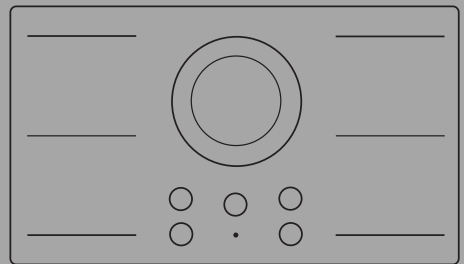


ASKO

Inspired by Scandinavia



GEBRUIKSINSTRUCTIES

Inductiekookplaat

NL

HID144/654/754/865MC

HID925/945/956MC

HID352/654/754GC

HID824/956/965GC

HID144/754/865MFC

HID925/956MFC

Inhoudsopgave

Veiligheid	4	Koken met Celsius°Cooking™	29
Inleiding	9	Koken met Celsius°Cooking™-kookgerei en	
Geachte klant	9	Hestan Cue-programma's	30
Uw kookplaat	11	Stapsgewijze kookgids op	
Inductiekookplaat	11	CelsiusCooking.com	34
Gebruik	12	Bediening afzuigkap	35
De aanraaktoetsen gebruiken	12	ConnectLife en Wi-Fi	36
Inductiekoken	12	ConnectLife -app en Wi-Fi-verbinding	36
Hoe werkt inductie	13	Firmware-update	39
Energiebeheer	13	Instellingen	40
Pannen	15	Onderhoud	43
Geluiden bij inductie	17	Reiniging	43
Instellingen vermogensniveau	18	Problemen verhelpen	44
Bedieningspaneel	19	Algemeen	44
Indicaties op het display	20	Problemen met wifi oplossen	46
Bediening	21	Installatie	47
De kookplaat in-/uitschakelen	21	Veiligheid	47
Kinderslot	21	De kookplaat inbouwen	50
Koken	22	Ventilatieopeningen in de onderkast	52
Standaard koken	22	Verzonken montage in het werkblad	53
Verplaatsfunctie	23	Montage van de schuimrubberen	
Automatische overbrugging van		afdichting	57
kookzones	23	Elektrische installatie	58
Chef-modus	23	De kookplaat aansluiten op de netvoeding ..	58
Pauze	24	Aansluiting	58
Herstelfunctie	24	Stroombegrenzer	65
Tijdfuncties	25	Milieuaspecten	66
Hete kookzone	26	Verpakking en apparaat afvoeren	66
Beveiliging tegen oververhitting	26	Nalevingsinformatie	67
Koken met het PLUS-menu	27		

In deze gebruiksaanwijzing vindt u informatie over de installatie en het veilige gebruik van het apparaat.

Ga voor uitgebreidere instructies en tips naar <https://global.asko.com/customer-care/manuals> of scan de QR-code. De QR-code is te vinden op de onderkant van het apparaat, in de meegeleverde documenten of (indien beschikbaar) in de beknopte handleiding.

WAARSCHUWING!

Lees eerst de veiligheidsinstructies voordat u het toestel gaat gebruiken!

Algemene veiligheidsinstructies

Het apparaat is niet geschikt om te worden aangestuurd met externe timers of afzonderlijk verkrijgbare systemen voor bediening op afstand.

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

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

VOORZICHTIGHEID!

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

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

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

Brandgevaar!

Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookzones.

Huishoudens met kinderen en mensen met speciale behoeften

Kinderen, ouder dan acht jaar, en personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of geestelijke vermogens of met gebrekkige kennis en ervaring mogen het apparaat alleen onder toezicht gebruiken, of alleen als ze aanwijzingen hebben gekregen voor een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat mogen niet zonder toezicht worden uitgevoerd door kinderen.

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

 WAARSCHUWING!

WAARSCHUWING: het apparaat en bereikbare onderdelen ervan worden tijdens gebruik heet. Let altijd goed op dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan acht jaar uit de buurt van het apparaat, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

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

WAARSCHUWING: bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik heet. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat, om brandwonden en ander letsel te voorkomen.

Gevaar voor elektrische schokken!

WAARSCHUWING!

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

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

WAARSCHUWING: brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.

In de vaste bedrading moet een mogelijkheid worden voorzien om het apparaat uit te schakelen, en dit in overeenstemming met de geldende regels voor elektrische bedrading.

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van de ruimte of het drogen van huisdieren, papier, stoffen of kruiden, aangezien dit kan leiden tot letsel of brand.

Het apparaat mag alleen op het elektriciteitsnet worden aangesloten door een bevoegde onderhoudstechnicus of een deskundige. Manipulatie van het apparaat of reparatie door niet-professionele monteurs kan leiden tot ernstig letsel of schade aan het product.

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

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

Het gebruik van de glaskeramische kookplaat als opbergruimte kan leiden tot krassen in andere beschadigingen aan de kookplaat. Verhit nooit voedsel in aluminiumfolie of in

plastic bakjes op de kookplaat. Dergelijke folie of bakjes kunnen smelten, wat kan leiden tot brand of beschadiging van de kookplaat.

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

WAARSCHUWING!

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

Temperatuurbeveiliging

De temperatuur van bepaalde onderdelen van de kookplaat wordt continu gecontroleerd door een sensor. Elke kookzone is voorzien van een dergelijke sensor, die continu de temperatuur van glaskeramische kookzone meet om risico op oververhitting te voorkomen wanneer een pan droogkookt. Als de temperatuur te hoog wordt, wordt het vermogen automatisch verlaagd of wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

Kooktijdbegrenzer

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

Afhankelijk van de gekozen instelling wordt de kooktijd als volgt begrensd:

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

Veiligheid

Instelling	De kookzone wordt automatisch uitgeschakeld na:
11 en 12	1 uur

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

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

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

LET OP!

