de waarde van deze instelling te verlagen. Dit kan echter wel leiden tot verminderde prestaties van de inductiekookplaat.

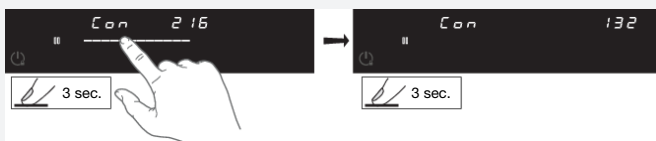
Het getal links van de punt staat voor het aantal aangesloten fasen, terwijl het getal rechts van de punt staat voor de elektrische stroom per fase in Ampère.

⚠ WAARSCHUWING!

Het toestel moet altijd worden ingesteld op de werkelijke of lagere waarde van de elektrische bedrading of de stroomonderbrekers. Deze instelling kan alleen worden ingesteld door een bevoegde elektricien.

LET OP!

Om onbedoelde aanpassing van de 'Con - connected power', Con-instelling te voorkomen, moet de wijziging worden bevestigd door de kookzonetoets 3 seconden aan te raken. Een wijziging zonder bevestiging wordt niet doorgevoerd!



dE - Demo mode
Demodus voor
dealershowrooms

In de demomodus werkt het toestel zoals gewoonlijk, maar kan er geen kookgerei mee worden verwarmd.

Wanneer de demomodus actief is, wordt dit na het inschakelen van het toestel kort aangegeven met 'dE'.

Indien het toestel niet wordt gebruikt, wordt het na 10 minuten automatisch uitgeschakeld.

Reinigen glasplaat

Reinig het afgekoelde glas-keramische oppervlak na ieder gebruik, aangezien ook het kleinste beetje vuil kan inbranden op het hete oppervlak.

Gebruik voor regelmatig onderhoud van het glas-keramische oppervlak speciale reinigingsmiddelen, die zorgen voor een beschermend filter tegen vuil.

Veeg om krassen te voorkomen voor ieder gebruik stof en andere zaken van het glas-keramische oppervlak.

💡 INFORMATIE!

Staalwol, schuursponsjes en schurend poeder maken krassen op het oppervlak. Ook sprays en ongeschikte vloeibare reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen.

Door het gebruik van schurende middelen, maar ook door het gebruik van beschadigde onderkanten van pannen kan de markering op het apparaat wegslijten.

Verwijder kleinere vuilresten met een zachte vochtige doek en maak het oppervlak dan droog.

Verwijder watervlekken met een milde azijnoplossing, waarmee u echter niet het frame (bij sommige modellen) mag vegen, aangezien dit dan zijn glans verliest. U mag geen agressieve sprays en reinigingsmiddelen gebruiken voor het verwijderen van kalk.

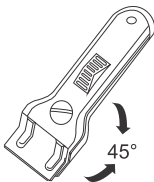
Verwijder sterker vuil met een speciaal middel voor de reiniging van glas-keramische oppervlakken. Neem hierbij de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht. Verwijder zorgvuldig alle resten van het reinigingsmiddel, bij verhitting kunnen deze het glas-keramische oppervlak beschadigen.

Verwijder hardnekkig en aangebakken vuil met de schraper. Wees voorzichtig met de schraper, dat u zich niet bezeert.

Suiker en voedselresten die suiker bevatten kunnen het glazen oppervlak beschadigen, daarom moeten de suikerresten meteen met de schraper van het glazen oppervlak worden verwijderd ook al is de kookplaat nog heet.

💡 INFORMATIE!

De schraper wordt niet meegeleverd met het apparaat.



💡 INFORMATIE!

Gebruik de schraper alleen als het vuil niet te verwijderen is met een vochtige doek of met speciale middelen voor reiniging van het glas-keramische oppervlak.

Houd de schraper onder een hoek van (45° tot 60°). Met zachte druk glijdt u over het glas en over de markeringen om het vuil te verwijderen. Zorg ervoor dat het plastic handvat (bij sommige modellen) niet in contact komt met het hete kookoppervlak.

TIPS!

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

Dagelijkse reiniging

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

Hardnekkige vlekken

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

LET OP!

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

TIPS!

Raadpleeg de website voor aanvullende onderhouds- en reinigingsinstructies!

Algemeen

LET OP!

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

Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

Storingstabel

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

Inductiezones

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

Probleemoplossing

Vervolg tabel vorige pagina

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
De zone stopt onverwachts en de restwarmte-indicator wordt getoond.	De zone is oververhit.	Nadat de kookplaat is afgekoeld, kunt u verder gaan met koken.
Bij het elektrisch aansluiten van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
De keramische glasplaat is gebroken.		Maak het toestel spanningsloos. Neem contact op met uw installateur.
		Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.

Foutcodes

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Foutcode F0 t/m F7 en FC.	De generator is defect.	Koppel het toestel los van de netvoeding, wacht 10 seconden en sluit opnieuw aan. Indien de fout code niet verdwijnt, neem dan contact op met de installateur.
Foutcode Fc	Toestel is oververhit geraakt.	Laat het toestel afkoelen en begin opnieuw met koken.
Foutcode FC02	Spanning te hoog en/of niet goed aangesloten.	Laat uw aansluiting wijzigen.
Foutcode Fc01, FC04, FC08, FC10 en FH	Bedieningspaneel fout	Koppel het toestel los van de netvoeding, wacht 10 seconden en sluit opnieuw aan. Indien de fout code niet verdwijnt, neem dan contact op met de installateur.
Foutcode FJ	Spanning te laag.	Neem contact op met uw energiebedrijf.
Foutcode F9	Luchtcirculatie niet goed.	Zorg dat de beluchtingsgaten onderin de kookplaat open zijn.
Overige foutcodes.		Neem contact op met de servicedienst.

LET OP!

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

Problemen met wifi oplossen

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Wifi-pictogram niet weergegeven.	Wifi uitgeschakeld.	De kookplaat moet uitgeschakeld zijn. Druk vervolgens op de aan/uit-toets en houd deze 5 seconden ingedrukt.
Instellen van wifi is mislukt.	Problemen met het thuisnetwerk.	Controleer of het signaal van uw thuisnetwerk sterk is en of de internetverbinding werkt.
Het thuisnetwerk wordt niet weergegeven tijdens het instellen van de verbinding.	Het thuisnetwerk is niet ingesteld op 2,4 GHz, het netwerk is verborgen of het signaal is te zwak.	Controleer de netwerkinstellingen. Zorg ervoor dat een 2,4 GHz netwerk aanwezig is. Als het signaal te zwak is plaats dan de router dichterbij het toestel.
De app laat zien dat de kookplaat is losgekoppeld.	Wifi is uitgeschakeld of er zijn problemen met het thuisnetwerk.	Controleer of wifi is ingeschakeld en de internetverbinding van uw thuisnetwerk werkt. Breng indien nodig de verbinding opnieuw tot stand.
Ander wifi-probleem.	Verschillende oorzaken.	Schakel eerst de wifi uit en weer in. Controleer of de internetverbinding van uw thuisnetwerk werkt. Breng indien nodig de verbinding opnieuw tot stand. Voor meer informatie over het oplossen van problemen, ga naar www.connectlife.io of neem contact op met de serviceafdeling.
Het firmware-updateproces is mislukt.	De internetverbinding of stroomtoevoer is verbroken.	Controleer of de stroomtoevoer in orde is en zorg voor een stabiele internetverbinding voordat u het opnieuw probeert. Als dit opnieuw is mislukt, neem dan contact op met de serviceafdeling.

Probleemoplossing

Foutcode	Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E7	E7 verschijnt op het display na het instellen van de Wi-Fi-verbinding.	Verbinding maken met wifi netwerk mislukt.	Probeer het toestel opnieuw te verbinden met uw netwerk. Zorg ervoor dat nieuwe toestellen verbinding kunnen maken met het netwerk (bijv. MAC-adresfiltering is gedeactiveerd).

Nalevingsinformatie

Type radioapparatuur	HL3215STG HLW3215-TG HLW3215-TG01
Wifi	
Frequentiebereik	2,412GHz - 2,472GHz
Maximaal uitgangsvermogen	≤ 10 dBm/MHz (EIRP) (antenneversterking 10 dBi)
Maximale antenneversterking	Versterking: 0 dBi
Bluetooth	
Frequentiebereik	2,402 GHz - 2,4800 GHz
Drageruitgang	6 dBm (≤ 10 dBm)
Emissietype	F1D

Het bedrijf verklaart dat het apparaat met de functie Connectlife voldoet aan de essentiële vereisten en andere relevante bepalingen van Richtlijn 2014/53/EU. De gedetailleerde verklaring van conformiteit is in te zien op het webadres <https://auid.connectlife.io> van de pagina van uw apparaat onder de aanvullende documenten.

Als de aansluitkabel beschadigd is moet deze door de fabrikant of een gemachtigde servicemonteur worden vervangen om gevaar te voorkomen.

Veiligheid

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

- Dit toestel mag uitsluitend door een erkende monteur worden geïnstalleerd.
- Controleer het toestel op transportschade. Sluit het toestel niet aan als het beschadigd is.
- De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten minimaal tot 105 °C hittebestendig zijn.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd moet vlak zijn.
- Lokale voorschriften inzake de afvoer van lucht moeten worden nageleefd.

Elektrische aansluiting

- Dit toestel moet worden geaard.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Zorg er voorafgaand aan de installatie voor dat de lokale distributievoorwaarden (spanning en frequentie) en de aansluitingen van het toestel compatibel zijn.
- De spanning, frequentie, vermogen, en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.
- Controleer voor toestellen van klasse I of het elektriciteitsnet in uw huis een goede aarding garandeert.
- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Als een vast opgesteld toestel niet is voorzien van een netsnoer en een stekker, of van een andere manier om de verbinding met het elektriciteitsnet te verbreken, waarbij er sprake is van een contactverbreking in alle polen die volledige contactverbreking biedt in situaties die onder overspanningscategorie III vallen, moet er in het vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het toestel een schakelaar worden aangebracht volgens de geldende richtlijnen. Dit is ook van toepassing op toestellen met een netsnoer en stekker waarbij de stekker niet toegankelijk is na installatie van het toestel. Door het toepassen van een meerpole schakelaar met een contactafstand van tenminste 3 mm in de vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het toestel wordt aan deze eis voldaan.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en niet door een lade worden aangestoten.
- Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel met de juiste kabel diameters behorend bij de aansluiting. De kabel ommanteling moet van rubber zijn (bijvoorbeeld type H05VV-F of H07V2V2).
- Voordat u het toestel aansluit, dient u te controleren of het voltage dat wordt aangegeven op het toestel overeenkomt met het voltage in uw huis.
- De aansluiting moet worden aangepast aan de stroom en de zekeringen.
- Het toestel mag niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op netspanning worden aangesloten, aangezien veilig gebruik van het toestel dan niet langer kan worden gegarandeerd.
- Na de installatie moeten de elektrische stroomvoerende en geïsoleerde onderdelen tegen aanraking worden beschermd.

WAARSCHUWING!

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

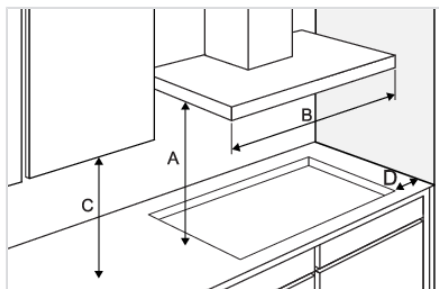
Service

- Maak het toestel spanningsloos voordat met de reparatie wordt gestart.
- Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele onderdelen. Alleen van die onderdelen kan de fabrikant garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.

Installatie

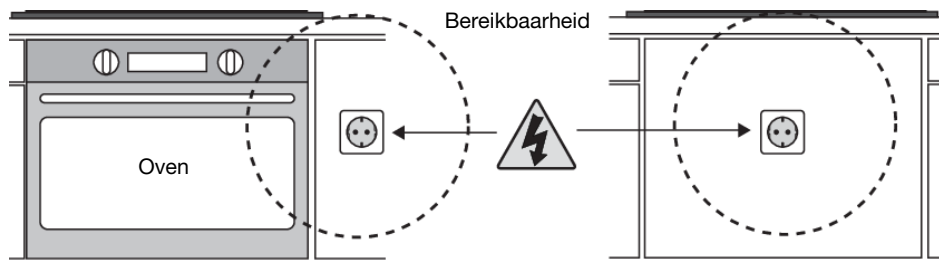
Vorbereidingen voor montage

Vrije ruimte rondom toestel



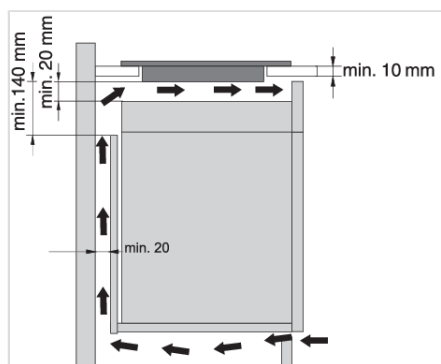
A (>mm)	B (>mm)	C (>mm)	D (>mm)
= 650	= 900	= 450	= 50

Bereikbaarheid



Ventilatieopeningen in de onderkast

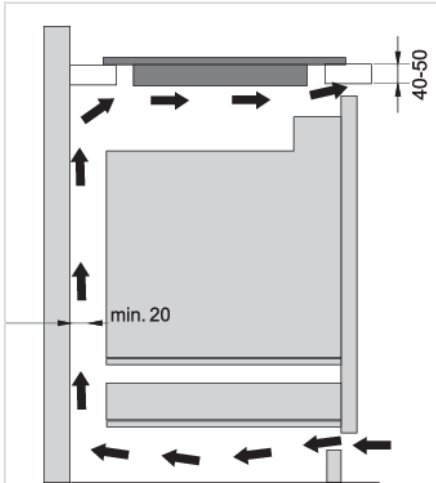
Voor een normale werking van de elektronische componenten van de inductiekookplaat is voldoende luchtcirculatie vereist.



Onderkast

- Over de gehele breedte van de kast moet in de achterwand van de kast een opening aanwezig zijn met een hoogte van niet minder dan 140 mm.

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



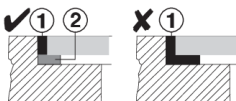
Onderkast met een oven

- Onder de inductiekookplaat kan een oven worden geplaatst, mits deze beschikt over een koelventilator. Voordat de oven wordt geplaatst, moet de achterwand van de keukenkast worden verwijderd rondom de installatie-opening.
- Als andere toestellen onder de inductiekookplaat worden geïnstalleerd, kunnen wij de correcte werking ervan niet garanderen.

Verzonken montage

Het toestel mag alleen worden geïnstalleerd in een temperatuur- en waterbestendig aanrecht, zoals een aanrecht van (natuur)steen (marmer, graniet) of massief hout (de randen langs de uitsparing moeten worden afgedicht). Bij installatie in een aanrechtblad van keramiek, hout of glas moet een houten onderstel worden gebruikt. Het onderstel wordt niet meegeleverd met het toestel. Het toestel mag alleen in een aanrechtblad van andere materialen worden geïnstalleerd na raadpleging en uitdrukkelijke goedkeuring van de fabrikant van het aanrechtblad. De binnenmaat van de basiseenheid moet minimaal gelijk zijn aan de interne uitsparing voor het toestel, zodat het toestel eenvoudig uit het aanrecht kan worden verwijderd. Bevestig afdichtband langs de omtrek van de onderzijde van het glazen paneel.

Installeer het toestel (zie 'Inbouwen') en sluit het toestel aan op de netvoeding (zie instructies voor het aansluiten van het toestel). Test de werking van het toestel voordat u de afdichting aanbrengt. Dicht de gleuf tussen het toestel en het aanrechtblad af met siliconenkit. De siliconenkit die wordt gebruikt om het toestel af te dichten, moet temperatuurbestendig zijn (tot minimaal 160 °C). Maak de siliconenkit glad met behulp van geschikt gereedschap. Neem de gebruiksaanwijzing van de gekozen siliconenkit in acht. Schakel het toestel pas in als de siliconenkit volledig is gedroogd.

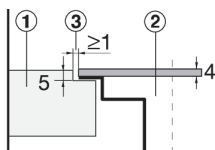


1. Siliconenkit, 2. Afdichtband

Installatie

LET OP!

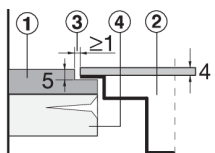
Neem altijd de inbouwmaten in acht maar vooral bij (natuur)stenen aanrechtbladen. Let bij het kiezen van de siliconenkit op het materiaal van het aanrecht en raadpleeg de fabrikant van het aanrecht. Het gebruik van ongeschikte siliconenkit kan leiden tot blijvende verkleuring van sommige onderdelen.



Stenen aanrechtblad

1. Aanrechtblad
2. Apparaat
3. Sleuf

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



Keramisch, houten of glazen aanrechtblad

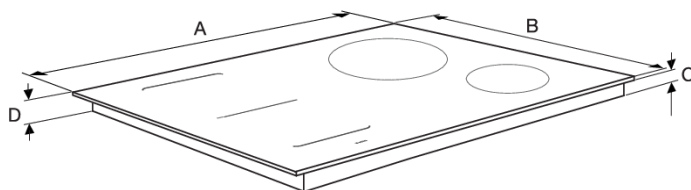
1. Aanrechtblad
2. Apparaat
3. Sleuf
4. Houten frame, dikte 16 mm

⚠ WAARSCHUWING!

De serviceafdeling is uitsluitend verantwoordelijk voor de reparatie en het onderhoud van de kookplaat. Raadpleeg uw gespecialiseerde keukenapparatuur dealer over het opnieuw installeren van de inbouwkookplaat.

Inbouwen

Toestel afmetingen

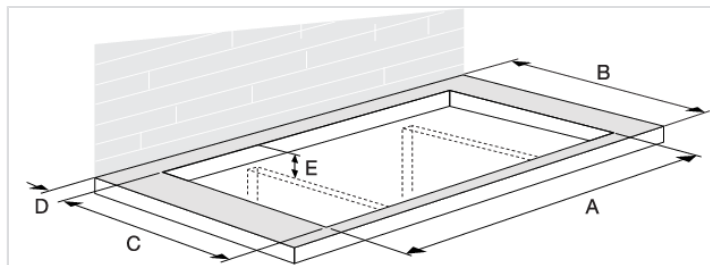


	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HI86xxx	600	520	46	50
HI87xxx	700	520	46	50
HI88xxx	800	520	46	50

Vervolg tabel vorige pagina

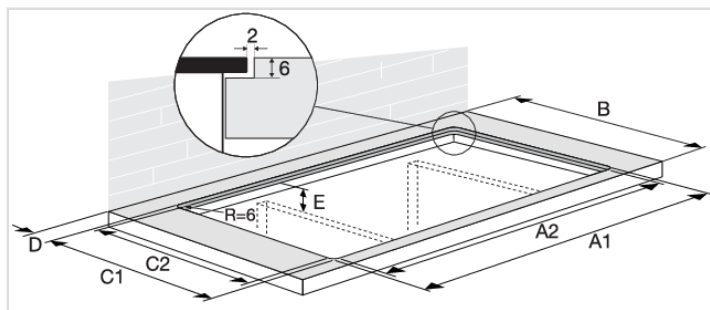
HI89xxx	900	520	46	50
---------	-----	-----	----	----

Uitsparing in aanrechtblad



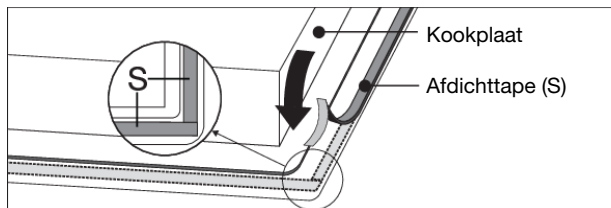
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
HI86xxx	560	Min. 600	490	Min. 40	Min. 60
HI87xxx	560	Min. 600	490	Min. 40	Min. 60
HI8847x	750	Min. 600	490	Min. 40	Min. 60
HI8857x	780	Min. 600	490	Min. 40	Min. 60
HI89xxx	860	Min. 600	490	Min. 40	Min. 60

Uitsparing in aanrechtblad (flush)



	A1 (mm)	A2 (mm)	B (mm)	C1 (mm)	C2 (mm)	D (mm)	E (mm)
HI86xxx	604-605	560	Min. 600	524-525	490	Min. 40	Min. 60
HI87xxx	704-705	560	Min. 600	524-525	490	Min. 40	Min. 60
HI8847x	804-805	750	Min. 600	524-525	490	Min. 40	Min. 60
HI8857x	804-805	780	Min. 600	524-525	490	Min. 40	Min. 60
HI89xxx	904-905	860	Min. 600	524-525	490	Min. 40	Min. 60

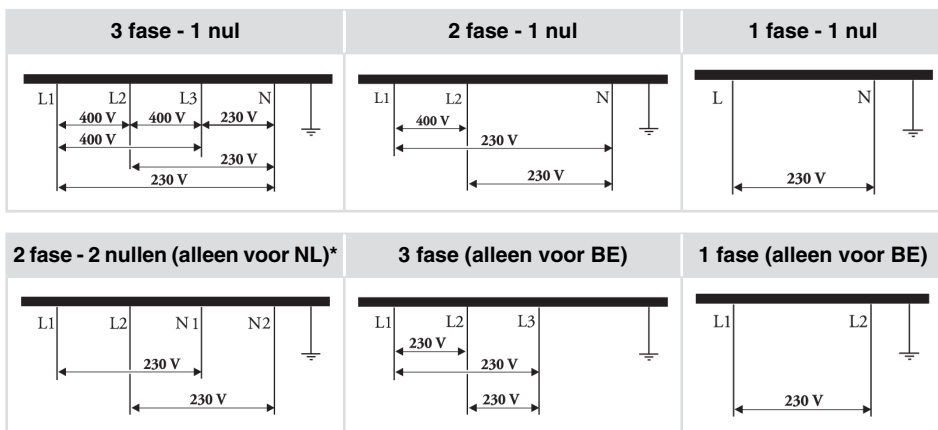
Afdichttape



Elektrische aansluiting

Bepalen van de aanwezige elektrische aansluiting

- Controleer de spanning. Voordat u het toestel aansluit, dient u te controleren of het voltage op het typeplaatje overeenkomt met het voltage in uw huis. De netspanning bij u thuis (220-240 V tussen L en N) moet worden gecontroleerd door een deskundige met behulp van een geschikt meettoestel.
- Controleer de aanwezige spanningen zoals aangegeven in de onderstaande schema's.

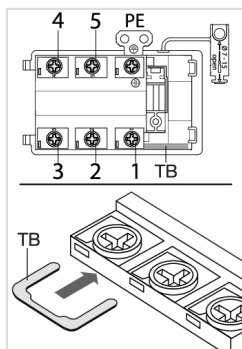


* De 2 fasen (L1 en L2) dienen te worden beveiligd door slechts één en dezelfde aardlekschakelaar. Het is niet toegestaan om L1/N1 via een andere aardlekschakelaar dan L2/N2 te laten lopen.

Aansluitschema

LET OP!

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



1. Open het deksel van de aansluitbox.
2. Geleid het netsnoer door een trekontlastingsklem die de kabel beschermt tegen uittrekken.
3. Sluit de draden aan volgens de instructies voor uw type toestel.
4. Maak de nodig doorverbindingen tussen de aansluitklemmen met de geleverde verbindingsbruggen (TB). De bruggen bevinden zich in de aansluitbox.

Vermogensbegrenzer

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

⚠ WAARSCHUWING!

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

Sommige automatische kookfuncties worden uitgeschakeld als de vermogensbegrenzer van het toestel op een lagere waarde is ingesteld. Raadpleeg onderstaande tabel.

Fase	IMax (A)	Grillen	Bakken	Koken	Sudder	Warmhouden	Smelten
3 Fase	16	x	x	x	x	x	x
	13	x	x	-	x	x	x
	10	-	-	-	x	x	x
	6	-	-	-	x	x	x
2 Fase (2 en 3 doorverbonden)	16	x	x	x	x	x	x
	13	x	x	-	x	x	x
	10	-	-	-	x	x	x
	6	-	-	-	x	x	x

Installatie

Vervolg tabel vorige pagina

Fase	I _{Max} (A)	Grillen	Bakken	Koken	Sudder	Warmhouden	Smelten
1 Fase (1, 2 en 3 doorverbonden)	40	x	x	x	x	x	x
	35	x	x	x	x	x	x
	32	x	x	x	x	x	x
	25	x	x	x	x	x	x
	20	x	x	x	x	x	x
	16	x	x	x	x	x	x
	13	x	x	-	x	x	x
	10	-	-	-	x	x	x
	6	-	-	-	x	x	x

LET OP!

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

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

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

Configuratie van de vermogensbegrenzer	Type aansluiting	Type netsnoer	Aantal en doorsnede van de voedingskabels
3x16 A / 3x13 A / 3x10 A / 3x06 A	3 fase - 1 nul	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
2x16 A / 2x13 A / 2x10 A / 2x06 A	2 fase - 1 nul	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 16 A	2 fase - 2 nullen (alleen voor NL)	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3 x 16 A	3 fase (alleen voor BE)	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 32 A	2 fase - 1 nul	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
1x32 A / 1x25 A	1 fase - 1 nul	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1x20 A	1 fase - 1 nul	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm ²
1x16 A	1 fase - 1 nul	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²

Aansluiten en testen

- Sluit het toestel met het netsnoer aan op het elektriciteitsnet. Het stopcontact moet geaard zijn. De nominale spanning en de frequentie van het toestel vindt u op het typeplaatje (label met basisinformatie) die zich op het toestel bevindt.

- Test het toestel op de juiste werking.
- Kit, bij verzonken montage de kookplaat af (raadpleeg 'Verzonken montage in het werkblad').

Het ingebouwde apparaat verwijderen

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

LET OP!

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

Afvoeren van het toestel en verpakking

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

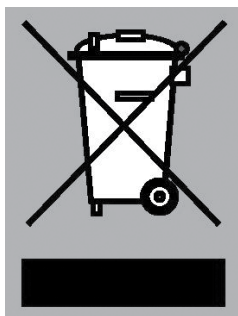
De verpakking van het toestel is recyclebaar. Mogelijk zijn de volgende materialen gebruikt:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);

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

WAARSCHUWING!

Laat kinderen nooit met het verpakkingsmateriaal spelen vanwege het gevaar van verwonding of verstikking. Bewaar het verpakkingsmateriaal op een veilige plaats of voer het af op een milieuvriendelijke manier.



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

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

LET OP!

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



Verklaring van conformiteit

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

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be

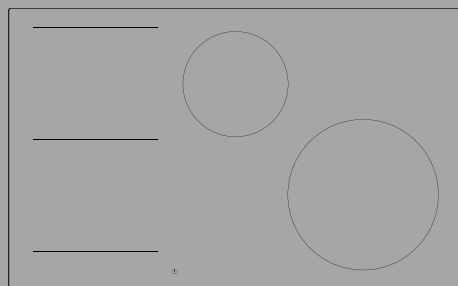


941136-a4



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

ATAG



NOTICE D'UTILISATION

Encastrable à induction

FR

HI86471FV

HI87471FV

HI88471F

HI88471FV

HI88571FV

HI89571FV

Tables des matières

Pictogrammes utilisés	3	Fonctionnement de la hotte aspirante re-	
Sécurité	4	liée	28
Utilisation sûre	7	ConnectLife	30
Votre plaque de cuisson à induction	9	Wi-Fi	31
Cher/chère client(e) !	9	Activation et désactivation du Wi-Fi	31
Description	10	Mise à jour du micrologiciel	32
Panneau de commandes	11	Réglages	34
Explication des fonctions des touches tac-		Entretien	39
tiles	12	Nettoyage de la surface en verre	39
Explication des fonctions du programme	13	Dépannage	41
Indications dans l'affichage	15	Généralités	41
Utilisation	16	Tableau de dépannage et des erreurs	41
La cuisson par induction	16	Données techniques	45
Casseroles de cuisson par induction	17	Information de conformité	45
Bruits de l'induction	19	Installation	46
Curseur dynamique	19	Sécurité	46
Réglages de cuisson	20	Préparations pour l'installation	48
Fonctionnement	21	Encastrée	49
Commencer la préparation	21	Installation intégrée	50
Cuisson standard	21	Raccordement électrique	52
Bridge Induction foyer	22	Raccordement et contrôle	55
Cuisson avec le menu PLUS	23	Retrait de l'appareil intégré	55
Pause	25	Aspects environnementaux	56
Sécurité enfants	26	Mise au rebut de l'appareil et de l'embal-	
Fonctions du programmeur	26	lage	56

Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :

 INFORMATION

Informations, conseils, astuces, ou recommandations

 ATTENTION !

Attention – danger

 RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

Attention – risque de choc électrique

 SURFACE BRÛLANTE !

Attention – risque de brûlure

 RISQUE D'INCENDIE !

Attention – risque d'incendie

Nous vous recommandons vivement de lire attentivement cette notice.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !

Généralités

Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages pouvant résulter du non-respect des consignes et avertissements de sécurité.

Les détériorations causées par un branchement défectueux, un montage incorrect ou une utilisation inappropriée ne sont pas couvertes par la garantie.

ATTENTION !

- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser cet appareil sous surveillance, à condition d'avoir reçu des instructions sur la manière de s'en servir en toute sécurité et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent.
- l'appareil et ses parties accessibles chauffent durant l'utilisation. Ne touchez pas les parties chaudes. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.

Ne laissez jamais des enfants jouer avec cet appareil. Les enfants ne doivent pas non plus procéder sans surveillance à son nettoyage et à son entretien.

RISQUE D'INCENDIE !

- **ATTENTION :** risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.
- **MISE EN GARDE :** la cuisson avec de la graisse ou de l'huile sans constante supervision peut être dangereuse et risque de causer un incendie.

REMARQUE

- **ATTENTION !** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé continuellement.

N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez plutôt l'appareil, puis étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture antifeu.

Si un tiroir est autorisé sous l'appareil sans fond intermédiaire (voir les instructions pour l'installation), n'y stockez pas d'objets ou de matières hautement inflammables. Veillez à laisser un espace approprié de plusieurs centimètres entre le fond de la plaque de cuisson et le contenu de tout tiroir.

Veillez à ce que l'aération soit toujours adéquate !

La plaque de cuisson doit uniquement servir à la préparation d'aliments.

Cet appareil est exclusivement destiné à un usage ménager.

Elle n'est pas conçue pour réchauffer des pièces.

Ne recouvrez jamais l'appareil avec un tissu ou une autre matière couvrante. Si l'appareil est encore chaud ou allumé, il y a un risque d'incendie.

N'utilisez pas l'appareil comme un plan de travail. Il peut avoir été accidentellement allumé ou être encore chaud. Les objets qui y sont posés pourraient alors fondre, devenir brûlants ou prendre feu.

L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'un minuteur externe ou d'une télécommande séparée.

Ne jamais utiliser une machine à vapeur pour nettoyer l'appareil. Nettoyer uniquement quand l'appareil est débranché. La vapeur d'une machine à vapeur pourrait atteindre des pièces sous tension et causer un court-circuit.

La surface en céramique est extrêmement solide, mais pas incassable. Par exemple, la chute d'un pot à épices ou d'un ustensile pointu risquerait de la casser.

Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil parce qu'il est défectueux, nous vous conseillons de couper le cordon après avoir retiré la fiche de la prise du secteur. L'appareil doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration locale.

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

La plaque vitrocéramique est cassée

- Éteignez immédiatement tous les brûleurs ainsi que tout élément chauffant électrique, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil.

Les zones de cuisson deviennent chaudes pendant l'utilisation et le restent pendant un certain temps. Tenez les enfants éloignés de la plaque de cuisson pendant et à la fin de la cuisson.

Utilisation de l'induction

- Les objets métalliques ou contenant du métal, tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles, ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson, car ils risquent de devenir très chauds.
- Pendant l'utilisation d'une table de cuisson à induction, éloignez tout objet magnétisable (carte de crédit, carte bancaire, disquette, montre, etc.) de l'appareil. Si vous portez un stimulateur cardiaque : nous vous conseillons de consulter votre cardiologue avant de vous servir d'une table de cuisson à induction.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour cuisiner et ne placez jamais de produits emballés dans de l'aluminium sur la table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil.

