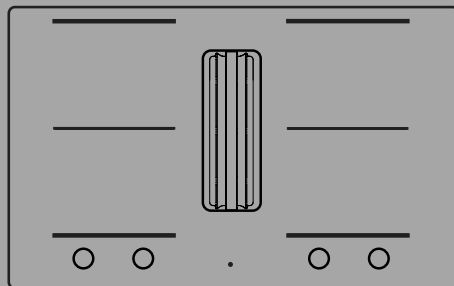


ATAG



GEBRUIKSHANDLEIDING

Inductiekookplaat met
geïntegreerde afzuiging
NL

HIDD28471SV

HIDD28472SV

HIDD28471SVI


HIDD28472SVI

Inhoudsopgave

Gebruikte pictogrammen	3	Pauze	37
Veiligheid	4	Kinderslot	37
Veilig gebruik	8	Tijdfuncties	38
'Open raam' functie	9	Bediening van de afzuigmodule	39
Energiebeheer	10	ConnectLife en Wifi	41
Uw kookplaat met geïntegreerde afzuiging	11	ConnectLife-app en wifi-verbinding	41
Geachte klant!	11	Firmware-update	43
Deze gebruiksaanwijzing	11	Instellingen	44
Beschrijving	13	Onderhoud	48
Bedieningspaneel	14	Reinigen glasplaat	48
Indicaties op het display	17	Reiniging afzuigmodule	48
Gebruik	18	Filterindicatie	51
Inductiekoken	18	Vervangen recirculatiefilter (bij gebruik van de recirculatiebox)	51
Inductiegeluiden	20	Probleemoplossing	52
Pannen voor inductiekoken	20	Algemeen	52
Kookstanden	22	Storingstabel	52
Gebruik van de afzuigmodule	23	Technische gegevens	56
Bediening	26	Informatie volgens verordening (EU) 66/2014	56
Bereiding starten	26	EU-productkaart	57
Standaard koken	26	Nalevingsinformatie	57
Koken met het PLUS-menu	28	Milieuaspecten	58
Koken met Celsius°Cooking™	30	Afvoeren van het toestel en verpakking	58
Koken met Celsius°Cooking™-kookgerei en programma's	31	Installatie	59
Stapsgewijze kookgids op CelsiusCooking.com	35	Veiligheid	59
Bridge Induction zone	36	Vorbereidingen voor montage	60
		Inbouwen	68

Gebruikte pictogrammen


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

 INFORMATIE!


Informatie, advies, tip of aanbeveling

 WAARSCHUWING!

Waarschuwing – algemeen gevaar

 ELEKTRISCHE SCHOK!


Waarschuwing – elektrische schok

 HEET OPPERVLAK!

Waarschuwing – gevaar heet oppervlak

 BRANDGEVAAR!

Waarschuwing – brandgevaar

 GOED!

 FOUT!

Het is belangrijk dat u de instructies zorgvuldig leest.

LEES DEZE VOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

Algemeen

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

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

WAARSCHUWING!

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mensen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of mensen die weinig ervaring met en kennis van het toestel hebben, mits zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd hoe zij het toestel veilig moeten gebruiken en zij de mogelijke gevaren begrijpen.

Dit toestel en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Raak hete delen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het toestel tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.

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

BRANDGEVAAR!

WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.

LET OP!

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

BRANDGEVAAR!

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

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

WAARSCHUWING!

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

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

Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten.

Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Het toestel is niet geschikt om ruimtes te verwarmen.

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

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

De kookplaat is voorzien van een wifi-module waarmee het toestel verbinding kan maken met een mobiel apparaat zoals een smartphone of tablet. Hierdoor kan de status van de kookplaat via het mobiele apparaat worden gevolgd. Om veiligheidsredenen is

het niet mogelijk om de kookplaat op afstand te bedienen, aan of uit te zetten. De bewakingsfunctie via een mobiel apparaat mag niet worden gebruikt ter vervanging van de persoonlijke begeleiding van het kookproces direct bij de kookplaat.

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

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

Keramische glasplaat gebroken

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

Gebruik inductie

Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het oppervlak van de kookplaat omdat deze heet kunnen worden.

Houd bij gebruik van de inductiekookplaat voorwerpen die gevoelig zijn voor magnetische velden (creditcards, bankkaarten, diskettes, horloges en dergelijke) uit de buurt van de kookplaat. We raden iedereen met een pacemaker aan om eerst een cardioloog te raadplegen.

Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken en plaats nooit in aluminium verpakte producten op de kookplaat. Het aluminium zou kunnen smelten en uw toestel onherstelbaar beschadigen.

Gebruik afzuiging

WAARSCHUWING!

Levensgevaar, gevaar voor vergiftiging door teruggezogen verbrandingsgassen!

Gebruik het toestel nooit met luchtafvoer tegelijk met een kooktoestel dat de lucht in de ruimte verbruikt, indien er niet voor voldoende ventilatie is gezorgd. Kooktoestellen die de lucht in de ruimte verbruiken (bijv. toestellen die op gas, olie, hout of kolen worden gestookt, geisers, en warmwatertoestellen) trekken de verbrandingslucht uit de ruimte van opstelling en voeren de gassen via een afvoer (bijv. schoorsteen) af naar buiten. In combinatie met een ingeschakelde afzuigunit wordt aan de keuken en aan de ruimtes ernaast lucht onttrokken - zonder voldoende luchttoevoer ontstaat er een onderdruk. Giftige gassen uit de schoorsteen of het afvoerkanaal worden teruggezogen in de woonruimte.

Zorg altijd voor voldoende ventilatie!

Bij gelijktijdige werking van de afzuigunit en toestellen die andere energie dan elektriciteit gebruiken, mag de onderdruk in de ruimte niet hoger zijn dan 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Lokale voorschriften inzake de afvoer van lucht moeten worden nageleefd.

ELEKTRISCHE SCHOK!

Vermijd de kans op een elektrische schok; zorg ervoor dat het toestel is uitgeschakeld voordat u deze reinigt.

Gebruik de afzuigunit niet als het vetfilter niet of niet goed gemonteerd is!

Frituren moet geschieden onder voortdurend toezicht om te voorkomen dat verhit vet in brand raakt.

Reinig de filters op tijd.

Volg de instructies van de handleiding voor het reinigen of vervangen van de vetfilters en/of koolstoffilters op!

BRANDGEVAAR!

Er kan brand ontstaan als de instructies voor reiniging en vervanging van vetfilters en/of recirculatiefilters niet worden uitgevoerd. Raadpleeg hoofdstuk '*Onderhoud*' betreffende de details over de methode en frequentie van reiniging.

Door vetafzettingen in de metalen vetfilters kan er brand ontstaan. Flambeer nooit op een kookzone met de afzuiging ingeschakeld. Door de hoge vlammen kan er brand ontstaan. Het toestel altijd gebruiken met de metalen vetfilters geplaatst. Metalen vetfilters regelmatig reinigen.

Door oververhit vet of olie kan er brand ontstaan. Altijd toezicht houden bij het verhitten van vet en olie. Blus de brand nooit met water; gebruik altijd een branddeken, deksel of bord.

Veilig gebruik

- Bewaar geen voorwerpen in kastjes boven of achter het toestel die voor kinderen interessant zijn.
- Verwarm geen dichte blikken op de kookplaat. Er ontstaat een overdruk waardoor de blikken uiteenspatten. U kunt zich hierdoor verwonden/verbranden.
- Gebruik het toestel niet bij een temperatuur beneden 5 °C.
- Het toestel mag niet in de buitenlucht geplaatst of gebruikt worden.
- Als de kookplaat voor de eerste keer gebruikt wordt, zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Door te ventileren verdwijnt de geur vanzelf.
- Open nooit de behuizing van het toestel.
- Zodra u de kookpan van een inductiekookplaat verwijderd, stopt automatisch de kookactiviteit. Wen uzelf er echter aan altijd de kookplaat of zone na gebruik uit te schakelen om onbedoeld inschakelen te voorkomen.
- Schakel het kookplaattelement na gebruik uit met de bediening en vertrouw niet alleen op de pandetector.
- Houd er rekening mee dat als de kookplaat op een hoge stand wordt gebruikt, de opwarmtijd erg kort zal zijn. Laat de kookplaat niet onbeheerd achter als u een zone op een hoge stand gebruikt.

Temperatuurbeveiliging

- De kookplaat is voorzien van een koelventilator die de elektronische componenten tijdens het koken afkoelt. De ventilator kan zelfs na afloop van het kookproces nog enige tijd in werking zijn.

- De inductiekookplaat is tevens voorzien van een oververhittingsbeveiliging die de elektronische componenten beschermt tegen beschadiging. De bescherming werkt op verschillende manieren. Wanneer de temperatuur van de kookzone zeer hoog wordt, wordt het kookvermogen automatisch verlaagd. Als dit niet voldoende is, neemt het vermogen van de kookzone verder af, totdat de veiligheidsmechanismen de kookzone volledig uitschakelen. Zodra de kookplaat is afgekoeld, is het totale vermogen weer beschikbaar.

Kookduurbegrenzing

WAARSCHUWING!

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

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

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

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

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

LET OP!

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

LET OP!

Kookzone-gerelateerde timers hebben voorrang op de kooktijdbegrenzer.

'Open raam' functie

Als het wordt voorgeschreven dat een afzuigunit, die zich in een ruimte bevindt waar een open haard aanwezig is, alleen mag worden gebruikt als er een (keuken) raam open staat dan moet er een raam sensor worden geplaatst. De 'Open raam' functie wordt automatisch geactiveerd zodra er een 'open raam' sensor op het toestel wordt aangesloten. Geadviseerd wordt 'open raam' sensor type 'FDS 100' te gebruiken.

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™, dan krijgt deze zone altijd voorrang.
- Het slimme energiebeheersysteem grijpt eerder in wanneer de stroombegrenzer op een lager niveau is ingesteld.
- De instelling van de stroombegrenzer moet door een erkend en gekwalificeerd installateur worden ingesteld op basis van de aansluiting en stroomonderbrekers bij u thuis (zie '*Stroombegrenzer*' voor de details over stroom en de elektrische installatie).

Uw kookplaat met geïntegreerde afzuiging

Geachte klant!

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

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

TIPS!

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

Veel kijkplezier!

Deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is geschreven voor:

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

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

Hoofdstuk	Pagina	Doel
<i>Gebruikte pictogrammen</i>	3	Geeft u uitleg over de pictogrammen die gebruikt worden in de gebruiksaanwijzing.
<i>Veiligheid</i>	4	Geeft informatie, waarschuwingen en tips over het veilig gebruiken van het toestel zodat u zich niet bezeerd en dat het toestel niet defect raakt. Lees altijd eerst dit hoofdstuk geheel door voordat u het toestel in gebruik neemt.
<i>Uw kookplaat met geïntegreerde afzuiging</i>	11	Beschrijft de beschikbare functies van het toestel. In de tabellen wordt overzichtelijk weergegeven waar de verschillende toetsen voor gebruikt kunnen worden. Tevens worden de verschillende mogelijke indicaties en meldingen op het toestel uitgelegd.
<i>Gebruik</i>	18	U vindt in dit hoofdstuk informatie over de werking en het gebruik van inductie en de afzuigmodule. Tevens vindt u adviezen over het te gebruiken kookgerei en informatie over kookstanden.
<i>Bediening</i>	26	Geeft u stapsgewijze informatie over de bediening van het toestel. De stappen worden verduidelijkt met illustraties die bestaan uit een linker illustratie die de actie weergeeft (welke toets u moet aanraken) en een rechter illustratie die de reactie van het toestel weergeeft.
<i>ConnectLife en Wifi</i>	41	Raadpleeg dit hoofdstuk als u het toestel wilt verbinden met wifi in uw woning. Tevens wordt het gebruik van de ConnectLife -app beschreven en hoe u de firmware van het toestel kunt updaten.

Uw kookplaat met geïntegreerde afzuiging

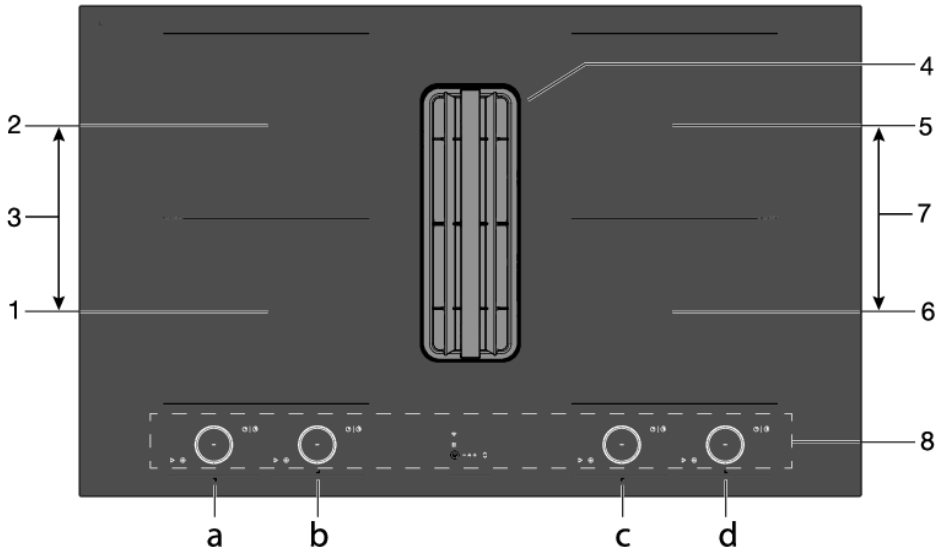
Vervolg tabel vorige pagina

Hoofdstuk	Pagina	Doel
<i>Instellingen</i>	44	U kunt deze inductiekookplaat volledig aanpassen aan uw kookstijl! Er zijn verschillende instellingen die kunnen worden aangepast. Ook bevat dit hoofdstuk instellingen voor de installateur.
<i>Onderhoud</i>	48	Geeft informatie over het reinigen en onderhouden van uw toestel.
<i>Probleemoplossing</i>	52	Als het toestel niet goed werkt of onduidelijke meldingen geeft raadpleeg dan dit hoofdstuk.
Technische gegevens	56	Beschrijft de technische gegevens en specificaties van uw toestel.
<i>Milieuaspecten</i>	58	Geeft u informatie over de verpakking en hoe u het toestel verantwoord kunt afvoeren aan het einde van zijn levensduur.
<i>Installatie</i>	59	Dit hoofdstuk is bedoeld voor de installateur. Alleen een gekwalificeerde installateur mag dit toestel installeren.

Uw kookplaat met geïntegreerde afzuiging

Beschrijving

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



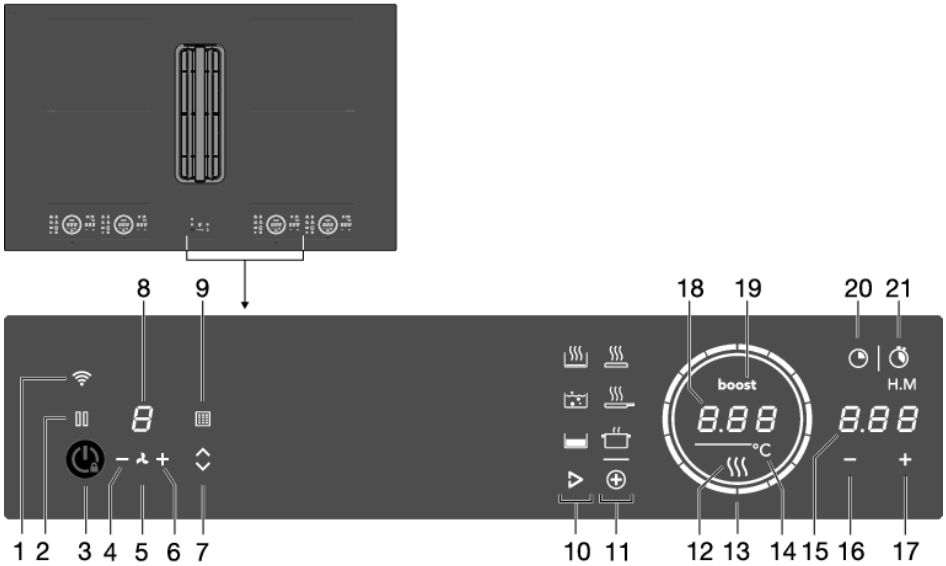
1. Bridge Induction Kookzone 18 x 22 cm / max. 2,3 kW / max. 3,7 kW (boost) te bedienen met 'a'
2. Bridge Induction Kookzone 18 x 22 cm / max. 2,3 kW / max. 3,7 kW (boost) te bedienen met 'b'
3. Gekoppelde Bridge Induction kookzones (1 en 2) te bedienen met 'a'
4. Afzuigmodule
5. Bridge Induction Kookzone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

💡 INFORMATIE!

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

Uw kookplaat met geïntegreerde afzuiging





Bedieningspaneel



1. Wifi/connectiviteit aanraaktoets
2. Pauze aanraaktoets
3. Aan/Uit en Kinderslot aanraaktoets
4. - (min) aanraaktoets voor minder afzuiging
5. Afzuiging aan/uit indicatie
6. + (plus) aanraaktoets voor meer afzuiging
7. Toren omhoog/omlaag aanraaktoets
8. Display afzuigstand
9. Filterindicatie vetfilters reinigen of recirculatiefilter vervangen / Aanraaktoets indicatie resetten
10. Start Celsius°Cooking™-programma's aanraaktoets (aanwezig afhankelijk van het type toestel)
11. Start PLUS-programma's aanraaktoets
12. Indicatie van restwarmte
13. Slide control (12 standen) / Indicatie kookplaat standby
14. Graden celsius indicatie voor Celsius°Cooking™ en PLUS programma's.
15. Display tijdfunctie
16. Tijdsinstelling - (min) aanraaktoets
17. Tijdsinstelling + (plus) aanraaktoets
18. Display kookstanden / Tekst display
19. Boost indicatie
20. Countdown timer aanraaktoets
21. Weergave kooktijd - stopwatch aanraaktoets

Uw kookplaat met geïntegreerde afzuiging

Aanraaktoetsen-functie uitleg









Aanraaktoets/slider	Beschrijving (zie hoofdstuk 'Bediening')
 <p>Aan/Uit</p>	<p>De kookplaat in-/uitschakelen</p> <p>Met de aan/uit-toets kan de kookplaat in- en uitgeschakeld worden. Afhankelijk van de 'Synchro Stop' instelling wordt alleen het kookgedeelte of ook de afzuigmodule uitgeschakeld.</p> <ul style="list-style-type: none">• Synchro Stop ingeschakeld (standaard aan): de kookplaat (kookgedeelte en afzuigmodule) wordt uitgeschakeld.• Synchro Stop uitgeschakeld: alleen het kookgedeelte wordt uitgeschakeld. Schakel de afzuigmodule uit door de afzuigstand op '0' te zetten (of door de Air-Dry functie te activeren). <p>Kinderslot</p> <p>De Kookzones kunnen worden vergrendeld en ontgrendeld om te voorkomen dat ze per ongeluk worden ingeschakeld. Raak voor het vergrendelen en ontgrendelen van de kookzones de aan/uit-toets ongeveer 3 seconden aan.</p>
 <p>Slide control (12 standen)</p>	<p>Slider binnenste cirkel:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aanduiding kookplaat ingeschakeld.• Als de kookplaat is uitgeschakeld en ten minste één van de kookzones nog heet is, blijft de binnenste cirkel verlicht. Wanneer de temperatuur van de kookplaat onder 65 °C komt, gaat ook de binnenste cirkel uit. <p>Slider buitenste cirkel:</p> <ul style="list-style-type: none">• Instellen vermogensstanden kookzones.• Instellen temperatuur bij Celsius°Cooking™ en PLUS functie.
 <p>Pauze</p>	<p>Pauze</p> <p>De pauzefunctie kan worden gebruikt om de werking van de gehele kookplaat tot 10 minuten te pauzeren. Zo kunt u de kookplaat veilig schoonmaken zonder uw instellingen te verliezen.</p>
 <p>Wifi</p>	<p>Wifi</p> <p>De kookplaat is voorzien van een wifi-module waarmee het toestel verbinding kan maken met een mobiel apparaat zoals een smartphone of tablet. Hierdoor kan de status van de kookplaat via een mobiele apparaat worden gevolgd. Het is om veiligheidsredenen niet mogelijk om de kookplaat op afstand te bedienen, aan of uit te zetten.</p> <p>De bewakingsfunctie via een mobiel apparaat mag niet worden gebruikt ter vervanging van de persoonlijke begeleiding van het kookproces direct bij de kookplaat.</p>

Uw kookplaat met geïntegreerde afzuiging

Vervolg tabel vorige pagina

Aanraaktoets/slider	Beschrijving (zie hoofdstuk 'Bediening')
 Countdown timer	Countdown timer De countdown timer maakt het kookproces gemakkelijker doordat u de kooktijd voor de geselecteerde kookzone kunt instellen. Wanneer de op de timer ingestelde tijd afloopt, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld en klinkt er een geluidssignaal. Schakel het geluidssignaal uit door de countdown timer aan te raken; anders wordt het na een tijdje automatisch uitgeschakeld. De countdown timer kan afzonderlijk worden ingesteld voor alle kookzones.
 Stopwatch	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.

Programma-functie uitleg

Programma	Beschrijving (zie hoofdstuk 'Bediening')
 Celsius°Cooking™ Alleen zichtbaar als een Celsius°Cooking™ pan of sonde is gedetecteerd.	 Opwarmen en bakken Met dit programma worden snel hoge temperaturen bereikt. Hoge panbodemtemperaturen kunnen worden bereikt. Voeg altijd olie of boter toe voordat u begint. Voor gezond koken mag het rookpunt van de olie niet worden overschreden.
	 Koken met water Met dit programma kookt het water snel. Voeg altijd water toe voordat u begint.
	 Slow cooking of sous vide Met dit programma worden lage tot middelhoge temperaturen geregeld, waardoor hoge bodemtemperaturen worden voorkomen. Grotere hoeveelheden en dikkere gerechten moeten af en toe geroerd worden om een homogene warmteverdeling te garanderen.
 PLUS (automatische kookprogramma's)	 Grill Deze functie is uitsluitend bedoeld voor Bridge Induction kookzones die gekoppeld zijn, waardoor één grotere kookzone ontstaat. Grillen is geoptimaliseerd voor de ATAG inductie-accessoires: grillplaat en teppanyaki. Maar deze functie werkt ook met ander kookgerei, maar misschien minder nauwkeurig.
	 Bakken/wokken Met deze functie kunt u onder andere groente, vis, spek, vlees, gebakken aardappelen of eieren bereiden met gebruik van boter of olie.
	 Opwarmen/warm houden Met deze functie kunt u bijvoorbeeld chocolade smelten (45 °C), voedsel warm houden (70 °C), sudderen (94 °C) of aan de kook brengen (100 °C).

Uw kookplaat met geïntegreerde afzuiging

Kookplaat herstelfunctie




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

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

Pan verplaatsfunctie

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

Indicaties op het display

Op display	Status
—	Vermogensniveau '0' voor een kookzone.
12	Vermogensniveau dat is ingesteld voor een kookzone; 1 = laag / 12 = hoog.
boost	Boostfunctie is actief.
L	De vergrendeling is geactiveerd; het bedieningspaneel is vergrendeld.
⋈	Restwarmte-indicatie: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie die aangeeft welke kookzone nog heet is na uitschakeling. Hoewel de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicatie zichtbaar zolang de kookzone nog warm is. Raak de kookzone niet aan als de indicatie brandt.  HEET OPPERVLAK! Gevaar! Risico op brandwonden.
E	Foutcode; zie hoofdstuk 'Probleemoplossing'.
— °C	Graden celsius indicatie voor Celsius°Cooking™ en PLUS programma's.
	Filterindicatie (en aanraaktoets) voor het reinigen van de vetfilters of vervangen van het recirculatiefilter. Raak de toets 2 seconden aan voor het resetten van de filterindicatie.
	Afzuiging indicatie <ul style="list-style-type: none">• Brandt continu: afzuiging is ingeschakeld.• Bij gedimd: afzuiging is uitgeschakeld of in Air-Dry modus, of Synchro Control is ingeschakeld (automatische afzuiging).

Inductiekoken

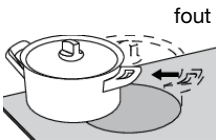
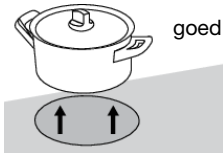


Inductiekoken is snel

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

Het vermogen past zich aan

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



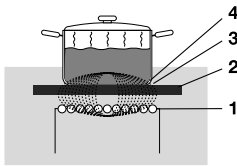
💡 INFORMATIE!

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

Werking van de aanraaktoetsen en sliders

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

Werking inductie



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

Comfortabel

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

Snel

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

Schoon

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

Veilig

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

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

Capaciteitsverdeling van kookzones

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

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

Inductiegeluiden

- **Tikkend geluid**

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

- **Pan maakt geluid**

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

- **Ventilator maakt geluid**

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

Pannen voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.

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

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

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

TIPS!

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
Solide geëmailleerde pannen	Porselein
Geëmailleerde gietijzeren pannen	Koper
	Kunststof
	Aluminium

WAARSCHUWING!

Wees voorzichtig met geëmailleerde plaatstalen pannen:

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

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

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

Pandetectie

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

Geïntegreerde panherkenning

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

Grillplaten

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

Kookstanden

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

Niveau	Doel
Gebruik stand 1-5 voor:	<ul style="list-style-type: none">• trekken van bouillon,• stoven van vlees,• sudderen van groenten,• smelten van chocolade,• 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 bacon (vet),• koken van rauwe aardappelen,• gepaneerde vis maken,• garen van vis,• bakken van dunne lapjes gepaneerd vlees.
Gebruik stand 12 voor:	<ul style="list-style-type: none">• aanbraden van vlees,• bereiden van vis,• een omelet bakken,• bakken van gekookte aardappelen,• frituren van voedsel.
Gebruik de boost-stand voor:	<ul style="list-style-type: none">• snel aan de kook brengen van vloeistoffen,• slinken van groenten,• verhitten van olie en vet,• wokken.

Gebruik van de afzuigmodule

De afzuigmodule is uitgerust met een uitschuifbare toren. Als de toren in de omhoog geschoven positie wordt gebruikt, dan vangt de afzuigmodule de damp beter op, vooral bij gebruik van hoge pannen.

- De toren kent twee posities; omlaag geschoven en omhoog geschoven. De positie kan gewijzigd worden door de toren omhoog/omlaag toets aan te raken. Standaard gaat de toren automatisch omhoog bij bedienen van de inductiekookplaat. Dit kan gewijzigd worden in het '*Instellingen*' menu.
- Wijzig de afzuigstand met de - (min) en + (plus) toetsen van de ventilator (1-4, en boost).

Zet de afzuigstand op '0' om de afzuigmodule handmatig uit te schakelen en, indien nodig, de Air-Dry functie te activeren. Gebruik Synchro Stop om de afzuigmodule automatisch uit te schakelen bij het uitschakelen van de kookplaat.

Wanneer tijdens het schuiven van de toren de aanraaktoets toren omhoog/omlaag wordt aangeraakt wijzigt direct de schuifrichting. Ook als het omhoog schuiven wordt belemmerd (door bijvoorbeeld een voorwerp) wijzigt de schuifrichting.

WAARSCHUWING!

Zorg ervoor dat er geen voorwerpen op de kookplaat de toren in zijn beweging kunnen belemmeren. Een voorwerp dat wordt opgetild of gekanteld kan de kookplaat beschadigen en gevaar opleveren (bijvoorbeeld het morsen van hete inhoud).

INFORMATIE!

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

LET OP!

Schakel 'Auto toren omhoog' uit als het ongewenst is dat de toren automatisch omhoog komt bij het inschakelen van de afzuiging. Zie hoofdstuk '*Instellingen*'.

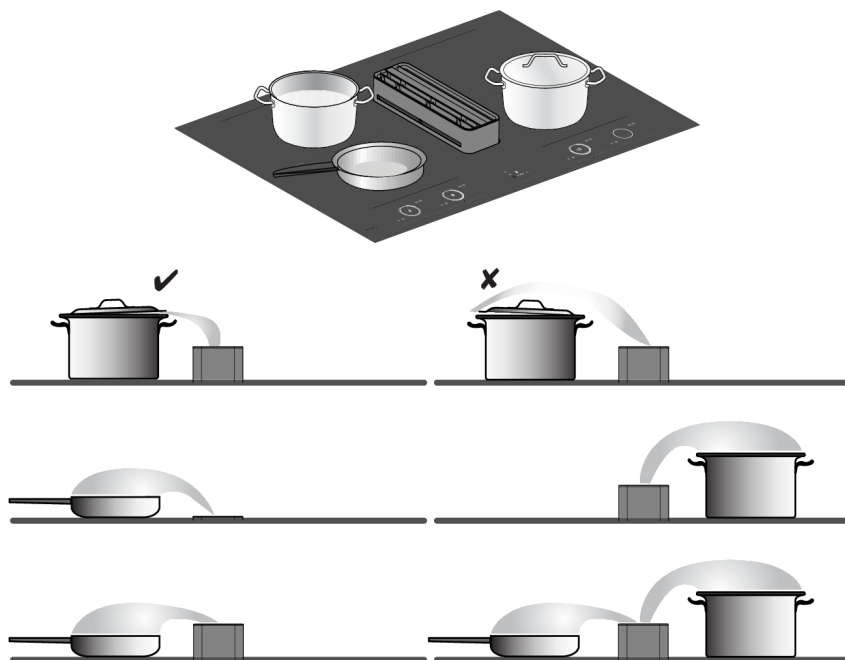
Als de kookplaat (handmatig of automatisch) wordt uitgeschakeld terwijl de toren in omhooggeschoven stand staat dan schuift de toren automatisch omlaag.

Automatische afzuiging

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

- **Synchro Control:** afzuiging wordt automatisch geregeld bij bediening van een kookzone (hoe hoger de vermogenstand van de kookzone hoe hoger de afzuiging). Synchro Control heft synchro Start op.
- **Synchro Start:** afzuiging schakelt in op een vaste stand bij bediening van een kookzone. Stel de vaste stand in met het instellingenmenu.
- **Synchro Stop:** bij het uitschakelen van de kookplaat wordt zowel het kookgedeelte als de afzuigmodule automatisch uitgeschakeld en indien nodig de afzuigmodule in de Air-Dry functie gezet.

Het plaatsen van pannen en deksels



We raden aan om pannen zo dicht mogelijk bij de toren te plaatsen, binnen de afmetingen van de kookzones. Als er een deksel wordt gebruikt, plaats deze dan in een hoek op de pan met de opening naar de toren. Dit zorgt voor een optimale afzuiging.

TIPS!

Het gebruik van deksels heeft voordelen:

- De warmte blijft in de pan waardoor de inhoud sneller op de gewenste temperatuur is. Het energieverbruik is daardoor ook lager.
- De meeste kookdampen condenseren aan de deksel, waardoor minder (vochtige) lucht hoeft te worden afgezogen. Bij recirculatie stijgt de luchtvochtigheid daardoor aanzienlijk minder. Bovendien kan de afzuigmodule op een lager geluidsniveau werken.

Gebruik de toren in omhooggeschoven stand voor een betere effectiviteit, met name bij gebruik van hoge pannen.

Air-Dry functie

De Air-Dry functie zorgt ervoor dat de afzuigkanalen en vetfilters droog worden geblazen. Na 10 minuten schakelt de Air-Dry functie automatisch uit.

Reinig vetfilter indicatie

De afzuigmodule heeft een filterindicatie. Deze indicatie knippert wanneer de vetfilters gereinigd moeten worden. Er zijn 3 gebruiksiteinten in te stellen waarmee de reinigingslooptijd van de vetfilters wordt bepaald. Door de juiste gebruiksiteint te kiezen, afhankelijk van het kookgedrag zullen de filters niet meer dan nodig gereinigd hoeven te worden.

Raadpleeg de tabel voor de gewenste vetfilter-reinigingslooptijd.

Aanduiding	Gebruiksiteint	Filter reinigen na (uur):
L1	Koken en bakken met weinig gebruik van vetten en oliën.	40
L2 (standaard)	Koken en bakken met gemiddeld gebruik van vetten en oliën.	20
L3	Koken en bakken met veel gebruik van vetten en oliën.	10
off	Handmatig; de filters kunnen te allen tijde (voordat de filterindicatie dit aangeeft) gereinigd worden. De filterindicatie kan dan gereset worden. Let op! Reset altijd de filterindicatie na het reinigen van de filters. In de 'off' stand verschijnt er alleen een filterindicatie als u de filters lange tijd niet gereinigd hebt.	40

Vervang recirculatiefilter indicatie

De afzuigmodule heeft een filterindicatie. Deze indicatie en de letter 'r' in de display knipperen wanneer het recirculatiefilter vervangen moet worden.

Het recirculatiefilter heeft een vervangingslooptijd van 300 bedrijfsuur. Zie 'Vervangen van het recirculatiefilter' in hoofdstuk 'Onderhoud'.

Bediening

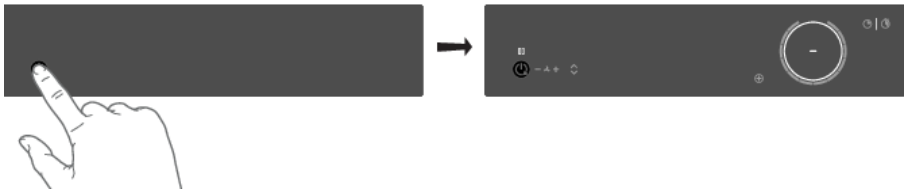
Bereiding starten

Er zijn drie bereidingsmodi beschikbaar:

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

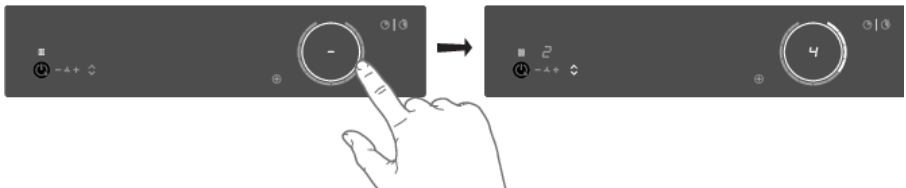
Standaard koken

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



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

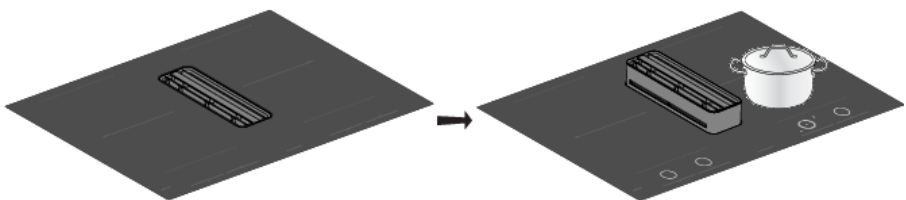
3. Schuif met uw vinger over de slider (met de klok mee) of tip met uw vinger op de slider om de gewenste stand in te stellen.



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

⚠ WAARSCHUWING!

Afhankelijk van de instellingen kan de toren automatisch omhoog en omlaag bewegen.



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

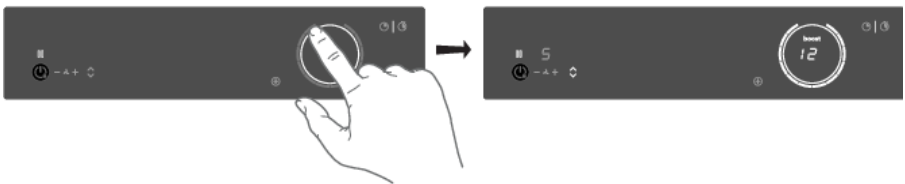
LET OP!

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

Boost

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

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



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

LET OP!

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

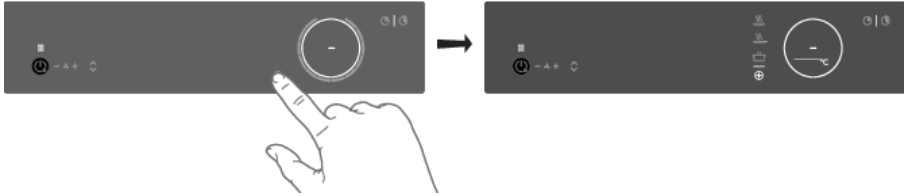
Als er geen geschikte pan op de kookzone staat, knippert het ingestelde temperatuurniveau. Na één minuut wordt de kookzone uitgeschakeld.

Bediening

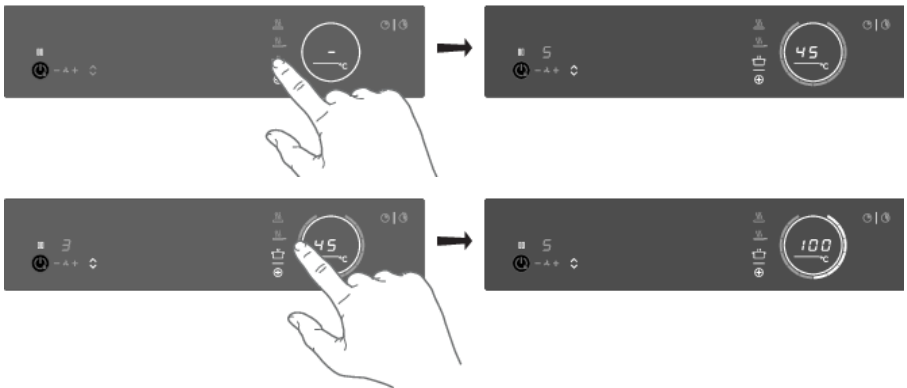
⊕ Koken met het PLUS-menu

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

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



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



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

LET OP!

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

Warmhouden en opwarmen

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

Bakken/wokken

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

Grill

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

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

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

De sensor die de temperatuur meet tijdens het koken binnen de programma's van het PLUS-menu, bevindt zich in het glas, onder het kookgerei. Hierdoor is er altijd een verschil tussen de instelwaarde en de werkelijke temperatuur van de inhoud binnen in het kookgerei. De temperatuur van de inhoud binnen in het kookgerei is daarom ook afhankelijk van factoren zoals: soort pan, volume van vloeistof en of een deksel op de pan is geplaatst.

LET OP!

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

LET OP!

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

Bediening

LET OP!

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

LET OP!

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

Koken met Celsius°Cooking™

Inleiding

Welkom bij Celsius°Cooking™.

De Celsius°Cooking™ programma's zijn ontwikkeld in samenwerking met Hestan Cue. 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.

Bij sommige modellen worden extra accessoires bijgeleverd.

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



Sonde



Koekenpan



Chef's pan

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

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

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

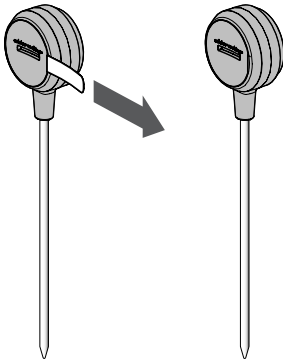
De temperatuur wordt continu in het kookgerei gemeten of met de

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

Het systeem voorbereiden

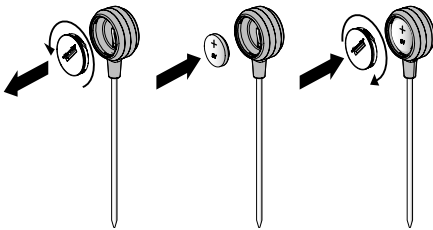
Zorg ervoor dat u alle voorbereidingsstappen doorloopt voordat u begint met koken. Anders kunt u in de problemen komen of onbedoeld schade aan het systeem veroorzaken.

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



De Celsius°Cooking™-sonde voorbereiden

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



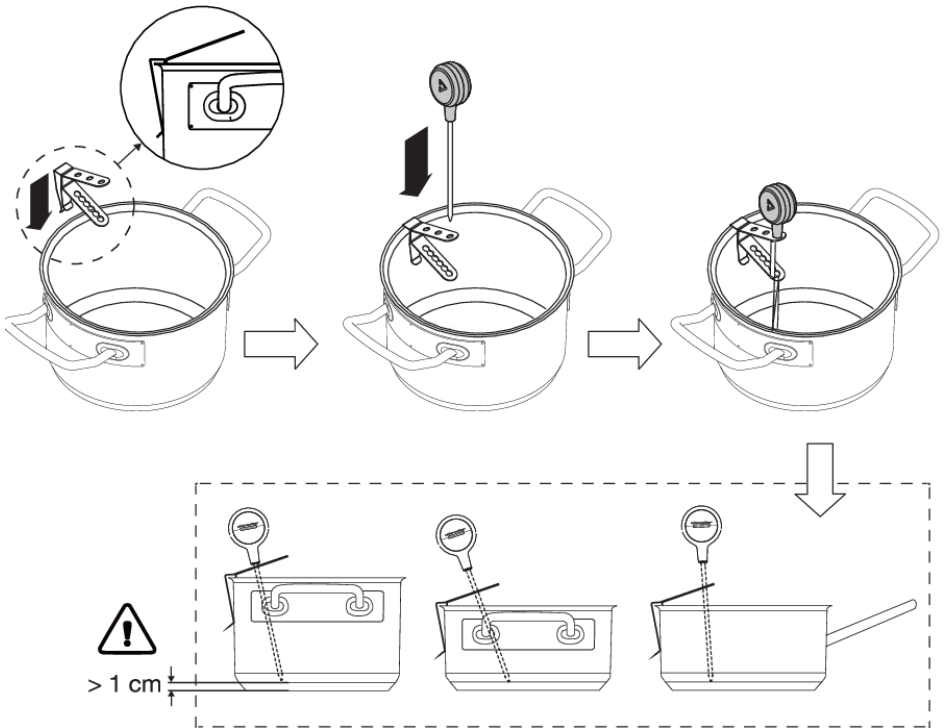
Plaatsing van de batterij in de Celsius°Cooking™-sonde

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

De Celsius°Cooking™-sonde in een pan plaatsen

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

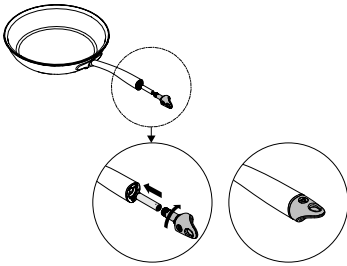
Bediening



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

LET OP!

- Houd een minimale afstand van 1 cm aan tussen de panbodem en het meetpunt van de sonde!
- Een instabiele verbinding tussen het kookgerei en de kookplaat is mogelijk te wijten aan een bijna lege batterij. Als dit inderdaad het geval blijkt te zijn, raden wij u aan de batterij te vervangen.



Celsius°Cooking™-kookgerei

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

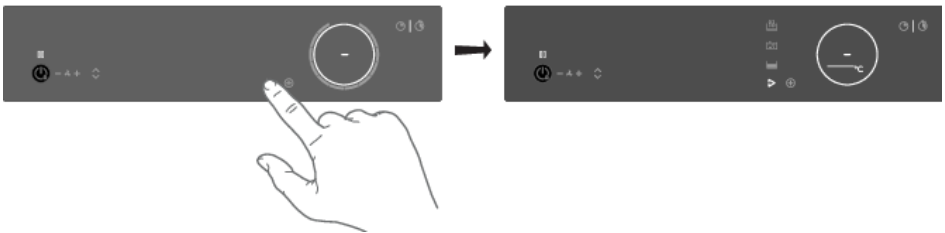
LET OP!

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

Het kookgerei aan de kookzone toewijzen

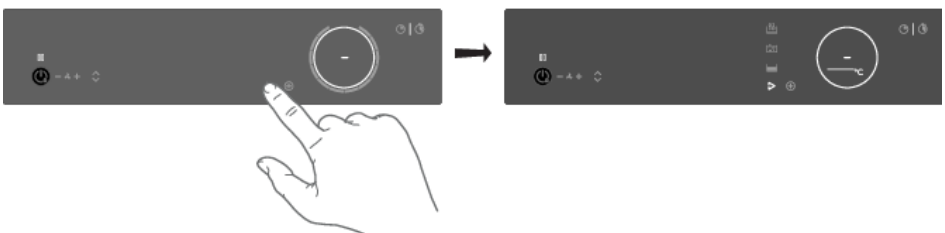
Schakel de kookplaat in en wacht tot de opstartanimatie is afgelopen.

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

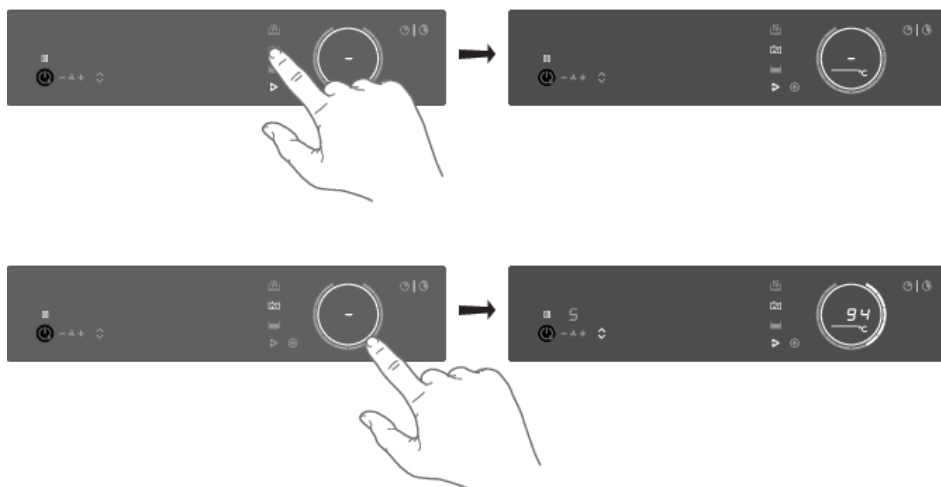


Koken met de ingebouwde Celsius°Cooking™-programma's

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



Bediening



Opwarmen en bakken

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

Koken met water

Met dit programma kookt het water snel. Voeg altijd water toe voordat u begint.

Slow cooking of sous vide

Met dit programma worden lage tot middelhoge temperaturen geregeld, waardoor hoge bodentemperaturen 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 Celsius°Cooking™-symbool op het display verschijnt, raakt u het aan.

INFORMATIE!

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

TIPS!

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

Detectie van het verwijderen van de sonde

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

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

Stapsgewijze kookgids op CelsiusCooking.com



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

CelsiusCooking.com

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

De kookzone uitschakelen

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

INFORMATIE!

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

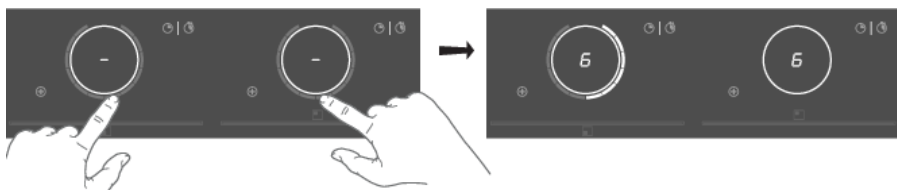
Bridge Induction zone

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

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

Het koppelen van Bridge Induction zones

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



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

Pauze

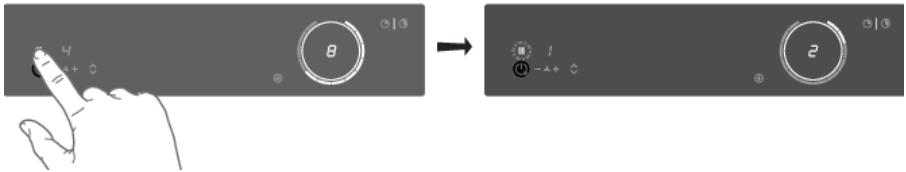
De pauzefunctie kan worden gebruikt om de werking van de gehele kookplaat tot 10 minuten te pauzeren. Zo kunt u even van het toestel weglopen of de kookplaat veilig schoonmaken zonder uw instellingen te verliezen.

Pauze inschakelen

Er moet minstens één kookzone actief zijn.

Raak de pauzetoets aan.

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



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

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

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

Pauze uitschakelen

Raak binnen 10 minuten opnieuw op de pauzetoets aan.

- *De kookplaat start weer met dezelfde instellingen.*

Kinderslot

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

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



- *De indicatie 'L' verschijnt op de display en de bedieningselementen van de kookplaat worden vergrendeld.*

Bediening

3. Ga op dezelfde manier te werk om de bedieningselementen te ontgrendelen.

- *Bij het aangeraakt houden van de aan/uit-toets verschijnt 'L' op de display en verdwijnt daarna. De bedieningselementen zijn ontgrendeld.*

Tijdfuncties

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

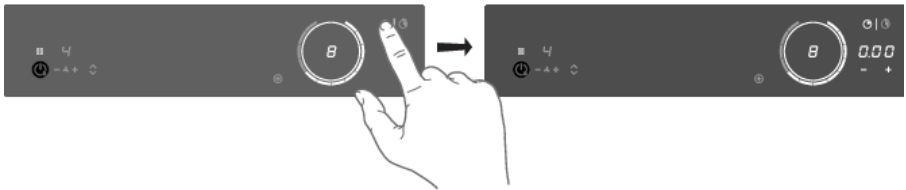


Countdown timer

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

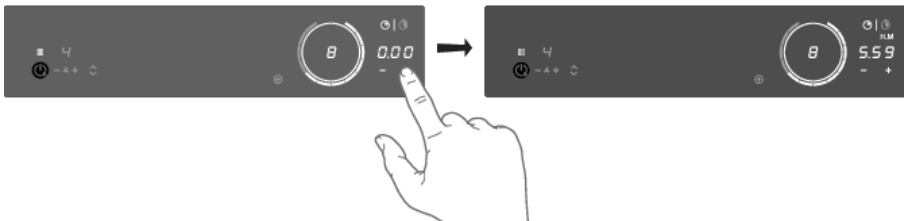
De countdown timer instellen

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



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

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



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

TIPS!

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

De countdown timer deactiveren

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

- *De timer wordt uitgeschakeld.*
- *Het countdown timer alarm deactiveren.*
- *Na afloop van de ingestelde tijd klinkt het alarm, knippert de toets van de betreffende kookzone en knippert 0:00 op het display van de countdown timer.*
- *Om het alarm te bevestigen en stoppen, raakt u de countdown timer toets aan of verwijdt u de pan van de kookzone.*



Weergave kooktijd - stopwatch

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

Raak de stopwatch-toets aan.

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

Bediening van de afzuigmodule

De afzuigmodule staat standaard ingesteld op Synchro Control (zie 'Automatische afzuiging' in hoofdstuk 'Gebruik'). Bij Synchro Control zullen de afzuigmodule toetsen/indicaties gedimd zijn. De afzuiging wordt aangepast aan het gebruik van de kookzones. Ook in Synchro Control is stand 5 (boost) een tijdelijke stand. De toren schuift automatisch omhoog als de afzuigmodule actief wordt (als de functie 'Auto toren omhoog' ingeschakeld is).

LET OP!

Schakel 'Auto toren omhoog' uit als het ongewenst is dat de toren automatisch omhoog komt bij het inschakelen van de afzuiging. Zie hoofdstuk 'Instellingen'.

Het afzuigniveau handmatig instellen:

1. Raak de + (plus) aanraaktoets aan om de afzuiging te starten.
 - *De toren komt omhoog (als 'Auto toren omhoog' ingeschakeld is).*



Bediening

2. Stel met de - (min) of + (plus) aanraaktoetsen de gewenste afzuigstand in.

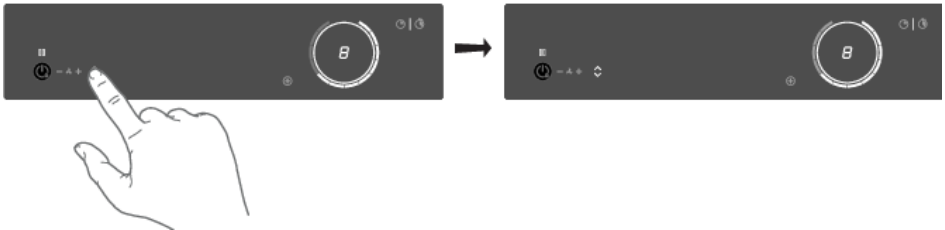
- *Er zijn 4 afzuigstanden en een boost stand (stand 5) beschikbaar.*
- *Raak de + (plus) aanraaktoets lang aan om direct de boost stand te selecteren.*
- *Na 10 minuten schakelt de boost stand automatisch terug naar level 4.*

LET OP!

Raak eenvoudig de - (min) of + (plus) aanraaktoets aan om Synchro Controle te overrulen. Wanneer Synchro Control overruled is raak dan tegelijk de - (min) en + (plus) aanraaktoetsen aan om de afzuiging op automatische bediening te zetten (Synchro Control).

De toren handmatig omhoog of omlaag zetten:

Raak de toren omhoog/omlaag toets aan.



- *De toren schuift omhoog.*
- *Opnieuw aanraken van de omhoog/omlaag toets tijdens het omhoog/omlaag schuiven van de toren keert de beweegrichting om. Als de toren tijdens de beweging omhoog tegengehouden wordt, zal de toren terug naar beneden gaan.*

Air-Dry functie

De Air-Dry functie wordt automatisch geactiveerd zodra de afzuigmodule wordt uitgeschakeld. Als het kookgedeelte al uitgeschakeld is, wordt de Air-Dry functie geactiveerd zodra ook de afzuigmodule wordt uitgeschakeld (door de afzuigstand op '0' te zetten).

Raak de - (min) aanraaktoets 3 seconden aan om de Air-Dry functie te activeren tijdens het koken.



- *De afzuiging indicatie pulseert (gedimd).*
- *Schakel de Air-Dry functie tussentijds uit door de - (min) aanraaktoets 2 seconden aan te raken.*
- *Na 10 minuten schakelt de Air-Dry functie automatisch uit.*

ConnectLife-app en wifi-verbinding

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

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

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

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

Vorbereiding

- Zorg ervoor dat u de naam/SSID van het wifi-netwerk van uw router en het bijbehorende wachtwoord weet¹⁾.
- Zorg ervoor dat u toegang hebt tot het etiket met de QR-code van de unieke ID van het toestel ('AUID') - u moet het scannen met uw mobiele apparaat wanneer de app daarom vraagt.
- Bluetooth moet op uw smart-apparaat zijn ingeschakeld.



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

Wifi-verbindingsoinstellingen

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

1. Open de **ConnectLife**-app.
2. Ga in de ConnectLife-applicatie naar het menu "Apparaat toevoegen" en selecteer het juiste type apparaat. Scan vervolgens de QR-code (deze staat op het typeplaatje van het apparaat; u kunt de AUID/SN-code ook handmatig invoeren).

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

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

ConnectLife en Wifi

wilt koppelen, bijvoorbeeld op het mobiele apparaat van een tweede gebruiker, raadpleegt u 'Extra gebruiker koppelen'.

Om veiligheidsredenen kunnen alleen gekoppelde gebruikers met de kookplaat communiceren.

Wifi activeren

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

Wifi-menu

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

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

Verbindingsinstellingen

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

Extra gebruiker koppelen

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

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

Alle gebruikers ontkoppelen

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

1. Selecteer de optie 'U' in het wifi-menu om alle gebruikers te ontkoppelen en de verbinding met de cloud te verbreken.

- *De wifi-toets knippert 3 keer.*
- *De kookplaat verwijdt alle gekoppelde gebruikers en verbreekt de verbinding met de cloud ("unpair").*

Wifi uitschakelen

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

Firmware-update

De kookplaat is uitgerust met een wifi-module en kan daardoor updates (bijvoorbeeld verbeterde functies of veiligheidsgerelateerde updates) ontvangen van de firmware van het toestel. Hiervoor moet de kookplaat verbonden zijn met de **ConnectLife**-app met een geregistreerd gebruikersaccount. Als dit nog niet is ingesteld, raadpleeg dan het hoofdstuk '*ConnectLife en Wifi*'.

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

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

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

LET OP!