Kookzone-gerelateerde timers hebben voorrang op de kooktijdbegrenzer.

Geachte klant

Welkom bij onze groeiende Celsius Cooking-familie!

We zijn trots op onze apparaten. We hopen dat dit apparaat vele jaren een gewaardeerde en betrouwbare hulp zal zijn.

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 apparaat kunt zorgen.

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

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

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

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


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

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

Veel kookplezier!

Inleiding

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

 **INFORMATIE!**


Informatie, advies, tip of aanbeveling

 **WAARSCHUWING!**


Waarschuwing – algemeen gevaar

 **ELEKTRISCHE SCHOK!**

Waarschuwing – elektrische schok

 **HEET OPPERVLAK!**

Waarschuwing – gevaar heet oppervlak

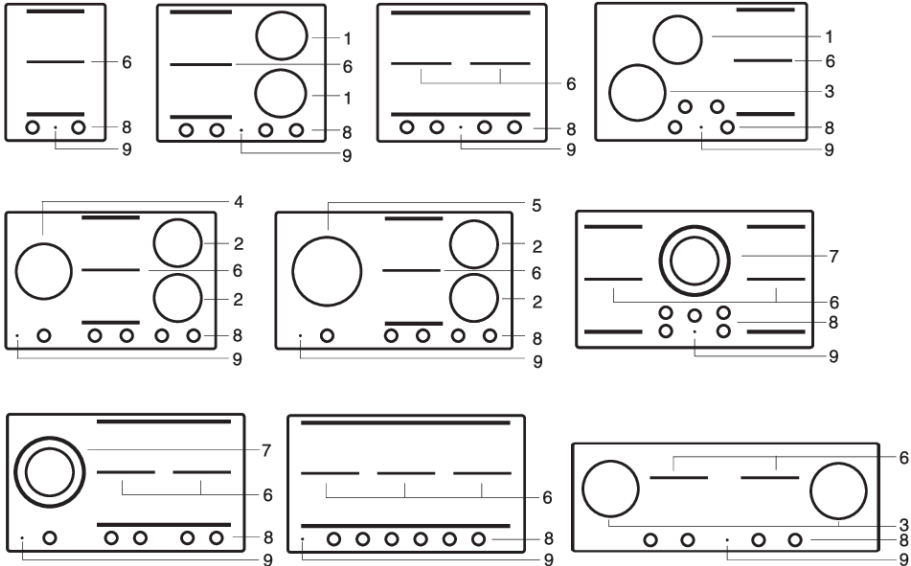
 **BRANDGEVAAR!**

Waarschuwing – brandgevaar

Inductiekookplaat

(afhankelijk van het model)

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



1. Kookzone \varnothing 18 cm - max. 1.85 kW / 3.0 kW (boost)
2. Kookzone \varnothing 18 cm - max. 1.4 kW / 3.0 kW (boost)
3. Kookzone \varnothing 21 cm - max. 2.3 kW / 3.7 kW (boost)
4. Kookzone \varnothing 21 cm - max. 2.3 kW / 3.0 kW (boost)
5. Kookzone \varnothing 26 cm - max. 2.6 kW / 3.7 kW (boost)
6. Twee onafhankelijke kookzones van 18 x 22 cm, die met elkaar kunnen worden verbonden met de BRIDGE-functie - Max. 2,3 kW/3,7 kW (boost)
7. Kookzone dubbele ring:
 - \varnothing 18 cm - max. 1.85 - 3.0 kW (boost)
 - \varnothing 26 cm - max. 2.60 - 5.5 kW (boost)
8. Bedieningspaneel (alleen zichtbaar bij ingeschakelde kookplaat)
9. Aan/uit-aanraaktoets

💡 INFORMATIE!

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

De aanraaktoetsen gebruiken

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

Inductiekoken

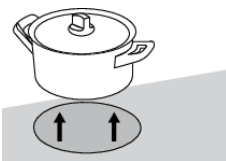
Inductiekoken is snel

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

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



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



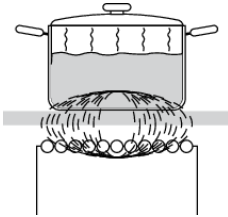
Let op

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

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



Hoe werkt inductie



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

Comfortabel

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

Snel

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

Schoon

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

Veilig

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

Energiebeheer

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

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

Gebruik

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

Pannen

Pannen voor inductiekoken

Voor inductiekoken zijn pannen van een bepaalde kwaliteit vereist.

WAARSCHUWING!

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

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

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

INFORMATIE!

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

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

WAARSCHUWING!

Wees voorzichtig met geëmailleerde plaatstalen pannen:

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



WAARSCHUWING!