Utilisation sûre

- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards se trouvant au-dessus ou à l'arrière de l'appareil.
- Ne réchauffez pas des boîtes de conserve fermées sur la plaque de cuisson. Cela causerait une montée de pression suivie d'une explosion des boîtes conserves. Vous seriez alors exposé à des risques de brûlure et/ou de blessure.
- N'utilisez pas l'appareil à des températures inférieures à 5 °C.
- L'appareil ne doit pas être placé ou utilisé à l'extérieur.
- Lors de la première utilisation de la plaque, vous remarquerez une « odeur de neuf ». N'ayez aucune inquiétude, ce phénomène est tout à fait normal. Si la cuisine est bien ventilée, l'odeur disparaîtra rapidement.
- N'ouvrez jamais le corps de l'appareil.
- Dès que vous retirez une casserole d'un foyer à induction, l'activité de cuisson s'arrête automatiquement. Habituez-vous toutefois à toujours éteindre la table de cuisson ou un foyer après utilisation afin d'éviter toute mise en marche involontaire.
- Après utilisation, mettez les foyers à l'arrêt en activant leurs commandes et ne vous reposez pas uniquement sur le détecteur de récipient.
- N'oubliez pas que la chaleur se développera très rapidement si le foyer est réglé sur une position élevée. Restez toujours à côté d'un foyer réglé sur une position élevée.

Sécurité anti-surchauffe des foyers d'induction

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

Limiteur de temps de cuisson

ATTENTION !

Si une zone de cuisson reste allumée pendant une durée anormalement longue, elle s'éteint automatiquement.

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

Réglage	Le foyer de cuisson s'éteint automatiquement après :
1 et 2	9 heures
3, 4 et 5	5 heures
6, 7 et 8	4 heures
9	3 heures

Sécurité

Suite du tableau de la page précédente

Réglage	Le foyer de cuisson s'éteint automatiquement après :
10	2 heures
11 et 12	1 heure

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

Réglage	Le foyer de cuisson revient automatiquement à la position de réglage 12 après :
Boost	10 minutes

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

Votre plaque de cuisson à induction

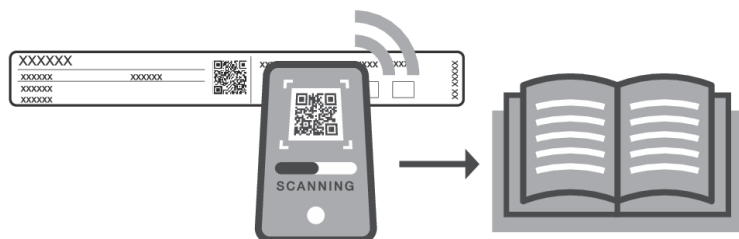
Cher/chère client(e) !

Veuillez lire le d'emploi avant l'utilisation. Il inclut des conseils généraux, des informations sur les réglages que vous pouvez réaliser et des instructions pour entretenir au mieux votre appareil.

Le manuel sert également de document de référence pour les techniciens de service. **Veuillez donc coller la plaque signalétique de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet, à l'arrière du manuel.**

La plaque signalétique de l'appareil contient toutes les informations dont le technicien de service aura besoin pour répondre de manière appropriée à vos besoins et questions.

Pour obtenir des instructions et des conseils plus détaillés, consultez le site <https://atag.nl> ou scannez le code QR. Ce code QR se trouve sur le dessous de l'appareil, avec les documents fournis, ou sur le guide rapide (si disponible).

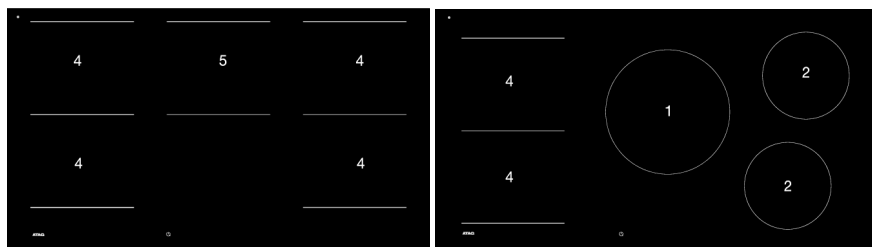
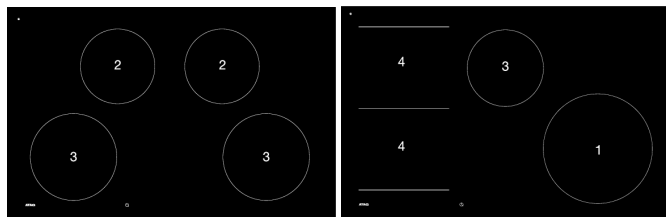
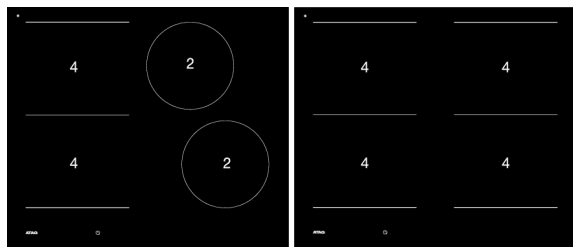


Profitez de votre cuisine !

Votre plaque de cuisson à induction

Description

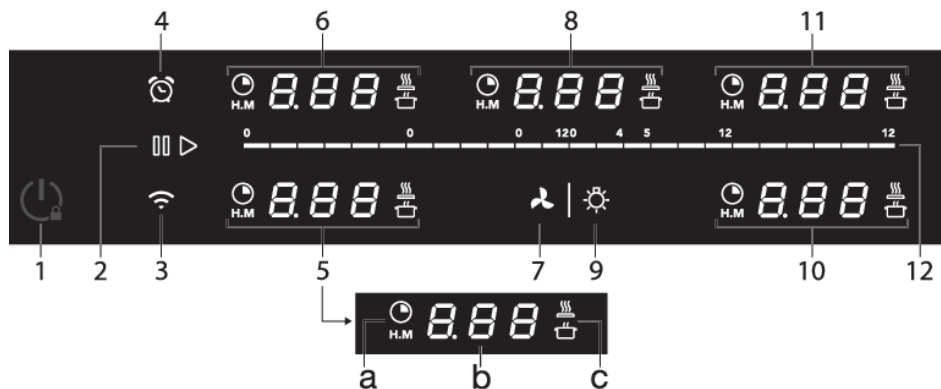
Cette notice a été rédigée pour plusieurs appareils ayant des équipements différents ; il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des équipements qui ne sont pas disponibles sur votre modèle.



1. Zone de cuisson $\varnothing$ 260 mm - 2,3 kW (3,6 kW (boost))
2. Zone de cuisson $\varnothing$ 180 mm - 2,0 kW (3,0 kW boost)
3. Zone de cuisson $\varnothing$ 210 mm - 2,2 kW (3,6 kW boost)
4. Bridge Induction zone de cuisson 190 x 220 mm / 2,2 kW (3,6 kW boost)
5. Zone de cuisson 190 x 220 mm - 2,2 kW (3,6 kW boost)

Votre plaque de cuisson à induction

Panneau de commandes



1. Touche tactile Marche/Arrêt et Sécurité enfant
2. Touche Pause/Démarrage
3. Touche tactile Wi-Fi/connectivité
4. Touche tactile de minuterie de cuisson
5. Commandes de la zone de cuisson avant gauche
 - a. Touche tactile de minuterie de la zone de cuisson + indication
 - b. Touche de la zone de cuisson + affichage
 - c. Touche tactile des programmes PLUS
6. Commandes de la zone de cuisson arrière gauche
7. Hotte aspirante (reliée) : touche tactile du ventilateur
8. Commandes de la zone de cuisson centrale
9. Hotte aspirante (reliée) : touche d'éclairage
10. Commandes de la zone de cuisson avant droite
11. Commandes de la zone de cuisson arrière droite
12. Curseur de commande

Votre plaque de cuisson à induction

Explication des fonctions des touches tactiles

Touche tactile/curseur	Description
 Marche/arrêt	Mise sous/hors tension de la table de cuisson • L'appareil peut être mis sous tension et hors tension à l'aide de la touche marche/arrêt. Sécurité enfants • La plaque de cuisson peut être verrouillée et déverrouillée pour éviter qu'elle ne soit allumée par inadvertance. Pour verrouiller et déverrouiller la plaque de cuisson, appuyez sur le bouton d'alimentation pendant environ 2 secondes.
 Pause/Démarrage	Pause/Démarrage • La fonction Pause permet d'interrompre le fonctionnement de l'ensemble de la table de cuisson jusqu'à 10 minutes. Vous avez ainsi le temps de nettoyer la table de cuisson en toute sécurité sans perdre vos réglages.
 Wi-Fi	Wi-Fi • La plaque de cuisson est équipée d'un module Wi-Fi qui permet à l'appareil de se connecter à un appareil mobile tel qu'un smartphone ou une tablette. Cela permet de surveiller l'état de la table de cuisson via l'appareil mobile. Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de réguler, d'allumer ou d'éteindre la table de cuisson à distance. • La fonction de surveillance via un appareil mobile ne doit pas remplacer la surveillance personnelle du processus de cuisson directement sur la plaque de cuisson.
 Minuteur	Minuteur • La minuterie de cuisson peut être utilisée de manière indépendante des zones de cuisson. • La minuterie de cuisson ne désactive pas la zone de cuisson.
 Minuterie de zone de cuisson	Minuterie de zone de cuisson • La minuterie de la zone de cuisson peut être utilisée en tant que fonction de mise à l'arrêt ou en tant que chronomètre. Il est possible de démarrer le chronomètre automatiquement ou manuellement, à condition d'activer ou de désactiver la fonction « Auto-Stopwatch timer » (voir le chapitre « Réglages »). • La fonction de mise à l'arrêt simplifie la préparation des aliments en définissant le temps de cuisson pour la zone de cuisson sélectionnée. À l'expiration de la durée programmée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit. Vous pouvez interrompre le signal sonore en appuyant sur la touche de minuterie de la zone de cuisson ou en retirant la casserole ; alternativement, il est interrompu automatiquement après un certain temps. Il est

Votre plaque de cuisson à induction

Suite du tableau de la page précédente

Touche tactile/curseur	Description
	possible de régler la fonction de mise à l'arrêt indépendamment pour toutes les zones de cuisson.
 Sélectionner une zone de cuisson	Sélectionner une zone de cuisson et l'afficheur correspondant - Sélectionner une zone de cuisson. - Visualiser le réglage du niveau de puissance de la zone de cuisson sur l'afficheur.
 Menu Plus	Cuisson automatique Menu Plus - Cette plaque de cuisson est équipée de fonctions de cuisson automatiques. Les performances réelles de ces fonctions dépendent fortement du type de batterie de cuisine utilisée et d'autres paramètres. - Les fonctions de cuisson automatique sont plus performantes avec des casseroles en acier inoxydable dotées de fonds en sandwich. - Les fonctions de cuisson automatique sont moins performantes avec des batteries de cuisine à base d'aluminium ou des casseroles à plusieurs couches. - L'utilisation de batteries de cuisine en fonte ou en acier n'est pas recommandée.
 Hotte aspirante (reliée)	Fonctionnement de la hotte aspirante reliée Si vous disposez d'une hotte compatible avec la technologie Bluetooth, vous pouvez la connecter à votre plaque de cuisson à induction. Pour appairer et personnaliser le fonctionnement de votre hotte, reportez-vous au chapitre « Réglages ».
 Curseur de réglage (12 positions)	Curseur Avec le curseur, vous pouvez : - Définir un niveau de puissance (lorsqu'une zone de cuisson est sélectionnée). - Définir une durée de cuisson (lorsque la minuterie est sélectionnée). - Sélectionner un paramètre (dans le menu utilisateur).

Explication des fonctions du programme

Menu des programmes PLUS.	Description
	Frire Cette fonction vous permet de cuire des légumes, du poisson, du lard, de la viande, des pommes de terre sautées ou des œufs en utilisant du beurre ou de l'huile.

Votre plaque de cuisson à induction

Suite du tableau de la page précédente

Menu des programmes PLUS.	Description
	Griller - Cette fonction est exclusivement réservée aux zones de cuisson disposant de l'option Bridge Induction, qui sont combinées pour former une zone de cuisson plus grande. - La fonction grillade est optimisée pour les ATAG accessoires à induction : plaque de gril et teppanyaki. D'autres ustensiles de cuisine peuvent être utilisés avec cette fonction, bien que cela risque d'altérer les performances.
	Réchauffage/maintien au chaud Avec cette fonction, vous pouvez par exemple faire fondre du chocolat (45 °C), maintenir des aliments au chaud (70 °C), laisser mijoter (94 °C) ou porter à ébullition (100 °C).

Plaque de cuisson fonction de rappel

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

La plaque de cuisson doit être remise sous tension dans les 6 secondes. En appuyant sur la touche Pause/Démarrage dans les 6 secondes, tous les réglages précédant la dernière mise hors tension de l'appareil sont rétablis.

Les casserole fonction de déplacement

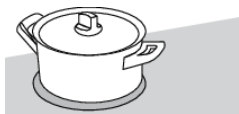
Si vous retirez la casserole d'une zone de cuisson active et que vous la placez sur une autre zone de cuisson dans les 6 secondes qui suivent, vous pouvez transférer tous les réglages de minuterie et de cuisson sur la nouvelle zone en appuyant sur la touche correspondante. Pour vous indiquer cette possibilité, la nouvelle zone de cuisson affiche les réglages mémorisés sur le curseur. Confirmez les réglages de la nouvelle zone de cuisson en touchant la touche de zone de cuisson. Après confirmation, la zone de cuisson précédemment utilisée est désactivée.

Votre plaque de cuisson à induction

Indications dans l'affichage

Affichage de la zone de cuisson	Description
12	Niveau de puissance défini pour une zone de cuisson ; 1 = faible / 12 = élevé (12b = boost).
12b	Niveau Boost activé.
	Pas de casserole (appropriée) sur la zone de cuisson (symbole de détection de casserole) ou la casserole a été retirée de la zone de cuisson.
H	Indicateur de chaleur résiduelle : la table de cuisson comporte un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer de cuisson afin de montrer quels foyers sont chauds après l'arrêt du foyer de cuisson. Bien que la table de cuisson soit éteinte, l'indicateur reste allumé aussi longtemps que le foyer est chaud ! Évitez de toucher ces foyers de cuisson lorsque cet indicateur est allumé.  SURFACE BRÛLANTE ! Danger ! Risque de brûlures.
L o c	La sécurité enfants est activée.
	Fonction Pause activée.

La cuisson par induction

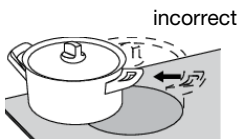
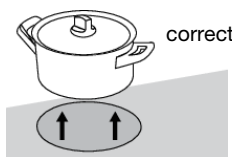


La cuisson par induction est rapide

La rapidité de l'appareil est surprenante au début. Notamment aux positions de réglage plus élevées, les mets et les liquides arrivent à ébullition très rapidement. Pour éviter qu'un plat ne soit trop cuit ou ne se dessèche, nous vous conseillons d'en surveiller de près la cuisson. Avec la cuisson par induction, il n'y a aucune perte de chaleur et les poignées restent froides.

La puissance s'adapte d'elle-même

Dans la cuisson à induction, seule la surface en contact avec la casserole est active. Si vous posez une petite casserole sur un grand foyer, la puissance s'adapte au diamètre de cette dernière. La puissance est alors réduite et il faudra plus de temps pour faire bouillir le contenu de la casserole.



💡 INFORMATION

- Les grains de sable, de sel ou de sucre peuvent provoquer des rayures qu'il est impossible de faire disparaître. Il convient donc de veiller à ce que le fond des casseroles soit exempt de résidus avant de les placer sur la surface de cuisson, et de toujours soulever les casseroles pour les déplacer.
- Ne vous servez pas de la table de cuisson comme d'un plan de travail.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson, afin d'éviter toute perte d'énergie.

Fonctionnement des touches tactiles et des curseurs

- Les capteurs tactiles ne réagissent qu'à la légère pression de l'extrémité d'un doigt. N'actionnez pas les commandes avec d'autres objets.
- La commande de la plaque de cuisson s'effectue à l'aide d'un curseur. Vous pouvez soit appuyer sur la partie concernée du curseur, soit faire glisser votre doigt sur le curseur pour augmenter ou diminuer la puissance.
- Pour définir la puissance du foyer de cuisson, effleurez l'endroit désiré sur le curseur de réglage. Lorsque vous effleurez le curseur, la puissance sélectionnée apparaît sur l'afficheur du foyer de cuisson.
- N'utilisez aucun objet pour actionner le curseur de réglage.

Confortable

Le réglage électronique se fait avec précision et simplicité. Sur la position la plus basse, vous pouvez, par exemple, faire fondre du chocolat directement dans la casserole ou préparer des ingrédients que vous réchauffez d'habitude au bain-marie.

Rapide

Grâce aux niveaux de puissance élevés de la table de cuisson à induction, la cuisson des aliments est très rapide.

Propre

La table de cuisson est facile à nettoyer. Comme les zones de cuisson ne sont pas plus chaudes que les casseroles elles-mêmes, les aliments renversés ne risquent pas de brûler le verre.

Sûr

La chaleur est produite dans la casserole elle-même. La plaque en verre ne chauffe pas plus que la casserole. Le foyer, par exemple, est bien moins chaude qu'une plaque vitrocéramique.

Une fois la casserole enlevée, le foyer refroidit très vite.

Répartition de la capacité des foyers de cuisson

Selon le modèle de la table de cuisson, les zones de cuisson peuvent s'influencer mutuellement. Lorsque plusieurs zones de cuisson sont activées en même temps, la capacité disponible est automatiquement partagée entre elles.

Lorsque la capacité maximale de la combinaison des niveaux de cuisson est atteinte lors du réglage, une ou plusieurs zones sont automatiquement réduites au réglage le plus élevé possible à ce moment. Ceci est indiqué par le clignotement de l'élément de contrôle correspondant.

Casseroles de cuisson par induction

Des caractéristiques particulières de casserole sont requises pour la cuisson par induction.

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

N'utilisez que des casseroles appropriées pour la cuisson électrique ou par induction. Celles-ci doivent notamment comporter :

- un fond épais (minimum 2,25 mm) ;
- un fond plat.

CONSEILS

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

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

ATTENTION !

Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

- l'émail peut éclater (l'émail se détache de l'acier), si vous allumez la table de cuisson à un réglage élevé lorsque la casserole est (trop) sèche ;
- la base de la casserole peut se déformer, par exemple en raison d'une surchauffe ;
- chauffer lentement les récipients émaillés.

N'utilisez jamais de casseroles avec un fond déformé. Un fond creux ou convexe peut entraver le fonctionnement du dispositif de sécurité anti-surchauffe. Dans ce cas l'appareil chauffe de manière excessive. La plaque de verre risque alors de se craqueler et le fond de la casserole peut fondre. Les dommages dus à l'utilisation de casseroles inadéquates, ou au chauffage jusqu'à évaporation du contenu d'un récipient, n'entrent pas dans le champ de la garantie.

Le diamètre de la casserole

Le diamètre du fond de la casserole doit être au moins égal à la valeur indiquée dans le tableau ci-dessous.

Foyers	Diamètre minimum du fond des récipients
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 210 mm	Ø 145 mm
190 x 210 mm	Ø 145 mm
Ø 260 mm	Ø 145 mm

REMARQUE

Vous obtiendrez les meilleurs résultats en utilisant une casserole avec le même diamètre que la zone. Si le diamètre de la casserole est trop petit, la zone de cuisson ne fonctionnera pas.

Cocottes minutes

L'induction est très pratique si vous utilisez une cocotte à pression. Le foyer réagit très rapidement et la pression est vite atteinte. Dès que vous désactivez le foyer, la cuisson cesse immédiatement.

Détection de la casserole

La plaque de cuisson détecte automatiquement la présence d'une casserole appropriée sur une zone de cuisson. Si la plaque de cuisson est libre, la zone de cuisson est sélectionnée en fonction de la première casserole placée et l'affichage de la zone de cuisson s'allume automatiquement. Si d'autres casseroles sont placées, l'affichage de la zone de cuisson doit être sélectionné manuellement.

Reconnaissance intégrée de la casserole

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

Bruits de l'induction

- **Cliquetis**

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

- **Les casseroles émettent des sons**

Les casseroles peuvent générer du bruit pendant la cuisson. Cela est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson vers la casserole. Ceci est normal à des puissances de chauffe élevée avec certaines casseroles. La casserole ou la table de cuisson ne court aucun danger.

- **Le ventilateur émet un bourdonnement**

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

Curseur dynamique

En dehors des niveaux de cuissons, d'autres éléments du curseur doivent être affichés. Par conséquent, le curseur peut être utilisé dans différentes positions. Lorsque vous réglez la ou les zones de cuisson les plus à gauche, les 12 éléments de la partie gauche de la plaque de cuisson sont en cours d'utilisation, tandis que les autres éléments ne sont pas visibles. Lorsque vous réglez la ou les zones de cuisson centrales, les 12 éléments intérieurs de la plaque de cuisson sont en cours d'utilisation, et lorsque vous réglez la zone la plus à droite, les 12 éléments en question sont comptés à partir de la droite. Si le curseur dynamique est désactivé (voir chapitre « Réglages »), toutes les zones de cuisson sont commandées uniquement par les 12 éléments intérieurs (curseur central).

Le curseur est également utilisé pour régler le débit d'extraction ou l'éclairage de la hotte aspirante appairée. Lorsque la hotte est sélectionnée, les 4/5 éléments intérieurs sont utilisés en tant que curseur pour le réglage de la hotte d'aspiration.

Le curseur peut également être utilisé pour régler la minuterie. Faites glisser de gauche à droite pour définir une durée de cuisson. Dans certains cas, il est possible d'accélérer le réglage en effleurant le curseur.

Réglages de cuisson

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

Allure de chauffe réglée	Fonction
Utilisez les réglages 1 à 5 pour :	• faire frémir du bouillon, • faite mijoter des viandes, • faite mijoter des légumes, • faire fondre du chocolat, • pocher, • faire fondre du fromage.
Utilisez les réglages 6 à 9 pour :	• terminer la cuisson de grandes quantités, • décongeler des légumes durs, • frire des tranches épaisses de viande panée.
Utilisez les réglages 10 à 11 pour :	• cuire des crêpes épaisses, • frire du bacon (gras), • cuire des pommes de terre crues, • faire du poisson pané, • cuire du poisson, • frire des tranches fines de viande panée.
Utilisez les réglages 12 pour :	• saisir les viandes, • cuire du poisson, • cuire des omelettes, • frire les pommes de terre cuites à l'eau, • frire en profondeur des aliments.
Utilisez les réglages boost pour :	• porter rapidement liquides à ébullition, • blanchir les légumes, • chauffer l'huile et la graisse, • wok.

Commencer la préparation

Deux modes de cuisson sont disponibles :

1. Cuisson standard avec niveaux de puissance.
2. Cuisson avec le menu PLUS

Cuisson standard

1. Placez une casserole sur une zone de cuisson.

- *Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.*

2. Appuyez sur la touche marche/arrêt pour mettre sous tension la table de cuisson.



- *La plaque de cuisson détecte automatiquement la première casserole placée dessus. L'affichage de la zone de cuisson s'allume.*

3. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson désirée si le récipient n'est pas automatiquement détecté.



- *Un signal sonore unique est émis.*
- *Le curseur s'allume et s'éteint progressivement.*

4. Sélectionnez une puissance plus ou moins élevée en passant le doigt sur le curseur de réglage ou en tapotant ce dernier.



- *Les zones de cuisson comportent 12 réglages. Il existe également un réglage « boost ».*

5. Appuyez sur la touche de la zone de cuisson pendant 3 secondes pour éteindre la zone de cuisson.

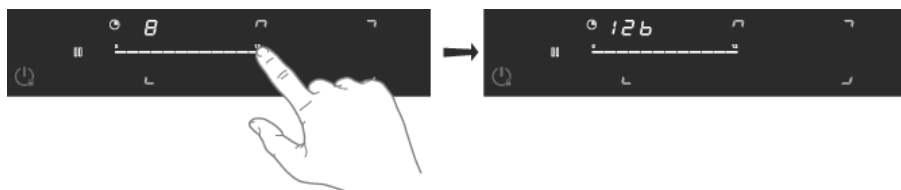
REMARQUE

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

Boost

La fonction « boost » permet une cuisson au niveau maximum de puissance pendant une courte durée (10 minutes au maximum). La puissance revient automatiquement à la position 12 une fois cette durée maximum écoulée.

1. Placez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur le niveau 12 du curseur ou faites glisser le curseur vers le niveau 12 pour régler le niveau de la fonction Boost. Appuyez deux fois sur le niveau 12 si la fonction « Auto Boost » est désactivée (voir le chapitre « Réglages »).



- 1 texte défilant indiquant « booSt » puis « 12b » s'affiche.
3. Pour désactiver le boost du foyer de cuisson sélectionné, appuyez à nouveau sur le niveau 12 sur le curseur de réglage.

REMARQUE

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

Bridge Induction foyer

Les zones disposant de la fonction Bridge Induction (à l'avant et à l'arrière) peuvent être combinées. Cela permet de créer une grande zone de cuisson qui peut être utilisée, par exemple, pour une poêle à poisson de grande taille ou pour plusieurs poêles simultanément.

- La reconnaissance de la position du récipient est activée automatiquement après l'activation de l'appareil. Si un récipient est posé sur la table de cuisson, la fonction de reconnaissance de la casserole reconnaît sa position et comblera automatiquement les foyers de cuisson en fonction de la taille du récipient (uniquement lorsque la table de cuisson était déjà allumée).
- Si les zones disposant de la fonction Bridge Induction sont combinées, la fonction de cuisson au gril (à partir du menu Plus « Grillade ») peut être utilisée.
- Utilisez une poêle (à poisson) couvrant au moins la moitié de la surface des zones Bridge Induction.

Connexion des zones Bridge Induction

1. Placez un grand récipient à cheval sur les deux foyers en vous assurant qu'il les recouvre bien.
 - Les zones sont combinées automatiquement si la fonction **brd** (connexion automatique) est activée (voir le chapitre « Réglages »).

2. Appuyez simultanément sur les touches des zones de cuisson avant et arrière.



- *La puissance ou les températures sont affichées simultanément sur les deux foyers de cuisson conjoints.*
3. Utilisez le curseur de la zone de cuisson avant pour régler le niveau de cuisson souhaité pour les zones de cuisson liées.
 4. Effleurez à nouveau les deux touches de zone de cuisson pour les dissocier.

Cuisson avec le menu PLUS

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

Les programmes de cuisson automatiques, jusqu'au programme à 100 degrés, fonctionnent sur la base de mesures de température, ce qui signifie que les temps de chauffe peuvent varier en fonction de la quantité dans votre casserole. Pour des performances optimales, choisissez une zone de cuisson égale ou légèrement inférieure au diamètre du fond de votre casserole. Les quantités suivantes sont recommandées pour des performances optimales selon le diamètre du fond : 160 mm (1 litre), 200 mm (2 litres) et 240 mm (3 litres). D'autres quantités peuvent également être utilisées, mais veuillez noter que cela peut affecter les performances."

1. Appuyez sur la touche des programmes PLUS pour sélectionner le programme : maintien au chaud/réchauffer et gril.



2. Utilisez le curseur pour sélectionner une température de programme Plus (voir tableau).
 - *L'indicateur de réchauffement/maintien au chaud s'allume.*
 - *Lorsque la température sélectionnée est supérieure à 100 °C, le message « frying » (friture) s'affiche.*

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

Pour certains programmes, comme Réchauffage/Maintien au chaud et Friture, une confirmation est requise après la phase de chauffe et l'ajout des aliments. Lorsque la température réglée et le pictogramme du programme PLUS clignotent et qu'un signal sonore retentit, ajoutez les aliments dans

Fonctionnement

la poêle. Confirmez ensuite en appuyant sur l'indicateur de température dans un délai de 2 minutes. À partir de ce moment, le programme maintiendra une température constante.

La table de cuisson est équipée d'un limiteur de puissance. Si la puissance totale des zones de cuisson en fonctionnement dépasse la quantité maximale de puissance disponible, la puissance est automatiquement réduite. L'affichage de la zone dont la puissance est réduite clignote dans un premier temps, puis le niveau est automatiquement réduit à la puissance la plus élevée disponible.

REMARQUE

Ajoutez toujours de l'eau, un peu d'huile ou de beurre avant de démarrer un programme ; n'utilisez jamais une casserole ou une poêle vide.

Maintien au chaud et réchauffage

Température (°C)	Utilisation
45	faire fondre du chocolat
70	chauffer/maintenir au chaud
94	faire mijoter des légumes
100	porter rapidement les aliments ou le liquide à ébullition

REMARQUE

Si la zone de cuisson est chaude, les programmes « maintien au chaud » et « réchauffer » ne sont pas disponibles.

Frire

Température (°C)	Utilisation
140 / 160	poisson, lard, œuf au plat, légumes au beurre
180 / 200	schnitzel, saucisses, pommes de terre en robe des champs
220	wok

Griller (les zones de cuisson Bridge Induction sont combinées)

Température (°C)	Utilisation
160	poisson, lard, œuf au plat, légumes au beurre
180 / 200	schnitzel, saucisses, pommes de terre en robe des champs
220	wok

REMARQUE

Le bon fonctionnement des programmes automatiques dépend fortement de la quantité, du type de casserole, de la température de départ et d'autres facteurs.

Pause

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

Activation de la pause

Au moins un foyer de cuisson doit être actif.

1. Appuyez sur la touche Pause/Démarrage.



- Vous entendrez un bip court.
- Le niveau de puissance de toutes les zones de cuisson actives est réduit à la valeur 1 pour maintenir les aliments au chaud.
- Toutes les fonctions du minuteur sont mises en pause.
- La touche pause et le curseur clignotent.
- Toutes les touches sont inactives, sauf la touche de pause et la touche de marche/arrêt.

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

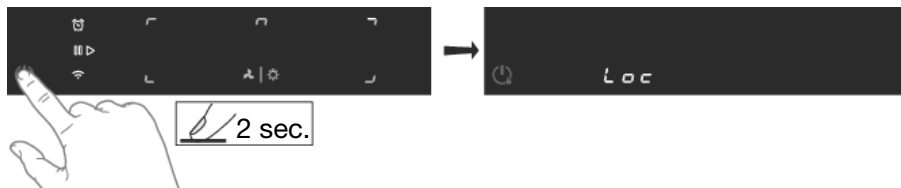
Désactivation de la pause

1. Appuyez à nouveau sur la touche Pause/Démarrage dans les 10 minutes.
 - La table de cuisson continue à fonctionner avec les mêmes réglages.

Sécurité enfants

Les zones de cuisson peuvent être verrouillées pour éviter qu'elles ne soient mises sous tension par inadvertance.

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt pour mettre sous tension la table de cuisson.
2. Appuyez à nouveau sur la touche marche/arrêt pendant 2 secondes.



- L'indication « Loc » apparaît à l'écran et les commandes de la plaque de cuisson sont verrouillées.
3. Pour déverrouiller les commandes, procédez de la même manière.
- L'indication « Loc » disparaît de l'écran et les commandes de la plaque de cuisson sont déverrouillées.

Fonctions du programmeur



Minuterie de zone de cuisson

Chaque zone de cuisson dispose d'une minuterie.

La minuterie de la zone de cuisson peut être utilisée de deux manières différentes : en tant que minuterie de chronométrage ou en tant que programmeur d'arrêt permettant d'éteindre la zone correspondante. Les minuteries ne peuvent pas être utilisées en même temps.

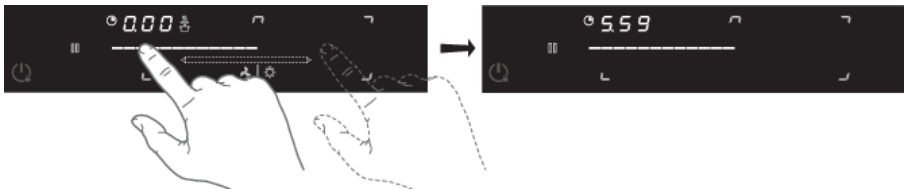
- Le chronomètre permet de contrôler la durée de cuisson sur une zone.
 - Appuyez sur le bouton de la minuterie de la zone de cuisson pour sélectionner la fonction chronomètre. Le décompte commence après un court délai.
 - Si la fonction « Auto-Stopwatch Timer » est activée, le décompte commence immédiatement lorsqu'un niveau de puissance est défini. La valeur actuelle n'est pas visible tant que la fonction chronomètre n'est pas activée.
 - Si la fonction « Auto-Stopwatch Timer » est désactivée, le décompte commence après la sélection.
 - Désactivez la fonction « Auto-Stopwatch timer » en appuyant sur la touche de minuterie de la zone de cuisson, puis en réappuyant longuement sur cette même touche. Une pression prolongée sur la touche de minuterie de la zone de cuisson permet de remettre la minuterie du chronomètre à 0.00.
- Le programmeur d'arrêt peut être utilisé pour éteindre automatiquement une zone de cuisson.
 - À l'expiration de la durée programmée, la zone de cuisson s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit.
 - Appuyez sur la touche de la minuterie pour désactiver le signal sonore ; sans quoi la minuterie s'éteindra automatiquement au bout de quelques instants. La minuterie peut être réglée indépendamment pour chacune des zones de cuisson.