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

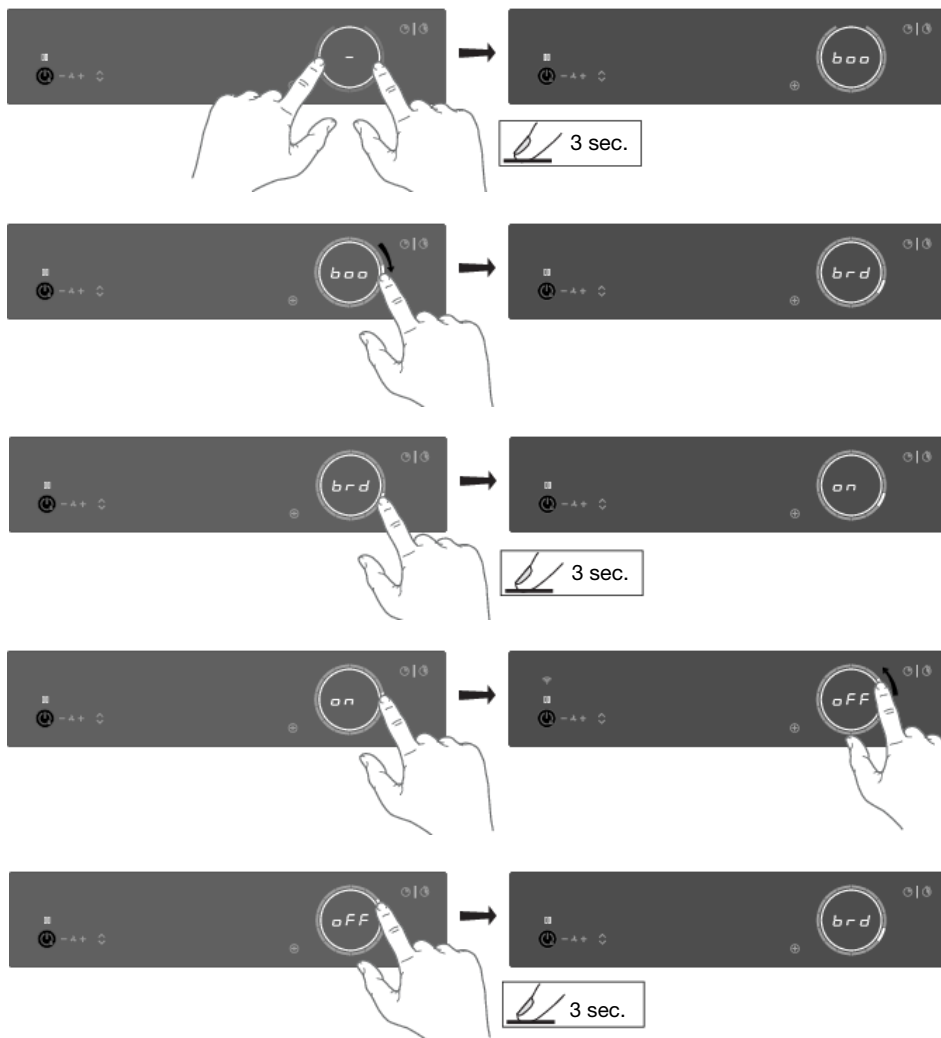
Als het updaten niet lukt, blijft de kookplaat op de vorige firmwareversie staan en werkt deze zoals gebruikelijk. Probeer het na een korte periode opnieuw. Als het updaten steeds opnieuw mislukt, neem dan contact op met de serviceafdeling voor verdere ondersteuning.

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

Instellingen

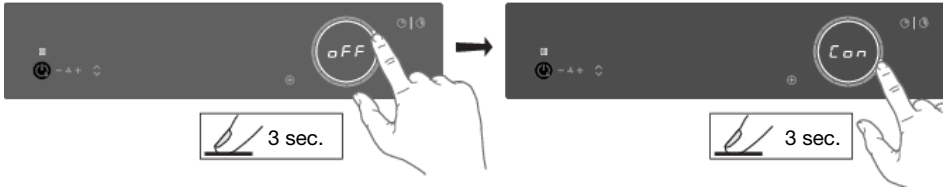
U kunt deze inductiekookplaat volledig aanpassen aan uw kookstijl! Er zijn verschillende instellingen die kunnen worden aangepast.

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

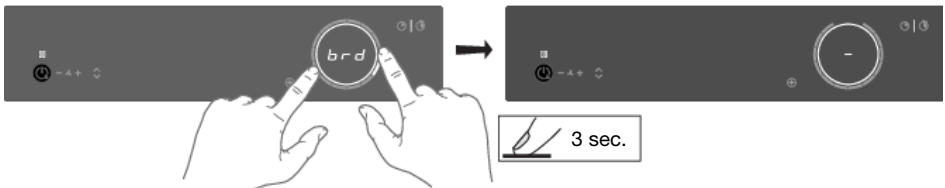


LET OP!

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



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



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


boo - Auto boost Automatische Boost-activering	Indien ingeschakeld, wordt boost automatisch geactiveerd wanneer stand 12 wordt ingeschakeld. Indien uitgeschakeld, wordt boost geactiveerd door langs het vermogensniveau 12 te schuiven of door twee keer stand 12 aan te raken.
brd - Auto bridge Automatisch koppelen	Indien ingeschakeld, worden bij de detectie van een nieuwe pan op twee Bridge Induction kookzones de kookzones automatisch samengevoegd tot één grote kookzone. Indien uitgeschakeld, moet het koppelen handmatig plaatsvinden door op de sliders van twee Bridge Induction kookzones tegelijk te drukken.
rEC - Recovery function Herstelfunctie	Indien ingeschakeld, is de herstelfunctie actief en kunnen de instellingen van de ene naar de andere kookzone worden verschoven wanneer een pan van plek verandert.
Ati - Auto timer Automatische stopwatch-timer	Indien ingeschakeld, begint de stopwatch (count-up timer) op de achtergrond te tellen wanneer de kookzone wordt geactiveerd. Indien uitgeschakeld, moet de stopwatch handmatig worden geactiveerd en begint met tellen vanaf 0:00.
ACL - Auto child lock Automatisch kinderslot	Indien ingeschakeld, wordt de kookplaat bij elke uitschakeling automatisch vergrendeld.
Snd - Sound volume Geluidsvolume	Het geluidsvolume heeft 4 verschillende opties. L3 (hoog), L2 (medium), L1 (laag), uit (alleen fout- en alarmgeluiden).

Instellingen

Vervolg tabel vorige pagina

sEn - Key sensitiveness Toetsgevoeligheid	De toetsgevoeligheid heeft 3 verschillende snelheidsopties. L3 (snel), L2 (gemiddeld), L1 (langzaam).
hSt - Synchro Start Synchro Start, startniveau	Met deze instelling kan de inductiekookplaat automatisch de afzuiging van de afzuigmodule activeren elke keer dat de inductiekookplaat wordt ingeschakeld. Afhankelijk van de waarde die u instelt, start de afzuiging automatisch op deze snelheid wanneer een kookzone wordt geactiveerd.
hSc - Synchro Control Synchro Control, responsniveau	Met deze instelling kan de inductiekookplaat de afzuiging van de afzuigmodule regelen. De afzuigmodule wordt automatisch ingeschakeld als er voor een kookzone vermogen wordt ingesteld. De mate van afzuiging wordt bepaald door de kookzone met het hoogst ingestelde vermogen. Synchro Control kan worden overruled met de + (plus) en - (min) toetsen en kan opnieuw worden geactiveerd door de + (plus) en - (min) toetsen tegelijkertijd aan te raken. Het responsniveau kan worden ingesteld: L3 (hoog), L2 (medium), L1 (laag), off (uit).
hSP - Synchro Stop Synchro Stop, uitschakelfunctie afzuigmodule	Met deze instelling kan bij uitschakelen van de kookplaat ook de afzuigmodule automatisch worden uitgeschakeld. Indien nodig wordt de Air-Dry functie geactiveerd. Als er nog hete pannen op de kookplaat staan dan start de Air-Dry functie indien nodig op een hogere stand tot alle kookzones zijn afgekoeld. Daarna vervolgt de Air-Dry functie met de normale cyclus van 10 minuten op afzuigstand 1.
Ato - Automatic raising of the tower Auto toren omhoog	Schakel deze instelling uit als het ongewenst is dat de toren automatisch omhoog komt bij het inschakelen van de afzuiging.
rCi - Recirculation filter Recirculatie filter	Schakel deze instelling in als er een recirculatiefilter is geplaatst. Er zijn 3 opties beschikbaar:
	off - (standaard)
	CAr - Recirculatie filter
	PLA - Plasma
GrF - Clean grease filters indicator Vetfilters reinigen indicatie	Schakel deze instelling in als de indicatie voor reinigen van een filter gewenst is. Er zijn 4 opties beschikbaar:
	off - Handmatig
	L1 - Koken en bakken van kleine hoeveelheden
	L2 - Koken en braden van gemiddelde hoeveelheden (standaard)
	L3 - Bakken, braden en wokken
btP - Bluetooth pairing Bluetooth-apparaat koppelen	Schakel deze instelling in om een Bluetooth-apparaat te koppelen. U hebt nu 3 minuten de tijd om een nieuw Bluetooth-apparaat aan deze inductiekookplaat te koppelen.

Vervolg tabel vorige pagina

<p>btC - Bluetooth clear Bluetooth-gekoppelde toestellen wissen</p>	<p>Stel deze instelling in op Clr om alle Bluetooth-apparaten te ontkoppelen. Al uw verbonden Bluetooth-apparaten zijn nu ontkoppeld.</p>
<p>Fir - Display firmware version Software versie</p>	<p>Om de huidige softwareversies van de kookplaat weer te geven. De UI-softwareversie en de Celsius°Cooking™-softwareversie worden afwisselend weergegeven.</p>
<p>FoA - Firmware update over the air Firmware-update via wifi</p>	<p>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.</p> <p>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 '<i>ConnectLife en Wifi</i>'. Na 10 min. wordt deze instelling automatisch op "uit" gezet.</p>
<p>Con - Connection power Stroombegrenzer (aansluiting op elektriciteitsnet)</p>	<p>Als de elektrische bedrading of stroomonderbrekers in uw huis niet voldoen aan het opgegeven vermogen op het typeplaatje, kan de stroombegrenzer worden geactiveerd door de waarde van deze instelling te verlagen. Dit kan echter wel leiden tot verminderde prestaties van de inductiekookplaat.</p> <p>Het volgende formaat van de instelling is beschikbaar: X.XX. Het getal links van de punt staat voor het aantal aangesloten fasen, terwijl het getal rechts van de punt staat voor de elektrische stroom per fase in Ampère.</p>
<p>LET OP!</p>	
<p>Om onbedoelde aanpassing van de 'Con - connected power', Con-instelling te voorkomen, moet de wijziging worden bevestigd door de slider 3 seconden aan te raken. Een wijziging zonder bevestiging wordt niet doorgevoerd!</p>	
<p> WAARSCHUWING!</p>	
<p>Het toestel moet altijd worden ingesteld op de werkelijke of lagere waarde van de elektrische bedrading of de stroomonderbrekers. Deze instelling kan alleen worden ingesteld door een bevoegde elektricien.</p>	
<p>rES - Factory reset Reset fabrieksinstellingen</p>	<p>Reset naar fabrieksinstellingen.</p>
<p>dE - Demo mode Demomodus voor dealershowrooms</p>	<p>In de demomodus werkt het toestel zoals gewoonlijk, maar kan er geen kookgerei mee worden verwarmd.</p> <p>Wanneer de demomodus actief is, wordt dit na het inschakelen van het toestel kort aangegeven met een 'd'.</p> <p>Indien het toestel niet wordt gebruikt, wordt het na 10 minuten automatisch uitgeschakeld.</p>

Reinigen glasplaat

TIPS!

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

Dagelijkse reiniging

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

Hardnekkige vlekken

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

LET OP!

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

Reiniging afzuigmodule



WAARSCHUWING!

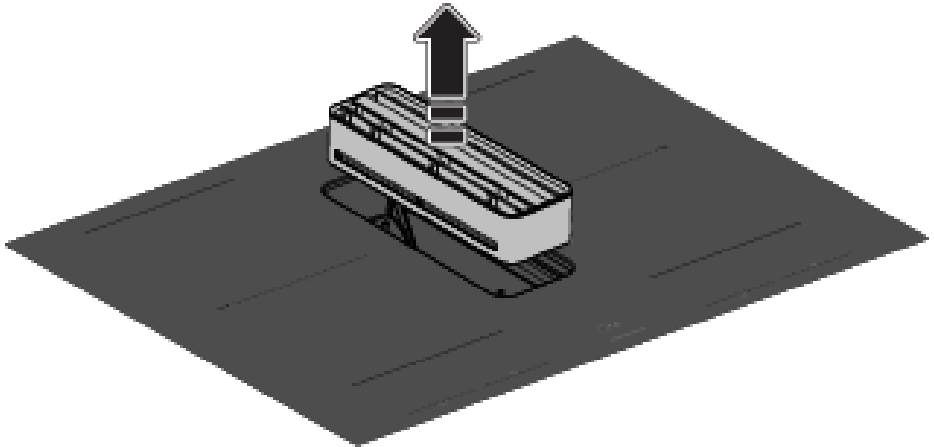
De afzuigmodule moet regelmatig worden gereinigd. Let erop dat de pennen die de toren dragen na elk gebruik worden schoongemaakt.

Gebruik voor het reinigen geen schuurmiddelen. Gebruik geen alcohol!

Als u de aanwijzingen voor het reinigen van het toestel en het vervangen van de filters niet opvolgt, kan dit tot brand leiden. Deze aanwijzingen moeten in acht worden genomen! De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade aan het toestel of schade door brand die het gevolg is van ondeskundig onderhoud of het niet opvolgen van de bovengenoemde veiligheidsvoorschriften.

Toren reinigen

Verwijder de toren.



Spoel de toren dagelijks af onder de kraan met warm water. Maak de toren wekelijks met water en een beetje afwasmiddel schoon. De toren kan ook in de vaatwasser gereinigd worden.

De glazen sierstrip is niet bestand tegen vallen of stoten.

WAARSCHUWING!

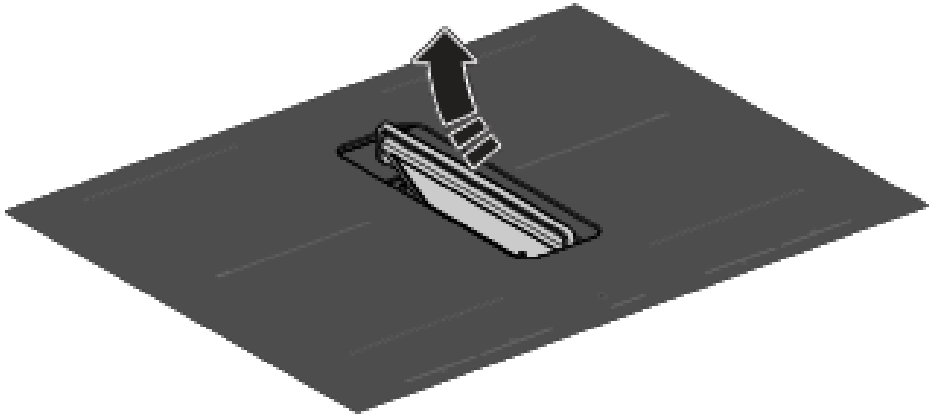
Vervang de toren als de glazen sierstrip van de toren beschadigd is. Scherpe randen van de strip kunnen verwondingen veroorzaken.

TIPS!

De onderkant van de toren is voorzien van een pijl. De toren zal het best uitgelijnd zijn met het glas wanneer de pijl naar achteren is gericht.

Vetfilters reinigen

Haal de vetfilters uit de afzuigmodule. De metalen filters zijn eventueel uit hun kunststof frame te drukken.



Als de filterindicatie dit aangeeft moeten de metalen filters worden gereinigd, met de hand of in de vaatwasmachine op lage temperaturen en met een kort programma. Plaats de kunststof frames nooit apart, zonder metalen vetfilters, in de vaatwasser. Zie hoofdstuk 'Instellingen' voor filterreinigingsinstellingen.

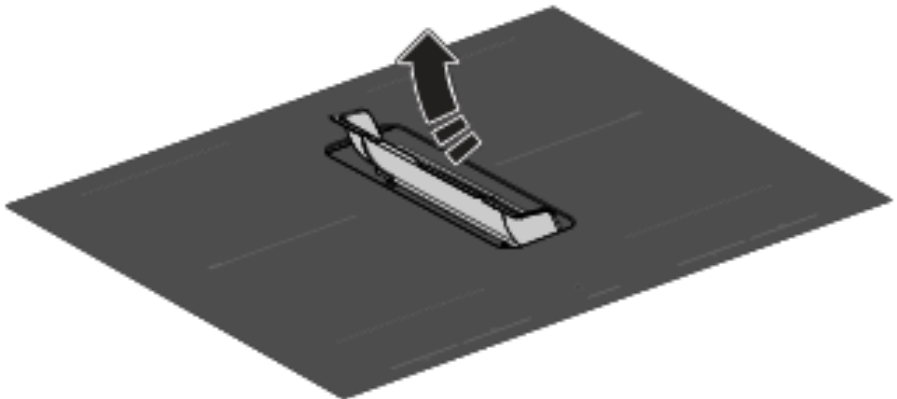
LET OP!

Het is belangrijk dat u de vetfilters goed laat drogen voordat u deze terugplaatst.

Condensreservoirs reinigen

Aanbevolen wordt om de condensreservoirs elke twee weken te controleren en leeg te maken.

1. Verwijder de condensreservoirs met de handvatten uit de afzuiginlaat.
 - *Let op; verwijder eerst de filters voordat u de condensreservoirs verwijderd.*



2. Leeg de condensreservoirs en reinig ze met warm water en een beetje afwasmiddel of in de vaatwasser.
3. Reinig het interieur van de afzuigmodule met een vochtig doekje.

Filterindicatie

Verzadiging vetfilter en recirculatiefilter

Als alleen de filterindicatie knippert, moeten de vetfilters worden gereinigd. Als zowel de filterindicatie als de letter 'r' in het display knipperen vervang dan het recirculatiefilter.

Vetfilter

Na 10, 20 of 40 bedrijfsuren gaat de filterindicatie vetfilter branden (afhankelijk van gebruikintensiviteit).

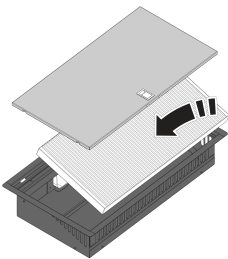
- Reinig de vetfilters.
- Reset de filterindicatie door de filterindicatie-toets 2 seconden aan te raken.

Recirculatiefilter (indien in recirculatiemodus)

Na 300 bedrijfsuur (recirculatiefilter) knippert de filterindicatie en de letter 'r' in de display.

- Vervang het recirculatiefilter.
- Reset de filterindicatie door de filterindicatie-toets 2 seconden aan te raken.

Vervangen recirculatiefilter (bij gebruik van de recirculatiebox)



De recirculatiebox met filter bevindt zich onder de kastbodem en is bereikbaar vanuit de keukenkast.

1. Open of verwijder de onderste lade van de keukenkast.
2. Verwijder de deksel van de recirculatiebox.
3. Verwijder het filter.
4. Plaats een nieuw filter met de pijl (zie de zijkant van het filter) naar boven gericht.
5. Plaats de deksel van de recirculatiebox en sluit de lade of plaats deze terug.
6. Reset de filterindicatie door de filterindicatie-toets 2 seconden aan te raken.

TIPS!

Raadpleeg de website voor aanvullende onderhouds- en reinigingsinstructies!

Probleemoplossing

Algemeen

LET OP!

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

Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

Storingstabel

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

Inductiezones

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

Vervolg tabel vorige pagina

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De kookplaat werkt niet en er verschijnt niets op het display.	Geen stroomtoevoer door defecte voeding of foutieve aansluiting.	Controleer de zekering of de elektrische schakelaar (bij een toestel zonder stekker).
De zone stopt onverwachts en de restwarmte-indicator wordt getoond.	De zone is oververhit.	Nadat de kookplaat is afgekoeld, kunt u verder gaan met koken.
Bij het inschakelen van de kookplaat slaat de zekering van de installatie door.	Verkeerde aansluiting van de kookplaat.	Controleer de elektrische aansluiting.
Celsius°Cooking™-toets knippert, samen met ingestelde kookmethode en display.	Celsius°Cooking™-kookgerei is toegewezen aan verkeerde kookzone.	Verwijder het kookgerei en wijs dit opnieuw toe.
Instabiele verbinding tussen kookgerei en kookplaat.	De batterij van het kookgerei is bijna leeg of de Bluetooth-verbinding is instabiel.	Schakel de kookplaat gedurende 10 seconden uit en/of vervang de batterij.
De ingestelde Celsius°Cooking™-kookmethodetoets knippert samen met de temperatuurweergave terwijl u de sonde gebruikt.	Celsius°Cooking™ Probe is verwijderd of maakt geen contact met de inhoud. Of de temperatuur is snel gedaald, bijvoorbeeld door toevoeging van koud water.	Plaats de sonde terug of wijzig de positie hiervan - druk op de kookmethodetoets indien de sonde de inhoud niet automatisch detecteert.
De keramische glasplaat is gebroken.		Neem de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met uw installateur. Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.

Afzuigmodule

Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De beweging van de toren verloopt moeizaam en/of maakt meer geluid.	De pennen die de toren dragen zijn vervuild.	Maak de pennen die de toren dragen schoon.
Bij het uitschakelen van de kookplaat blijft de afzuigmodule op stand 1, 2, of 3 afzuigen en pulseert de afzuiging indicatie.	De Air-Dry functie is actief. Deze naloopstand zorgt ervoor dat de afzuigkanalen en vetfilters droog worden geblazen.	De Air-Dry functie is geen instelling. Echter, door de instelling Synchro Stop uit te zetten zal de Air-Dry functie alleen op afzuigstand 1 geactiveerd worden.

Probleemoplossing

Foutcodes

Foutcode	Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er03	Er03 verschijnt op het display.	Het bedieningspaneel is vervuld of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
E2	E2 verschijnt op het display.	Er is een lege pan verwarmd op de kookzone.	Wacht tot de kookzone is afgekoeld of vul de pan met ingrediënten.
U400	U 400 verschijnt op het display met een continue geluidstoon.	De netspanning is te hoog.	Sluit het toestel aan volgens het typeplaatje en de instructies.
E7	E7 verschijnt op het display na het instellen van de Wi-Fi-verbinding.	Verbinding maken met wifi netwerk mislukt.	Probeer het toestel opnieuw te verbinden met uw netwerk. Zorg ervoor dat nieuwe toestellen verbinding kunnen maken met het netwerk (bijv. MAC-adresfiltering is gedeactiveerd).
E8	E8 verschijnt op het display.	De ventilator is geblokkeerd (bijv. door een voorwerp in de lade).	Verwijder de blokkade bij de ventilator; koppel het toestel gedurende 10 seconden los van de netspanning.
E65	De Celsius°Cooking™-toets knippert samen met E65.	Niet-Celsius°Cooking™ kookgerei wordt niet ondersteund.	Gebruik Celsius°Cooking™ kookgerei.
E66	E66 knippert samen met de Celsius°Cooking™-toets.	Celsius°Cooking™ kookgerei werd niet gevonden (lege batterij, buiten bereik, etc.).	Vervang de batterij.
E67	E67 knippert samen met de Celsius°Cooking™-toets.	Celsius°Cooking™ kookgerei ontbreekt.	Indien de handgreepdop correct is gemonteerd: vervang de batterij.
Afzuigmodule			
E80	E80 verschijnt op het display.	Het raam, met een gemonteerde raamsensor is niet geopend.	Open het raam om de afzuiging te kunnen gebruiken of stop de melding door de knipperende - (min) of + (plus) toets(en) aan te raken.

LET OP!

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

Problemen met wifi oplossen

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

Technische gegevens

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

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

Model identificatie	HIDD28471SV / HIDD28472SV HIDD28471SVI / HIDD28472SVI
Handelsmerk	ATAG
Type kookplaat	Inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging
Aantal elektrische kookzones en/of gebieden	4
Verwarmingstechnologie	Inductie kookzones of kookgebieden
Voor niet-ronde kookzones of gebieden: lengte en breedte van nuttig oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of gebied	22,0 x 18,0 cm
Energieverbruik per elektrische kookzone of -gebied, berekend per kg ($EC_{\text{elektrisch koken}}$) in Wh/kg	188,8
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg ($EC_{\text{elektrische kookplaat}}$) in Wh/kg	188,8
Jaarlijks energieverbruik ($AEC_{\text{afzuigkap}}$) [kWh/a]	28,3
Energie-efficiëntieklasse	A
Efficiëntie vloeistofdynamica ($FDE_{\text{afzuigkap}}$) [%]	28,6
Efficiëntieklasse vloeistofdynamica	A
Efficiëntie vetfilter ($GFE_{\text{afzuigkap}}$) [%]	95,7
Efficiëntieklasse vetfilter	A
Luchtdebiet bij minimaal en maximaal toerental bij normaal bedrijf [m^3/h]	213,8 - 449,4
Luchtdebiet bij intensieve of booststand [m^3/h]	617,2
Emissie van luchtgedragen A-gewogen geluidsvermogen bij minimaal en maximaal toerental bij normaal bedrijf [dB(A)]	44 - 60
Emissie van luchtgedragen A-gewogen geluidsvermogen bij intensieve of booststand [dB(A)]	68
Energieverbruik in uitstand (P_o)	-
Energieverbruik in stand-by modus (P_s) [W]	0,48 - 0,70 (WiFi)

EU-productkaart

Model identificatie	HIDD28471SV / HIDD28472SV HIDD28471SVI / HIDD28472SVI
Tijdverhogingsfactor (f)	1
Energie-efficiëntie-index ($EEI_{\text{afzuigkap}}$)	48,8
Gemeten luchtdebiet bij maximumrendement (Q_{BEP}) [m^3/h]	346,8
Gemeten luchtdruk bij maximumrendement (P_{BEP})	230
Gemeten elektrisch ingangsvermogen bij maximumrendement (W_{BEP})	77,6

Nalevingsinformatie

Type radioapparatuur	HSCIM - 1 module
Frequentiebereik	2402,0 - 2480,0 MHz
Maximaal uitgangsvermogen	7,63 dBm EIRP gemiddeld (berekend)
Emissietype	G1D

Type radioapparatuur	Wifi module
Frequentiebereik	2412 - 2472 MHz
Maximaal uitgangsvermogen	16,8 dBm EIRP gemiddeld (berekend)
Maximale antenneversterking	0 dBi

Type radioapparatuur	BLE module
Frequentiebereik	2402 - 2480 MHz
Maximaal uitgangsvermogen	7,63 dBm EIRP gemiddeld (berekend)
Maximale antenneversterking	0 dBi

ATAG verklaart hierbij dat de Inductiekookplaat met geïntegreerde afzuiging inclusief radioapparatuur in overeenstemming is met de Richtlijn 2014/53/EU.

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

Milieuaspecten

Afvoeren van het toestel en verpakking

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

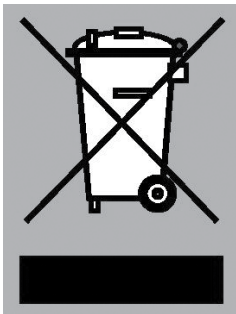
De verpakking van het toestel is recyclebaar. Mogelijk zijn de volgende materialen gebruikt:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);

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

WAARSCHUWING!

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



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

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

LET OP!

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



Verklaring van conformiteit

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

Veiligheid

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.

Maak het toestel spanningsloos voordat met de reparatie wordt gestart.

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

Dit toestel mag uitsluitend door een erkende monteur worden geïnstalleerd.

Controleer het toestel op transportschade. Sluit het toestel niet aan als het beschadigd is.

De lucht mag niet worden afgevoerd naar een rookkanaal dat wordt gebruikt voor afvoergassen uit toestellen die gas of andere brandstoffen verbranden (niet van toepassing op toestellen die alleen de lucht terug de ruimte in afvoeren).

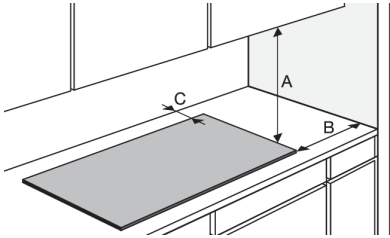
Afzuigkappen en andere apparaten voor het afzuigen van kookdampen kunnen de veilige werking van apparaten die gas of andere brandstof verbranden (inclusief die in andere kamers) nadelig beïnvloeden door terugstroming van verbrandingsgassen. Deze gassen kunnen mogelijk leiden tot koolmonoxidevergiftiging. 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.

Installatie

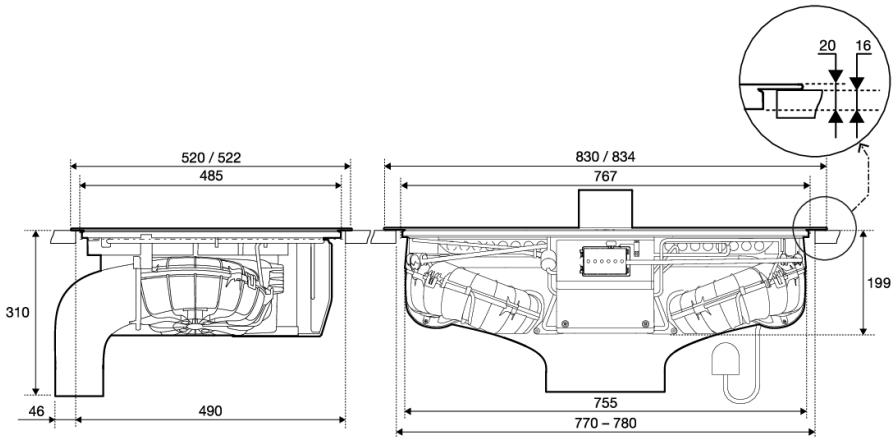
Vorbereidingen voor montage

Vrije ruimte rondom toestel



A	min. 550 mm
B	min. 40 mm
C	min. 35 mm

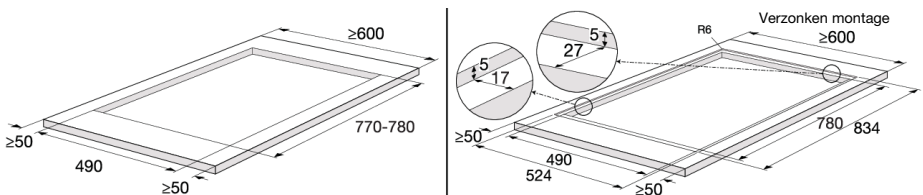
Toestel afmetingen



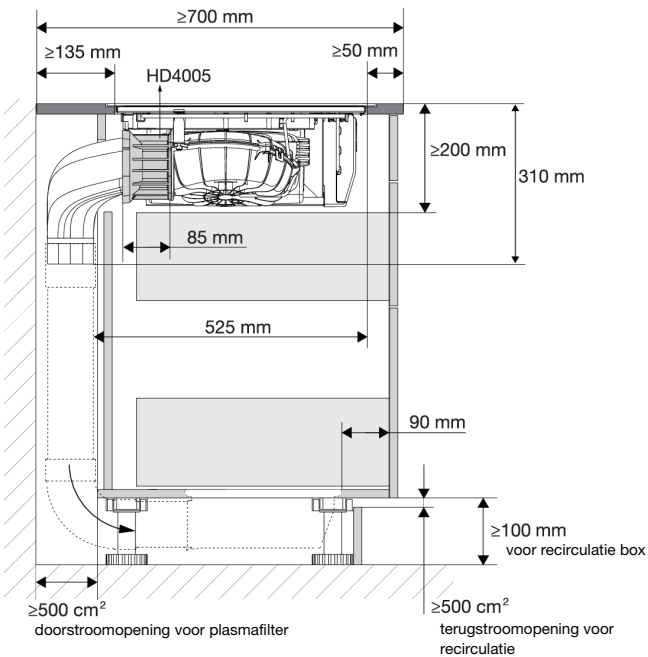
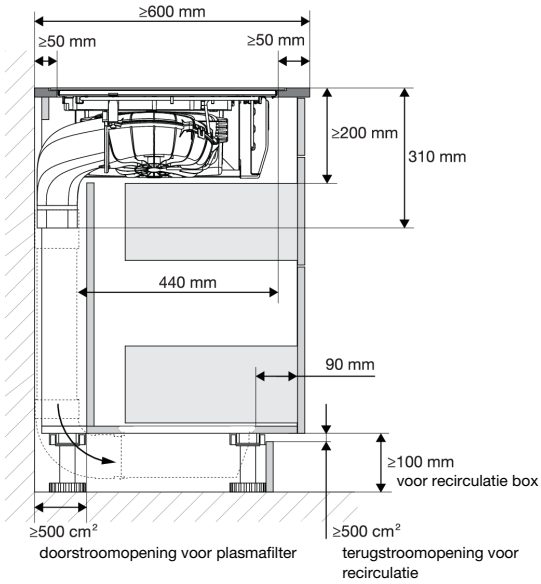
Uitsparing in aanrechtblad

LET OP!

Toestellen zonder sierlijsten zijn geschikt voor verzonken montage.



Keukenkast afmetingen



LET OP!

- Minimale kastbreedte: 800 mm.
- Geïnstalleerde kanalen moeten toegankelijk zijn voor onderhoud.
- Bij recirculatie kan de luchtvochtigheid oplopen. Daarom moet een terugstroomopening van tenminste 500 cm² worden voorzien en dienen de gezaagde oppervlakken vochtwerend te worden afgewerkt.
- Houd er bij recirculatie rekening mee dat, indien het keukenblok in contact staat met een ongeïsoleerde wand of vloer, condensatie kan optreden. Kies dan eventueel voor een alternatieve recirculatieset met plintmontage.
- De aansluiting van het netsnoer bevindt zich aan de voorzijde van het toestel. Tenminste 900 mm van het netsnoer is benodigd om het naar de voor het stopcontact bestemde plaats achter het toestel te leiden.
- Controleer het toestel op transportschade. Sluit het toestel niet aan als het beschadigd is.
- De wanden en het werkblad rondom het toestel moeten minimaal tot 105 °C hittebestendig zijn.
- Het werkblad waarin de kookplaat wordt ingebouwd moet vlak zijn.

LET OP!

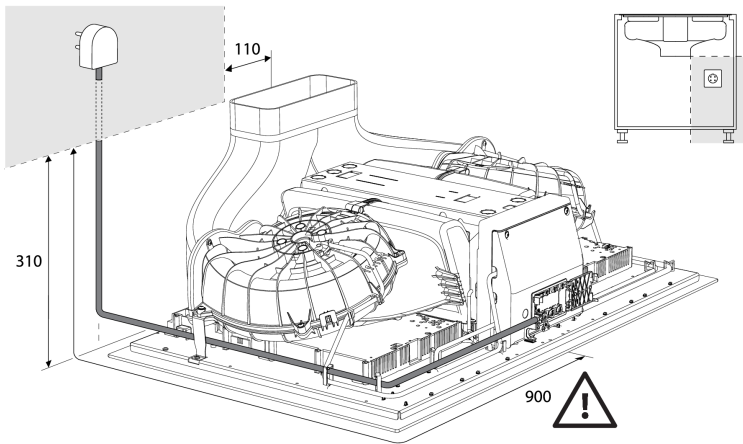
Voor een normale werking en prestatie van de kookplaat dient u te zorgen voor voldoende luchtcirculatie voor de elektronica van de inductiekookplaat.

De achterwand moet mogelijk worden verwijderd voor installatie.

Elektrische aansluiting

- Dit toestel moet worden geaard.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Zorg er voorafgaand aan de installatie, voor dat de lokale distributie voorwaarden (spanning en frequentie) en de aansluitingen van het toestel compatibel zijn.
- De spanning, frequentie, vermogen, en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.
- Controleer voor toestellen van klasse I of het elektriciteitsnet in uw huis een goede aarding garandeert.
- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Als een vast opgesteld toestel niet is voorzien van een netsnoer en een stekker, of van een andere manier om de verbinding met het elektriciteitsnet te verbreken, waarbij er sprake is van een contactverbreking in alle polen die volledige contactverbreking biedt in situaties die onder overspanningscategorie III vallen, moet er in het vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het toestel een schakelaar worden aangebracht volgens de geldende richtlijnen. Dit is ook van toepassing op toestellen met een netsnoer en stekker waarbij de stekker niet toegankelijk is na installatie van het toestel. Door het toepassen van een meerpole schakelaar met een contactafstand van tenminste 3 mm in de vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het toestel wordt aan deze eis voldaan.
- De aansluitkabel moet vrij hangen en niet door een lade worden aangestoten.

- Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel met de juiste kabel diameters behorend bij de aansluiting. De kabel ommanteling moet minimaal 70 °C kunnen weerstaan en is daarom bij voorkeur van het type H05V2V2 of H07V2V2.
- Voordat u het toestel aansluit, dient u te controleren of het voltage dat wordt aangegeven op het toestel overeenkomt met het voltage in uw huis.
- De aansluiting moet worden aangepast aan de stroom en de zekeringen.
- Het toestel mag niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op netspanning worden aangesloten, aangezien veilig gebruik van het toestel dan niet langer kan worden gegarandeerd.
- Na de installatie moeten de elektrische stroomvoerende en geïsoleerde onderdelen tegen aanraking worden beschermd.



⚠ WAARSCHUWING!

Het 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.

LET OP!

De aansluiting van het netsnoer bevindt zich aan de voorzijde van het toestel. Tenminste 900 mm van het netsnoer is benodigd om het naar de voor het stopcontact bestemde plaats achter het toestel te leiden.

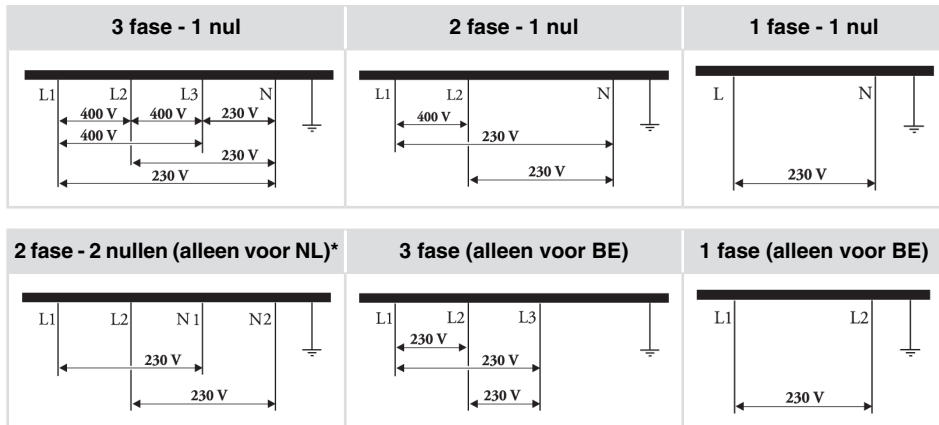
Bepalen van de aanwezige elektrische aansluiting

LET OP!

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

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

Installatie



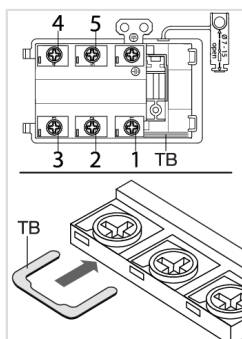
LET OP!

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

Aansluitschema

LET OP!

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



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

Stroombegrenzer

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

WAARSCHUWING!

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

LET OP!

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

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

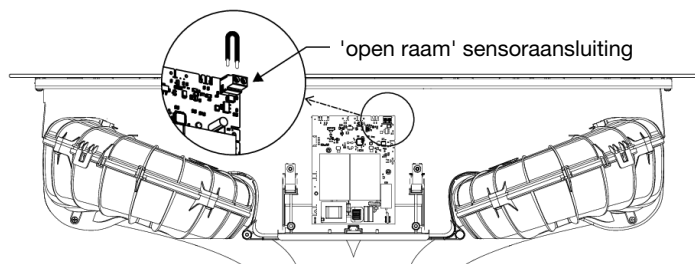
De doorsnede van de voedingskabel moet minstens 1,5 mm² bedragen voor de volgende instellingen van de stroombegrenzer, die moeten worden aangepast aan de stroomonderbrekers bij u thuis:

Type aansluiting	Instellingen stroombegrenzer	Type netsnoer	Aantal en doorsnede van de voedingskabels
3 fase - 1 nul	2x16 A / 2x13 A / 2x10 A / 2x06 A *	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
2 fase - 1 nul	2x16 A / 2x13 A / 2x10 A / 2x06 A *	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 fase - 2 nullen (alleen voor NL)	2 x 16 A	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3 fase (alleen voor BE)	2 x 16 A	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
1 fase - 1 nul	1x32 A / 1x25 A	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1 fase - 1 nul	1x20 A	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm ²
1 fase - 1 nul	1x13 A / 1x10 A / 1x0,6 A	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²

Aansluiten van een 'open raam' sensor

Het gebruik van een sensor van het type 'FDS 100' wordt aanbevolen als een raamsensor moet worden geïnstalleerd. De sensor moet van het potentiaalvrije NO (normaal open) contacttype zijn. Het moet worden aangesloten op de motorbesturingseenheid (MCU) in de behuizing aan de voorzijde van het toestel. Voor het aansluiten van een raamsensor wordt een snoer van het type H05VV-F 2x0,5 mm² (of vergelijkbaar) aanbevolen. Zonder raamsensor sluit een jumper het elektrische circuit.

Installatie

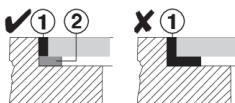


1. Schroef het deksel van de MCU-behuizing los en verwijder het.
2. Verwijder de jumper van de sensoraansluiting.
3. Sluit de draden van het snoer aan op de sensoraansluiting.
4. Gebruik de beschikbare trekontlastingsklem om het snoer vast te zetten.
5. Sluit de draden zodanig aan op de raamsensor dat het contact open is wanneer het raam gesloten is (raadpleeg de instructies die bij de raamsensor zitten).

Verzonken montage

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

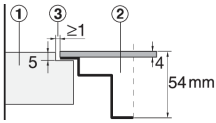
Installeer het toestel (zie 'Inbouwen') en sluit het toestel aan op de netvoeding (zie instructies voor het aansluiten van het toestel). Test de werking van het toestel voordat u de afdichting aanbrengt. Dicht de gleuf tussen het toestel en het aanrechtblad af met siliconenkit. De siliconenkit die wordt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



1. Siliconenkit, 2. Afdichtband

LET OP!

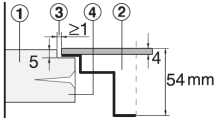
Neem altijd de inbouwmaten in acht maar vooral bij (natuur)stenen aanrechtbladen. Let bij het kiezen van de siliconenkit op het materiaal van het aanrecht en raadpleeg de fabrikant van het aanrecht. Het gebruik van ongeschikte siliconenkit kan leiden tot blijvende verkleuring van sommige onderdelen.



Stenen aanrechtblad

1. Aanrechtblad
2. Apparaat
3. Sleuf

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



Keramisch, houten of glazen aanrechtblad

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

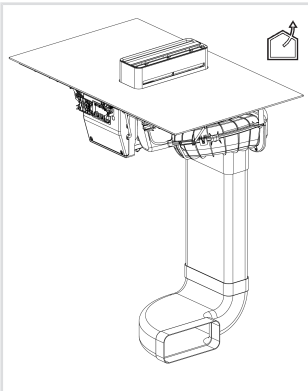
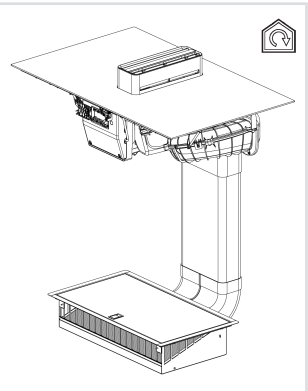
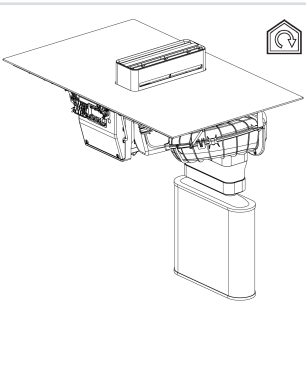
⚠ WAARSCHUWING!

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

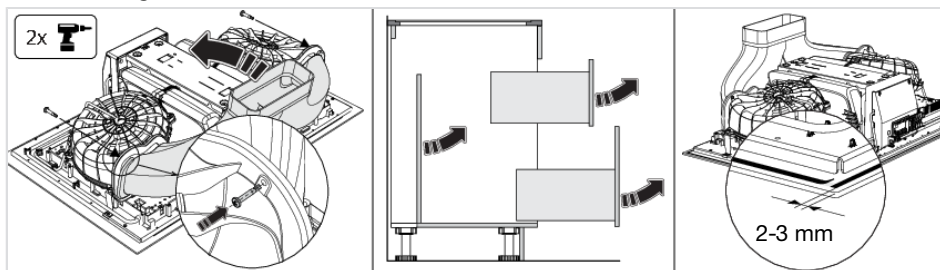
Installatie

Inbouwen

Dit toestel kan op verschillende afvoersystemen aangesloten worden:

		
Op een afvoerkanaal (uitblaas) De aangezogen lucht wordt na filtratie door vetfilters naar buiten afgevoerd door middel van een reeks leidingen (apart aan te schaffen). Benodigde onderdelen: <ul style="list-style-type: none">• Verbindingsstuk (HD2001)• Luchtafvoerbuis (HD1001)• Verticaal / horizontaal bochtstuk	Op een recirculatiefilter De aangezogen lucht wordt na filtratie door vetfilters en door het geur- /fijnstoffilter weer in de ruimte geleid. Benodigde onderdelen: <ul style="list-style-type: none">• Recirculatieset inclusief kanalen (HR0016)• Vervang combi-filter geur-/fijnstof (HF3010)	Op een plasmafilter De aangezogen lucht wordt na filtratie door vetfilters en door het plasmafilter weer in de ruimte geleid. Benodigde onderdeel: <ul style="list-style-type: none">• PlasmaMade filter (HF4003)

Vorbereiding



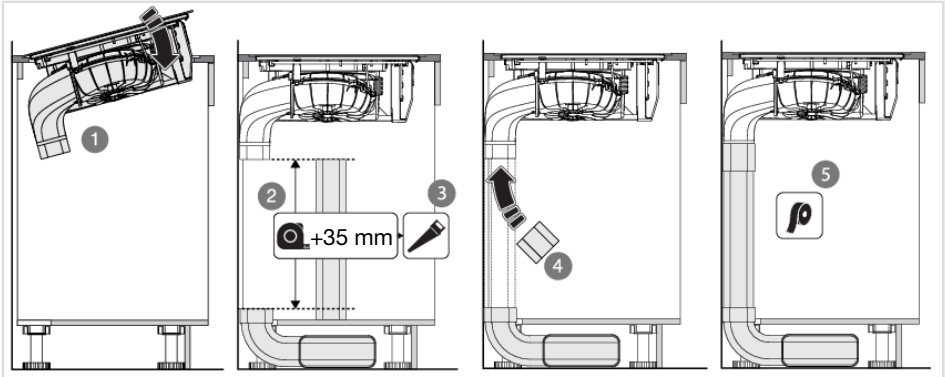
1. Haak het Y-stuk in de onderrand van de beide motorhuizen en klap het Y-stuk naar boven.
2. Bevestig het Y-stuk aan de motorhuizen met de twee schroeven.
3. Verwijder de laden en de achterwand uit de keukenkast.
4. Voordat u het toestel in een keukenwerkblad installeert, dient u de meegeleverde schuimrubberen afdichting aan de onderzijde van de keramische glasplaat te bevestigen.
5. 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.



Aansluiten op een afvoerkanaal (uitblaas)

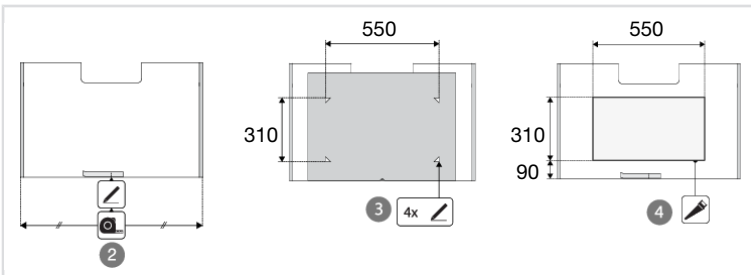


- Plaats het toestel in de uitsparing van het aanrechtblad.
- Meet de afstand zoals aangegeven in de figuur en tel daar 35 mm bij op.
- Zaag het vlakkanaal op maat.
- Plaats het koppelstuk, het vlakkanaal en de Naber bochtenset.
- Maak het kanaal luchtdicht met afdichttape.

Ga naar stap 16.



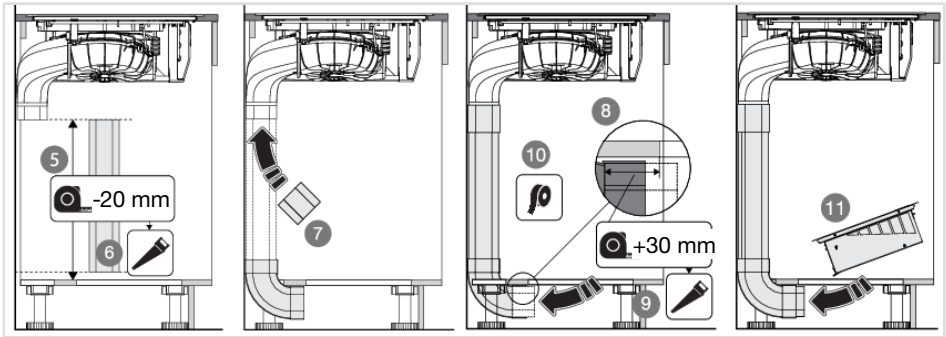
Aansluiting op een recirculatiefilter



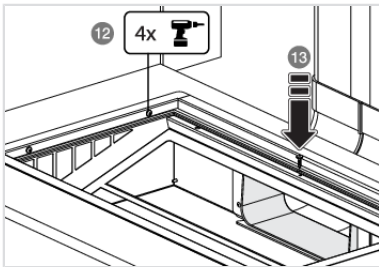
- Plaats het toestel in de uitsparing van het aanrechtblad.
- Teken het midden van de kast bodemplaat af met behulp van een strook schilderstape.

Installatie

3. Teken de hoekpunten van de uitsparing af met behulp van de meegeleverde template.
4. Zaag de uitsparing in de bodemplaat en werk de zaagsnede vochtwerend af.



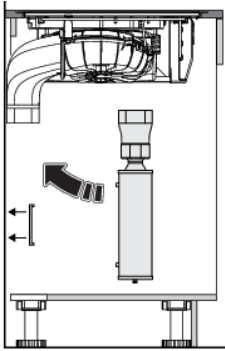
5. Meet de afstand zoals aangegeven in de figuur en trek daar 20 mm van af.
6. Zaag het vlakkanaal op maat.
7. Plaats het koppelstuk, het verticaal bochtstuk en het vlakkanaal.
8. Meet de afstand tussen het verticaal bochtstuk en de uitsparing en tel daar 30 mm bij op.
9. Zaag het koppelstuk op maat. Gebruik hiervoor eventueel het afgezaagde deel van het vlakkanaal.
10. Maak het kanaal luchtdicht met afdichttape.
11. Plaats de box.



12. Verwijder de cover van de box en schroef van binnenuit de box vast.
 13. Schroef het koppelstuk aan de bovenzijde vast met een schroef. Vergeet niet een gaatje voor te boren voor de schroef.
 14. Plaats het filter en de cover van de box.
 15. Plaats het recirculatiefilter en de cover.
- Ga naar stap 16.



Aansluiten op een plasmafilter



Raadpleeg het bij het plasmafilter bijgeleverde installatievoorschrift.

Installatie afronden

16. Sluit het toestel met het netsnoer aan op het elektriciteitsnet. Het stopcontact moet geaard zijn. De nominale spanning en de frequentie van het toestel vindt u op het typeplaatje (label met basisinformatie) die zich op het toestel bevindt.
17. Plaats de achterwand en de laden terug.
18. Plaats de condensreservoirs, de filters en de toren in de afzuigmodule.
19. Test het toestel op de juiste werking.
20. Kit, bij verzonken montage de kookplaat af.

Het ingebouwde apparaat verwijderen

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

LET OP!

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

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

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be

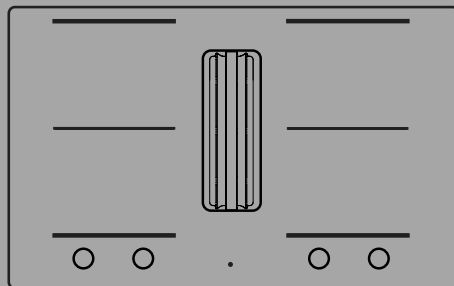


926094-a15



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

ATAG



NOTICE D'UTILISATION

Table de cuisson à induction avec hotte
intégrée
FR

HIDD28471SV

HIDD28472SV


HIDD28471SVI

HIDD28472SVI


Tables des matières

Pictogrammes utilisés	3	Sécurité enfants	37
Sécurité	4	Fonctions du programmeur	38
Utilisation sûre	8	Fonctionnement du module d'aspiration	39
Fonction « Fenêtre ouverte »	10	ConnectLife et Wi-Fi	42
Gestion de la puissance	10	Application ConnectLife et connexion Wi-Fi	42
Table de cuisson à induction avec aspiration intégrée	11	Mise à jour du micrologiciel	44
Cher/chère client(e) !	11	Réglages	45
Ces instructions	11	Entretien	49
Description	13	Nettoyage de la surface en verre	49
Panneau de commandes	14	Nettoyage du module d'aspiration	49
Indications affichées	17	Indicateur de filtre	52
Utilisation	18	Remplacement du filtre de recirculation (lors de l'utilisation de la boîte de recirculation) ...	52
La cuisson par induction	18	Dépannage	53
Bruits de l'induction	20	Généralités	53
Casseroles de cuisson par induction	20	Tableau de dépannage et des erreurs	53
Réglages de cuisson	22	Données techniques	58
Utilisation du module d'aspiration	23	Informations selon règlement (EU) 66/2014	58
Fonctionnement	26	Fiche produit UE	59
Commencer la préparation	26	Information de conformité	59
Cuisson standard	26	Aspects environnementaux	60
Cuisson avec le menu PLUS	28	Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	60
Cuisiner avec Celsius°Cooking™	30	Installation	61
Cuisiner avec des récipients Celsius°Cooking™ et les programmes	31	Sécurité	61
Guide de cuisson étape par étape sur CelsiusCooking.com	35	Préparations pour l'installation	62
Bridge Induction foyer	36	Installation intégrée	70
Pause	37		


Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :

 INFORMATION

Informations, conseils, astuces, ou recommandations

 ATTENTION !

Attention – danger

 RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !


Attention – risque de choc électrique

 SURFACE BRÛLANTE !

Attention – risque de brûlure

 RISQUE D'INCENDIE !

Attention – risque d'incendie

 CORRECT

 INCORRECT

Nous vous recommandons vivement de lire attentivement cette notice.

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE !

Généralités

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

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

ATTENTION !

Les enfants à partir de 8 ans et les personnes disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser cet appareil sous surveillance, à condition d'avoir reçu des instructions sur la manière de s'en servir en toute sécurité et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent.

l'appareil et ses parties accessibles chauffent durant l'utilisation. Ne touchez pas les parties chaudes. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.

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

RISQUE D'INCENDIE !

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

REMARQUE

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

RISQUE D'INCENDIE !

MISE EN GARDE : la cuisson avec de la graisse ou de l'huile sans constante supervision peut être dangereuse et risque de causer un incendie.

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

ATTENTION !

Utilisez uniquement des protections enfant pour plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées comme étant appropriées par le fabricant dans le mode d'emploi, ou des protections enfant intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

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

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

Cet appareil est exclusivement destiné à un usage ménager.

Elle n'est pas conçue pour réchauffer des pièces.

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

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

La table de cuisson est équipée d'un module Wi-Fi qui permet à l'appareil de se connecter à un appareil mobile tel qu'un smartphone

ou une tablette. Il permet de surveiller l'état de la table de cuisson via l'appareil mobile. Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de commander, d'allumer ou d'éteindre la table de cuisson à distance. La fonction de surveillance via l'appareil mobile ne doit pas être utilisée pour remplacer la surveillance personnelle du processus de cuisson directement sur la table de cuisson.

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

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

La plaque vitrocéramique est cassée

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

Utilisation de l'induction

Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, cuillères, fourchettes ou couvercle sur les foyers, car ces ustensiles peuvent devenir extrêmement chauds.

Pendant l'utilisation d'une table de cuisson à induction, éloignez tout objet magnétisable (carte de crédit, carte bancaire, disquette, montre, etc.) de l'appareil. Si vous portez un stimulateur cardiaque : nous vous conseillons de consulter votre cardiologue avant de vous servir d'une table de cuisson à induction.

N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour cuisiner et ne placez jamais de produits emballés dans de l'aluminium sur la table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil.

Utilisation de l'aspiration

ATTENTION !

Danger mortel, danger d'intoxication dû à des gaz de combustion réaspirés !