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

Minimale pandiameter

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

Snelkookpannen

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

Pandetectie

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

Geïntegreerde panherkenning

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

Grillplaten

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

Geluiden bij inductie

Een tikkend geluid

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

Pannen maken geluid

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

De ventilator maakt geluid

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

Instellingen vermogensniveau

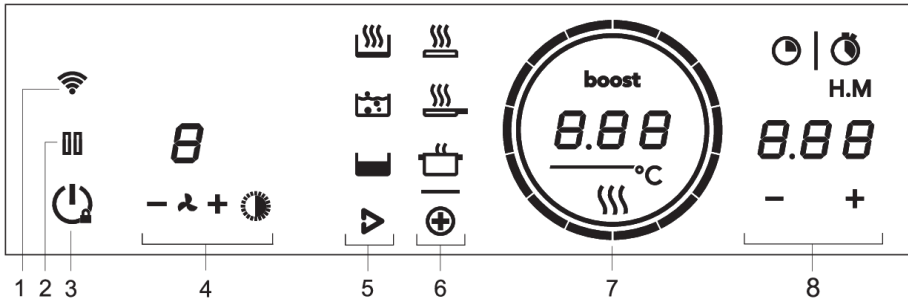
Aangezien de standen afhankelijk zijn van de hoeveelheid en samenstelling van het gerecht in de pan, geldt de onderstaande tabel alleen als richtlijn.

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

Vermogensverdeling van kookzones







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

(lay-out van gebruikersinterface hangt af van model)

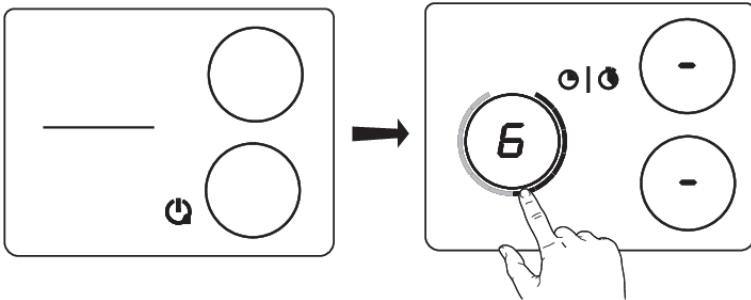


1. Wi-Fi/Connectivity
2. Pauze
 - Toetsvergrendeling voor reiniging
 - Pauzeren en koken hervatten
3. Aan/Uit
 - Kinderslot
4. Bediening afzuigkap
 - Min
 - Ventilator
 - Plus
 - Verlichting
 - Display
5. Hestan Cue
 - Opwarmen en bakken
 - Koken met water
 - Slow cooking of sous vide
6. PLUS-programma's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

Indicaties op het display

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

De kookplaat in-/uitschakelen

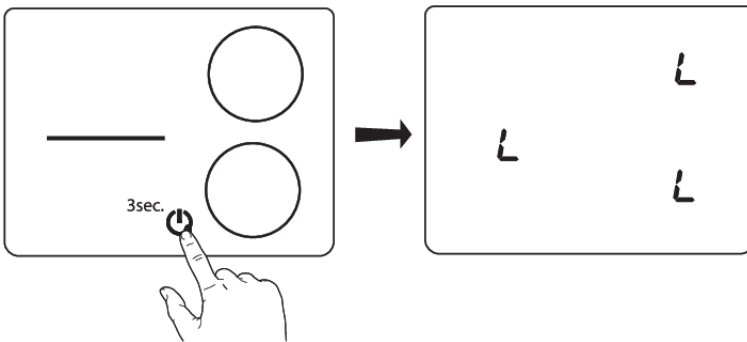


Raak de aan/uit-toets  aan om de kookplaat in te schakelen. Er klinkt een korte pieptoon. De ringen op alle sliders lichten op; vervolgens gaat de slider geleidelijk aan uit. De slider blijft alleen branden van de geselecteerde kookzones waarop u pannen hebt geplaatst. Wanneer de pan wordt verwijderd,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




INFORMATIE!

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

Kinderslot



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

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

Bediening

INFORMATIE!

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

Koken

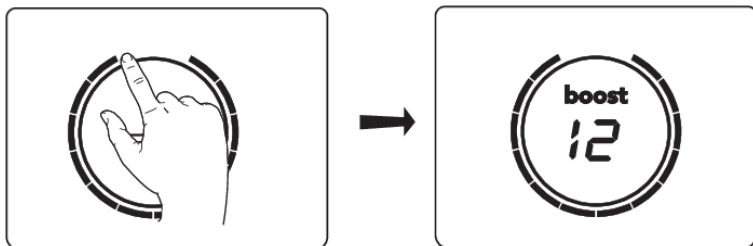
Er zijn drie bereidingsmodi beschikbaar:

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

Standaard koken

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

Boost



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

Boost activeren

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

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

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

Boost deactiveren

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

INFORMATIE!

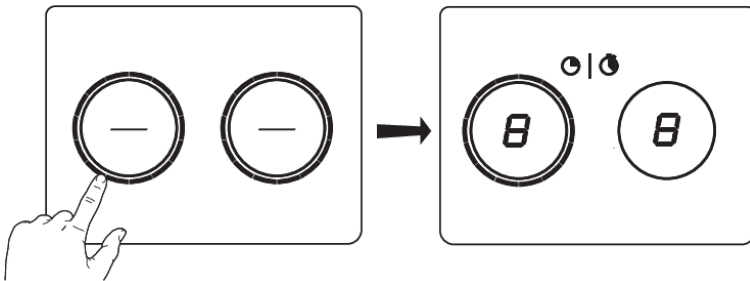
Om oververhitting te voorkomen, kan het elektronische regelsysteem automatisch de boost voortijdig uitschakelen en het vermogensniveau verlagen tot 12.