Réglage du programmeur d'arrêt

1. Appuyez sur la touche de minuterie de la zone de cuisson active souhaitée.



- La touche de minuterie et le message « 0.00 » se mettent à clignoter sur l'unité d'affichage de la zone de cuisson.
2. Définissez la durée de cuisson souhaitée à l'aide du curseur (voir chapitre « Curseur dynamique »).



3. Si vous le souhaitez, répétez les mêmes étapes pour régler la minuterie d'une autre zone de cuisson active.
- Une fois la durée définie écoulée, le signal sonore retentit, la touche de la zone de cuisson concernée clignote et le message « 0.00 » s'affiche à l'écran de la minuterie.
 - La zone de cuisson est désactivée.
 - Pour arrêter l'alarme, appuyez sur la touche de minuterie ou retirez la casserole de la zone de cuisson.

CONSEILS

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

Désactivation de la minuterie de la zone de cuisson

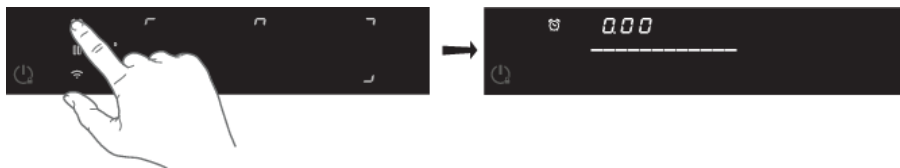
1. Appuyez longuement sur la touche de minuterie de la zone de cuisson active concernée.
- Le minuteur est désactivé.



Minuterie de cuisson

La minuterie de cuisson n'est pas associée à une zone de cuisson. La minuterie de cuisson ne désactive pas la zone de cuisson.

1. Appuyez sur la touche de la minuterie de cuisson.



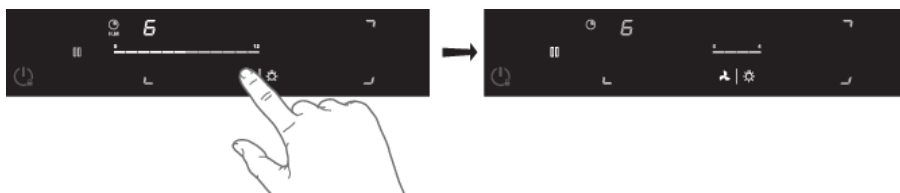
- Réglez la durée de cuisson à l'aide du curseur.
- Il est possible de réinitialiser la minuterie de cuisson en appuyant sur la touche correspondante pendant 3 secondes.

Fonctionnement de la hotte aspirante reliée

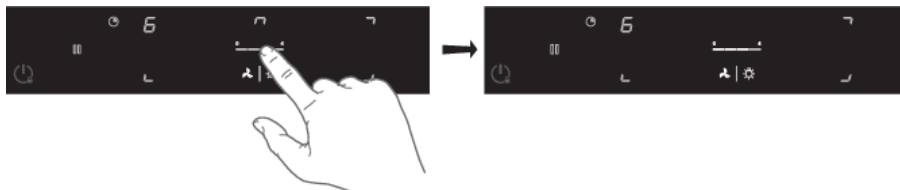
Si vous disposez d'une hotte compatible avec la technologie Bluetooth, vous pouvez la connecter à votre plaque de cuisson à induction. Pour appairer et personnaliser le fonctionnement de votre hotte, reportez-vous au chapitre « Réglages ». Paramètres hth est utilisé pour l'appariement, tandis que Hst et Hsc modifie le fonctionnement de votre hotte afin que vous puissiez l'adapter à vos habitudes de cuisine.

Mise en marche/arrêt de l'aspiration

1. Effleurez la touche du ventilateur pour le mettre en marche.



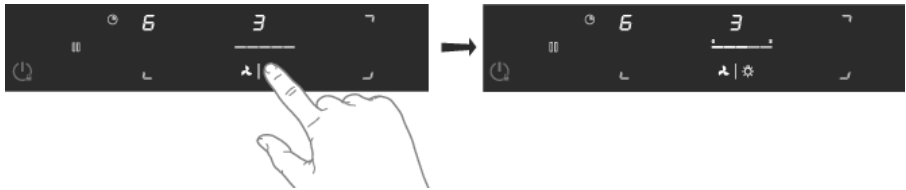
2. Effleurez le curseur pour définir un paramètre d'extraction.



- Selon le modèle de hotte, le niveau d'extraction peut être réglé entre les valeurs 1 à 4 ou 5.
3. Pour arrêter la hotte aspirante, appuyez sur la touche « Ventilateur » pendant au moins 1 seconde.

Allumer et éteindre l'éclairage

1. Appuyez sur la touche d'éclairage.



- *L'éclairage est activé à la luminosité maximale.*
 - *Le curseur apparaît.*
2. Touchez le curseur pour régler la luminosité.
 3. Appuyez longuement sur la touche d'éclairage pour éteindre l'éclairage.

Aspiration automatique

Le module d'aspiration dispose de trois réglages d'aspiration automatique (voir le chapitre « Réglages ») :

- **Démarrage de la synchro (réglages)**

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

- **Contrôle de la synchro (réglages)**

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

- **Arrêt de la synchro (réglages)**

Les voyants s'éteignent en même temps que la plaque de cuisson et le ventilateur se met également à l'arrêt une fois que toutes les zones de cuisson ont refroidi.

Connexion de l'appareil à l'application **ConnectLife**.

ConnectLife est une plateforme domestique intelligente qui connecte les utilisateurs, les appareils et les services. L'application **ConnectLife** comprend des services numériques avancés et des solutions sans souci qui permettent aux utilisateurs de surveiller et de contrôler les appareils, de recevoir des notifications d'un smartphone et de mettre à jour le logiciel (les fonctionnalités prises en charge peuvent varier en fonction de votre appareil et de la région ou du pays dans lequel vous vous trouvez).

Pour connecter votre appareil intelligent, vous avez besoin d'un réseau Wi-Fi domestique (seuls les réseaux 2,4 GHz sont pris en charge) et d'un smartphone équipé de l'application **ConnectLife**.

 **ConnectLife**



Pour télécharger l'application **ConnectLife**, scannez le code QR ou recherchez **ConnectLife** dans votre App Store préféré.

1. Installez l'application **ConnectLife** et créez un compte.
2. Dans l'application **ConnectLife**, accédez au menu « Ajouter un appareil » et sélectionnez le type d'appareil approprié. Numérisez ensuite le code QR figurant sur la plaque signalétique de l'appareil ou sur l'autocollant supplémentaire dans le manuel. Vous pouvez également saisir manuellement le code AUID/SN.
3. L'application vous guide ensuite tout au long du processus de connexion de l'appareil à votre smartphone.
4. Une fois la connexion établie, vous pouvez utiliser et surveiller l'appareil à distance via l'application mobile.

Activation et désactivation du Wi-Fi

La plaque de cuisson est équipée d'un module Wi-Fi qui permet à l'appareil de se connecter à internet via votre réseau domestique.

Dans un premier temps, connectez votre appareil mobile directement à l'appareil via Bluetooth, puis utilisez cette connexion pour partager les données de votre réseau domestique Wi-Fi. La plaque de cuisson peut ensuite se connecter au réseau domestique.

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

Préparation

- Assurez-vous de connaître le nom/SSID du réseau Wi-Fi de votre routeur et son mot de passe ¹⁾.
- Le Bluetooth de votre appareil intelligent est allumé.

Menu Wi-Fi

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

1. Appuyez sur la touche Wi-Fi pendant 5 secondes pour ouvrir le menu Wi-Fi.
 - Selon l'état du Wi-Fi, 1 à 3 options sont disponibles dans le menu : **'Con'** permet d'établir une connexion, **'PAI'** permet d'appairer un utilisateur supplémentaire, et **'UnP'** permet de désappairer tous les utilisateurs.
2. Utilisez le curseur pour sélectionner une option (si plusieurs options sont disponibles).
3. Appuyez sur la touche Wi-Fi pour confirmer l'option sélectionnée.
4. Appuyez sur la touche on/off (marche/arrêt) ou sur le curseur pour fermer le menu.
 - *Si vous n'appuyez sur aucune touche dans les 60 secondes, le menu se désactivera automatiquement.*

Configuration de la connexion

1. Sélection des options « **Con** » dans le menu Wi-Fi.
 - *L'appareil électroménager est en « Connection Setup Mode » pendant 5 minutes.*
 - *La touche Wi-Fi clignote.*
2. Sur l'application mobile, lancez le processus « Ajouter un appareil » et suivez les instructions pour configurer le réseau.

Jumelage d'un utilisateur supplémentaire

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

1. Sélection des options « **PAI** » dans le menu Wi-Fi.
 - *L'appareil électroménager est en « Pairing Mode » pendant 3 minutes.*
 - *La touche Wi-Fi clignote.*
2. Sur l'application mobile, lancez le processus « Ajouter un appareil » et suivez les instructions pour jumeler l'appareil électroménager.

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

REMARQUE

Les utilisateurs connectés peuvent ajouter d'autres utilisateurs dans l'application ConnectLife en partageant l'appareil.

Supprimer le jumelage de tous les utilisateurs

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

1. Appuyez sur la touche Wi-Fi pendant 3 secondes.
2. Sélection des options « **UnP** » dans le menu Wi-Fi pour désappairer tous les utilisateurs et se déconnecter du cloud.
 - *La touche Wi-Fi clignote 3 fois.*
 - *La plaque de cuisson procède à la suppression de tous les utilisateurs appariés (« Unpair »).*

Désactiver le Wi-Fi

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

Réactivation du Wi-Fi

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

Mise à jour du micrologiciel

Munie d'un module Wi-Fi, la plaque de cuisson peut bénéficier de mises à jour (par exemple, des fonctions améliorées ou des mises à jour relatives à la sécurité) du micrologiciel de l'appareil.

Pour lancer le processus de mise à jour, la plaque de cuisson doit avoir le réglage **FoA** activé dans le menu des paramètres (voir « Réglage »). Cela confirme votre présence sur la plaque de cuisson. Au bout de 10 minutes, ce réglage est automatiquement désactivé.

Après avoir activé le réglage **FoA** de la plaque de cuisson, lancez la mise à jour à partir de l'application. La plaque de cuisson s'éteint. À titre indicatif, le symbole Wi-Fi clignote pendant le processus. En fonction de la configuration, la mise à jour peut prendre jusqu'à 60 minutes.

REMARQUE

Pendant le processus de mise à jour, la table de cuisson ne peut pas être utilisée. La table de cuisson redémarrera plusieurs fois et ne répondra pas pendant des périodes. Assurez-vous que le bloc d'alimentation et la connexion Wi-Fi ne sont pas interrompus pendant la mise à jour.

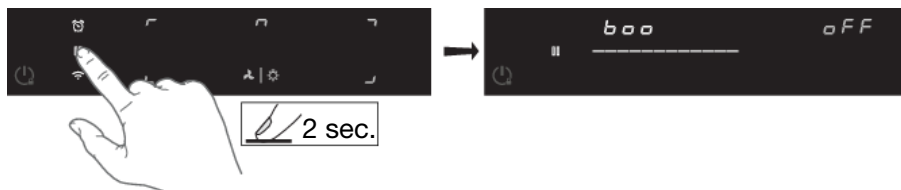
Si la mise à jour échoue, la table de cuisson restera sur la version précédente du firmware et fonctionnera comme d'habitude. Réessayez après une courte période de temps. Si la mise à jour continue d'échouer, veuillez contacter le service pour obtenir de l'aide.

Si la table de cuisson ne répond pas après la mise à jour, le processus de mise à jour n'est peut-être pas terminé. Attendez que le processus de mise à jour soit achevé. Si la table de cuisson ne répond toujours pas après un certain temps, veuillez contacter le service pour obtenir de l'aide.

Réglages

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

1. Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont éteintes.
2. Appuyez sur le bouton pause pendant 2 secondes.

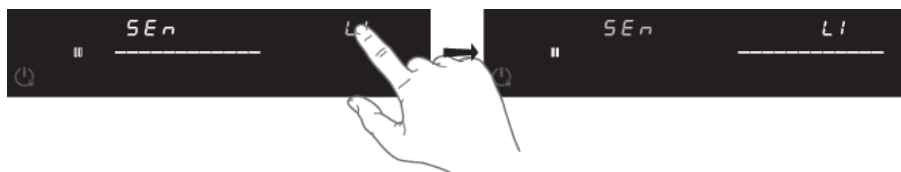


- Le menu des paramètres s'ouvre.
- L'écran affiche les réglages initiaux et le statut de l'appareil.

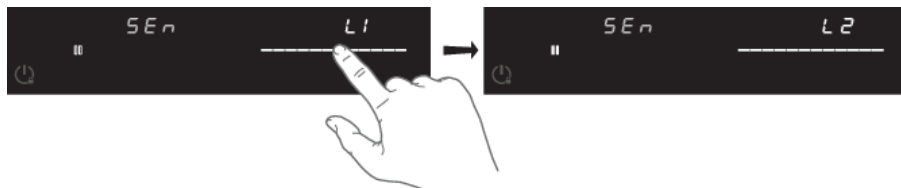
3. Sélectionnez un autre paramètre à l'aide du curseur.



4. Sélectionnez le statut.



5. Définissez un nouveau statut à l'aide du curseur.



6. Enregistrez le réglage (uniquement « Con ») en appuyant longuement sur la touche de la zone de cuisson.

- Pour quitter le menu, appuyez sur la touche pause.

Les réglages suivants sont disponibles (selon le modèle).

boo - Auto boost Activation Boost automatique	Si cette option est activée, la fonction « boost » s'active automatiquement lorsque le niveau 12 est sélectionné. Si cette option est désactivée, la fonction « boost » s'active en sélectionnant le niveau de puissance 12, puis en appuyant à nouveau longuement sur la touche du niveau 12.
brd - Auto bridge Liaison automatique	Sous tension, lorsqu'une nouvelle casserole est détectée sur deux zones de cuisson Bridge Induction, celles-ci sont automatiquement réunies en une grande zone de cuisson. Hors tension, la liaison doit se faire manuellement en appuyant sur les curseurs de deux zones de cuisson Bridge Induction en même temps.
SEL - Auto Select Auto select	Vous pouvez choisir de faire apparaître automatiquement (on) ou non (off) le curseur lorsque la première casserole est placée sur la plaque de cuisson. • on • off
dES - Auto deselect Auto deselect	Vous pouvez choisir d'activer (on) ou de désactiver (off) la fermeture automatique du curseur après 6 secondes d'inutilisation. Lorsque « DES » est réglé sur « OFF », le curseur doit être fermé manuellement. • on • off
dYn - Dynamic Slide Curseur dynamique	Vous pouvez choisir d'utiliser (on) ou de ne pas utiliser (off) le curseur dynamique. Si la fonction « dYn » est désactivé, le curseur apparaît toujours au milieu. • on • off
rEC – Move and recover function Fonction de déplacement et de rétablissement	Sous tension, la fonction de récupération est active et les réglages peuvent être déplacés d'un foyer de cuisson à l'autre lorsqu'une casserole change de position.
dEt - Pan Detection Time-out Délai de détection des casseroles	Définissez la durée pendant laquelle la plaque de cuisson doit détecter la présence d'une casserole sur une zone de cuisson. • 0.01 (standard) = 1 min • 0.10 = 10 min
Atl – 'Auto-Stopwatch-timer' Chronomètre automatique	• Si la fonction « Auto-Stopwatch Timer » est activée, le décompte commence immédiatement lorsqu'un niveau de puissance est défini. La valeur actuelle n'est pas visible tant que la fonction chronomètre n'est pas activée. • Si la fonction « Auto-Stopwatch Timer » est désactivée, le décompte commence après la sélection.
Cdn - Timer Countdown	Définissez la durée du compte à rebours de la minuterie :

Réglages

Suite du tableau de la page précédente

Les réglages suivants sont disponibles (selon le modèle).	
Démarrage du compte à rebours	• Off (le compte à rebours est désactivé) • 0,20 (20 secondes avant la fin de la durée définie) • 1,00 (60 et 20 secondes avant la fin de la durée définie) • 5,00 (300, 60 et 20 secondes avant la fin de la durée définie)
ACL - Auto child lock Sécurité enfants automatique	Lorsqu'elle est allumée, la table de cuisson se verrouille automatiquement à chaque coupure.
Snd - Sound volume Volume sonore	Le volume sonore comporte 4 options différentes. L3 (haut), L2 (moyen), L1 (bas), éteint (seulement erreur et sons d'alarme).
SEn - Key sensitiveness Réactivité des touches	La réactivité des touches comporte 3 options de vitesse différentes. L3 (rapide), L2 (moyenne), L1 (lente).
hth - Hob-to-hood pairing (Bluetooth) Commande de la hotte	Si vous possédez une hotte compatible avec la technologie Bluetooth, vous pouvez l'appairer avec votre plaque de cuisson à induction ! Pour ce faire, activez ce paramètre. Les icônes de commande de la hotte se mettent à clignoter. Vous disposez maintenant de 5 minutes pour procéder à l'appairage de votre hotte. Une fois la hotte appariée à votre plaque de cuisson à induction, les icônes de la commande de la hotte cessent de clignoter.
hSt - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Niveau de démarrage de la hotte	Ce réglage permet à la table de cuisson à induction d'activer automatiquement les lumières de la hotte connectée chaque fois que la table de cuisson à induction est allumée. Selon la valeur que vous définissez, la ventilation démarre automatiquement à ce niveau de vitesse lorsqu'un foyer est activé.
hSc - Hob-to-hood (Synchro Control, response Level) Niveau de réponse de la hotte	Ce réglage permet à la plaque de cuisson à induction d'activer automatiquement les lumières de la hotte raccordée à chaque fois que la plaque de cuisson à induction est mise en marche. Lorsqu'elle est allumée, la hotte sera contrôlée automatiquement en fonction du niveau de cuisson le plus élevé actuellement activé. Si vous modifiez manuellement les réglages de la hotte, celle-ci passe en commande manuelle pour le reste de la session de cuisson. Le niveau de réponse peut être réglé sur : L3 (haut), L2 (moyen), L1 (bas), éteint.
hSP - Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Niveau d'arrêt de la hotte	Ce réglage permet à la plaque de cuisson à induction de désactiver automatiquement les lumières de la hotte raccordée chaque fois que la plaque de cuisson à induction est éteinte. Selon le réglage effectué, la ventilation passe à ce niveau de vitesse et s'arrête avec un retard.
Flr - Display firmware version Version de firmware	Pour afficher les versions logicielles actuelles de la plaque de cuisson. La version du logiciel de l'interface utilisateur s'affiche.

Suite du tableau de la page précédente

Les réglages suivants sont disponibles (selon le modèle).

FoA - Firmware update over the air
Mise à jour du micrologiciel via Wi-Fi

Pour recevoir les mises à jour du micrologiciel de la plaque de cuisson, vous devez être couplé à la plaque de cuisson via une application mobile. Vous recevrez une notification, ou vous pouvez consulter les mises à jour de micrologiciels disponibles dans le menu de l'application mobile. Pour lancer la mise à jour du micrologiciel via l'application, définissez ce réglage sur « on » afin de confirmer votre connexion à la plaque de cuisson. Vous trouverez plus d'informations dans le chapitre « Wi-Fi ». Au bout de 10 minutes, ce réglage est automatiquement désactivé.

Con - Connection power

Limiteur de courant (connexion au réseau électrique)

⚠ ATTENTION !

Le réglage du limiteur de courant doit être défini en fonction de votre raccordement et de vos disjoncteurs par un installateur enregistré et qualifié. Veuillez lire attentivement les règles de sécurité et les instructions d'installation.

Si votre câblage électrique ou disjoncteur ne répond pas au tirage de courant spécifié sur la plaque signalétique, vous pouvez activer le limiteur de courant en réduisant la valeur de ce réglage. Cela peut entraîner une réduction des performances de la table de cuisson à induction.

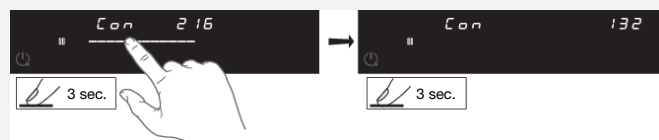
Le nombre situé à gauche du point représente le nombre de phases connectées, tandis que le nombre situé à droite du point représente le courant électrique par phase en Ampères.

⚠ ATTENTION !

L'appareil doit toujours être réglé sur la valeur nominale réelle ou inférieure du câblage électrique ou des disjoncteurs. Ce réglage ne peut être effectué que par un expert agréé.

REMARQUE

Pour éviter toute modification involontaire du réglage « Con - connected power », Con, il est nécessaire de confirmer toute modification en maintenant la touche de la zone de cuisson enfoncée pendant 3 secondes. Toute modification non confirmée ne sera pas prise en compte !



Réglages

Suite du tableau de la page précédente

Les réglages suivants sont disponibles (selon le modèle).

dE - Demo mode
Mode démo pour les
concessionnaires

En démo, l'appareil fonctionne comme d'habitude, sans possibilité de chauffer les ustensiles de cuisine.
L'activation du mode démo est brièvement signalée par le symbole « dE » après la mise en marche de l'appareil.
Sans aucune intervention de l'utilisateur, l'appareil s'éteint automatiquement après 10 minutes.

Nettoyage de la surface en verre

Après chaque utilisation, attendez toujours le refroidissement complet de la surface vitrocéramique avant de commencer à la nettoyer, sinon le moindre résidu se carbonisera sur la surface chaude lors de l'utilisation suivante.

Pour l'entretien périodique de votre table de cuisson, utilisez des produits de nettoyage destinés à la vitrocéramique. Ils forment une couche protectrice sur la surface et empêchent la formation de salissures tenaces.

Avant chaque utilisation de votre table de cuisson, essuyez la poussière et les autres dépôts éventuels adhérant à sa surface et au fond du récipient que vous allez utiliser, car ces impuretés pourraient rayer la vitrocéramique.

INFORMATION

Les tampons métalliques, les éponges grattantes et les poudres abrasives peuvent abîmer la surface. L'emploi de produits agressifs en aérosol et de nettoyeurs liquides inappropriés peut également endommager la vitrocéramique.

Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyeurs trop puissants ou si le fond de vos récipients est rugueux ou endommagé.

Utilisez une éponge douce et humide pour enlever les salissures légères. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec.

Les taches d'eau s'enlèvent avec du vinaigre dilué dans de l'eau. Par contre, n'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (présent sur certains modèles seulement), lequel risque ainsi de perdre son brillant. N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol ni de produits anticalcaires.

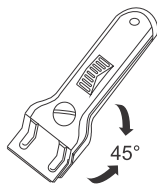
Les taches desséchées s'éliminent à l'aide de nettoyeurs destinés à la vitrocéramique. Suivez les instructions fournies par le fabricant. Essuyez ensuite soigneusement votre table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la vitrocéramique.

Enlevez les taches tenaces et carbonisées à l'aide d'une raclette. Faites attention à ne pas vous blesser !

Il faut enlever immédiatement avec une raclette le sucre et les préparations sucrées renversés sur la table de cuisson, même si le foyer est encore chaud, car le sucre peut endommager irrémédiablement la vitrocéramique.

INFORMATION

Le grattoir n'est pas inclus dans l'équipement de l'appareil.



💡 INFORMATION

N'utilisez la raclette que si vous ne parvenez pas à éliminer les salissures avec un chiffon humide ou les produits de nettoyage prévus pour la vitrocéramique.

Faites attention à maintenir toujours la raclette sous un angle correct par rapport à la surface (45° à 60°). En exerçant une pression modérée, appliquez la raclette sur la vitrocéramique et faites-la glisser sur les zones sérigraphiées pour enlever les salissures. Si la poignée de votre raclette est en plastique, veillez à ce qu'elle ne touche pas la surface chaude d'un foyer.

CONSEILS

Activez la sécurité enfant avant de nettoyer la table de cuisson.

Nettoyage quotidien

- Bien que les aliments qui sont tombés sur la table de cuisson ne peuvent pas brûler, il est recommandé de la nettoyer tout de suite après utilisation.
- Le meilleur nettoyage quotidien s'effectue avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Séchez avec du papier absorbant ou un chiffon sec.

Tâches résistantes

- Les tâches résistantes peuvent aussi être éliminées avec un produit de nettoyage doux comme le liquide vaisselle.
- Retirez les marques et le tartre avec du vinaigre blanc.
- Les traces métalliques (provoquées par le glissement des casseroles) peuvent être difficiles à retirer. Des produits spéciaux sont disponibles.
- Grattez les taches desséchées avec une raclette pour vitrocéramique. La raclette est aussi le meilleur moyen pour enlever le plastique et le sucre qui ont fondu.

REMARQUE

- Ne jamais utiliser d'abrasifs. Ils laissent des rayures dans lesquelles la saleté et le tartre peuvent s'accumuler.
- N'utilisez jamais d'objets agressifs tels que la laine d'acier ou les tampons à récurer.

CONSEILS

Consultez le site Web pour des instructions supplémentaires de maintenance et de nettoyage !

Généralités

REMARQUE

Si vous constatez une fissure ou une ébréchure (même minime) sur la plaque de cuisson, éteignez immédiatement la plaque et débranchez-la de l'alimentation électrique (retirez la fiche de la prise de courant, le cas échéant).

Contactez ensuite le service après-vente.

Tableau de dépannage et des erreurs

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson, ne signifie pas automatiquement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez toujours les points énumérés au tableau suivant, ou consultez le site web pour de plus amples informations.

Foyers d'induction

Symptôme	Cause possible	Solution
Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, des caractères s'affichent sur les écrans.	Il s'agit de la procédure de démarrage standard.	Fonctionnement normal.
La ventilation continue de fonctionner quelques minutes après l'arrêt de la plaque de cuisson.	La table de cuisson refroidit.	Fonctionnement normal.
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table de cuisson.	L'appareil neuf chauffe.	Ceci est normal et cesse de se produire après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Vous entendez un cliquetis dans votre table de cuisson.	Il est dû au limiteur de puissance des foyers avant et arrière. Un léger cliquetis est également audible avec des réglages de puissance moins élevés.	Fonctionnement normal.
Le cercle du fond de la casserole reste visible après le nettoyage.	Fond de casserole contaminé utilisé sur le foyer de cuisson.	Nettoyez la table de cuisson à induction avec un produit nettoyant pour table de cuisson en céramique et retirez la saleté/graisse du fond de la casserole.
Les casseroles émettent un bruit pendant la cuisson.	Ceci est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson vers la casserole.	Ceci est normal avec certaines casseroles, en particulier à des puissances de chauffe élevée. La casserole ou la table de cuisson ne court aucun danger.
L'écran continue de clignoter une fois que vous avez sélectionné un foyer de cuisson.	La casserole utilisée n'est pas conçue pour la cuisson par induction ou son diamètre est inférieur à 12 cm.	Utilisez une casserole adaptée (voir chapitre « Casseroles pour cuisson par induction »).

Dépannage

Suite du tableau de la page précédente

Symptôme	Cause possible	Solution
Une foyer de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini est écoulé.	Désactivez le signal sonore en appuyant sur la touche de la zone de cuisson de la minuterie.
La table de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît sur l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble défectueux ou d'un branchement erroné.	Vérifiez les fusibles ou le disjoncteur (en cas de raccordement permanent).
La zone s'arrête involontairement et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.	La zone est surchauffée.	Une fois la table refroidie, la cuisson peut être poursuivie.
Le fusible saute lorsque la plaque de cuisson est branchée au réseau électrique.	L'appareil est mal branché.	Vérifiez les connexions électriques.
La plaque vitrocéramique est cassée.		Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Contactez votre installateur.
		Remarque ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique cassée dans le bac de recyclage du verre, mais déposez-la au centre de recyclage des déchets de votre municipalité.

Codes d'erreur

Symptôme	Cause possible	Solution
Codes d'erreur F0 à F7 et FC.	Générateur défectueux.	Débranchez l'appareil du secteur, attendez 10 secondes et rebranchez-le. Si le code d'erreur persiste, contactez votre installateur.
Codes d'erreur Fc	L'appareil est en surchauffe..	Laissez l'appareil refroidir et reprenez la cuisson.
Code d'erreur FC02	La table de cuisson est mal branchée et/ou la tension est trop élevée.	Faites modifier les branchements.
Codes d'erreur Fc01, FC04, FC08 , FC10 et FH	Erreur du panneau de commandes	Débranchez l'appareil du secteur, attendez 10 secondes et rebranchez-le. Si le code d'erreur persiste, contactez votre installateur.
Codes d'erreur FJ	La tension secteur est trop basse.	Contactez votre fournisseur d'électricité.
Codes d'erreur F9	Mauvaise ventilation.	Assurez-vous que les orifices de ventilation sous la table de cuisson sont ouverts.

Suite du tableau de la page précédente

Symptôme	Cause possible	Solution
Autres codes d'erreur.		Contactez le service après-vente.

REMARQUE

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

Dépannage du Wi-Fi

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

Dépannage

Suite du tableau de la page précédente

Symptôme	Cause possible	Solution
Échec du processus de mise à jour du micrologiciel.	Connexion Internet perdue ou alimentation électrique interrompue.	Assurez-vous que l'alimentation électrique n'est pas interrompue et que la connexion Internet est stable avant de réessayer. En cas de nouvel échec, contactez le service après-vente.

Code d'erreur	Symptôme	Cause possible	Solution
E7	E7 s'affiche à l'écran après avoir configuré la connexion Wi-Fi.	Échec de la connexion au réseau Wi-Fi.	Essayez à nouveau de connecter l'appareil à votre réseau. Assurez-vous que les nouveaux appareils peuvent se connecter au réseau (par exemple, le filtrage des adresses MAC est désactivé).

Information de conformité

Type d'équipement radio	HL3215STG HLW3215-TG HLW3215-TG01
Wi-Fi	
Plage de fréquence de fonctionnement	2,412 GHz - 2,472 GHz
Puissance de sortie maximale	≤10 dBm/MHz (EIRP) (Gain d'antenne <10 dBi)
Gain d'antenne maximal (dB)	Gain : 0 dBi
Bluetooth	
Plage de fréquence de fonctionnement	2,402 GHz - 2,4800 GHz
Sortie porteuse	6 dBm (≤10 dBm)
Type d'émission	F1D

La société certifie la conformité du dispositif Connectlife avec les exigences indispensables et les autres dispositions pertinentes de la directive 2014/53/UE. La déclaration de conformité détaillée peut être consultée sur la page Internet de votre appareil <https://auid.connectlife.io>, dans la section des documents complémentaires.

Si le câble d'alimentation est endommagé, faites le remplacer par le fabricant ou un technicien du service après-vente agréé afin d'éviter tout risque éventuel.

Sécurité

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

- Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé durant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé.
- Les parois et le plan de travail entourant l'appareil doivent résister à une température d'au moins 105 °C.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est encastrée doit être plat.
- Les prescriptions locales en vigueur relatives à l'évacuation d'air doivent être strictement suivies.

Raccordement électrique

- Cet appareil doit être mis à la terre.
- Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension, et fréquence) et l'ajustement de l'appareil sont compatibles.
- La tension, la fréquence, la puissance et le pays pour lequel l'appareil a été conçu sont indiqués sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Pour les appareils de classe I, vérifiez que le système électrique de votre maison fournit une mise à la terre appropriée.
- La prise murale et la fiche doivent toujours être accessibles.
- Si un appareil fixe n'est pas équipé d'un câble d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage. Ceci est également applicable aux appareils avec un câble et une fiche d'alimentation lorsque la fiche n'est pas accessible après l'installation de l'appareil. L'utilisation d'un interrupteur omnipolaire avec une séparation des contacts d'au moins 3 mm, monté dans le câblage fixe, permettra de satisfaire à cette exigence.
- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne doit pas passer à travers un tiroir.
- Pour le raccordement, utilisez un câble homologué présentant un diamètre correspondant au raccordement. La gaine du câble doit être en caoutchouc (de préférence de type HH05VV-F ou H07V2V2).
- Avant de raccorder l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique est conforme à la tension de votre réseau électrique.
- Le raccordement doit être adapté au courant et aux fusibles.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'alimentation secteur par l'intermédiaire d'un adaptateur à prises multiples ou d'une rallonge de câble dans la mesure où la sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait plus être garantie.
- Lorsque le raccordement est terminé, les fils dénudés et composants isolés sous tension doivent être correctement protégés pour éviter tout contact accidentel.