N'utilisez jamais l'appareil de cuisson avec système d'évacuation d'air en même temps qu'un dispositif de cuisson qui utilise l'air de la pièce si cette dernière n'est pas assez ventilée. Les appareils de cuisson qui utilisent l'air de la pièce (comme les appareils fonctionnant au gaz, à l'huile, au bois ou au charbon, les chauffe-eau et les boilers) aspirent l'air de combustion de la pièce où ils se trouvent et évacuent les gaz vers l'extérieur par le biais d'un système d'évacuation (comme une cheminée). En combinaison avec une hotte allumée, l'air de la cuisine et des pièces adjacentes est aspiré - sans système adéquat d'évacuation, une pression négative en résulte. Les gaz toxiques provenant de la cheminée ou du canal d'évacuation sont réaspirés et renvoyés dans la pièce.

Veillez à ce que l'aération soit toujours adéquate !

Lorsque l'unité d'aspiration et des appareils alimentés par une énergie autre que l'électricité fonctionnent simultanément, la dépression dans la pièce ne doit pas dépasser 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Les prescriptions locales en vigueur relatives à l'évacuation d'air doivent être strictement suivies.

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

Pour prévenir tout risque de décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le nettoyer.

N'utilisez pas la hotte si le filtre à graisse n'est pas monté correctement !

Pour éviter que les graisses brûlantes ne s'enflamment, surveillez vos fritures en permanence.

Nettoyez les filtres en temps voulu.

Suivez impérativement les instructions du manuel concernant le nettoyage et le remplacement des filtres à graisse et/ou filtres à charbon !

RISQUE D'INCENDIE !

Il existe un risque d'incendie si les instructions de nettoyage ou de remplacement des filtres à graisse et/ou des filtres à charbon ne sont pas respectées. Consulter le chapitre « *Entretien* » pour connaître la méthode et la fréquence de nettoyage.

Les dépôts de graisse dans les filtres à graisse métalliques peuvent provoquer un incendie. Ne flambez jamais sur une zone de cuisson lorsque l'unité d'aspiration est allumée. Les hautes flammes peuvent provoquer un incendie. Utilisez toujours l'appareil avec le filtre à graisse métallique. Nettoyez régulièrement le filtre à graisse.

La graisse ou l'huile surchauffée peut déclencher un incendie. Surveillez toujours le chauffage de la graisse et de l'huile. N'éteignez jamais un feu avec de l'eau ; utilisez toujours une couverture anti-feu, un couvercle ou une assiette.

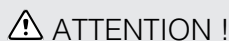
Utilisation sûre

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

Température sécurisée

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

Limiteur de temps de cuisson



ATTENTION !

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

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

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

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

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

REMARQUE

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

REMARQUE

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

Fonction « Fenêtre ouverte »

S'il est prescrit qu'une unité d'aspiration, située dans une pièce où un foyer est présent, ne peut être utilisée que lorsqu'une fenêtre (de cuisine) est ouverte, un capteur de fenêtre doit être installé.

La fonction « Fenêtre ouverte » est automatiquement activée dès qu'un capteur « Fenêtre ouverte » est connecté à l'appareil. L'utilisation d'un capteur « Fenêtre ouverte » de type « FDS 100 » est recommandée.

Gestion de la puissance

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

- Le système de gestion intelligente de la puissance répartit automatiquement la puissance entre les zones. Cela signifie que la table de cuisson peut automatiquement réduire la puissance d'une zone lorsque le niveau de puissance d'une autre zone est augmenté. Le niveau d'activité du système de gestion de la puissance dépend de la puissance disponible par phase électrique, du réglage du limiteur de courant et de la charge connectée.
- Le niveau de puissance d'une zone peut affecter la puissance d'une autre zone car la puissance maximale disponible est répartie entre les zones. Si les zones combinées atteignent la puissance maximale disponible lorsqu'un nouveau niveau de puissance est défini, les niveaux de puissance d'une ou plusieurs zones sont automatiquement réduits dans les limites de la puissance. Ceci est indiqué par le clignotement de l'élément de commande correspondant.
- Dans le cas où une zone est utilisée pour Celsius°Cooking™, cette zone reçoit toujours la plus haute priorité.
- L'intervention du système de gestion intelligente de l'énergie est plus susceptible de se produire lorsque le limiteur de courant est réglé sur un niveau inférieur.
- Le réglage du limiteur de courant doit être effectué en fonction de votre raccordement et des disjoncteurs par un installateur agréé et qualifié (voir « *Limiteur de courant* » pour les détails sur les courants et l'installation électrique).

Table de cuisson à induction avec aspiration intégrée

Cher/chère client(e) !

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

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

CONSEILS

Vous pouvez trouver la version la plus récente des instructions d'utilisation sur notre site Web.

Profitez de votre cuisine !

Ces instructions

Ces instructions concernent :

- L'utilisateur ; pour se familiariser rapidement et utiliser l'appareil de manière optimale.
- L'installateur ; pour installer l'appareil conformément aux normes en vigueur.

Le tableau ci-dessous vous donne des informations sur les différents chapitres que vous pouvez trouver dans l'ordre, dans ces instructions.

Chapitre	Page	Fonction
<i>Pictogrammes utilisés</i>	3	Explique les pictogrammes utilisés dans ces instructions.
<i>Sécurité</i>	4	Fournit des informations, des avertissements et des conseils sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité afin que vous ne vous blessiez pas et que l'appareil ne présente aucun dysfonctionnement. Lisez toujours attentivement cette section avant d'utiliser l'appareil.
<i>Table de cuisson à induction avec aspiration intégrée</i>	11	Décrit les fonctions disponibles de l'appareil. Les tableaux montrent clairement à quoi peuvent servir les différentes touches. Les différents affichages et messages possibles sur l'appareil sont également expliqués.
<i>Utilisation</i>	18	Vous trouverez dans ce chapitre des informations sur le fonctionnement et l'utilisation du module d'induction et d'échappement. Vous trouverez également des conseils sur les ustensiles à utiliser et des informations sur les niveaux de cuisson.
<i>Fonctionnement</i>	26	Il vous donne des informations, étape par étape, sur la manière de faire fonctionner l'appareil. Les étapes comprennent des illustrations qui consistent en un dessin du côté gauche montrant l'action (quelle touche appuyer) et un dessin du côté droit montrant la réaction de l'appareil.
<i>ConnectLife et Wi-Fi</i>	42	Reportez-vous à cette section si vous souhaitez connecter l'appareil au Wi-Fi de votre domicile. Elle décrit également comment utiliser l'application ConnectLife et comment mettre à jour le micrologiciel de l'appareil.

Table de cuisson à induction avec aspiration intégrée

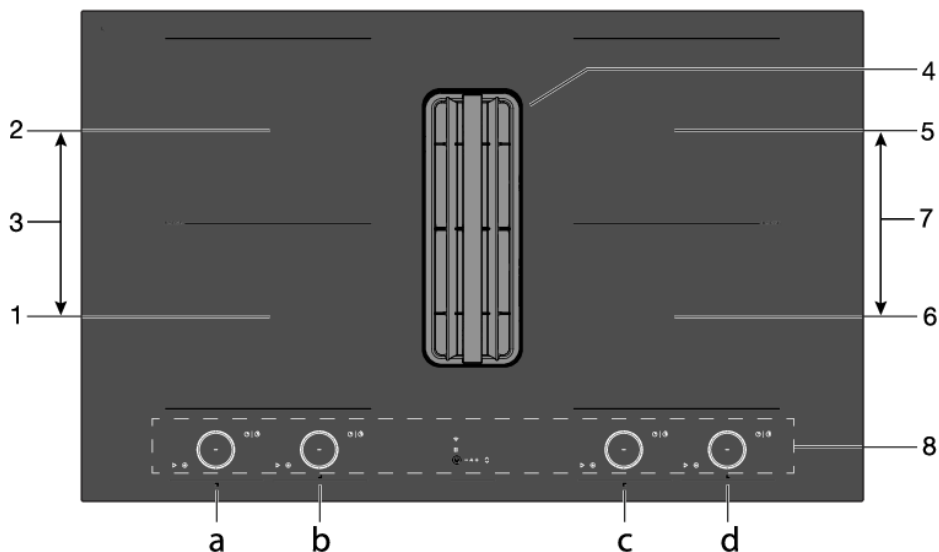
Suite du tableau de la page précédente

Chapitre	Page	Fonction
<i>Réglages</i>	45	Vous pouvez entièrement personnaliser cette table à induction en fonction de votre style de cuisson ! Plusieurs réglages peuvent être effectués. Ce chapitre contient également des réglages pour l'installateur.
<i>Entretien</i>	49	Fournit des informations sur le nettoyage et l'entretien de votre appareil.
<i>Dépannage</i>	53	Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou affiche des messages peu clairs, veuillez vous référer à cette section.
Données techniques	58	Décrit les données techniques et les spécifications de votre appareil.
<i>Aspects environnementaux</i>	60	Il vous donne des informations sur l'emballage et vous explique comment éliminer l'appareil de manière responsable en fin de vie.
<i>Installation</i>	61	Ce chapitre est destiné à l'installateur. Seul un installateur qualifié peut installer cet appareil.

Table de cuisson à induction avec aspiration intégrée

Description

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



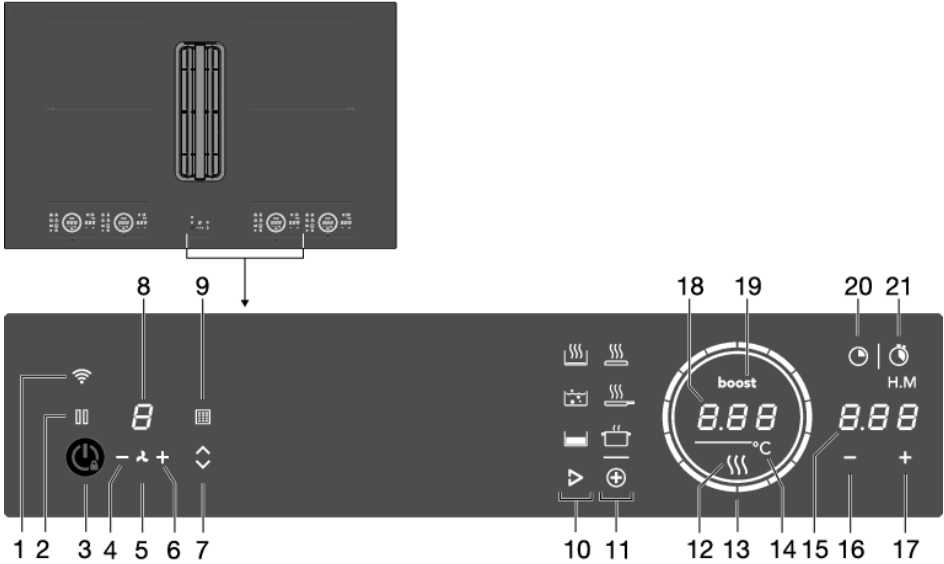
1. Zone de cuisson Bridge Induction 18 x 22 cm / max. 2,3 kW / max. 3,7 kW (boost) à commande avec « a »
2. Zone de cuisson Bridge Induction 18 x 22 cm / max. 2,3 kW / max. 3,7 kW (boost) à commande avec « b »
3. Zones de cuisson Bridge Induction connectées (1 et 2) à commande avec 'a'
4. Module d'aspiration
5. Zone de cuisson Bridge Induction 18 x 22 cm / max. 2,3 kW / max. 3,5 kW (boost) à commande avec « d »
6. Zone de cuisson Bridge Induction 18 x 22 cm / max. 2,3 kW / max. 3,5 kW (boost) à commande avec « c »
7. Zones de cuisson Bridge Induction connectées (5 et 6) à commande avec 'c'
8. Panneau de commandes (visible uniquement lorsque la table de cuisson est allumée)

⚡ INFORMATION

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

Table de cuisson à induction avec aspiration intégrée

Panneau de commandes



1. Touche tactile Wi-Fi/connectivité
2. Touche tactile Pause
3. Touche tactile Marche/Arrêt et Sécurité enfant
4. - (moins) touche tactile moins d'aspiration
5. Affichage marche/arrêt de l'aspiration
6. + (plus) touche tactile plus d'aspiration
7. Touche tactile haut/bas Tour
8. Afficher le niveau d'aspiration
9. Indicateur de filtre pour nettoyer les filtres à graisse ou remplacer le filtre de recirculation / Touche tactile pour réinitialiser l'indicateur de filtre
10. Touche tactile de démarrage des programmes Celsius°Cooking™ (présent selon le type d'appareil)
11. Touche tactile de démarrage des programmes PLUS
12. Voyant de chaleur résiduelle
13. Curseur de réglage (12 positions) / Voyant de sécurité enfant
14. Indication des degrés Celsius pour les programmes Celsius°Cooking™ et PLUS.
15. Fonction Affichage de l'heure
16. - (moins) touche tactile du réglage de l'heure
17. + (plus) touche tactile du réglage de l'heure
18. Affichage des réglages de cuisson / Affichage du texte
19. Voyant Boost
20. Touche tactile du compte à rebours

Table de cuisson à induction avec aspiration intégrée

21. Touche tactile temps de cuisson - chronomètre

Explication des fonctions des touches tactiles







Touche tactile/curseur	Description (voir chapitre « <i>Fonctionnement</i> »)
 <p>Marche/arrêt</p>	<p>Mise sous/hors tension de la table de cuisson</p> <p>L'appareil peut être mis sous tension et hors tension à l'aide de la touche marche/arrêt. En fonction du réglage « Synchro Stop », seule la partie table de cuisson ou le module d'aspiration est mis hors tension.</p> <ul style="list-style-type: none">• Synchro Stop sous tension (par défaut) : l'appareil (table de cuisson et module d'aspiration) est hors tension.• Synchro Stop éteint : seule la partie table de cuisson s'éteint. Éteignez le module d'aspiration en réglant le niveau d'aspiration sur « 0 » (ou en activant le mode Air-Dry). <p>Sécurité enfants</p> <p>Les zones de cuisson peuvent être verrouillées pour éviter qu'elles ne soient mises sous tension par inadvertance. Appuyez sur la touche marche/arrêt pendant environ 3 secondes.</p>
 <p>Curseur de réglage (12 positions)</p>	<p>Cercle intérieur du curseur</p> <ul style="list-style-type: none">• Indication de la table de cuisson sous tension.• Si la table de cuisson est hors tension et qu'au moins une zone de cuisson est encore chaude, le cercle intérieur reste allumé. Lorsque la température de la table de cuisson descend en dessous de 65 °C, le cercle intérieur s'éteint également. <p>Cercle extérieur du curseur</p> <ul style="list-style-type: none">• Réglage des niveaux de puissance des zones de cuisson.• Réglage de la température pour les fonctions Celsius°Cooking™ et PLUS.
 <p>Pause</p>	<p>Pause</p> <p>La fonction Pause permet d'interrompre le fonctionnement de l'ensemble de la table de cuisson jusqu'à 10 minutes. Vous avez ainsi le temps de nettoyer la table de cuisson en toute sécurité sans perdre vos réglages.</p>
 <p>Wi-Fi</p>	<p>Wi-Fi</p> <p>La plaque de cuisson est équipée d'un module Wi-Fi qui permet à l'appareil de se connecter à un appareil mobile tel qu'un smartphone ou une tablette. Cela permet de surveiller l'état de la table de cuisson via l'appareil mobile. Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de réguler, d'allumer ou d'éteindre la table de cuisson à distance.</p> <p>La fonction de surveillance via un appareil mobile ne doit pas remplacer la surveillance personnelle du processus de cuisson directement sur la plaque de cuisson.</p>

Table de cuisson à induction avec aspiration intégrée

Suite du tableau de la page précédente

Touche tactile/ curseur	Description (voir chapitre « <i>Fonctionnement</i> »)
 Compte à rebours	Compte à rebours Le compte à rebours facilite le processus de cuisson en vous permettant de définir le temps de cuisson du foyer de cuisson sélectionné. Une fois la durée réglée sur la minuterie écoulee, le foyer de cuisson s'éteint automatiquement et émet un signal acoustique. Éteignez le signal acoustique en effleurant la touche du compte à rebours; sinon, il s'éteint automatiquement au bout d'un certain temps. Le compte à rebours peut être défini indépendamment pour tous les foyers de cuisson.
 Chronomètre	Affichage du temps de cuisson – chronomètre Le chronomètre peut être utilisé pour voir depuis combien de temps vous cuisinez en continu sur le foyer de cuisson sélectionné et commence à compter automatiquement en arrière-plan.

Explication des fonctions du programme









programme	Description (voir chapitre « <i>Fonctionnement</i> »)
 Celsius°Cooking™ Visible uniquement lorsqu'une casserole Celsius°Cooking™ ou une sonde est détectée.	 Chauffage et friture Ce programme permet d'atteindre des températures élevées rapidement. Des températures de fond de casserole élevées peuvent être atteintes. Ajoutez toujours l'huile ou le beurre avant de le commencer. Pour une cuisson saine, ne dépassez pas le point de fumée de l'huile utilisée.
	 Ébullition/cuisson à l'eau Avec ce programme, l'eau bout rapidement. Toujours ajouter de l'eau avant de commencer.
	 Cuisson lente ou sous vide Ce programme vise à réguler les températures basses à moyennes, en empêchant les températures de fond élevées. De plus grandes quantités et des plats plus épais doivent être agités de temps en temps pour assurer une répartition homogène de la chaleur.
 PLUS (programmes de cuisson prédéfinis)	 Gril Cette fonction est exclusivement réservée aux Bridge Induction foyers conjoints, qui sont combinés à un foyer plus grand. Le gril est optimisé pour les accessoires à induction ATAG (plaque de gril et teppanyaki). Il fonctionnera également avec différents ustensiles de cuisine, mais peut-être de façon moins précise.
	 Friture/wok Cette fonction vous permet de cuire des légumes, du poisson, du lard, de la viande, des pommes de terre sautées ou des œufs en utilisant du beurre ou de l'huile.
	 Réchauffage/maintien au chaud Avec cette fonction, vous pouvez par exemple faire fondre du chocolat (45 °C), maintenir des aliments au chaud (70 °C), laisser mijoter (94 °C) ou porter à ébullition (100 °C).

Table de cuisson à induction avec aspiration intégrée

Plaque de cuisson fonction de rappel

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

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

Les casserole fonction de déplacement

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

Indications affichées

Affichage	État
—	Niveau de puissance « 0 » pour un foyer de cuisson.
12	Niveau de puissance défini pour un foyer de cuisson ; 1 = faible / 12 = élevé.
boost	Fonction boost active.
L	La fonction de verrouillage est activée; panneau de commandes est verrouillé.
⦿	Indicateur de chaleur résiduelle : la table de cuisson comporte un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer de cuisson afin de montrer quels foyers sont chauds après l'arrêt du foyer de cuisson. Bien que la table de cuisson soit éteinte, l'indicateur reste allumé aussi longtemps que le foyer est chaud ! Évitez de toucher ces foyers de cuisson lorsque cet indicateur est allumé. ⚠ SURFACE BRÛLANTE ! Danger ! Risque de brûlures.
E	Code d'erreur ; voir le chapitre « Dépannage ».
— °C	Indication des degrés Celsius pour les programmes Celsius°Cooking™ et PLUS.
📊	Indicateur de filtre (et touche tactile) pour nettoyer les filtres à graisse ou remplacer le filtre de recirculation. Appuyez sur la touche pendant 2 secondes pour réinitialiser l'indicateur de filtre.
🌀	Affichage de l'aspiration <ul style="list-style-type: none">• Voyant fixe : l'aspiration est activée.• Faible luminosité : l'aspiration est désactivée ou en mode Air-Dry ou Synchro Control est activé (aspiration automatique).

La cuisson par induction

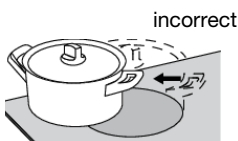
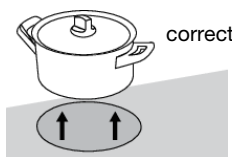


La cuisson par induction est rapide

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

La puissance s'adapte d'elle-même

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



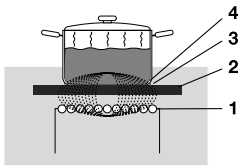
💡 INFORMATION

- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui ne partiront plus. Ne placez donc sur la surface de cuisson que des casseroles dont le fond est propre et déplacez-les toujours en les soulevant.
- Ne vous servez pas de la table de cuisson comme d'un plan de travail.
- Laissez toujours le couvercle sur la casserole pendant la cuisson, afin d'éviter toute perte d'énergie.

Fonctionnement des touches tactiles et des curseurs

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

Fonctionnement de l'induction



La bobine (1) située dans la table de cuisson (2) active un champ magnétique (3). En plaçant une casserole avec un fond en fer (4) sur la bobine, un courant à induction va se présenter dans le fond de la casserole.

Confortable

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

Rapide

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

Propre

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

Sûr

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

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

Répartition de la capacité des foyers de cuisson

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

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

Bruits de l'induction

- **Cliquetis**

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

- **Les casseroles émettent des sons**

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

- **Le ventilateur émet un bourdonnement**

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

Casseroles de cuisson par induction

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

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

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

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

CONSEILS

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

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

ATTENTION !

Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

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

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

Diamètre du récipient

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

Cocottes minutes

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

Détection de la casserole

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

Reconnaissance intégrée de la casserole

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

Plaques de grill

La table de cuisson comporte une fonction Grill (selon le modèle) pour l'utilisation d'une plaque de grill. La fonction maintient la plaque de grill à une température idéale pour griller.

Utilisation

Réglages de cuisson

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

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

Utilisation du module d'aspiration

Le module d'aspiration est équipé d'une tour mobile. En utilisant la tour en position relevée, le module d'aspiration captera la vapeur plus efficacement, en particulier lors de l'utilisation de casseroles hautes.

- La tour a deux positions : abaissée et relevée. La position peut être modifiée en appuyant sur la touche Tour haut/bas. Par défaut, la tour s'élève automatiquement lorsque la plaque à induction est actionnée. Cela peut être modifié dans le menu « *Réglages* ».
- Pour modifier le réglage de l'aspiration, utiliser les touches - (moins) et + (plus) pour le ventilateur (1-4 et boost).

Le réglage du niveau d'aspiration sur '0' désactivera manuellement le module d'aspiration ou activera la fonction Air-Dry. Utiliser la fonction Synchro Stop pour désactiver automatiquement le module d'aspiration en mettant hors tension la table de cuisson.

Lorsque vous appuyez sur la touche haut/bas de la tour pendant le mouvement, la direction du mouvement change immédiatement. Et si le mouvement vers le haut est obstrué (par un objet par exemple), la direction du mouvement change.

ATTENTION !

Assurez-vous qu'aucun objet n'obstrue la tour pendant le mouvement. Tout objet soulevé ou incliné peut endommager la plaque de cuisson et créer un danger (par exemple, renverser du contenu chaud).

INFORMATION

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

REMARQUE

Désactivez le réglage « Élévation automatique de la tour » s'il n'est pas souhaitable que la tour s'élève automatiquement lorsque l'aspiration est activée. Voir le chapitre « *Réglages* ».

Si la table de cuisson est mis hors tension (manuellement ou automatiquement) alors que la tour est en position relevée, celle-ci s'abaisse automatiquement.

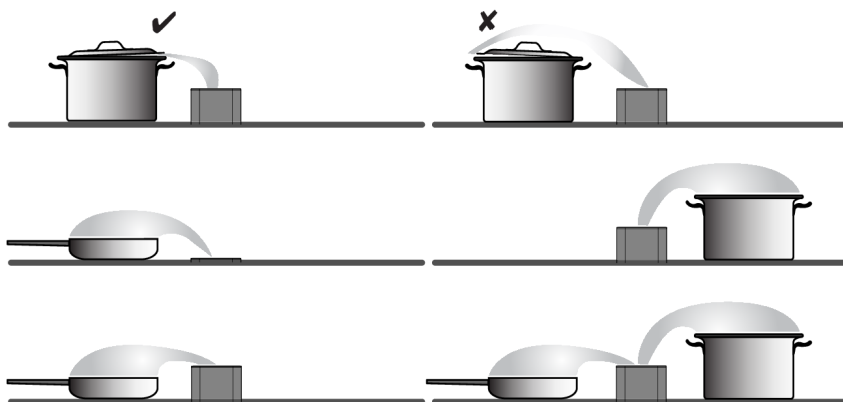
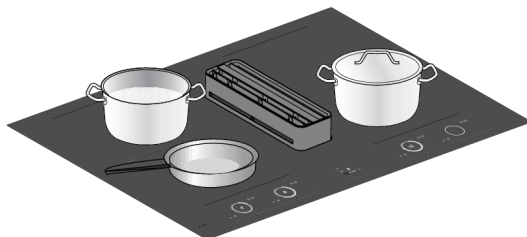
Aspiration automatique

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

- **Synchro Control** : L'aspiration est commandée automatiquement lorsqu'une zone de cuisson est activée (plus le niveau de puissance de la zone de cuisson est élevé, plus l'aspiration est élevée). Synchro Control a la priorité sur Synchro Start.
- **Synchro Start** : L'aspiration se déclenche selon un réglage fixe lorsqu'une zone de cuisson est activée. Définir le réglage fixe dans le menu de réglage.
- **Synchro Stop** : Le module d'aspiration est automatiquement désactivé, et la fonction Air-Dry est activée si nécessaire, lors de la mise hors tension de la table de cuisson.

Utilisation

Mise en place des casseroles et des couvercles



Nous recommandons de placer les récipients aussi près que possible de la tour, en fonction des dimensions des zones de cuisson. Si un couvercle est utilisé, le placer à un angle sur la casserole avec l'ouverture vers la tour. Cela garantit une aspiration optimale.

CONSEILS

L'utilisation de couvercles présente des avantages :

- La chaleur reste dans la casserole, de sorte que le contenu atteigne plus rapidement la température souhaitée. La consommation d'énergie est donc également plus faible.
- La plupart des vapeurs de cuisson se condensent sur le couvercle, ce qui nécessite moins d'extraction d'air humide. Cela garantit une moindre accumulation d'humidité pendant la recirculation. Cela signifie également moins de bruit.

Utiliser la tour en position relevée pour plus d'efficacité, notamment lorsque vous utilisez des casseroles hautes.

Fonction Air-Dry

La fonction Air-Dry garantit que les canaux d'aspiration et les filtres à graisse sont asséchés par soufflage. Après 10 minutes, la fonction Air-Dry est désactivée automatiquement.

Indicateur de nettoyage du filtre à graisse

Le module d'aspiration est doté d'un indicateur de filtre. Ce témoin clignote lorsque les filtres à graisse doivent être nettoyés. Il est possible de régler trois intensités d'utilisation, qui déterminent l'intervalle de nettoyage des filtres à graisse. En sélectionnant l'intensité d'utilisation correcte en fonction des habitudes de cuisson, les filtres n'auront pas besoin d'être nettoyés plus que nécessaire.

Voir le tableau pour l'intervalle de nettoyage requis du filtre à graisse.

Indication	Intensité de l'utilisation	Nettoyage du filtre après (heures) :
L1	Cuisson et grillades avec peu d'utilisation de graisses et d'huiles.	40
L2 (standard)	Cuisson et grillades avec utilisation modérée de graisses et d'huiles.	20
L3	Cuisson et grillades avec utilisation importante de graisses et d'huiles.	10
off	Manuel : Les filtres peuvent être nettoyés à tout moment (avant d'être signalés par le témoin du filtre). Le témoin du filtre peut alors être réinitialisé. Remarque ! Toujours réinitialiser l'indicateur de filtre après avoir nettoyé les filtres. En position « arrêt », l'indicateur de filtre n'apparaît que si vous n'avez pas nettoyé les filtres pendant une longue période.	40

Indicateur de remplacement du filtre de recirculation

Le module d'extraction est doté d'un indicateur de filtre. Cet indicateur et la lettre 'r' sur l'écran clignotent lorsque le filtre de recirculation doit être remplacé.

L'intervalle de remplacement du filtre de recirculation est de 300 heures de fonctionnement. Voir « Remplacement du filtre de recirculation » au chapitre « *Entretien* ».

Fonctionnement

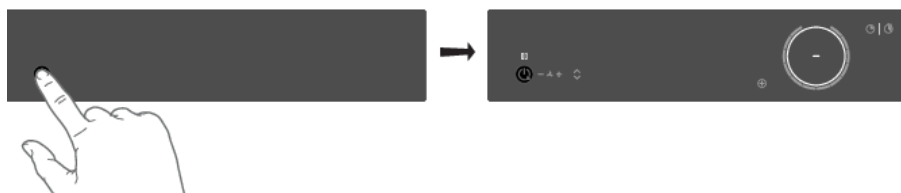
Commencer la préparation

Trois modes de cuisson sont disponibles :

1. Cuisson standard avec niveaux de puissance.
2. Cuisson avec le menu PLUS.
3. Cuisson Celsius°Cooking™ en mesurant la température de l'ustensile de cuisson (disponible selon le modèle)

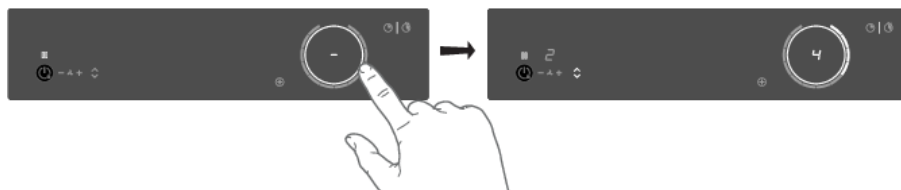
Cuisson standard

1. Placez une casserole sur une zone de cuisson.
2. Appuyez sur la touche marche/arrêt pour mettre sous tension la table de cuisson.



- *Un signal sonore unique est émis.*
- *Les anneaux intérieurs s'allument.*
- *Tous les curseurs s'allument ; puis ils s'éteignent progressivement. Le curseur reste allumé uniquement pour les zones sélectionnées sur lesquelles vous avez placé une casserole.*

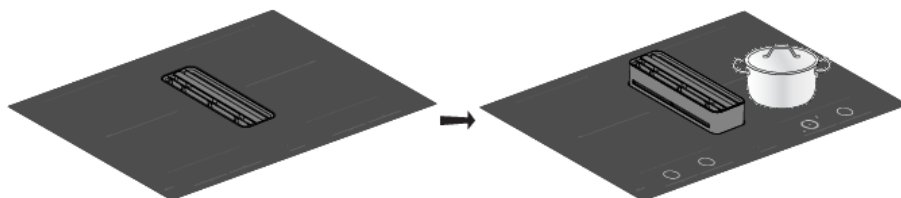
3. Passez le doigt sur le curseur de réglage (dans le sens horaire) ou tapotez ce dernier pour effectuer le réglage voulu.



- *La table de cuisson démarre automatiquement à la position réglée.*

⚠ ATTENTION !

Selon les réglages, la tour peut monter et descendre automatiquement.



- Sélectionnez une puissance plus ou moins élevée en passant le doigt sur le curseur de réglage ou en tapotant ce dernier.
 - Les zones de cuisson comportent 12 réglages. Il existe également un réglage « boost ».
- Retirez la casserole ou appuyez sur le curseur pendant 3 secondes pour désactiver la zone de cuisson.

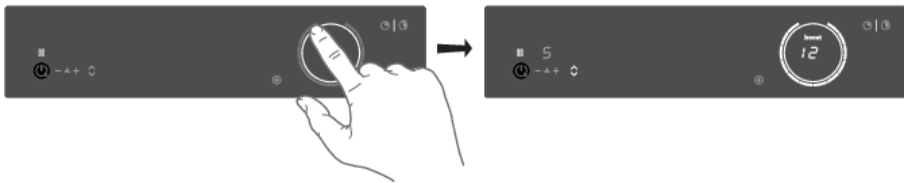
REMARQUE

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

Boost

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

- Placez une casserole sur une zone de cuisson.
- Appuyez sur le niveau 12 du curseur ou faites-le glisser le long du niveau 12 pour définir le niveau boost. Appuyez deux fois sur le niveau 12 si la fonction « Auto Boost » est désactivée (voir chapitre « Fonctionnement »).



- Le chiffre « 12 » et la mention « boost » s'affichent.
 - Lorsqu'il est sélectionné, boost est automatiquement activé lorsque le niveau de puissance 12 est sélectionné (consultez le chapitre « Réglages »).
- Pour désactiver le boost du foyer de cuisson sélectionné, appuyez à nouveau sur le niveau 12 sur le curseur de réglage.

REMARQUE

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

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

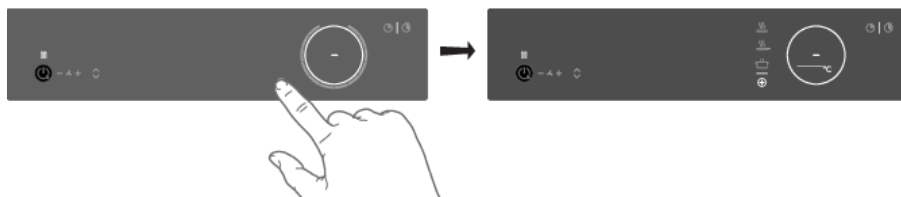
Fonctionnement

⊕ Cuisson avec le menu PLUS

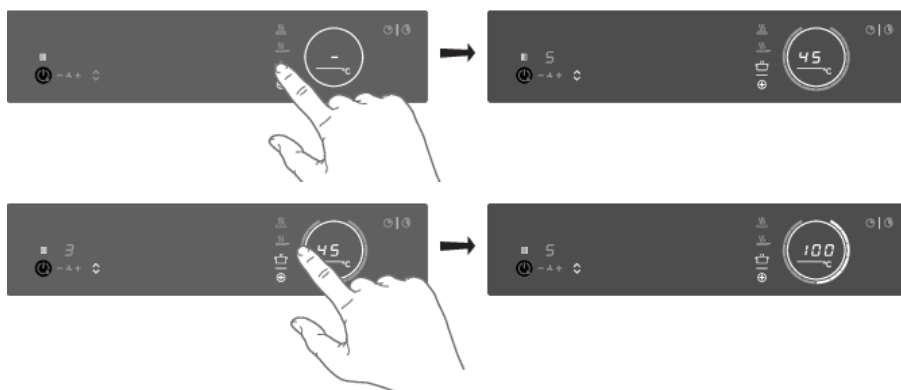
Le menu PLUS permet la cuisson avec des programmes semi-automatiques, permettant la cuisson à température pour toutes sortes de récipients qui correspondent à la fonction du programme.

1. Effleurez la touche de menu PLUS pour afficher la ligne du programme : maintien au chaud/réchauffage, friture/wok et gril.

- Lors de la sélection du programme Gril, vous devez utiliser une plaque de gril qui couvre deux zones de cuisson liées.



2. Sélectionnez le programme et la plage de température souhaités en effleurant le symbole pertinent. Vous pouvez basculer entre le menu ou la température en appuyant longuement sur le bouton correspondant également.



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

REMARQUE

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

Maintien au chaud et réchauffage

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

Friture/wok

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

Gril

Cette fonction est exclusivement réservée aux zones de cuisson Bridge Induction connectées, qui sont combinées pour former une plus grande zone de cuisson.

La cuisson au gril est optimisée pour les accessoires à induction ATAG : la plaque de gril et le tep-panyaki. Il fonctionnera également avec d'autres ustensiles de cuisson, mais peut-être avec moins de précision.

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

Le capteur qui mesure la température pendant la cuisson dans les programmes du menu PLUS, est situé dans la plaque de verre, sous l'ustensile de cuisine. Pour cette raison, il y a toujours un décalage entre le point de consigne et la température réelle du contenu à l'intérieur de l'ustensile de cuisine. La température du contenu à l'intérieur de l'ustensile de cuisine dépend donc également de facteurs tels que : type de récipient, volume de liquide et présence ou non d'un couvercle sur le récipient.

REMARQUE

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

REMARQUE

À partir de 100 °C, les programmes chauffent les récipients avec différentes étapes de puissance chronométrées. La température définie sert d'indication de la plage de température qui peut être atteinte approximativement. Le processus de cuisson doit être suivi.

REMARQUE

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

REMARQUE

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

Cuisiner avec Celsius°Cooking™

Introduction

Bienvenue dans Celsius°Cooking™.

Les programmes Celsius°Cooking™ ont été développés conjointement avec Hestan Cue. Votre nouvelle plaque de cuisson à induction regorge de fonctions intelligentes et de caractéristiques qui rendront la cuisine plus facile et plus agréable.

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

Des accessoires supplémentaires sont inclus avec certains modèles.

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



Sonde



Poêle



Casserole

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

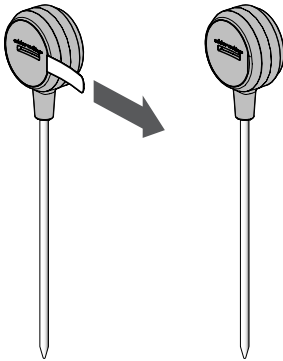
▷ Cuisiner avec des récipients Celsius°Cooking™ et les programmes

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

Préparation du système

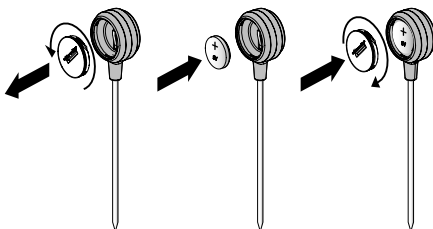
Avant de commencer à cuisiner, assurez-vous d'avoir effectué toutes les étapes de préparation. Dans le cas contraire, vous risquez de rencontrer des difficultés ou d'endommager le système par inadvertance.

L'utilisation de votre Celsius°Cooking™ vous assure que les récipients sont toujours à la bonne température pour préparer les plats que vous cuisinez.



Préparer la sonde Celsius°Cooking™

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



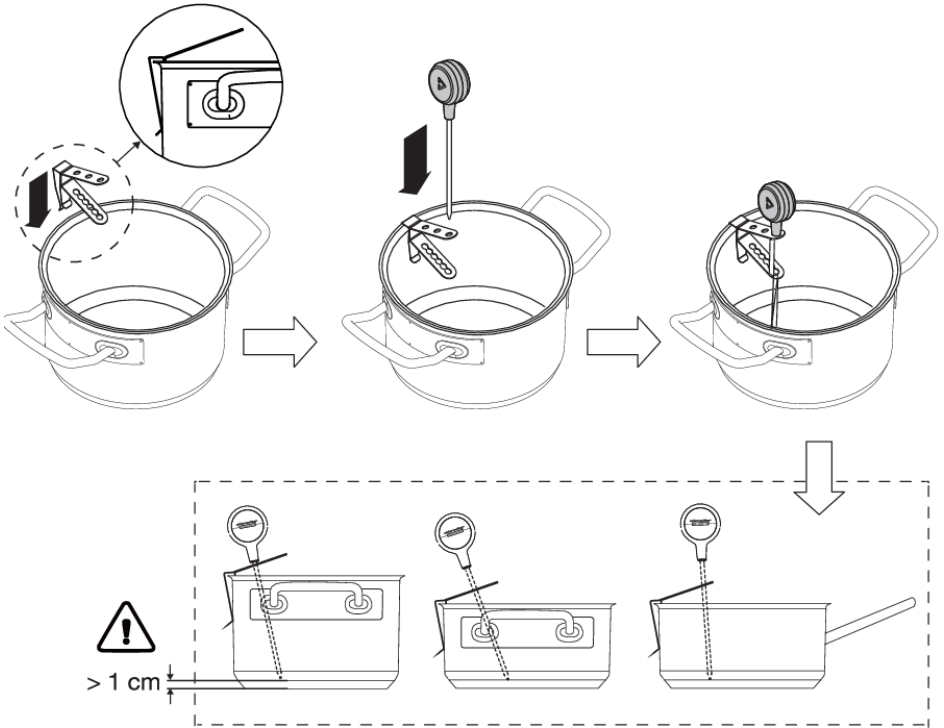
Installation de la batterie de la sonde Celsius°Cooking™

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

Insérer la sonde Celsius°Cooking™ dans une casserole

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

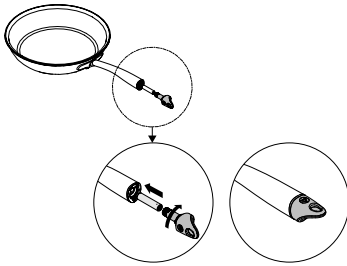
Fonctionnement



1. Faites glisser le support de suspension sur le bord de la casserole.
2. Faites glisser la tige de la sonde par le haut dans le support de suspension.

REMARQUE

- Respectez une distance de 1 cm minimum entre la base de la casserole et le point de mesure de la sonde !
- Si la connectivité entre les ustensiles de cuisine et la table de cuisson est instable, cela pourrait être dû à une batterie faible. Nous vous recommandons dans ces cas de changer la batterie.



Réipients Celsius°Cooking™

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

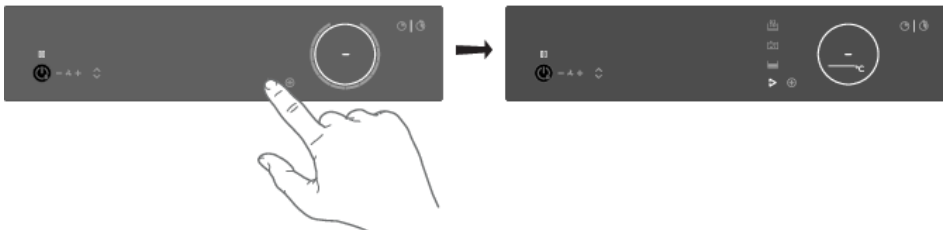
REMARQUE

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

Affectation du récipient au foyer de cuisson

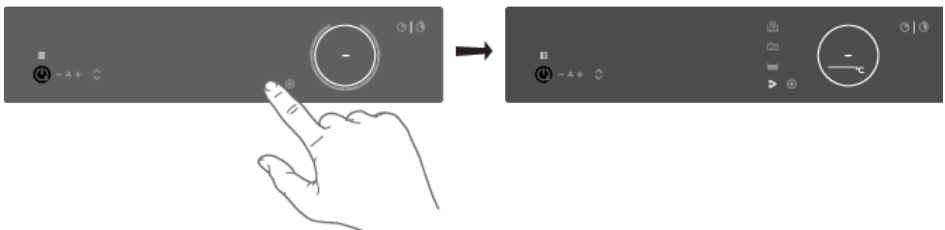
Allumez la table de cuisson et attendez la fin de l'animation de démarrage.

Placez le récipient de cuisson Celsius°Cooking™ ou une casserole ordinaire équipée de la sonde Celsius°Cooking™ sur la zone de cuisson souhaitée. Une fois qu'elle a été détectée, appuyez rapidement deux fois du bout du doigt sur le capteur situé dans l'embout ou le boîtier de la sonde pour l'activer. Juste après, la touche Mode Celsius°Cooking™ s'allume. Pour sélectionner la sonde, la touche Celsius°Cooking™ s'allume sur toutes les zones de cuisson possibles. Appuyez sur la touche Mode Celsius°Cooking™ de la zone de cuisson souhaitée. Le menu Celsius°Cooking™ s'ouvre. Une nouvelle pression courte permet de le fermer.

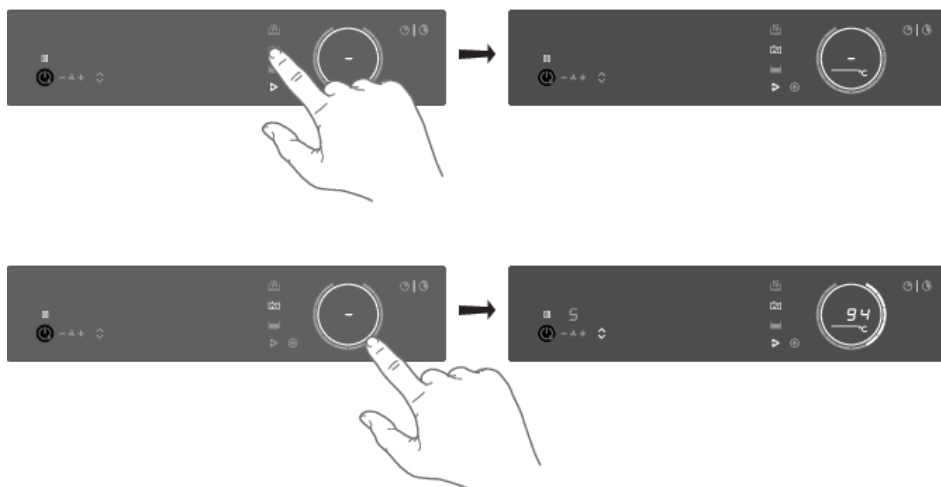


Cuisson avec les programmes Celsius°Cooking™ incorporés

La table de cuisson est équipée de programmes Celsius°Cooking™ intégrés, optimisés pour les ustensiles de cuisine Celsius°Cooking™. Le menu ouvert permet de choisir 3 méthodes de cuisson différentes, avec des plages de température différentes. Lors de l'utilisation, la sonde n'affiche que 2 méthodes Celsius°Cooking™. Utilisez celle qui correspond à l'usage souhaité :



Fonctionnement



Chauffage et friture

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

Ébullition ou cuisson à l'eau

Avec ce programme, l'eau bout rapidement. Toujours ajouter de l'eau avant de commencer.

Cuisson lente ou sous vide

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

Utilisation de la sonde comme thermomètre de cuisson

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

INFORMATION

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

CONSEILS

Lorsque la sonde Celsius°Cooking™ est reconnue sur un foyer, elle peut également servir de thermomètre. La température sera affichée à la place du niveau de puissance. Lorsque le niveau de puissance de chauffe change, il est affiché temporairement à la place de la température réelle.

Détection du retrait de la sonde

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

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

Guide de cuisson étape par étape sur CelsiusCooking.com



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

CelsiusCooking.com

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

Arrêt du foyer de cuisson

Il est possible de désactiver une zone commandée par Celsius°Cooking™ en réglant la température sur zéro (0). Un tiret s'affiche. Vous pouvez également appuyer sur le curseur ou la touche concernant Celsius°Cooking™ pendant au moins 3 secondes pour désactiver complètement le Mode Celsius°Cooking™.

INFORMATION

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

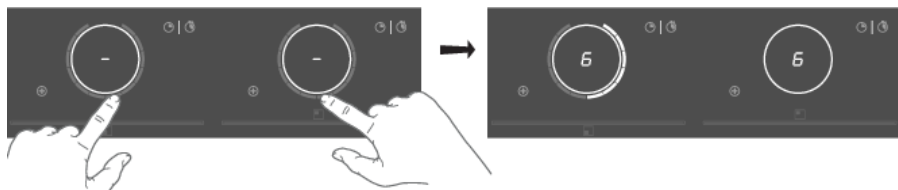
Bridge Induction foyer

Les zones Bridge Induction peuvent être reliées entre elles. Cela crée une grande zone qui peut être utilisée, par exemple, pour une grande poêle à poisson ou plusieurs poêles à la même température.

- La reconnaissance de la position du récipient est activée automatiquement après l'activation de l'appareil. Si un récipient est posé sur la table de cuisson, la fonction de reconnaissance de la casserole reconnaîtra sa position et comblera automatiquement les foyers de cuisson en fonction de la taille du récipient (uniquement lorsque la table de cuisson était déjà allumée).
- Si les Bridge Induction foyers sont couplées, ni la fonction "boost" ni les fonctions de menu ne sont disponibles.
- Utilisez une poêle à poisson ou autre type de récipient couvrant au moins l'une des positions centrales des Bridge Induction foyers.

Connexion des zones Bridge Induction

1. Placez un grand récipient à cheval sur les deux foyers en vous assurant qu'il les recouvre bien.
 - Si la fonction **brd** (connexion automatique) est active, les zones sont liées automatiquement (consulter le chapitre « Réglages »).
2. Appuyez sur les curseurs des zones de cuisson gauche ou droite.



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

Pause

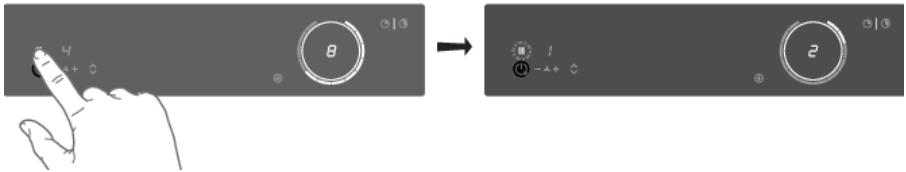
La fonction de pause peut être utilisée pour interrompre le fonctionnement de toute la table de cuisson pendant un maximum de 10 minutes. Ainsi, vous pouvez vous éloigner de l'appareil ou nettoyer en toute sécurité la table de cuisson, dans un court laps de temps, sans perdre vos réglages.

Activation de la pause

Au moins un foyer de cuisson doit être actif.

Effleurez la touche pause.

- Vous entendrez un bip court.
- Les réglages de toutes les plaques actives sont réduits au niveau 2.



- Toutes les fonctions du minuteur sont mises en pause.
- La touche pause clignote.
- Toutes les touches sont inactives, sauf la touche de pause et la touche de marche/arrêt.

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

Les programmes Celsius°Cooking™ ne sont pas mis en pause puisqu'ils sont automatiquement exécutés.

Désactivation de la pause

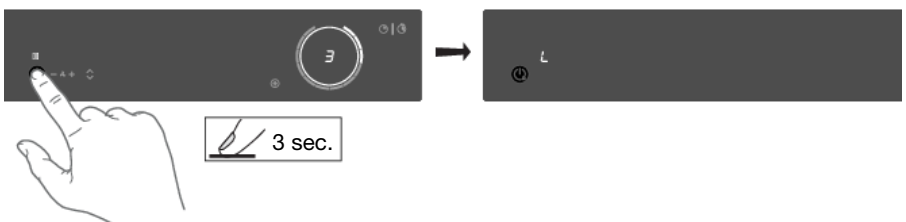
Appuyez à nouveau sur la touche de pause dans les 10 minutes.

- La table de cuisson continue à fonctionner avec les mêmes réglages.

Sécurité enfants

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

1. Appuyez sur la touche marche/arrêt pour mettre sous tension la table de cuisson.
2. Appuyez sur la touche marche/arrêt pendant environ 3 secondes.



- L'indication « L » apparaît sur l'écran et les commandes de la table de cuisson sont verrouillées.

Fonctionnement

3. Pour déverrouiller les commandes, procédez de la même manière.

- Lorsque vous maintenez la touche marche/arrêt enfoncée, « L » apparaît à l'écran, puis disparaît. Les commandes sont déverrouillées.

Fonctions du programmateur

Chaque zone de cuisson dispose de deux minuteurs : un compte à rebours et un chronomètre (minuteur progressif).

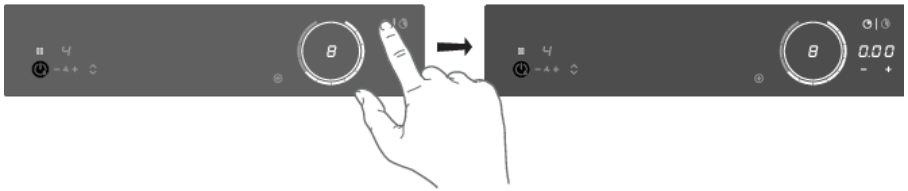


Compte à rebours

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

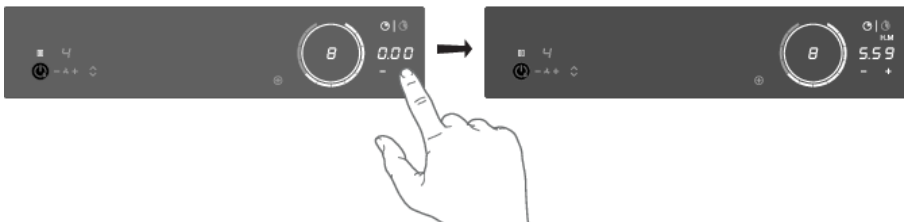
Réglage du compte à rebours

1. Appuyez sur la touche de sélection du compte à rebours pour la zone de cuisson active souhaitée.



- Les touches et 000 clignotent sur l'écran du foyer.

2. Réglez le temps de cuisson souhaité avec les touches tactiles + (plus) et - (moins).



- Appuyez sur la touche - (moins) pour augmenter le temps en heures. Appuyez sur la touche + (plus) pour augmenter le temps en minutes. Ensuite, si vous le souhaitez, appuyez sur la touche - (moins) pour réduire le temps en minutes.
 - Si la durée n'est pas définie dans les cinq secondes, le compte à rebours est désactivé.
3. Si vous le souhaitez, répétez les mêmes étapes pour régler le compte à rebours d'une autre zone de cuisson active.
- Lorsqu'un programme Celsius[®]Cooking™ est actif, le minuteur commence son compte à rebours lorsque le programme atteint la température souhaitée.

CONSEILS

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

Désactivation du compte à rebours

Appuyez longuement sur la touche du compte à rebours de la zone de cuisson active souhaitée.

- *Le minuteur est désactivé.*
- *Désactivation de l'alarme du compte à rebours.*
- *Une fois la durée réglée écoulée, l'alarme se déclenche, la touche du foyer de cuisson correspondant clignote et 0:00 clignote sur l'afficheur du compte à rebours.*
- *Pour acquiescer et arrêter l'alarme, effleurez la touche de sélecteur du compte-minute ou retirez la casserole du foyer de cuisson.*



Affichage du temps de cuisson – chronomètre

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

Appuyez sur la touche du chronomètre.

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

Fonctionnement du module d'aspiration

Le module d'aspiration est défini sur Synchro Control par défaut (voir « Aspiration automatique » dans le chapitre « *Utilisation* »). Dans Synchro Control, les touches/indicateurs du module d'aspiration sont grisés. L'aspiration est ajustée en fonction de l'utilisation des zones de cuisson. Le réglage 5 (boost) est également un réglage Synchro Control temporaire. La tour s'élève automatiquement lorsque le module d'aspiration devient actif (si le réglage « Élévation automatique de la tour » est activé).

REMARQUE

Désactivez le réglage « Élévation automatique de la tour » s'il n'est pas souhaitable que la tour s'élève automatiquement lorsque l'aspiration est activée. Voir le chapitre « *Réglages* ».

Réglage manuel du niveau d'aspiration :

1. Appuyez sur les touche + (plus) pour démarrer l'aspiration.
 - *La tour s'élève (si la fonction « Automatic raising of the tower » (élévation automatique de la tour) est activée).*

Fonctionnement



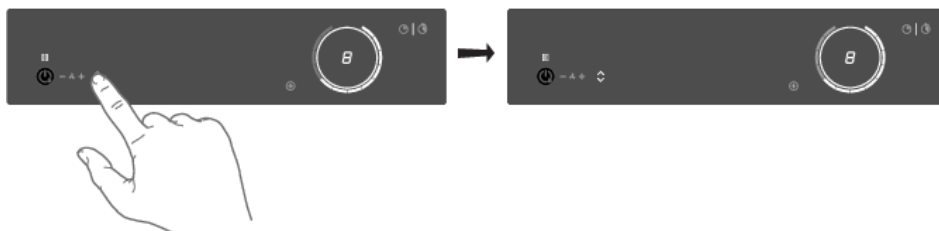
2. Appuyez sur les touches + (plus) et - (moins) pour régler le niveau d'aspiration souhaité.
- Il y a 4 niveaux d'aspiration et un niveau boost (niveau 5) disponibles.
 - Appuyez longuement sur la touche + (plus) pour sélectionner directement le mode boost.
 - Après 10 minutes, le niveau boost revient automatiquement au réglage 4.

REMARQUE

Il suffit d'appuyer sur la touche - (moins) ou + (plus) pour annuler la Synchro Control (commande Synchro). Lorsque la Synchro Control est annulée, il suffit d'appuyer simultanément sur les touches - (moins) et + (plus) pour mettre l'aspiration en mode automatique (Synchro Control).

Élévation ou abaissement manuel de la tour :

Appuyez sur la touche haut/bas de la tour.

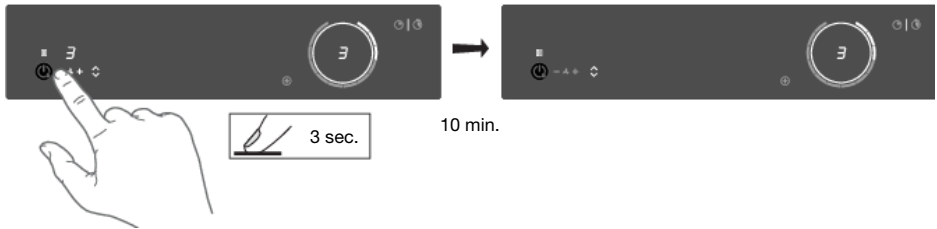


- La tour s'élève.
- Appuyer à nouveau la touche haut/bas pendant que la tour se déplace vers le haut/vers le bas inverse la direction du mouvement. Si quelque chose arrête la tour pendant qu'elle monte, la tour redescend.