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

Verplaatsfunctie

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

Automatische overbrugging van kookzones



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

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

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

Chef-modus

(Alleen bij de modellen: HID956MC HID956MFC HID956GC)

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

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

Bediening

De vermogensniveaus kunnen dan worden aangepast naar elke waarde.


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

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

INFORMATIE!


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

Pauze



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

Pauze inschakelen

Er moet minstens één kookzone actief zijn.

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

Alle timerfuncties worden onderbroken.

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

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

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

Pauze uitschakelen

Druk binnen 10 minuten opnieuw op de pauzeknop.

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

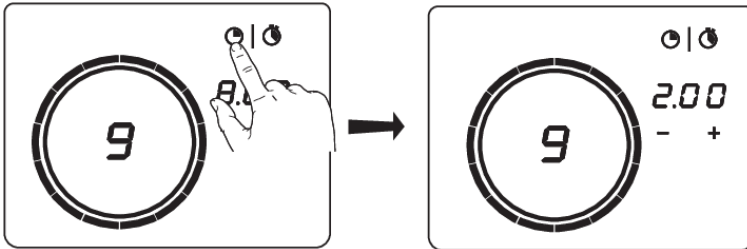
Timers zijn eveneens niet onderbroken.

Herstelfunctie

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


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

Tijdfuncties




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

Countdown timer

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


De countdown timer instellen

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


LET OP!

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

De countdown timer deactiveren

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

Het countdown timer alarm deactiveren.

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




Weergave kooktijd - stopwatch

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

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

Hete kookzone

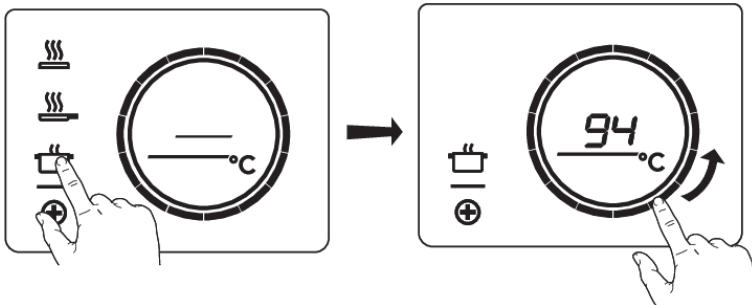
Het hete zone-symbool  licht op als de kookzone inactief is, of als er geen pan op de kookzone aanwezig is bij een temperatuur van meer dan 65 °C.

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

Beveiliging tegen oververhitting

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

⊕ Koken met het PLUS-menu



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

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

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

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

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

Warmhouden en opwarmen

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

Bakken/wokken

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

Grill

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

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

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

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

Bediening

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

INFORMATIE!

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

INFORMATIE!

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

INFORMATIE!

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

INFORMATIE!

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

Koken met Celsius°Cooking™

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

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

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



Sonde



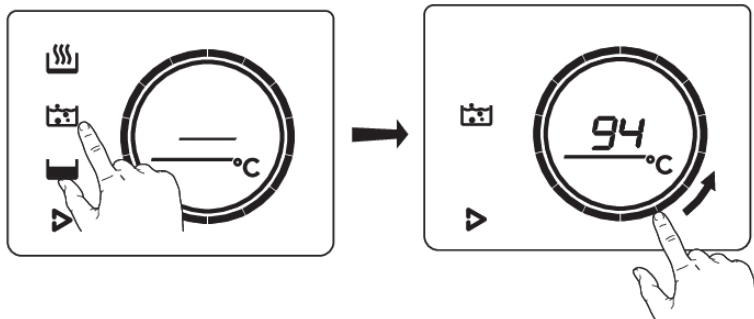
Koekenpan



Chef's pan

Kijk voor meer informatie op www.celsiuscooking.com, www.asko.com.

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

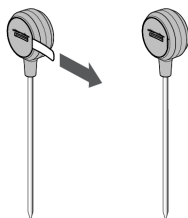


Bij deze optie wordt gekookt met het Celsius°Cooking™-kookgerei koekenpan of Chef's pan. De temperatuur wordt continu in het kookgerei gemeten of met de Celsius°Cooking™-temperatuursonde. Deze opties maken gebruik van een Bluetooth-verbinding om informatie over de temperatuur naar de kookplaat te verzenden.

Het systeem voorbereiden

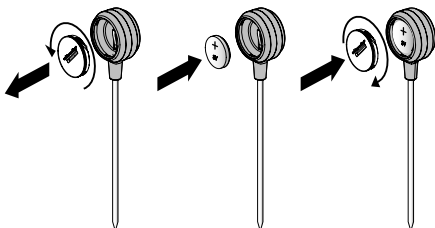
Zorg ervoor dat u alle voorbereidingsstappen doorloopt voordat u begint met koken. Anders kunt u in de problemen komen of onbedoeld schade aan het systeem veroorzaken.