ATTENTION !

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

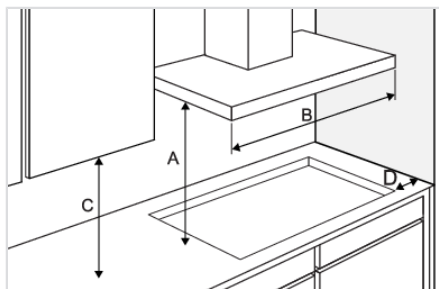
Service

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant toute tâche de réparation.
- Remplacez uniquement les pièces défectueuses par des pièces d'origine. Ces pièces sont les seules dont le fabricant peut garantir le respect aux exigences de sécurité.

Installation

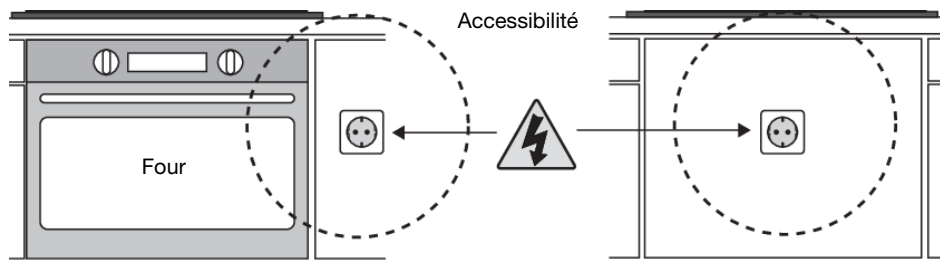
Préparations pour l'installation

Dégagement autour de l'appareil



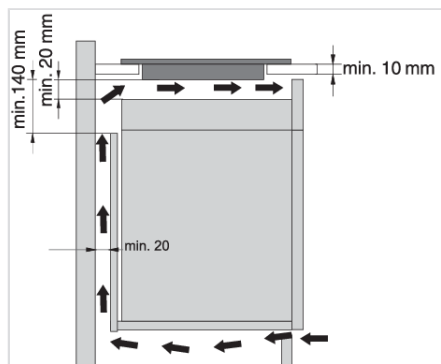
A (>mm)	B (>mm)	C (>mm)	D (>mm)
= 650	= 900	= 450	= 50

Accessibilité



Grilles de ventilation dans le meuble de cuisine inférieur

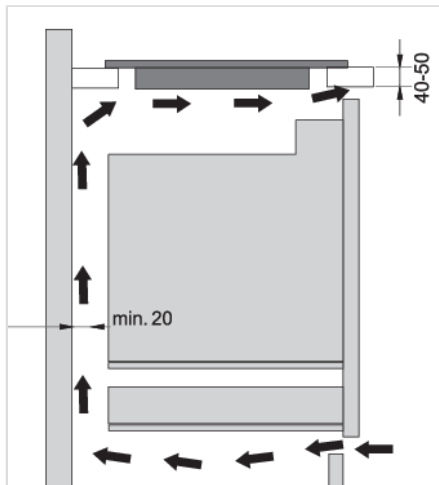
Les composants électroniques de l'appareil ont besoin d'une aération suffisante pour que la table à induction puisse fonctionner normalement.



Meuble inférieur

- La paroi arrière du meuble doit être pourvue d'une ouverture d'une hauteur d'au moins 140 mm sur toute sa largeur.

La plaque de cuisson est équipée d'un ventilateur situé sur sa partie inférieure. En cas de présence d'un tiroir sous le plan de travail, évitez d'y ranger de petits objets ou du papier qui, s'ils sont aspirés par le ventilateur, pourraient endommager ce dernier et le système de refroidissement. Par ailleurs, ne rangez pas de papier d'aluminium, de substances ou de liquides inflammables (tels que des aérosols) dans le tiroir. Gardez ces substances éloignées de la plaque de cuisson. Risque d'explosion ! Un espace d'au moins 20 mm doit être prévu entre le contenu du tiroir et les orifices d'entrée du ventilateur.



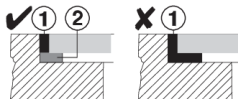
Meuble inférieur avec four

- N'installez que des fours équipés d'un ventilateur sous la plaque de cuisson à induction. Avant d'installer le four, la paroi arrière du meuble de cuisine doit être retirée au niveau de l'ouverture pour l'installation.
- Si d'autres appareils sont installés sous la table de cuisson à induction, nous ne pouvons pas garantir leur bon fonctionnement.

Encastrée

L'appareil doit être encastré exclusivement dans un plan de travail résistant à l'humidité et aux températures élevées, constitué de matériaux tels que la pierre naturelle (marbre, granit) ou le bois massif (dans ce cas les chants de la découpe devront être étanchéifiés). Si vous encaستrez la table de cuisson dans un plan de travail en céramique, en bois ou en verre, il faudra installer un châssis en bois. Ce châssis n'est pas fourni avec l'appareil. Si vous voulez encastrer l'appareil dans un plan de travail constitué d'autres matériaux, vous devrez d'abord consulter le fabricant du plan de travail et recevoir son autorisation explicite. Les dimensions internes de la découpe réalisée pour l'encastrement doivent être au moins égales aux dimensions internes de l'appareil. Cela permettra de le retirer facilement du plan de travail. Le joint d'étanchéité doit être collé sur tout le pourtour de la plaque en vitrocéramique, sur la face du dessous.

Installez l'appareil (voir « Installation ») et branchez l'appareil au réseau électrique (voir les instructions de branchement de l'appareil). Testez le fonctionnement de l'appareil avant d'appliquer le joint. Scellez la rainure entre l'appareil et le plan de travail de la cuisine avec un mastic silicone. Le mastic silicone utilisé pour sceller l'appareil doit être résistant à la température (au moins 160 °C). Lissez le mastic silicone à l'aide d'outils appropriés. Respectez le mode d'emploi du mastic silicone choisi. N'allumez pas l'appareil avant que le mastic silicone ne soit complètement sec.

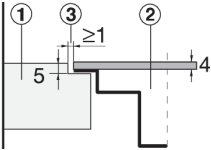


1. Mastic au silicone, 2. Joint d'étanchéité en ruban

Installation

REMARQUE

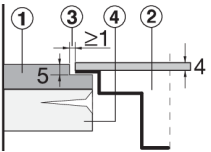
Faites très attention aux dimensions d'encastrement des plans de travail en pierres naturelles. Choisissez le mastic au silicone en fonction du matériau du plan de travail et consultez son fabricant. L'utilisation d'un mastic au silicone inapproprié peut entraîner la décoloration permanente de la pierre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



Plan de travail en pierre

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

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



Plan de travail en céramique, bois ou verre

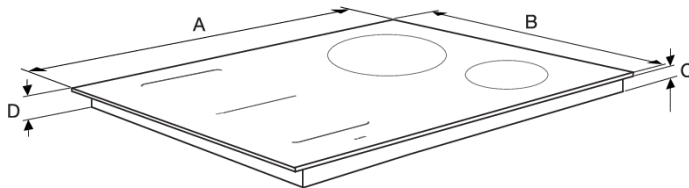
1. Plan de travail
2. Appareil
3. Espace vide
4. Cadre en bois, épaisseur de 16 mm

⚠ ATTENTION !

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

Installation intégrée

Dimensions de l'appareil

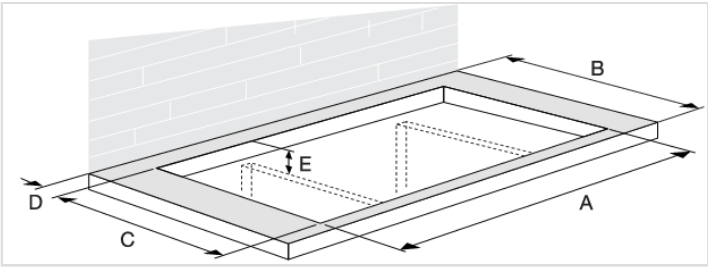


	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HI86xxx	600	520	46	50
HI87xxx	700	520	46	50
HI88xxx	800	520	46	50

Suite du tableau de la page précédente

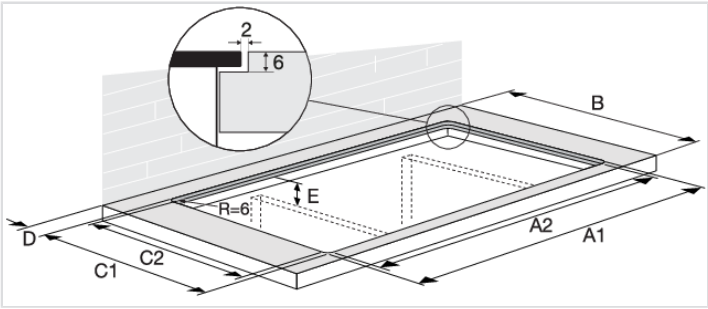
HI89xxx	900	520	46	50
---------	-----	-----	----	----

Découpe sur le plan de travail



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
HI86xxx	560	600 min.	490	40 min.	60 min.
HI87xxx	560	600 min.	490	40 min.	60 min.
HI8847x	750	600 min.	490	40 min.	60 min.
HI8857x	780	600 min.	490	40 min.	60 min.
HI89xxx	860	600 min.	490	40 min.	60 min.

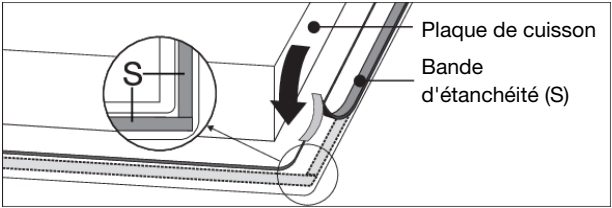
Découpe sur le plan de travail (affleurant)



	A1 (mm)	A2 (mm)	B (mm)	C1 (mm)	C2 (mm)	D (mm)	E (mm)
HI86xxx	604-605	560	600 min.	524-525	490	40 min.	60 min.
HI87xxx	704-705	560	600 min.	524-525	490	40 min.	60 min.
HI8847x	804-805	750	600 min.	524-525	490	40 min.	60 min.
HI8857x	804-805	780	600 min.	524-525	490	40 min.	60 min.
HI89xxx	904-905	860	600 min.	524-525	490	40 min.	60 min.

Installation

Bande d'étanchéité



Raccordement électrique

Détermination de la connexion électrique existante

- Vérifiez la tension. Avant de connecter l'appareil, assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique est conforme à la tension de votre réseau électrique. La tension de votre réseau électrique (220–240 V entre L et N) doit être vérifiée par un expert à l'aide d'un dispositif de mesure approprié.
- Vérifiez les tensions présentes comme indiqué dans les diagrammes ci-dessous.

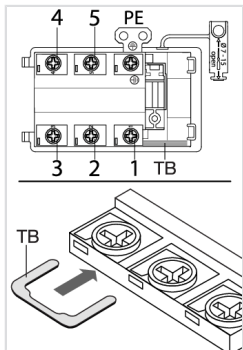
3 phases - 1 neutre	2 phases - 1 neutre	1 phase - 1 neutre
2 phases - 2 neutres (seulement pour les Pays-Bas)*	3 phases (seulement pour BE)	1 phase (seulement pour BE)

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

Diagramme de raccordement

REMARQUE

Consultez les schémas de câblage situés sur la face dessous de l'appareil.



1. Ouvrez le couvercle du bornier de raccordement.
2. Passez le cordon d'alimentation à travers une bride décharge qui empêche le retrait du câble.
3. Branchez les fils en fonction de votre type d'appareil.
4. Effectuez les raccordements nécessaires entre les bornes, en utilisant les ponts de bornes fournis (TB). Les ponts de bornes sont situés dans le boîtier de connexion.

Limiteur de puissance

Reportez-vous au chapitre « Réglages », sous Con - limiteur de puissance pour effectuer le réglage de ce paramètre. Ce paramètre doit être réglé avant de placer une casserole sur la plaque de cuisson ou d'activer une zone de cuisson.

⚠ ATTENTION !

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

Certaines fonctions de cuisson automatique sont désactivées si le limiteur de puissance de l'appareil est réglé sur une valeur plus faible. Consultez le tableau ci-dessous.

Phase	IMax (A)	Griller	Frيره	Cuisson	Mijoter	Maintenir au chaud	Faire fondre
3 phases	16	x	x	x	x	x	x
	13	x	x	-	x	x	x
	10	-	-	-	x	x	x
	6	-	-	-	x	x	x
2 phases (2 et 3 interconnectées)	16	x	x	x	x	x	x
	13	x	x	-	x	x	x
	10	-	-	-	x	x	x
	6	-	-	-	x	x	x

Installation

Suite du tableau de la page précédente

Phase	IMax (A)	Griller	Frيره	Cuisson	Mijoter	Maintenir au chaud	Faire fondre
1 phase (1, 2 et 3 inter-connectées)	40	x	x	x	x	x	x
	35	x	x	x	x	x	x
	32	x	x	x	x	x	x
	25	x	x	x	x	x	x
	20	x	x	x	x	x	x
	16	x	x	x	x	x	x
	13	x	x	-	x	x	x
	10	-	-	-	x	x	x
	6	-	-	-	x	x	x

REMARQUE

Le fait de définir une valeur inférieure du paramètre de limitation de la puissance peut entraîner une réduction des performances de la plaque de cuisson à induction.

Voir les schémas de connexion pour la tension entre les conducteurs de phase et de neutre et la tension entre les conducteurs de phase.

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

Configuration du limiteur de puissance	Type de connectivité	Type de cordon d'alimentation	Nombre et section des fils du cordon d'alimentation
3x16 A / 3x13 A / 3x10 A / 3x06 A	3 phases - 1 neutre	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
2x16 A / 2x13 A / 2x10 A / 2x06 A	2 phases - 1 neutre	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 16 A	2 phases - 2 neutres (seulement pour les Pays-Bas)	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3 x 16 A	3 phases (seulement pour BE)	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 32 A	2 phases - 1 neutre	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
1x32 A / 1x25 A	1 phase - 1 neutre	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1x20 A	1 phase - 1 neutre	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm ²
1x16 A	1 phase - 1 neutre	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²

Raccordement et contrôle

- Branchez la fiche de l'appareil dans l'alimentation secteur. La prise doit être mise à la terre. La tension et la fréquence nominales requises ainsi que des informations de base sont indiquées sur la plaque signalétique/l'étiquette de l'appareil.
- Contrôlez le fonctionnement de l'appareil.
- Pour un montage encastré, scellez la table de cuisson (voir « Installation encastrée dans le plan de travail »).

Retrait de l'appareil intégré

Débranchez l'appareil du réseau électrique et déconnectez-le du conduit d'évacuation. À l'aide d'un outil approprié, retirez le joint en silicone sur le pourtour de l'appareil. Retirez l'appareil en le poussant vers le haut depuis le bas.

REMARQUE

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

Aspects environnementaux

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

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Veuillez à mettre l'appareil au rebut de manière responsable à la fin de son cycle de service. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour savoir comment procéder.

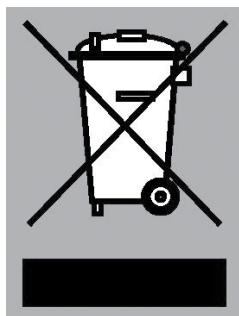
L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est peut contenir les matériaux suivants :

- carton ;
- film polyéthylène (PE) ;

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

ATTENTION !

Ne laissez jamais les enfants jouer avec le matériel d'emballage en raison du risque de blessure ou d'étouffement. Stockez le matériel d'emballage en toute sécurité ou éliminez-le d'une manière respectueuse de l'environnement.



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

La collecte séparée des appareils électroménagers permet d'éviter les retombées négatives éventuelles pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte. Elle permet de récupérer et de recycler les matériaux constitutifs afin de réaliser des économies substantielles d'énergie et de matières brutes.

REMARQUE

Remarque ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique cassée dans le bac de recyclage du verre, mais déposez-la au centre de recyclage des déchets de votre municipalité.



Déclaration de conformité

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

[illegible]

Notes

[illegible]

[illegible]

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

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

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be

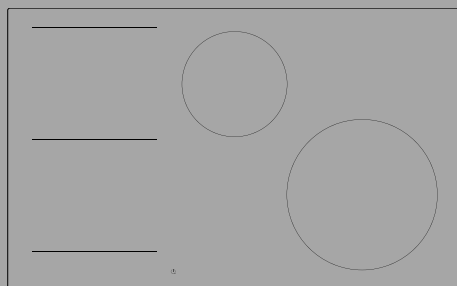


941137-a4



Sous réserve de modification.

ATAG



GEBRAUCHSANWEISUNG

Induktionskochfeld

DE

HI86471FV

HI87471FV

HI88471F

HI88471FV

HI88571FV

HI89571FV

Inhaltsverzeichnis

Benutzte Piktogramme	3	Betrieb der verbundenen Dunstabzugshau-	
Sicherheit	4	be	27
Sicherer Gebrauch	6	ConnectLife	29
Ihr Induktionskochfeld	9	WLAN	30
Sehr geehrter Kunde!	9	Ein- und Ausschalten des Wi-Fi	30
Beschreibung	10	Firmware-Update	31
Bedienfeld	11	Einstellungen	33
Erklärung der Touch-Tasten-Funktion	12	Pflege	38
Erklärung der Programmfunktion	13	Reinigen der Glasplatte	38
Angaben auf der Anzeige	14	Problemlösung	40
Verwendung	15	Allgemein	40
Kochen mit Induktion	15	Tabelle Störungen und Fehler	40
Induktionsgeeignete Kochtöpfe	16	Technische Daten	44
Geräusche	18	Informationen zur Konformität	44
Dynamischer Schieberegler	18	Installation	45
Garstufen	19	Sicherheit	45
Betrieb	20	Vorbereitung der Installation	47
Beginnen Sie mit der Zubereitung	20	Flächenbündige Installation	48
Standardkochen	20	Einbau	49
Bridge Induction Zone	21	Elektroanschluss	51
Kochen mit dem PLUS-Menü	22	Anschluss & Überprüfung	54
Pause	24	Entfernen des integrierten Geräts	54
Kindersicherung	24	Umweltschutz	55
Zeitfunktionen	25	Entsorgung von Gerät und Verpackung	55
		FÜR DEUTSCHLAND:	56

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

Es ist sehr wichtig, dass Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BITTE AUFMERKSAM LESEN UND SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN!

Allgemein

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

Schäden durch unsachgemäßen Anschluss bzw. Einbau oder Verwendung sind von der Garantie ausgeschlossen.

WARNUNG!

- Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, wie auch von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedient werden, jedoch nur, wenn sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät und die zugänglichen Teile werden bei Gebrauch heiß. Berühren Sie die heißen Teile nicht. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, diese werden dabei ständig beaufsichtigt.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen oder Benutzerwartung am Gerät durchführen.

BRANDGEFAHR!

- **WARNUNG:** Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.
- **WARNUNG:** Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl ist gefährlich und kann zu Bränden führen.

HINWEIS!

- **ACHTUNG!** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.

Versuchen Sie NIEMALS, Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus, und ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

Sofern unter dem Gerät eine Schublade ohne Zwischenboden zulässig ist (siehe Installationsanleitung), dürfen in dieser Schublade keine hoch entzündlichen Gegenstände/Stoffe aufbewahrt werden. Sorgen Sie für einige Zentimeter Abstand zwischen der Unterseite des Kochfeldes und dem Schubladeninhalt.

Sorgen Sie immer für ausreichende Belüftung!

Benutzen Sie das Kochfeld ausschließlich für die Zubereitung von Speisen.

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Das Gerät ist nicht für das Beheizen von Zimmern geeignet.

Decken Sie das Gerät auf keinen Fall mit einem Tuch oder Ähnlichem ab. Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät noch heiß oder eingeschaltet ist.

Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsplatte. Wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird oder noch heiß ist, können die darauf abgestellten Gegenstände schmelzen, heiß werden oder Feuer fangen.

Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Zeitschalter oder einer Fernsteuerung konzipiert.

Verwenden Sie zu Reinigung des Geräts niemals einen Dampf-Reiniger. Reinigen Sie das Gerät nur im ausgeschalteten Zustand. Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.

Die Glaskeramikplatte ist sehr stabil, aber nicht unzerbrechlich. Wenn zum Beispiel ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Glaskeramikplatte fällt, kann das Glas springen.

Wenn Sie sich entscheiden, das Gerät aufgrund eines Fehlers nicht weiter zu verwenden, sollten Sie das Kabel abschneiden, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Bringen Sie das Gerät zur Abfallentsorgungseinrichtung Ihrer Gemeinde.

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

Der Keramikglasteller ist zerbrochen

- Schalten Sie sofort alle Brenner und alle elektrischen Heizgeräte aus, und trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr.
- Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts.
- Verwenden Sie das Gerät nicht weiter.

Die Kochzonen werden beim Gebrauch heiß und bleiben auch hinterher noch eine Weile heiß. Halten Sie Kinder während des Kochens und kurz danach vom Kochfeld fern.

Induktion verwenden

- Legen Sie keine Gegenstände aus Metall oder Gegenstände, die Metall enthalten, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, auf die Oberfläche des Kochfelds, da sie heiß werden können.
- Sorgen Sie dafür, dass magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, Scheckkarten, Disketten, Uhren u.ä.) während des Gebrauchs nicht in die Nähe des Induktionskochfelds gelangen. Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmachern zunächst Ihren Herzspezialisten zu konsultieren.
- Niemals Alufolie zum Kochen verwenden und niemals in Aluminium verpackte Produkte auf das Kochfeld legen. Das Aluminium könnte schmelzen und Ihr Gerät unwiederruflich beschädigen.

Sicherer Gebrauch

- Bewahren Sie für Kinder interessante Dinge nicht in Schränken über oder hinter dem Gerät auf.

- Erwärmen Sie niemals geschlossene Konservendosen auf der Kochmulde. Im Inneren entsteht ein Überdruck, der Dosen platzen lässt. Sie können sich verletzen oder verbrühen.
- Das Gerät nicht bei Temperaturen unter 5 °C verwenden.
- Das Gerät sollte nicht im Freien aufgestellt oder dort verwendet werden.
- Wenn das Kochfeld zum ersten Mal benutzt wird, werden Sie vielleicht einen Geruch nach „Neuem“ feststellen. Das ist normal. Durch Lüften in der Küche verschwindet der Geruch nach einiger Zeit.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
- Sobald Sie einen Topf von der Induktionskochplatte nehmen, schaltet sich die Platte automatisch aus. Trotzdem sollten Sie sich angewöhnen, die Kochplatte oder die Kochzone nach Gebrauch grundsätzlich auszuschalten, um ein unabsichtliches Einschalten zu vermeiden.
- Schalten Sie das Kochplattenelement nach Gebrauch anhand der Bedienknöpfe aus, verlassen Sie sich nicht ausschließlich auf die Topferkennung.
- Denken Sie an die extrem kurze Aufwärmzeit in den höheren Stufen. Entfernen Sie sich nicht von der Kochstelle, wenn ein Kochfeld auf eine hohe Stufe eingestellt ist.

Temperatursicherung der Induktionszonen

- 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.

Kochzeitbegrenzung

WARNUNG!

Wenn eine Kochzone ungewöhnlich lange eingeschaltet ist, wird sie automatisch ausgeschaltet.

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

Einstellung	Die Kochzone schaltet sich automatisch aus nach:
1 und 2	9 Stunden
3, 4 und 5	5 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.

Sicherheit

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

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

Sehr geehrter Kunde!

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme die Betriebsanleitungen. Sie enthalten allgemeine Tipps, Informationen über die Einstellungen und Anpassungen, die Sie vornehmen können, und die beste Art und Weise, Ihr Gerät zu pflegen.

Das Handbuch dient auch als Referenzmaterial für Servicetechniker. **Bitte kleben Sie daher den Geräteausweis in das dafür vorgesehene Feld am Ende des Handbuchs.** Der Geräteausweis enthält alle Informationen, die der Servicetechniker benötigt, um auf Ihre Bedürfnisse und Fragen angemessen zu antworten.

Detailliertere Anweisungen und Tipps finden Sie unter <https://atag.nl> oder scannen Sie den QR-Code. Dieser QR-Code befindet sich auf der Unterseite des Geräts mit den bereitgestellten Dokumenten oder (falls verfügbar) auf der Kurzanleitung.

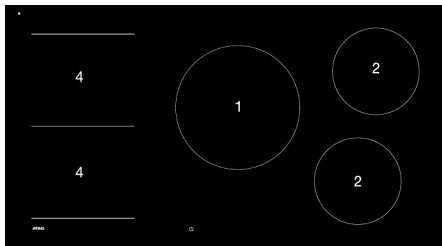
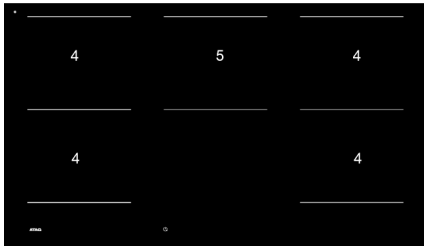
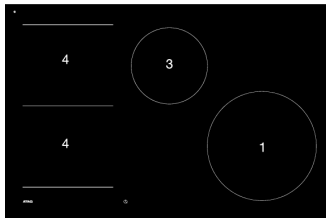
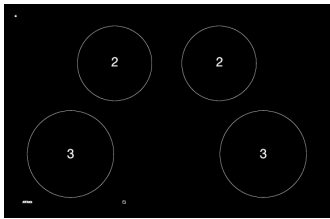
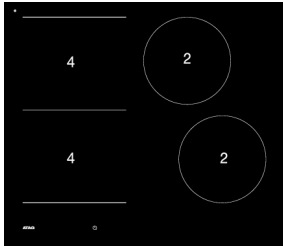


Viel Spaß beim Kochen!

Ihr Induktionskochfeld

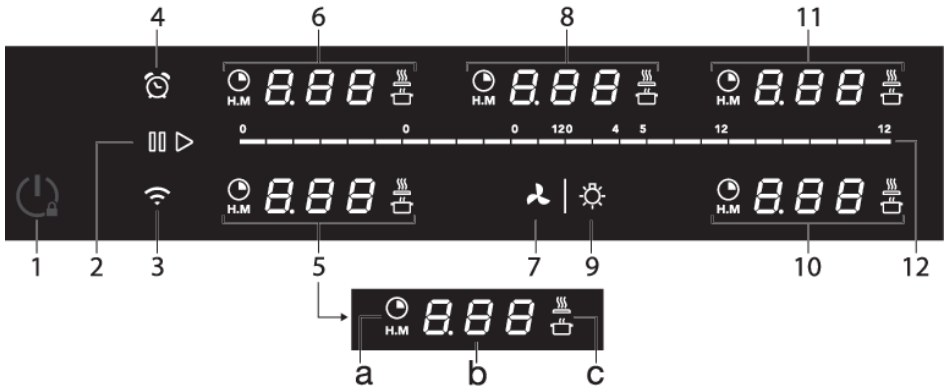
Beschreibung

Da die Geräte, für welche diese Anleitung erstellt wurde, verschiedene Ausrüstungen haben können, sind vielleicht auch Funktionen und Zubehör beschrieben, die Ihr Gerät nicht besitzt.



1. Kochzone $\varnothing$ 260 mm – 2,3 kW (3,6 kW (boost))
2. Kochzone $\varnothing$ 180 mm – 2,0 kW (3,0 kW boost)
3. Kochzone $\varnothing$ 210 mm – 2,2 kW (3,6 kW boost)
4. Bridge Induction Kochzone 190 x 220 mm /2,2 kW (3,6 kW boost)
5. Kochzone 190 x 220 mm - 2,2 kW (3,6 kW boost)

Bedienfeld



1. Touch-Taste Ein/Aus und Kindersicherung
2. Pause/Start-Touchtaste
3. Touch-Taste WLAN/Verbindung
4. Touchtaste Küchentimer
5. Bedienelemente für Kochzone vorne links
 - a. Touchtaste Kochzonen-Timer + Anzeige
 - b. Taste Kochzone + Anzeige
 - c. Touchtaste PLUS-Programme
6. Bedienelemente für Kochzone hinten links
7. Dunstabzugshaube-Berührungstaste (verbunden) für Dunstabzug
8. Bedienelemente für mittlere Kochzone
9. Dunstabzugshaube-Beleuchtungstaste (verbunden)
10. Bedienelemente für Kochzone vorne rechts
11. Bedienelemente für Kochzone hinten rechts
12. Schieberegler

Erklärung der Touch-Tasten-Funktion

Touch-Taste/Schieberegler	Beschreibung
 Ein/Aus	Ein- und Ausschalten des Kochfelds - Mit der Ein-/Aus-Taste kann das Gerät ein- und ausgeschaltet werden. Kindersicherung - Das Kochfeld kann gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesperrt und entsperrt werden. Um das Kochfeld zu sperren und zu entsperren, berühren Sie die Ein-/Aus-Taste ca. 2 Sekunden lang.
 Pause/Start	Pause/Start Mit der Pause-Funktion kann der Betrieb des gesamten Kochfeldes für bis zu 10 Minuten unterbrochen werden. So haben Sie Zeit, das Kochfeld sicher zu reinigen, ohne Ihre Einstellungen zu verlieren.
 WLAN	WLAN - Das Kochfeld ist mit einem WLAN-Modul ausgestattet, das die Verbindung des Geräts mit einem mobilen Gerät wie einem Smartphone oder Tablet ermöglicht. Es bietet die Möglichkeit, den Status des Kochfeldes über das mobile Gerät zu überwachen. Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, das Kochfeld aus der Ferne zu steuern, ein- oder auszuschalten. - Die Überwachungsfunktion über ein mobiles Gerät darf nicht dazu verwendet werden, die persönliche Überwachung des Kochvorgangs direkt am Kochfeld zu ersetzen.
 Küchentimer	Küchentimer - Die Küchentimer kann unabhängig von den Kochzonen verwendet werden. - Der Küchentimer schaltet die Kochzone nicht aus.
 Kochzonen-Timer	Kochzonen-Timer - Der Kochzonen-Timer kann als Ausschalttimer oder Stoppuhr verwendet werden. Die Stoppuhr kann automatisch oder manuell gestartet werden, je nachdem, ob der „Auto-Stoppuhr-Timer“ ein- oder ausgeschaltet ist (siehe Kapitel „Einstellungen“). - Der Ausschalttimer erleichtert den Garvorgang, indem Sie die Garzeit für die ausgewählte Kochzone einstellen. Wenn die am Timer eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch aus und ein akustisches Signal ertönt. Sie können das akustische Signal durch Berühren der Kochzonen-Timer-Taste ausschalten oder das Kochgeschirr entfernen; alternativ schaltet es sich nach einer Weile automatisch aus. Sie können den Ausschalttimer für alle Kochzonen unabhängig einstellen.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Touch-Taste/Schieberegler	Beschreibung
 Auswählen einer Kochzone	Auswählen einer Kochzone + Anzeige • Auswählen einer Kochzone. • Ablesen der Leistungseinstellung der Kochzone auf der Anzeige.
 Plus-Menü	Automatisches Kochen im "Plus-Menü" • Dieses Kochfeld verfügt über automatische Kochfunktionen. Die tatsächliche Leistung dieser Funktionen hängt stark vom verwendeten Kochgeschirr und weiteren Faktoren ab. - Die automatischen Kochfunktionen funktionieren am genauesten, wenn Edelstahlpfannen mit Sandwichboden verwendet werden. - Die automatischen Kochfunktionen funktionieren weniger genau für Kochgeschirr, das Aluminium enthält oder bei mehrschichtigen Pfannen. - Kochgeschirr aus Gusseisen und Stahl wird nicht empfohlen.
 Dunstabzugshaube (verbunden)	Betrieb der verbundenen Dunstabzugshaube • Wenn Sie eine kompatible Bluetooth-fähige Dunstabzugshaube besitzen, können Sie diese an Ihr Induktionskochfeld anschließen. Informationen zum Koppeln und Anpassen des Verhaltens Ihrer Dunstabzugshaube finden Sie im Kapitel „Einstellungen“.
 Schieberegler (12 Stufen)	Touch-Schieberegler Mit dem Touch-Schieberegler können Sie: • eine Leistungsstufe einstellen (wenn eine Kochzone ausgewählt ist). • eine Zeit einstellen (wenn der Timer ausgewählt ist). • eine Einstellung auswählen (im Benutzermenü).