Fonction Air-Dry

La fonction Air-Dry s'active automatiquement dès que le module d'aspiration est éteint. Si la zone de cuisson est déjà éteinte, la fonction Air-Dry est automatiquement activée dès que le module d'aspiration est également éteint (en réglant le niveau d'aspiration sur « 0 »).

Appuyez sur la touche - (moins) pendant 3 secondes pour activer la fonction Air-Dry pendant la cuisson.



- L'indicateur d'aspiration est clignotant (grisé).
- Vous pouvez désactiver la fonction Air-Dry à tout moment en appuyant sur la touche - (moins) pendant 2 secondes.
- Après 10 minutes, la fonction Air-Dry est désactivée automatiquement.

Application ConnectLife et connexion Wi-Fi

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

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


Vous trouverez des liens directs pour les différents magasins vers l'application ConnectLife sur www.connectlife.io/getstarted et plus d'informations sur le système, le support, les fonctionnalités disponibles et les options supplémentaires sur www.connectlife.io.

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

Préparation

- Assurez-vous de connaître le nom/SSID du réseau Wi-Fi de votre routeur et son mot de passe¹⁾.
- Assurez-vous d'avoir l'étiquette avec le code QR de l'identifiant unique de l'appareil (« AUID ») accessible – vous devez le scanner avec votre appareil mobile lorsque l'application vous y invite.
- Le Bluetooth de votre appareil intelligent est allumé.



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

Configuration de la connexion Wi-Fi

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

1. Lancez l'application **ConnectLife**.
2. Dans l'application ConnectLife, accédez au menu « Ajouter un appareil » et sélectionnez le type d'appareil approprié. Scannez ensuite le code QR (il se trouve sur la plaque signalétique de l'appareil ; vous pouvez également saisir manuellement le code AUID/SN).

Suivez les instructions de l'application ConnectLife.

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

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

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

Activer le Wi-Fi

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

Menu Wi-Fi

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

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

Configuration de la connexion

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

Jumelage d'un utilisateur supplémentaire

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

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

Supprimer le jumelage de tous les utilisateurs

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

1. Sélectionnez l'option « **U** » dans le menu Wi-Fi pour supprimer le jumelage de tous les utilisateurs et vous déconnecter du cloud.
 - *La touche Wi-Fi clignote 3 fois.*

ConnectLife et Wi-Fi

- *La table de cuisson supprime tous les utilisateurs jumelés et se déconnecte du cloud (« unpair »).*

Désactiver le Wi-Fi

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

Mise à jour du micrologiciel

La table de cuisson, équipée d'un module Wi-Fi, peut recevoir des mises à jour du micrologiciel de l'appareil (par exemple des mises à jour de fonctions améliorées ou des mises à jour concernant la sécurité). Pour cela, la table de cuisson doit être connectée au nuage informatique et associé à un compte d'utilisateur enregistré sur l'application **ConnectLife**. Si ce n'est pas encore le cas, consultez le chapitre « *ConnectLife et Wi-Fi* ».

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

Pour lancer le processus de mise à jour, la plaque de cuisson doit avoir le paramètre **FoA** réglé sur **ON** dans le menu des réglages (voir « *Réglages* »). Cela confirme votre présence sur la plaque de cuisson. Au bout de 90 minutes, ce réglage est automatiquement remis à **OFF**.

Une fois que le réglage **FoA** de la table de cuisson est réglé sur ON (marche), lancez le processus de mise à jour sur votre application **ConnectLife**. La table de cuisson passe sur OFF (éteint). À titre indicatif, le symbole Wi-Fi clignote pendant le processus. Selon la configuration, le processus de mise à jour peut prendre jusqu'à 60 minutes.

REMARQUE

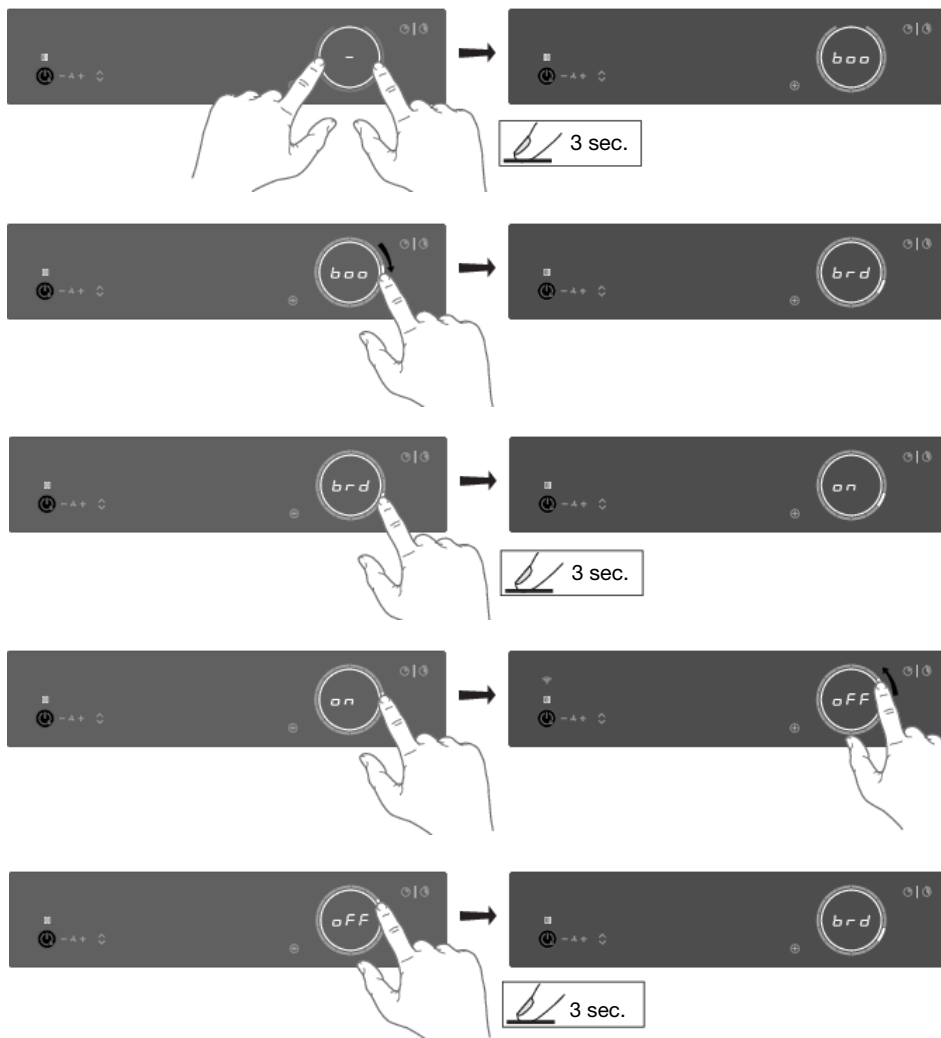
Pendant le processus de mise à jour, la table de cuisson ne peut pas être utilisée. La table de cuisson redémarrera plusieurs fois et ne répondra pas pendant des périodes. Assurez-vous que le bloc d'alimentation et la connexion Wi-Fi ne sont pas interrompus pendant la mise à jour.

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

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

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

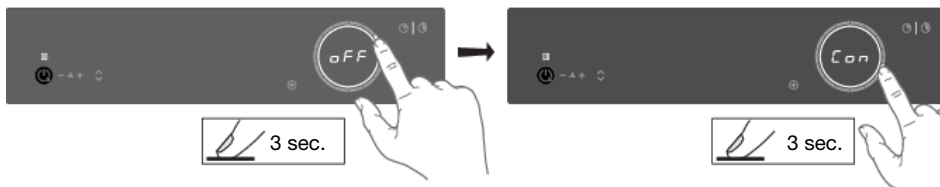
Tant qu'il n'y a pas de récipient sur une zone, touchez un anneau avec deux doigts et maintenez-le appuyé pendant 3 secondes. Il est maintenant possible de basculer entre différents réglages à l'aide du curseur. Pour afficher ou modifier un réglage particulier, touchez l'élément en surbrillance du curseur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



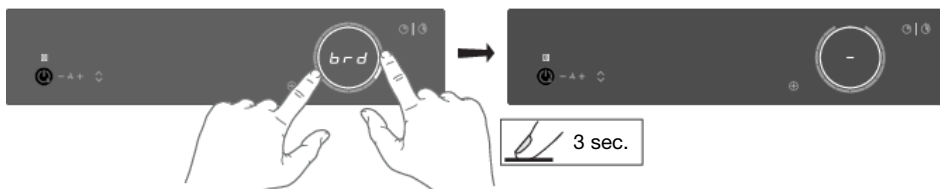
Réglages

REMARQUE

Pour éviter un réglage involontaire de « Con - connected power », le réglage Con doit être confirmé lorsqu'il est modifié en touchant le curseur pendant 3 secondes. Un changement sans confirmation ne sera pas implémenté !



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



Les réglages suivants sont disponibles (selon le modèle).

boo - Auto boost Activation Boost automatique	Sous tension, le boost est activé automatiquement lorsque le niveau de puissance 12 est activé. Hors tension, le boost est activé si vous glissez votre doigt au-delà du niveau de puissance 12 ou effleurez le niveau de puissance 12 deux fois.
brd - Auto bridge Liaison automatique	Sous tension, lorsqu'une nouvelle casserole est détectée sur deux zones de cuisson Bridge Induction, celles-ci sont automatiquement réunies en une grande zone de cuisson. Hors tension, la liaison doit se faire manuellement en appuyant sur les curseurs de deux zones de cuisson Bridge Induction en même temps.
rEC - Recovery function Fonction de récupération	Sous tension, la fonction de récupération est active et les réglages peuvent être déplacés d'un foyer de cuisson à l'autre lorsqu'une casserole change de position.
Ati - Auto timer Chronomètre automatique	Pendant la mise sous tension, le chronomètre (minuteur croissant) commence à compter en arrière-plan chaque fois que le foyer de cuisson est activé. Pendant la mise hors tension, le chronomètre doit être activé manuellement et commence à compter à partir de 0:00.
ACL - Auto child lock Sécurité enfants automatique	Lorsqu'elle est allumée, la table de cuisson se verrouille automatiquement à chaque coupure.
Snd - Sound volume Volume sonore	Le volume sonore comporte 4 options différentes. L3 (haut), L2 (moyen), L1 (bas), éteint (seulement erreur et sons d'alarme).

Suite du tableau de la page précédente

<p>SEn - Key sensitiveness Réactivité des touches</p>	<p>La réactivité des touches comporte 3 options de vitesse différentes. L3 (rapide), L2 (moyenne), L1 (lente).</p>
<p>hSt - Synchro Start Niveau de démarrage de la synchro</p>	<p>Ce réglage permet à la table de cuisson à induction d'activer l'aspiration du module d'aspiration chaque fois que la table de cuisson à induction est sous tension. Selon la valeur que vous définissez, l'aspiration démarre automatiquement à ce niveau de vitesse lorsqu'une zone de cuisson est activée.</p>
<p>hSc - Synchro Control Niveau de réponse de contrôle synchro</p>	<p>Ce réglage permet à la table à induction de commander le module d'aspiration. Le module d'aspiration s'allume automatiquement lorsqu'une zone de cuisson est réglée. La zone de cuisson avec le réglage de puissance le plus élevé détermine le degré d'aspiration. Synchro Control Cela peut être annulé en utilisant les touches + (plus) et - (moins) et réactivé en pressant les touches + (plus) et - (moins) simultanément. La sensibilité de réponse peut être réglée : L3 (haut), L2 (moyen), L1 (bas), OFF.</p>
<p>hSP - Synchro Stop Synchro Stop, fonction Désactiver du module d'aspiration</p>	<p>Avec ce réglage, lorsque l'appareil est désactivé, le module d'aspiration peut également s'éteindre automatiquement et la fonction Air-Dry peut être activée si nécessaire. S'il y a encore des casseroles chaudes sur la table de cuisson, la fonction Air-Dry démarre à un niveau plus élevé si nécessaire, jusqu'à ce que toutes les zones de cuisson aient refroidi. Ensuite, la fonction Air-Dry continue avec le cycle normal de 10 minutes au niveau d'aspiration 1.</p>
<p>Ato - Automatic raising of the tower Élévation automatique de la tour</p>	<p>Désactivez ce paramètre s'il n'est pas souhaitable que la tour s'élève automatiquement lorsque l'aspiration est activée.</p>
<p>rCi - Recirculation filter Filtre de recirculation</p>	<p>Activez ce paramètre si un filtre de recirculation est installé. Il y a 3 options disponibles :</p> <p>off - (standard)</p> <p>CAr - Filtre de Recirculation</p> <p>PLA - Plasma</p>
<p>GrF - Clean grease filters indicator Indicateur de nettoyage des filtres à graisse</p>	<p>Activez ce paramètre si vous souhaitez une indication du nettoyage du filtre. Il y a 4 options disponibles :</p> <p>off (arrêt) - Manuellement</p> <p>L1 - Cuisson et grillade de petites quantités</p> <p>L2 - Cuisson et cuisson sur le gril de quantité moyenne (standard)</p> <p>L3 - Friture, cuisson sur le gril wokking</p>
<p>btP - Bluetooth pairing Appariement d'appareils Bluetooth</p>	<p>Pour associer un appareil Bluetooth, activez ce paramètre. Vous avez maintenant 3 minutes pour associer un nouvel appareil Bluetooth à cette table de cuisson à induction.</p>

Réglages

Suite du tableau de la page précédente

btC - Bluetooth clear Dissocier des appareils Bluetooth	Pour dissocier tous les appareils Bluetooth, réglez ce paramètre sur Clr. Tous vos appareils Bluetooth connectés sont désormais dissociés.
Fir - Display firmware version Version de firmware	Pour afficher les versions logicielles actuelles de la table de cuisson. La version logicielle de l'interface utilisateur et de Celsius°Cooking™ seront affichées dans un ordre alterné.
FoA - Firmware update over the air Mise à jour du micrologiciel via Wi-Fi	Pour recevoir les mises à jour du micrologiciel de la plaque de cuisson, vous devez être couplé à la plaque de cuisson via une application mobile. Vous recevrez une notification, ou vous pouvez consulter les mises à jour de micrologiciels disponibles dans le menu de l'application mobile. Pour lancer la mise à jour du micrologiciel via l'application mobile, activez ce réglage pour confirmer votre présence sur la plaque de cuisson. Pour plus d'informations, voir le chapitre « <i>ConnectLife et Wi-Fi</i> ». Au bout de 10 minutes, ce réglage est automatiquement désactivé.
Con - Connection power Limiteur de courant (connexion au réseau électrique)	Si votre câblage électrique ou disjoncteur ne répond pas au tirage de courant spécifié sur la plaque signalétique, vous pouvez activer le limiteur de courant en réduisant la valeur de ce réglage. Cela peut entraîner une réduction des performances de la table de cuisson à induction. Le format de numérotation suivant du réglage est disponible : X.XX. Le nombre à gauche du point représente le nombre de phases connectées, tandis que le nombre à droite du point représente le courant électrique par phase en Ampère.
REMARQUE	
Pour éviter un réglage involontaire de « Con - connected power », le réglage Con doit être confirmé lorsqu'il est modifié en touchant le curseur pendant 3 secondes. Un changement sans confirmation ne sera pas implémenté !	
⚠ ATTENTION !	
L'appareil doit toujours être réglé sur la valeur nominale réelle ou inférieure du câblage électrique ou des disjoncteurs. Ce réglage ne peut être effectué que par un expert agréé.	
rES - Factory reset Rétablir les paramètres d'usine	Réinitialiser les paramètres par défaut.
dE - Demo mode Mode démo pour les concessionnaires	En démo, l'appareil fonctionne comme d'habitude, sans possibilité de chauffer les ustensiles de cuisine. Lors des réglages, cela sera indiqué après la mise en marche de l'appareil par un court « d ». Sans aucune intervention de l'utilisateur, l'appareil s'éteint automatiquement après 10 minutes.

Nettoyage de la surface en verre

CONSEILS

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

Nettoyage quotidien

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

Tâches résistantes

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

REMARQUE

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

Nettoyage du module d'aspiration

ATTENTION !

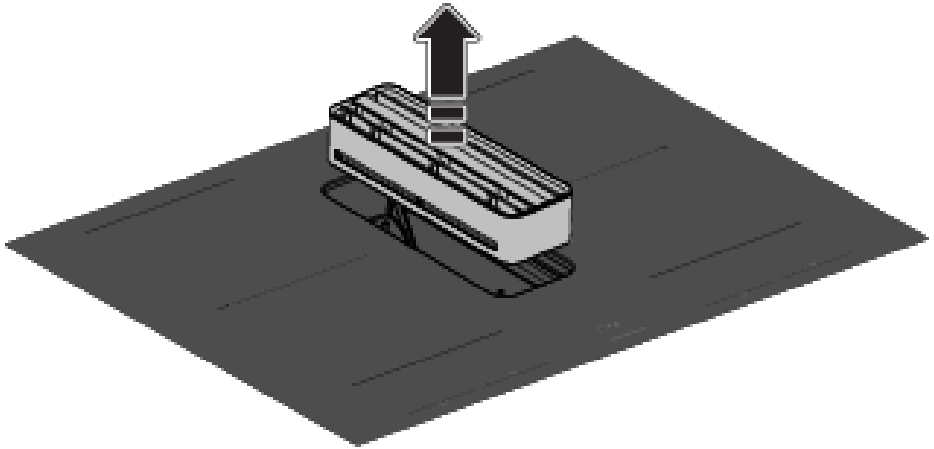
Le module d'extraction doit être nettoyé régulièrement. N'oubliez pas que les broches supportant la tour sont nettoyées après chaque utilisation.

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs. N'utilisez pas d'alcool !

Le non-respect des instructions du manuel concernant le nettoyage de l'appareil ou le remplacement des filtres peut exposer l'utilisateur à des risques d'incendie. Ces instructions doivent impérativement être respectées ! Le fabricant ne saurait être tenu responsable de dommages causés à l'appareil ou de dégâts par le feu résultant d'une maintenance incompétente ou du non-respect des instructions de sécurité énoncées plus haut.

Nettoyage de la tour

Retirez la tour.



Rincez la tour tous les jours sous le robinet avec de l'eau tiède. Nettoyez la tour chaque semaine avec de l'eau et un peu de liquide vaisselle. La tour peut également être nettoyée au lave-vaisselle.

La garniture en verre n'est pas résistante aux chutes ou aux chocs.

ATTENTION !

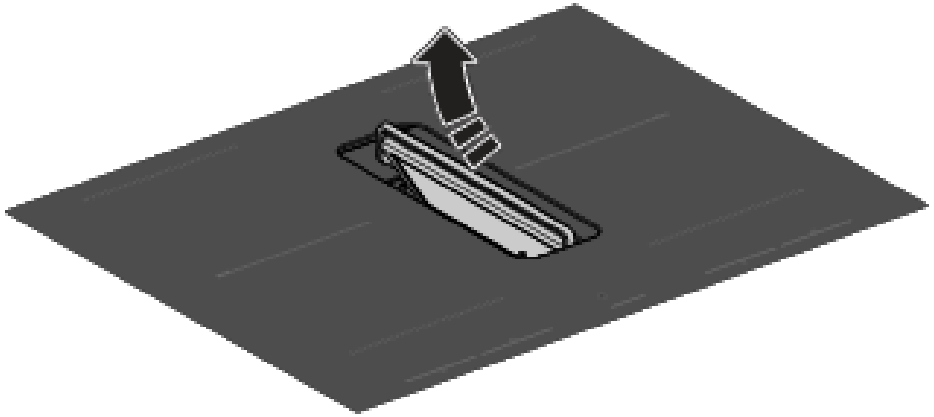
Remplacez la tour si la garniture de verre de la tour est endommagée. Les bords tranchants de la bande peuvent causer des blessures.

CONSEILS

La face inférieure de la tour est marquée d'une flèche. La tour sera mieux alignée avec le verre lorsque la flèche est dirigée vers l'arrière.

Nettoyage des filtres à graisse

Retirez les filtres à graisse du module d'aspiration. Les filtres métalliques peuvent être poussés hors de leur cadre en plastique si nécessaire.



Lorsque le voyant du filtre l'indique, les filtres métalliques doivent être nettoyés à la main ou au lave-vaisselle à basse température avec un programme court. Ne mettez jamais les cadres en plastique dans le lave-vaisselle séparément, sans les filtres à graisse métalliques. Voir le chapitre « Réglages » pour les paramètres de nettoyage des filtres.

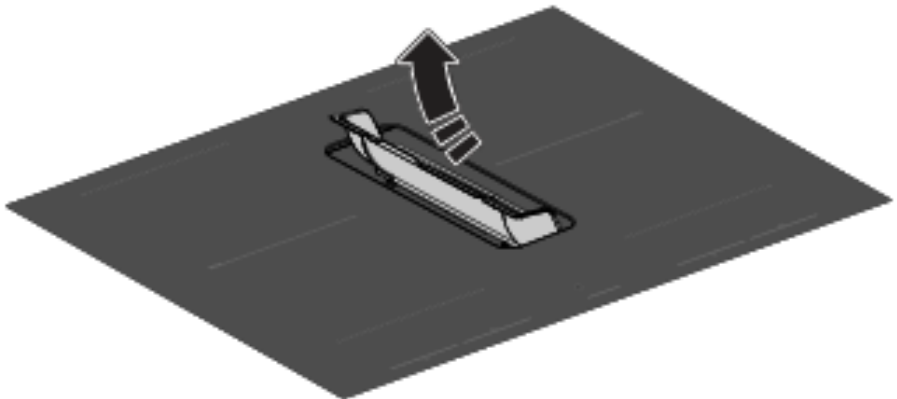
REMARQUE

Il est important que les filtres à graisse soient complètement secs avant d'être remis en place.

Nettoyage des réservoirs de condensats

Il est recommandé de vérifier et de vider les réservoirs de condensat toutes les deux semaines.

1. Retirez les réservoirs de condensats de l'entrée d'échappement avec les poignées.
 - *Attention : retirez d'abord les filtres avant de retirer les réservoirs de condensats.*



2. Videz les réservoirs de condensats et nettoyez-les avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle ou au lave-vaisselle.
3. Nettoyez l'intérieur du module d'aspiration avec un chiffon humide.

Indicateur de filtre

Saturation du filtre à graisse et du filtre de recirculation

Si seul le voyant du filtre clignote, les filtres à graisse doivent être nettoyés. Si le voyant du filtre et la lettre 'r' clignotent dans l'affichage, remplacez le filtre de recirculation.

Filtre à graisse

Après 10, 20 ou 40 heures de fonctionnement, l'indicateur du filtre à graisse s'allume (selon l'intensité d'utilisation).

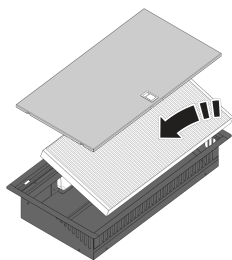
- Vous devez alors nettoyer le filtre à graisse.
- Réinitialisez l'indicateur du filtre en appuyant sur la touche de l'indicateur du filtre pendant 2 secondes.

Filtre de recirculation (option Mode de recirculation)

Après 300 heures de fonctionnement (filtre de recirculation), le voyant du filtre et la lettre 'r' clignotent sur l'écran.

- Remplacer le filtre de recirculation.
- Réinitialisez l'indicateur du filtre en appuyant sur la touche de l'indicateur du filtre pendant 2 secondes.

Remplacement du filtre de recirculation (lors de l'utilisation de la boîte de recirculation)



La boîte de recirculation avec un filtre est située sous le fond de l'armoire et est accessible depuis l'armoire de cuisine.

1. Ouvrez ou retirez le tiroir inférieur de l'armoire de cuisine.
2. Retirez le couvercle de la boîte de recirculation.
3. Retirez le filtre.
4. Placez un nouveau filtre avec la flèche (voir sur le côté du filtre) pointant vers le haut.
5. Placez le couvercle de la boîte de recirculation et fermez le tiroir ou remettez-le en place.
6. Réinitialisez l'indicateur du filtre en appuyant sur la touche de l'indicateur du filtre pendant 2 secondes.

CONSEILS

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

Généralités

REMARQUE

Si vous remarquez une fissure dans le dessus en verre (aussi petite soit-elle), mettez immédiatement la table de cuisson hors tension et débranchez l'alimentation (retirez la fiche de la prise).

Contactez ensuite le service après-vente.

Tableau de dépannage et des erreurs

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

Foyers d'induction

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

Dépannage

Suite du tableau de la page précédente

Symptôme	Cause possible	Solution
Une foyer de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	Le temps prédéfini est écoulé.	Arrêtez le signal sonore en appuyant sur la touche « + » ou « - » du minuteur.
La table de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît sur l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble défectueux ou d'un branchement erroné.	Vérifiez les fusibles ou le disjoncteur (en cas de raccordement permanent).
La zone s'arrête involontairement et l'indicateur de chaleur résiduelle apparaît.	La zone est surchauffée.	Une fois la table refroidie, la cuisson peut être poursuivie.
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	L'appareil est mal branché.	Vérifiez les connexions électriques.
La touche Celsius°Cooking™ clignote, de même que la touche de réglage du mode de cuisson et l'écran.	L'ustensile de cuisine Celsius°Cooking™ est attribué à la mauvaise zone de cuisson.	Retirez l'ustensile de cuisine et attribuez-le à nouveau.
Connexion instable entre les ustensiles de cuisine et la table de cuisson.	Batterie de cuisine faible ou connexion bluetooth instable.	Éteignez la table de cuisson pendant 10 secondes et/ou remplacez la batterie.
La touche du mode de cuisson Celsius°Cooking™ clignote en même temps que l'affichage de la température de consigne pendant. L'utilisation de la sonde	Celsius°Cooking™ Probe est retirée ou n'est pas en contact avec le contenu. Ou la température a baissé rapidement, par exemple en raison de l'ajout d'eau froide.	Remettez la sonde en place ou repositionnez-la - appuyez sur la touche du mode de cuisson si la sonde n'est pas détectée automatiquement.
La plaque vitrocéramique est cassée.		Retirez la fiche de la prise. Contactez votre installateur.
		Remarque ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique cassée dans le bac de recyclage du verre, mais déposez-la au centre de recyclage des déchets de votre municipalité.

Module d'aspiration

Symptôme	Cause possible	Solution
Le mouvement de la tour est laborieux et/ou fait plus de bruit.	Les broches portant la tour sont sales.	Nettoyez les broches supportant la tour.

Suite du tableau de la page précédente

Symptôme	Cause possible	Solution
Lorsque vous désactivez la table de cuisson, celle-ci continue à aspirer aux niveaux 1, 2 ou 3, et le témoin d'aspiration clignote.	La fonction Air-Dry est active. Cette fonction de post-fonctionnement permet de s'assurer que les canaux d'aspiration et les filtres à graisse sont séchés par le souffle.	La fonction Air-Dry n'est pas un réglage. Cependant, en désactivant le réglage Synchro Stop, Air-Dry ne sera activé qu'au niveau d'aspiration 1.

Codes d'erreur

Code d'erreur	Symptôme	Cause possible	Solution
Er03	Er03 apparaît à l'écran.	Le panneau de commandes est sale ou humide.	Vérifiez le panneau de commandes.
E2	E2 apparaît à l'écran.	La casserole vide a été chauffée sur le foyer de cuisson.	Attendez que le foyer de cuisson refroidisse ou remplissez la casserole de nourriture.
U400	U 400 apparaît sur l'afficheur avec une tonalité sonore continue.	La tension du réseau électrique est trop élevée.	Connectez l'appareil conformément à la plaque signalétique et aux instructions.
E7	E7 s'affiche à l'écran après avoir configuré la connexion Wi-Fi.	Échec de la connexion au réseau Wi-Fi.	Essayez à nouveau de connecter l'appareil à votre réseau. Assurez-vous que les nouveaux appareils peuvent se connecter au réseau (par exemple, le filtrage des adresses MAC est désactivé).
E8	E8 apparaît à l'écran.	Le ventilateur est bloqué (à cause, par exemple, d'un objet présent dans le tiroir).	Débloquez le ventilateur ; déconnectez l'appareil de la tension principale pendant 10 secondes.
E65	E65 s'affiche à l'écran, et Celsius°Cooking™ clignote.	Les ustensiles de cuisine non-Celsius°Cooking™ ne sont pas pris.	Utilisez les ustensiles de cuisine Celsius°Cooking™.
E66	E66 clignote en même temps que la touche Celsius°Cooking™.	L'ustensile de cuisine Celsius°Cooking™ n'a pas été trouvé (pile vide, hors de portée, etc.).	Remplacez la batterie.
E67	E67 clignote en même temps que la touche Celsius°Cooking™.	Ustensile de cuisine Celsius°Cooking™ manquant.	Si le capuchon de la poignée est monté correctement ; Remplacez la batterie.

Dépannage

Suite du tableau de la page précédente

Code d'erreur	Symptôme	Cause possible	Solution
Module d'aspiration			
E80	E80 s'affiche à l'écran.	La fenêtre, avec le capteur de fenêtre monté, ne s'ouvre pas.	Ouvrez la fenêtre pour pouvoir utiliser le module d'aspiration ou arrêter le message en appuyant sur le ou les boutons clignotants - (moins) ou + (plus).

REMARQUE

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

Dépannage du Wi-Fi

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

Suite du tableau de la page précédente

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

Données techniques

Informations selon règlement (EU) 66/2014

Mesures selon EN60350-2 / EN 30-2-1

Identification du modèle	HIDD28471SV / HIDD28472SV HIDD28471SVI / HIDD28472SVI
Marque commerciale	ATAG
Type de plaque de cuisson	Table de cuisson à induction avec hotte intégrée
Nombre de foyers et/ou aires de cuisson	4
Technologie de chauffage	Foyers et aires de cuisson par gaz-induction
Pour les foyers ou aires de cuisson non circulaires: longueur et largeur de la surface utile par foyer ou aire de cuisson électrique L/L en cm	22,0 x 18,0 cm
Consommation d'énergie par foyer ou aire de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) en Wh/kg	188,8
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kg ($EC_{\text{table de cuisson électrique}}$) en Wh/kg	188,8
Consommation d'énergie annuelle (AEC_{hotte}) [kWh/a]	28,3
Classe d'efficacité énergétique	A
Efficacité dynamique des fluides (FDE_{hotte}) [%]	28,6
Classe d'efficacité dynamique des fluides	A
Efficacité du filtrage des graisses (GFE_{hotte}) [%]	95,7
Classe d'efficacité du filtrage des graisses	A
Flux d'air à la vitesse minimale et maximale en usage normal [m^3/h]	213,8 - 449,4
Flux d'air en mode intensif ou Boost [m^3/h]	617,2
Émissions acoustiques de puissance acoustique pondérée à la vitesse minimale et maximale en usage normal [dB(A)]	44 - 60
Émissions acoustiques de puissance acoustique pondérée en mode intensif ou Boost [dB(A)]	68
Consommation électrique en mode Arrêt (P_0)	-
Consommation de puissance en mode Veille (P_s) [W]	0,48 - 0,70 (WiFi)

Fiche produit UE

Identification du modèle	HIDD28471SV / HIDD28472SV HIDD28471SVI / HIDD28472SVI
Facteur de temps (f)	1
Indice d'efficacité énergétique (EEI_{hotte})	48,8
Débit d'air mesuré au meilleur point d'efficacité (Q_{BEP}) [m ³ /h]	346,8
Pression d'air mesurée au meilleur point d'efficacité (P_{BEP})	230
Puissance absorbée mesurée au meilleur point d'efficacité (W_{BEP})	77,6

Information de conformité

Type d'équipement radio	HSCIM - 1 module
Plage de fréquence de fonctionnement	2402,0 - 2480,0 MHz
Puissance de sortie maximale	7,63 dBm EIRP moyenne (calculée)
Type d'émission	G1D

Type d'équipement radio	Module Wi-Fi
Plage de fréquence de fonctionnement	2412 - 2472 MHz
Puissance de sortie maximale	16,8 dBm EIRP moyenne (calculée)
Gain d'antenne maximal (dB)	0 dBi

Type d'équipement radio	Module BLE
Plage de fréquence de fonctionnement	2402 - 2480 MHz
Puissance de sortie maximale	7,63 dBm EIRP moyenne (calculée)
Gain d'antenne maximal (dB)	0 dBi

ATAG déclare que la table de cuisson à induction avec aspiration intégrée comprenant un équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE.

Le texte complet de la déclaration de conformité de l'UE est disponible à l'adresse internet suivante : www.celsiuscooking.com/DoC.

Aspects environnementaux

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

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

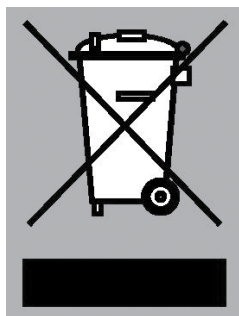
L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est peut contenir les matériaux suivants :

- carton ;
- film polyéthylène (PE) ;

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

ATTENTION !

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



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

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

REMARQUE

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



Déclaration de conformité

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

Sécurité

Remplacez uniquement les pièces défectueuses par des pièces d'origine. Ces pièces sont les seules dont le fabricant peut garantir le respect aux exigences de sécurité.

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

Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant toute tâche de réparation.

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

Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil.

Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé durant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé.

L'évacuation d'air ne doit pas avoir lieu dans la cheminée servant pour l'évacuation des émanations produites par des appareils utilisant du gaz ou d'autres énergies combustibles (non applicable pour les appareils qui réintroduisent de l'air dans la pièce).

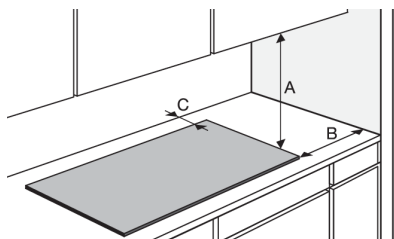
Les hottes d'aspiration et autres appareils qui extraient les vapeurs de cuisson peuvent nuire au bon fonctionnement des appareils qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles (y compris ceux qui se trouvent dans d'autres pièces) en refoulant les gaz de combustion. Ces gaz peuvent potentiellement entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Après l'installation d'une hotte d'aspiration ou d'un autre appareil d'aspiration des vapeurs, le fonctionnement des appareils avec aspiration des gaz de combustion doit être testé par une personne compétente pour s'assurer que les gaz de combustion ne refluent pas.

Les prescriptions locales en vigueur relatives à l'évacuation d'air doivent être strictement suivies.

Installation

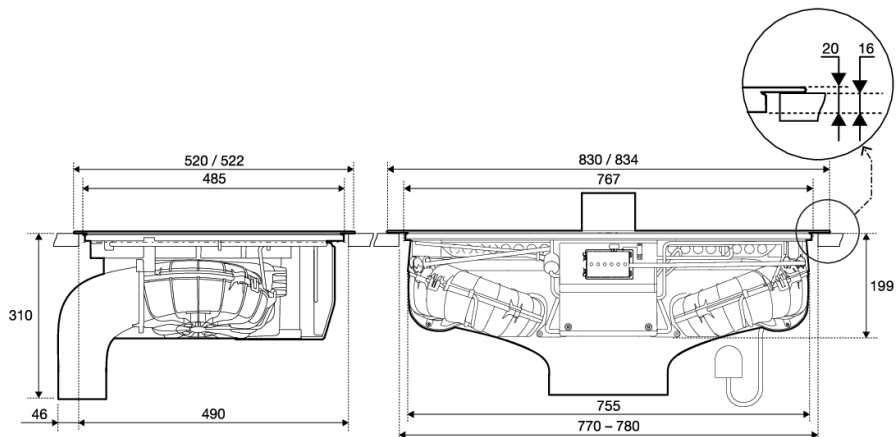
Préparations pour l'installation

Dégagement autour de l'appareil



A	min. 550 mm
B	min. 40 mm
C	min. 35 mm

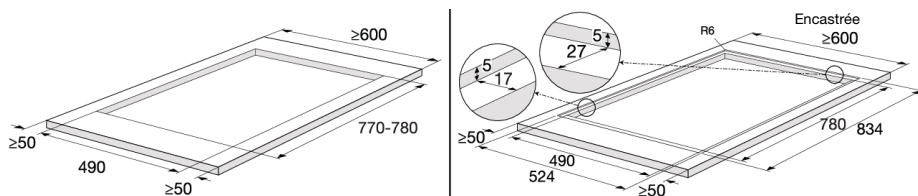
Dimensions de l'appareil



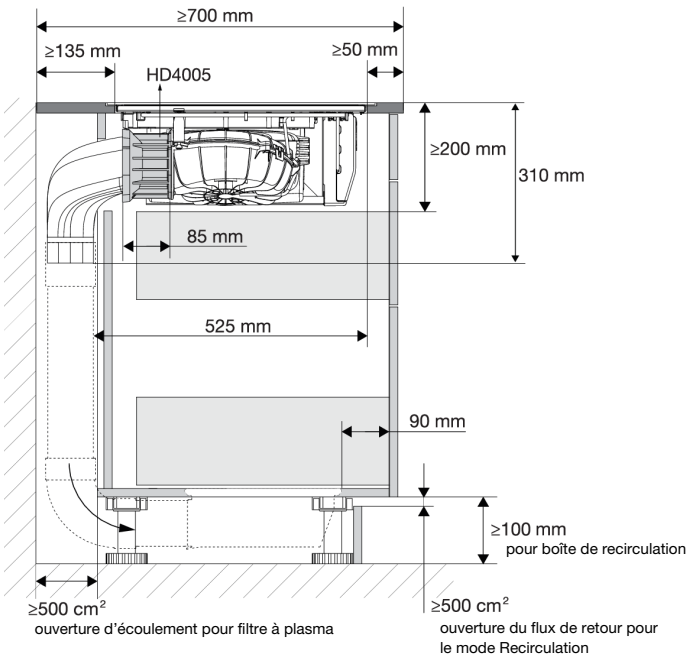
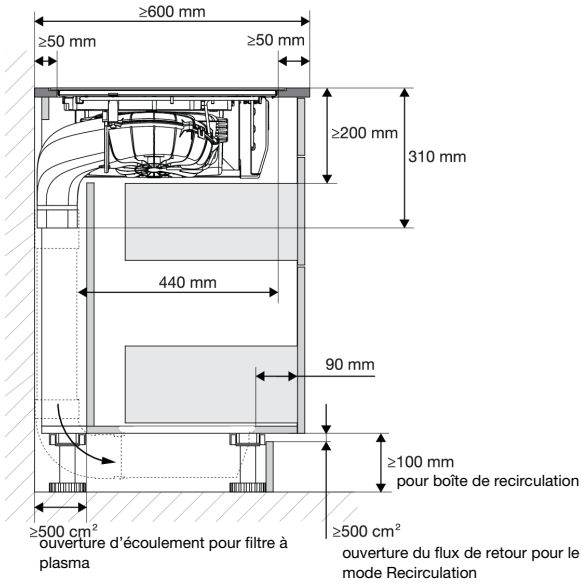
Découpe sur le plan de travail

REMARQUE

Les appareils sans cadre décoratif conviennent pour un montage encastré.



Dimensions de l'armoire de cuisine



REMARQUE

- Largeur minimale de l'armoire : 800 mm.
- Les conduits doivent être accessibles pour l'entretien.
- Avec la recirculation, l'humidité peut augmenter. Il faut donc prévoir une ouverture de retour d'au moins 500 cm² et les surfaces découpées doivent être protégées contre humidité.
- Avec la recirculation, il est à noter que de la condensation peut se produire si l'appareil électroménager est installé contre un mur ou sur un sol non isolé. Si nécessaire, choisir un autre dispositif de recirculation monté dans la base.
- La connexion du cordon d'alimentation est située à l'avant de l'appareil. Le cordon d'alimentation doit avoir une longueur minimale de 900 mm pour être acheminé jusqu'à la prise de courant située à l'arrière de l'appareil.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé durant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé.
- Les parois et le plan de travail entourant l'appareil doivent résister à une température d'au moins 105 °C.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est encastrée doit être plat.

REMARQUE

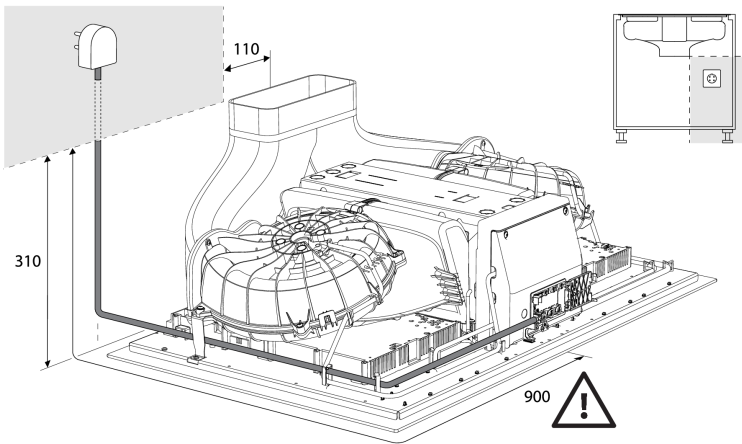
Pour assurer un fonctionnement et des performances constants de la plaque de cuisson, veillez à assurer une circulation d'air suffisante pour les composants électroniques de la plaque de cuisson à induction.

Il peut être nécessaire de retirer le panneau arrière pour l'installation.

Raccordement électrique

- Cet appareil doit être mis à la terre.
- Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension, et fréquence) et l'ajustement de l'appareil sont compatibles.
- La tension, la fréquence, la puissance et le pays pour lequel l'appareil a été conçu sont indiqués sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Pour les appareils de classe I, vérifiez que le système électrique de votre maison fournit une mise à la terre appropriée.
- La prise murale et la fiche doivent toujours être accessibles.
- Si un appareil fixe n'est pas équipé d'un câble d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage. Ceci est également applicable aux appareils avec un câble et une fiche d'alimentation lorsque la fiche n'est pas accessible après l'installation de l'appareil. L'utilisation d'un interrupteur omnipolaire avec une séparation des contacts d'au moins 3 mm, monté dans le câblage fixe, permettra de satisfaire à cette exigence.
- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne doit pas passer à travers un tiroir.

- Utilisez un câble homologué avec les diamètres de câble corrects approprié pour la connexion. La gaine du câble doit pouvoir résister à au moins 70 °C et donc être de préférence de type H05V2V2 ou H07V2V2.
- Avant de raccorder l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique est conforme à la tension de votre réseau électrique.
- Le raccordement doit être adapté au courant et aux fusibles.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'alimentation secteur par l'intermédiaire d'un adaptateur à prises multiples ou d'une rallonge de câble dans la mesure où la sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait plus être garantie.
- Lorsque le raccordement est terminé, les fils dénudés et composants isolés sous tension doivent être correctement protégés pour éviter tout contact accidentel.



ATTENTION !

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

REMARQUE

La connexion du cordon d'alimentation est située à l'avant de l'appareil. Le cordon d'alimentation doit avoir une longueur minimale de 900 mm pour être acheminé jusqu'à la prise de courant située à l'arrière de l'appareil.

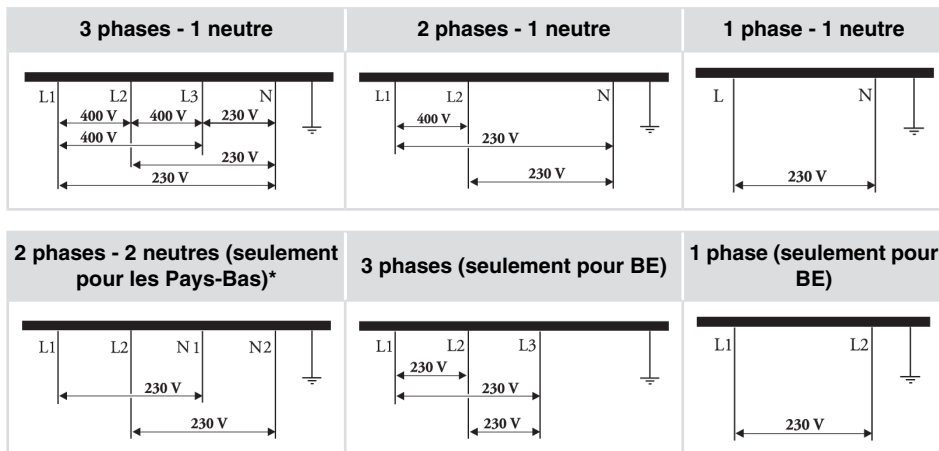
Installation

Détermination de la connexion électrique existante

REMARQUE

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

Vérifiez les tensions présentes comme indiqué dans les diagrammes ci-dessous.



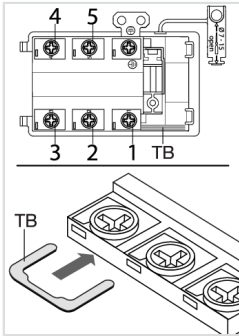
REMARQUE

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

Diagramme de raccordement

REMARQUE

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



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

Limiteur de courant

Consultez le chapitre '*Réglages*', sous le paramètre Con - Limiteur de courant pour régler le paramètre. Ce paramètre doit être défini avant qu'une casserole ne soit placée sur la table de cuisson ou qu'un foyer de cuisson soit activé.

⚠ ATTENTION !

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

REMARQUE

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

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

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

Type de connectivité	Réglages du limiteur de courant	Type de cordon d'alimentation	Nombre et section des fils du cordon d'alimentation
3 phases - 1 neutre	2x16 A / 2x13 A / 2x10 A / 2x06 A *	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
2 phases - 1 neutre	2x16 A / 2x13 A / 2x10 A / 2x06 A *	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 phases - 2 neutres (seulement pour les Pays-Bas)	2 x 16 A	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²

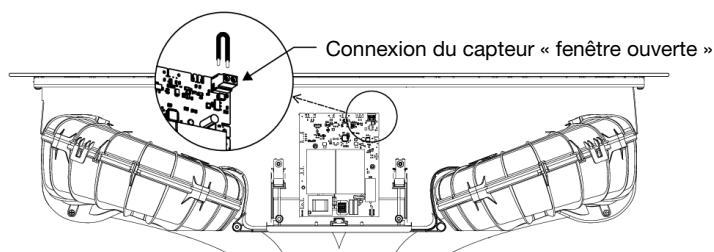
Installation

Suite du tableau de la page précédente

Type de connectivité	Réglages du limiteur de courant	Type de cordon d'alimentation	Nombre et section des fils du cordon d'alimentation
3 phases (seulement pour BE)	2 x 16 A	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
1 phase - 1 neutre	1x32 A / 1x25 A	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1 phase - 1 neutre	1x20 A	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm ²
1 phase - 1 neutre	1x13 A / 1x10 A / 1x0,6 A	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²

Connexion d'un capteur « fenêtre ouverte »

L'utilisation du capteur de type « FDS 100 » est recommandée si un capteur de fenêtre doit être installé. Le capteur doit être de type contact NO (normalement ouvert) sans potentiel. Il doit être connecté au port désigné sur l'unité de commande du moteur (MCU), dans le boîtier à l'avant de l'appareil. Un cordon de type H05VV-F 2 x 0,5 mm² (ou similaire) est recommandé pour connecter un capteur de fenêtre. Sans capteur de fenêtre, un cavalier ferme le circuit électrique.

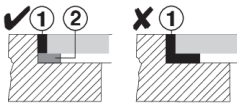


1. Dévissez et retirez le couvercle du boîtier du MCU.
2. Retirez le cavalier de la connexion du capteur.
3. Connectez les fils du cordon à la connexion du capteur.
4. Utilisez la pince anti-traction disponible pour fixer le cordon.
5. Connectez les fils du cordon au capteur de fenêtre de manière à ce que le contact soit ouvert lorsque la fenêtre est fermée (consultez les instructions fournies avec le capteur de fenêtre).

Encastrée

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

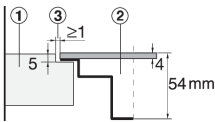
Installez l'appareil (voir « Installation ») et branchez l'appareil au réseau électrique (voir les instructions de branchement de l'appareil). Testez le fonctionnement de l'appareil avant d'appliquer le joint. Scellez la rainure entre l'appareil et le plan de travail de la cuisine avec un mastic silicone.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



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

REMARQUE

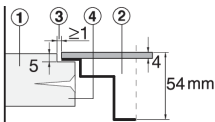
Faites très attention aux dimensions d'encastrement des plans de travail en pierres naturelles. Choisissez le mastic au silicone en fonction du matériau du plan de travail et consultez son fabricant. L'utilisation d'un mastic au silicone inapproprié peut entraîner la décoloration permanente de la pierre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



Plan de travail en pierre

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

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



Plan de travail en céramique, bois ou verre

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

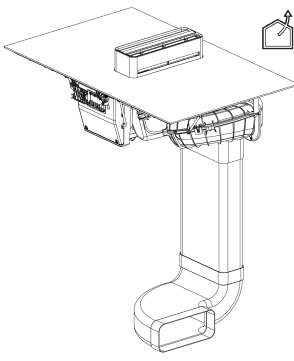

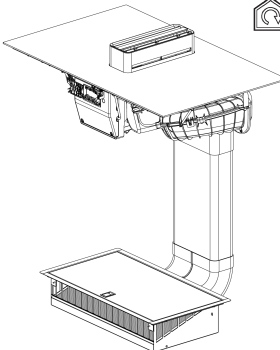

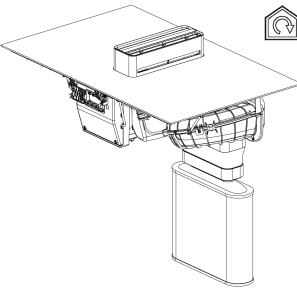

Installation

ATTENTION !

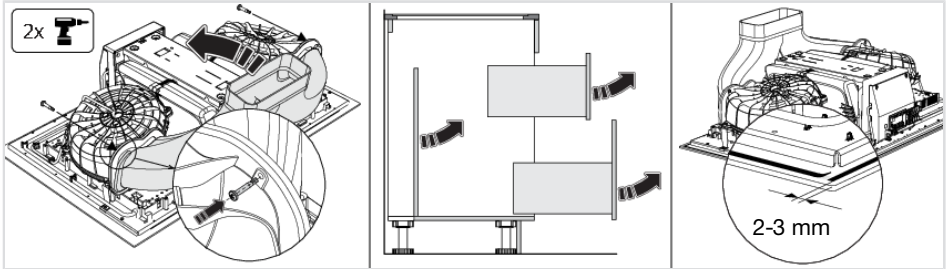
Le service après-vente n'est responsable que de la réparation et de l'entretien de la table de cuisson. Consultez votre revendeur d'équipement de cuisine spécialisé au sujet de la ré-installation de la table de cuisson encastrée.

Installation intégrée

Cette unité peut être connectée à différents systèmes de refoulement :

 	 	 
<p>Vers un conduit d'échappement (sortie)</p> <p>Après avoir été filtré par des filtres à graisse, l'air extrait est évacué à l'extérieur par une série de gaines (à acheter séparément).</p> <p>Pièces requises :</p> <ul style="list-style-type: none">• Pièce de raccordement (HD2001)• Gaine d'évacuation de l'air (HD1001)• Coude vertical / horizontal	<p>Vers un filtre de recirculation</p> <p>Après avoir été filtré par des filtres à graisses et par le filtre à particules fines et à odeurs, l'air extrait est renvoyé dans la pièce.</p> <p>Pièces requises :</p> <ul style="list-style-type: none">• Ensemble de recirculation comprenant des conduits (HR0016)• Remplacer le filtre combiné odeur/poussière fine (HF3010)	<p>Vers un filtre à plasma</p> <p>Après avoir été filtré par des filtres à graisses et par le filtre à plasma, l'air extrait est renvoyé dans la pièce.</p> <p>Pièce requise :</p> <ul style="list-style-type: none">• Filtre PlasmaMade (HF4003)

Préparation

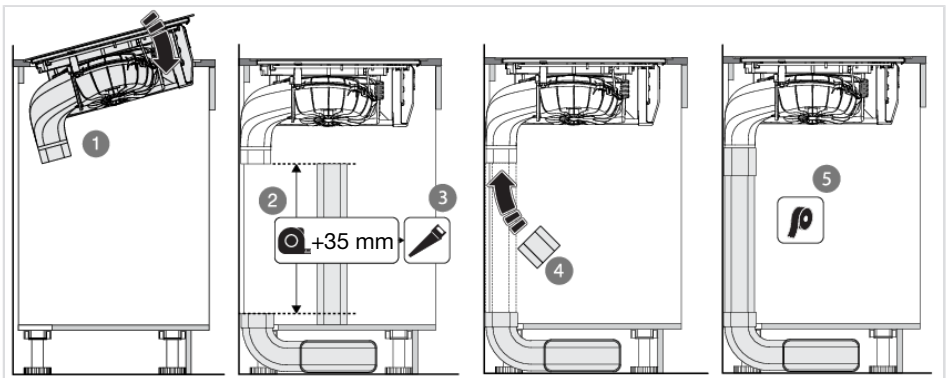


1. Accrochez le conduit en Y dans le bord inférieur des deux boîtiers de moteur et inclinez le conduit en Y vers le haut.
2. Fixez le conduit en Y aux boîtiers des moteurs à l'aide des deux vis.
3. Retirez les tiroirs et le panneau arrière de l'armoire de cuisine.
4. Avant d'installer l'appareil dans un plan de travail de la cuisine, attachez le joint en mousse fourni avec l'appareil sur le côté inférieur de la plaque en vitrocéramique.
5. Retirez le film protecteur du joint.
6. Fixez le joint sur le côté inférieur du verre (à 2-3 mm du bord). Le joint doit être appliqué le long du bord entier du verre. Le joint ne peut pas se chevaucher dans les coins.

Lorsque vous installez le joint, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé ou en contact avec des objets pointus.



Raccordement à un conduit d'évacuation (sortie)



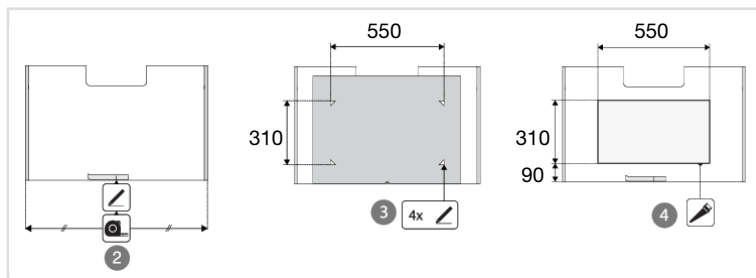
1. Placez l'appareil dans la découpe du plan de travail.
2. Mesurez la distance comme indiqué sur la figure et ajoutez 35 mm.
3. Sciez la gaine plate à la dimension voulue.
4. Installez le couplage, le conduit plat et le jeu de coudes Naber.
5. Rendez le conduit étanche à l'air avec du ruban d'étanchéité.

Installation

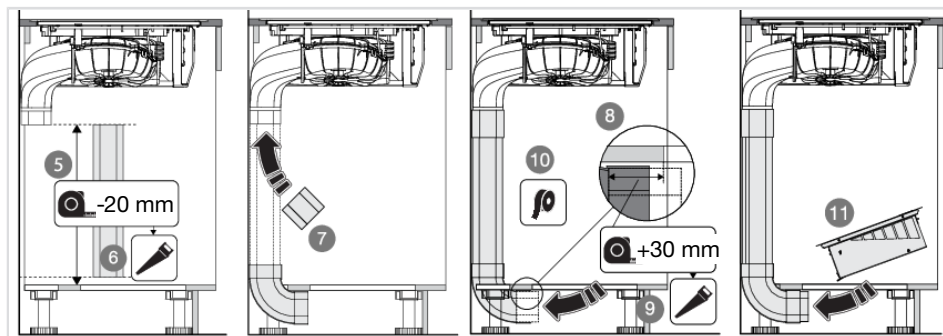
Allez à l'étape 16.



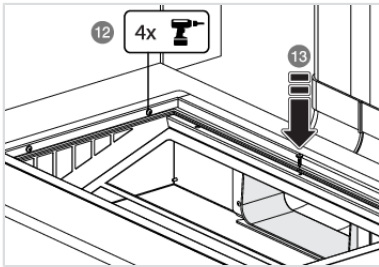
Connexion à un filtre de recirculation



1. Placez l'appareil dans la découpe du plan de travail.
2. Marquez le centre du fond de l'armoire avec une bande de ruban adhésif de masquage.
3. Marquez les coins de la découpe à l'aide du gabarit fourni.
4. Sciez la découpe dans le fond de l'armoire et donnez aux surfaces découpées une finition résistante à l'humidité.