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



De Celsius°Cooking™-sonde voorbereiden

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

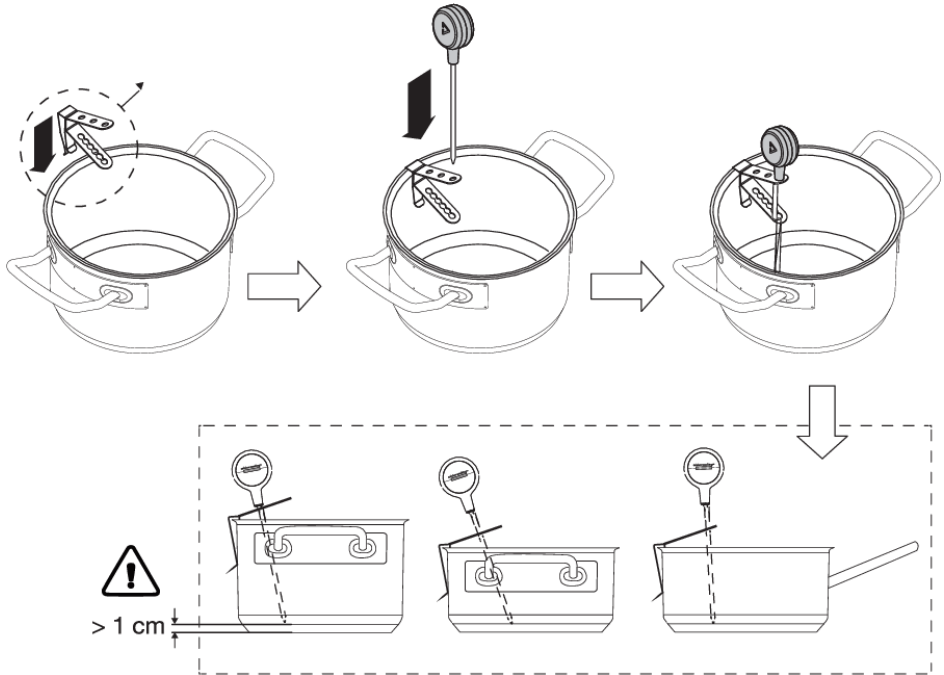


Plaatsing van de batterij in de Celsius°Cooking™-sonde

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

De Celsius°Cooking™-sonde in een pan plaatsen

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



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

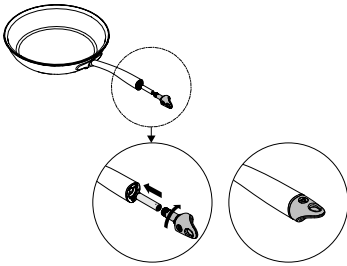
LET OP!

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

LET OP!

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

Bediening



Celsius°Cooking™-kookgerei

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

LET OP!

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

Het kookgerei aan de kookzone toewijzen

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

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

💡 INFORMATIE!

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

Koken met de ingebouwde Hestan Cue-programma's

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

🔥 Opwarmen en bakken

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

🚰 Koken met water

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

🍲 Slow cooking of sous vide

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

De sonde gebruiken als kookthermometer

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

De gemeten temperatuur wordt gedimd weergegeven.

Detectie van het verwijderen van de sonde

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

LET OP!

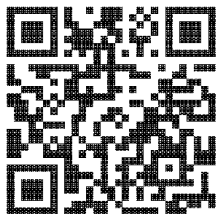
Het toevoegen van bijvoorbeeld koud water aan de pan kan deze detectie ook activeren!

De kookzone uitschakelen

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

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

Stapsgewijze kookgids op CelsiusCooking.com



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

CelsiusCooking.com

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

De kookzone uitschakelen

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

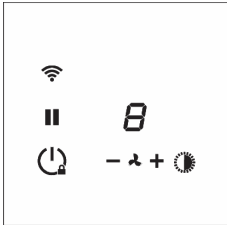
U kunt de kookzone ook uitschakelen door op de toets van het geselecteerde Hestan Cue-programma te drukken en deze 3 seconden ingedrukt te houden.

INFORMATIE!

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

Bediening afzuigkap

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



Afzuiging in- en uitschakelen

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

De verlichting in- en uitschakelen

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

De kleurtemperatuur van de verlichting wijzigen

U kunt de kleurtemperatuur van de verlichting aanpassen.

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

Synchro Start (Instellingen)

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

Synchro Control (Instellingen)

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

Synchro Stop (Instellingen)

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

LET OP!

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

📱 ConnectLife-app en Wi-Fi-verbinding

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

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

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

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

Vorbereiding

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

Zie anders "Wi-Fi activeren".



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

Wi-Fi-verbindingsoinstellingen

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

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

Ga verder op het apparaat:

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

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

6. Raak, wanneer op het display de verbindingmodus '**C**' (connection) wordt weergegeven, de wifitoets aan om de verbindinginstellingen te activeren. Wanneer '**C**' knippert, wordt het instellen van de verbinding²⁾ gestart.

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

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

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

Om veiligheidsredenen kunnen alleen gekoppelde gebruikers met de kookplaat communiceren.

Wi-Fi activeren

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

Wifi-menu

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

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

Verbindingsinstellingen

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

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

Extra gebruiker koppelen

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

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

Alle gebruikers ontkoppelen

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

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


Wi-Fi uitschakelen

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

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

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

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

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

LET OP!