Erklärung der Programmfunktion

PLUS-Menüprogramme.	Beschreibung
	Braten • Mit dieser Funktion können Sie Gemüse, Fisch, Speck, Fleisch, Bratkartoffeln oder Eier in Butter oder Öl garen. Grillen • Diese Funktion ist ausschließlich für Bridge Induction Kochzonen, die zu einer größeren Kochzone kombiniert sind. • Das Grillen ist optimiert für das ATAG Induktionszubehör: Grillplatte und Teppanyaki. Diese Funktion funktioniert auch mit anderem Kochgeschirr, ist aber möglicherweise weniger genau.

Ihr Induktionskochfeld

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

PLUS-Menüprogram-me.	Beschreibung
	Erwärmen/warm halten 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).

Kochmulde Wiederherstellungsfunktion

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

Das Kochfeld sollte innerhalb von 6 Sekunden wieder eingeschaltet werden. Wenn Sie innerhalb von 6 Sekunden die Pause-/Start-Taste drücken, werden alle Einstellungen vor dem letzten Ausschalten des Geräts abgerufen.

Topf Verschiebungsfunktion

Wenn Sie das Kochgeschirr 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 der Kochzonentaste der neuen Kochzone in die neue Kochzone übertragen werden. Um diese Möglichkeit anzuzeigen, zeigt die neue Kochzone die kopierten Einstellungen auf dem Schieberegler an. Bestätigen Sie die Einstellungen der neuen Kochzone, indem Sie die Kochzonen-taste berühren. Wenn die Bestätigung abgeschlossen ist, wird die vorherige Kochzone deaktiviert.

Angaben auf der Anzeige

Kochzonen-anzei-ge	Beschreibung
12	Leistungsstufe, die für eine Kochzone eingestellt ist; 1 = niedrig / 12 = hoch (12b = Boost).
12b	Boost-Funktionaktiv.
	Kein (geeignetes) Kochgeschirr auf der Kochzone (Topferkennungssymbol) oder das Kochgeschirr wurde aus der Kochzone entfernt.
H	Restwärmeanzeige: Das Kochfeld verfügt für jede Kochzone über eine Restwärmeanzeige, die anzeigt, welche Kochzonen nach dem Ausschalten der Kochzone heiß sind. Obwohl das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet die Anzeige solange die Kochzone noch heiß ist! Wenn diese Anzeige leuchtet, vermeiden Sie es, diese Kochzonen zu berühren.  HEIßE OBERFLÄCHE! Gefahr! Gefahr von Verbrennungen.
L o c	Die Kindersicherung ist aktiv.
	Pausenfunktion aktiv.

Kochen mit Induktion

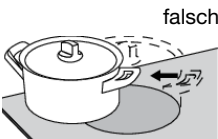
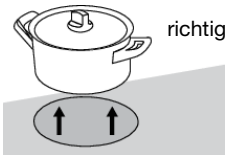


Das Kochen mit Induktion ist schnell

Anfangs werden Sie von der schnellen Reaktion des Gerätes überrascht sein. Vor allem bei höheren Kochstufen wird der Siedepunkt sehr schnell erreicht. Um ein Überkochen oder Trocknenkochen zu vermeiden, empfiehlt es sich, immer in der Nähe des Kochfeldes zu bleiben. Beim Induktionskochen gibt es keinen Wärmeverlust und keine heißen Griffe.

Die Leistung passt sich selbst an

Beim Induktionskochen wird nur die Zone genutzt, auf der der Topf steht. Wenn Sie einen kleinen Topf auf einer großen Kochzone verwenden, wird die Leistung an den kleinen Topf angepasst. Die Leistung ist also geringer, und es dauert länger, bis der Siedepunkt erreicht ist.



💡 INFORMATION!

- Sandkörner, Salz oder Zucker können Kratzer verursachen, die sich nicht mehr entfernen lassen. Stellen Sie auf die Kochzonen nur Kochgeschirr mit sauberen Böden und heben Sie das Kochgeschirr immer hoch, wenn Sie es auf dem Kochfeld bewegen möchten.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit zugedecktem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.

Bedienung der Touch-Tasten und Schieberegler

- Die Berührungssensoren reagieren bereits auf sehr leichten Druck, beispielsweise einer Fingerspitze. Bedienen Sie die Steuerelemente nicht mit anderen Objekten.
- Das Kochfeld wird mithilfe eines Touch-Schiebereglers bedient. Sie können entweder den ausgewählten Teil des Schiebereglers berühren oder den Schieberegler bewegen, um die Leistung zu erhöhen oder 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.
- Verwenden Sie keine Gegenstände, um den Schieberegler zu bedienen.

Bequem

Die elektronische Regelung 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 Kochen von Speisen im Handumdrehen erledigt.

Verwendung

Sauber

Das Kochfeld ist leicht zu reinigen. Da die Kochzonen nicht heißer werden als die Pfannen, ist es unwahrscheinlich, dass ausgelaufenes Essen in das Glas einbrennt.

Sicher

Die Hitze wird im Topf selbst erzeugt. Die Glasplatte wird nicht heißer als der Topf. Hierdurch bleibt die Kochzone bedeutend kühler im Vergleich zur Kochzone eines Cerankochfeldes.

Nachdem ein Topf von der Kochzone genommen wurde, kühlt sich diese schnell ab.

Kapazitätsverteilung der Kochzonen

Je nach Kochfeldmodell können sich die Kochzonen gegenseitig beeinflussen. Beim gleichzeitigen Einschalten mehrerer Kochzonen wird die verfügbare Kapazität automatisch zwischen diesen 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.

Induktionsgeeignete Kochtöpfe

Das Induktionskochen stellt bestimmte Anforderungen an die Qualität der Töpfe.

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

Verwenden Sie nur Töpfe, die für Elektroherde und Induktionsherde geeignet sind, mit:

- einem Boden mit einer Mindestdicke von 2,25 mm;
- einem flachen Boden.

TIPP!

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
Solide emaillierte Töpfe	Porzellan
Emailliertes gusseisernes Kochgeschirr	Kupfer
	Kunststoff
	Aluminium

WARNUNG!

Vorsicht bei emailliertem Kochgeschirr:

- Die Emaille-Beschichtung kann abspringen (die Beschichtung löst sich vom Stahl), wenn Sie das Kochfeld bei hoher Einstellung einschalten und der Topf zu trocken ist;
- der Boden der Pfanne kann sich verziehen, zum Beispiel infolge von Überhitzung;
- emaillierte Pfannen langsam erhitzen.

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.

Pfannendurchmesser

Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens muss mindestens dem in der nachstehenden Tabelle angegebenen Wert entsprechen.

Kochzone	Minimaler Durchmesser des Kochtopfbodens
ø 180 mm	ø 110 mm
ø 210 mm	ø 145 mm
190 x 210 mm	ø 145 mm
ø 260 mm	ø 145 mm

HINWEIS!

Das beste Ergebnis wird mit einem Topf erzielt, der genauso groß ist wie die Kochzone. Bei einem zu kleinen Topf wird die Kochzone nicht eingeschaltet.

Schnellkochtöpfe

Schnellkochtöpfe eignen sich ausgesprochen gut zum Induktionskochen. Die schnell reagierende Kochzone erhöht schnell den Druck im Schnellkochtopf. Sobald Sie eine Kochzone abschalten, wird das Garen der Speise sofort unterbrochen.

Topf- und Pfannenerkennung

Das Kochfeld erkennt automatisch, ob sich geeignetes Kochgeschirr auf einer Kochzone befindet. Wenn das Kochfeld leer ist, wird die Kochzone für das zuerst platzierte Kochgeschirr ausgewählt und die Kochzonenanzeige leuchtet automatisch auf. Falls weiteres Kochgeschirr vorhanden ist, muss die Kochzonenanzeige dann manuell angewählt werden.

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.

Geräusche

- **Ticken**

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

- **Topf macht Geräusche**

Kochgeschirr kann beim Kochen Geräusche erzeugen. 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.

- **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.

Dynamischer Schieberegler

Der Schieberegler hat mehr Elemente, als beispielsweise Kochstufen angezeigt werden müssen. Dadurch kann der Schieberegler in verschiedenen Positionen verwendet werden. Bei der Steuerung der ganz linken Kochzone(n) sind die linken 12 Elemente in Gebrauch, während die restlichen Elemente nicht sichtbar sind. Bei der Steuerung der mittleren Kochzone(n) sind die inneren 12 Elemente in Gebrauch, und bei der Steuerung der ganz rechten werden die 12 Elemente von rechts gezählt. Wenn der dynamische Schieberegler ausgeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen"), werden alle Kochzonen nur mit den inneren 12 Elementen gesteuert (zentraler Schieberegler).

Der Schieberegler wird auch verwendet, um den Betrieb oder die Beleuchtung einer gekoppelten Dunstabzugshaube einzustellen. Wenn die Dunstabzugshaube ausgewählt ist, werden die inneren 4/5-Elemente als Schieberegler für die Dunstabzugshaube verwendet.

Der Schieberegler kann auch verwendet werden, um den Timer einzustellen. Schieben Sie von der linken auf die rechte Seite, um eine Zeit einzustellen. In einigen Fällen kann das Wischen über den Schieberegler verwendet werden, um die Einstellung zu beschleunigen.

Garstufen

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

Eingestellte Kochstufe	Zweck
Verwenden Sie die Einstellungen 1 - 5 für:	• Köcheln von Bouillon, • Zubereiten von Schmorfleisch, • Schmoren von Gemüse, • Schmelzen von Schokolade, • Pochieren, • Käse zu schmelzen.
Verwenden Sie die Einstellungen 6 - 9 für:	• Kochen großer Mengen, • Auftauen von hartem gefrorenen Gemüse, • Braten von dicken Scheiben panierten Fleisches.
Verwenden Sie die Einstellungen 10 - 11 für:	• Backen dicker Pfannkuchen, • Braten von Speck (Fett), • Kochen von rohen Kartoffeln, • Zubereiten von paniertem Fisch, • Garen von Fisch, • Braten von dünnen Scheiben panierten Fleisches.
Verwenden Sie die Einstellung 12 für:	• Anbraten von Fleisch, • Kochen von Fisch, • Zubereiten von Omeletts, • Braten von gekochten Kartoffeln, • Frittieren von Lebensmitteln.
Verwenden Sie die Boost-Funktion für:	• Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen, • Andünsten von Blattgemüse, • Erhitzen von Öl, Fett und Butter, • Wok.

Beginnen Sie mit der Zubereitung

Es stehen zwei Kochmodi zur Verfügung:

1. Standard-Kochen mit Leistungsstufen.
2. Kochen mit dem PLUS-Menü

Standardkochen

1. Stellen Sie eine Pfanne auf eine Kochzone.
 - *Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.*
2. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Kochfeld einzuschalten.



- *Das Kochfeld wählt automatisch das erste Kochgeschirr aus, das auf dem Kochfeld steht. Das Display der Kochzone leuchtet auf.*
3. Berühren Sie die gewünschte Kochzonentaste, wenn das Kochgeschirr nicht automatisch ausgewählt wird.



- *Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal.*
 - *Der Schieberegler leuchtet auf und erlischt nach und nach.*
4. Wählen Sie eine höhere oder niedrigere Einstellung, indem Sie mit dem Finger über den Schieberegler fahren oder darauf tippen.



- *Die Kochzonen verfügen über 12 Einstellungen. Es gibt auch eine 'Boost'-Einstellung.*
5. Berühren Sie die Kochzonentaste 3 Sekunden lang, um die Kochzone auszuschalten.

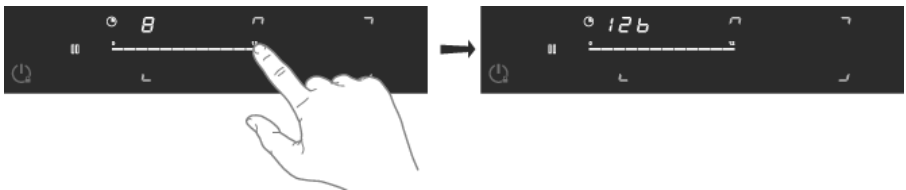
HINWEIS!

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

Boost

Die „Boost“-Funktion können Sie verwenden, um für eine kurze Zeit (maximal 10 Minuten) mit höchster Leistung zu kochen. Nach Ablauf der maximalen Boost-Zeit wird die Leistung auf Stufe 12 gesenkt.

1. Stellen Sie eine Pfanne auf eine Kochzone.
2. Berühren Sie die Stufe 12 des Schiebereglers oder schieben Sie ihn entlang der Stufe 12, um den Verstärkungsgrad einzustellen. Tippen Sie zweimal auf Stufe 12, wenn "Auto Boost" ausgeschaltet ist (siehe Kapitel "Einstellungen").



- *Im Display erscheint 1x der Lauftext "booSt" und dann "12b".*
3. Um die Boosterfunktion für die ausgewählte Kochzone zu deaktivieren, drücken Sie Stufe 12 erneut auf dem Schieberegler.

HINWEIS!

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

Bridge Induction Zone

Die Bridge Induction-Zonen (vorne und hinten) können miteinander verbunden werden. Dadurch entsteht eine große Zone, die z. B. für eine große Fischpfanne oder verschiedenes Kochgeschirr bei gleicher Leistung genutzt werden kann.

- Die Pfannenpositionserkennung wird nach dem Einschalten des Geräts automatisch aktiviert. Wenn eine Pfanne auf das Kochfeld gestellt wird, erkennt die Pfannenerkennungsfunktion ihre Position und überbrückt automatisch die Kochzonen in Abhängigkeit von der Größe der Pfanne (nur wenn das Kochfeld bereits eingeschaltet war).
- Wenn die Bridge Induction-Zonen verbunden werden, kann die Grilltemperatur (aus der Plus-Menüfunktion „Grillen“) verwendet werden.
- Verwenden Sie eine (Fisch-)Pfanne, die mindestens die Mitte der Bridge Induction-Zonen abdeckt.

Herstellung der Verbindung von Bridge Induction Zonen

1. Stellen Sie den großen Kochtopf so auf die beiden Kochzonen, dass sie gut abgedeckt sind.
 - *Die Zonen werden automatisch verbunden, wenn die **brd**-Funktion (automatisches Verknüpfen) aktiv ist (siehe Kapitel "Einstellungen").*
2. Berühren Sie gleichzeitig die Kochzonentasten der vorderen und hinteren Kochzonen.



- Auf beiden angeschlossenen Kochzonen werden gleichzeitig die Leistungsstufe oder die Temperaturen angezeigt.

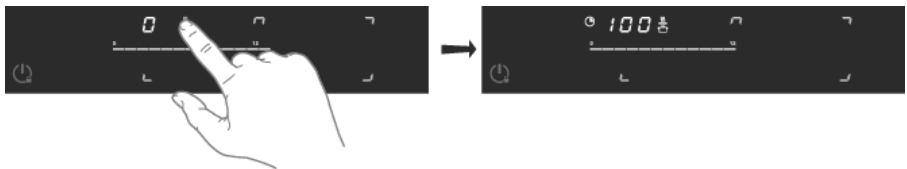
- Verwenden Sie den Schieberegler der vorderen Kochzone, um die gewünschte Kocheinstellung für die miteinander verknüpften Kochzonen einzustellen.
- Berühren Sie beide Kochzonentasten erneut, um die Verknüpfung der Kochzonen aufzuheben.

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.

„Die automatischen Kochprogramme, bis hin zum 100-Grad-Programm, arbeiten auf Basis von Temperaturmessungen. Daher können die Aufheizzeiten je nach Menge im Topf variieren. Für eine optimale Leistung wählen Sie ein Kochfeld, das dem Durchmesser des Topfbodens entspricht oder etwas kleiner ist. Für beste Ergebnisse werden folgende Mengen je Topfbodendurchmesser empfohlen: 160 mm (1 Liter), 200 mm (2 Liter) und 240 mm (3 Liter). Auch andere Mengen können verwendet werden, wobei zu beachten ist, dass dies die Leistung beeinträchtigen kann.

- Berühren Sie die PLUS-Programmtaste, um das Programm auszuwählen: Warmhalten/Aufheizen und Grillen.



- Wählen Sie mit dem Schieberegler eine PLUS-Programmtemperatur (siehe Tabelle).
 - Die Anzeige für Aufheizen/Warmhalten leuchtet.
 - Bei einer ausgewählten Temperatur über 100 °C leuchtet die Braten-Anzeige auf.

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 Kochzone Taste etwa drei Sekunden lang oder wählen Sie manuell eine Leistungsstufe aus.

Bei bestimmten Programmen, wie z. B. Aufwärmen/Warmhalten und Braten, ist nach dem Ende der Aufheizphase und dem Hinzufügen der Lebensmittel eine Bestätigung erforderlich. Wenn die eingestellte Temperatur und das PLUS-Programmsymbol blinken und ein akustisches Signal ertönt, geben Sie die Lebensmittel in die Pfanne. Bestätigen Sie anschließend innerhalb von 2 Minuten, indem Sie auf die Temperaturanzeige drücken. Ab diesem Zeitpunkt hält das Programm die Temperatur konstant.

Das Kochfeld ist mit einer Funktion zur Leistungsbegrenzung ausgestattet. Wenn die Gesamtleistung aller eingeschalteten Kochzonen die maximal verfügbare Leistung des Kochfelds überschreitet, wird die Leistung automatisch reduziert. Die Anzeige der betroffenen Zone blinkt zunächst, danach wird die Leistungsstufe automatisch auf die höchste noch mögliche Stufe reduziert.

HINWEIS!

Geben Sie immer Wasser, etwas Öl oder Butter in den Topf, bevor Sie ein Programm starten; verwenden Sie niemals einen leeren Topf oder eine leere Pfanne.

Warm halten und aufheizen

Temperatur (°C)	Verwendung
45	Schmelzen von Schokolade
70	Erwärmen/warm halten
94	Schmoren von Gemüse
100	schnell zum Kochen zu bringen

HINWEIS!

Wenn die Kochzone heiß ist, sind die Programme „Warmhalten“ und „Aufheizen“ nicht verfügbar.

Braten

Temperatur (°C)	Verwendung
140 / 160	Fisch, Speck, Spiegelei, Gemüse in Butter
180 / 200	Schnitzel, Würstchen, Pellkartoffeln
220	Wok

Grillen (Bridge Induction-Zonen sind verbunden)

Temperatur (°C)	Verwendung
160	Fisch, Speck, Spiegelei, Gemüse in Butter
180 / 200	Schnitzel, Würstchen, Pellkartoffeln
220	Wok

HINWEIS!

Die korrekte Funktion der automatischen Programme hängt stark von der Menge, der Art der Pfanne, der Starttemperatur und anderen Faktoren ab.

Pause

Mit der Pausen-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.

1. Berühren Sie die Pause/Start-Taste.



- Es ertönt ein kurzes Signal.
- Die Einstellungen aller aktiven Kochzonen werden auf Stufe 1 reduziert, um die Lebensmittel warm zu halten.
- Alle Timerfunktionen werden pausiert.
- Die Pausentaste und der Schieberegler blinken.
- Alle Tasten sind inaktiv, außer der Pause- und der Ein/Aus-Taste.

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

Pause ausschalten

1. Drücken Sie die Pause/Start-Taste innerhalb von 10 Minuten erneut.
 - Das Kochfeld arbeitet weiterhin mit den gleichen Einstellungen.

Kindersicherung

Die Kochzonen können gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesperrt werden.

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Kochfeld einzuschalten.
2. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste erneut 2 Sekunden lang.



- Auf dem Display erscheint die Anzeige "Loc" und die Kochfeldsteuerungen sind gesperrt.
3. Gehen Sie auf die gleiche Weise vor, um die Bedienelemente zu entsperren.
 - Die Anzeige "Loc" erlischt auf dem Display und die Kochfeldsteuerungen werden entsperrt.

Zeitfunktionen



Kochzonen-Timer

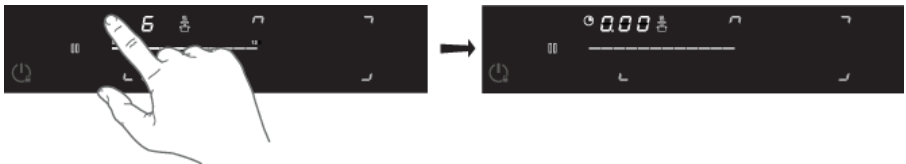
Jede Kochzone verfügt über einen Kochzonen-Timer.

Der Kochzonen-Timer kann auf zwei verschiedene Arten verwendet werden: als Stoppuhr-Timer oder als Ausschalttimer, der die entsprechende Zone ausschaltet. Die Timer können nicht gleichzeitig verwendet werden.

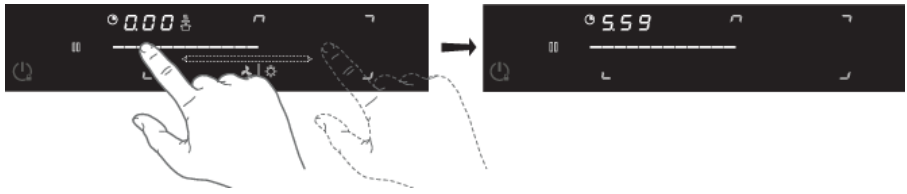
- Die Stoppuhr kann verwendet werden, um zu überprüfen, wie lange auf einer Kochzone gekocht wurde.
 - Berühren Sie auf die Kochzonen-Timer-Taste, um den Stoppuhr-Timer auszuwählen. Nach einer kurzen Verzögerung beginnt er zu zählen.
 - Wenn „Auto-Stoppuhr-Timer“ eingeschaltet ist, beginnt der Stoppuhr-Timer sofort zu zählen, wenn eine Leistungsstufe eingestellt wird. Der aktuelle Wert ist erst sichtbar, wenn der Stoppuhr-Timer ausgewählt ist.
 - Wenn „Auto-Stoppuhr-Timer“ ausgeschaltet ist, beginnt der Stoppuhr-Timer zu zählen, nachdem er ausgewählt wurde.
 - Schalten Sie den „Auto-Stoppuhr-Timer“ durch Berühren der Kochzonen-Timer-Taste und erneutes Berühren der Taste für eine lange Zeit aus. Wenn Sie danach lange Zeit die Kochzonen-Timer-Taste berühren, wird der Stoppuhr-Timer auf 0.00 eingestellt.
- Der Ausschalttimer kann verwendet werden, um eine Kochzone automatisch auszuschalten.
 - Wenn die am Timer eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch aus und ein akustisches Signal ertönt.
 - Berühren Sie den Timer, um das akustische Signal auszuschalten; andernfalls schaltet es sich nach einer Weile automatisch aus. Der Timer kann für alle Kochzonen separat eingestellt werden.

Einstellen des Ausschalttimers

1. Drücken Sie die Timer-Taste für die gewünschte aktive Kochzone.



- Die Timer-Taste und „0.00“ blinken auf der Kochzonenanzeige.
2. Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein mit dem Schieberegler (siehe Kapitel "Dynamischer Schieberegler").



3. Falls gewünscht, wiederholen Sie die gleichen Schritte, um den Timer für eine andere aktive Kochzone einzustellen.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt der Alarm, die Taste für die jeweilige Kochzone blinkt und auf dem Timer-Display blinkt „0.00“.
- Die Kochzone ist ausgeschaltet.
- Berühren Sie zum Stoppen des Timers die Timer-Taste oder nehmen Sie das Kochgeschirr von der Kochzone herunter.

TIPP!

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

Deaktivieren des Kochzonen-Timers

- Drücken Sie lange die Timer-Taste für die gewünschte aktive Kochzone.
 - Der Timer ist ausgeschaltet.



Küchentimer

Der Küchentimer ist nicht mit einer Kochzone verbunden. Der Küchentimer schaltet die Kochzone nicht aus.

- Berühren Sie die Küchentimer-Taste.



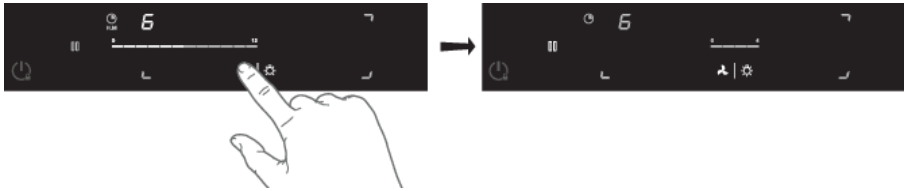
- Stellen Sie mit dem Schieberegler eine Küchenzeit ein.
- Der Küchentimer kann zurückgesetzt werden, indem Sie die Küchentimer-Taste 3 Sekunden lang berühren.

Betrieb der verbundenen Dunstabzugshaube

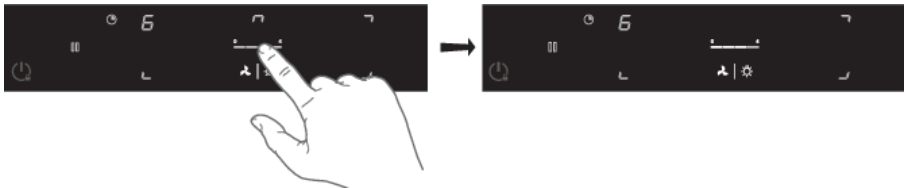
Wenn Sie eine compatible Bluetooth-fähige Dunstabzugshaube besitzen, können Sie diese an Ihr Induktionskochfeld anschließen. Informationen zum Koppeln und Anpassen des Verhaltens Ihrer Dunstabzugshaube finden Sie im Kapitel "Einstellungen". Der Parameter hth wird für die Kopplung verwendet, während Hst und Hsc den Betrieb Ihrer Dunstabzugshaube steuern, damit Sie sie an Ihre Kochgewohnheiten anpassen können.

Ein- und Ausschalten der Absaugung

1. Berühren Sie die Lüftertaste, um den Lüfter einzuschalten.



2. Berühren Sie den Schieberegler, um eine Dunstabzugseinstellung einzustellen.

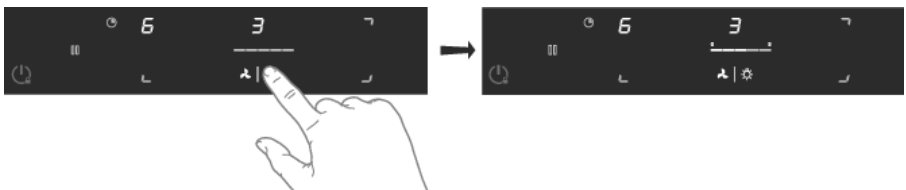


- Je nach Haubenmodell kann die Absaugstufe auf Einstellung 1 bis 4 oder 5 eingestellt werden.

3. Um die Abzugshaube auszuschalten, halten Sie die Dunstabzugstaste mindestens 1 Sekunde lang gedrückt.

Licht ein- und ausschalten

1. Berühren Sie die Beleuchtungstaste.



- Die Beleuchtung wird mit maximaler Helligkeit eingeschaltet.
- Der Schieberegler erscheint.

2. Berühren Sie den Schieberegler, um die Helligkeit anzupassen.
3. Drücken Sie die Beleuchtungstaste lange, um die Beleuchtung auszuschalten.

Automatischer Dunstabzug

Das Dunstabzugsmodul verfügt über drei automatische Abzugseinstellungen (siehe Kapitel 'Einstellungen'):

- **Synchronstart (Einstellungen)**

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.

- **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, wenn alle Kochzonen abgekühlt sind, ebenfalls ausgeschaltet.

Verbinden des Geräts mit der ConnectLife-App.

ConnectLife ist eine Smart-Home-Plattform, die Menschen, Geräte und Dienste miteinander verbindet. Die **ConnectLife** -App umfasst fortschrittliche digitale Dienste und sorgenfreie Lösungen, die es dem Benutzer ermöglichen, Geräte zu überwachen und zu steuern, Benachrichtigungen über ein Smartphone zu erhalten und Software zu aktualisieren (die unterstützten Funktionen können von Ihrem Gerät und Ihrer Region/Ihrem Land abhängen).

Um Ihr smartes Gerät zu verbinden, benötigen Sie ein Wi-Fi-Heimnetzwerk (nur 2,4-GHz-Netzwerke werden unterstützt) und ein Smartphone mit der **ConnectLife**.

 **ConnectLife**



Um die **ConnectLife**-App herunterzuladen, scannen Sie den QR-Code oder suchen Sie nach **ConnectLife** in Ihrem bevorzugten App-Store.

1. Installieren Sie die **ConnectLife**-App und erstellen Sie ein Konto.
2. Gehen Sie in der ConnectLife-App zum Menü „Gerät hinzufügen“ und wählen Sie den entsprechenden Gerätetyp aus. Scannen Sie anschließend den QR-Code auf dem Typenschild des Geräts oder auf dem zusätzlichen Aufkleber im Handbuch. Alternativ können Sie den AUID/SN-Code auch manuell eingeben.
3. Die App führt Sie dann durch den gesamten Prozess der Verbindung des Geräts mit Ihrem Smartphone.
4. Sobald eine erfolgreiche Verbindung hergestellt wurde, kann das Gerät über die mobile Anwendung ferngesteuert und überwacht werden.

Ein- und Ausschalten des Wi-Fi

Das Kochfeld ist mit einem Wi-Fi-Modul ausgestattet, das es dem Gerät ermöglicht, sich über Ihr Heimnetzwerk mit dem Internet zu verbinden.

Verbinden Sie zunächst Ihr Mobilgerät über Bluetooth 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.

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 kennen¹⁾.
- Auf Ihrem Smart-Gerät ist Bluetooth eingeschaltet.

WLAN-Menü

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

1. Berühren Sie die WLAN-Taste 5 Sekunden lang, um das WLAN-Menü zu öffnen.
 - Je nach Wi-Fi-Status stehen im Menü 1 bis 3 Optionen zur Verfügung: **'Con'**, um eine Verbindung aufzubauen, **'PAI'**, um einen zusätzlichen Benutzer zu koppeln, und **'UnP'**, um alle Benutzer zu entkoppeln.
2. Verwenden Sie den Schieberegler, um eine Option auszuwählen (wenn mehr als eine Option 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 **'Con'** im Wi-Fi-Menü auswählen.
 - *Das Gerät befindet sich 5 Minuten lang im „Connection Setup Mode“.*
 - *Die Wi-Fi-Taste blinkt.*
2. Starten Sie in der mobilen App den Vorgang „Geräte hinzufügen“ und befolgen Sie die Anweisungen zum Einrichten des Netzwerks.

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 **'PAI'** im Wi-Fi-Menü auswählen.
 - *Das Gerät befindet sich 3 Minuten lang im „Pairing Mode“.*
 - *Die Wi-Fi-Taste blinkt.*

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

2. Starten Sie in der mobilen App den Vorgang „Geräte hinzufügen“ und befolgen Sie die Anweisungen, um das Gerät zu koppeln.

HINWEIS!

Bereits verbundene Benutzer können zusätzliche Benutzer in der ConnectLife-App hinzufügen, indem sie das Gerät freigeben.

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. Berühren Sie die Wi-Fi-Taste 3 Sekunden lang.
2. Option **'UnP'** 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 ('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 2 Sekunden lang, um Wi-Fi zu deaktivieren.
 - *Es ertönt ein kurzer Piepton. Die Wi-Fi-Taste ist dann ausgeschaltet.*

WLAN nach dem Ausschalten wieder 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.*

Firmware-Update

Ausgestattet mit einem WiFi-Modul kann das Kochfeld Aktualisierungen (z. B. erweiterte Funktionen oder sicherheitsbezogene Aktualisierungen) von der Firmware des Geräts erhalten.

Um den Aktualisierungsvorgang zu starten, muss im Kochfeld die **FoA** Einstellung im Einstellungsmenü auf Ein gesetzt werden (siehe „Einstellungen“). Dies bestätigt Ihre Anwesenheit am Kochfeld. Nach 10 Minuten wird diese Einstellung automatisch auf Aus zurückgesetzt.

Nach dem Aktivieren der **FoA**-Einstellung am Kochfeld, starten Sie die Aktualisierung über die App. Das Kochfeld schaltet sich aus. Als Hinweis blinkt während des Vorgangs das Wi-Fi-Symbol. Je nach Konfiguration kann der Update-Vorgang bis zu 60 Minuten dauern.

HINWEIS!