5. Mesurez la distance comme indiqué sur la figure et soustrayez 20 mm.
6. Sciez la gaine plate à la dimension voulue.
7. Installez l'accouplement, le coude vertical et le conduit plat.
8. Mesurez la distance entre le coude vertical et la découpe et ajoutez 30 mm.
9. Sciez le raccord sur mesure. Si nécessaire, utilisez pour cela la partie sciée du canal plat.
10. Rendez le conduit étanche à l'air avec du ruban d'étanchéité.
11. Placez la boîte.



12. Retirez le couvercle de la boîte et vissez la boîte en place par l'intérieur.

13. Fixez la position de l'ensemble à l'aide d'une vis depuis le haut. N'oubliez pas de pré-percer un trou pour la vis.

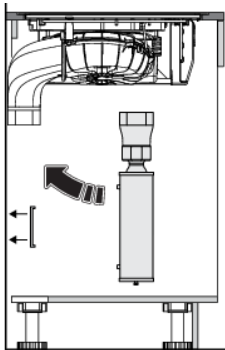
14. Installez le filtre et le couvercle de la boîte.

15. Ajustez le filtre de recirculation et le couvercle.

Allez à l'étape 16.



Connexion à un filtre à plasma



Reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec le filtre à plasma.

Terminer l'Installation

16. Branchez l'appareil sur l'alimentation électrique. La prise doit être mise à la terre. La tension nominale et la fréquence requises pour l'appareil sont indiquées sur la plaque signalétique / l'étiquette de l'appareil avec des informations de base.

17. Ajustez l'arrière du meuble et les tiroirs.

18. Placez les réservoirs de condensation, les filtres et la tour dans le module d'aspiration.

19. Contrôlez le fonctionnement de l'appareil.

20. Pour un montage encastré, scellez la table de cuisson.

Installation

Retrait de l'appareil intégré

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

REMARQUE

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

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

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

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be

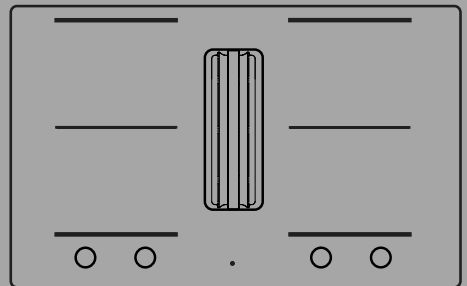


926097-a15



Sous réserve de modification.

ATAG



GEBRAUCHSANWEISUNG

Induktionskochfeld mit
integriertem Dunstabzug
DE

HIDD28471SV

HIDD28472SV

HIDD28471SVI

HIDD28472SVI

Inhaltsverzeichnis

Benutzte Piktogramme	3	Kindersicherung	37
Sicherheit	4	Zeitfunktionen	38
Sicherer Gebrauch	8	Bedienung des Dunstabzugsmoduls	39
Funktion 'Offenes Fenster'	9	ConnectLife und Wi-Fi	42
Energiemanagement	10	ConnectLife-App und Wi-Fi-Verbindung	42
Ihr Kochfeld mit integriertem Dunstab-		Firmware-Update	44
zug	11	Einstellungen	45
Sehr geehrter Kunde!	11	Pflege	49
Diese Bedienungsanleitung	11	Reinigen der Glasplatte	49
Beschreibung	13	Dunstabzugsmodul reinigen	49
Bedienfeld	14	Filteranzeige	52
Angaben auf dem Display	17	Umluftfilter ersetzen (bei Verwendung des	
Verwendung	18	Umluftkasten)	52
Kochen mit Induktion	18	Problemlösung	53
Geräusche	20	Allgemein	53
Induktionsgeeignete Kochtöpfe	20	Tabelle Störungen und Fehler	53
Garstufen	22	Technische Daten	58
Verwendung des Dunstabzugsmoduls	23	Informationen gemäß Verordnung (EU)	
Betrieb	26	66/2014	58
Beginnen Sie mit der Zubereitung	26	EU-Produktdatenblatt	59
Standardkochen	26	Informationen zur Konformität	59
Kochen mit dem PLUS-Menü	28	Umweltschutz	60
Kochen mit Celsius°Cooking™	30	Entsorgung von Gerät und Verpackung	60
Kochen mit Celsius°Cooking™ Kochgeschirr		FÜR DEUTSCHLAND:	61
und Programme	31	Installation	63
Schritt-für-Schritt Kochanleitung auf Celsius-		Sicherheit	63
Cooking.com	35	Vorbereitung der Installation	64
Bridge Induction Zone	36	Einbau	72
Pause	37		


Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

 INFORMATION!


Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

 WARNUNG!


Warnung – Gefahr

 ELEKTROSCHOCK!


Warnung – Stromschlaggefahr


 HEIßE OBERFLÄCHE!

Warnung – heiße Oberfläche

 BRANDGEFAHR!

Warnung – Brandgefahr

 RICHTIG!

 FALSCH!

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

BITTE AUFMERKSAM LESEN UND SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN!

Allgemein

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

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

WARNUNG!

Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, wie auch von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedient werden, jedoch nur, wenn sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Anweisungen über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren verstanden haben.

Dieses Gerät und die zugänglichen Teile werden bei Gebrauch heiß. Berühren Sie die heißen Teile nicht. Halten Sie Kinder unter acht Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, diese werden dabei ständig beaufsichtigt.

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

BRANDGEFAHR!

WARNUNG: Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.

HINWEIS!

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

BRANDGEFAHR!

WARNUNG: Das unbeaufsichtigte Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl ist gefährlich und kann zu Bränden führen.

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

WARNUNG!

Verwenden Sie für Kochplatten nur Schutzabdeckungen, die vom Hersteller des Kochgerätes produziert wurden bzw. die der Hersteller des Kochgerätes in seiner Gebrauchsanleitung für das konkrete Gerät empfiehlt. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzabdeckungen kann gefährliche Situationen verursachen.

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

Benutzen Sie das Kochfeld ausschließlich für die Zubereitung von Speisen.

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Das Gerät ist nicht für das Beheizen von Zimmern geeignet.

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

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

Das Kochfeld ist mit einem Wi-Fi-Modul ausgestattet, das die Verbindung des Geräts mit einem mobilen Gerät wie einem Smartphone oder Tablet ermöglicht. Es besteht die Möglichkeit, den Status des

Kochfelds über das mobile Gerät zu überwachen. Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, das Kochfeld fernzusteuern, ein- oder auszuschalten. Die Überwachungsfunktion eines mobilen Geräts ist kein Ersatz für die persönliche Überwachung des Kochvorgangs direkt am Kochfeld.

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

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

Der Keramikglasteller ist zerbrochen

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

Induktion verwenden

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

Sorgen Sie dafür, dass magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, Scheckkarten, Disketten, Uhren u.ä.) während des Gebrauchs nicht in die Nähe des Induktionskochfelds gelangen. Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmachern zunächst Ihren Herzspezialisten zu konsultieren.

Niemals Alufolie zum Kochen verwenden und niemals in Aluminium verpackte Produkte auf das Kochfeld legen. Das Aluminium könnte schmelzen und Ihr Gerät unwiederruflich beschädigen.

Verwendung des Dunstabzugs

WARNUNG!

Lebensgefahr, Vergiftungsgefahr durch zurückgesaugte Verbrennungsgase!

Verwenden Sie das Gerät nicht mit eingeschaltetem Luftabzug, wenn gleichzeitig ein Kochgerät in Betrieb ist, das die im Raum vorhandene Luft verbraucht, falls nicht für ausreichende Lüftung gesorgt ist. Kochgeräte, die die Luft im Raum verbrauchen (z. B. Geräte, die mit Gas, Öl, Holz oder Kohlen betrieben werden, Durchlauferhitzer, Warmwasserbereiter), entziehen die Verbrennungsluft dem Raum, in dem sie aufgestellt sind, und leiten die Gase über einen Abzug (z. B. einen Schornstein) ins Freie ab. Beim Betrieb in Kombination mit einer eingeschalteten Abzugshaube wird der Küche und den Nebenräumen Luft entzogen - ohne ausreichende Luftzufuhr entsteht dort ein Unterdruck. Giftige Gase aus dem Schornstein oder dem Abzugskanal werden in den Wohnraum zurückgesaugt.

Sorgen Sie immer für ausreichende Belüftung!

Wenn die Dunstabzugshaube und Geräte, die mit einer anderen Energiequelle als Elektrizität betrieben werden, gleichzeitig in Betrieb sind, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4×10^{-5} bar) nicht überschreiten.

Lokale Bestimmungen in Bezug auf Abluft müssen erfüllt werden.

ELEKTROSCHOCK!

Achten Sie zum Schutz vor Stromschlägen darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie das Gerät reinigen.

Verwenden Sie die Absaugereinheit nicht, wenn der Fettfilter nicht korrekt angebracht ist!

Um zu verhindern, dass heißes Fett in Brand gerät, dürfen Fritteusen nur unter stetiger Aufsicht verwendet werden.

Reinigen Sie die Filter rechtzeitig.

Befolgen Sie die im Handbuch angegebenen Anweisungen für die Reinigung und den Austausch der Fett- und/oder Kohlefilter!



BRANDGEFAHR!

Befolgen Sie die im Handbuch angegebenen Anweisungen für die Reinigung und den Austausch der Fett- und/oder Kohlefilter! Einzelheiten zur Reinigungsmethode und -häufigkeit finden Sie im Kapitel 'Pflege'.

Fettablagerungen in den Metallfettfiltern können einen Brand verursachen. Flambieren Sie niemals auf einer Kochzone bei eingeschalteter Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können einen Brand verursachen. Verwenden Sie das Gerät immer mit dem Metallfettfilter. Reinigen Sie den Fettfilter regelmäßig.

Überhitztes Fett oder Öl kann ein Feuer entfachen. Beaufsichtigen Sie das Erhitzen von Fett und Öl stets. Löschen Sie ein Feuer niemals mit Wasser, sondern immer mit einer Löschdecke, einem Deckel oder einem Teller.

Sicherer Gebrauch

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

Temperatursicherheit

- Das Kochfeld ist mit einem Lüfter ausgestattet, der die elektronischen Komponenten während des Kochens kühlt. Der Lüfter kann auch nach dem Ende des Kochvorgangs noch eine Weile in Betrieb sein.

- Das Induktionskochfeld ist außerdem mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der die elektronischen Komponenten vor Beschädigungen schützt. Der Überhitzungsschutz funktioniert auf verschiedene Weisen. Wird die Kochzonen-temperatur sehr hoch, wird die Kochleistung automatisch reduziert. Reicht dies nicht aus, nimmt die Leistung der Kochzone weiter ab, bis die Sicherheitsmechanismen die Kochzone vollständig ausschalten. Hat sich das Kochfeld abgekühlt, steht seine Gesamtleistung wieder zur Verfügung.

Kochzeitbegrenzung

WARNUNG!

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

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

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

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

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

HINWEIS!

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

HINWEIS!

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

Funktion 'Offenes Fenster'

Wenn vorgegeben ist, dass eine Dunstabzugshaube, die sich in einem Raum befindet, in dem ein Kamin vorhanden ist, nur bei geöffnetem (Küchen-)Fenster betrieben werden darf, muss ein Fenstersensor installiert werden. Die Funktion „Offenes Fenster“ wird automatisch aktiviert, sobald ein Fenster-Sensor an das Gerät angeschlossen wird. Es empfiehlt sich ein Sensor 'offenes Fenster' vom Typ 'FDS 100'.

Energiemanagement

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

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

Sehr geehrter Kunde!

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

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

TIPP!

Die aktuellste Version der Gebrauchsanweisung finden Sie auf unserer Website.

Viel Spaß beim Kochen!

Diese Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist für:

- Den Benutzer; um sich schnell vertraut zu machen und das Gerät optimal zu nutzen.
- Den Installateur; um das Gerät gemäß den geltenden Normen zu installieren.

Die folgende Tabelle gibt Hinweise zu den einzelnen Kapiteln, die Sie in dieser Anleitung in der richtigen Reihenfolge finden.

Kapitel	Seite	Zweck
<i>Benutzte Piktogramme</i>	3	Erklärt die in dieser Anleitung verwendeten Piktogramme.
<i>Sicherheit</i>	4	Enthält Informationen, Warnungen und Tipps zur sicheren Verwendung des Geräts, damit Sie sich nicht verletzen und das Gerät nicht defekt wird. Lesen Sie diesen Abschnitt immer gründlich durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
<i>Ihr Kochfeld mit integriertem Dunstabzug</i>	11	Beschreibt die verfügbaren Funktionen des Geräts. Die Tabellen zeigen deutlich, wofür die verschiedenen Tasten verwendet werden können. Außerdem werden die verschiedenen möglichen Anzeigen und Meldungen des Geräts erläutert.
<i>Verwendung</i>	18	In diesem Kapitel finden Sie Informationen über den Betrieb und die Verwendung der Induktion und des Abgasmoduls. Sie finden dort auch Hinweise zum zu verwendenden Kochgeschirr und Informationen zu den Kochstufen.
<i>Betrieb</i>	26	Sie vermittelt Ihnen Schritt für Schritt, wie Sie das Gerät bedienen können. Die Schritte umfassen Illustrationen, die aus einer linken Zeichnung bestehen, die die Aktion (welche Taste zu berühren ist) und einer rechten Zeichnung mit der Reaktion des Geräts zeigt.
<i>ConnectLife und Wi-Fi</i>	42	Lesen Sie diesen Abschnitt, wenn Sie das Gerät zu Hause mit dem WLAN verbinden möchten. Außerdem wird beschrieben, wie Sie die ConnectLife -App verwenden und die Geräte-Firmware aktualisieren.

Ihr Kochfeld mit integriertem Dunstabzug

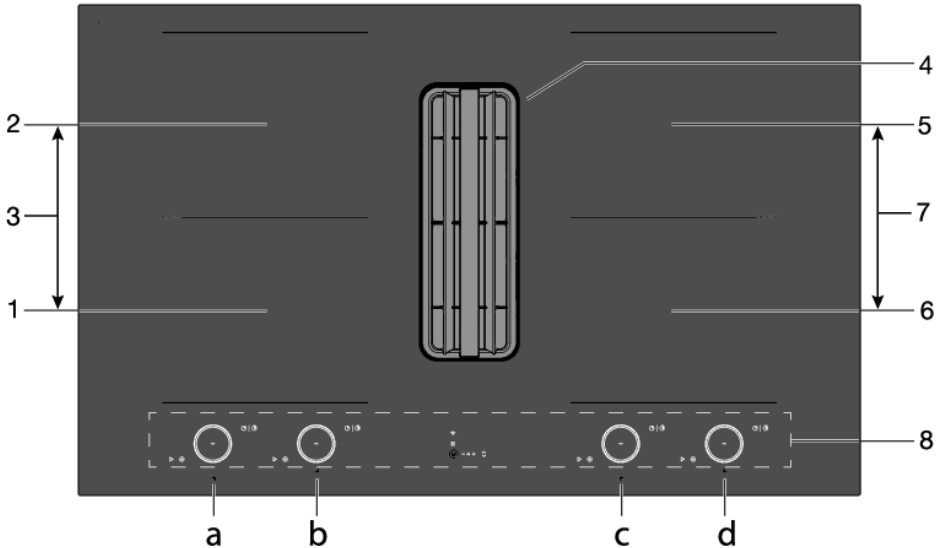
Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Kapitel	Seite	Zweck
<i>Einstellungen</i>	45	Sie können dieses Induktionskochfeld vollständig an Ihren Kochstil anpassen! Mehrere Einstellungen können angepasst werden. Dieses Kapitel enthält auch Einstellungen für das Installationsprogramm.
<i>Pflege</i>	49	Enthält Informationen zur Reinigung und Wartung Ihres Geräts.
<i>Problemlösung</i>	53	Wenn die App nicht richtig funktioniert oder unklare Meldungen anzeigt, lesen Sie bitte diesen Abschnitt.
Technische Daten	58	Beschreibt die technischen Daten und Spezifikationen Ihres Gerätes.
<i>Umweltschutz</i>	60	Enthält Informationen zur Verpackung und zur verantwortungsvollen Entsorgung des Geräts am Ende seiner Lebensdauer.
<i>Installation</i>	63	Dieses Kapitel ist für den Installateur bestimmt. Nur ein qualifizierter Installateur darf dieses Gerät installieren.

Ihr Kochfeld mit integriertem Dunstabzug

Beschreibung

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



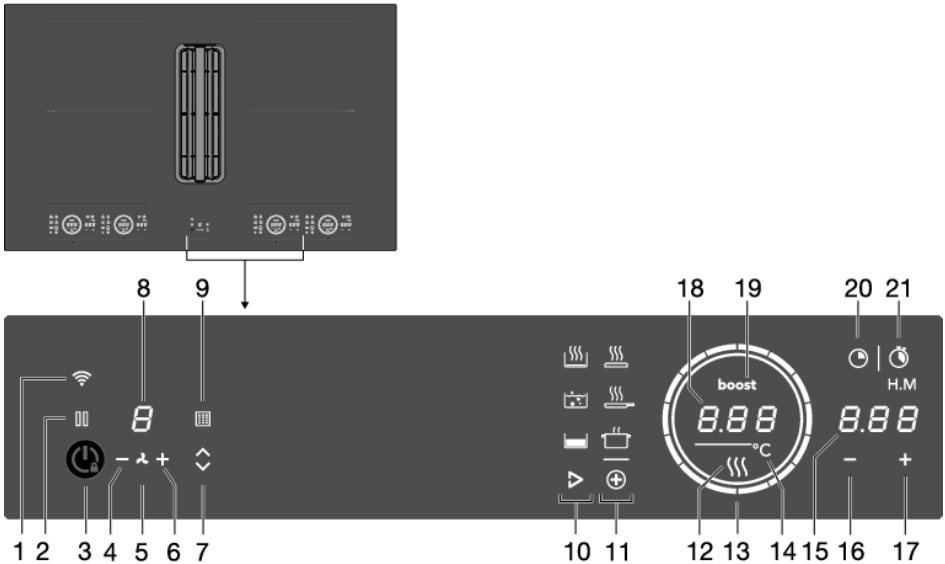
1. Bridge Induction Kochzone 18 x 22 cm / Max. 2,3 kW / Max. 3,7 kW (Boost) Steuerung mit 'a'
2. Bridge Induction Kochzone 18 x 22 cm / Max. 2,3 kW / Max. 3,7 kW (Boost) Steuerung mit 'b'
3. Verbunden Bridge Induction Kochzonen (1 und 2) Steuerung mit 'a'
4. Dunstabzugsmodul
5. Bridge Induction Kochzone 18 x 22 cm / Max. 2,3 kW / Max. 3,5 kW (Boost) Steuerung mit 'd'
6. Bridge Induction Kochzone 18 x 22 cm / Max. 2,3 kW / Max. 3,5 kW (Boost) Steuerung mit 'c'
7. Verbunden Bridge Induction Kochzonen (5 und 6) Steuerung mit 'c'
8. Bedienfeld (nur sichtbar, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist)

💡 INFORMATION!

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

Ihr Kochfeld mit integriertem Dunstabzug





Bedienfeld



1. Touch-Taste WLAN/Verbindung
2. Touch-Taste Pause
3. Touch-Taste Ein/Aus und Kindersicherung
4. - (Minus) Touch-Taste für weniger Extraktion
5. Ein/Aus-Anzeige Abzug
6. + (plus) Touch-Taste für mehr Extraktion
7. Touch-Taste Turm hoch/runter
8. Anzeige der Dunstabzugsstufe
9. Filteranzeige Fettfilter zum reinigen oder Umluftfilter ersetzen / Touch-Taste zum Zurücksetzen der Filteranzeige
10. Touch-Taste zum Starten von Celsius°Cooking™-Programmen (vorhanden je nach Gerätetyp)
11. Touch-Taste zum Starten von PLUS-Programmen
12. Restwärmeanzeige
13. Schieberegler (12 Einstellungen) / Kochfeld-Standby-Anzeige
14. Grad Celsius-Anzeige für Celsius°Cooking™- und PLUS-Programme.
15. Anzeige Zeitfunktion
16. Touch-Taste Zeiteinstellung - (minus)
17. Touch-Taste Zeiteinstellung + (plus)
18. Anzeige Kocheinstellungen / Textanzeige
19. Boost-Anzeige
20. Touch-Taste Countdown-Timer
21. Touch-Taste für Kochzeitanzeige – Stoppuhr



Ihr Kochfeld mit integriertem Dunstabzug

Erklärung der Touch-Tasten-Funktion

Touch-Taste/Schieberegler	Beschreibung (siehe Kapitel 'Betrieb')
 Ein/Aus	<p>Ein- und Ausschalten des Kochfelds</p> <p>Mit der Ein-/Aus-Taste kann das Gerät ein- und ausgeschaltet werden. Je nach Einstellung 'Synchro Stop' wird nur der Kochfeldteil oder auch das Dunstabzugsmodul ausgeschaltet.</p> <ul style="list-style-type: none">• Synchro Stop eingeschaltet (standardmäßig): Das Gerät (Kochfeldteil und Dunstabzug) ist ausgeschaltet.• Synchro Stop Ausgeschaltet: Nur der Kochfeldteil schaltet sich aus. Schalten Sie das Dunstabzugsmodul aus, indem Sie die Abzugsstufe auf '0' stellen (oder durch Aktivieren des Air-Dry-Modus). <p>Kindersicherung</p> <p>Die Kochzonen können gegen unbeabsichtigtes Einschalten verriegelt und entriegelt werden. Berühren Sie die Ein/Aus-Taste etwa 3 Sekunden lang.</p>
 Schieberegler (12 Stufen)	<p>Schieberegler Innenkreis</p> <ul style="list-style-type: none">• Anzeige Kochfeld eingeschaltet.• Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist und mindestens eine der Kochzonen noch heiß ist, bleibt der Innenkreis beleuchtet. Sinkt die Temperatur des Kochfelds unter 65 °C, erlischt auch der Innenkreis. <p>Schieberegler Außenkreis</p> <ul style="list-style-type: none">• Kochzonen-Leistungsstufen einstellen.• Temperatur einstellen für Celsius°Cooking™ und PLUS-Funktion.
 Pause	<p>Pause</p> <p>Mit der Pause-Funktion kann der Betrieb des gesamten Kochfeldes für bis zu 10 Minuten unterbrochen werden. So haben Sie Zeit, das Kochfeld sicher zu reinigen, ohne Ihre Einstellungen zu verlieren.</p>
 WLAN	<p>WLAN</p> <p>Das Kochfeld ist mit einem WLAN-Modul ausgestattet, das die Verbindung des Geräts mit einem mobilen Gerät wie einem Smartphone oder Tablet ermöglicht. Es bietet die Möglichkeit, den Status des Kochfeldes über das mobile Gerät zu überwachen. Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, das Kochfeld aus der Ferne zu steuern, ein- oder auszuschalten.</p> <p>Die Überwachungsfunktion über ein mobiles Gerät darf nicht dazu verwendet werden, die persönliche Überwachung des Kochvorgangs direkt am Kochfeld zu ersetzen.</p>

Ihr Kochfeld mit integriertem Dunstabzug

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Touch-Taste/Schieberegler	Beschreibung (siehe Kapitel 'Betrieb')
 Countdown-Timer	Countdown-Timer Der Countdown-Timer erleichtert den Garvorgang, indem Sie die Garzeit für die ausgewählte Kochzone einstellen können. Ist die am Timer eingestellte Zeit abgelaufen, schaltet sich die Kochzone automatisch aus und gibt ein akustisches Signal aus. Schalten Sie das akustische Signal durch Berühren der Countdown-Timer-Taste aus; alternativ schaltet es sich nach einer Weile automatisch aus. Der Countdown-Timer kann für alle Kochzonen unabhängig eingestellt werden.
 Stoppuhr	Kochzeitanzeige – Stoppuhr Mithilfe der Stoppuhr können Sie feststellen, wie lange am Stück Sie auf der ausgewählten Kochzone gekocht haben; sie beginnt mit dem Zählen automatisch im Hintergrund.

Erklärung der Programmfunktion

Programm	Beschreibung (siehe Kapitel 'Betrieb')
 Celsius°Cooking™ Nur sichtbar, wenn eine Celsius°Cooking™-Pfanne oder -Sonde erkannt wird.	 Erwärmen und braten Dieses Programm soll schnell hohe Temperaturen erreichen. Es können hohe Topftemperaturen erreicht werden. Geben Sie stets Öl oder Butter in den Kochtopf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Für gesundes Kochen den Rauchpunkt von gebrauchtem Öl nicht überschreiten.
	 Sieden/Kochen in Wasser Mit diesem Programm kocht das Wasser schnell. Fügen Sie immer Wasser hinzu, bevor Sie beginnen.
	 Langsames Kochen oder Sous Vide Dieses Programm dient zur Steuerung niedriger bis mittlerer Temperaturen, damit keine hohen Temperaturen am Boden des Topfes oder der Pfanne entstehen können. Größere Mengen und festere Gerichte müssen ab und zu umgerührt werden, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
 PLUS (Automatische Garprogramme)	 Grill Diese Funktion ist ausschließlich für Bridge Induction Kochzonen, die zu einer größeren Kochzone verbunden sind. Das Grillen ist für ATAG Induktionszubehör Grillplatte und Teppanyaki optimiert. Es funktioniert aber auch mit unterschiedlichem Kochgeschirr, ist aber möglicherweise weniger genau.
	 Frittieren/Wok Mit dieser Funktion können Sie Gemüse, Fisch, Speck, Fleisch, Bratkartoffeln oder Eier in Butter oder Öl garen.
	 Erwärmen/warm halten Mit dieser Funktion können Sie beispielsweise Schokolade zum Schmelzen bringen (45 °C), Lebensmittel warm halten (70 °C), köcheln lassen (94 °C) oder zum Kochen bringen (100 °C).

Ihr Kochfeld mit integriertem Dunstabzug

Kochmulde Wiederherstellungsfunktion

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

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

Topf Verschiebungsfunktion

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

Angaben auf dem Display

In-Display	Status
—	Leistungsstufe „0“ für eine Kochzone.
12	Leistungsstufe, die für eine Kochzone eingestellt ist; 1 = niedrig / 12 = hoch.
boost	Boost-Funktion aktiv.
L	Die Verriegelungsfunktion ist aktiviert; Das Bedienfeld ist gesperrt.
⋈	Restwärmeanzeige: Das Kochfeld verfügt für jede Kochzone über eine Restwärmeanzeige, die anzeigt, welche Kochzonen nach dem Ausschalten der Kochzone heiß sind. Obwohl das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet die Anzeige solange die Kochzone noch heiß ist! Wenn diese Anzeige leuchtet, vermeiden Sie es, diese Kochzonen zu berühren. ⚠ HEIÙE OBERFLÄCHE! Gefahr! Gefahr von Verbrennungen.
E	Fehlercode; Siehe Kapitel 'Problemlösung'.
— °C	Grad Celsius-Anzeige für Celsius°Cooking™- und PLUS-Programme.
⌘	Filteranzeige (und Touch-Taste) zum Reinigen der Fettfilter oder Wechseln des Umluftfilters. Berühren Sie die Taste 2 Sekunden lang, um die Filteranzeige zurückzusetzen.
⋈	Anzeige Abzug <ul style="list-style-type: none">• Dauerlicht: Absaugung ist eingeschaltet.• Gedimmt: Die Extraktion ist deaktiviert oder im Air-Dry-Modus, oder ist Synchro Control aktiviert (automatische Extraktion).

Kochen mit Induktion

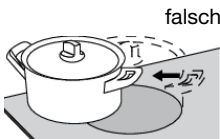
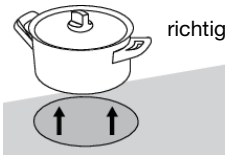


Das Kochen mit Induktion ist schnell

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

Die Leistung passt sich selbst an

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



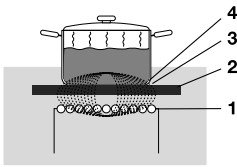
💡 INFORMATION!

- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie darum auf die Kochzonen nur Töpfe mit sauberen Böden und heben Sie die Töpfe immer hoch, wenn Sie sie auf dem Kochfeld bewegen möchten.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit zugedecktem Topf, um Energieverlust zu vermeiden.

Bedienung der Touch-Tasten und Schieberegler

- Die Touch-Steuerung kann etwas gewöhnungsbedürftig sein, wenn Sie andere Steuerungen (Drehknöpfe) gewohnt sind. Legen Sie Ihre Fingerspitze flach auf das Bedienelement, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- Die Berührungssensoren reagieren bereits auf sehr leichten Druck, beispielsweise einer Fingerspitze. Bedienen Sie die Steuerelemente nicht mit anderen Objekten.
- Das Kochfeld wird mithilfe eines Schiebereglers bedient. Sie können entweder den ausgewählten Teil des Schiebereglers berühren oder im Kreis im Uhrzeigersinn schieben, um ihn zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um den Leistungspegel und die Temperatur zu verringern.
- Berühren Sie die gewünschte Stelle auf dem Schieberegler, um die Leistungsstufe der Kochzone einzustellen. Wenn Sie den Schieberegler berühren, wird die ausgewählte Leistungsstufe auf dem Kochzonen-Display angezeigt.
- Der ausgewählte Teil des Schiebereglers leuchtet vollständig auf.
- Verwenden Sie keine Gegenstände, um den Schieberegler zu bedienen.

Funktionsweise der Induktion



Die Spule (1) im Kochfeld (2) erzeugt ein magnetisches Feld (3).
Wenn ein Topf mit eisernem Boden (4) auf die Spule gestellt wird, entsteht im Topfboden ein Induktionsstrom.

Bequem

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

Schnell

Dank der hohen Leistungsstufen des Induktionskochfelds ist das Kochen von Speisen im Handumdrehen erledigt.

Sauber

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

Sicher

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

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

Kapazitätsverteilung der Kochzonen

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

Wenn die maximale Kapazität der Kombination von Kochstufen während der Einstellung erreicht ist, werden eine oder mehrere Zonen zu diesem Zeitpunkt automatisch auf die höchstmögliche Einstellung reduziert. Dies wird durch das Blinken des entsprechenden Steuerelements angezeigt.

Geräusche

- **Ticken**

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

- **Topf macht Geräusche**

Kochgeschirr kann beim Kochen Geräusche erzeugen. Dies wird durch den Fluss der Energie vom Kochfeld zum Topf oder zur Pfanne verursacht. Bei hohen Einstellungen ist dies für einige Töpfe völlig normal. Dies wird weder die Töpfe noch das Kochfeld beschädigen.

- **Lüfter macht Geräusche**

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

Induktionsgeeignete Kochtöpfe

Das Induktionskochen stellt bestimmte Anforderungen an die Qualität der Töpfe.

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

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

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

TIPP!

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

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

WARNUNG!

Vorsicht bei emailliertem Kochgeschirr:

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

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

Durchmesser des Kochtopfes

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

Schnellkochtöpfe

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

Topf- und Pfannenerkennung

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

Integrierte Pfannen- und Topferkennung

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

Grill-Teller

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

Verwendung

Garstufen

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

Eingestellte Kochstufe	Zweck
Verwenden Sie die Einstellungen 1 - 5 für:	<ul style="list-style-type: none">• Köcheln von Bouillon,• Zubereiten von Schmorfleisch,• Schmoren von Gemüse,• Schmelzen von Schokolade,• Pochieren,• Käse zu schmelzen.
Verwenden Sie die Einstellungen 6 - 9 für:	<ul style="list-style-type: none">• Kochen großer Mengen,• Auftauen von hartem gefrorenen Gemüse,• Braten von dicken Scheiben panierten Fleisches.
Verwenden Sie die Einstellungen 10 - 11 für:	<ul style="list-style-type: none">• Backen dicker Pfannkuchen,• Braten von Speck (Fett),• Kochen von rohen Kartoffeln,• Zubereiten von paniertem Fisch,• Garen von Fisch,• Braten von dünnen Scheiben panierten Fleisches.
Verwenden Sie die Einstellung 12 für:	<ul style="list-style-type: none">• Anbraten von Fleisch,• Kochen von Fisch,• Zubereiten von Omeletts,• Braten von gekochten Kartoffeln,• Frittieren von Lebensmitteln.
Verwenden Sie die Boost-Funktion für:	<ul style="list-style-type: none">• Flüssigkeiten schnell zum Kochen bringen,• Andünsten von Blattgemüse,• Erhitzen von Öl, Fett und Butter,• Wok.

Verwendung des Dunstabzugsmoduls

Das Dunstabzugsmodul ist mit einem beweglichen Turm ausgestattet. Wenn der Turm in der angehobenen Position verwendet wird, fängt das Dunstabzugsmodul den Dampf effektiver auf, insbesondere bei Verwendung von hohen Pfannen.

- Der Turm hat zwei Positionen; abgesenkt und angehoben. Die Position kann durch Berühren der Auf/Ab-Taste des Turms geändert werden. Standardmäßig fährt der Turm automatisch hoch, wenn das Induktionskochfeld bedient wird. Dies kann im Menü '*Einstellungen*' geändert werden.
- Ändern Sie die Einstellung der Abzugsleistung mit den Tasten - (minus) und + (plus) für den Lüfter (1-4 und Boost).

Wenn Sie die Abzugsstufe auf '0' setzen, wird das Dunstabzugsmodul manuell ausgeschaltet oder bei Bedarf die Air-Dry-Funktion aktiviert. Verwenden Sie Synchro Stop, um das Abzugsmodul beim Ausschalten des Kochfelds automatisch auszuschalten.

Beim Berühren der Turm-Auf-/Ab-Taste während der Bewegung wird die Bewegungsrichtung sofort geändert. Auch wenn die Aufwärtsbewegung behindert wird (z. B. durch einen Gegenstand), ändert sich die Bewegungsrichtung.

WARNUNG!

Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände den Turm in seiner Bewegung behindern. Jeder Gegenstand, der angehoben oder gekippt wird, kann das Kochfeld beschädigen und eine Gefahr darstellen (z. B. durch Verschütten von heißem Inhalt).

INFORMATION!

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

HINWEIS!

Deaktivieren Sie Einstellung 'Automatisches Hochfahren des Turms', wenn der Turm beim Einschalten des Dunstabzugs nicht automatisch angehoben werden soll. Siehe Kapitel '*Einstellungen*'.

Wird das Kochfeld ausgeschaltet (manuell oder automatisch), während sich der Turm in der angehobenen Position befindet, senkt sich der Turm automatisch ab.

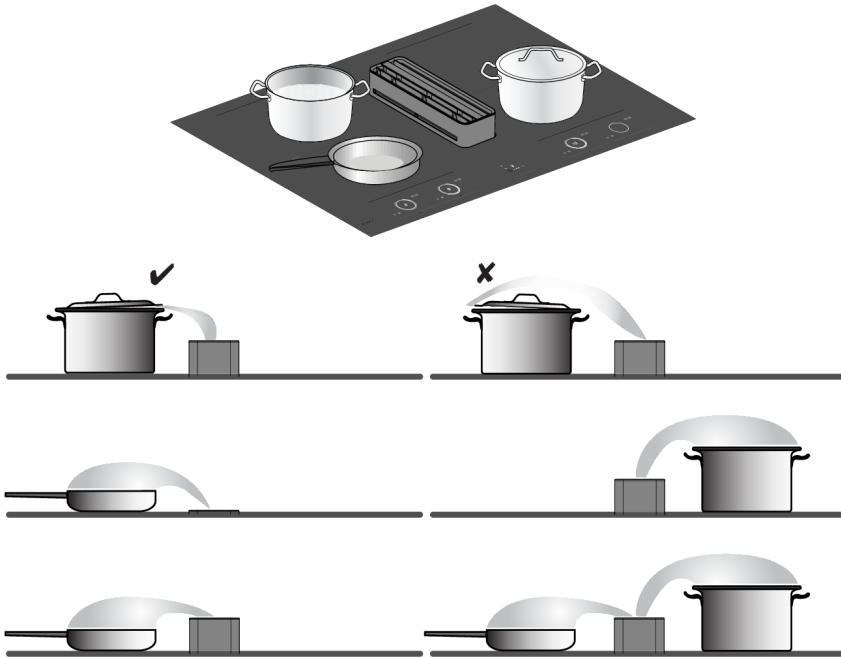
Automatischer Dunstabzug

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

- **Synchro Control:** Der Abzug wird automatisch gesteuert, wenn eine Kochzone betrieben wird (je höher die Leistungsstufe der Kochzone, desto höher der Abzug). Synchro Control überschreibt Synchro Start.
- **Synchro Start:** Der Dunstabzug schaltet sich bei einer festen Einstellung ein, wenn eine Kochzone betrieben wird. Stellen Sie die feste Einstellung über das Einstellungs Menü ein.
- **Synchro Stop:** Das Dunstabzugsmodul wird beim Ausschalten des Kochfeldes automatisch ausgeschaltet und ggf. auf die Funktion Air-Dry eingestellt.

Verwendung

Aufsetzen von Pfannen und Deckeln



Wir empfehlen, Töpfe so nah wie möglich am Turm zu platzieren, innerhalb der Abmessungen der Kochzonen. Wenn ein Deckel verwendet wird, legen Sie ihn schräg auf die Pfanne mit der Öffnung zum Turm. Dies gewährleistet einen optimalen Dunstabzug.

TIPP!

Die Verwendung von Deckeln hat Vorteile:

- Die Hitze verbleibt in der Pfanne, so dass der Inhalt schneller die gewünschte Temperatur erreicht. Dadurch fällt auch der Energieverbrauch geringer aus.
- Die meisten Kochdünste kondensieren auf dem Deckel, so dass weniger (feuchte) Luft abgesaugt werden muss. Dadurch wird eine geringere Luftfeuchtigkeit während der Umluft gewährleistet. Das bedeutet auch weniger Lärm.

Verwenden Sie den Turm in der angehobenen Position, um eine höhere Effektivität zu erzielen, insbesondere bei der Verwendung von hohen Pfannen.

Air-Dry Funktion

Die Air-Dry Funktion sorgt dafür, dass die Abzugskanäle und Fettfilter trocken geblasen werden. Nach 10 Minuten Air-Dry Funktion wird automatisch abgeschaltet.

Anzeige Fettfilter reinigen

Das Dunstabzugsmodul verfügt über eine Filteranzeige. Diese Anzeige blinkt, wenn die Fettfilter gereinigt werden müssen. Es können drei Nutzungsintensitäten eingestellt werden, die das Reinigungsintervall der Fettfilter bestimmen. Durch die Auswahl der richtigen Nutzungsintensität basierend auf den Kochgewohnheiten müssen die Filter nicht mehr als nötig gereinigt werden.

Das erforderliche Reinigungsintervall des Fettfilters entnehmen Sie bitte der Tabelle.

Indikation	Nutzungsintensität	Filterreinigung nach (Stunde):
L1	Kochen und Braten mit geringem Einsatz von Fetten und Ölen.	40
L2 (Standard)	Kochen und Braten mit mäßigem Einsatz von Fetten und Ölen.	20
L3	Kochen und Braten mit viel Einsatz von Fetten und Ölen.	10
off	Manuell: Die Filter können jederzeit gereinigt werden (vor Signalisierung durch die Filteranzeige). Die Filteranzeige kann dann zurückgesetzt werden. Hinweis! Setzen Sie die Filteranzeige nach dem Reinigen der Filter immer zurück. In der Einstellung 'Aus' erscheint die Filteranzeige nur, wenn Sie die Filter längere Zeit nicht gereinigt haben.	40

Anzeige Umluftfilter austauschen

Das Dunstabzugsmodul verfügt über eine Filteranzeige. Diese Anzeige und der Buchstabe „r“ auf dem Display blinken, wenn der Umluftfilter ausgetauscht werden muss.

Der Umluftfilter hat ein Wechselintervall von 300 Betriebsstunden. Siehe 'Umluftfilter wechseln' im Kapitel 'Pflege'.

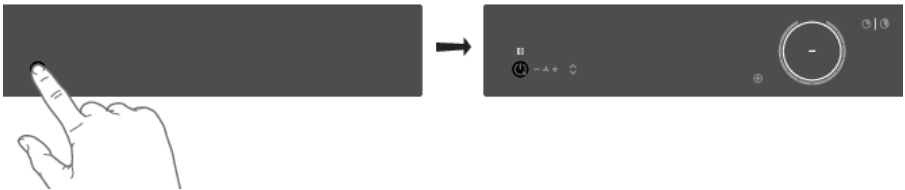
Beginnen Sie mit der Zubereitung

Es stehen drei Kochmodi zur Verfügung:

1. Standard-Kochen mit Leistungsstufen.
2. Kochen mit dem PLUS-Menü.
3. Celsius°Cooking™-Kochen durch Messen der Kochgeschirrtemperatur (je nach Modell verfügbar)

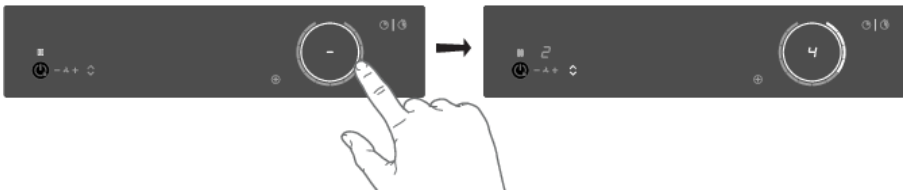
Standardkochen

1. Stellen Sie eine Pfanne auf eine Kochzone.
2. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Kochfeld einzuschalten.



- *Es ertönt ein einzelnes akustisches Signal.*
- *Die Innenkreise leuchten auf.*
- *Alle Schieberegler leuchten auf und gehen dann nach und nach aus. Der Schieberegler leuchtet nur für die ausgewählten Kochzonen, auf denen Sie eine Pfanne abgestellt haben.*

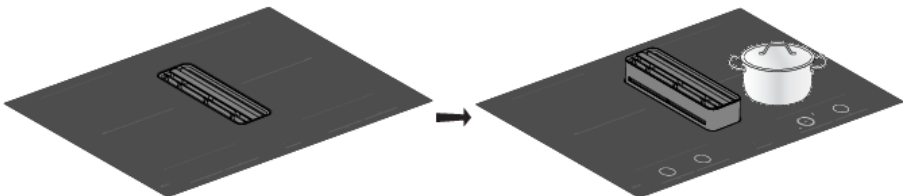
3. Fahren Sie mit Ihrem Finger über den Schieberegler (im Uhrzeigersinn) oder tippen Sie mit dem Finger auf den Schieberegler, um die gewünschte Einstellung vorzunehmen.



- *Das Kochfeld startet automatisch in der eingestellten Stufe.*

⚠ WARNUNG!

Je nach Einstellung kann sich der Turm auch automatisch auf und ab bewegen.



4. Wählen Sie eine höhere oder niedrigere Einstellung, indem Sie mit dem Finger über den Schieberegler fahren oder darauf tippen.
 - *Die Kochzonen verfügen über 12 Einstellungen. Es gibt auch eine 'Boost'-Einstellung.*
5. Nehmen Sie die Pfanne herunter oder berühren Sie den Schieberegler für 3 Sekunden, um die Kochzone auszuschalten.

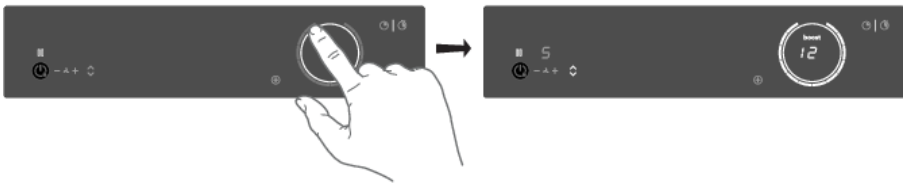
HINWEIS!

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

Boost

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

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



- *Im Display erscheint „12“ und „Boost“.*
 - *Im eingeschalteten Zustand wird der Boost automatisch aktiviert, wenn die Leistungsstufe 12 gewählt wird (siehe Kapitel 'Einstellungen').*
3. Um die Boosterfunktion für die ausgewählte Kochzone zu deaktivieren, drücken Sie Stufe 12 erneut auf dem Schieberegler.

HINWEIS!

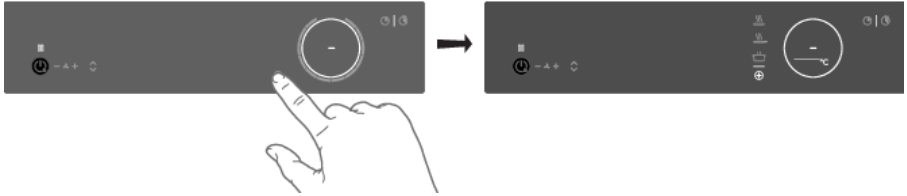
Um eine Überhitzung zu vermeiden, kann das elektronische Regelsystem die Boost-Funktion automatisch vorzeitig deaktivieren und den Leistungspegel auf 12 senken.

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

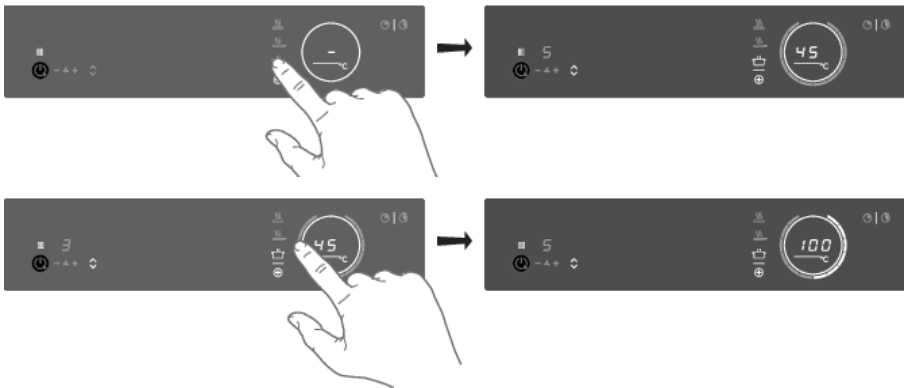
⊕ Kochen mit dem PLUS-Menü

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

1. Berühren Sie die PLUS-Menütaste, um die Programmzeile anzuzeigen: warm halten/aufheizen, braten/Wok- und Grillfunktion.
 - *Bei der Auswahl des Grillprogramms müssen Sie ein Grillblech verwenden, das zwei miteinander verbundene Kochzonen abdeckt.*



2. Wählen Sie das gewünschte Programm und den gewünschten Temperaturbereich durch Berühren des entsprechenden Symbols aus. Sie können durch das Menü oder die Temperatur wechseln, indem Sie auch lange auf die entsprechende Taste drücken.



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

HINWEIS!

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

Warm halten und aufheizen

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

Frittieren/Wok

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

Grill

Diese Funktion ist ausschließlich für angeschlossene Bridge Induction Kochzonen, die zu einer größeren Kochzone zusammengefasst sind.

Grillen ist optimiert für ATAG Induktionszubehör: die Grillplatte und das Teppanyaki. Die Funktion funktioniert auch mit anderem Kochgeschirr, aber vielleicht weniger genau.

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

Der Sensor, der die Temperatur beim Kochen innerhalb der PLUS-Menüprogramme misst, befindet sich im Glas, unterhalb des Kochgeschirrs. Dadurch entsteht immer ein Offset zwischen Soll- und Ist-Temperatur des Inhalts im Kochgeschirr. Die Temperatur des Inhalts im Kochgeschirr ist daher auch abhängig von Faktoren wie: Art der Pfanne, Volumen der Flüssigkeit und ob ein Deckel auf die Pfanne gelegt wird.

HINWEIS!

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

HINWEIS!

Ab 100 °C erwärmt dieses Programm das Kochgeschirr mit verschiedenen zeitgesteuerten Leistungsstufen. Die eingestellte Temperatur gibt an, welcher Temperaturbereich ungefähr erreicht werden kann. Der Kochvorgang muss stets überwacht werden.

HINWEIS!

Für mehr Genauigkeit Celsius°Cooking™ Kochgeschirr wie Bratpfanne, Chef's Pot oder die Sonde wird empfohlen, mit separaten Funktionen dafür (siehe Kapitel 'Kochen mit Celsius°Cooking™').

HINWEIS!

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

Kochen mit Celsius°Cooking™

Einführung

Willkommen bei Celsius°Cooking™.

Die Celsius°Cooking™ Programme wurden entwickelt in Zusammenarbeit mit Hestan Cue. Ihr neues Induktionskochfeld ist vollgepackt mit intelligenten Funktionen und Merkmalen, die das Kochen einfacher und angenehmer machen.

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

Bei einigen Modellen ist zusätzliches Zubehör im Lieferumfang enthalten.

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



Sonde



Bratpfanne



Kochtopf

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

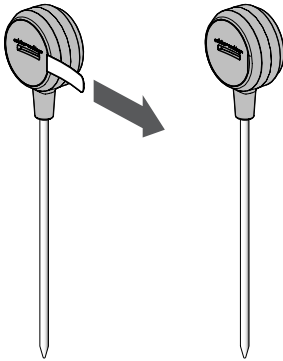
▷ Kochen mit Celsius°Cooking™ Kochgeschirr und Programme

Diese Option beinhaltet das Kochen entweder mit Celsius°Cooking™ Kochgeschirr (Pfanne oder Topf), das kontinuierlich die Temperatur im Inneren des Kochgeschirrs misst oder mit Celsius°Cooking™ Temperaturfühler. Alle verwenden Bluetooth Anschluss, um Informationen über die Temperatur an das Kochfeld zu senden.

System vorbereiten

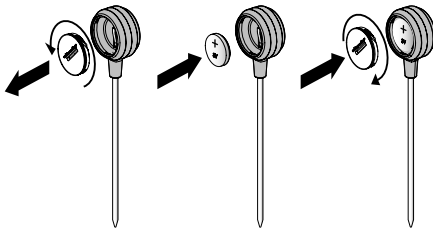
Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, stellen Sie bitte sicher, dass Sie alle Vorbereitungsschritte abgeschlossen haben. Andernfalls können Sie auf Schwierigkeiten stoßen oder das System wesentlich beschädigen.

Die Verwendung von Celsius°Cooking™ stellt sicher, dass das Kochgeschirr immer genau die richtige Temperatur hat, die für die Zubereitung der Speisen erforderlich ist.



Vorbereitung von Celsius°Cooking™ Sonde

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

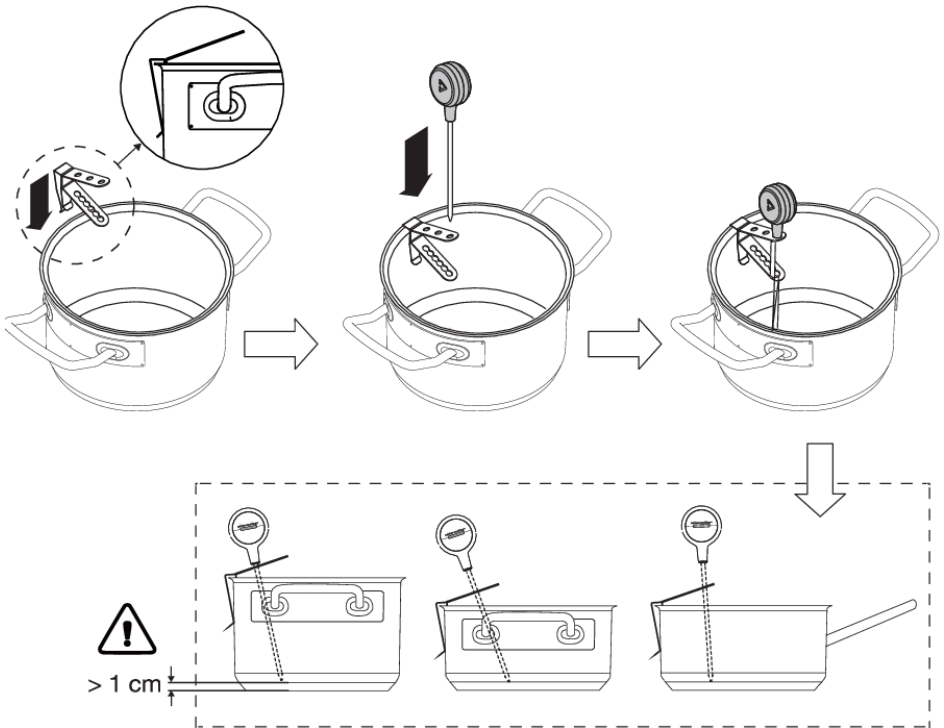


Batterieeinbau Celsius°Cooking™ Sonde

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

Setzen Sie die Celsius°Cooking™ Sonde in eine Pfanne

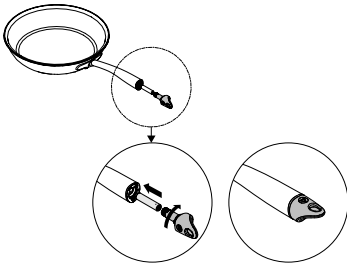
Die Celsius°Cooking™ Sonde kann mit verschiedenen Arten und Größen von Pfannen verwendet werden. Aufgrund der Verwendung einer Aufhängungshalterung mit unterschiedlichen Löchern kann die Sonde auf unterschiedliche Weise aufgehängt werden.



1. Schieben Sie die Aufhängungshalterung über den Pfannenrand.
2. Führen Sie die Sonde von oben in die Aufhängung ein.

HINWEIS!

- Lassen Sie zwischen dem Pfannenboden und dem Messpunkt der Sonde einen Mindestabstand von 1 cm!
- Falls die Konnektivität zwischen Kochgeschirr und Kochfeld instabil ist, könnte dies auf eine niedrige Batterieladung zurückzuführen sein. In diesen Fällen empfehlen wir, die Batterie zu wechseln.



Celsius°Cooking™ Kochgeschirr

1. Legen Sie eine AAA-Batterie in den Pfannenstiel ein (negatives (-) Ende geht zuerst hinein).
2. Führen Sie das Griffende in den Pfannenstiel ein und drehen Sie es zur Sicherung um ein Viertel.

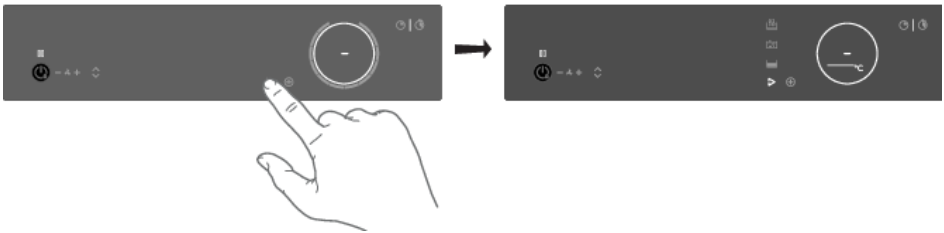
HINWEIS!

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

Zuweisen des Kochgeschirrs zur Kochzone

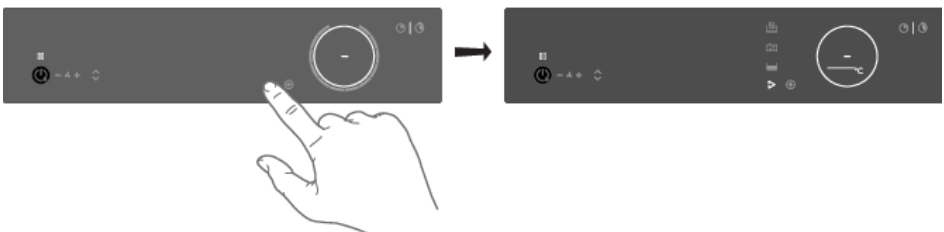
Schalten Sie das Kochfeld ein und warten Sie bis zum Ende der Startanimation.