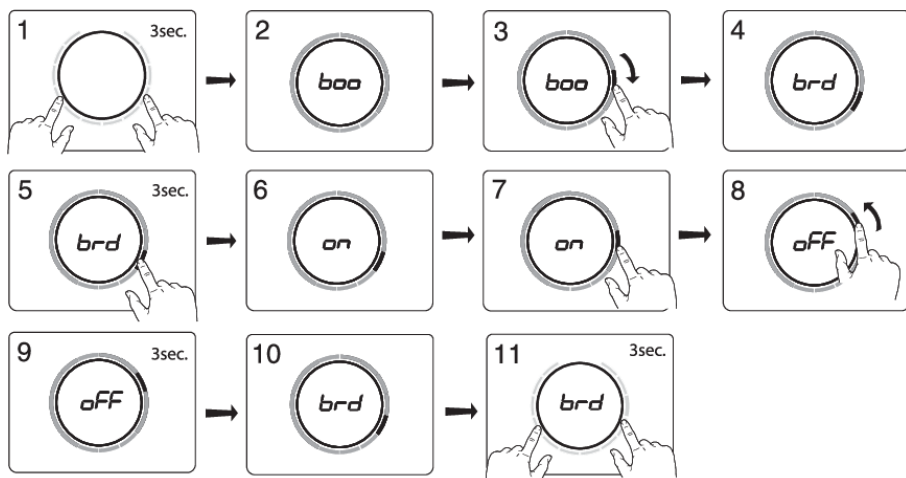
Tijdens het updateproces kan de kookplaat niet worden gebruikt. Zorg ervoor dat de stroom en de Wi-Fi-verbinding niet worden afgesloten. Het updateproces kan een tijdje duren. Het is normaal als er geen reactie is tijdens de update of als de kookplaat meerdere keren opnieuw wordt opgestart.

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

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

Instellingen

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



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

LET OP!

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


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

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

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

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

Instellingen

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

Reiniging

INFORMATIE!

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

Dagelijkse reiniging

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

Sterk vervuild glas

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

WAARSCHUWING!

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

WAARSCHUWING!

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

Problemen verhelpen

Algemeen

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

Storingstabel

Als het toestel niet naar behoren werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het probleem eerst zelf op te lossen door de onderstaande punten te controleren of kijk op de website voor meer informatie.

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

Problemen verhelpen

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

LET OP!

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

Problemen verhelpen

Problemen met wifi oplossen

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

Veiligheid

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

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

Elektrische aansluiting

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

Installatie

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

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

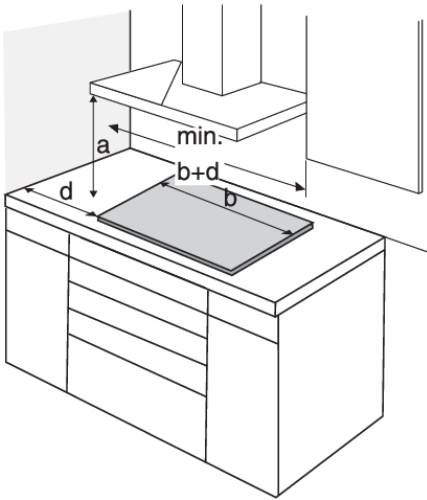
WAARSCHUWING!

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

Service

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

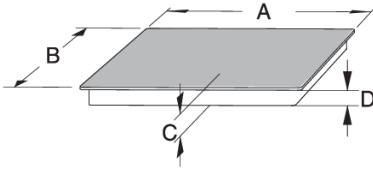
De kookplaat inbouwen



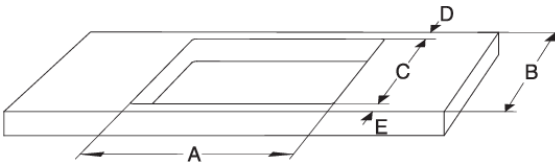
Het gebruik van massief houten hoeklijsten op werkbladen achter de kookzone is alleen toegestaan als de afstand tussen de lijst en de kookplaat niet kleiner is dan aangegeven op de installatietekeningen.

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

Afmetingen



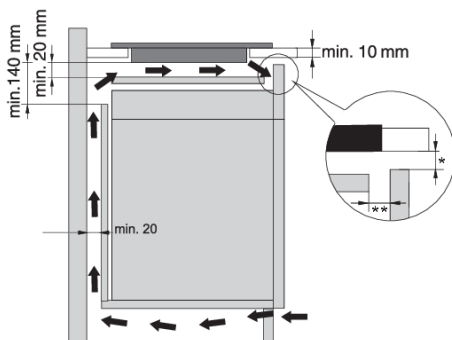
	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
38 cm	384	522	50	46
64 cm	644	522	50	46
72 cm	724	522	50	46
80 cm	804	522	50	46
90 cm	904	522	50	46
111 cm	1114	412	50	46



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

Ventilatieopeningen in de onderkast

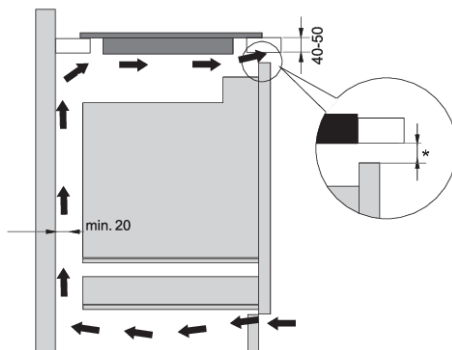
- Voor een normale werking van de elektronische componenten van de inductiekookplaat is voldoende luchtcirculatie vereist.



Onderkast zonder oven

- 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.
- Onder de inductiekookplaat moet een horizontale barrière worden geïnstalleerd onder de volledige lengte, die ten minste 20 mm van de onderrand moet zijn verwijderd. Een goede ventilatie moet aan de achterkant aanwezig zijn.