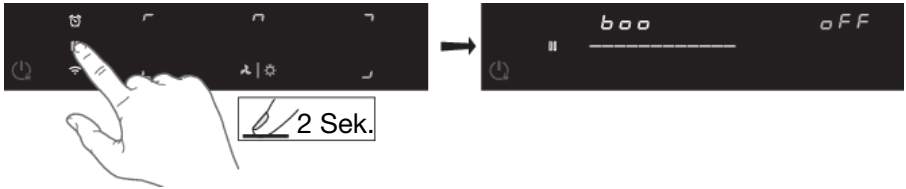
Während des Update-Vorgangs kann das Kochfeld nicht verwendet werden. Das Kochfeld startet mehrmals neu und reagiert zeitweise nicht. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die WLAN-Verbindung während des Updates nicht unterbrochen werden.

Wenn das Update fehlschlägt, bleibt das Kochfeld auf der vorherigen Firmware-Version und funktioniert wie gewohnt. Versuchen Sie es nach kurzer Zeit erneut. Wenn das Update weiterhin fehlschlägt, wenden Sie sich bitte an die Serviceabteilung, um weitere Unterstützung zu erhalten.

Wenn das Kochfeld nach dem Update nicht reagiert, wurde der Update-Vorgang möglicherweise nicht abgeschlossen. Warten Sie, bis der Update-Vorgang abgeschlossen ist. Wenn das Kochfeld nach einiger Zeit immer noch nicht reagiert, wenden Sie sich bitte an den Service, um weitere Hilfe zu erhalten.

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

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Kochzonen ausgeschaltet sind.
2. Berühren Sie die Pausetaste für zwei Sekunden.

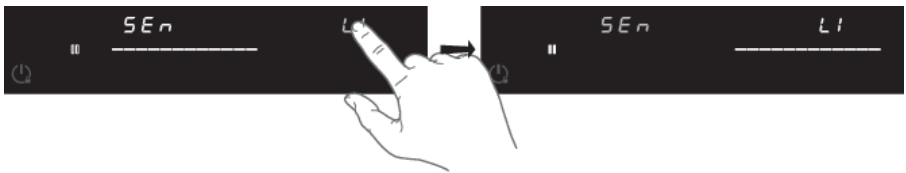


- Das Einstellungs Menü wird geöffnet.
- Auf dem Display erscheinen die Grundeinstellung und der Status.

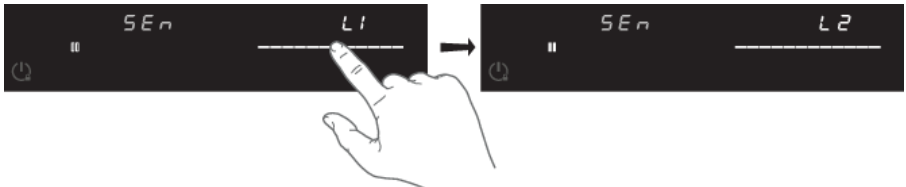
3. Mit dem Schieberegler eine andere Einstellung wählen.



4. Status wählen.



5. Mit dem Schieberegler einen neuen Status einstellen.



6. Speichern Sie die Einstellung (nur „Con“) durch langes Berühren der Kochzonen-Taste.
 - Um das Menü zu verlassen, berühren Sie die Pause-Taste.

Einstellungen

Folgende Einstellungen stehen zur Verfügung (je nach Modell):

boo - Auto boost Automatische Boost-Aktivierung	Wenn aktiviert, wird die Boost-Stufe automatisch aktiviert, wenn Stufe 12 eingeschaltet ist. Wenn ausgeschaltet, wird der Boost aktiviert, indem Sie die Leistungsstufe 12 auswählen und dann die Stufe 12 erneut lange auswählen.
brd - Auto bridge Automatische Kopplung	Wird im eingeschalteten Zustand eine neue Pfanne in zwei Bridge Induction Kochzonen erkannt, werden die Kochzonen automatisch zu einer großen Kochzone verknüpft. Im ausgeschalteten Zustand muss die Verknüpfung manuell erfolgen, indem gleichzeitig auf die Schieberegler zweier Bridge Induction Kochzonen gedrückt wird.
SEL - Auto Select Automatische Auswahl	Sie können wählen, ob der Schieberegler automatisch angezeigt wird, (on) oder nicht (off) wenn das erste Kochgeschirr auf das Kochfeld gestellt wird. • on • off
dES - Auto deselect Automatische Abwahl	Wählen Sie, ob der Schieberegler nach 6 Sekunden Nichtbenutzung automatisch geschlossen (on) oder nicht geschlossen (off) werden soll. Wenn „DES“ auf „off“ gesetzt ist, muss der Schieber manuell geschlossen werden. • on • off
dYn - Dynamic Slide Dynamischer Schieberegler	Wählen Sie, ob Sie den dynamischen Schieberegler verwenden möchten (on) oder nicht (off). Wenn „dYn“ aus ist, erscheint der Schieberegler immer in der Mitte. • on • off
rEC – Move and recover function Bewegungs- und Wiederherstellungsfunktion	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.
dEt - Pan Detection Time-out Zeitüberschreitung der Topferkennung	Stellen Sie die Zeit ein, wie lange das Kochfeld erkennen soll, ob ein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt wird. • 0.01 (standaard) = 1 min • 0.10 = 10 min
Atl – 'Auto-Stopwatch-timer' Automatischer Stoppuhr-Timer	• Wenn „Auto-Stoppuhr-Timer“ eingeschaltet ist, beginnt der Stoppuhr-Timer sofort zu zählen, wenn eine Leistungsstufe eingestellt wird. Der aktuelle Wert ist erst sichtbar, wenn der Stoppuhr-Timer ausgewählt ist. • Wenn „Auto-Stoppuhr-Timer“ ausgeschaltet ist, beginnt der Stoppuhr-Timer zu zählen, nachdem er ausgewählt wurde.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Folgende Einstellungen stehen zur Verfügung (je nach Modell):

Cdn - Timer Countdown Start des Countdown-Timers	Stellen Sie die Zeit ein, zu der der Timer mit dem Herunterzählen beginnen soll: • Aus (Timer zählt nicht herunter) • 0,20 (20 Sekunden vor Ende der eingestellten Zeit) • 1,00 (60 und 20 Sekunden vor Ende der eingestellten Zeit) • 5,00 (300, 60 und 20 Sekunden vor Ende der eingestellten Zeit)
ACL - Auto child lock Automatische Kindersicherung	Im eingeschalteten Zustand wird das Kochfeld bei jedem Ausschalten automatisch verriegelt.
Snd - Sound volume Lautstärke	Es gibt 4 verschiedene Optionen für die Lautstärke. L3 (hoch), L2 (mittel), L1 (niedrig), aus (nur Fehler- und Alarmtöne).
SEn - Key sensitiveness Tastenreaktivität	Die Reaktionsfähigkeit der Tasten verfügt über 3 verschiedene Geschwindigkeitsoptionen. L3 (schnell), L2 (mittel), L1 (langsam).
hth - Hob-to-hood pairing (Bluetooth) Abzughaubensteuerung	Wenn Sie eine mit Bluetooth kompatible Dunstabzugshaube besitzen, können Sie sie mit Ihrem Induktionskochfeld koppeln! Setzen Sie dazu diesen Parameter auf "Ein". Die Symbole der Dunstabzugshaube beginnen zu blinken. Sie haben nun 5 Minuten Zeit, um die Kopplung an Ihrer Dunstabzugshaube zu aktivieren. Sobald die Dunstabzugshaube mit Ihrem Induktionskochfeld gekoppelt ist, hören die Symbole der Dunstabzugshaubensteuerung auf zu blinken.
hSt - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Haube Startlevel	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.
hSc - Hob-to-hood (Synchro Control, response Level) Hauben-Ansprechstufe	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.
hSP - Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Haubenstopp-Stufe	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.
Flr - Display firmware version Firmware-Version	So zeigen Sie die aktuellen Softwareversionen des Kochfelds an. Die UI-Softwareversion wird angezeigt.

Einstellungen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Folgende Einstellungen stehen zur Verfügung (je nach Modell):

FoA - Firmware update over the air
Firmware-Update über WLAN

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.

Um das Firmware-Update über die App zu starten, stellen Sie diese Einstellung auf "Ein", um Ihre Anmeldung am Kochfeld zu bestätigen. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Wi-Fi". Nach 10 Minuten wird diese Einstellung automatisch auf "Aus" gesetzt.

Con - Connection power
Strombegrenzer
(Anschluss an das Stromnetz)

! WARNUNG!

Die Einstellung des Strombegrenzers muss von einem registrierten und qualifizierten Installateur entsprechend Ihrer Verbindung und Leistungsschalter eingestellt werden. Bitte lesen Sie die Sicherheitsbestimmungen und die Installationsanweisungen sorgfältig durch.

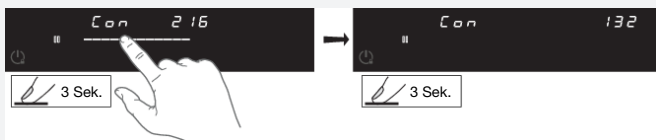
Erfüllen Ihre elektrischen Leitungen oder der Leistungsschalter die auf dem Typenschild angegebene Stromaufnahme nicht, kann der Strombegrenzer durch Verringern des Werts dieser Einstellung aktiviert werden. Dies kann zu einer Leistungsminderung des Induktionskochfelds führen. Die Zahl links vom Punkt repräsentiert die Anzahl der verbundenen Phasen, während die Zahl rechts vom Punkt den elektrischen Strom pro Phase in Ampere darstellt.

! WARNUNG!

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.

HINWEIS!

Um eine unbeabsichtigte Anpassung der Einstellung Con - connected power, Con zu verhindern, muss diese Änderung durch 3-sekündiges Berühren der Kochfeldtaste bestätigt werden. Eine Änderung ohne Bestätigung wird nicht übernommen!



Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Folgende Einstellungen stehen zur Verfügung (je nach Modell):

dE - Demo mode Demo-Modus für Händler-Showrooms	In der Demo verhält sich das Gerät wie gewohnt, ohne die Möglichkeit, das Kochgeschirr aufzuheizen. Wenn der Demo-Modus aktiv ist, wird dies nach dem Einschalten des Geräts kurz durch „dE“ angezeigt. Ohne Benutzerinteraktion schaltet sich das Gerät nach 10 Minuten automatisch aus.
---	---

Reinigen der Glasplatte

Reinigen Sie die abgekühlte Glaskeramikoberfläche nach jedem Gebrauch, da bei jedem zukünftigen Gebrauch auch die kleinste Verunreinigung auf der heißen Oberfläche festbrennt.

Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen.

Wischen Sie vor jeder Benutzung der Glaskeramikoberfläche Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird.

INFORMATION!

Eisenwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungsmittel können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Ebenso wird die Glaskeramikoberfläche durch Verwendung von aggressiven Reiniger-Sprays und ungeeigneten flüssigen Reinigungsmitteln beschädigt.

Die Signatur auf der Glaskeramikplatte kann durch den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln oder groben bzw. durch beschädigte Kochtopfböden beschädigt werden.

Entfernen Sie geringere Verunreinigungen mit einem feuchten Tuch und wischen Sie dann die Oberfläche trocken.

Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung; den Rahmen des Kochfeldes (nur bei einigen Modellen) dürfen Sie damit nicht abwischen, weil er dadurch den Glanz verliert. Verwenden Sie keine aggressiven Sprays und Kalkentfernungsmittel.

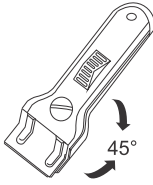
Entfernen Sie stärkere Verunreinigungen mit Spezialreinigern für Glaskeramikoberflächen. Beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittelherstellers. Achten Sie darauf, dass Sie nach dem Reinigen das Reinigungsmittel gründlich abwischen, weil Reinigungsmittelreste beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können.

Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz und angebrannte Speisereste mit einem Schaber. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Gebrauch des Schabers nicht verletzen.

Zucker und Lebensmittel, die Zucker enthalten, können die Glaskeramikoberfläche beschädigen, deswegen müssen Zucker und süße Speisen sofort von der Glaskeramikoberfläche entfernt werden, obwohl die Kochzone noch heiß ist.

INFORMATION!

Der Schaber ist nicht in der Geräteausstattung enthalten.



💡 INFORMATION!

Verwenden Sie den Schaber nur, falls sich die Verschmutzung mit einem feuchten Tuch oder einem speziellen Reinigungsmitteln für Glaskeramikoberflächen nicht entfernen lässt.

Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 45° bis 60° zur Glaskeramikplatte. Gleiten Sie mit sanftem Druck über die Glaskeramikplatte und die Signatur, um den Schmutz zu entfernen. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers (bei einigen Modellen) nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt.

TIPP!

Aktivieren Sie vor jeder Reinigung des Kochfeldes die Kindersicherung.

Tägliche Reinigung

- Obwohl übergekochte Speisen nicht einbrennen können, empfiehlt es sich, das Kochfeld direkt nach Gebrauch zu reinigen.
- Zur täglichen Reinigung verwenden Sie am besten ein mildes Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
- Nachtrocknen mit Küchenpapier oder einem trockenen Geschirrtuch.

Hartnäckige Flecken

- Auch hartnäckige Flecken lassen sich mit einem milden Reinigungsmittel (z. B. Geschirrspülmittel) entfernen.
- Entfernen Sie Wasserflecken und Kalkablagerungen mit Essigreiniger.
- Metallrückstände (entstanden durch Schieben von Töpfen) sind oft schwierig zu entfernen. Hierfür sind Spezialmittel erhältlich.
- Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können damit entfernt werden.

HINWEIS!

- Scheuermittel dürfen keinesfalls verwendet werden. Diese verursachen Kratzer, in denen sich Schmutz und Kalkablagerungen ansammeln können.
- Verwenden Sie auch keine anderen scharfen Gegenstände wie z. B. Stahlwolle oder Scheuerkissen.

TIPP!

Auf der Website finden Sie weitere Hinweise zu Pflege und Reinigung!

Allgemein

HINWEIS!

Wenn Sie einen Riss in der Glasplatte (egal wie klein) bemerken, schalten Sie das Kochfeld sofort aus und trennen Sie es von der Stromversorgung (ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose).
Rufen Sie dann den Kundendienst an.

Tabelle Störungen und Fehler

Wenn Ihr Gaskochfeld nicht korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht automatisch, dass es defekt ist. Versuchen Sie stets zuerst, das Problem selbst anhand der nachfolgenden Punkte zu beheben, oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website.

Induktionszonen

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Bei der ersten Inbetriebnahme erscheinen auf den Displays verschiedene Zeichen.	Dies ist der normale Startvorgang.	Das Gerät funktioniert normal.
Die Lüftung arbeitet noch einige Minuten weiter, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.	Das Kochfeld wird gekühlt.	Das Gerät funktioniert normal.
Das Kochfeld gibt bei den ersten Garvorgängen einen Geruch nach „Neuem“ ab.	Das neue Gerät wird aufgewärmt.	Dies ist normal und verschwindet, nachdem das Kochfeld einige Male verwendet wurde. Lüften Sie die Küche.
Sie hören ein leichtes Ticken auf dem Kochfeld.	Dies liegt am Kochzeitbegrenzer an den vorderen und hinteren Zonen. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Ticken auftreten.	Das Gerät funktioniert normal.
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.
Die Kochtöpfe geben beim Kochen ein Geräusch von sich.	Dies wird durch den Durchfluss der Energie vom Kochfeld zum Kochtopf verursacht.	Dies ist bei einigen Töpfen normal, besonders bei hohen Kochstufen. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.
Nachdem Sie eine Kochzone eingeschaltet haben, blinkt das Display nach wie vor.	Der benutzte Kochtopf eignet sich nicht zum Induktionskochen oder hat einen Durchmesser unter 12 cm.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf (siehe Kapitel "Pfannen zum Induktionsgaren").

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet, und Sie hören ein akustisches Signal.	Die an der Kochuhr eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Halten Sie die Kochzonentaste des Timers gedrückt, um das Signal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr wegen eines defekten Stromanschlusses oder Fehlschlusses.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Zone stoppt unbeabsichtigt und Restwärmeanzeige erscheint.	Zone ist überhitzt.	Nach dem Abkühlen des Kochfelds kann das Garen fortgesetzt werden.
Eine Sicherung brennt durch, wenn das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen wird.	Das Gerät ist nicht korrekt angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Der Keramikglasteller ist zerbrochen.		Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Wenden Sie sich an Ihren Installateur. Bitte beachten: Entsorgen Sie einen zerbrochenen Keramikglasteller nicht im Glascontainer, sondern bringen Sie ihn zu Ihrem regionalen Abfallverwertungszentrum.

Fehlercodes

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Fehlercodes F0 bis F7 und FC.	Der Generator ist defekt.	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, warten Sie 10 Sekunden und verbinden Sie es erneut. Wenden Sie sich an den Techniker, wenn dieser Fehlercode nicht verschwindet.
Fehlercodes Fc	Das Gerät hat sich überhitzt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und fahren Sie dann mit dem Kochen fort.
Fehlercode FC02	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen oder die Netzspannung ist zu hoch.	Lassen Sie Ihren Anschluss ändern.
Fehlercodes Fc01, FC04, FC08, FC10 und FH	Bedienfeldfehler	Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, warten Sie 10 Sekunden und verbinden Sie es erneut. Wenden Sie sich an den Techniker, wenn dieser Fehlercode nicht verschwindet.
Fehlercodes FJ	Netzspannung ist zu niedrig.	Wenden Sie sich an Ihren Energieversorger.

Problemlösung

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Fehlercodes F9	Luftzirkulation nicht korrekt.	Sorgen Sie dafür, dass die Belüftungsöffnungen unten an dem Kochfeld offen sind.
Weitere Fehlercodes.		Wenden Sie sich an den Kundendienst.

HINWEIS!

Bei anderen Fehlercodes: Bitte Fehlercode notieren und Service kontaktieren.

WLAN-Fehlerbehebung

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das WLAN-Symbol wird nicht angezeigt.	Das WLAN ist ausgeschaltet.	Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein, dann berühren Sie die Ein-/Aus-Taste und halten sie 5 Sekunden lang gedrückt.
Die WLAN-Einrichtung ist 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 versteckt oder die Signalstärke ist zu schwach.	Bitte überprüfen Sie die Netzwerkeinstellungen. Stellen Sie sicher, dass das Netzwerk auf 2,4 GHz eingestellt sichtbar ist. Wenn das Signal zu schwach ist, versuchen Sie, den Netzwerkrouter näher an das Gerät zu stellen.
Das Kochfeld wird in der mobilen App als nicht verbunden angezeigt	Das WLAN ist ausgeschaltet oder es sind Probleme mit dem Heimnetzwerk aufgetreten.	Stellen Sie sicher, dass WLAN aktiviert ist und die Internetverbindung in Ihrem Heimnetzwerk funktioniert. Wiederholen Sie ggf. die Verbindungseinrichtung.
Anderes WLAN-Problem.	Verschiedene Ursachen.	Deaktivieren Sie zuerst das WLAN und aktivieren Sie es erneut. Überprüfen Sie, ob die Internetverbindung in Ihrem Heimnetzwerk funktioniert. Wiederholen Sie ggf. die Verbindungseinrichtung. Weitere Fehlerbehebung finden Sie unter www.connectlife.io oder wenden Sie sich an die Serviceabteilung.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
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.

Fehlercode	Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
E7	Nach dem Einrichten der WLAN-Verbindung erscheint E7 auf dem Display.	Verbindung zum WLAN-Netzwerk fehlgeschlagen.	Versuchen Sie erneut, das Gerät mit Ihrem Netzwerk zu verbinden. Stellen Sie sicher, dass sich neue Geräte mit dem Netzwerk verbinden können (z. B. dass MAC-Adressfilterung deaktiviert ist).

Informationen zur Konformität

Art der Funkausstattung	HL3215STG HLW3215-TG HLW3215-TG01
WLAN	
Betriebsfrequenzbereich	2,412 GHz - 2,472 GHz
Maximale Ausgangsleistung	≤10 dBm/MHz (EIRP) (Antennenverstärkung 10 dBi)
Maximaler Antennengewinn	Verstärkung: 0dBi
Bluetooth	
Betriebsfrequenzbereich	2,402 GHz - 2,4800 GHz
Trägerausgabe	6 dBm (≤10 dBm)
Emissionsart	F1D

Das Unternehmen erklärt, dass das Gerät mit der Funktion Connectlife den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Die detaillierte Konformitätserklärung finden Sie unter der Webadresse <https://auid.connectlife.io> auf der Seite Ihres Geräts unter den zusätzlichen Dokumenten.

Bei Beschädigung des Anschlusskabels, darf dieses nur vom Hersteller, seinem autorisierten Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um einen Stromschlag zu vermeiden.

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 ($>105\text{ }^{\circ}\text{C}$) Material sein.
- Die Arbeitsplatte, in die der Herd eingebaut wird, sollte flach sein.
- 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.
- 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.
- Wenn ein ortsfestes Gerät nicht mit einem Netzkabel und einem Stecker oder mit anderen Mitteln zur Trennung vom Versorgungsnetz mit allpoliger Kontakttrennung ausgestattet ist, die eine vollständige Trennung unter Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglichen, müssen die Mittel zum Trennen in die feste Verkabelung gemäß den Verkabelungsregeln integriert werden. Dies gilt auch für Geräte mit Netzkabel und Stecker, wenn der Stecker nach der Installation des Geräts nicht zugänglich ist. Diese Anforderung wird durch die Verwendung eines allpoligen Schalters mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Festverdrahtung erfüllt.
- 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 H05VV-F 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 werden, da dabei die sichere Verwendung nicht garantiert werden kann.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.

Installation

WARNUNG!

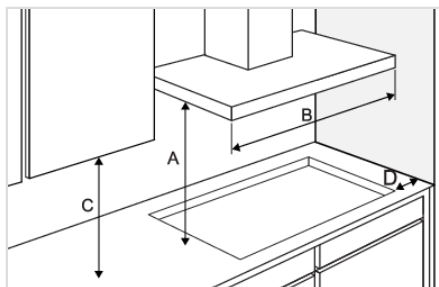
Werden Schrauben oder Befestigungselemente für die Installation nicht wie in der Installationsanleitung beschrieben verwendet, kann dies zu einem Stromschlag führen.

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.

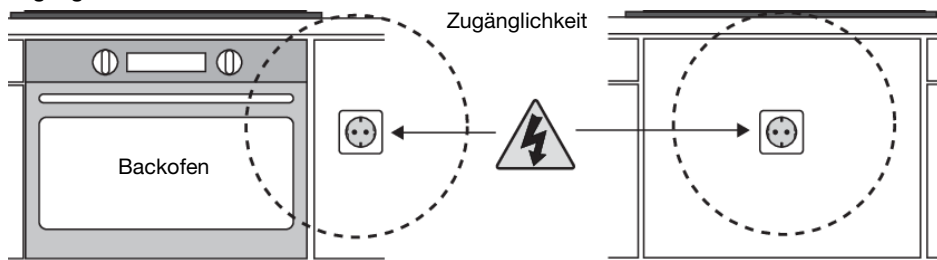
Vorbereitung der Installation

Freier Platz rund um das Gerät



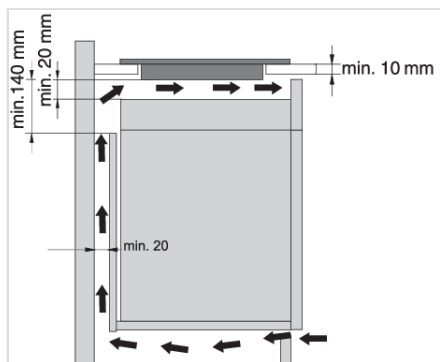
A (>mm)	B (>mm)	C (>mm)	D (>mm)
= 650	= 900	= 450	= 50

Zugänglichkeit



Lüftungsschlitze im unteren Küchenschrank

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

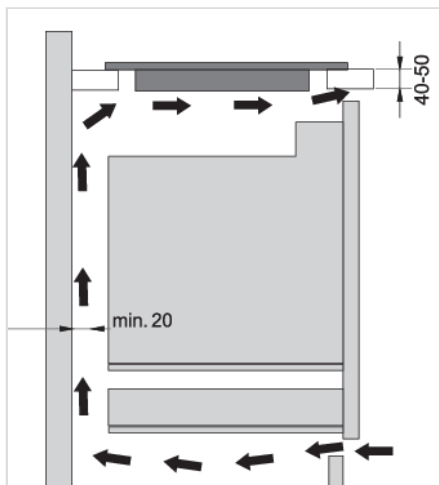


Unterschrank

- In der Schrankrückwand muss eine Öffnung mit einer Höhe von mindestens 140 mm über die gesamte Breite des Schrankes vorhanden sein.

Installation

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.



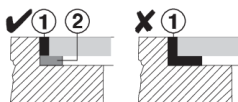
Unterschrank mit Backofen

- Installieren Sie nur Backöfen mit Kühlgebläse unter dem Induktionskochfeld. Vor dem Einbau des Backofens muss die Küchenschrankrückwand im Bereich der Einbauöffnung entfernt werden.
- Sind andere Geräte unterhalb des Induktionskochfelds installiert, können wir deren ordnungsgemäßen Betrieb nicht garantieren.

Flächenbündige Installation

Das Gerät darf nur in einer temperatur- und wasserfesten Arbeitsplatte installiert werden, z. B. einer Arbeitsplatte aus (Natur-) Stein (Marmor, Granit) oder Massivholz (die Kanten entlang des Ausschnitts müssen versiegelt sein). Bei der Installation in einer Arbeitsplatte aus Keramik, Holz oder Glas sollte ein hölzerner Hilfsrahmen verwendet werden. Der Rahmen ist nicht im Lieferumfang enthalten. Das Gerät darf nur in eine Arbeitsplatte aus anderen Materialien eingebaut werden, nachdem Sie den Hersteller der Arbeitsplatte konsultiert und seine ausdrückliche Genehmigung erhalten haben. Das Innenmaß der Basiseinheit sollte mindestens dem Innenausschnitt des Geräts entsprechen. Dies ermöglicht ein einfaches Entfernen des Geräts von der Arbeitsplatte. Bringen Sie das Dichtungsband an der Unterseite der Glasscheibe einmal um diese herum an.

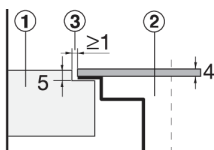
Installieren Sie das Gerät (siehe 'Installation') und schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an (siehe Anleitung zum Anschließen des Geräts). Testen Sie die Funktion des Geräts, bevor Sie die Versiegelung anbringen. Dichten Sie die Fuge zwischen dem Gerät und der Küchenarbeitsplatte mit einem Silikondichtmittel ab. Der zur Abdichtung des Geräts verwendete Silikondichtstoff muss temperaturbeständig sein (bis mindestens 160 °C). Glätten Sie den Silikondichtstoff mit geeigneten Werkzeugen. Beachten Sie die Gebrauchsanweisung des ausgewählten Silikondichtstoffes. Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn der Silikondichtstoff vollständig getrocknet ist.



1. Silikonkitt, 2. Dichtungsband

HINWEIS!

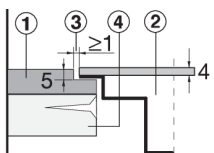
Achten Sie besonders auf spezielle Abmessungen bei Arbeitsplatten aus (Natur-) Stein. Beachten Sie bei der Auswahl des Silikondichtmittels das Arbeitsplattenmaterial und wenden Sie sich an den Hersteller der Arbeitsplatte. Die Verwendung ungeeigneter Silikondichtungsmassen kann zu dauerhaften Verfärbungen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



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

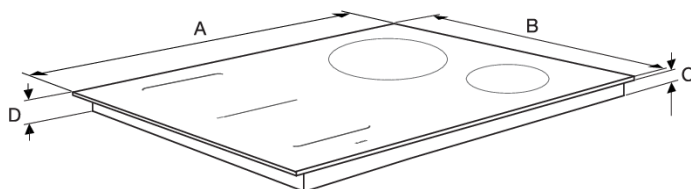
1. Arbeitsplatte
2. Gerät
3. Spalte
4. Holzrahmen, Dicke 16 mm

⚠️ 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.

Einbau

Geräteabmessungen



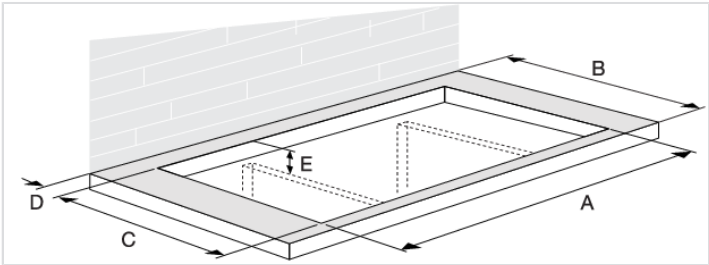
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HI86xxx	600	520	46	50
HI87xxx	700	520	46	50
HI88xxx	800	520	46	50

Installation

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

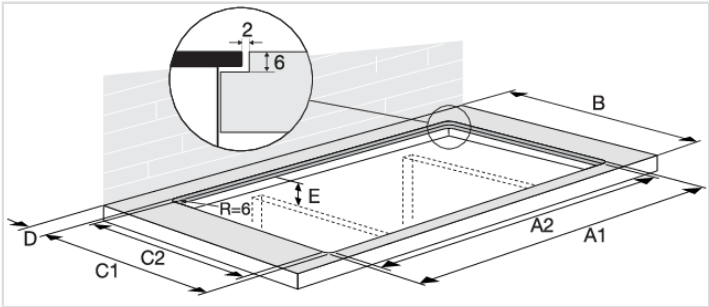
HI89xxx	900	520	46	50
---------	-----	-----	----	----

Ausschnitt in der Arbeitsplatte



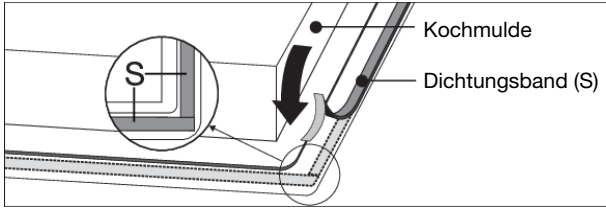
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
HI86xxx	560	Mind. 600	490	Mind. 40	Mind. 60
HI87xxx	560	Mind. 600	490	Mind. 40	Mind. 60
HI8847x	750	Mind. 600	490	Mind. 40	Mind. 60
HI8857x	780	Mind. 600	490	Mind. 40	Mind. 60
HI89xxx	860	Mind. 600	490	Mind. 40	Mind. 60

Ausschnitt in der Arbeitsplatte (bündig)



	A1 (mm)	A2 (mm)	B (mm)	C1 (mm)	C2 (mm)	D (mm)	E (mm)
HI86xxx	604-605	560	Mind. 600	524-525	490	Mind. 40	Mind. 60
HI87xxx	704-705	560	Mind. 600	524-525	490	Mind. 40	Mind. 60
HI8847x	804-805	750	Mind. 600	524-525	490	Mind. 40	Mind. 60
HI8857x	804-805	780	Mind. 600	524-525	490	Mind. 40	Mind. 60
HI89xxx	904-905	860	Mind. 600	524-525	490	Mind. 40	Mind. 60

Dichtungsband



Elektroanschluss

Ermittlung des vorhandenen elektrischen Anschlusses

- 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.
- Prüfen Sie die vorhandenen Spannungen wie in den untenstehenden Diagrammen angegeben.

1 Phase - 1 Neutralleiter	2 Phasen - 1 Nullanschluss	1 Phase - 1 Nullanschluss
2 Phasen - 2 Nullanschlüsse (Nur NL)*	3 Phasen (Nur BE)	1 Phase (Nur BE)

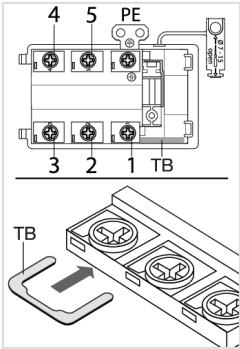
*Die 2 Phasen (L1 und L2) sollten nur mit ein und demselben Fehlerstrom-Schutzschalter abgesichert werden. Es ist nicht erlaubt, L1/N1 mit einem anderen Fehlerstromschutzschalter als L2/N2 zu betreiben.

Anschlussplan

HINWEIS!

Beachten Sie das Anschlussdiagramm auf der Unterseite des Geräts.

Installation



1. Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlussklemmenkastens.
2. Führen Sie das Netzkabel durch eine Zugentlastung (Klemme), die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.
3. Schließen Sie die Kabel entsprechend Ihrem Gerätetyp an.
4. Stellen Sie die notwendigen Verbindungen zwischen den Klemmen über die mitgelieferten Klemmenbrücken her (TB). Die Klemmenbrücken befinden sich im Anschlusskasten.