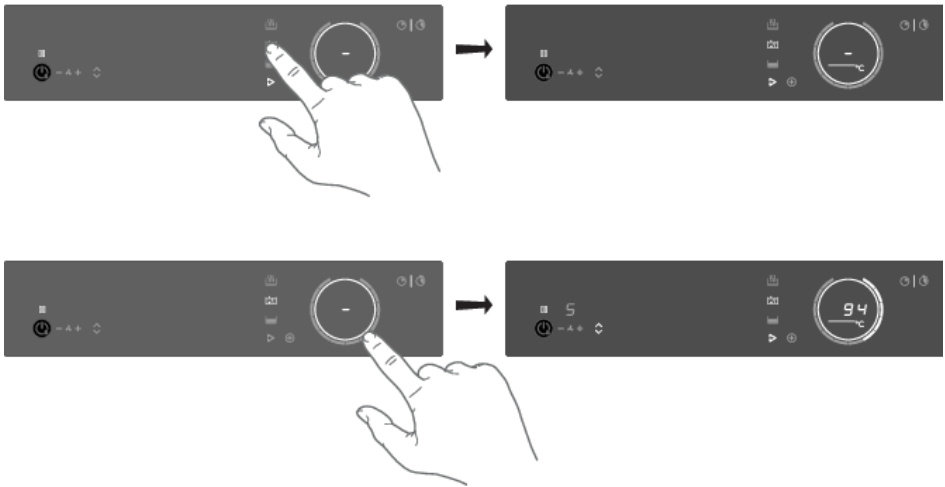
Platzieren Sie das Celsius°Cooking™ Kochgeschirr oder eine normale Pfanne mit der Celsius°Cooking™ Sonde auf die gewünschte Kochzone. Tippen Sie nach deren Erfassung schnell zweimal mit der Fingerspitze auf den Sensor in der Endkappe oder im SONDengehäuse, um ihn zu aktivieren. Folgend leuchtet die Celsius°Cooking™ Modustaste sofort auf. Zur Einstellung der Sonde leuchtet die Taste Celsius°Cooking™ Modus auf jeder möglichen Kochzone auf. Berühren Sie die Celsius°Cooking™ Modustaste von der gewünschten Kochzone. Das Celsius°Cooking™ Menü wird geöffnet. Durch nochmaliges kurzes Berühren kann es wieder geschlossen werden.



Kochen mit den eingeschlossenen Celsius°Cooking™ Programmen

Das Kochfeld kommt mit integrierten Celsius°Cooking™-Programme, optimiert für Celsius°Cooking™ Kochgeschirr. Mit dem geöffneten Menü können 3 verschiedene Garmethoden mit unterschiedlichen Temperaturbereichen gewählt werden. Bei Verwendung zeigt die Sonde nur 2 Celsius°Cooking™-Methoden. Verwenden Sie diejenige, die dem gewünschten Zweck entspricht:





Erwärmen und braten

Dieses Programm soll schnell hohe Temperaturen erreichen. Es können hohe Topftemperaturen erreicht werden. Geben Sie stets Öl oder Butter in den Kochtopf, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Für gesundes Kochen den Rauchpunkt von gebrauchtem Öl nicht überschreiten.

Sieden/Kochen in Wasser

Mit diesem Programm kocht das Wasser schnell. Fügen Sie immer Wasser hinzu, bevor Sie beginnen.

Langsames Kochen oder Sous Vide

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

Verwendung der Sonde als Kochthermometer

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

INFORMATION!

Bitte stellen Sie sicher, dass das Gerät bereits eingeschaltet ist, bevor Sie das Celsius°Cooking™ Kochgeschirr aufstellen, damit das System seine Position eindeutig identifizieren kann.

TIPP!

Wenn die Celsius°Cooking™ Sonde in einer Kochzone erkannt wird, kann sie auch als Thermometer verwendet werden. Die Temperatur wird anstelle der Leistungsstufe angezeigt. Wenn sich die Leistungsstufe ändert, wird sie vorübergehend anstelle der tatsächlichen Temperatur angezeigt.

Erkennung des Entfernens der Sonde

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

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

Schritt-für-Schritt Kochanleitung auf CelsiusCooking.com

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

CelsiusCooking.com

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

Kochzone ausschalten

Das Ausschalten einer durch Celsius°Cooking™ gesteuerten Zone ist möglich, indem die Temperatur auf Null (0) gesetzt wird. Es wird ein Strich angezeigt. Berühren Sie alternativ den Slider oder die betreffende Celsius°Cooking™Taste für mindestens 3 Sekunden lang, um den Celsius°Cooking™Modus komplett zu deaktivieren.

💡 INFORMATION!

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

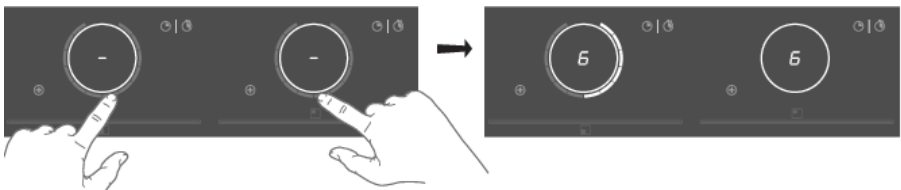
Bridge Induction Zone

Die Bridge Induction Zonen können miteinander verbunden werden. Dadurch entsteht eine große Zone, die z. B. für eine große Fischpfanne oder verschiedene Pfannen bei gleicher Leistung genutzt werden kann.

- Die Pfannenpositionserkennung wird nach dem Einschalten des Geräts automatisch aktiviert. Wenn eine Pfanne auf das Kochfeld gestellt wird, erkennt die Pfannenerkennungsfunktion ihre Position und überbrückt automatisch die Kochzonen in Abhängigkeit von der Größe der Pfanne (nur wenn das Kochfeld bereits eingeschaltet war).
- Wenn die Bridge Induction zonen verbunden werden, kann „Boost“ nicht aktiviert werden und die Menüfunktionen stehen nicht zur Verfügung.
- Verwenden Sie eine Fischpfanne, die/der mindestens eine der Bridge Induction zonen in der Mitte bedecken.

Herstellung der Verbindung von Bridge Induction Zonen

1. Stellen Sie den großen Kochtopf so auf die beiden Kochzonen, dass sie gut abgedeckt sind.
 - Wenn die **brd** (Auto-Connecting)-Funktion aktiv ist, werden die Zonen automatisch verbunden (siehe Kapitel 'Einstellungen').
2. Berühren Sie die Schieberegler der beiden linken oder beider rechten Kochzonen.



- Auf beiden angeschlossenen Kochzonen werden gleichzeitig die Leistungsstufe oder die Temperaturen angezeigt.
3. Verwenden Sie den Schieberegler der vorderen Kochzone, um die gewünschte Kocheinstellung für die miteinander verknüpften Kochzonen einzustellen.
 4. Berühren Sie beide Schieberegler erneut, um die Verknüpfung der Kochzonen aufzuheben.

Pause

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

Pause aktivieren

Mindestens eine Kochzone muss aktiv sein.

Berühren Sie die Pause-Taste.

- *Es ertönt ein kurzes Signal.*
- *Die Einstellungen aller aktiven Kochfelder werden auf Stufe 2 reduziert.*



- *Alle Timerfunktionen werden pausiert.*
- *Die Pause-Taste blinkt.*
- *Alle Tasten sind inaktiv, außer der Pause- und der Ein/Aus-Taste.*

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

Celsius°Cooking™-Programme pausieren nicht, da sie automatisch ausgeführt werden.

Pause ausschalten

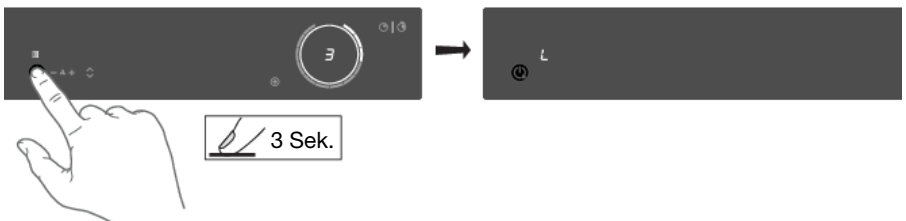
Drücken Sie die Pause-Taste innerhalb von 10 Minuten erneut.

- *Das Kochfeld arbeitet weiterhin mit den gleichen Einstellungen.*

Kindersicherung

Die Kochzonen können gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesperrt werden.

1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Kochfeld einzuschalten.
2. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste etwa 3 Sekunden lang.



- *Auf dem Display erscheint die Anzeige 'L' und die Kochfeldsteuerungen sind gesperrt.*
3. Gehen Sie auf die gleiche Weise vor, um die Bedienelemente zu entsperren.

- Wenn Sie die Ein-/Ausschalttaste berühren und gedrückt halten, erscheint „L“ auf den Anzeigen und verschwindet dann. Die Bedienelemente sind entsperrt.

Zeitfunktionen

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

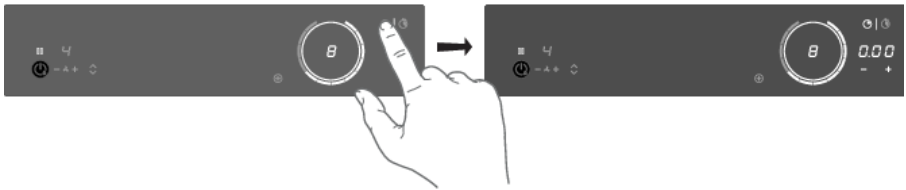


Countdown-Timer

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

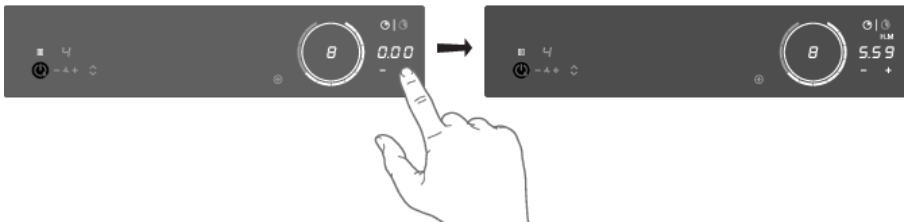
Countdown-Timer einstellen

1. Drücken Sie die Countdown-Timer-Auswahltaste für die gewünschte aktive Kochzone



- Die count-down Taste und 000 blinken auf der Kochzonenanzeige.

2. Stellen Sie mit den Sensortasten + (plus) und - (minus) die gewünschte Garzeit ein.



- Berühren Sie die Taste - (minus), um die Zeit in Stunden zu erhöhen. Berühren Sie die Taste + (plus), um die Zeit in Minuten zu erhöhen. Berühren Sie dann, falls gewünscht, die Taste - (minus), um die Zeit in Minuten zu verringern.
 - Wenn die Zeit nicht innerhalb von fünf Sekunden eingestellt wird, wird der Countdown-Timer deaktiviert.
3. Falls gewünscht, wiederholen Sie die gleichen Schritte, um den Countdown-Timer für eine andere aktive Kochzone einzustellen.
 - Ist ein Celsius°Cooking™-Programm aktiv, zählt der Timer die Zeit herunter, zu der das Programm die gewünschte Temperatur erreicht.

TIPP!

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

Countdown-Timer deaktivieren

Drücken Sie lange auf die Taste des Countdown-Timers für die gewünschte aktive Kochzone.

- *Der Timer ist ausgeschaltet.*
- *Countdown-Timer deaktivieren.*
- *Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Alarm, die Taste für die jeweilige Kochzone blinkt und 0:00 blinkt auf dem Countdown-Timer-Display.*
- *Berühren Sie zum Beginnen und Stoppen des Timers die Countdown-Timer-Auswahl Taste oder nehmen Sie die Pfanne von der Kochzone herunter.*

**Kochzeitanzeige – Stoppuhr**

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

Drücken Sie die Stoppuhr-Taste.

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

Bedienung des Dunstabzugsmoduls

Das Dunstabzugsmodul ist standardmäßig eingestellt auf Synchro Control (siehe 'Automatischer Dunstabzug' im Kapitel 'Verwendung'). Im Synchro Control, werden die Tasten/Anzeigen des Dunstabzugsmodus abgeblendet. Die Abzugsleistung wird entsprechend der Nutzung der Kochzonen angepasst. Einstellung 5 (Boost) ist auch eine temporäre Einstellung in Synchro Control. Der Turm hebt sich automatisch, wenn das Dunstabzugsmodul aktiviert ist (wenn die Einstellung 'Automatisches Hochfahren des Turms' eingeschaltet ist).

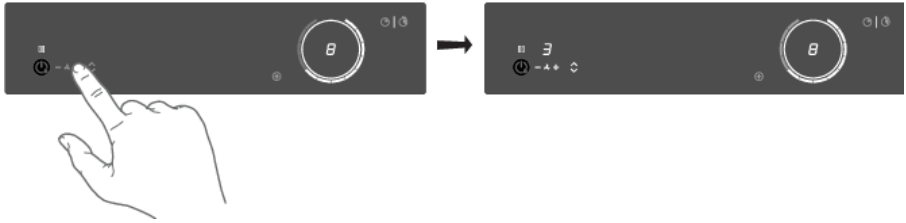
HINWEIS!

Deaktivieren Sie Einstellung 'Automatisches Hochfahren des Turms', wenn der Turm beim Einschalten des Dunstabzugs nicht automatisch angehoben werden soll. Siehe Kapitel 'Einstellungen'.

Dunstabzugsstufe manuell einstellen:

1. Berühren Sie die + (plus) Taste um den Dunstabzug zu starten.
 - *Der Turm fährt hoch (wenn „Automatisches Hochfahren des Turms“ aktiviert ist).*

Betrieb



2. Stellen Sie mit den Tasten + (plus) und - (minus) die gewünschte Dunstabzugsstufe ein.

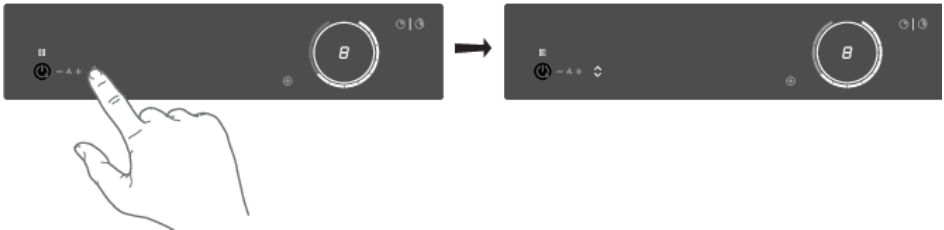
- *Es stehen 4 Dunstabzugsstufen und eine Boost-Stufe (Stufe 5) zur Verfügung.*
- *Berühren Sie lange die Touch-Taste + (Plus), um den Boost-Modus direkt auszuwählen.*
- *Nach 10 Minuten schaltet die Boost-Stufe automatisch auf Stufe 4 zurück.*

HINWEIS!

Berühren Sie einfach die Taste – (Minus) oder + (Plus), um die Synchro Control zu deaktivieren. Wenn die Synchro Control ausgeschaltet ist, drücken Sie gleichzeitig die Tasten – (Minus) und + (Plus), um die Extraktion auf automatische Tätigkeit (Synchro Control) einzustellen.

Turm manuell anheben oder absenken:

Berühren Sie die Auf/Ab-Taste des Turms.

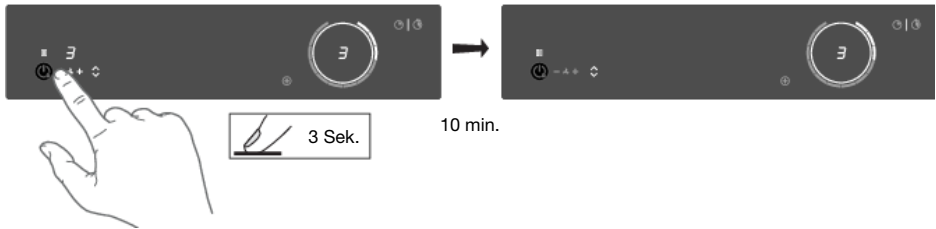


- *Der Turm hebt sich.*
- *Durch erneutes Berühren der Auf-/Ab-Taste während der Auf-/Abbewegung des Turms ändern Sie die Richtung der Bewegung. Wenn etwas den Turm stoppt, während er sich nach oben bewegt, bewegt sich der Turm wieder nach unten.*

Air-Dry Funktion

Die Air-Dry-Funktion wird automatisch aktiviert, sobald das Absaugmodul ausgeschaltet wird. Wenn der Kochbereich bereits ausgeschaltet ist, wird die Air-Dry-Funktion automatisch aktiviert, sobald auch das Absaugmodul ausgeschaltet wird (durch Einstellen der Absaugstufe auf „0“).

Berühren Sie die Taste - (minus) für 3 Sekunden, um die Air-Dry Funktion während des Kochens zu aktivieren.



- Die Extraktionsanzeige pulsiert (gedimmt).
- Schalten Sie die Air-Dry Funktion jederzeit ab durch Berühren der Taste - (minus) für 2 Sekunden.
- Nach 10 Minuten Air-Dry Funktion wird automatisch abgeschaltet.



ConnectLife-App und Wi-Fi-Verbindung

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

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


Unter www.connectlife.io/getstarted finden Sie direkte Links für die verschiedenen Geschäfte für die ConnectLife-App. Weitere Informationen zu System, Support, verfügbaren Funktionen und zusätzlichen Optionen finden Sie unter www.connectlife.io.

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

Vorbereitung

- Stellen Sie sicher, dass Sie den Namen/die SSID des WLAN-Netzwerks Ihres Routers und dessen Passwort kennen ¹⁾.
- Stellen Sie sicher, dass das Etikett mit dem QR-Code der eindeutigen Geräte-ID („AUID“) zugänglich ist – Sie müssen es mit Ihrem Mobilgerät scannen, wenn die App dazu auffordert.
- Auf Ihrem Smart-Gerät ist Bluetooth eingeschaltet.



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

Einrichtung der Wi-Fi-Verbindung

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

1. Starten Sie die **ConnectLife-App**.
2. In der ConnectLife-App gehen Sie zum Menü „Gerät hinzufügen“ und wählen Sie den entsprechenden Gerätetyp aus. Scannen Sie dann den QR-Code (er befindet sich auf dem Typenschild des Geräts; Sie können den AUID/SN-Code auch manuell eingeben).

Folgen Sie den Anweisungen in der ConnectLife-App.

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

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

Aus Sicherheitsgründen können nur gekoppelte Benutzer mit dem Kochfeld kommunizieren.

Wi-Fi aktivieren

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

WLAN-Menü

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

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

Verbindungsaufbau

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

Koppeln von zusätzlichen Benutzern

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

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

Alle Benutzer entkoppeln

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

1. Option „**U**“ im Wi-Fi-Menü auswählen, um alle Benutzer zu entkoppeln und die Verbindung zur Cloud zu trennen.
 - *Die Wi-Fi-Taste blinkt 3 Mal.*

ConnectLife und Wi-Fi

- *Das Kochfeld löscht alle gekoppelten Benutzer und trennt die Verbindung zur Cloud („un-pair“).*

Wi-Fi ausschalten

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

Firmware-Update

Das Kochfeld ist mit einem WLAN-Modul ausgestattet, über das Updates der Gerätefirmware (z. B. verbesserte Funktionsupdates oder sicherheitsrelevante Updates) empfangen werden können.

Voraussetzung dafür ist, dass das Kochfeld mit der Cloud und mit einem registrierten Benutzerkonto verbunden ist in der **ConnectLife**-app. Wenn dies noch nicht eingerichtet ist, lesen Sie das Kapitel 'ConnectLife und Wi-Fi'.

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

Um den Update-Vorgang zu starten, muss im Einstellungsmenü die **FoA**-Einstellung auf **ON** (Ein) gesetzt sein (siehe 'Einstellungen'). Dies bestätigt Ihre Anwesenheit am Kochfeld. Nach 90 Minuten wird diese Einstellung automatisch auf **OFF** (Aus) zurückgesetzt.

Nach dem die **FoA**-Einstellung am Kochfeld auf EIN gesetzt wurde, starten Sie den Update-Vorgang auf Ihrer **ConnectLife**-app. Das Kochfeld wird ausgeschaltet. Als Hinweis blinkt während des Vorgangs das WLAN-Symbol. Je nach Konfiguration kann der Update-Vorgang bis zu 60 Minuten dauern.

HINWEIS!

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

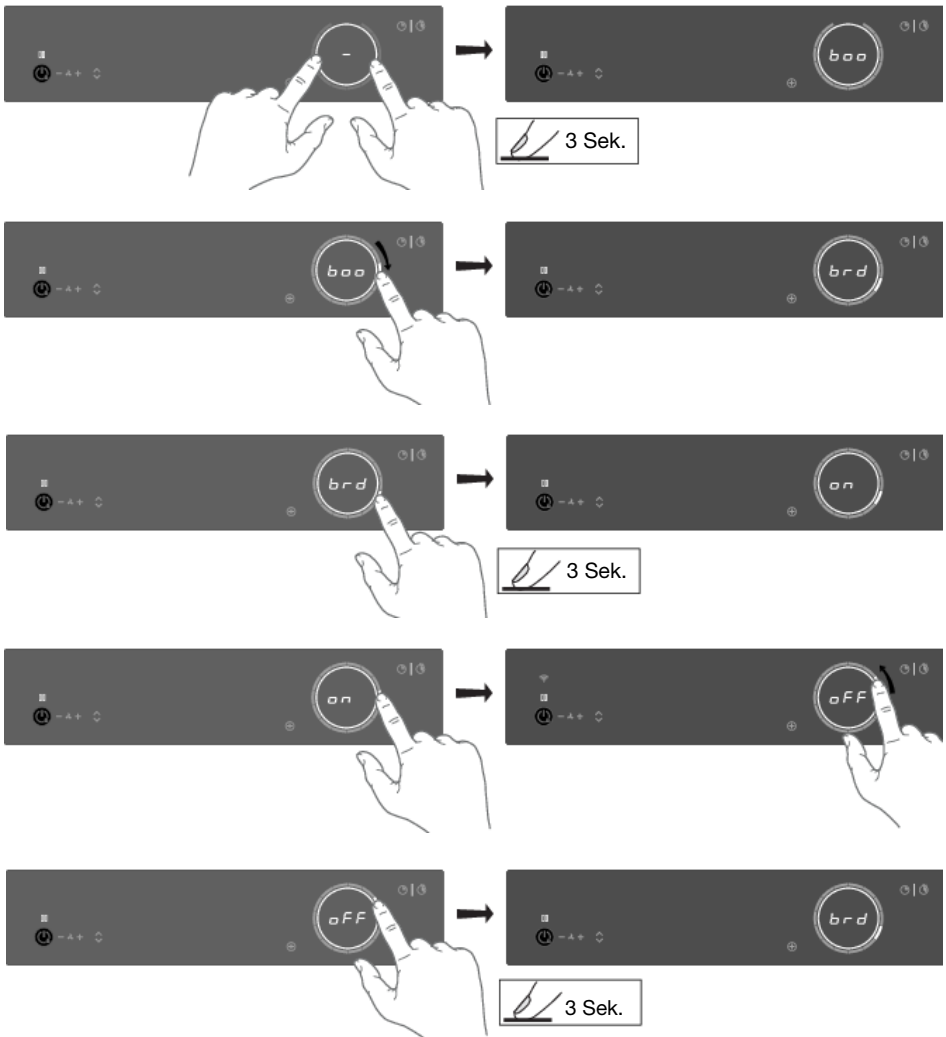
Wenn das Update fehlschlägt, bleibt das Kochfeld auf der vorherigen Firmware-Version und funktioniert wie gewohnt. Versuchen Sie es nach kurzer Zeit erneut. Wenn das Update weiterhin fehlschlägt, wenden Sie sich bitte an die Serviceabteilung, um weitere Unterstützung zu erhalten.

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

Einstellungen

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

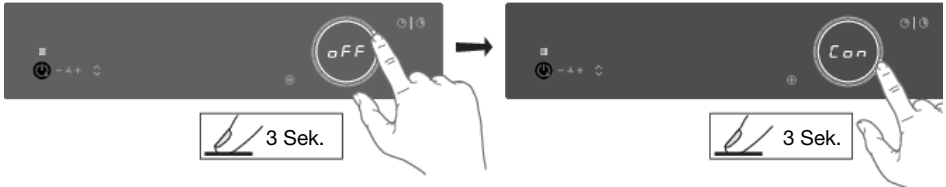
Berühren Sie einen beliebigen Schieberegler mit zwei Fingern, während sich keine Pfannen in einer Zone befinden, und halten Sie ihn 3 Sekunden lang gedrückt. Mit dem Schieberegler können nun verschiedene Einstellungen durchgeschaltet werden. Um eine bestimmte Einstellung anzuzeigen oder zu ändern, berühren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



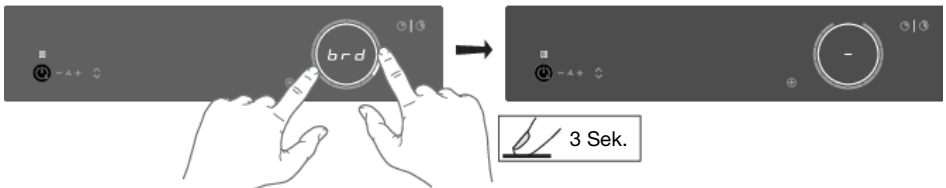
Einstellungen

HINWEIS!

Um ein unbeabsichtigtes Verstellen der Con - connected power zu verhindern, muss die Con Einstellung durch Berühren des Schiebereglers für 3 Sekunden bestätigt werden. Eine Änderung ohne Bestätigung wird nicht durchgeführt!



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



Folgende Einstellungen stehen zur Verfügung (je nach Modell):

<p>boo - Auto boost Automatische Boost-Aktivierung</p>	<p>Im eingeschalteten Zustand wird der Boost automatisch aktiviert, wenn die Leistungsstufe 12 aktiviert wird. Im ausgeschalteten Zustand wird der Boost aktiviert, indem Sie über die Leistungsstufe 12 gleiten oder die Leistungsstufe 12 zweimal berühren.</p>
<p>brd - Auto bridge Automatische Kopplung</p>	<p>Wird im eingeschalteten Zustand eine neue Pfanne in zwei Bridge Induction Kochzonen erkannt, werden die Kochzonen automatisch zu einer großen Kochzone verknüpft. Im ausgeschalteten Zustand muss die Verknüpfung manuell erfolgen, indem gleichzeitig auf die Schieberegler zweier Bridge Induction Kochzonen gedrückt wird.</p>
<p>rEC - Recovery function Wiederherstellungsfunktion</p>	<p>Im eingeschalteten Zustand ist die Wiederherstellungsfunktion aktiv und die Einstellungen können von einer Kochzone in die andere übertragen werden, sofern mit einer Pfanne oder einem Topf die Position gewechselt wird.</p>
<p>Ati - Auto timer Automatischer Stoppuhr-Timer</p>	<p>Im eingeschalteten Zustand beginnt die Stoppuhr (Countup-Timer) im Hintergrund zu zählen, sofern die Kochzone aktiviert worden ist. Im ausgeschalteten Zustand muss die Stoppuhr manuell aktiviert werden und beginnt ab 0:00 Uhr zu zählen.</p>
<p>ACL - Auto child lock Automatische Kindersicherung</p>	<p>Im eingeschalteten Zustand wird das Kochfeld bei jedem Ausschalten automatisch verriegelt.</p>
<p>Snd - Sound volume Lautstärke</p>	<p>Es gibt 4 verschiedene Optionen für die Lautstärke.L3 (hoch), L2 (mittel), L1 (niedrig), aus (nur Fehler- und Alarmtöne).</p>

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

SEn - Key sensitiveness Tastenreaktivität	Die Reaktionsfähigkeit der Tasten verfügt über 3 verschiedene Geschwindigkeitsoptionen. L3 (schnell), L2 (mittel), L1 (langsam).
hSt - Synchro Start Synchronstart-Stufe	Diese Einstellung ermöglicht es dem Induktionskochfeld, das Dunstabzugsmodul bei jedem Einschalten des Induktionskochfelds automatisch zu aktivieren. Je nach eingestelltem Wert startet die Absaugung automatisch mit dieser Geschwindigkeitsstufe, wenn eine Kochzone aktiviert wird.
hSc - Synchro Control Synchronsteuern-Antwortstufe	Diese Einstellung ermöglicht es dem Induktionskochfeld, das Absaugmodul zu steuern. Das Absaugmodul schaltet sich automatisch ein, wenn eine Kochzonenleistung eingestellt wird. Die Kochzone mit der höchsten Leistungseinstellung bestimmt den Absauggrad. Synchro Control kann mit den Tasten + (plus) und - (minus) überstimmt und durch gleichzeitiges Berühren der Tasten + (plus) und - (minus) reaktiviert werden. Die Ansprechempfindlichkeit kann eingestellt werden: L3 (hoch), L2 (mittel), L1 (niedrig), aus.
hSP - Synchro Stop Synchro Stop, Funktion Dunstabzugsmodul abschalten	Bei dieser Einstellung kann beim Ausschalten des Gerätes auch das Dunstabzugsmodul automatisch ausgeschaltet werden und die Air-Dry-Funktion kann bei Bedarf aktiviert werden. Wenn sich noch heiße Pfannen auf dem Kochfeld befinden, startet Air-Dry gegebenenfalls auf einer höheren Stufe, bis alle Kochzonen abgekühlt sind. Dann wird Air-Dry mit dem normalen Zyklus von 10 Minuten auf Extraktionsstufe 1 fortgesetzt.
Ato - Automatic raising of the tower Automatisches Anheben des Turms	Deaktivieren Sie diese Einstellung, wenn der Turm beim Einschalten des Dunstabzugs nicht automatisch angehoben werden soll.
rCi - Recirculation filter Umluftfilter	Aktivieren Sie diese Einstellung, wenn ein Umluftfilter installiert ist. Es sind 3 Optionen verfügbar: off (aus) - (Standard) CAr - Umluftfilter PLA - Plasma
GrF - Clean grease filters indicator Anzeige Fettfilter reinigen	Aktivieren Sie diese Einstellung, wenn eine Filterreinigungsanzeige gewünscht wird. Es stehen 4 Optionen zur Verfügung: off (aus) - Manuell L1 – Kochen und Braten kleiner Mengen L2 - Kochen und Grillen mittlerer Mengen (Standard) L3 - Braten, Grillen und Wokken
btP - Bluetooth pairing Bluetooth-Gerätekopplung	Um ein Bluetooth-Gerät zu koppeln, setzen Sie diese Einstellung auf Ein. Sie haben jetzt 3 Minuten Zeit, um ein neues Bluetooth-Gerät mit diesem Induktionskochfeld zu koppeln.

Einstellungen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

<p>btC - Bluetooth clear Über Bluetooth gekoppelte Geräte entkoppeln</p>	<p>Um alle Bluetooth-Geräte zu entkoppeln, setzen Sie diese Einstellung auf Clr. All Ihre verbundenen Bluetooth-Geräte sind jetzt nicht mehr gekoppelt.</p>
<p>Fir - Display firmware version Firmware-Version</p>	<p>So zeigen Sie die aktuellen Softwareversionen des Kochfelds an. Die UI-Softwareversion und die Celsius°Cooking™ -Softwareversion werden in abwechselnder Reihenfolge angezeigt.</p>
<p>FoA - Firmware update over the air Firmware-Update über WLAN</p>	<p>Um Firmware-Updates für das Kochfeld zu erhalten, müssen Sie über eine mobile App mit dem Kochfeld gekoppelt sein. Sie erhalten eine Benachrichtigung oder können verfügbare Firmware-Updates im Menü der mobilen App auf Updates überprüfen. Um das Firmware-Update über die mobile App zu starten, setzen Sie diese Einstellung auf Ein, um Ihre Anwesenheit am Kochfeld zu bestätigen. Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "<i>ConnectLife und Wi-Fi</i>". Nach 10 Minuten wird diese Einstellung automatisch auf Aus zurückgesetzt.</p>
<p>Con - Connection power Strombegrenzer (Anschluss an das Stromnetz)</p>	<p>Erfüllen Ihre elektrischen Leitungen oder der Leistungsschalter die auf dem Typenschild angegebene Stromaufnahme nicht, kann der Strombegrenzer durch Verringern des Werts dieser Einstellung aktiviert werden. Dies kann zu einer Leistungsminderung des Induktionskochfelds führen. Das folgende Nummerierungsformat der Einstellung ist verfügbar:X.XX. Die Zahl links vom Punkt repräsentiert die Anzahl der verbundenen Phasen, während die Zahl rechts vom Punkt den elektrischen Strom pro Phase in Ampere darstellt.</p> <div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px; margin: 5px 0;">HINWEIS!</div> <p>Um ein unbeabsichtigtes Verstellen der Con - connected power zu verhindern, muss die Con Einstellung durch Berühren des Schiebereglers für 3 Sekunden bestätigt werden. Eine Änderung ohne Bestätigung wird nicht durchgeführt!</p> <div style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px; margin: 5px 0;">⚠️ WARNUNG!</div> <p>Das Gerät muss immer auf die tatsächliche oder niedrigere Nennleistung der elektrischen Verkabelung oder Leistungsschalter eingestellt sein. Diese Einstellung kann nur von einem autorisierten Experten vorgenommen werden.</p>
<p>rES - Factory reset Zurücksetzen auf Werkseinstellungen</p>	<p>Setzt die Standardeinstellungen zurück.</p>
<p>dE - Demo mode Demo-Modus für Händler-Showrooms</p>	<p>In der Demo verhält sich das Gerät wie gewohnt, ohne die Möglichkeit, das Kochgeschirr aufzuheizen. Wenn diese Option eingestellt ist, wird dies nach dem Einschalten des Geräts mit einem kurzen „d“ angezeigt. Ohne Benutzerinteraktion schaltet sich das Gerät nach 10 Minuten automatisch aus.</p>

Reinigen der Glasplatte

TIPP!

Aktivieren Sie vor jeder Reinigung des Kochfeldes die Kindersicherung.

Tägliche Reinigung

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

Hartnäckige Flecken

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

HINWEIS!

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

Dunstabzugsmodul reinigen

WARNUNG!

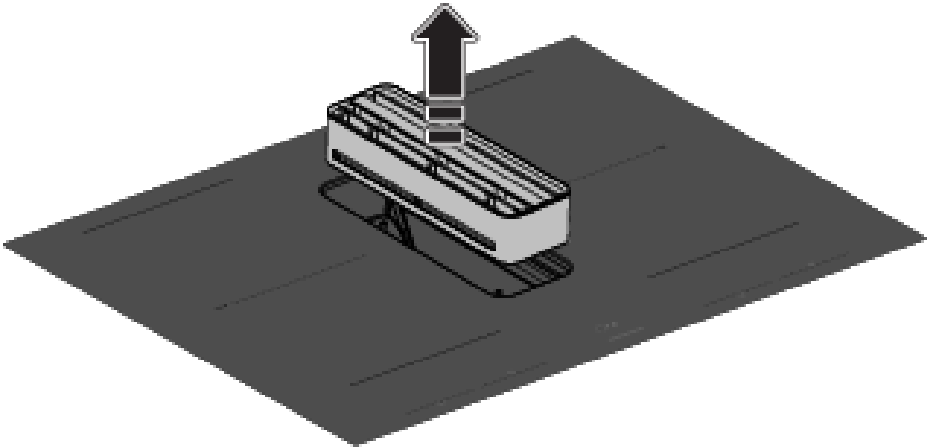
Das Dunstabzugsmodul muss regelmäßig gereinigt werden. Beachten Sie, dass die Stifte, die den Turm tragen, nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Keine Reinigungsprodukte verwenden, die Scheuermittel enthalten. Keinen Alkohol verwenden!

Wenn die Anweisungen zum Reinigen des Geräts oder zum Austauschen der Filter nicht befolgt werden, kann dies zu einem Brand führen. Diesen Anweisungen muss gefolgt werden! Der Hersteller haftet nicht für Geräte- oder Brandschäden, die durch unsachgemäße Wartung oder Nichtbeachtung der obigen Sicherheitshinweise entstehen.

Turm reinigen

Entfernen Sie den Turm.



Spülen Sie den Turm täglich unter fließendem, warmen Wasser ab. Reinigen Sie den Turm wöchentlich mit Wasser und etwas Spülmittel. Der Turm kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Die Glaszierleiste ist nicht sturz- oder stoßfest.

WARNUNG!

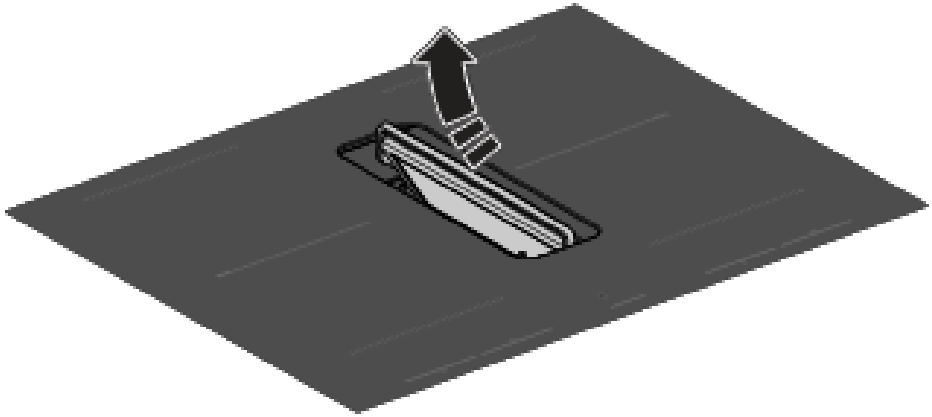
Ersetzen Sie den Turm, wenn die Glaszierleiste des Turms beschädigt ist. Scharfe Glasbruchkanten können Verletzungen verursachen.

TIPP!

Die Unterseite des Turms ist mit einem Pfeil markiert. Der Turm wird am besten mit dem Glas ausgerichtet, wenn der Pfeil nach hinten zeigt.

Fettfilter reinigen

Entfernen Sie die Fettfilter aus dem Dunstabzugsmodul. Die Metallfilter können bei Bedarf aus ihrem Kunststoffrahmen geschoben werden.



Bei Anzeige durch die Filteranzeige müssen die Metallfilter per Hand oder in der Spülmaschine bei niedrigen Temperaturen mit einem Kurzprogramm gereinigt werden. Geben Sie die Kunststoffrahmen niemals einzeln in die Spülmaschine, ohne Metallfettfilter. Siehe Kapitel '*Einstellungen*' für Filterreinigungseinstellungen.

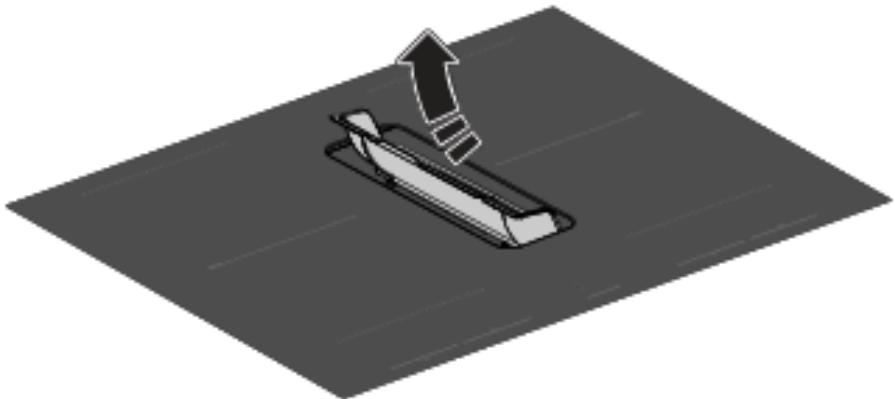
HINWEIS!

Es ist wichtig, dass die Fettfilter vollständig trocken sind, bevor sie wieder eingesetzt werden.

Reinigung der Kondensatbehälter

Es wird empfohlen, die Kondensatbehälter alle zwei Wochen zu überprüfen und zu entleeren.

1. Entfernen Sie die Kondensatbehälter mit den Griffen vom Abgaseinlass.
 - *Achtung: Entfernen Sie zuerst die Filter, bevor Sie die Kondensatbehälter entfernen.*



2. Entleeren Sie die Kondensatbehälter und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und etwas Spülmittel oder in der Spülmaschine.
3. Reinigen Sie das Innere des Dunstabzugsmoduls mit einem feuchten Tuch.

Filteranzeige

Sättigung von Fettfilter und Umluftfilter

Wenn nur die Filteranzeige blinkt, müssen die Fettfilter gereinigt werden. Wenn sowohl die Filteranzeige als auch der Buchstabe 'r' auf der Anzeige blinken, tauschen Sie den Umluftfilter aus.

Fettfilter

Nach 10, 20 oder 40 Betriebsstunden leuchtet die Fettfilteranzeige auf (je nach Nutzungsintensität).

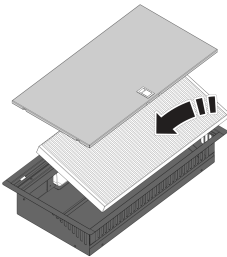
- Die Fettfilter müssen gereinigt werden.
- Setzen Sie die Filteranzeige zurück, indem Sie die Filteranzeigetaste 2 Sekunden lang berühren.

Umluftfilter (wenn im Umluftbetrieb)

Nach 300 Betriebsstunden (Umluftfilter) blinken die Filteranzeige und der Buchstabe 'r' auf der Anzeige.

- Ersetzen Sie den Umluftfilter.
- Setzen Sie die Filteranzeige zurück, indem Sie die Filteranzeigetaste 2 Sekunden lang berühren.

Umluftfilter ersetzen (bei Verwendung des Umluftkastens)



Der Umluftkasten mit Filter befindet sich unter dem Schrankboden und ist vom Küchenschrank aus zugänglich.

1. Öffnen oder entfernen Sie die untere Schublade des Küchenschrankes.
2. Entfernen Sie den Deckel des Umluftkastens.
3. Entnehmen Sie den Filter.
4. Setzen Sie einen neuen Filter so ein, dass der Pfeil (siehe an der Seite des Filters) nach oben zeigt.
5. Bringen Sie den Deckel des Umluftkastens an und schließen Sie die Schublade oder setzen Sie sie wieder ein.
6. Setzen Sie die Filteranzeige zurück, indem Sie die Filteranzeigetaste 2 Sekunden lang berühren.

TIPP!

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

Allgemein

HINWEIS!

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

Rufen Sie dann den Kundendienst an.

Tabelle Störungen und Fehler

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

Induktionszonen

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

Problemlösung

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Eine Kochzone wird plötzlich ausgeschaltet, und Sie hören ein akustisches Signal.	Die an der Kochuhr eingestellte Zeit ist abgelaufen.	Halten Sie die Tasten + und - des Timers gedrückt, um das Signal auszuschalten.
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr wegen eines defekten Stromanschlusses oder Fehlschlusses.	Überprüfen Sie die Sicherung bzw. den elektrischen Schalter (bei einem Gerät ohne Stecker).
Zone stoppt unbeabsichtigt und Restwärmeanzeige erscheint.	Zone ist überhitzt.	Nach dem Abkühlen des Kochfelds kann das Garen fortgesetzt werden.
Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes brennt eine Sicherung durch.	Das Gerät ist nicht korrekt angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
Die Celsius°Cooking™-Taste blinkt zusammen mit der Taste zum Einstellen der Kochmethode und dem Display.	Celsius°Cooking™ Kochgeschirr ist der falschen Kochzone zugeordnet.	Kochgeschirr entfernen und neu zuordnen.
Instabile Verbindung zwischen Kochgeschirr und Kochfeld.	Geringe Akkuladung des Kochgeschirrs oder instabile Bluetooth-Verbindung.	Schalten Sie das Kochfeld für 10 Sekunden aus und/oder wechseln Sie die Batterie.
Einstellung Celsius°Cooking™-Kochen blinkt zusammen mit der Anzeige der eingestellten Temperatur während der Verwendung der Sonde.	Die Celsius°Cooking™ Probe wird entfernt oder steht nicht in Verbindung mit dem Inhalt. Oder die Temperatur ist schnell gefallen, z. B. durch Kaltwasserzugabe.	Setzen Sie die Sonde zurück oder positionieren Sie sie neu – drücken Sie die Kochmethoden-taste, wenn die Sonde nicht automatisch erkannt wird.
Der Keramikglasteller ist zerbrochen.		Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an Ihren Installateur. Bitte beachten: Entsorgen Sie einen zerbrochenen Keramikglasteller nicht im Glascontainer, sondern bringen Sie ihn zu Ihrem regionalen Abfallverwertungszentrum.

Dunstabzugsmodul

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Bewegung des Turms ist mühsam und/oder macht mehr Lärm.	Die Stifte, die den Turm tragen, sind verschmutzt.	Reinigen Sie die Stifte, die den Turm tragen.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, läuft die Absaugung auf Stufe 1, 2 oder 3 weiter, und die Absauganzeige pulsiert.	Die Air-Dry-Funktion ist aktiv. Diese Nachlauf Funktion sorgt dafür, dass die Absaugkanäle und Fettfilter trocken geblasen werden.	Die Air-Dry-Funktion ist keine Einstellung. Durch Ausschalten der Synchro Stop-Einstellung wird Air-Dry jedoch nur auf der Absaugstufe 1 aktiviert.

Fehlercodes

Fehlercode	Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Er03	Er03 wird auf dem Display angezeigt.	Das Bedienfeld ist verschmutzt oder es befindet sich Wasser darauf.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
E2	E2 erscheint auf dem Display.	Auf der Kochzone wurde eine leere Pfanne erhitzt.	Warten Sie, bis sich die Kochzone abgekühlt hat, oder geben Sie die Lebensmittel in den Topf.
U400	U 400 erscheint mit kontinuierlichem Ton auf dem Display.	Die Netzspannung ist zu hoch.	Schließen Sie das Gerät gemäß Typenschild und Anleitung an.
E7	Nach dem Einrichten der WLAN-Verbindung erscheint E7 auf dem Display.	Verbindung zum WLAN-Netzwerk fehlgeschlagen.	Versuchen Sie erneut, das Gerät mit Ihrem Netzwerk zu verbinden. Stellen Sie sicher, dass sich neue Geräte mit dem Netzwerk verbinden können (z. B. dass MAC-Adressfilterung deaktiviert ist).
E8	E8 erscheint auf dem Display.	Ventilator ist blockiert (möglicherweise z. B. durch einen Gegenstand in der Schublade).	Entsperren Sie den Ventilator; trennen Sie das Gerät für 10 Sekunden von der Netzspannung.
E65	Auf dem Display erscheint E65 zusammen mit Celsius°Cooking™ blinkt	Nicht-Celsius°Cooking™ Kochgeschirr wird nicht unterstützt.	Verwenden Sie Celsius°Cooking™ Kochgeschirr.
E66	E66 blinkt zusammen mit der Celsius°Cooking™-Taste.	Celsius°Cooking™ Kochgeschirr wurde nicht gefunden (leerer Akku, außer Reichweite usw.).	Ersetzen Sie die Batterie.
E67	E67 blinkt zusammen mit der Celsius°Cooking™-Taste.	Celsius°Cooking™ Kochgeschirr fehlt.	Wenn die Griffkappe richtig montiert ist; Ersetzen Sie die Batterie.

Problemlösung

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Fehlercode	Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Dunstabzugsmodul			
E80	E80 erscheint auf der Anzeige.	Das Fenster, mit montiertem Fenstersensor, ist nicht geöffnet.	Öffnen Sie das Fenster, um das Dunstabzugsmodul nutzen zu können oder stoppen Sie die Meldung durch Berühren der blinkenden Taste(n) - (minus) oder + (plus).

HINWEIS!

Bei anderen Fehlercodes: Bitte Fehlercode notieren und Service kontaktieren.

WLAN-Fehlerbehebung

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das WLAN-Symbol wird nicht angezeigt.	Das WLAN ist ausgeschaltet.	Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein, dann berühren Sie die Ein-/Aus-Taste und halten sie 5 Sekunden lang gedrückt.
Die WLAN-Einrichtung ist fehlgeschlagen.	Probleme mit dem Heimnetzwerk.	Überprüfen Sie, ob Ihr Heimnetzwerksignal stark ist und die Internetverbindung funktioniert.
Das Heimnetzwerk wird während des Verbindungsaufbaus nicht angezeigt.	Das Heimnetzwerk ist nicht auf 2,4 GHz eingestellt, das Netzwerk ist versteckt oder die Signalstärke ist zu schwach.	Bitte überprüfen Sie die Netzwerkeinstellungen. Stellen Sie sicher, dass das Netzwerk auf 2,4 GHz eingestellt sichtbar ist. Wenn das Signal zu schwach ist, versuchen Sie, den Netzwerkrouter näher an das Gerät zu stellen.
Das Kochfeld wird in der mobilen App als nicht verbunden angezeigt	Das WLAN ist ausgeschaltet oder es sind Probleme mit dem Heimnetzwerk aufgetreten.	Stellen Sie sicher, dass WLAN aktiviert ist und die Internetverbindung in Ihrem Heimnetzwerk funktioniert. Wiederholen Sie ggf. die Verbindungseinrichtung.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Anderes WLAN-Problem.	Verschiedene Ursachen.	Deaktivieren Sie zuerst das WLAN und aktivieren Sie es erneut. Überprüfen Sie, ob die Internetverbindung in Ihrem Heimnetzwerk funktioniert. Wiederholen Sie ggf. die Verbindungseinrichtung. Weitere Fehlerbehebung finden Sie unter www.connectlife.io oder wenden Sie sich an die Serviceabteilung.
Firmware-Aktualisierung fehlgeschlagen.	Internetverbindung unterbrochen oder Stromversorgung beendet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung nicht beendet ist und eine stabile Internetverbindung besteht, bevor Sie es erneut versuchen. Wenn dies erneut fehlschlägt, wenden Sie sich an die Serviceabteilung.

Technische Daten

Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014
Messungen gemäß EN60350-2 / EN 30-2-1

Modellbezeichnung	HIDD28471SV / HIDD28472SV HIDD28471SVI / HIDD28472SVI
Warenzeichen	ATAG
Typ des Kochfelds	Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und -Kochflächen
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche	22,0 x 18,0 cm
Energieverbrauch je elektrische Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{\text{Elektrische Kochen}}$) in Wh/kg	188,8
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg ($EC_{\text{elektrische Kochplatte}}$) in Wh/kg	188,8
Jährlicher Energieverbrauch (AEC_{hood}) [kWh/a]	28,3
Energieeffizienzklasse	A
Fluiddynamische Effizienz (FDE_{hood}) [%]	28,6
Fluiddynamische Effizienzklasse	A
Fettabscheidegrad (GFE_{hood}) [%]	95,7
Fettabscheidegradklasse	A
Luftstrom bei minimaler und maximaler Drehzahl im normalen Gebrauch [m^3/h]	213,8 - 449,4
Luftstrom bei Intensiv- oder Boost-Einstellung [m^3/h]	617,2
A-bewertete Luftschallemissionen bei minimaler und maximaler Drehzahl im normalen Gebrauch [dB(A)]	44 - 60
A-bewertete Luftschallemissionen bei Intensiv- oder Boost-Einstellung [dB(A)]	68
Leistungsaufnahme in ausgeschaltetem Zustand (P_o)	-
Leistungsaufnahme: im Standby-Betrieb (P_s) [W]	0,48 - 0,70 (WiFi)

EU-Produktdatenblatt

Modellbezeichnung	HIDD28471SV / HIDD28472SV HIDD28471SVI / HIDD28472SVI
Zeitverlängerungsfaktor (f)	1
Energieeffizienzindex (EEI _{hood})	48,8
Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt (Q _{BEP}) [m ³ /h]	346,8
Gemessener Luftdruck im Bestpunkt (P _{BEP})	230
Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt (W _{BEP})	77,6

Informationen zur Konformität

Art der Funkausstattung	HSCIM - 1 Modul
Betriebsfrequenzbereich	2402,0 - 2480,0 MHz
Maximale Ausgangsleistung	7,63 dBm EIRP-Durchschnitt (berechnet)
Emissionsart	G1D

Art der Funkausstattung	WLAN-Modul
Betriebsfrequenzbereich	2412 - 2472 MHz
Maximale Ausgangsleistung	16,8 dBm EIRP-Durchschnitt (berechnet)
Maximaler Antennengewinn	0 dBi

Art der Funkausstattung	BLE-Modul
Betriebsfrequenzbereich	2402 - 2480 MHz
Maximale Ausgangsleistung	7,63 dBm EIRP-Durchschnitt (berechnet)
Maximaler Antennengewinn	0 dBi

ATAG erklärt hiermit, dass das Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug inklusive Funkanlage der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar:
www.celsiuscooking.com/DoC.

Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

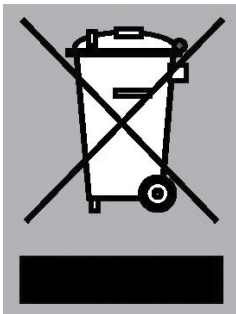
Die Verpackung des Geräts ist wiederverwertbar. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);

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

WARNUNG!

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



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

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

HINWEIS!

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



Konformitätserklärung

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

FÜR DEUTSCHLAND: Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

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

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

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

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die-jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkom-munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Verreiber haben die Rücknahme grundsätz-lich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

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

4. Datenschutz-Hinweis

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

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



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

Sicherheit

Defekte Teile dürfen nur durch Originalteile ersetzt werden.

Der Hersteller kann nur für Originalteile garantieren, dass sie geltenden Sicherheitsbestimmungen entsprechen.

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

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Reparaturen ausführen.

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

Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.

Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an das Stromnetz an.

Die Abluft muss nicht in einen Rauchabzug für die Absaugung von Abgasen aus Öl und Gas verbrennenden Geräten geleitet werden (dies trifft nicht auf Geräte zu, die Abluft nur zurück in den Raum abgeben).

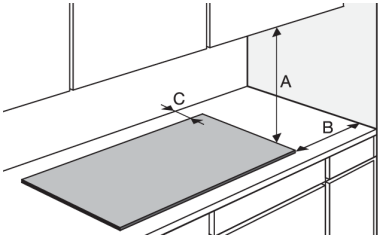
Dunstabzugshauben und andere Geräte, die Kochdunst absaugen, können den sicheren Betrieb von Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen (auch in anderen Räumen), durch rückströmende Verbrennungsgase beeinträchtigen. Diese Gase können möglicherweise zu einer Kohlenmonoxidvergiftung führen. Nach dem Einbau einer Dunstabzugshaube oder eines anderen Dunstabzugs muss der Betrieb von Geräten mit Rauchgasabsaugung durch eine sachkundige Person geprüft werden, um sicherzustellen, dass die Verbrennungsgase nicht zurückströmen.

Lokale Bestimmungen in Bezug auf Abluft müssen erfüllt werden.

Installation

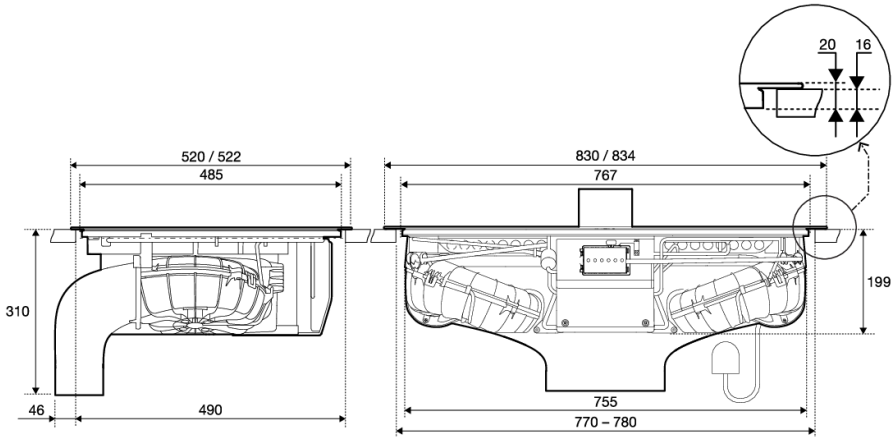
Vorbereitung der Installation

Freier Platz rund um das Gerät



A	min. 550 mm
B	min. 40 mm
C	min. 35 mm

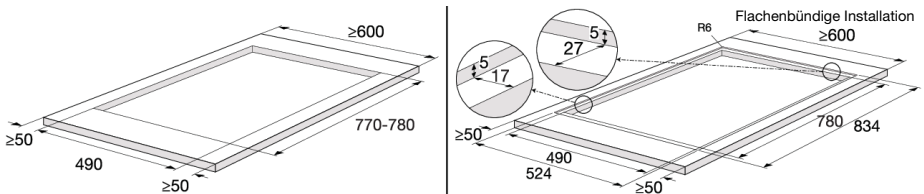
Geräteabmessungen



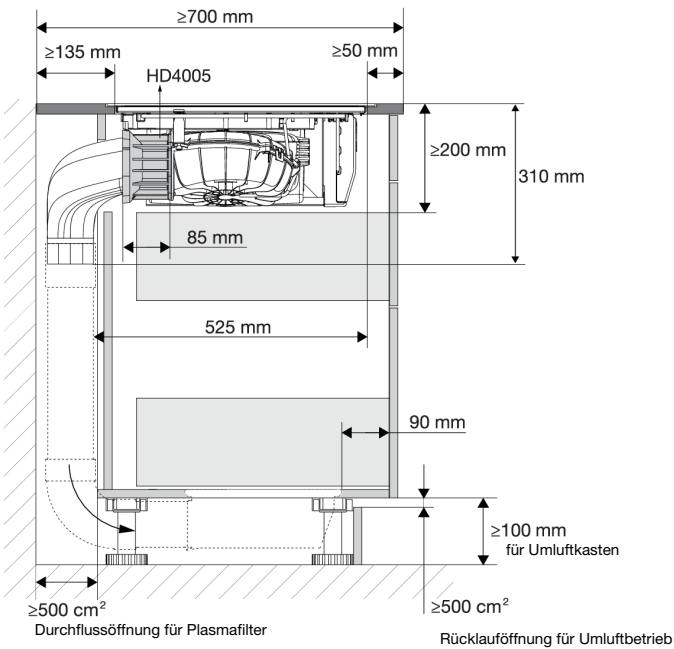
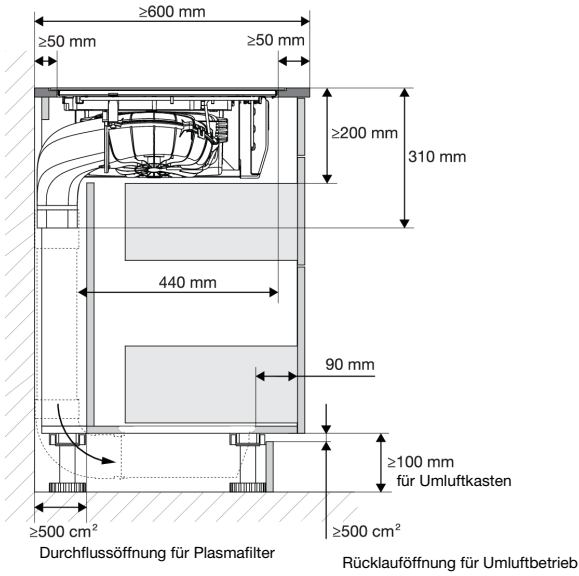
Ausschnitt in der Arbeitsplatte

HINWEIS!