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



Onderkast met een oven

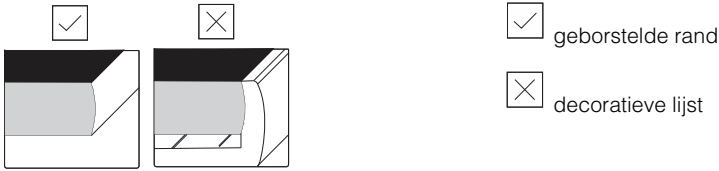
- Onder de inductiekookplaat kan een oven worden geplaatst, mits deze beschikt over een koelventilator. Voordat de oven wordt geplaatst, moet de achterwand van de keukenkast worden verwijderd rondom de installatie-opening. Bovendien moet de voorzijde beschikken over een opening van minstens 6 mm over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

* Voor een optimale werking van de kookplaat wordt met het oog op ventilatie een tussenruimte van 6 mm of groter aanbevolen.

** Voor een betere ventilatie van de kookplaat wordt een tussenruimte van 20 mm aanbevolen aan de voorzijde tussen de kast en de tussenplank.

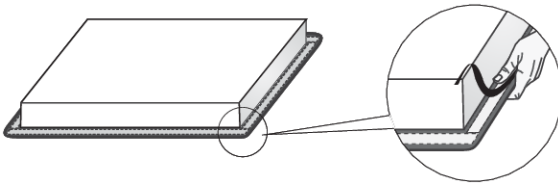
Verzonken montage in het werkblad

Toestellen zonder facetranden of sierlijsten zijn geschikt voor inbouwmontage.



Het toestel installeren

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



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



⚠ WAARSCHUWING!

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

Installatie

Het ingebouwde apparaat verwijderen

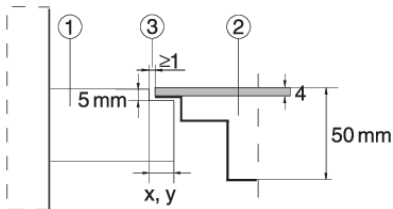
Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening. Gebruik een geschikt gereedschap om de siliconen afdichting van de omtrek te verwijderen. Verwijder het apparaat door het vanaf de onderkant omhoog te duwen.

⚠ WAARSCHUWING!

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

⚠ WAARSCHUWING!

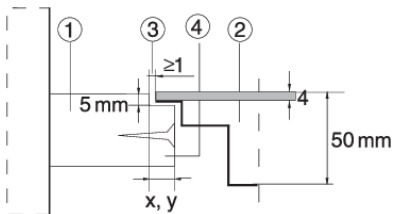
De serviceafdeling is alleen verantwoordelijk voor reparatie en onderhoud van de kookplaat. Raadpleeg uw gespecialiseerde dealer in keukenapparatuur voor de herinstallatie van de inbouwkeukplaat.



Stenen aanrechtblad

1. Aanrechtblad
2. Apparaat
3. Sleuf

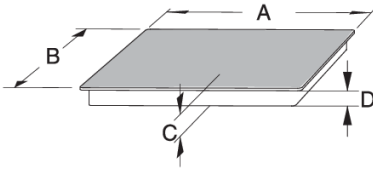
Gezien de foutmarge (tolerantie) voor de keramische glasplaat van het apparaat en de uitsparing in het aanrecht is de sleuf instelbaar (min. 2 mm).



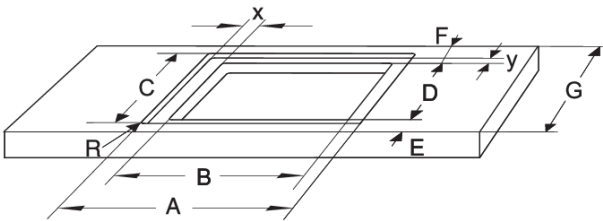
Keramisch, houten of glazen aanrechtblad

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

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



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



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

⚠ WAARSCHUWING!

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

Installatie

WAARSCHUWING!

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

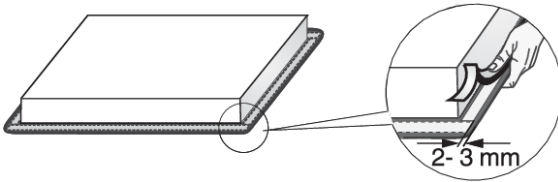
Montage van de schuimrubberen afdichting

⚡ INFORMATIE!

Bij sommige apparaten is de afdichting al gemonteerd!

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

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



⚠ WAARSCHUWING!

Installeer het apparaat niet zonder deze afdichting!

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

Elektrische installatie

De kookplaat aansluiten op de netvoeding

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

Aansluiting

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

WAARSCHUWING!

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

Netsnoer

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

Aansluitschema

Voor apparaattypen: BI3CA... .

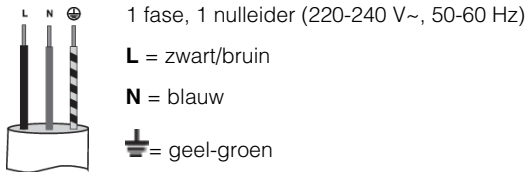
LET OP!

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

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

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

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



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

LET OP!