Leistungsbegrenzung

Siehe Kapitel 'Einstellungen', unter Con - Leistungsbegrenzer, um den Parameter einzustellen. Dieser Parameter muss eingestellt werden, bevor ein Topf auf das Kochfeld gestellt oder eine Kochzone aktiviert wird.

WARNUNG!

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

Einige automatische Kochfunktionen sind deaktiviert, wenn der Leistungsbegrenzer des Geräts auf einen niedrigeren Wert eingestellt ist. Siehe unten stehende Tabelle.

Phase	IMax (A)	Grillen	Braten	Kochen	Köcheln	Warmhalten	Schmelzen
3 Phasen	16	x	x	x	x	x	x
	13	x	x	-	x	x	x
	10	-	-	-	x	x	x
	6	-	-	-	x	x	x
2 Phasen (2 und 3 miteinander verbunden)	16	x	x	x	x	x	x
	13	x	x	-	x	x	x
	10	-	-	-	x	x	x
	6	-	-	-	x	x	x

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Phase	IMax (A)	Grillen	Braten	Kochen	Köcheln	Warmhalten	Schmelzen
1 Phase (1, 2 und 3 miteinander verbunden)	40	x	x	x	x	x	x
	35	x	x	x	x	x	x
	32	x	x	x	x	x	x
	25	x	x	x	x	x	x
	20	x	x	x	x	x	x
	16	x	x	x	x	x	x
	13	x	x	-	x	x	x
	10	-	-	-	x	x	x
	6	-	-	-	x	x	x

HINWEIS!

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

Die Spannung zwischen den Phasenleitern und dem Nullleiter sowie die Spannung zwischen den Phasenleitern entnehmen Sie bitte den Anschlussdiagrammen.

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

Konfiguration der Leistungsbegrenzung	Verbindungstyp	Netzstromkabel	Anzahl und Querschnitt der Netzkabeldrähte
3x16 A / 3x13 A / 3x10 A / 3x06 A	1 Phase - 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
2x16 A / 2x13 A / 2x10 A / 2x06 A	2 Phasen - 1 Nullanschluss	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 16 A	2 Phasen - 2 Nullanschlüsse (Nur NL)	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3 x 16 A	3 Phasen (Nur BE)	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 32 A	2 Phasen - 1 Nullanschluss	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
1x32 A / 1x25 A	1 Phase - 1 Nullanschluss	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1x20 A	1 Phase - 1 Nullanschluss	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm ²
1x16 A	1 Phase - 1 Nullanschluss	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²

Anschluss & Überprüfung

- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an, indem Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Die Steckdose muss geerdet sein. Nennspannung und Netzfrequenz für das Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Prüfen Sie, ob das Gerät korrekt funktioniert.
- Bei flächenbündigem Einbau das Kochfeld abdichten (siehe 'Bündiger Einbau in die Arbeitsplatte').

Entfernen des integrierten Geräts

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und trennen Sie es von der Abluftleitung. Entfernen Sie die Silikondichtung am Rand mit einem geeigneten Werkzeug. Nehmen Sie das Gerät heraus, indem Sie es von unten nach oben schieben.

HINWEIS!

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

Entsorgung von Gerät und Verpackung

Bei der Herstellung dieses Geräts wurden nachhaltige Materialien verwendet. Nach Ablauf seiner Nutzungsdauer muss das Gerät umweltgerecht entsorgt werden. Informationen zur Entsorgung erhalten Sie von den zuständigen Behörden.

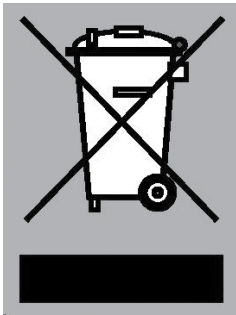
Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den einschlägigen behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

WARNUNG!

Lassen Sie Kinder aufgrund der Gefahr von Verletzungen oder Erstickten niemals mit Verpackungsmaterial spielen. Lagern Sie das Verpackungsmaterial sicher oder entsorgen Sie es umweltgerecht.



Das Produkt ist mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer gekennzeichnet. Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass Haushaltsgeräte separat entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt oder bei Ihrem Händler ab.

Durch die separate Abgabe von Haushaltsgeräten werden Umwelt- und Gesundheitsschäden vermieden. Die bei der Herstellung dieses Geräts verwendeten Materialien lassen sich wiederverwerten, wodurch sich erhebliche Mengen an Energie und Rohstoffen einsparen lassen.

HINWEIS!

Bitte beachten: Entsorgen Sie einen zerbrochenen Keramikglasteller nicht im Glascontainer, sondern bringen Sie ihn zu Ihrem regionalen Abfallverwertungszentrum.



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen sowie sämtliche Normen einhalten, auf welche diese verweisen.

FÜR DEUTSCHLAND: Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

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 zer-störungsfrei 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 Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die-jenigen 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 Vertrieb unter Verwendung von Fernkom-munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlic durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern 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 Altgerät auch 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 „Wärmeüber-träger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kauf-vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreter unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar be-schränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekomuni-kationstechnik 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.

Ihre Notizen

[illegible]

[illegible]

Die Geräteidentifikationsplakette befindet sich auf der Unterseite des Geräts.

Kleben Sie hier die Geräteidentifikationsplakette hin.

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be

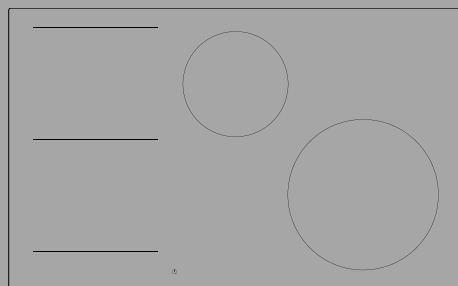


941138-a4



Änderungen vorbehalten.

ATAG



INSTRUCTIONS FOR USE

Induction hob

EN

HI86471FV

HI87471FV

HI88471F

HI88471FV

HI88571FV

HI89571FV

Contents

Pictograms used	3	Operation of the linked extraction hood	25
Safety	4	ConnectLife	27
Safe use	6	Wi-Fi	28
Your induction hob	8	Switching Wi-Fi on and off	28
Dear customer!	8	Firmware Update	29
Description	9	Settings	30
Control panel	10	Maintenance	34
Explanation of the touch keys function	11	Cleaning glass top	34
Program function explanation	12	Troubleshooting	36
Indications in the display	13	General	36
Use	14	Troubleshooting table	36
Induction cooking	14	Technical data	39
Pans for induction cooking	15	Compliance information	39
Induction sounds	17	Installation	40
Dynamic Slide	17	Safety	40
Cooking settings	18	Preparations for installation	42
Operation	19	Flush-mount	43
Start Preparing	19	Built-in	44
Standard cooking	19	Electrical connection	46
Bridge Induction zone	20	Connecting & testing	49
Cooking with the PLUS menu	21	Removing the built-in appliance	49
Pause	22	Environmental aspects	50
Child lock	23	Disposal of the appliance and packaging	50
Time functions	23		

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

It is important that you carefully read the instructions.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE!

General

The manufacturer cannot be held liable for any damage resulting from failure to follow the safety instructions and warnings.

Damage caused by incorrect connection, incorrect fitting, or incorrect use is not covered by the warranty.

WARNING!

- 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.
- This appliance and the accessible parts will become hot during use. Do not touch hot parts. Keep children younger than 8 away from the appliance unless they are under continuous supervision.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

DANGER OF FIRE!

- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** Cooking with fat or oil on a hob without supervision can be dangerous and can lead to a fire.

NOTE!

- **CAUTION!** The cooking process has to be supervised. A short-term cooking process has to be supervised continuously.

NEVER try to extinguish a fire with water. Instead, switch the appliance off and then cover the flames with, for example, a lid or a fire blanket.

If a drawer underneath the appliance is permitted (see the installation instructions), without an intermediate bottom, this should not be used to store highly flammable objects/materials. Ensure that there is adequate clearance of a few centimetres between the bottom of the hob and the contents of any drawers.

Always provide adequate ventilation!

The hob is only to be used for the preparation of food.

This appliance is only designed for household use.

The appliance is not designed for heating rooms.

Never cover the appliance with a cloth or something similar. If the appliance is still hot or is switched on, there is a risk of fire.

Do not use the appliance as a worktop. The appliance may accidentally be switched on or still be hot, which means objects could melt, become hot or catch fire.

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

Never use a steam cleaner for cleaning the appliance. Only clean the appliance when switched off. The steam of a steam cleaner could reach the conducting parts and cause an electrical short.

The ceramic top is extremely strong but not unbreakable. For example, a spice jar or sharp utensil falling on it could cause it to break.

If you decide to discontinue using the appliance because of a fault, we recommend you cut off the cable after removing the plug from the plug socket. Take the appliance to your municipality's waste disposal site.

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

Ceramic glass plate broke

- Shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply.
- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.

The cooking zones heat up during use and stay hot for a while afterwards. Keep young children away from the hob during and immediately after cooking.

Induction use

- Metal objects or objects containing metal, such as knives, forks, spoons, and lids, should not be placed on the hob surface, as they can get hot.
- When the induction hob is in use, keep objects that are sensitive to magnetic fields (credit cards, bank cards, discs, watches and similar items) away from the hob. We advise anyone with a pacemaker to consult their cardiologist first.
- Never use aluminium foil for cooking, and never place products packaged in aluminium on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your device.

Safe use

- Do not keep objects that children might find interesting in cupboards above or behind the appliance.
- Do not warm closed tins on the hob. There will be a build-up of pressure that will cause tins to explode. You might get injured or scalded.
- Do not use the appliance in temperatures below 5 °C.
- The appliance should not be placed or used outdoors.
- When you use the hob for the first time, you will notice a "new smell". Don't worry, this is normal. If the kitchen is well ventilated, the smell will soon disappear.
- Never open the casing of the appliance.
- As soon as you remove the pan from the hob, the cooking process will stop automatically. Get into the habit of switching off the cooking zone or hob manually to avoid unintentionally switching on the appliance.
- After use, switch off the hob element using the controls and don't rely only on the pan detector.
- Remember that if the hob is used in a high setting, the heating time will be very short. Do not leave the hob unattended if you are using a zone in a high setting.

Temperature safety induction zones

- 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.
- The 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 switch off the cooking zone completely. When the cooking hob is cooled down, its total power will be available again.

Cooking time limiter

WARNING!

If a cooking zone is switched on for an unusually long time, it will be switched off automatically.

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

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

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

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

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

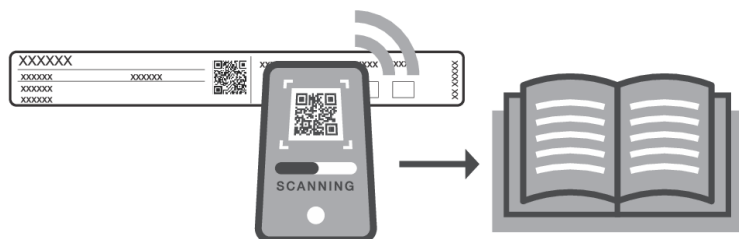
Your induction hob

Dear customer!

Please read the operating instructions before use. They include general tips, information about the settings and adjustments you can make, and the best way to take care of your appliance.

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

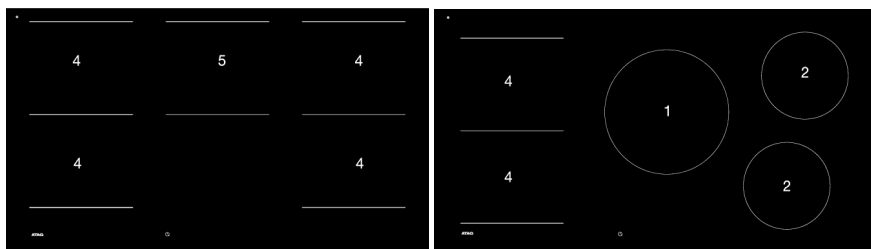
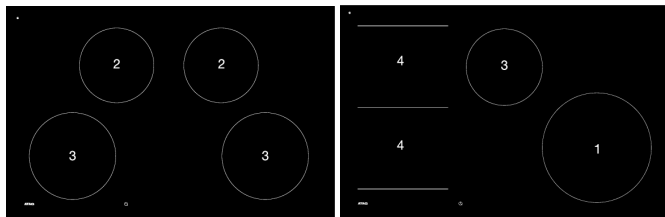
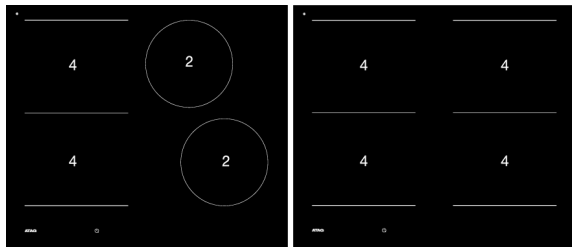
For more detailed instructions and tips, please visit <https://atag.nl> or scan the QR code. This QR code can be found on the bottom of the appliance, with the documents provided, or (if available) on the quick guide.



Enjoy your cooking!

Description

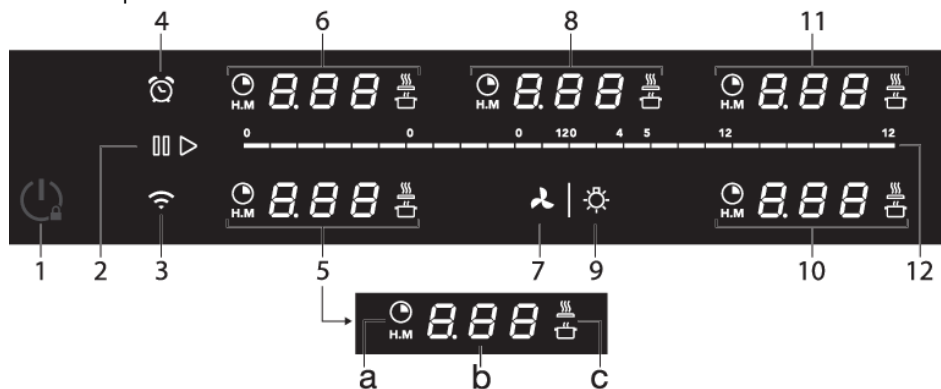
Since the appliances for which these instructions were drawn up may have different equipment, some functions or equipment may be described in the manual that may not be present in your appliance.



1. Cooking zone $\varnothing$ 260 mm - 2.3 kW (3.6 kW (boost)
2. Cooking zone $\varnothing$ 180 mm - 2.0 kW (3.0 kW boost)
3. Cooking zone $\varnothing$ 210 mm - 2.2 kW (3.6 kW boost)
4. Bridge Induction cooking zone 190 x 220 mm / 2.2 kW (3.6 kW boost)
5. Cooking zone 190 x 220 mm - 2.2 kW (3.6 kW boost)

Your induction hob

Control panel



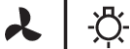
1. On/Off and Child lock touch key
2. Pause/Start touch key
3. Wi-Fi/connectivity touch key
4. Kitchen timer touch key
5. Controls for front left cooking zone
 - a. Cooking zone timer touch key + indication
 - b. Cooking zone key + display
 - c. PLUS programs touch key
6. Controls for rear left cooking zone
7. Extraction hood (linked) extraction touch key
8. Controls for middle cooking zone
9. Extraction hood (linked) lighting touch key
10. Controls for front right cooking
11. Controls for rear right cooking zone
12. Slide control

Explanation of the touch keys function

Touch key/slider	Description
 On/Off	Switching the hob on/off - The appliance can be switched on and off with the on/off key. Child lock - The hob can be locked and unlocked to prevent it from being accidentally switched on. To lock and unlock the hob, touch the power button for about 2 seconds.
 Pause/Start	Pause/Start The pause function can be used to pause the operation of the entire cooking hob for up to 10 minutes. This gives you time to safely clean the cooking hob without losing your settings.
 Wi-Fi	Wi-Fi - The cooking hob is equipped with a Wi-Fi module that allows the appliance to connect to a mobile device such as a smartphone or tablet. It offers to monitor the cooking hob status via the mobile device. It is not possible to remotely control, turn on, or turn off the cooking hob for safety reasons. - The monitoring function via mobile device shall not be used to directly replace the cooking process personal supervision on the cooking hob.
 Kitchen timer	Kitchen timer - The kitchen timer can be used independently of the cooking zones. - The kitchen timer does not switch off the cooking zone.
 Cooking zone timer	Cooking zone timer - The cooking zone timer can be used as a switch-off timer or a stopwatch. The stopwatch can start automatically or manually, depending on whether the 'Auto-Stopwatch timer' is switched on or off (see 'Settings' chapter). - The switch-off timer makes the cooking process easier by setting 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. You can switch off the acoustic signal by touching the cooking zone timer key or remove the pan; alternatively, it will switch off automatically after a while. You can set the switch-off timer independently for all cooking zones.
 Select a cooking zone	Select a cooking zone + display - Select a cooking zone. - Read the power set for the cooking zone on the display.

Your induction hob

Table continued from last page

Touch key/slider	Description
 Plus menu	'Plus menu' automatic cooking - This hob features automatic cooking functions. The actual performance of these functions depends greatly on the type of cookware used and certain other factors. - The automatic cooking functions work most accurately when using stainless steel pans with sandwich bottoms. - The automatic cooking functions work less accurately for cookware containing aluminium or multi-layer pans. - The use of cast iron and steel cookware is not recommended.
 Extraction hood (linked)	Operation linked extraction hood If you own a compatible Bluetooth-enabled hood, it can be connected to your induction hob. To pair and customize the behaviour of your hood, see the chapter 'Settings'.
 Slide control (12 settings)	Slider With the slider, you can: - Set a power level (when a cooking zone is selected). - Set a time (when the timer is selected). - Select a setting (in the user menu).

Program function explanation

PLUS menu programs.	Description
	Frying - With this function, you can cook vegetables, fish, bacon, meat, fried potatoes, or eggs in butter or oil. Grilling - This function is exclusively for Bridge Induction cooking zones, that are combined to a larger cooking zone. - Grilling is optimised for the ATAG induction accessories: grill plate and teppanyaki. This function also works with other cookware, but perhaps less accurately.
	Heating up/keeping warm With this function you can, for example, melt chocolate (45 °C), keep food warm (70 °C), simmer (94 °C) or bring it to boil (100 °C).

Hob recall function

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

The hob should be switched on again within 6 seconds. Pressing the Pause/Start key within 6 seconds will recall all settings before the appliance was last switched off.

Pan move function

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

Indications in the display

Cooking zone display	Description
12	Power level that is set for a cooking zone; 1 = low / 12 = high (12b = boost).
12b	Boost level active.
	No (suitable) pan on the cooking zone (pan detection symbol) or the pan is removed from the cooking zone.
	Residual heat indicator: The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show which cooking zones are hot after the cooking zone is turned off. Although the hob is switched off, the indicator will remain on as long as the cooking zone is hot! Avoid touching those cooking zones when this indicator is lit.  HOT SURFACE! Danger! Risk of burns.
Loc	Child safety lock is activated.
	Pause function active.

Induction cooking

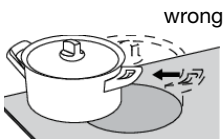
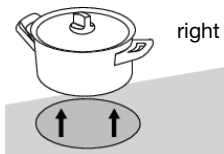


Induction cooking is fast

To start with, you will be surprised by the speed of induction cooking. Especially at higher settings, foods and liquids will come to a boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry. With induction cooking, there is no heat loss, and the handles stay cool.

The power level adjusts itself

In induction cooking, only the zone on which the pan is placed is used. If you use a small pan on a large zone, the zone will adjust the power to the pan's diameter. The power will thus be lower, and it will take longer before the food comes to a boil.



💡 INFORMATION!

- Grains of sand, salt, or sugar may cause scratches that are impossible to remove. Therefore, only put pans with a clean base on the cooking surface, and always pick pans up to move them.
- Do not use the hob as a worktop.
- Always keep the lid on the pan when cooking, in order to avoid energy loss.

Operation of the touch keys and sliders

- 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 move over the slider to increase or decrease the power.
- 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.
- Do not use any objects to operate the slider.

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 au bain-marie.

Fast

Thanks to the induction hob high power levels, bringing food to a boil is very quick.

Clean

The hob is easy to clean. Because the cooking zones do not get any hotter than the pans themselves, food spills are unlikely to burn into the glass.

Safe

The heat is generated in the pan itself. The glass top does not get any hotter than the pan. This means that the cooking zone is considerably cooler than a ceramic hob, for example.

Once a pan has been removed, the cooking zone cools down quickly.

Capacity distribution of cooking zones

Depending on the hob model, the cooking zones can affect each other. When several cooking zones are switched on simultaneously, the available 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.

Pans for induction cooking

Induction cooking requires a particular type of pan in terms of quality.

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

Only use pans that are suitable for electric and induction cooking with:

- a thick base of a minimum of 2.25 mm;
- a flat base.

TIP!

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

Suitable	Unsuitable
Special stainless steel pans	Earthenware
Class Induction	Stainless steel
Solid 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 as a result of overheating;
- heat enamelled pans slowly.

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

The diameter of the pan

The diameter of the bottom of the pan must be at least the value prescribed in below table.

Cooking zone	Minimum pan bottom diameter
ø 180 mm	ø 110 mm
ø 210 mm	ø 145 mm
190 x 210 mm	ø 145 mm
ø 260 mm	ø 145 mm

NOTE!

You will achieve the best results by using a pan with the same diameter as the zone. If a pan is too small, the zone will not work.

Pressure cookers

Induction cooking is very suitable for pressure cookers. The fast-reacting cooking zone brings the pressure cooker to pressure quickly. As soon as you switch off a cooking zone, the dish stops cooking immediately.

Pan detection

The hob automatically detects whether a suitable pot is on a cooking zone. If the hob is empty, the cooking zone is selected for the first pot placed and the cooking zone display lights up automatically. If there are further pots, the cooking zone display must then be selected manually.

Integrated pan recognition

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

Induction sounds

- **Ticking sound**

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

- **Pan makes sounds**

Pans can make some noise during 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.

- **Ventilator makes sounds**

To increase the lifespan and performance of the electronics, the appliance is equipped with fans. During intense appliance use, 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.

Dynamic Slide

The slider has more elements than, for example, cooking levels need to be displayed. As a result, the slider can be used in different positions. When controlling the leftmost cooking zone(s), the left 12 elements are in use, while the remaining elements are not visible. When controlling the middle cooking zone(s), the inner 12 elements are in use, and when controlling the rightmost one, the 12 elements are counted from the right. If the dynamic slider is switched off (see chapter 'Settings'), all cooking zones are controlled using only the inner 12 elements (central slider).

The slider is also used to set the extraction or lighting of a paired extractor hood. When the extractor is selected, the inner 4/5 elements are used as the slider for the extractor.

The slider can also be used to set the timer. Slide from the left to the right to set a time. Swiping across the slider can be used to speed up the setting in some cases.

Cooking settings

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

Level	Purpose
Use settings 1 - 5 to:	• simmer bouillon, • stew meats, • simmer vegetables, • melt chocolate, • poach, • melt cheese.
Use settings 6 - 9 to:	• complete the cooking of large quantities, • defrost hard vegetables, • fry thick slices of breaded meat.
Use settings 10 - 11 to:	• fry thick pancakes, • fry bacon (fat), • cook raw potatoes, • make breaded fish, • cook through fish, • fry thin slices of breaded meat.
Use setting 12 to:	• sear meats, • cook fish, • cook omelettes, • fry boiled potatoes, • deep fry foods.
Use setting boost to:	• bring liquids to a boil quickly, • shrink greens, • heat oil and fat, • wok.

Start Preparing

Two cooking modes are available:

1. Standard cooking with power levels.
2. Cooking with the PLUS menu

Standard cooking

1. Place a pan on a cooking zone.
 - *Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.*
2. Touch the on/off key to switch on the hob.



- *The hob automatically selects the first pan placed on it. The display of the cooking zone lights up.*
3. Touch the desired cooking zone key if the pan is not automatically selected.



- *A single audio signal sounds.*
 - *The slider lights up and gradually goes out.*
4. Set a higher or lower setting by sliding over the slide control with your finger or by tapping on the slide control.



- *The cooking zones have 12 settings. There is also a 'boost' setting.*
5. Touch the cooking zone key for 3 seconds to switch off the cooking zone.

NOTE!

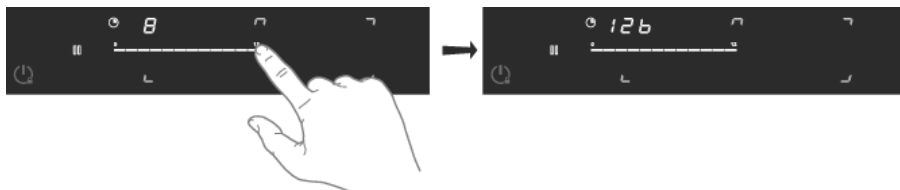
When no cooking zone is active for 60 seconds, the cooking hob will power off.

Operation

Boost

You can use the 'boost' function for cooking at the highest power level during a short time (max. 10 minutes). After the maximum boost time has passed, the power will be reduced to setting 12.

1. Place a pan on a cooking zone.
2. Touch level 12 of the slider or slide along level 12 to set the boost level. Touch level 12 twice if 'Auto Boost' is off (refer to chapter 'Settings').



- 1x scrolling text "booSt" and then "12b" appear in the display.

3. To deactivate the boost for the selected cooking zone, again touch level 12 on the slider.

NOTE!

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

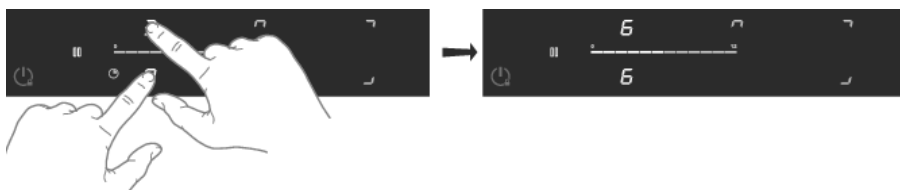
Bridge Induction zone

The Bridge Induction zones (the front and rear) can be linked together. This creates one large zone that can be used, for example, for a large fish pan or various pans at the same power.

- Pan position recognition is activated automatically after the appliance is switched on. When a pan is placed on the hob, the pan recognition function recognizes its position and automatically bridges the cooking zones depending on the size of the pan (only if the hob was already switched on).
- If the Bridge Induction zones are linked, the grill temperature (from the Plus menu function 'Grilling') can be used.
- Use a (fish) pan covering at least the middle of the Bridge Induction zones.

Connecting Bridge Induction zones

1. Place a large pan on both cooking zones so that both zones are well covered.
 - The zones are linked automatically if the **brd** (auto-connecting) function is active (consult chapter 'Settings').
2. Touch simultaneously the cooking zone keys of the front and rear cooking zones.



- The power level or temperatures are displayed simultaneously on both linked cooking zones.

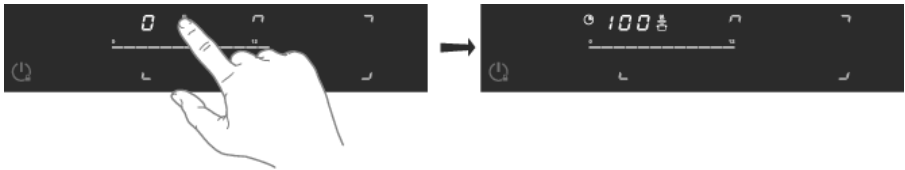
3. Use the slider of the front cooking zone to set the desired cooking setting for the linked cooking zones.
4. Touch both cooking zone keys again to unlink the cooking zones.

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 program's purpose.

The automatic cooking programs, up to 100-degree program, operate based on temperature measurements, which means heating times may vary depending on the amount in your pan. For optimal performance, choose a cooking zone equal to or slightly smaller than the diameter of your pan base. The following quantities per pan base diameter are recommended for the best performance: 160 mm (1 litre), 200 mm (2 litres), and 240 mm (3 litres). You can also use other quantities, but remember that this may affect performance.

1. Touch the PLUS programs key to select the program: keeping warm/heating up and grill.



2. Use the slider to select a plus program temperature (see table).
 - *Heating up/keeping warm indicator lights up.*
 - *At a selected temperature above 100 °C, the 'frying' indication comes on.*

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

For certain programmes, such as Heating up/keeping warm and Frying, confirmation is required after the heating phase ends and the food has been added. When the set temperature and the PLUS programme icon are flashing and an audible signal sounds, add the food to the pan. Then confirm by pressing the temperature indicator within 2 minutes. From that point on, the programme will maintain a constant temperature.

The hob is equipped with a power limiter. If the total power of operating cooking zones exceeds the maximum available amount of power, the power is automatically reduced. The display of the cooking zone who is being reduced in its power is first flashing; the level is then automatically reduced to the highest available power.

NOTE!

Always add water, a little oil or butter before starting a programme; never use an empty pan or pot.

Operation

Keeping warm and Heating up

Temperature (°C)	Use
45	melt chocolate
70	heating up/keeping warm
94	simmer vegetables
100	bring food or liquid to the boil quickly

NOTE!

If the cooking zone is hot, 'keep warm' and 'heating up' programs are unavailable.

Frying

Temperature (°C)	Use
140 / 160	fish, bacon, fried egg, vegetables in butter
180 / 200	schnitzel, sausages, jacket potatoes
220	wok

Grilling (Bridge Induction zones are connected)

Temperature (°C)	Use
160	fish, bacon, fried egg, vegetables in butter
180 / 200	schnitzel, sausages, jacket potatoes
220	wok

NOTE!

The correct operation of the automatic programmes depends heavily on the quantity, type of pan, starting temperature, and other factors.

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, without losing your settings.

Switching on the pause

At least one cooking zone must be active.

1. Touch the pause/start key.



- You will hear a short beep.
- The settings on all active cooking zones are reduced to setting 1 to keep food warm.
- All timer functions are paused.
- The pause key and slider flash.
- All keys are inactive except the pause and on/off-key.

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

Switching off the pause

1. Touch the pause/start key again within 10 minutes.
 - The hob continues to operate with the same settings.

Child lock

The cooking zones can be locked to prevent them from being switched on inadvertently.

1. Touch the on/off key to switch on the hob.
2. Touch the power key again for 2 seconds.



- The 'Loc' indication appears on the display and the hob controls are locked.
3. Proceed in the same way to unlock the controls.
 - The 'Loc' indication disappears from the display, and the hob controls are unlocked.

Time functions



Cooking zone timer

Every cooking zone has a cooking zone timer.

The cooking zone timer can be used in two different ways: as a stopwatch timer or a switch-off timer that switches off the corresponding zone. The timers cannot be used at the same time.

- The stopwatch timer can be used to check how long cooking has been done on a cooking zone.

Operation

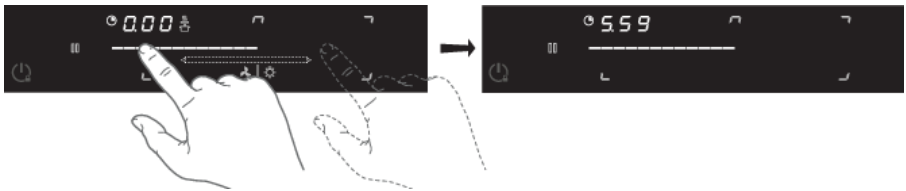
- Touch the cooking zone timer button to select the stopwatch timer. After a short delay, it starts counting.
 - If 'Auto-Stopwatch Timer' is on, the stopwatch timer will start counting immediately when a power level is set. The current value will not be visible until the stopwatch timer is selected.
 - If 'Auto-Stopwatch Timer' is off, the stopwatch timer will start counting after selecting it.
 - Switch off the 'Auto-Stopwatch timer' by touching the cooking zone timer key and then touching the key again for a long time. Touching the cooking zone timer key for a long time afterwards sets the stopwatch timer to 0.00.
- The switch-off timer can be used to automatically switch off a cooking zone.
 - When the time set on the timer expires, the cooking zone will automatically switch off and emit an audible signal.
 - Touch the timer to turn off the audible signal; otherwise, it will turn off automatically after a while. The timer can be set separately for all cooking zones.

Setting the switch-off timer

1. Touch the timer key of the desired active cooking zone.



- The timer key and '0.00' will flash on the cooking zone display unit.
2. Set the desired cooking time with the slider (see chapter 'Dynamic Slide').