Geräte ohne Dekorrahmen sind für die Einbaumontage geeignet.



Abmessungen des Küchenschrank



HINWEIS!

- Mindestschrankbreite: 800 mm.
- Installierte Führungen müssen für die Wartung zugänglich sein.
- Bei Umluft kann die Luftfeuchtigkeit ansteigen. Daher ist eine Rücklauföffnung von mindestens 500 cm² vorzusehen und die Schnittflächen müssen feuchtigkeitsbeständig gemacht werden.
- Bei Umluftbetrieb ist zu beachten, dass Kondenswasser entstehen kann, wenn die Küchenzeile an einer ungedämmten Wand oder auf einem ungedämmten Boden aufgestellt wird. Wählen Sie gegebenenfalls ein alternatives Umluftset, das im Sockel montiert ist.
- Der Netzkabelanschluss befindet sich an der Vorderseite des Geräts. Das Netzkabel muss mindestens 900 mm lang sein, um es an die dafür vorgesehene Stelle hinter dem Gerät zu führen.
- Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an das Stromnetz an.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem (>105 °C) Material sein.
- Die Arbeitsplatte, in die der Herd eingebaut wird, sollte flach sein.

HINWEIS!

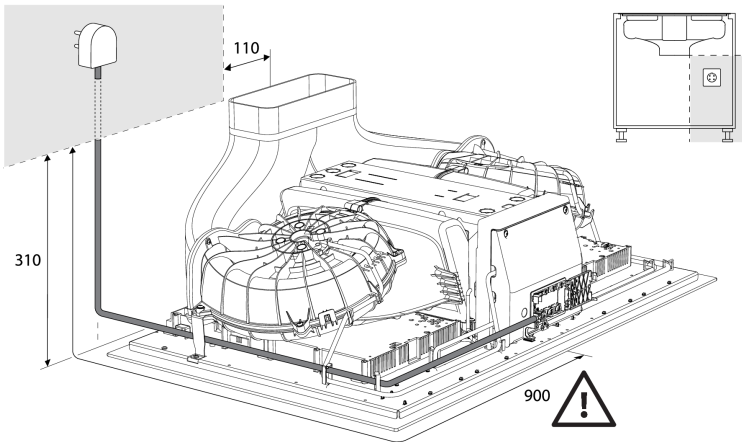
Für den normalen Betrieb und die Leistung des Kochfelds sorgen Sie bitte für eine ausreichende Luftzirkulation für die Elektronik des Induktionskochfelds.

Die Rückwand muss möglicherweise zur Installation entfernt werden.

Elektroanschluss

- Dieses Gerät muss jederzeit geerdet sein.
- Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Vertriebsbedingungen (elektrische Spannung, und Frequenz) und die Einstellungen des Geräts kompatibel sind.
- Elektrische Spannung, Frequenz, Strom und das Land, für das dieses Gerät konzipiert ist, sind auf dem Gerätetypenschild angegeben.
- Überprüfen Sie bei Geräten der Klasse I, ob das elektrische System Ihres Hauses ordnungsgemäß geerdet ist.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Wenn ein ortsfestes Gerät nicht mit einem Netzkabel und einem Stecker oder mit anderen Mitteln zur Trennung vom Versorgungsnetz mit allpoliger Kontakttrennung ausgestattet ist, die eine vollständige Trennung unter Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglichen, müssen die Mittel zum Trennen in die feste Verkabelung gemäß den Verkabelungsregeln integriert werden. Dies gilt auch für Geräte mit Netzkabel und Stecker, wenn der Stecker nach der Installation des Geräts nicht zugänglich ist. Diese Anforderung wird durch die Verwendung eines allpoligen Schalters mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Festverdrahtung erfüllt.
- Das Anschlusskabel muss frei hängen und sollte nicht durch eine Schublade geführt werden.
- Verwenden Sie ein zugelassenes Kabel mit dem richtigen Kabeldurchmesser für den Anschluss. Der Kabelmantel sollte mindestens 70 °C standhalten können und daher vorzugsweise vom Typ H05V2V2 oder H07V2V2 sein.

- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Der Anschluss sollte an den Strom und die Sicherungen angepasst werden.
- Das Gerät darf nicht über einen Multistecker oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen werden, da dabei die sichere Verwendung nicht garantiert werden kann.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.



WARNUNG!

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

HINWEIS!

Der Netzkabelanschluss befindet sich an der Vorderseite des Geräts. Das Netzkabel muss mindestens 900 mm lang sein, um es an die dafür vorgesehene Stelle hinter dem Gerät zu führen.

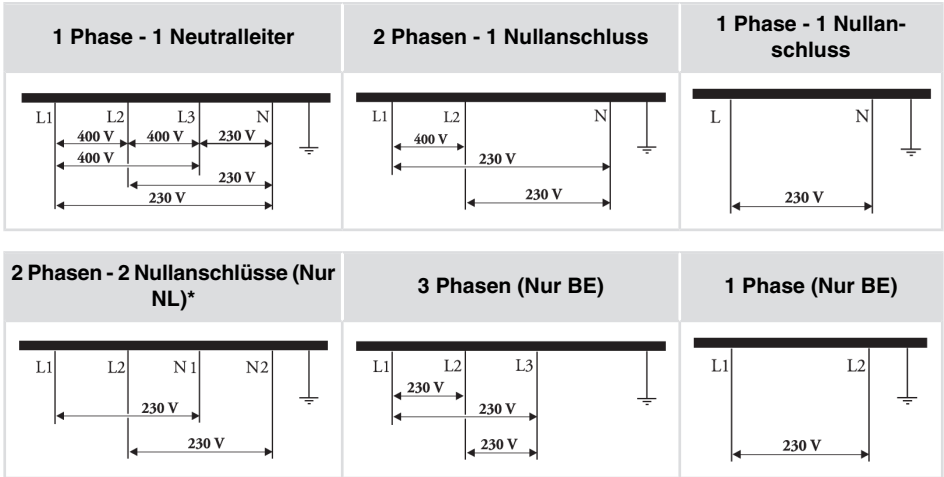
Ermittlung des vorhandenen elektrischen Anschlusses

HINWEIS!

Prüfen Sie die Netzspannung. Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung in Ihrem Stromnetz übereinstimmt. Die Spannung Ihres Stromnetzes (220–240 V zwischen L und N) sollte von einem Experten mit einem geeigneten Messgerät überprüft werden.

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

Installation



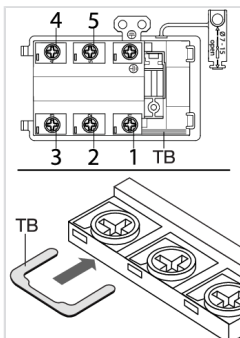
HINWEIS!

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

Anschlussplan

HINWEIS!

Beachten Sie die Schaltpläne auf der Vorderseite des Geräts.



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

Strombegrenzer

Siehe Kapitel 'Einstellungen' unter Parameter Con - Strombegrenzer, um den Parameter einzustellen. Dieser Parameter muss eingestellt werden, bevor eine Pfanne auf das Kochfeld oder die Kochzone gestellt wird.

WARNUNG!

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

HINWEIS!

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

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

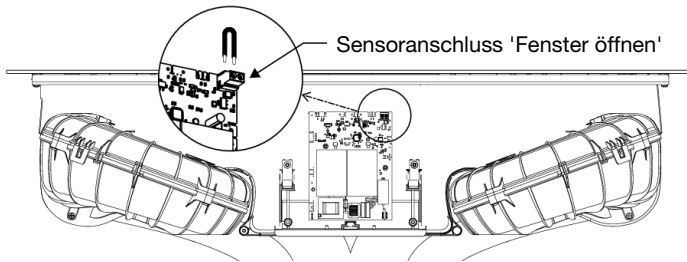
Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte für die folgenden Strombegrenzereinstellungen, die an Ihre Leistungsschalter angepasst werden sollten, mindestens 1,5 mm² betragen:

Verbindungstyp	Strombegrenzer-Einstellungen	Netzstromkabel	Anzahl und Querschnitt der Netzkabeldrähte
1 Phase - 1 Neutralleiter	2x16 A / 2x13 A / 2x10 A / 2x06 A *	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
2 Phasen - 1 Nullanschluss	2x16 A / 2x13 A / 2x10 A / 2x06 A *	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 Phasen - 2 Nullanschlüsse (Nur NL)	2 x 16 A	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3 Phasen (Nur BE)	2 x 16 A	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
1 Phase - 1 Nullanschluss	1x32 A / 1x25 A	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1 Phase - 1 Nullanschluss	1x20 A	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm ²
1 Phase - 1 Nullanschluss	1x13 A / 1x10 A / 1x0,6 A	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²

Anschließen eines Sensors „Fenster öffnen“

Die Verwendung des Sensortyps 'FDS 100' wird empfohlen, wenn ein Fenstersensor installiert werden muss. Der Sensor muss ein potenzialfreier "NO" (normally open)-Kontakttyp sein. Es muss an den dafür vorgesehenen Anschluss an der Motorsteuereinheit (motor control unit - MCU) im Gehäuse an der Vorderseite des Geräts angeschlossen werden. Für den Anschluss eines Fenstersensors wird ein Kabel vom Typ H05VV-F 2x0,5 mm² (oder ähnlich) empfohlen. Ohne Fenstersensor schließt ein Überbrücker den Stromkreis.

Installation

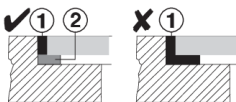


1. Schrauben Sie die Abdeckung des MCU-Gehäuses ab und entfernen Sie sie.
2. Entfernen Sie den Jumper des Sensoranschlusses.
3. Verbinden Sie die Drähte des Kabels mit dem Sensoranschluss.
4. Verwenden Sie die verfügbare Zugentlastungsklemme, um das Kabel zu sichern.
5. Schließen Sie die Drähte des Kabels so an den Fenstersensor an, dass der Kontakt bei geschlossenem Fenster geöffnet ist (siehe Anleitung des Fenstersensors).

Flächenbündige Installation

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

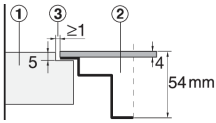
Installieren Sie das Gerät (siehe 'Installation') und schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an (siehe Anleitung zum Anschließen des Geräts). Testen Sie die Funktion des Geräts, bevor Sie die Versiegelung anbringen. Dichten Sie die Fuge zwischen dem Gerät und der Küchenarbeitsplatte mit einem Silikonichtmittel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



1. Silikonicht, 2. Dichtungsband

HINWEIS!

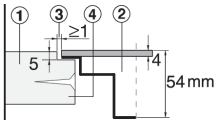
Achten Sie besonders auf spezielle Abmessungen bei Arbeitsplatten aus (Natur-) Stein. Beachten Sie bei der Auswahl des Silikonichtmittels das Arbeitsplattenmaterial und wenden Sie sich an den Hersteller der Arbeitsplatte. Die Verwendung ungeeigneter Silikonichtungsmassen kann zu dauerhaften Verfärbungen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



Arbeitsplatte aus Stein

1. Arbeitsplatte
2. Gerät
3. Spalte

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



Keramische, Holz- oder Glasplatte

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

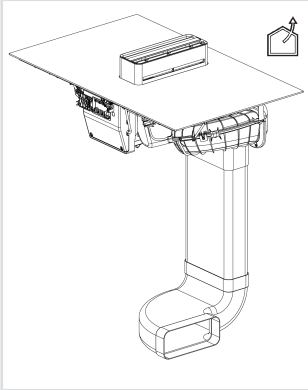
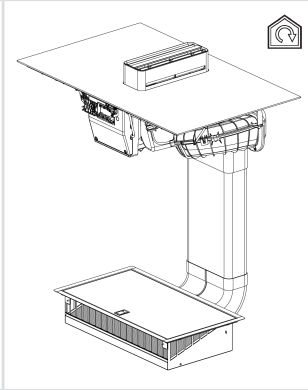
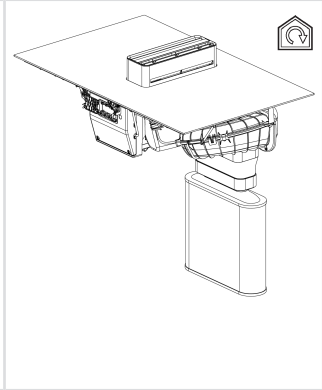
WARNUNG!

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

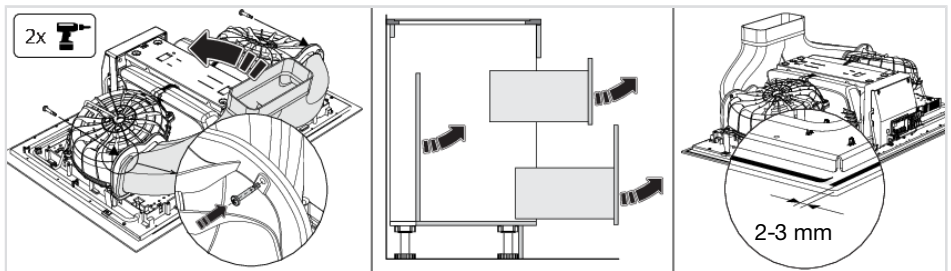
Installation

Einbau

Dieses Gerät kann an verschiedene Austragssysteme angeschlossen werden:

		
An einem Abluftkanal (Auslass) Nach der Filterung durch Fettfilter wird die abgesaugte Luft über eine Reihe von Kanälen (separat zu erwerben) nach außen abgeführt. Erforderliche Teile: <ul style="list-style-type: none">• Verbindungsstück (HD2001)• Abluftkanal (HD1001)• Vertikaler / horizontaler Winkel	An einem Umluftfilter Nach der Filterung durch Fettfilter und den Geruchskontroll-/Feinstaubfilter wird die abgezogene Luft wieder in den Raum abgegeben. Erforderliche Teile: <ul style="list-style-type: none">• Rezirkulationsset inkl. Kanäle (HR0016)• Kombifilter Geruch/Feinstaub ersetzen (HF3010)	An einem Plasmafilter Nach der Filterung durch Fettfilter und den Plasmafilter wird die abgezogene Luft wieder in den Raum abgegeben. Erforderliches Teil: <ul style="list-style-type: none">• PlasmaMade-Filter (HF4003)

Vorbereitung

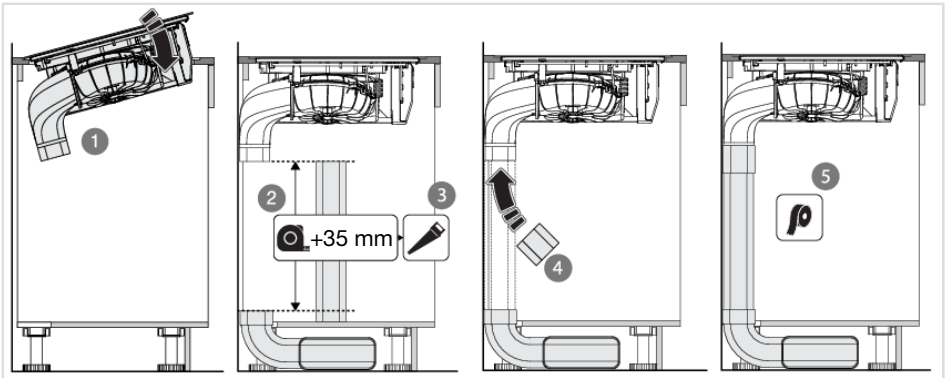


1. Hängen Sie den Y-Kanal in die Unterkante der beiden Motorgehäuse ein und kippen Sie den Y-Kanal nach oben.
2. Befestigen Sie den Y-Kanal mit den beiden Schrauben an den Motorgehäusen.
3. Entfernen Sie die Schubladen und die Rückwand aus dem Küchenschrank.

4. Befestigen Sie vor dem Einbau des Geräts in eine Küchenarbeitsplatte die mit dem Gerät gelieferte Schaumstoffdichtung an der Unterseite des Glaskeramikkochfelds.
5. Entfernen Sie den Schutzfilm von der Dichtung.
6. Befestigen Sie die Dichtung an der Unterseite des Glases (2–3 mm vom Rand entfernt). Die Dichtung muss entlang der gesamten Glaskante angebracht werden. Die Dichtung darf sich an den Ecken nicht überlappen.
Stellen Sie beim Anbringen der Dichtung sicher, dass diese nicht durch scharfe Gegenstände beschädigt wird oder mit diesen in Kontakt kommt.



Anschluss an einen Abluftkanal (Auslass)

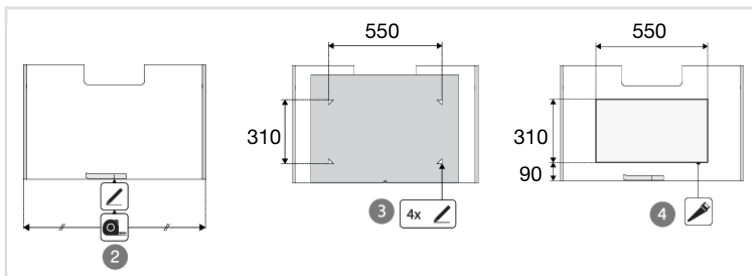


1. Setzen Sie das Gerät in den Ausschnitt der Arbeitsplatte ein.
2. Messen Sie den Abstand wie in der Abbildung angegeben und addieren Sie 35 mm.
3. Sägen Sie den Flachkanal auf Maß.
4. Installieren Sie die Kupplung, den Flachkanal und das Naber-Rohrbogen-set.
5. Machen Sie den Kanal mit Dichtband luftdicht.

Fahren Sie mit Schritt 16 fort.

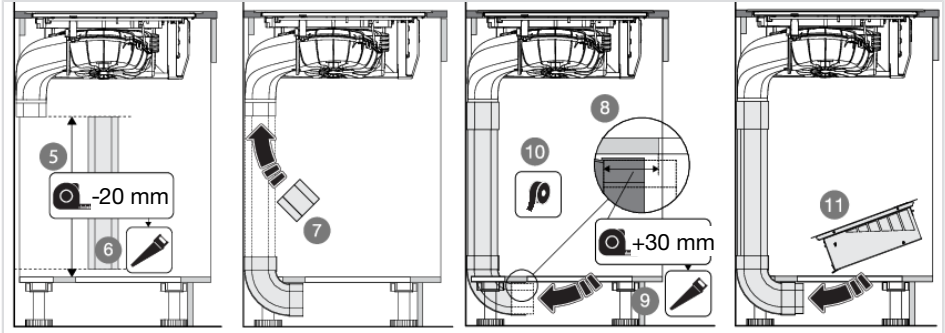


Anschluss an einen Umluftfilter

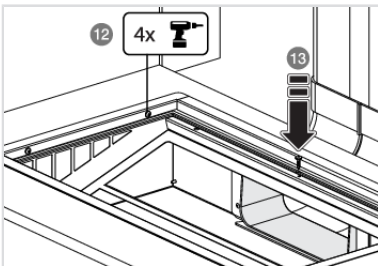


Installation

1. Setzen Sie das Gerät in den Ausschnitt der Arbeitsplatte ein.
2. Markieren Sie die Mitte des Schrankbodens mit einem Streifen Kreppband.
3. Markieren Sie die Ecken des Ausschnitts mit der mitgelieferten Schablone.
4. Sägen Sie den Ausschnitt im Schrankboden aus und bearbeiten Sie die Schnittflächen, so dass sie feuchtigkeitsbeständig sind.



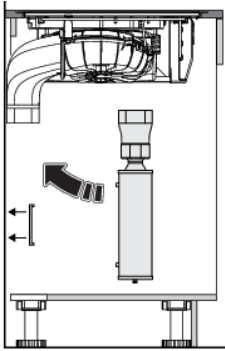
5. Messen Sie den Abstand wie in der Abbildung angegeben und ziehen Sie 20 mm ab.
6. Sägen Sie den Flachkanal auf Maß.
7. Montieren Sie die Kupplung, den vertikalen Rohrbogen und den Flachkanal.
8. Messen Sie den Abstand zwischen dem vertikalen Rohrbogen und dem Ausschnitt und addieren Sie 30 mm hinzu.
9. Sägen Sie die Kupplung auf Maß. Verwenden Sie dazu ggf. den abgesägten Teil des Flachkanals.
10. Machen Sie den Kanal mit Dichtband luftdicht.
11. Platzieren Sie den Kasten.



12. Entfernen Sie den Deckel des Kastens und schrauben Sie den Kasten von innen fest.
 13. Fixieren Sie die Position der Ankopplung mit einer Schraube von oben. Vergessen Sie nicht, ein Loch für die Schraube vorzubohren.
 14. Bringen Sie den Filter und den Deckel des Kastens an.
 15. Bringen Sie den Umluftfilter und die Abdeckung an.
- Fahren Sie mit Schritt 16 fort.



Anschließen an einen Plasmafilter



Siehe die mit dem Plasmafilter gelieferte Installationsanleitung.

Installation abschließen

16. Schließen Sie das Gerät an die Energieversorgung an. Die Steckdose muss geerdet sein. Die für das Gerät erforderliche Nennspannung und -frequenz sind auf dem Typenschild/Etikett des Geräts mit grundlegenden Informationen angegeben.
17. Bringen Sie die Rückseite des Schrankes und die Schubladen an.
18. Setzen Sie die Kondensatbehälter, Filter und den Turm in das Dunstabzugsmodul ein.
19. Prüfen Sie, ob das Gerät korrekt funktioniert.
20. Bei flächenbündigem Einbau das Kochfeld abdichten.

Entfernen des integrierten Geräts

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

HINWEIS!

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

Die Geräteidentifikationsplakette befindet sich auf der Unterseite des Geräts.

Kleben Sie hier die Geräteidentifikationsplakette hin.

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be

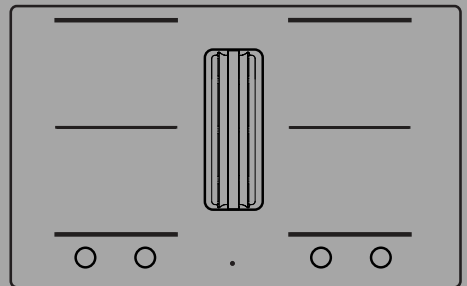


926095-a15



Änderungen vorbehalten.

ATAG



INSTRUCTIONS FOR USE

Induction hob with integrated extractor

EN

HIDD28471SV

HIDD28472SV

HIDD28471SVI

HIDD28472SVI


Contents

Pictograms used	3	Child lock	37
Safety	4	Time functions	37
Safe use	8	Operating the extraction module	39
'Open window' function	9	ConnectLife and Wi-Fi	41
Power management	9	ConnectLife -app and Wi-Fi connection	41
Your hob with integrated extractor	11	Firmware Update	43
Dear customer!	11	Settings	44
These instructions	11	Maintenance	48
Description	13	Cleaning glass top	48
Control panel	14	Cleaning the extraction module	48
Indications on the display	17	Filter indication	51
Use	18	Replacing recirculation filter (when using the recirculation box)	51
Induction cooking	18	Troubleshooting	52
Induction sounds	20	General	52
Pans for induction cooking	20	Troubleshooting table	52
Cooking settings	22	Technical data	56
Using the extraction module	23	Information according to regulation (EU) 66/2014	56
Operation	26	EU Product Fiche	57
Start Preparing	26	Compliance information	57
Standard cooking	26	Environmental aspects	58
Cooking with the PLUS menu	28	Disposal of the appliance and packaging	58
Cooking with Celsius°Cooking™	30	Installation	59
Cooking with Celsius°Cooking™ cookware and programs	31	Safety	59
Step-by-Step cooking guide on CelsiusCooking.com	35	Preparations for installation	60
Bridge Induction zone	35	Built-in	67
Pause	36		

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

 INFORMATION!


Information, advice, tip or recommendation

 WARNING!


Warning – general danger

 ELECTRIC SHOCK!


Warning – danger of electric shock

 HOT SURFACE!

Warning – danger of hot surface

 DANGER OF FIRE!

Warning – danger of fire

 RIGHT!

 WRONG!

It is important that you carefully read the instructions.

READ CAREFULLY AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE!

General

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

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

WARNING!

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

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

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

DANGER OF FIRE!

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

NOTE!

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

DANGER OF FIRE!

WARNING: Cooking with fat or oil on a hob without supervision can be dangerous and can lead to a fire.

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

WARNING!

Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the appliance manufacturer in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

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

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

This appliance is only designed for household use.

The appliance is not designed for heating rooms.

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

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

The hob is fitted with a Wi-Fi module that allows the appliance to connect to a mobile device such as a smartphone or tablet. It offers to monitor the cooking hob status via the mobile device. For safety reasons, it is not possible to remotely control, turn on or turn off the hob. The monitoring function via mobile device shall not be used to replace the personal supervision of the cooking process directly at the hob.

If you decide to discontinue using the appliance because of a fault, we recommend you cut off the cable after removing the plug from

the plug socket. Take the appliance to your municipality's waste disposal site.

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

Ceramic glass plate broke

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


Induction use

Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, and lids on the surface of the cooking hob; they may become hot.

When the induction hob is in use, keep objects that are sensitive to magnetic fields (credit cards, bank cards, discs, watches and similar items) away from the hob. We advise anyone with a pacemaker to consult their cardiologist first.

Never use aluminium foil for cooking, and never place products packaged in aluminium on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your device.

Extraction use

 **WARNING!**

Life-threatening, the danger of poisoning through back-drafting of combustion gasses!

Never use the appliance to extract air while using a cooker that consumes air from the room unless the room is sufficiently ventilated. Cooking appliances that consume air in the room (such as equipment that heats using gas, oil, wood or coal, geysers, and hot water appliances) draw the combustion air out of the room and carry these gasses outside via the outlet (e.g. chimney). In combination with an activated cooker hood, the air is withdrawn from the kitchen and the adjacent rooms. This creates negative pressure if there is an insufficient air supply. Poisonous gasses from the chimney or outlet channel are back-drafted into the living area.

Always provide adequate ventilation!

When the extraction unit and appliances supplied with energy other than electricity are simultaneously in operation, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar).

Local regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.

ELECTRIC SHOCK!

Avoid the risk of electric shock; make sure the appliance is switched off before cleaning the appliance.

Do not use the extraction unit if the grease filter has not been fitted properly!

To prevent hot fat from catching fire, you should only deep-fry under continuous supervision.

Clean the filters on time.

Follow the instructions in the manual for cleaning or replacing the grease filters and/or carbon filters!

DANGER OF FIRE!

There is a risk of fire if the instructions for cleaning or replacing grease filters and/or carbon filters are not followed. Consult chapter '*Maintenance*' concerning the details of the method and frequency of cleaning.

Safety

Grease deposits in the metal grease filters can cause a fire. Never flambé on a cooking zone with the extractor switched on. The high flames can cause a fire. Always use the appliance with the metal grease filter. Clean the grease filter regularly.

Overheated fat or oil can start a fire. Always supervise the heating of fat and oil. Never extinguish a fire with water; always use a fire blanket, lid or plate.

Safe use

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

Temperature safety

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

Cooking time limiter

WARNING!

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

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

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

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

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

NOTE!

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

NOTE!

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

'Open window' function

If it is prescribed that an extraction unit, which is located in a room where a fireplace is present, may only be used when a (kitchen) window is open, then a window sensor must be installed.

The 'open window' function is automatically activated as soon as an 'open window' sensor is connected to the appliance. The use of an 'open window' sensor type 'FDS 100' is recommended.

Power management

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

- The smart power management system will arrange the power distribution across the zones automatically. This means the hob could automatically decrease the power on one zone when the power level of another zone is increased. The level of activity of the power management system depends on the available power per electrical phase, the setting of the current limiter and the connected load.
- The power level of one zone can affect the power of another zone as the maximum available power is distributed among the zones. If the combined zones reach the maximum available power when a new power level is set, the power levels of one or more zones are automatically reduced within the power limit. This is indicated by the flashing of the relevant control element.
- In case a zone is used for Celsius°Cooking™, this zone always gets the highest priority.

Safety

- Intervention by the smart power management system is more likely when the current limiter is set to a lower level.
- The current limiter setting must be set according to your connection and circuit breakers by a registered and qualified installer (see '*Current limiter*' for the details on currents and electrical installation).

Your hob with integrated extractor

Dear customer!

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

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

TIP!

You can find the most recent version of the instructions for use on our website.

Enjoy your cooking!

These instructions

These instructions are written for:

- The user; to quickly become familiar and make optimal use of the appliance.
- An installer; to install the appliance in accordance with the applicable standards.

The table below gives you information on the different chapters you can find in order in these instructions.

Chapter	Page	Purpose
<i>Pictograms used</i>	3	Explains the pictograms used in these instructions.
<i>Safety</i>	4	Provides information, warnings and tips on using the appliance safely so that you will not get hurt and the device will not malfunction. Always read this section thoroughly before using the appliance.
<i>Your hob with integrated extractor</i>	11	Describes the available functions of the appliance. The tables clearly show what the different keys can be used for. The various possible displays and messages on the appliance are also explained.
<i>Use</i>	18	This chapter finds information on the operation and use of induction and the exhaust module. You will also find advice on the cookware to be used and information on cooking levels.
<i>Operation</i>	26	It gives you step-by-step information on how to operate the device. The steps include illustrations that consist of a left-side drawing showing the action (which key to touch) and a right-side drawing showing the reaction of the device.
<i>ConnectLife and Wi-Fi</i>	41	Refer to this section if you want to connect the appliance to Wi-Fi in your home. It also describes how to use the ConnectLife app and how to update the appliance firmware.
<i>Settings</i>	44	You can fully customise this induction hob to your cooking style! Several settings can be adjusted. This chapter also contains settings for the installer.
<i>Maintenance</i>	48	Provides information on cleaning and maintaining your device.

Your hob with integrated extractor

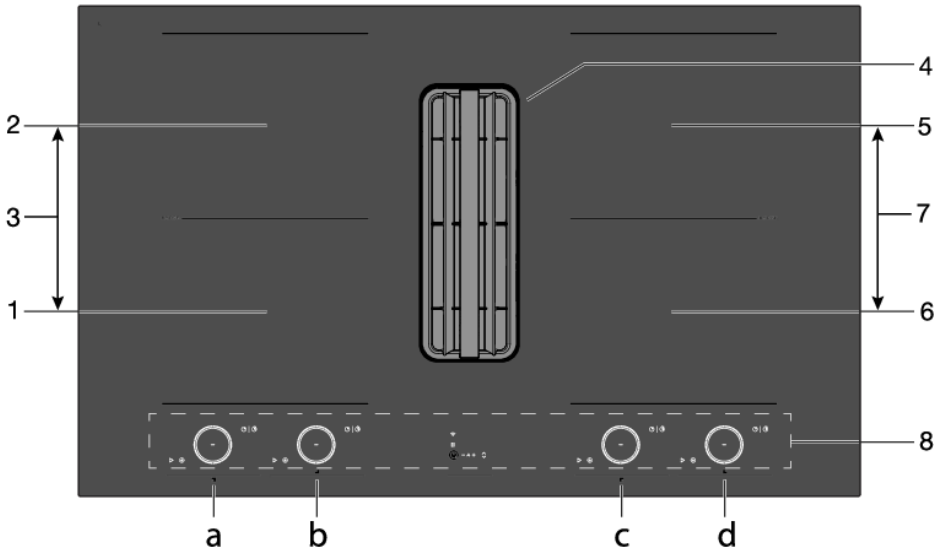
Table continued from last page

Chapter	Page	Purpose
<i>Troubleshooting</i>	52	If the appliance does not work correctly or displays unclear messages, please refer to this section.
Technical data	56	Describes the technical data and specifications of your appliance.
<i>Environmental aspects</i>	58	It gives you packaging information and how to dispose of the appliance responsibly at the end of its life.
<i>Installation</i>	59	This chapter is intended for the installer. Only a qualified installer may install this appliance.

Your hob with integrated extractor

Description

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



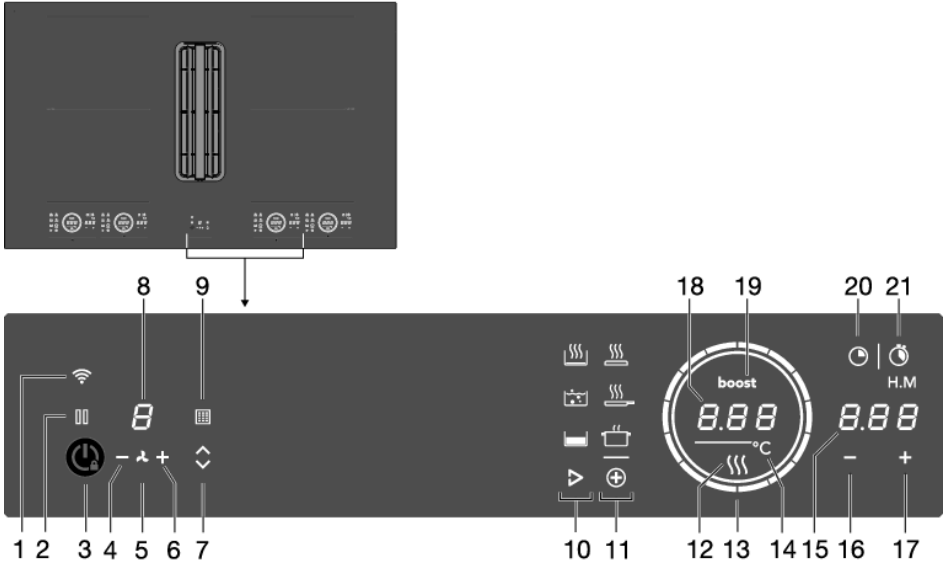
1. Bridge Induction Cooking zone 18 x 22 cm / max. 2.3 kW / max. 3.7 kW (boost) to be operated with 'a'
2. Bridge Induction Cooking zone 18 x 22 cm / max. 2.3 kW / max. 3.7 kW (boost) to be operated with 'b'
3. Connected Bridge Induction cooking zones (1 and 2) to be operated with 'a'
4. Extraction module
5. Bridge Induction Cooking zone 18 x 22 cm / max. 2.3 kW / max. 3.5 kW (boost) to be operated with 'd'
6. Bridge Induction Cooking zone 18 x 22 cm / max. 2.3 kW / max. 3.5 kW (boost) to be operated with 'c'
7. Connected Bridge Induction cooking zones (5 and 6) to be operated with 'c'
8. Control panel (visible only when the hob is turned on)

⚡ INFORMATION!

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

Your hob with integrated extractor






Control panel



1. Wi-Fi/connectivity touch key
2. Pause touch key
3. On/Off and Child lock touch key
4. - (minus) touch key for less extraction
5. Extraction on/off indication
6. + (plus) touch key for more extraction
7. Tower up/down touch key
8. Display extraction level
9. Filter indicator to clean grease filters or replace recirculation filter / Touch key to reset filter indicator
10. Touch key to start Celsius°Cooking™ programs (present depending on the appliance type)
11. Touch key to start PLUS programs
12. Residual Heat indication
13. Slide control (12 settings) / Hob standby indication
14. Degrees Celsius indication for Celsius°Cooking™ and PLUS programs.
15. Display time function
16. Time setting - (minus) touch key
17. Time setting + (plus) touch key
18. Display cooking settings / Text display
19. Boost indicator
20. Count-down timer touch key
21. Touch key for display cooking time - stopwatch


Your hob with integrated extractor

Explanation of the touch keys function









Touch key/slider	Description (see chapter 'Operation')
 On/Off	<p>Switching the hob on/off</p> <p>The appliance can be switched on and off with the on/off key. Depending on the 'Synchro Stop' setting, only the hob part or also the extraction module is switched off.</p> <ul style="list-style-type: none">• Synchro Stop switched on (by default): the appliance (hob part and extraction module) are switched off.• Synchro Stop switched off: only the hob part will switch off. Switch off the extraction module by setting the extraction level to '0' (or by activating Air-Dry mode).
	<p>Child lock</p> <p>The cooking zones can be locked and unlocked to prevent them from being switched on inadvertently. Touch the on/off key for approximately 3 seconds.</p>
 Slide control (12 settings)	<p>Slider inner circle</p> <ul style="list-style-type: none">• Hob switched on indication.• If the hob is switched off and at least one of the cooking zones is still hot, the inner circle remains illuminated. When the temperature of the hob drops below 65 °C, the inner circle also goes out.
	<p>Slider outer circle</p> <ul style="list-style-type: none">• Setting cooking zone power levels.• Setting temperature for Celsius°Cooking™ and PLUS function.
 Pause	<p>Pause</p> <p>The pause function can be used to pause the operation of the entire cooking hob for up to 10 minutes. This gives you time to safely clean the cooking hob without losing your settings.</p>
 Wi-Fi	<p>Wi-Fi</p> <p>The cooking hob is equipped with a Wi-Fi module that allows the appliance to connect to a mobile device such as a smartphone or tablet. It offers to monitor the cooking hob status via the mobile device. It is not possible to remotely control, turn on, or turn off the cooking hob for safety reasons.</p> <p>The monitoring function via mobile device shall not be used to directly replace the cooking process personal supervision on the cooking hob.</p>
 Count-down timer	<p>Count-down timer</p> <p>The count-down timer makes the cooking process easier by setting the cooking time for the selected cooking zone. When the time set on the timer expires, the cooking zone will automatically switch off and emit an acoustic signal. You can switch off the acoustic signal by touching the count-down timer key; alternatively, it will switch off automatically after a while. You can set the count-down timer independently for all cooking zones.</p>

Your hob with integrated extractor

Table continued from last page

Touch key/slider	Description (see chapter 'Operation')
 Stopwatch	Cooking time display - stopwatch The stopwatch can be used to see how long you have been continuously cooking on the selected cooking zone and starts counting automatically in the background.

Program function explanation

Program	Description (see chapter 'Operation')
 Celsius°Cooking™ Only visible as a Celsius°Cooking™ pan or probe is detected.	 Heating up and frying This program is to reach high temperatures rapidly. High pan bottom temperatures can be reached. Always add oil or butter before starting it. For healthy cooking don't exceed the smoke point of the used oil.
	 Boiling/cooking with water With this program, the water gets to boil quickly. Always add water before starting.
	 Slow cooking or sous vide This program is to control low to medium temperatures, preventing high bottom temperatures. Larger quantities and thicker dishes need to be stirred occasionally to ensure a homogeneous heat distribution.
 PLUS (Automatic cooking programs)	 Grill This function is exclusively for Bridge Induction cooking zones, that are linked to create one larger cooking zone. Grilling is optimized for ATAG induction accessories grill plate and teppanyaki. But it will also work with different cookware, but perhaps less accurate.
	 Frying/wok With this function, you can cook vegetables, fish, bacon, meat, fried potatoes, or eggs in butter or oil.
	 Heating up/keeping warm With this function you can, for example, melt chocolate (45 °C), keep food warm (70 °C), simmer (94 °C) or bring it to boil (100 °C).

Hob recall function

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




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

Pan move function

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

Your hob with integrated extractor

Indications on the display

In display	Status
—	Power level '0' for a cooking zone.
12	Power level that is set for a cooking zone; 1 = low / 12 = high.
boost	Boost function active.
L	The locking function is activated; the control panel is locked.
⋈	Residual heat indicator: The hob has a residual heat indicator for each cooking zone to show which cooking zones are hot after the cooking zone is turned off. Although the hob is switched off, the indicator will remain on as long as the cooking zone is hot! Avoid touching those cooking zones when this indicator is lit.  HOT SURFACE! Danger! Risk of burns.
E	Error code; See chapter ' <i>Troubleshooting</i> '.
— °C	Degrees Celsius indication for Celsius°Cooking™ and PLUS programs.
	Filter indicator (and touch key) for cleaning the grease filters or replacing the recirculation filter. Touch the key for 2 seconds to reset the filter indicator.
	Extraction indication <ul style="list-style-type: none">• Steady light: extraction is on.• When dimmed: extraction is disabled or in Air-Dry mode, or Synchro Control is enabled (automatic extraction).

Induction cooking

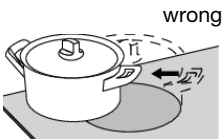
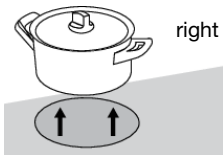


Induction cooking is fast

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

The power level adjusts itself

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



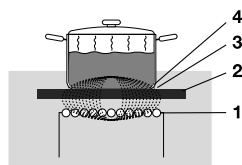
💡 INFORMATION!

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

Operation of the touch keys and sliders

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

How induction works



The coil (1) in the hob (2) generates a magnetic field (3). By placing a pan with an iron base (4) on the coil, a current is induced in the base of the pan.

Easy

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

Fast

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

Clean

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

Safe

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

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

Capacity distribution of cooking zones

Depending on the hob model, the cooking zones can affect each other. When several cooking zones are switched on simultaneously, the available capacity is shared automatically between them.

When the maximum capacity of the combination of cooking levels is reached during setting, one or more zones are automatically reduced to the highest possible setting at that moment. This is indicated by the flashing of the relevant control element.

Induction sounds

- **Ticking sound**

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

- **Pan makes sounds**

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

- **Ventilator makes sounds**

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

Pans for induction cooking

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

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

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

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

TIP!

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

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

 WARNING!**Be careful with enamelled sheet-steel pans:**

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

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

Pan diameter

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

Pressure cookers

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

Pan detection

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

Integrated pan recognition

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

Grill plates

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

Cooking settings

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

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

Using the extraction module

The extraction module is equipped with a movable tower. Using the tower in the raised position, the extraction module will catch vapour more effectively, especially when using tall pans.

- The tower has two positions; lowered and raised. The position can be changed by touching the tower up/down key. By default, the tower rises automatically when the induction hob is operated. This can be changed in the 'Settings' menu.
- Change the extraction setting with the - (minus) and + (plus) keys for the fan (1-4 and boost).

Setting the extraction level to '0' will manually switch off the extraction module or activate the Air-Dry function if necessary. Use Synchro Stop to automatically switch off the extraction module upon switching off the hob.

When the tower up/down key is touched during movement, the direction of movement is immediately changed. Also, if upward movement is obstructed (by an object for example) the direction of movement changes.

WARNING!

Make sure no objects obstruct the tower in its movement. Any object that is lifted or tilted may damage the hob and create a hazard (for example, spilling hot contents).

INFORMATION!

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

NOTE!

Disable setting 'Automatic raising of the tower' if it is undesirable for the tower to rise automatically when the extraction is switched on. See chapter 'Settings'.

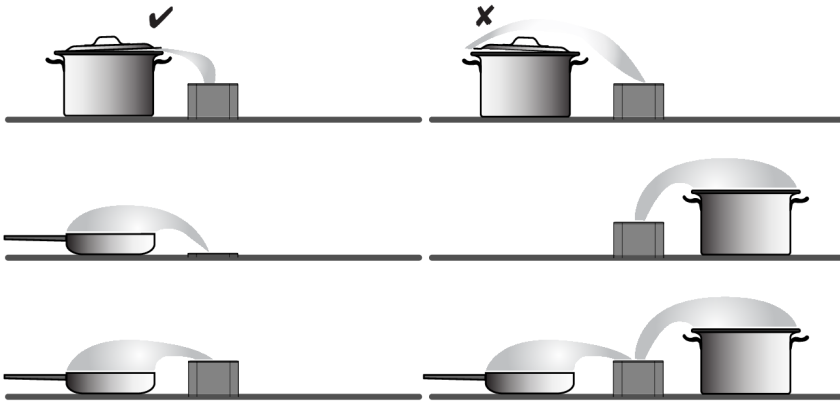
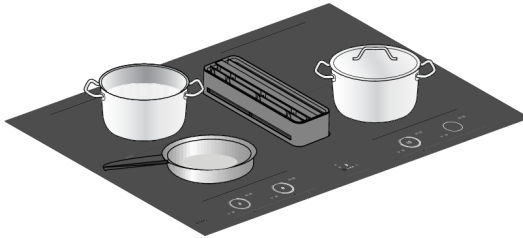
If the hob is switched off (manually or automatically) while the tower is in the raised position, the tower automatically lowers.

Automatic extraction

The extraction module has three automatic extraction settings (see chapter 'Settings'):

- **Synchro Control:** Extraction is automatically controlled when a cooking zone is operated (the higher the power level of the cooking zone, the higher the extraction). Synchro Control overrides Synchro Start.
- **Synchro Start:** Extraction switches on at a fixed setting when a cooking zone is operated. Set the fixed setting via the settings menu.
- **Synchro Stop:** The extraction module is automatically switched off and is set to the Air-Dry function if necessary upon switching off the hob.

Placing pans and lids



We recommend placing pans as close to the tower as possible, within the dimensions of the cooking zones. If a lid is used, place it at an angle on the pan with the opening towards the tower. This ensures optimal extraction.

TIP!

The use of lids has advantages:

- The heat remains in the pan so that the contents reach the desired temperature faster. The energy consumption is consequently lower.
- Most cooking vapours condense on the lid, allowing for less (moist) air extraction. With recirculation, humidity levels increase significantly less as a result. In addition, the exhaust module could run at a lower noise level.

Use the tower in the raised position for greater effectiveness, especially when using tall pans.

Air-Dry function

The Air-Dry function ensures that the extraction channels and grease filters are blown dry. After 10 minutes, the Air-Dry function switches off automatically.

Clean grease filter indicator

The extraction module has a filter indicator. This indicator flashes when the grease filters need to be cleaned. Three use intensities can be set, which determine the cleaning interval of the grease filters. By selecting the correct intensity of use based on cooking habits, the filters will not need to be cleaned more than necessary.

See the table for the required grease filter cleaning interval.

Indication	Intensity of use	Filter cleaning after (hour):
L1	Cooking and frying with little use of greases and oils.	40
L2 (default)	Cooking and frying with moderate use of greases and oils.	20
L3	Cooking and frying with lots of use of greases and oils.	10
off	Manual: The filters can be cleaned at any time (before signalled by the filter indication). The filter indication can then be reset. Note! Always reset the filter indicator after cleaning the filters. In the 'off' setting, the filter indicator appears only if you have not cleaned the filters for a long time.	40

Replace recirculation filter indicator

The extraction module has a filter indicator. This indicator and the letter 'r' on the display flash when the recirculation filter needs to be replaced.

The recirculation filter has a replacement interval of 300 operating hours. See 'Replacing the recirculation filter' in chapter '*Maintenance*'.

Operation

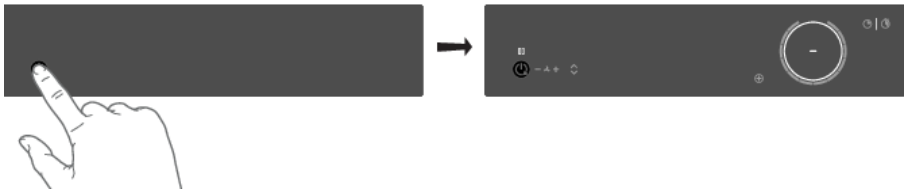
Start Preparing

Three cooking modes are available:

1. Standard cooking with power levels.
2. Cooking with the PLUS menu.
3. Cooking with Celsius°Cooking™ by measuring cookware temperature (available depending on the model)

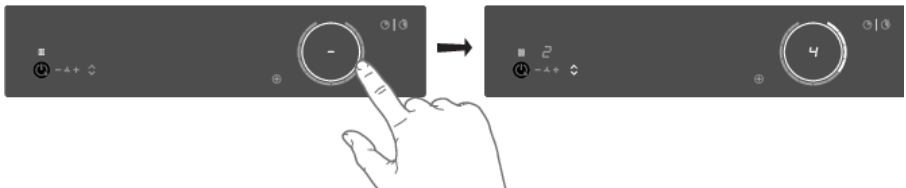
Standard cooking

1. Place a pan on a cooking zone.
2. Touch the on/off key to switch on the hob.



- A single audio signal sounds.
- The inner rings will light up.
- All the sliders light up; then they gradually go out. The slider only remains lit for the selected cooking zones on which you have placed a pan.

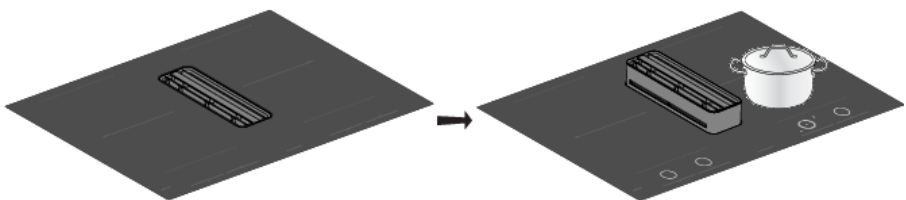
3. Slide with your finger over the slide control (clockwise) or tap with your finger on the slide control to set the desired setting.



- The cooking zone starts automatically at the setting that has been set.

WARNING!

Depending on the settings, the tower can move up and down automatically.



- Set a higher or lower setting by sliding over the slide control with your finger or by tapping on the slide control.
 - The cooking zones have 12 settings. There is also a 'boost' setting.*
- Remove the pan or touch the slider for 3 seconds to switch the cooking zone off.

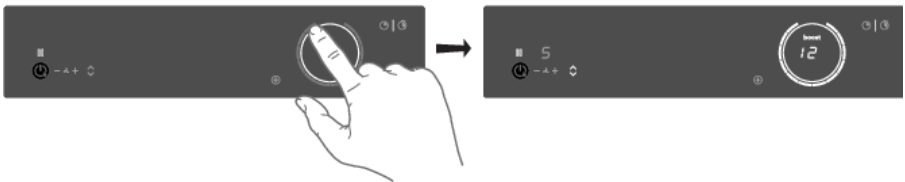
NOTE!

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

Boost

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

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



- '12' and 'boost' appear in the display.*
- If 'Auto Boost' is active, boost is automatically activated when power level 12 is selected (consult chapter 'Settings').*

- To deactivate the boost for the selected cooking zone, again touch level 12 on the slider.

NOTE!

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

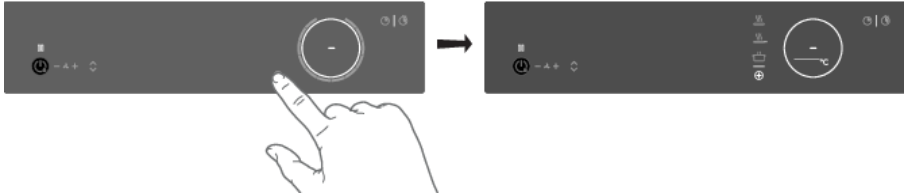
If there is no suitable pan on the cooking zone, the set level of temperature will flash. After one minute, the cooking zone will be switched off.

Operation

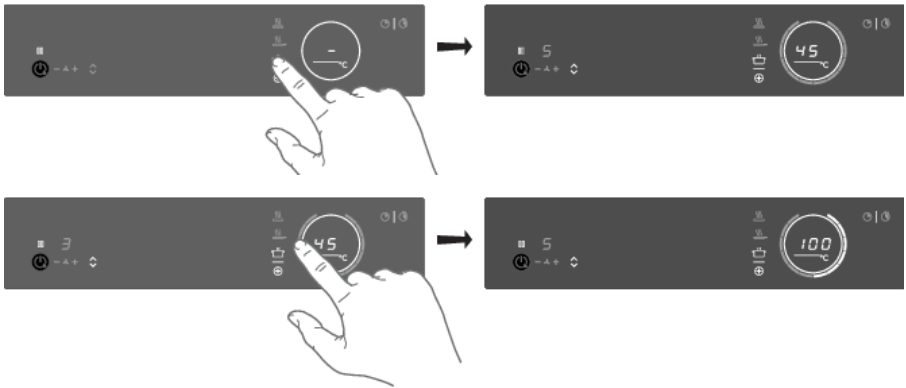
⊕ Cooking with the PLUS menu

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

1. Touch the PLUS menu key to display the program line: keeping warm/heating up, frying/wok, and grill.
 - *When selecting the Grill program, you must use a grill plate that covers two linked cooking zones.*



2. Select the desired program and temperature range by touching the relevant symbol. You can also toggle through the menu or temperature by long-pressing the relating touch key.



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

NOTE!

Always add water, oil or butter before starting a program; do not use an empty pan or pot.

Keeping warm and Heating up

Temperature (°C)	Use
45	melt chocolate
70	heating up/keeping warm
94	simmer vegetables
100	bring food or liquid to the boil quickly

Frying/wok

Temperature (°C)	Use
140 / 160	fish, bacon, fried egg, vegetables in butter
180 / 200	schnitzel, sausages, jacket potatoes
220	wok

Grill

This function is exclusively for connected Bridge Induction cooking zones that are combined to form a larger cooking zone.

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

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

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

NOTE!

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

NOTE!

From 100 °C on these programs will heat cookware with different timed power steps. The set temperature serves as an indication of the approximately to be reached temperature range. Someone must always be present to supervise the cooking process.

NOTE!

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

Operation

NOTE!

Starting these menu functions at the beginning of the cooking process will give the best results. An already hot surface will influence the performance.

Cooking with Celsius°Cooking™

Introduction

Welcome to Celsius°Cooking™.

The Celsius°Cooking™ programs have been developed in cooperation with Hestan Cue. Your new induction hob is fully packed with smart functions and features that make cooking easier and more pleasant.

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

Additional accessories are included with some models.

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



Probe



Frying pan



Chef's pot

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

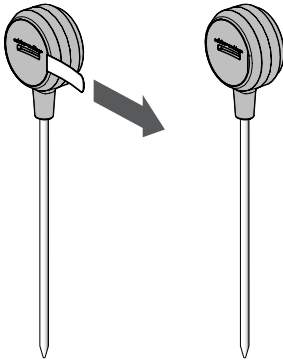
► Cooking with Celsius°Cooking™ cookware and programs

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

Preparing the system

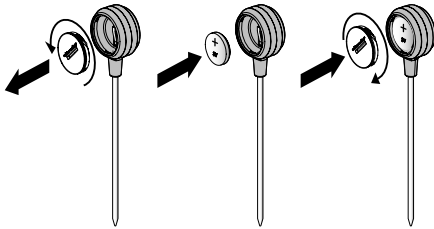
Before you start cooking, please make sure you complete all the preparation steps. Otherwise, you may run into difficulties or inadvertently cause damage to the system.