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

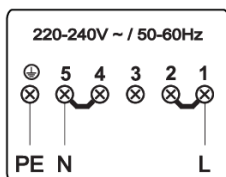
De spanning tussen leiding en nulleider moet 220-240 V~ zijn. De spanning tussen de leidingen moet 380-415 V~ zijn. De doorsnede van de voedingskabel moet minstens overeenkomen met die in de tabel voor de volgende instellingen van de stroombegrenzer, die moeten worden aangepast aan de stroomonderbrekers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

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

Elektrische installatie

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

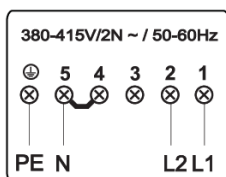
De volgende aansluitingen zijn mogelijk.



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

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

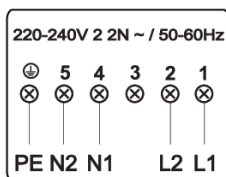
Installeer een jumper tussen de klemmen 1 en 2 en tussen de klemmen 4 en 5.



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

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

Installeer een jumper tussen de klemmen 4 en 5.



(alleen voor NL)

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

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

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

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

LET OP!

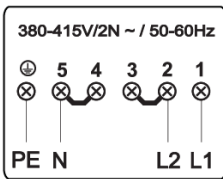
Opmerking: het type toestel vindt u op het typeplaatje aan de onderkant van het toestel.

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

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

2 x 16 A	2 fasen, 1 nulleider	H05V2V2-F	4 x 2,5 mm ²
2 x 13 A	2 fasen, 1 nulleider	H05V2V2-F	4 x 2,5 mm ²
2 x 10 A	2 fasen, 1 nulleider	H05V2V2-F	4 x 2,5 mm ²
2 x 06 A	2 fasen, 1 nulleider	H05V2V2-F	4 x 2,5 mm ²
2 x 16 A	2 fasen, 2 nulleiders (alleen voor NL)	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
2x32A	2fasen, 1nulleider	H05V2V2-F	4x4,0 mm ²

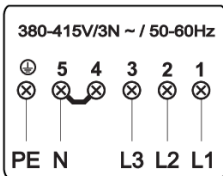
De volgende aansluitingen zijn mogelijk.



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

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

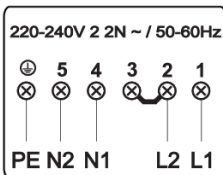
Installeer een jumper tussen de klemmen 2 en 3 en tussen de klemmen 4 en 5.



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

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

Installeer een jumper tussen de klemmen 4 en 5.



(alleen voor NL)

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

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

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

Installeer een jumper tussen de klemmen 2 en 3!

Aansluiting alleen voor BE

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

Elektrische installatie

5. Wijzig de vermogensbegrenzing in de Instellingen indien nodig. Zie het hoofdstuk Instellingen **Con** voor verbindinginstellingen.

WAARSCHUWING!

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

Netsnoer

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

Aansluitschema

Voor apparaattypen: BI3CA...

LET OP!

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

De doorsnede van de voedingskabel moet minstens $1,5 \text{ mm}^2$ bedragen voor de volgende instellingen van de stroombegrenzer, die moeten worden aangepast aan de stroomonderbrekers bij u thuis:

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

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



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

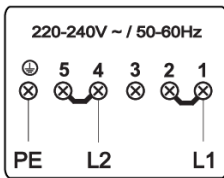
LET OP!

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

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

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

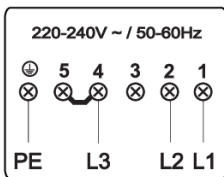
De volgende aansluitingen zijn mogelijk.



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

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

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



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

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

Installeer een jumper tussen de klemmen 4 en 5.

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

LET OP!

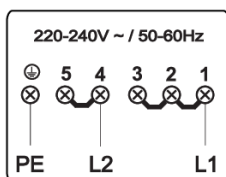
Opmerking: het type toestel vindt u op het typeplaatje aan de onderkant van het toestel.

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

Elektrische installatie

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

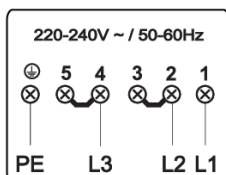
De volgende aansluitingen zijn mogelijk.



2 fasen (220 – 240 V 2~, 50 - 60 Hz).

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

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



3 fasen (220 – 240 V 3~, 50 - 60 Hz).

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

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

Stroombegrenzer

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

WAARSCHUWING!

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

WAARSCHUWING!

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

Verpakking en apparaat afvoeren

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

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

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



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

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

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

Verklaring van conformiteit

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

Type radioapparatuur:	Wifimodule (variant 1)	HLW3215-TG01-module (variant 2)
Wifi indicatielampje		
Frequentiebereik.:	2,412GHz - 2,472GHz	2,4000 GHz - 2,4835 GHz
Maximaal uitgangsvermogen:	17,7 dBm EIRP	≤ 10 dBm/MHz (EIRP) (antenneversterking <10 dBi)
Maximale antenneversterking:	2,7 dBi	Versterking: 0 dBi
Bluetooth-indicator		
Frequentiebereik:	/	2,400 GHz - 2,4835 GHz
Drageruitgang:	/	6 dBm (≤ 10 dBm)
Emissietype:	/	F1D

Type radioapparatuur:	HSCIM - 1 module
Frequentiebereik:	2402,0 - 2480,0 MHz
Drageruitgang:	< 10 dBm
Emissietype:	G1D

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

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

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.

 **ASKO**

ASKO APPLIANCES AB • SOCKERBRUKSGATAN 3, SE-531 40 LIDKÖPING, SWEDEN • WWW.ASKO.COM



830406-a10

CE