3. If desired, repeat the same steps to set the timer for another active cooking zone.
 - *After the set time has elapsed, the alarm sounds, the key for the relevant cooking zone flashes and '0.00' flashes on the timer display.*
 - *The cooking zone is switched off.*
 - *To stop the alarm, touch the timer key, or remove the pan from the cooking zone.*

TIP!

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

Deactivating the cooking zone timer

1. Long touch the cooking zone timer key of the desired active cooking zone.
 - *The timer is switched off.*



Kitchen timer

The kitchen timer is not connected to a cooking zone. The kitchen timer does not switch off the cooking zone.

1. Touch the kitchen timer key.



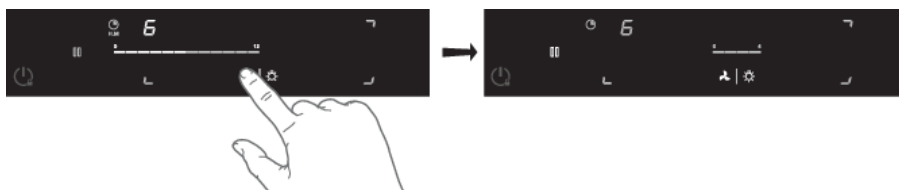
- *Set a kitchen time using the slider.*
- *The kitchen timer can be reset by touching the kitchen timer key for 3 seconds.*

Operation of the linked extraction hood

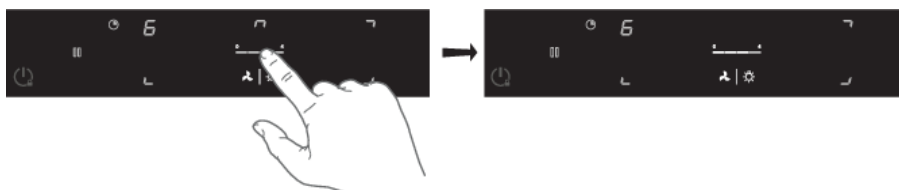
If you own a compatible bluetooth enabled hood, it can be connected to your induction hob. To pair and customize the behaviour of your hood see chapter 'Settings'. Parameter hth is used for pairing, while Hst and Hsc effect the behaviour of your hood so you can customize it according to your kitchen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

Switching extraction on and off

1. Touch the fan key to turn on the fan.



2. Touch the slider to set an extraction setting.



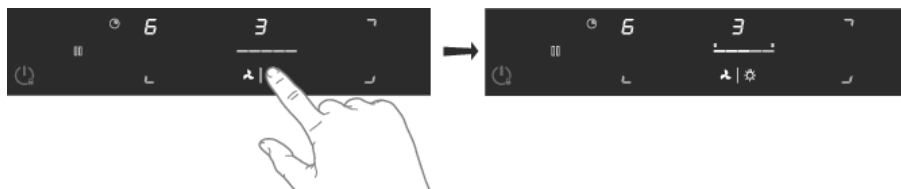
- *Depending on the hood model, the extraction level can be set between setting 1 to 4 or 5.*

3. To switch off the cooker hood, press and hold the 'Fan' key for 1 second.

Operation

Switching the light on and off

1. Touch the lighting key.



- *The light switches on at maximum strength.*
 - *The slider appears.*
2. Touch the slider to adjust the brightness.
 3. Long touch the illumination key to switch off the illumination.

Automatic extraction

The extraction module has three automatic extraction settings (see chapter 'Settings'):

- **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, when all cooking zones have cooled down, also be switched off.

Connecting the appliance to the ConnectLife-app.

ConnectLife is a smart home platform that connects people, devices and services. The **ConnectLife** application includes advanced digital services and carefree solutions that allow users to monitor and control appliances, receive notifications from a smartphone, and update software (supported features may vary depending on your appliance and the region/country in which you are located).

To connect your smart device, you need a home Wi-Fi network (only 2.4 GHz networks are supported) and a smartphone equipped with the application **ConnectLife**.

 **ConnectLife**



To download the **ConnectLife** application, scan the QR code or search for **ConnectLife** in your favourite app store.

1. Install the **ConnectLife** application and create an account.
2. In the ConnectLife application, go to the "Add device" menu and select the appropriate type of device. Then scan the QR code on the appliance's nameplate or on the additional sticker in the manual. You can also enter the AUID/SN code manually.
3. The application then guides you through the entire process of connecting the appliance to your smartphone.
4. Once a successful connection has been established, the appliance can be operated and monitored remotely via the mobile application.

Switching Wi-Fi on and off

The hob is equipped with a Wi-Fi module that allows the appliance to connect to the internet via your home network.

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

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 password ¹⁾.
- Your smart device's Bluetooth is turned on.

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 5 seconds to open the Wi-Fi menu.
 - Depending on the Wi-Fi state, there are 1 to 3 options available in the menu: **'Con'** to set up a connection, **'PAI'** to pair an additional user, and **'UnP'** to unpair all users.
2. Use the slider to choose an option (if more than one 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 **'Con'** in the Wi-Fi menu.
 - *The appliance is in "Connection Setup Mode" for 5 minutes.*
 - *The Wi-Fi key flashes.*
2. On the mobile app, start the process to 'Add appliances' and follow the instructions to set up the network.

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 **'PAI'** in the Wi-Fi menu.
 - *The appliance is in "Pairing Mode" for 3 minutes.*
 - *The Wi-Fi key flashes.*
2. On the mobile app, start the process to 'Add appliances' and follow the instructions to pair the appliance.

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

NOTE!

Already connected users can add additional users in the ConnectLife application by sharing the device.

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. Touch the Wi-Fi key for 3 seconds.
2. Select option '**UnP**' 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 ('Unpair').*

Switching off Wi-Fi

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

Reactivating Wi-Fi after switching off

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.*

Firmware Update

Equipped with a Wi-Fi module, the hob can receive updates (e.g. enhanced features or safety-related updates) from the appliance's firmware.

To start the update process, the cooking hob needs to have the **FoA** setting set to on in the settings menu (see "Settings"). This confirms your presence at the cooking hob. After 10 min, this setting is automatically reset to off.

After enabling the **FoA** setting on the hob, start updating from the 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, you cannot use the hob. The hob will restart several times and will not respond for periods. Make sure that the power supply and the Wi-Fi connection are not interrupted during the update.

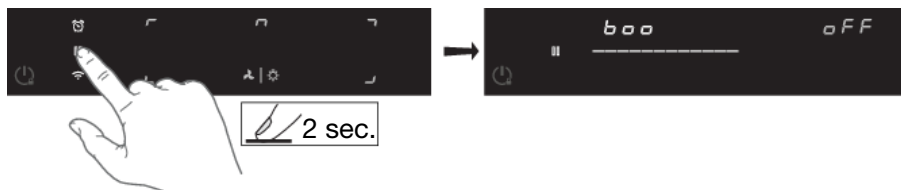
If the update fails, the hob will remain on the previous firmware version and operate as usual. Try again after a short period of time. If the update continues to fail, please get in touch with the service department for further assistance.

If the hob is not responding after updating, it may not have completed the update. Wait for the update process to complete. If the hob still does not respond after a while, please contact the service department for further assistance.

Settings

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

1. Make sure all cooking zones are switched off.
2. Touch the pause button for 2 seconds.

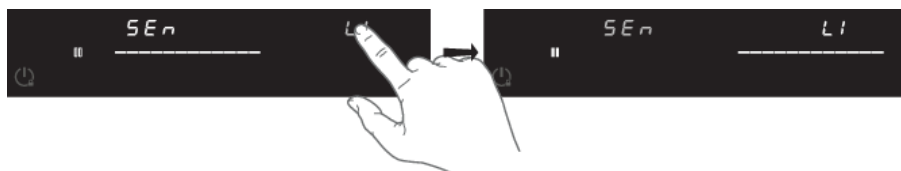


- The settings menu opens.
- The initial setting and status appear in the displays.

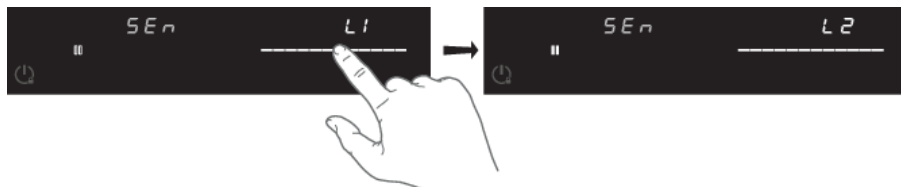
3. Select another setting with the slider.



4. Select the status.



5. Set a new status using the slider.



6. Save the setting (only 'Con') by long touching the cooking zone key.
 - To exit the menu, touch the pause key.

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

boo - Auto boost Automatic Boost activation	If enabled, the boost level is activated automatically when level 12 is switched on. If off, boost is activated by selecting power level 12 and then long-selecting level 12 again.
brd - Auto bridge Automatic coupling	While on, when a new pan is detected on two connected Bridge Induction cooking zones, the cooking zones are automatically connected into one big cooking zone. While off, connecting must be done manually by pressing on the sliders of two Bridge Induction cooking zones at the same time.
SEL - Auto Select Auto select	You can choose whether (on) or not (off) the slider will automatically appear when the first pan is placed on the hob. • on • off
dES - Auto deselect Auto deselect	Choose whether (on) or not (off) automatic closing of the slider after 6 sec of not being used. When 'DES' is set to 'off', the slider must be closed manually. • on • off
dYn - Dynamic Slide Dynamic Slide	Choose to use (on) or not (off) the dynamic slider. If 'dYn' is off, the slider always appears in the middle. • on • off
rEC - Move and recover function Move and recovery function	While on, the recovery function is active and, settings can be moved from one cooking zone to the other when a pan switches position.
dEt - Pan Detection Time-out Pan detection time-out	Set the time for how long the hob should detect if a pan is placed on the cooking zone. • 0.01 (standaard) = 1 min • 0.10 = 10 min
Atl —'Auto-Stopwatch-timer' Automatic Stopwatch-timer	• If 'Auto-Stopwatch Timer' is on, the stopwatch timer will start counting immediately when a power level is set. The current value will not be visible until the stopwatch timer is selected. • If 'Auto-Stopwatch Timer' is off, the stopwatch timer will start counting after selecting it.
Cdn - Timer Countdown Countdown timer start	Set the time when the timer should start counting down: • Off (timer does not count down) • 0.20 (20 seconds before end of set time) • 1.00 (60 and 20 seconds before end of set time)

Settings

Table continued from last page

The following settings are available (depending on the model).	
	5.00 (300, 60 and 20 seconds before end of set time)
ACL - Auto child lock Auto child lock	While on, the hob is automatically locked at every switch off.
Snd - Sound volume Sound volume	Sound volume has 4 different options. L3 (high), L2 (medium), L1 (low), off (only error and alarm sounds).
SEn - Key sensitiveness Key responsiveness	Key responsiveness has 3 different speed options. L3 (quick), L2 (medium), L1 (slow).
hth - Hob-to-hood pairing (Bluetooth) Hood control	If you own a compatible cooker hood with Bluetooth, you can pair it with your induction hob! To do this, set this parameter to on. The cooker hood control icons will start flashing. You now have 5 minutes to activate the pairing on your cooker hood. Once the cooker hood is paired with your induction hob, the icons of the cooker hood control will stop flashing.
hSt - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Hood Start Level	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.
hSc - Hob-to-hood (Synchro Control, response Level) Hood response Level	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.
hSP - Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Hood Stop Level	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.
Flr - Display firmware version Firmware version	To display the current software versions of the hob. The UI software version will be shown .
FoA - Firmware update over the air Firmware update via Wi-Fi	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. To start the firmware update via the app, set this setting to 'on' to confirm your login to the hob. More information can be found in the 'Wi-Fi' chapter. After 10 minutes, this setting is automatically set to 'off'.

Table continued from last page

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

Con - Connection power
Current limiter
(connection to power grid)

⚠ WARNING!

A registered and qualified installer must set the current limiter to match your connection and circuit breakers. Please read the safety regulations and the installation instructions carefully.

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 will cause a reduced performance of the induction hob.

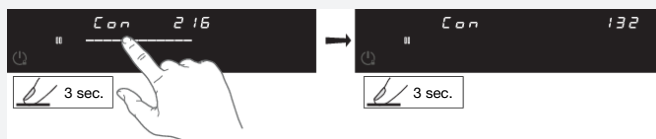
The number left of the dot represents the number of connected phases, while the number right of the dot represents the electrical current per phase in Ampere.

⚠ WARNING!

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.

NOTE!

To prevent unintentional adjustment of the 'Con - connected power', Con setting must be confirmed when changed by touching the cooking zone key for 3 seconds. A change without confirmation will not be implemented!



dE - Demo mode
Demo Mode for Dealer Showrooms

In demo mode, the appliance will act as usual, without the possibility to heat the cookware.

When demo mode is active, this is briefly indicated by 'dE' after the device is switched on.

Without any user interaction, the appliance will automatically switch off after 10 minutes.

Maintenance

Cleaning glass top

After each use, wait for the glass ceramic surface to cool down and clean it. Otherwise, all remaining impurities will burn onto the hot surface the next time you use the hob.

For regular maintenance of the glass ceramic hob, use special care products that create a protective film on the surface to prevent the dirt from sticking onto it.

Before each use of the glass ceramic surface, wipe off the dust or any other impurities that could scratch the surface, from both the hob and the pan bottom.

💡 INFORMATION!

Steel wool, coarse cleaning sponges, and abrasive powders may scratch the surface. The surface may also be damaged by aggressive spray cleaners and unsuitable liquid cleaners.

Signage may be worn when using aggressive or abrasive cleaners or cookware with coarse or damaged bottom.

Use a damp soft cloth to remove minor impurities. Then, wipe the surface dry.

Remove water stains with a mild solution of vinegar. However, do not use this solution to wipe the frame (only with some models) as it may lose its sheen. Do not use aggressive spray cleaners or descaling agents.

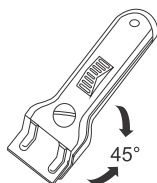
Use special glass ceramic cleaners for stubborn dirt. Observe the manufacturer's instructions. Be sure to thoroughly remove any cleaner residues after the cleaning process as they may damage the glass ceramic surface when the cooking zones heat up.

Remove stubborn and burnt residues with a scraper. Be careful when handling the scraper to prevent injury.

Immediately remove any sugar or sugar-laden food from the glass ceramic hob using a scraper, even if the hob is still hot, as sugar may permanently damage the glass ceramic surface.

💡 INFORMATION!

The scraper is not included in appliance equipment.



💡 INFORMATION!

Only use the scraper when dirt cannot be removed with a wet cloth or special cleaners for glass ceramic surfaces.

Hold the scraper at the correct angle (45° to 60°). Gently press the scraper against the glass and slide it over the signage to remove the dirt. Make sure the plastic handle of the scraper (in some models) does not come into contact with a hot cooking zone.

TIP!

Activate the child lock before cleaning the hob.

Daily cleaning

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you clean the hob immediately after use.
- For daily cleaning, a damp cloth with a mild cleaning agent is best.
- Dry off with kitchen paper or a dry tea towel.

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent, washing-up liquid, for example.
- Remove water circles and limescale with cleaning vinegar.
- Traces of metals (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special products are available for this.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar are also best removed with a glass scraper.

NOTE!

- Never use abrasives. These leave scratches in which dirt and limescale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

TIP!

Consult the website for additional maintenance and cleaning instructions!

Troubleshooting

General

NOTE!

If you see a crack or tear (however small) in the glass plate, immediately switch off the hob and disconnect it from the power supply (unplug it from the socket-if any).

Then contact the Service Department.

Troubleshooting table

If your hob does not work properly, it does not always mean that it is defective. Make sure to check the points mentioned below in the table, or visit our website for more information.

Induction zones

Symptom	Possible cause	Solution
Characters appear in the displays when the appliance is connected for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling down.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and disappears after the hob has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. A soft ticking sound can also occur at lower settings.	Normal operation.
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.
The pans make noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	This is normal for certain pans, particularly at high settings. This is not harmful to the pans or the hob.
You have switched a cooking zone on, but the display keeps flashing.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 12 cm.	Use a suitable pan (see chapter 'Pans for induction cooking').
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch off the signal by pressing the cooking zone key on the timer.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).

Table continued from last page

Symptom	Possible cause	Solution
Zone stops unintended and residual heat indicator is shown.	Zone is overheated.	After the hob has cooled down, cooking can be continued.
A fuse blows when the hob is connected to the electrical power mains.	The appliance is incorrectly connected.	Check the electrical connections.
The ceramic glass plate broke.		Disconnect the device from the power supply. Contact your installer. Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.

Error codes

Symptom	Possible cause	Solution
Error codes F0 to F7 and FC.	Defective generator.	Disconnect the device from the mains, wait 10 seconds and reconnect. Contact the technician if the error code does not disappear.
Error codes Fc	Appliance overheated.	Let the appliance cool down and start cooking again.
Error code FC02	The appliance has been connected incorrectly and/or the mains voltage is too high.	Have your connection changed.
Error codes Fc01, FC04, FC08 , FC10 and FH	Control panel error	Disconnect the device from the mains, wait 10 seconds and reconnect. Contact the technician if the error code does not disappear.
Error codes FJ	Mains voltage is too low.	Contact your energy supplier.
Error codes F9	Air circulation not good.	Make sure the venting holes under the cooking plate are open.
Other error codes.		Contact the service department.

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 turned off.	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.	The home network is not on 2.4 GHz, the network is hidden, or the 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 to the appliance.
Cooking hob is shown disconnected on the mobile app	Wi-Fi is disabled or home network issues.	Ensure that Wi-Fi is enabled, and the internet connection of your home network is working. Repeat the connection setup if necessary.
Other Wi-Fi problem.	Different causes.	First disable the Wi-Fi and enable it again. Check that the internet connection in your home network is working. Repeat the connection setup if necessary. 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.

Error code	Symptom	Possible cause	Solution
E7	E7 appears on display after setting up the Wi-Fi connection.	Failed to connect to Wi-Fi network.	Try to connect the device to your network again. Make sure that new devices can connect to the network (e.g. MAC address filtering is disabled).

Compliance information

Radio equipment type	HL3215STG HLW3215-TG HLW3215-TG01
Wi-Fi	
Operating frequency range	2.412GHz - 2.472GHz
Maximum output power	≤10 dBm/MHz (EIRP) (Antenna gain 10 dBi)
Maximum antenna gain	Gain: 0 dBi
Bluetooth	
Operating frequency range	2.402 GHz - 2.4800 GHz
Carrier Output	6 dBm (≤10 dBm)
Emission type	F1D

The company declares that the device with the function Connectlife complies with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EU. The detailed Declaration of Conformity can be found at the web address <https://auid.connectlife.io> on the page of your device among the additional documents.

Installation

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.

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 105 °C.
- The worktop into which the hob is fitted should be flat.
- 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.
- 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 supply cord 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 H05VV-F 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.

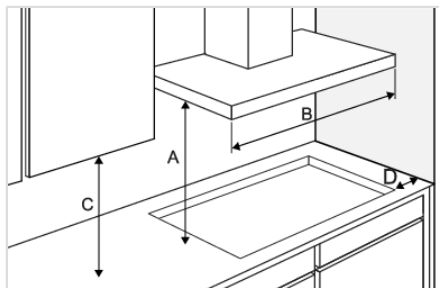
Service

- 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.

Installation

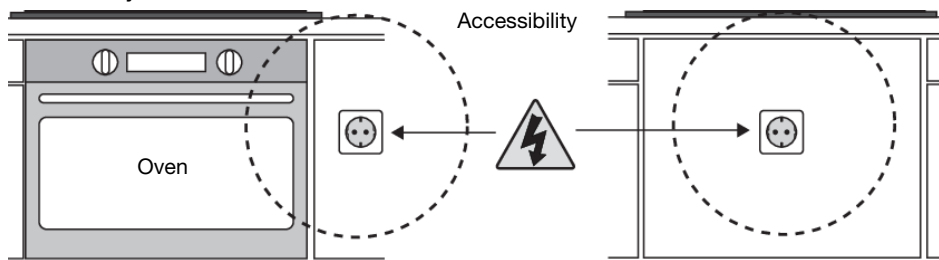
Preparations for installation

Free space around the appliance



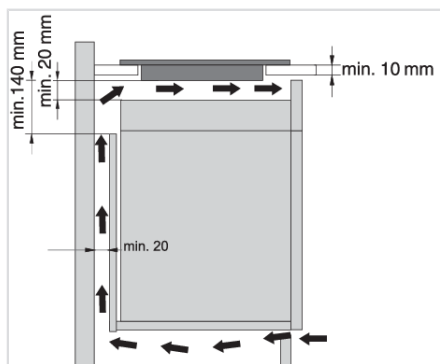
A (>mm)	B (>mm)	C (>mm)	D (>mm)
= 650	= 900	= 450	= 50

Accessibility



Air vents in the lower kitchen cabinet

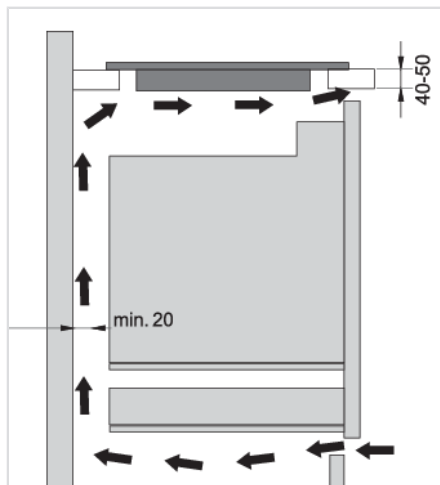
Normal operation of the induction cooking hob electronic components requires sufficient air circulation.



Lower cabinet

- In the cabinet's rear wall, there must be an opening with a height of at least 140 mm along the entire width of the cabinet.

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.



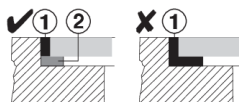
Lower cabinet with an oven

- 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.
- If other appliances are installed under the induction cooking hob, we cannot guarantee their correct operation.

Flush-mount

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. The appliance may only be installed into a countertop made of other materials after you have consulted the countertop manufacturer and obtained his express approval. Internal dimension of the basic unit should be at least equal to the internal cutout for the appliance. This will allow simple removal of the appliance from the countertop. Attach sealing tape along the perimeter of the bottom of the glass panel.

Install the appliance (see 'Installation') and connect the appliance to the mains power supply (see instructions for connecting the appliance). Test the operation of the appliance before applying the seal. Seal the groove between the appliance and the kitchen worktop with a silicone sealant. The silicone sealant used to seal the appliance must be temperature-resistant (to at least 160 °C). Smooth out the silicone sealant using suitable tools. Observe the instructions for use of the selected silicone sealant. Do not switch on the appliance until the silicone sealant has dried completely.

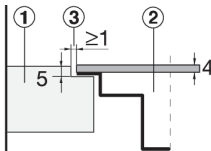


1. Silicone sealant, 2. Sealing tape

Installation

NOTE!

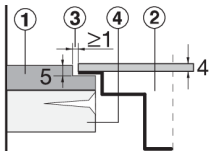
Pay particular attention to built-in dimensions with (natural) stone countertops. When choosing the silicone sealant, observe the countertop material and consult the countertop manufacturer. Use of inappropriate silicone sealants can result in permanent discolouration of some parts.



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

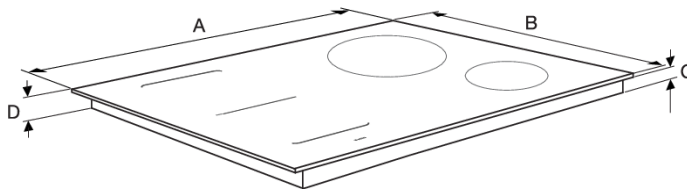
- 1. Countertop
- 2. Appliance
- 3. Slot
- 4. Wooden frame, thickness 16 mm

⚠ WARNING!

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

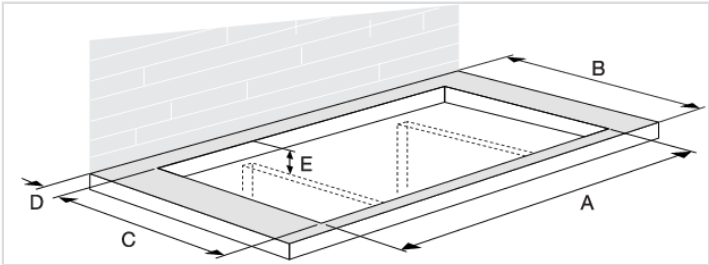
Built-in

Appliance dimensions



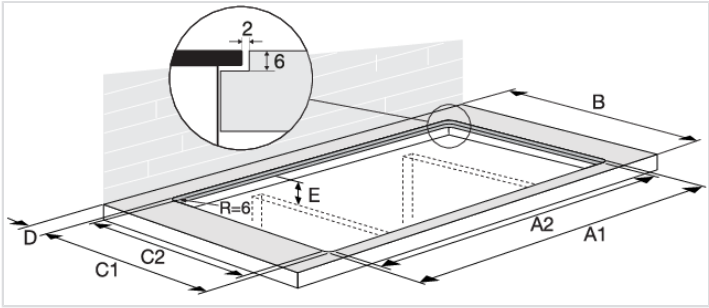
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
HI86xxx	600	520	46	50
HI87xxx	700	520	46	50
HI88xxx	800	520	46	50
HI89xxx	900	520	46	50

Cut-out in the worktop



	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
HI86xxx	560	Min. 600	490	Min. 40	Min. 60
HI87xxx	560	Min. 600	490	Min. 40	Min. 60
HI8847x	750	Min. 600	490	Min. 40	Min. 60
HI8857x	780	Min. 600	490	Min. 40	Min. 60
HI89xxx	860	Min. 600	490	Min. 40	Min. 60

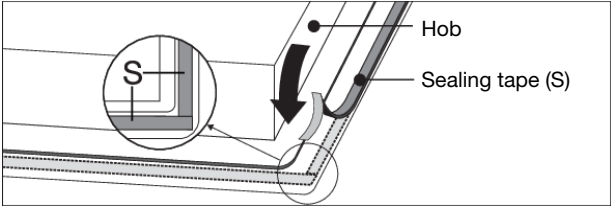
Cut-out in the worktop (flush)



	A1 (mm)	A2 (mm)	B (mm)	C1 (mm)	C2 (mm)	D (mm)	E (mm)
HI86xxx	604-605	560	Min. 600	524-525	490	Min. 40	Min. 60
HI87xxx	704-705	560	Min. 600	524-525	490	Min. 40	Min. 60
HI8847x	804-805	750	Min. 600	524-525	490	Min. 40	Min. 60
HI8857x	804-805	780	Min. 600	524-525	490	Min. 40	Min. 60
HI89xxx	904-905	860	Min. 600	524-525	490	Min. 40	Min. 60

Installation

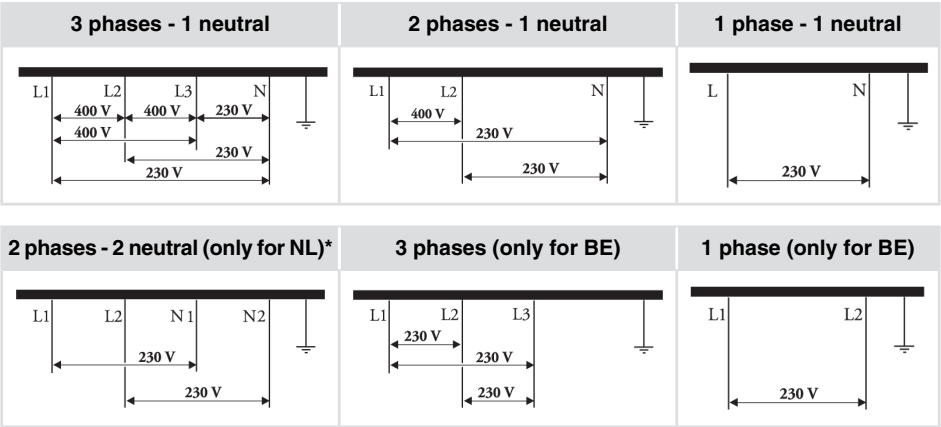
Sealing tape



Electrical connection

Determining the existing electrical connection

- 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.
- Check the voltages present as indicated in the diagrams below.

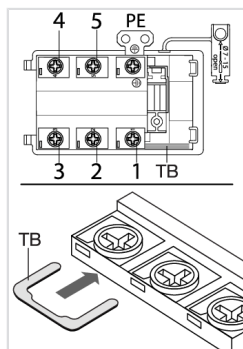


*The 2 phases (L1 and L2) should be secured by only one and the same earth leakage breaker. Running L1/N1 through a different earth leakage breaker than L2/N2 is not allowed.

Connection diagram

NOTE!

Consult the wiring diagrams on the bottom of the appliance.



1. Open the cover of the connection terminal box.
2. Run the power cord through a cord strain relief (clamp) which protects the cable from being pulled out.
3. Connect the wires according to your type of appliance.
4. Make the necessary connections between the terminals using the supplied terminal bridges (TB). The terminal bridges are located in the connection box.

Power limiter

See chapter 'Settings', under Con - power limiter to set the parameter. This parameter must be set before placing a pan on the hob or activating a cooking zone.

⚠ WARNING!

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

Some automatic cooking functions are disabled if the appliance power limiter is set to a lower value. Refer to the table below.

Phase	IMax (A)	Grilling	Frying	Boiling	Simmer	Keep warm	Melting
3 Phases	16	x	x	x	x	x	x
	13	x	x	-	x	x	x
	10	-	-	-	x	x	x
	6	-	-	-	x	x	x
2 Phases (2 and 3 interconnected)	16	x	x	x	x	x	x
	13	x	x	-	x	x	x
	10	-	-	-	x	x	x
	6	-	-	-	x	x	x

Installation

Table continued from last page

Phase	IMax (A)	Grilling	Frying	Boiling	Simmer	Keep warm	Melting
1 Phase (1, 2 and 3 interconnected)	40	x	x	x	x	x	x
	35	x	x	x	x	x	x
	32	x	x	x	x	x	x
	25	x	x	x	x	x	x
	20	x	x	x	x	x	x
	16	x	x	x	x	x	x
	13	x	x	-	x	x	x
	10	-	-	-	x	x	x
	6	-	-	-	x	x	x

NOTE!

Setting a lower value of the power limiter parameter will cause a reduced performance of the induction hob.

See the connection diagrams for the voltage between the phase and neutral conductors and voltage between the phase conductors.

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

Power limiter configuration	Connection type	Power cord Type	Number and cross section of Power cord wires
3x16 A / 3x13 A / 3x10 A / 3x06 A	3 phases - 1 neutral	H05V2V2-F	5 x 1.5 mm ²
2x16 A / 2x13 A / 2x10 A / 2x06 A	2 phases - 1 neutral	H05V2V2-F	4 x 1.5 mm ²
2 x 16 A	2 phases - 2 neutral (only for NL)	H05V2V2-F	5 x 1.5 mm ²
3 x 16 A	3 phases (only for BE)	H05V2V2-F	4 x 1.5 mm ²
2 x 32 A	2 phases - 1 neutral	H05V2V2-F	4 x 4.0 mm ²
1x32 A / 1x25 A	1 phase - 1 neutral	H05V2V2-F	3 x 4.0 mm ²
1x20 A	1 phase - 1 neutral	H05V2V2-F	3 x 2.5 mm ²
1x16 A	1 phase - 1 neutral	H05V2V2-F	3 x 1.5 mm ²

Connecting & testing

- Connect the appliance to the power supply with a plug. The socket must be earthed. The nominal voltage and frequency required for the appliance are shown on the appliance's type plate/label with basic information.
- Test if the appliance operates correctly.
- For flush mounting, seal the hob (see 'Flush-mount installation into the worktop').

Removing the built-in appliance

Disconnect the appliance from the power mains and disconnect it from the discharge duct. Use a suitable tool to remove the silicone seal from around the edge. Remove the appliance by pushing it upwards from the bottom.

NOTE!

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

Environmental aspects

Disposal of the appliance and packaging

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

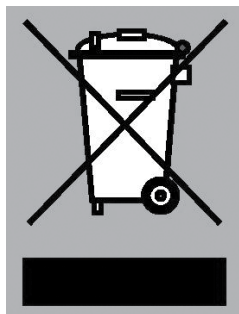
The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);

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

WARNING!

Never allow children to play with packaging material due to the danger of injury or suffocation. Store the packaging material safely or dispose of it in an environmentally-friendly way.



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

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

NOTE!

Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.



Declaration of conformity

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.

This image shows a single page of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

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



941139-a4



We reserve the right to make changes.