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



Prepare Celsius°Cooking™ Probe

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



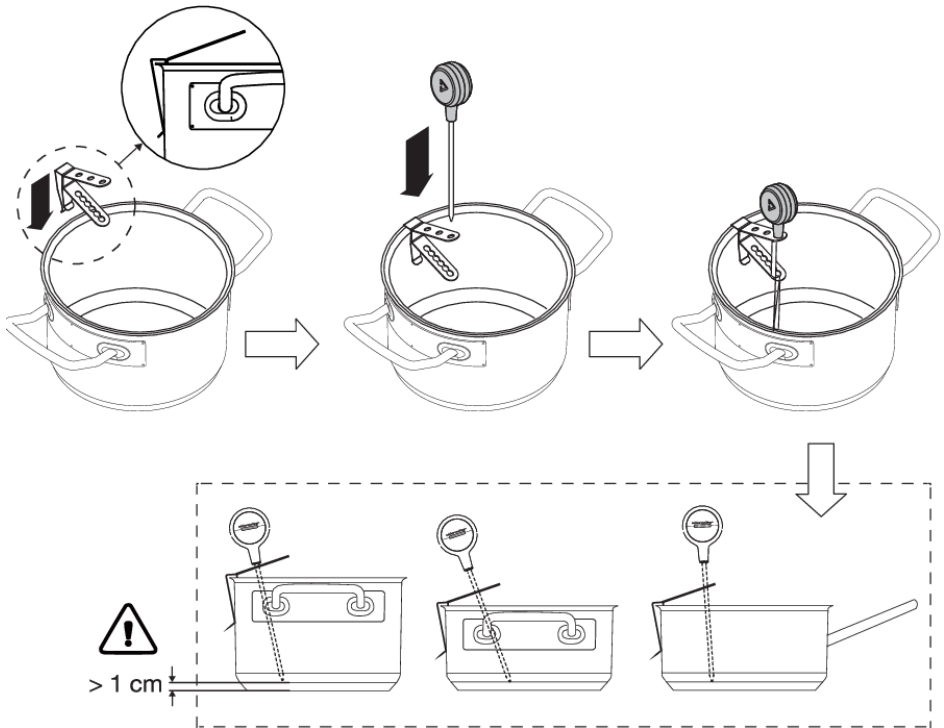
Battery installation Celsius°Cooking™ Probe

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

Insert the Celsius°Cooking™ Probe into a cooking pan

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

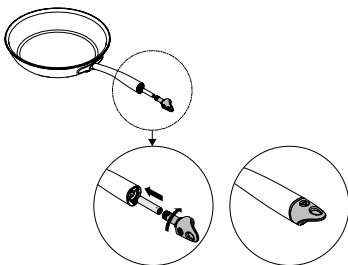
Operation



1. Slide the suspension bracket over the pan edge.
2. Insert the probe into the suspension bracket from above.

NOTE!

- Leave a minimum distance of 1 cm between the pan base and the measuring point of the probe!
- In case the connectivity between cookware and the hob is unstable, this could be due to a low battery. In those cases, we recommend changing the battery.



Celsius°Cooking™ Cookware

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

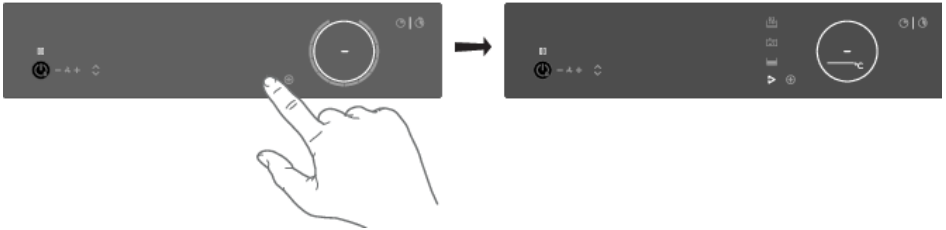
NOTE!

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

Assigning the cookware to the cooking zone

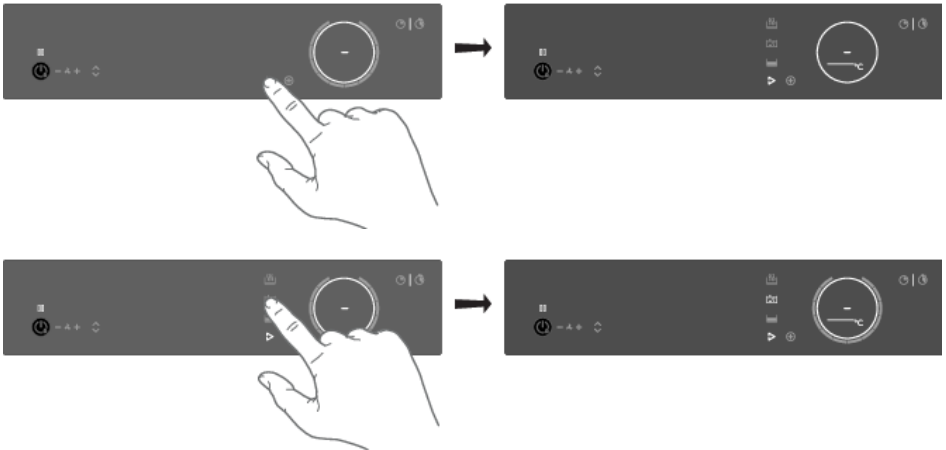
Switch on the hob and wait until the end of the start-up animation.

Place the Celsius°Cooking™ cookware or a regular pan fitted with the Celsius°Cooking™ probe on the desired cooking zone. After it has been detected, quickly tap twice with your fingertip on the sensor in the end cap or the probe housing to activate it. Then the Celsius°Cooking™ mode key will immediately light up. To assign the probe, the Celsius°Cooking™ mode key will light upon every possible cooking zone. Press the Celsius°Cooking™ mode key of the desired cooking zone. The Celsius°Cooking™ menu will be opened. With a short press again, it can be closed.

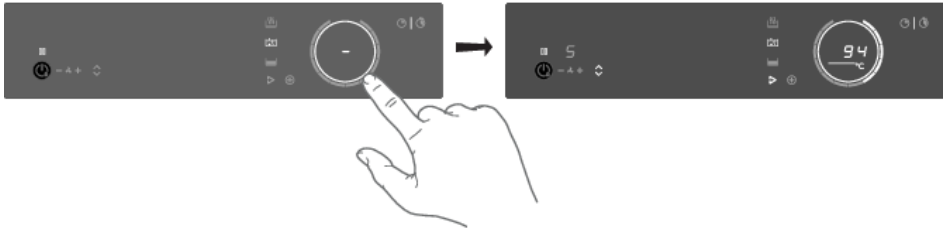


Cooking with the embedded Celsius°Cooking™ programs

The hob comes along with integrated Celsius°Cooking™ programs, optimized for Celsius°Cooking™ cookware. With the opened menu, 3 different cooking methods can be chosen, with different temperature ranges. If the probe is used, only two suitable Celsius°Cooking™ methods are shown. Use the one that fits the desired purpose:



Operation



Heating up and frying

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

Boiling or cooking with water

With this program, the water gets to boil quickly. Always add water before starting.

Slow cooking or sous vide

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

Using the probe as a cooking thermometer

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

INFORMATION!

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

TIP!

When the Celsius°Cooking™ Probe is recognized on a cooking zone, it can also be used as a thermometer. The display then shows the temperature instead of the power level. As the power level changes, it is temporarily displayed in place of the actual temperature.

Probe removal detection

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

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

Step-by-Step cooking guide on CelsiusCooking.com



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

CelsiusCooking.com

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

Switching off the cooking zone

Switching off a Celsius°Cooking™ controlled zone is possible by setting the temperature to zero (0). The display will show a dash. Alternatively, touch the Slider or the Celsius°Cooking™ key from the zone to be switched off for at least 3 seconds to deactivate the Celsius°Cooking™ mode completely.

💡 INFORMATION!

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

Bridge Induction zone

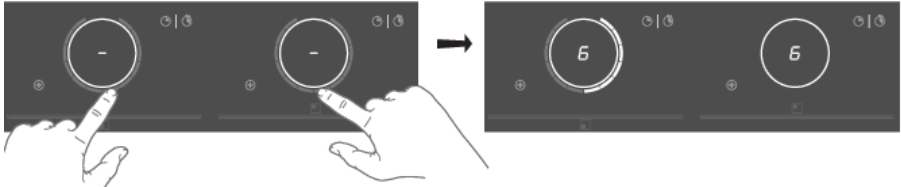
The Bridge Induction zones can be linked together. This creates one large zone that can be used, for example, for a large fish pan or various pans at the same power.

- Pan position recognition is activated automatically after the appliance is switched on. When a pan is placed on the hob, the pan recognition function recognizes its position and automatically bridges the cooking zones depending on the size of the pan (only if the hob was already switched on).
- If the Bridge Induction zones are linked, they cannot be set to boost and, the menu functions cannot be used.
- Use a fish pan or other pan covering at least one of the Bridge Induction zones in the middle.

Operation

Connecting Bridge Induction zones

1. Place a large pan on both cooking zones so that both zones are well covered.
 - If the **brd** (auto-connecting) function is active, the zones are linked automatically (consult chapter 'Settings').
2. Touch the sliders of both left or both right cooking zones.



- The power level or temperatures are displayed simultaneously on both connected cooking zones.
3. Use the slider of the front cooking zone to set the desired cooking setting for the linked cooking zones.
 4. Touch both sliders again to unlink the cooking zones.

Pause

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

Switching on the pause

At least one cooking zone must be active.

Touch the pause key.

- You will hear a short beep.
- The settings on all active hobs are reduced to level 2.



- All timer functions are paused.
- The pause key flashes.
- All keys are inactive except the pause and on/off-key.

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

Celsius°Cooking™ programs are not paused since they are automatically operated.

Switching off the pause

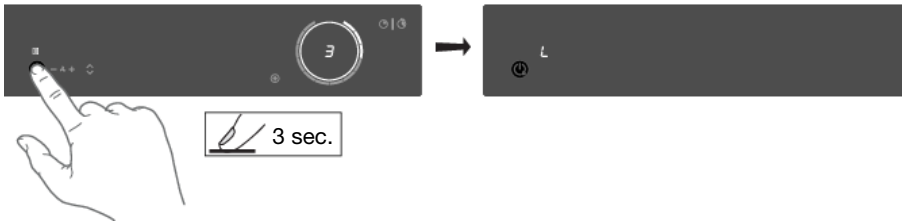
Touch the pause key again within 10 minutes.

- *The hob continues to operate with the same settings.*

Child lock

The cooking zones can be locked to prevent them from being switched on inadvertently.

1. Touch the on/off key to switch on the hob.
2. Touch the on/off key for approximately 3 seconds.



- *The indication 'L' appears on the display and the hob controls are locked.*
3. Proceed in the same way to unlock the controls.
 - *When touching and holding the on/off key, 'L' appears on the display and then disappears. The controls are unlocked.*

Time functions

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

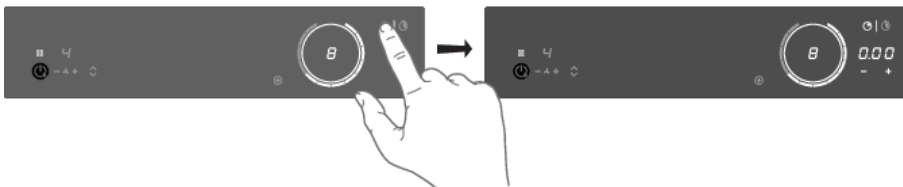


Count-down timer

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

Setting the count-down timer

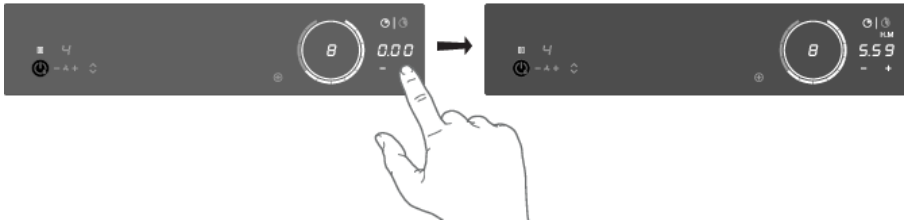
1. Touch the count-down timer key of the desired active cooking zone.



- *The count-down timer key and 000 will flash on the cooking zone display unit.*

Operation

- Set the desired cooking time with + (plus) and - (minus) touch keys.



- Touch the - (minus) key to increase the time in hours. Touch the + (plus) key to increase the time in minutes. Then, if desired, touch the - (minus) key to decrease the time in minutes.
 - If the time is not set within five seconds, the count-down timer is disabled.
- If desired, repeat the same steps to set the count-down timer for another active cooking zone.
 - When a Celsius°Cooking™ program is active, the timer will start counting down when the program reaches the desired temperature.

TIP!

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

Deactivating the count-down timer

Long touch the count-down timer key of the desired active cooking zone.

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



Cooking time display – stopwatch

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

Touch the stopwatch key.

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

Operating the extraction module

The extraction module is set to Synchro Control by default (see 'Automatic Extraction' in the 'Use' chapter). In Synchro Control, the extraction module keys/indicators are dimmed. The suction is adjusted according to the use of the cooking zones. Setting 5 (boost) is a temporary setting in Synchro Control too. The tower automatically rises when the extraction module becomes active (if the setting 'Automatic raising of the tower' is switched on).

NOTE!

Disable setting 'Automatic raising of the tower' if it is undesirable for the tower to rise automatically when the extraction is switched on. See chapter 'Settings'.

Setting the extraction level manually:

1. Touch the + (plus) key to start the extraction.
 - *Tower rises (if 'Automatic raising of the tower' is enabled).*



2. Use the + (plus) and - (minus) keys to set the desired extraction level.
 - *There are 4 extraction levels and a boost level (level 5) available.*
 - *Long touch the + (plus) touch key to directly select boost mode.*
 - *After 10 minutes, the boost level automatically switches back to setting 4.*

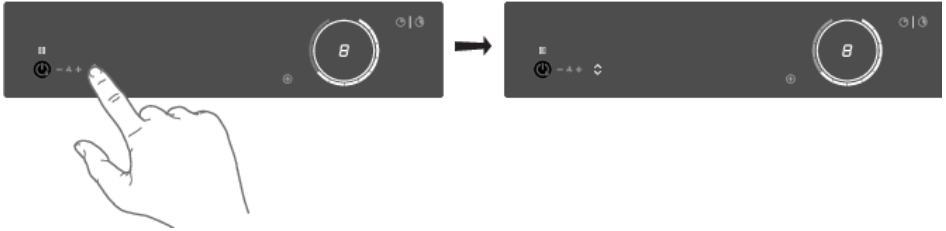
NOTE!

Simply touch the - (minus) or + (plus) touch key to override Synchro Control. When Synchro Control is overruled, simultaneously touch the - (minus) and + (plus) touch keys to set the extraction to automatic operation (Synchro Control).

Operation

Raising or lowering the tower manually:

Touch the tower up/down key.

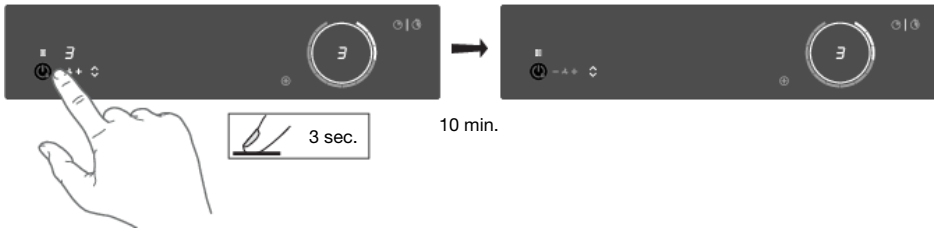


- The tower rises.
- Touching the up/down key again while the tower moves up/down reverses the direction of movement. If something stops the tower while it is moving up, the tower will move down again.

Air-Dry function

The Air-Dry function is automatically activated as soon as the extraction module is switched off. If the cooking area is already switched off, the Air-Dry function is automatically activated as soon as the extraction module is also switched off (by setting the extraction level to '0').

Touch the - (minus) key for 3 seconds to activate the Air-Dry function during cooking.



- The extraction indicator pulses (dimmed).
- Switch off the Air-Dry function at any time by touching the - (minus) key for 2 seconds.
- After 10 minutes, the Air-Dry function switches off automatically.



ConnectLife-app and Wi-Fi connection

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

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

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

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

Preparation

- Make sure you know the name/SSID of your router's Wi-Fi network and its password¹⁾.
- Make sure you have the label with the QR code of the appliance unique ID ('AUID') accessible – you need to scan it with your mobile device when the App prompts to do so.
- Your smart device's Bluetooth is turned on.



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

Wi-Fi Connection setup

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

1. Launch the **ConnectLife**-app.
2. In the ConnectLife application, go to the "Add device" menu and select the appropriate type of device. Then scan the QR code (it can be found on the rating plate of the appliance; you can also enter the AUID/SN code manually).

Follow the instructions in the ConnectLife-app.

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

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

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

ConnectLife and Wi-Fi

Activate Wi-Fi

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

Wi-Fi menu

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

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

Connection setup

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

Pairing additional user

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

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

Unpair all users

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

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

Switching off Wi-Fi

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

Firmware Update

The cooking hob is equipped with a Wi-Fi module that you could use to receive updates of the appliance firmware (for example, improved function updates or safety-relevant updates). This requires that the cooking hob is connected to the cloud and paired with a registered user account on the **ConnectLife**-app. If this is not yet established, consult chapter '*ConnectLife and Wi-Fi*'.

When new firmware is available, a notification is sent to the **ConnectLife**-app. Please follow the instructions.

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

After the **FoA** setting on the cooking hob is set to ON, start the update process on your **ConnectLife**-app. The cooking hob will switch OFF. As an indication, the Wi-Fi symbol flashes during the process. Depending on the configuration, the update process can take up to 60 minutes.

NOTE!

During the update process, you cannot use the hob. The hob will restart several times and will not respond for periods. Make sure that the power supply and the Wi-Fi connection are not interrupted during the update.

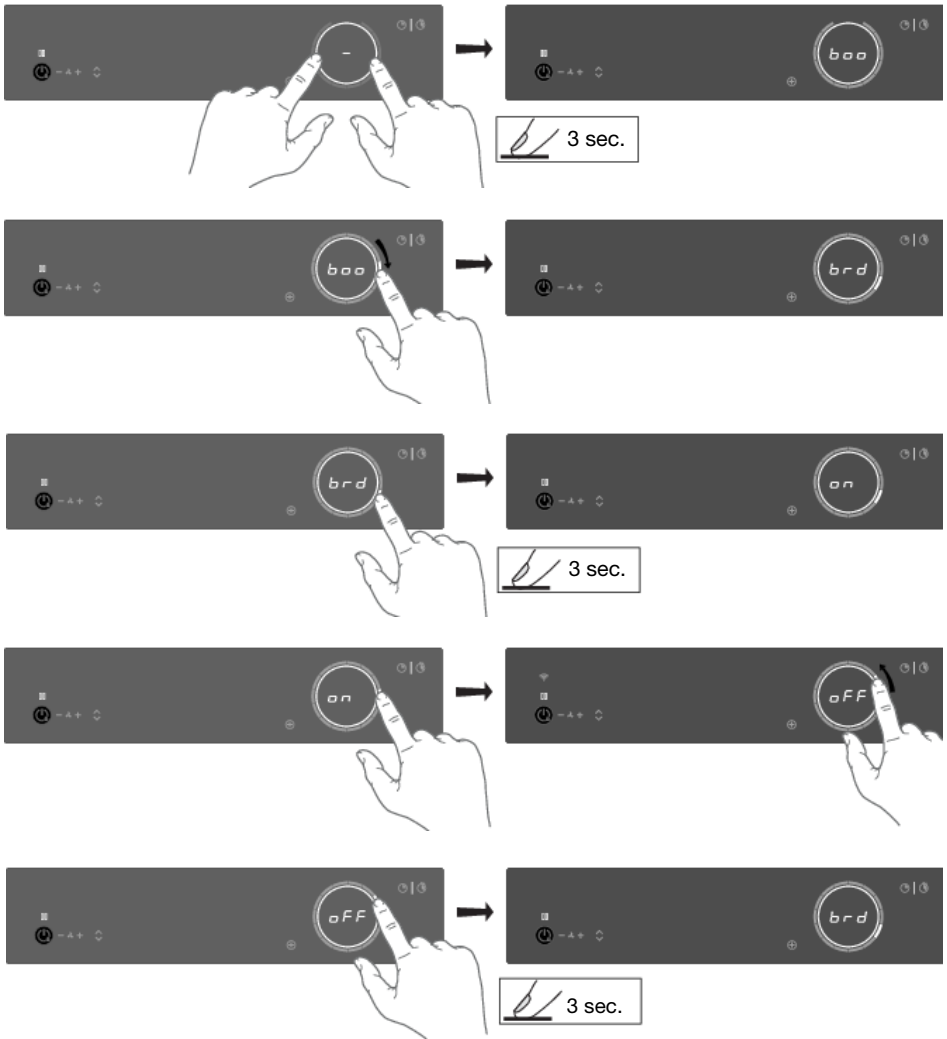
If the update fails, the hob will remain on the previous firmware version and operate as usual. Try again after a short period of time. If the update continues to fail, please get in touch with the service department for further assistance.

If the hob is not responding after updating, it may not have completed the update. Wait for the update process to complete. If the hob still does not respond after a while, please contact the service department for further assistance.

Settings

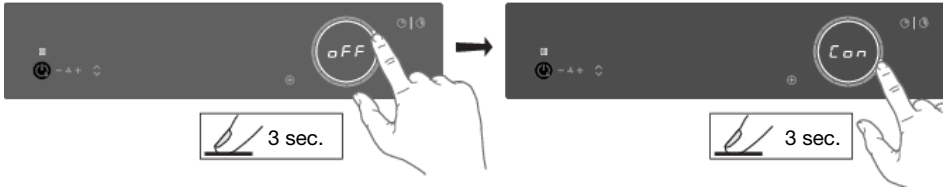
You can tailor the behaviour of this induction hob to suit your cooking style! There are various settings available for adjustment.

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

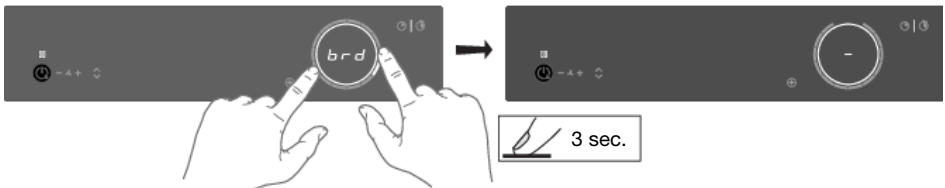


NOTE!

To prevent unintentional adjustment of the 'Con - connected power', Con setting must be confirmed when changed by touching the slider for 3 seconds. A change without confirmation will not be implemented!



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



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

boo - Auto boost Automatic Boost activation	While on, boost is automatically activated when power level 12 is activated. While off, the boost is activated by sliding past the power level 12 or touching power level 12 twice.
brd - Auto bridge Automatic coupling	While on, when a new pan is detected on two connected Bridge Induction cooking zones, the cooking zones are automatically connected into one big cooking zone. While off, connecting must be done manually by pressing on the sliders of two Bridge Induction cooking zones at the same time.
rEC - Recovery function Recovery function	While on, the recovery function is active and, settings can be moved from one cooking zone to the other when a pan switches position.
Ati - Auto timer Automatic stopwatch timer	While on, the stopwatch (count-up timer) starts counting in the background whenever a cooking zone is activated. While off, the stopwatch must be activated manually and starts counting from 0:00.
ACL - Auto child lock Auto child lock	While on, the hob is automatically locked at every switch off.
Snd - Sound volume Sound volume	Sound volume has 4 different options. L3 (high), L2 (medium), L1 (low), off (only error and alarm sounds).
SEn - Key sensitiveness Key responsiveness	Key responsiveness has 3 different speed options. L3 (quick), L2 (medium), L1 (slow).

Settings

Table continued from last page

hSt - Synchro Start (Synchro Start Level)	This setting allows the induction hob to automatically activate the suction of the extraction module every time the induction hob is turned on. Depending on the value you set, the suction will automatically start at that speed level when any cooking zone is activated.
hSc - Synchro Control Synchro Control response Level	This setting allows the induction hob to control the extraction module. The extraction module will automatically switch on when setting a cooking zone power. The cooking zone with the highest power setting determines the degree of extraction. Synchro Control can be overruled by using the + (plus) and - (minus) keys and it can be reactivated by touching the + (plus) and - (minus) keys simultaneously. The response sensitivity can be set: L3 (high), L2 (medium), L1 (low), off.
hSP - Synchro Stop Synchro Stop, switch off function extraction module	With this setting, when the appliance is switched off, the extraction module can also be switched off automatically and the Air-Dry function can be activated if necessary. If there are still hot pans on the hob, the Air-Dry function will start at a higher setting if essential until all cooking zones have cooled down. Then Air-Dry continues with the normal cycle of 10 minutes on extraction level 1.
Ato - Automatic raising of the tower Automatic raising of the tower	Disable this setting if it is undesirable for the tower to rise automatically when the extraction is switched on.
rCi - Recirculation filter Recirculation filter	Activate this setting if a recirculation filter is installed. There are 3 options available: off - (default) CAr - Recirculation filter PLA - Plasma
GrF - Clean grease filters indicator Clean grease filters indicator	Activate this setting if the filter cleaning indication is desired. There are 4 options available: off - Manually L1 - Cooking and frying small quantities L2 - Cooking and grilling medium quantities (standard) L3 - Frying, grilling, and wokong
btP - Bluetooth pairing Bluetooth device pairing	To pair a bluetooth device, set this setting to on. You now have 3 minutes to pair a new bluetooth device to this induction hob.
btC - Bluetooth clear Bluetooth clear paired devices	To unpair, all the Bluetooth devices set this setting to Clr. All your connected Bluetooth devices are now unpaired.
Fir - Display firmware version Firmware version	To display the current software versions of the hob. The UI software version and the Celsius°Cooking™ software version will be shown in alternating order.

Table continued from last page

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

Maintenance

Cleaning glass top

TIP!

Activate the child lock before cleaning the hob.

Daily cleaning

- Although food spills cannot burn into the glass, we nevertheless recommend you clean the hob immediately after use.
- For daily cleaning, a damp cloth with a mild cleaning agent is best.
- Dry off with kitchen paper or a dry tea towel.

Stubborn stains

- Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent, washing-up liquid, for example.
- Remove water circles and limescale with cleaning vinegar.
- Traces of metals (caused by sliding pans) can be difficult to remove. Special products are available for this.
- Use a glass scraper to remove food spills. Melted plastic and sugar are also best removed with a glass scraper.

NOTE!

- Never use abrasives. These leave scratches in which dirt and limescale can accumulate.
- Never use anything sharp such as steel wool or scourers.

Cleaning the extraction module

WARNING!

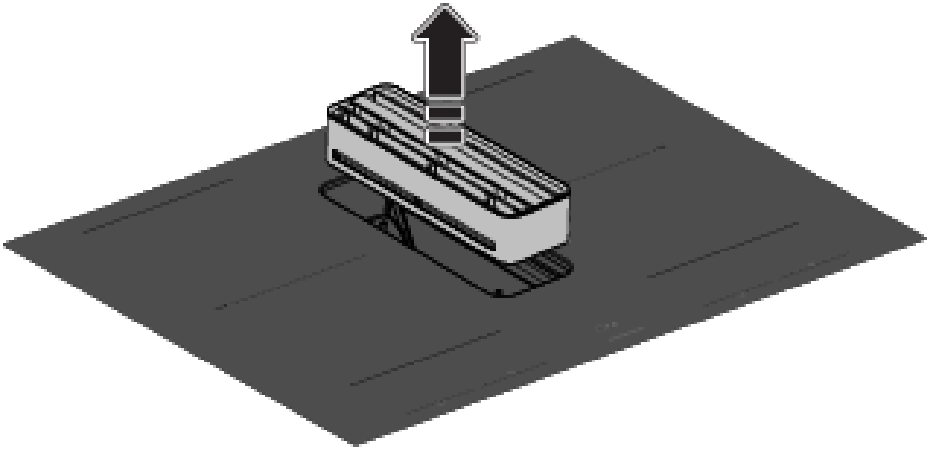
The extraction module must be cleaned regularly. Mind that the pins bearing the tower are cleaned after every use.

Do not use abrasive cleaning products. Do not use alcohol!

If the instructions regarding cleaning the appliance or replacing the filters are not followed, this can cause a fire. These instructions must be followed! The manufacturer is not liable for damage to the appliance or fire damage resulting from incompetent maintenance or from non-adherence to the safety instruction above.

Cleaning the tower

Remove the tower.



Rinse the tower daily under the tap with warm water. Clean the tower weekly with water and a little washing-up liquid. The tower can also be cleaned in the dishwasher.

The glass trim is not resistant to falls or bumps.

WARNING!

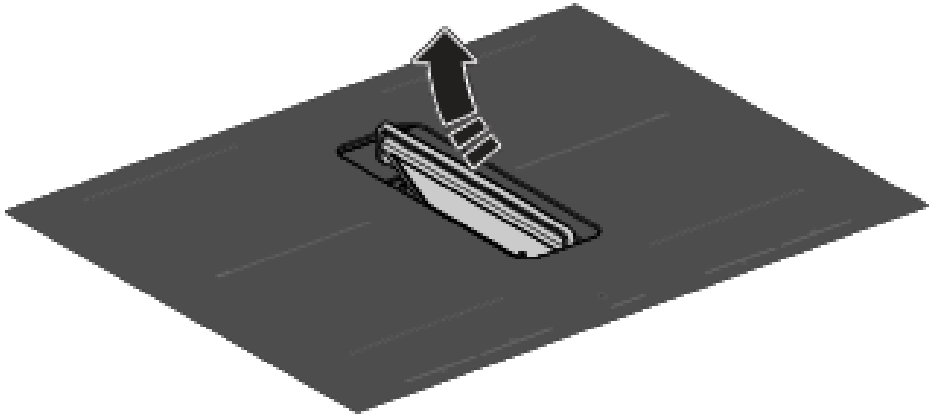
Replace the tower if the tower's glass trim is damaged. Sharp edges on the strip can cause injuries.

TIP!

The underside of the tower is marked with an arrow. The tower will be best aligned with the glass when the arrow is pointed backwards.

Cleaning grease filters

Remove the grease filters from the extraction module. The metal filters can be pushed out of their plastic frame if necessary.



When indicated by the filter indicator, the metal filters must be cleaned by hand or in the dishwasher at low temperatures with a short program. Never put the plastic frames in the dishwasher separately, without metal grease filters. See chapter 'Settings' for filter cleaning settings.

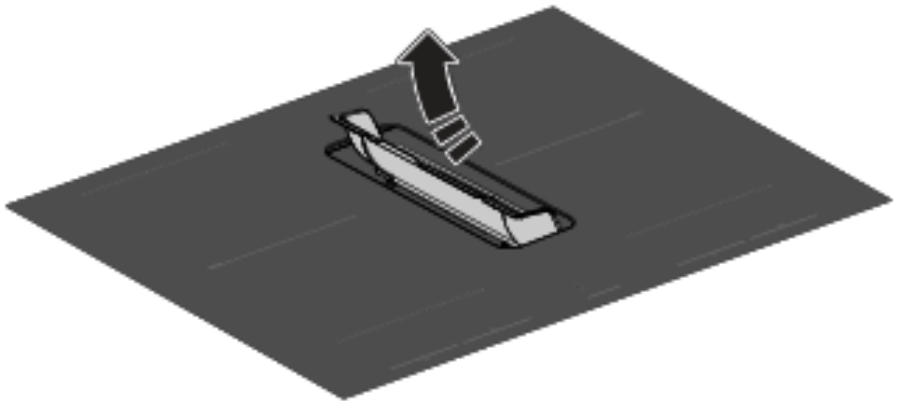
NOTE!

It is important that the grease filters are thoroughly dried before they are fitted again.

Cleaning the condensate reservoirs

It is recommended to check and empty the condensate reservoirs every two weeks.

1. Remove the condensate reservoirs from the exhaust inlet with the handles.
 - *Attention: remove the filters first before removing the condensate reservoirs.*



2. Empty the condensate reservoirs and clean them with warm water and a little washing-up liquid or in the dishwasher.
3. Clean the interior of the extraction module with a damp cloth.

Filter indication

Saturation of grease filter and recirculation filter

If only the filter indicator is flashing, the grease filters need to be cleaned. If both the filter indicator and the letter 'r' flash in the display, replace the recirculation filter.

Grease filter

After 10, 20, or 40 hours of operation, the grease filter indicator lights up (depending on the intensity of use).

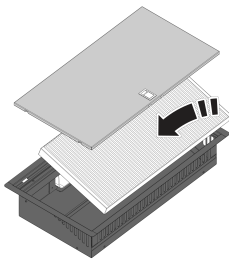
- The grease filters should then be cleaned.
- Reset the filter indicator by touching the filter indicator key for 2 seconds.

Recirculation filter (if in recirculation mode)

After 300 operating hours (recirculation filter), the filter indicator and the letter 'r' flash on the display.

- Replace the recirculation filter.
- Reset the filter indicator by touching the filter indicator key for 2 seconds.

Replacing recirculation filter (when using the recirculation box)



The recirculation box with a filter is located under the bottom of the cabinet and is accessible from the kitchen cabinet.

1. Open or remove the bottom drawer of the kitchen cabinet.
2. Remove the cover of the recirculation box.
3. Remove the filter.
4. Fit a new filter with the arrow (see on the side of the filter) pointing upwards.
5. Fit the cover of the recirculation box, and close the drawer or put it back in place.
6. Reset the filter indicator by touching the filter indicator key for 2 seconds.

TIP!

Consult the website for additional maintenance and cleaning instructions!

Troubleshooting

General

NOTE!

If you notice a crack in the glass top (however small), switch off the hob immediately and disconnect the power supply (remove the plug from the socket).

Then contact the Service Department.

Troubleshooting table

If your hob does not work properly, it does not always mean that it is defective. Make sure to check the points mentioned below in the table, or visit our website for more information.

Induction zones

Symptom	Possible cause	Solution
Characters appear in the displays when the appliance is connected for the first time.	This is the standard set-up routine.	Normal operation.
The fan runs on for several minutes after the hob has been switched off.	The hob is cooling down.	Normal operation.
A slight smell is noticeable the first few times the hob is used.	The new appliance is heating up.	This is normal and disappears after the hob has been used a few times. Ventilate the kitchen.
You can hear a ticking sound in your hob.	This is caused by the capacity limiter on the front and back zones. A soft ticking sound can also occur at lower settings.	Normal operation.
Circle of pan bottom remains visible after cleaning.	Contaminated pan bottom used on the cooking zone.	Clean the induction hob with a ceramic hob cleaner and remove the dirt / grease from the pan bottom.
The pans make noise while cooking.	This is caused by the energy flowing from the hob to the saucepan.	This is normal for certain pans, particularly at high settings. This is not harmful to the pans or the hob.
You have switched a cooking zone on, but the display keeps flashing.	The pan you are using is not suitable for induction cooking or has a diameter of less than 12 cm.	Use a suitable pan (see chapter 'Use').
A cooking zone suddenly stops working and you hear a signal.	The preset time has ended.	Switch off the signal by pressing the - or + key on the timer.
The hob is not working and nothing appears in the display.	There is no power supply due to a defective cable or a faulty connection.	Check the fuses or the electric switch (if there is no plug).

Table continued from last page

Symptom	Possible cause	Solution
Zone stops unintended and residual heat indicator is shown.	Zone is overheated.	After the hob has cooled down, cooking can be continued.
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The appliance is incorrectly connected.	Check the electrical connections.
Celsius°Cooking™ key is blinking, together with set cooking method key and display.	Celsius°Cooking™ cookware is assigned to wrong cooking zone.	Remove cookware and assign again.
Unstable connection between cookware and hob.	Low battery of cookware or unstable bluetooth connection	Switch off the cooktop for 10 seconds and/or change the battery.
Set Celsius°Cooking™ cooking method key is blinking together with set temperature display while using the probe.	Celsius°Cooking™ Probe is removed or not in touch with the content. Or the temperature has fallen rapidly, e.g. due to adding cold water.	Place Probe back or reposition - press cooking method key if probe isn't auto detect.
The ceramic glass plate broke.		Pull the plug out of the socket. Contact your installer.
		Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.

Extraction module

Symptom	Possible cause	Solution
The movement of the tower is labored and / or makes more noise.	The pins bearing the tower are dirty.	Clean the pins bearing the tower.
When switching off the hob, the hob will continue to extract at levels 1, 2, or 3, and the extraction indicator pulses.	The Air-Dry function is active. This after-run function ensures that the extraction channels and grease filters are blown dry.	The Air-Dry function is not a setting. However, by turning off the Synchro Stop setting, Air-Dry will only be activated at extraction level 1.

Error codes

Error code	Symptom	Possible cause	Solution
Er03	Er03 appears on display.	The control panel is dirty or has water on it.	Clean the control panel.
E2	E2 appears on display.	Empty pan was heated on the cooking zone.	Wait for cooking zone to cool down or fill the pan with foodstuff.

Troubleshooting

Table continued from last page

Error code	Symptom	Possible cause	Solution
U400	U 400 appears on display with continuous sound tone.	Voltage of the mains is too high.	Connect the appliance in accordance to rating plate and instructions.
E7	E7 appears on display after setting up the Wi-Fi connection.	Failed to connect to Wi-Fi network.	Try to connect the device to your network again. Make sure that new devices can connect to the network (e.g. MAC address filtering is disabled).
E8	E8 appears on display.	Ventilator is blocked (eg possible by item in the drawer).	Unblock the ventilator; disconnect appliance from main voltage for 10 sec.
E65	Celsius°Cooking™ key is blinking, together with E65.	Non-Celsius°Cooking™ cookware is not supported.	Use Celsius°Cooking™ cookware.
E66	E66 is blinking together with the Celsius°Cooking™ key.	Celsius°Cooking™ cookware was not found (empty battery, out of range, etc.).	Replace battery.
E67	E67 is blinking together with the Celsius°Cooking™ key.	Celsius°Cooking™ cookware missing.	If handle cap is mounted correctly; Replace battery .
Extraction module			
E80	E80 appears on display.	The window, with mounted window sensor is not opened.	Open the window to be able to use the extraction module or stop the message by touching the flashing - (minus) or + (plus) key(s).

NOTE!

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

Troubleshooting Wi-Fi

Symptom	Possible cause	Solution
Wi-Fi icon not shown.	Wi-Fi turned off.	The hob must be switched off, then touch the on/off key and hold it for 5 seconds.
Wi-Fi setup failed.	Home network issues.	Check that your home network signal is strong and internet connection is working.

Table continued from last page

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

Technical data

Information according to regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2 / EN 30-2-1

Model identification	HIDD28471SV / HIDD28472SV HIDD28471SVI / HIDD28472SVI
Trademark	ATAG
Type of hob	Induction hob with integrated extractor
Number of electric cooking zones and/or areas	4
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area	22.0 x 18.0 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric cooking}}$) in Wh/kg	188.8
Energy consumption of the hob, calculated per kg ($EC_{\text{electric hob}}$) in Wh/kg	188.8
Annual Energy Consumption (AEC_{hood}) [kWh/a]	28.3
Energy efficiency class	A
Fluid Dynamic Efficiency (FDE_{hood}) [%]	28.6
Fluid Dynamic Efficiency class	A
Grease Filtering Efficiency (GFE_{hood}) [%]	95.7
Grease Filtering Efficiency class	A
Air flow at minimum and maximum speed in normal use [m^3/h]	213.8 - 449.4
Air flow at intensive or boost setting [m^3/h]	617.2
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at minimum and maximum speed in normal use [dB(A)]	44 - 60
Airborne acoustical A-weighted sound power emissions at intensive or boost setting [dB(A)]	68
Power consumption off mode (P_o)	-
Measured power consumption in standby mode (P_s) [W]	0.48 - 0.70 (WiFi)

EU Product Fiche

Model identification	HIDD28471SV / HIDD28472SV HIDD28471SVI / HIDD28472SVI
Time increase factor (f)	1
Energy Efficiency Index (EE _{hood})	48.8
Measured air flow rate at best efficiency point (Q _{BEP}) [m ³ /h]	346.8
Measured air pressure at best efficiency point (P _{BEP})	230
Measured electric power input at best efficiency point (W _{BEP})	77.6

Compliance information

Radio equipment type	HSCIM - 1 module
Operating frequency range	2402.0 - 2480.0 MHz
Maximum output power	7.63 dBm EIRP average (calculated)
Emission type	G1D

Radio equipment type	Wi-Fi module
Operating frequency range	2412 - 2472 MHz
Maximum output power	16.8 dBm EIRP average (calculated)
Maximum antenna gain	0 dBi

Radio equipment type	BLE module
Operating frequency range	2402 - 2480 MHz
Maximum output power	7.63 dBm EIRP average (calculated)
Maximum antenna gain	0 dBi

ATAG, with this, declares that the induction hob with integrated extractor including radio equipment complies with Directive 2014/53/EU.

The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address:
www.celsiuscooking.com/DoC.

CMIIT ID: 24J99T960001

Environmental aspects

Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during the manufacture of this appliance. This appliance must be disposed of responsibly at the end of its service life. Ask your local authorities for more information about how to do this.

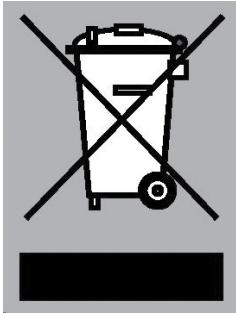
The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);

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

WARNING!

Never allow children to play with packaging material due to the danger of injury or suffocation. Store the packaging material safely or dispose of it in an environmentally-friendly way.



The product has been marked with a crossed-out dustbin symbol to remind you of the obligation to dispose of electrical household appliances separately. This means that the appliance may not be included with normal domestic refuse at the end of its service life. The appliance must be taken to a special municipal centre for separated waste collection or to a dealer providing this service.

A separate collection of household appliances helps to prevent any potential negative impact on the environment and on human health caused by improper disposal. It ensures that the materials of which the appliance is composed can be recovered to obtain significant savings in energy and raw materials.

NOTE!

Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.



Declaration of conformity

We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.

Safety

Faulty parts may only be replaced by original parts. The manufacturer can only guarantee that original parts meet safety requirements.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Disconnect the appliance from the mains supply before starting any repair work.

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

This appliance should only be connected by a registered installer.

Check the appliance for transport damage. Do not connect a damaged appliance.

The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).

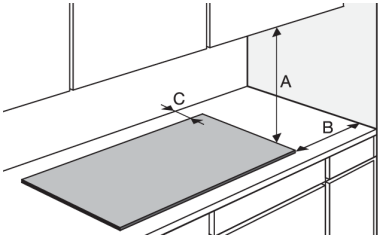
Extraction hoods and other appliances that extract cooking vapours can affect the safe operation of appliances that burn gas or other fuel (including those in other rooms) by backflowing combustion gases. These gases can potentially lead to carbon monoxide poisoning. After installing an extraction hood or other vapour extractor, the operation of appliances with flue gas extraction must be tested by a competent person to ensure that the combustion gases do not flow back.

Local regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.

Installation

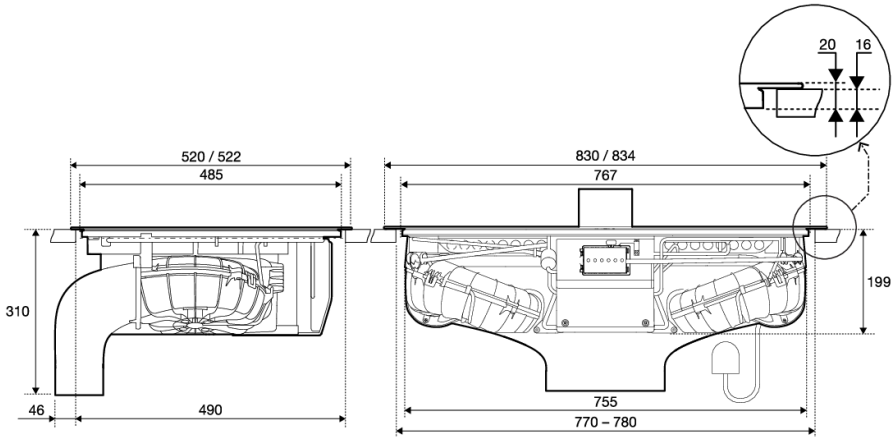
Preparations for installation

Free space around the appliance



A	min. 550 mm
B	min. 40 mm
C	min. 35 mm

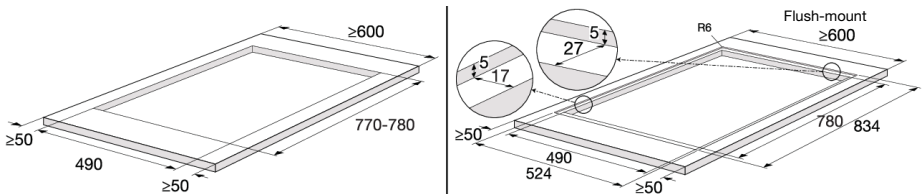
Appliance dimensions



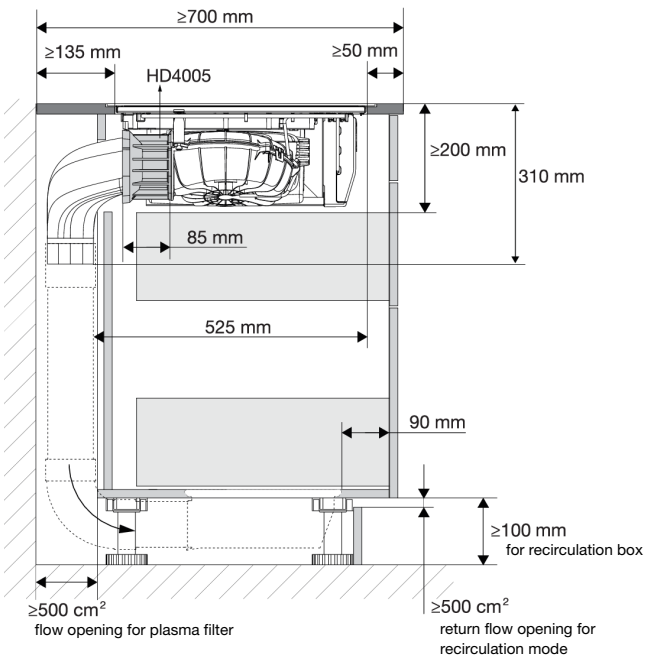
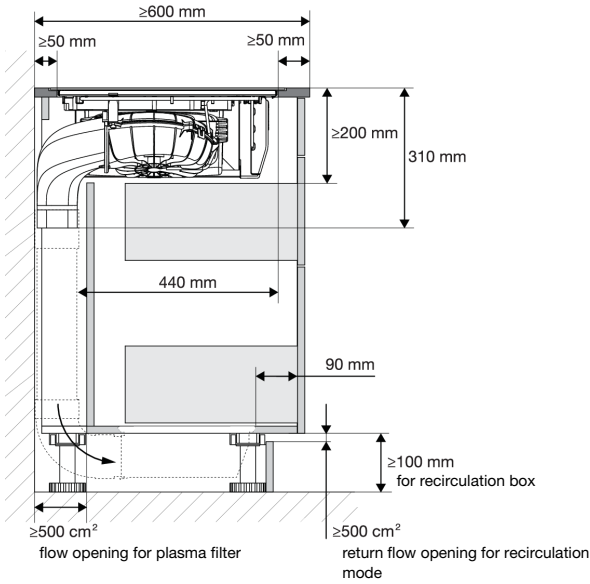
Cut-out in the worktop

NOTE!

Appliances without decorative frames are suitable for flush mounting.



Kitchen cabinet dimensions



Installation

NOTE!

- Minimum cabinet width: 800 mm.
- Installed ducts must be accessible for service.
- With recirculation, the humidity can rise. Therefore, a return opening of at least 500 cm² must be provided and the cut surfaces must be made moisture resistant.
- With recirculation, please note that condensation may occur if the kitchen unit is installed against an uninsulated wall or floor. If necessary, choose an alternative recirculation set that is mounted in the plinth.
- The power cord connection is located at the front of the appliance. At least 900 mm length of the power cord is required to lead it to the socket designated location behind the appliance.
- Check the appliance for transport damage. Do not connect a damaged appliance.
- The walls and the worktop surrounding the appliance must be heat resistant up to at least 105 °C.
- The worktop into which the hob is fitted should be flat.

NOTE!

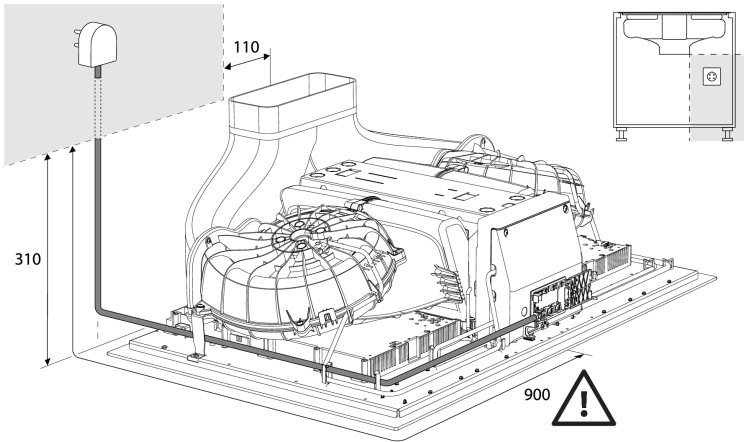
For regular hob operation and performance, please provide sufficient air circulation for the electronics of the induction hob.

The back panel may need to be removed for installation.

Electrical connection

- This appliance must be earthed.
- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (voltage and frequency) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The voltage, frequency, power and the country for which the appliance has been designed are shown on the appliance rating plate.
- For class I appliances, check that your home's electrical system provides proper earthing.
- The wall plug socket and plug should always be accessible.
- If a stationary appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, the means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. This is also applicable for appliances with a supply cord and plug when the plug is not accessible after installing the appliance. Using an omnipolar switch with a contact separation of at least 3 mm fitted in the fixed wiring will fulfil this requirement.
- The supply cord must hang freely and should not be fed through a drawer.
- Use an approved cable with the correct cable diameters appropriate for the connection. The cable casing should be able to withstand at least 70 °C and therefore preferably be of type H05V2V2 or H07V2V2.
- Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated on the rating plate conforms to the voltage in your power mains.
- The connection should be adjusted to the current and fuses.

- The appliance should not be connected to the mains via a multi-plug adapter or extension cable, as the safe use of the equipment cannot be guaranteed.
- After installation, the parts carrying electrical current and insulated parts shall be protected against contact.



WARNING!

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

NOTE!

The power cord connection is located at the front of the appliance. At least 900 mm length of the power cord is required to lead it to the socket designated location behind the appliance.

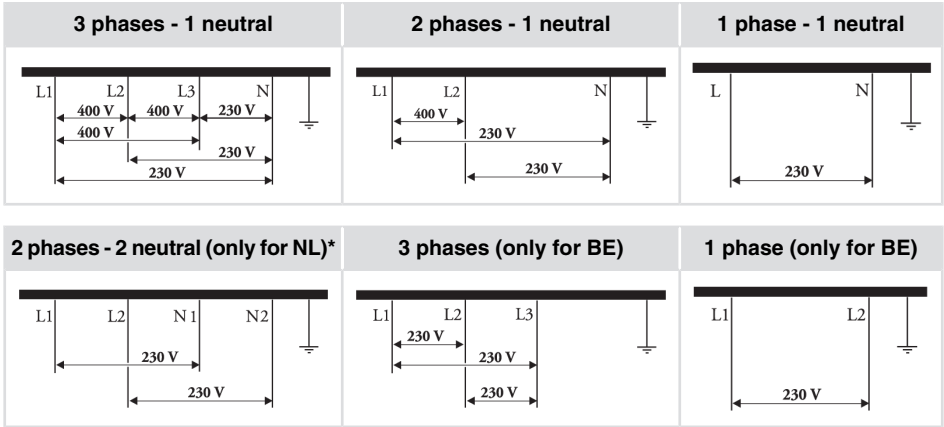
Determining the existing electrical connection

NOTE!

Check the voltage. Before connecting the appliance, make sure the voltage specified on the rating plate conforms to the voltage of your power mains. The voltage of your power mains (220–240 V between L and N) should be checked by an expert using an appropriate measuring device.

Check the voltages present as indicated in the diagrams below.

Installation



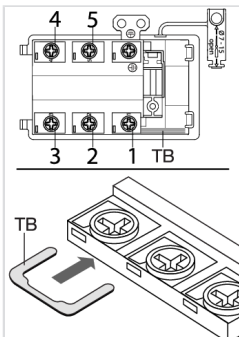
NOTE!

*The 2 phases (L1 and L2) should be secured by only one and the same earth leakage breaker. Running L1/N1 through a different earth leakage breaker than L2/N2 is not allowed.

Connection diagram

NOTE!

Consult the wiring diagrams on the front of the appliance.



1. Open the cover of the connection terminal box.
2. Run the power cord through a cord strain relief (clamp) which protects the cable from being pulled out.
3. Connect the wires according to your type of appliance.
4. Make the necessary connections between the terminals using the supplied terminal bridges. The terminal bridges are located in the connection box.

Current limiter

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

⚠ WARNING!

A registered and qualified installer must set the current limiter to match your connection and circuit breakers. Please read the safety regulations and the installation instructions carefully.

NOTE!

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

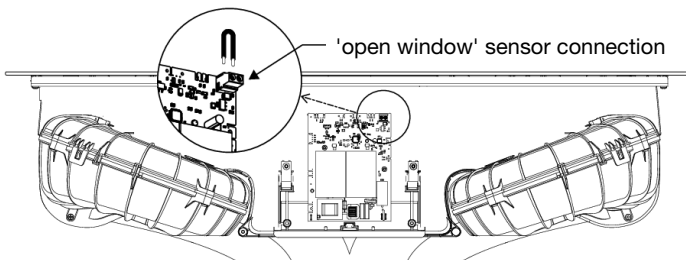
See the connection diagrams for the voltage between the phase and neutral conductors and voltage between the phase conductors.

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

Connection type	Current limiter settings	Power cord Type	Number and cross section of Power cord wires
3 phases - 1 neutral	2x16 A / 2x13 A / 2x10 A / 2x06 A *	H05V2V2-F	5 x 1.5 mm ²
2 phases - 1 neutral	2x16 A / 2x13 A / 2x10 A / 2x06 A *	H05V2V2-F	4 x 1.5 mm ²
2 phases - 2 neutral (only for NL)	2 x 16 A	H05V2V2-F	5 x 1.5 mm ²
3 phases (only for BE)	2 x 16 A	H05V2V2-F	4 x 1.5 mm ²
1 phase - 1 neutral	1x32 A / 1x25 A	H05V2V2-F	3 x 4.0 mm ²
1 phase - 1 neutral	1x20 A	H05V2V2-F	3 x 2.5 mm ²
1 phase - 1 neutral	1x13 A / 1x10 A / 1x0,6 A	H05V2V2-F	3 x 1.5 mm ²

Connecting an 'open window' sensor

The use of sensor type 'FDS 100' is recommended if a window sensor must be installed. The sensor must be of the potential-free NO (normally open) contact type. It must be connected to the designated port on the motor control unit (MCU) in the enclosure at the front of the appliance. A cord of type H05VV-F 2x0,5 mm² (or similar) is recommended for connecting a window sensor. Without a window sensor, a jumper closes the electrical circuit.



1. Unscrew and remove the cover of the MCU enclosure.
2. Remove the jumper of the sensor connection.

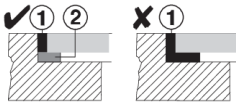
Installation

3. Connect the wires of the cord to the sensor connection.
4. Use the available strain relief clamp to secure the cord.
5. Connect the wires of the cord to the window sensor in such a way the contact is open when the window is closed (consult the instructions included with the window sensor).

Flush-mount

The appliance may only be installed into a temperature- and water-resistant countertop, such as a countertop made of (natural) stone (marble, granite), or solid wood (the edges along the cut-out have to be sealed). When installing into a countertop made of ceramics, wood, or glass, a wooden sub-frame should be used. The frame is not supplied with the appliance. The appliance may only be installed into a countertop made of other materials after you have consulted the countertop manufacturer and obtained his express approval. Internal dimension of the basic unit should be at least equal to the internal cutout for the appliance. This will allow simple removal of the appliance from the countertop. Attach sealing tape along the perimeter of the bottom of the glass panel.

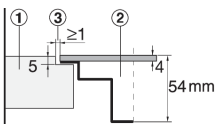
Install the appliance (see 'Installation') and connect the appliance to the mains power supply (see instructions for connecting the appliance). Test the operation of the appliance before applying the seal. Seal the groove between the appliance and the kitchen worktop with a silicone sealant. The silicone sealant used to seal the appliance must be temperature-resistant (to at least 160 °C). Smooth out the silicone sealant using suitable tools. Observe the instructions for use of the selected silicone sealant. Do not switch on the appliance until the silicone sealant has dried completely.



1. Silicone sealant, 2. Sealing tape

NOTE!

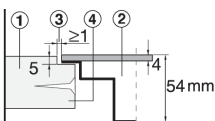
Pay particular attention to built-in dimensions with (natural) stone countertops. When choosing the silicone sealant, observe the countertop material and consult the countertop manufacturer. Use of inappropriate silicone sealants can result in permanent discolouration of some parts.



Stone countertop

1. Countertop
2. Appliance
3. Slot

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



Ceramic, wooden, or glass countertop

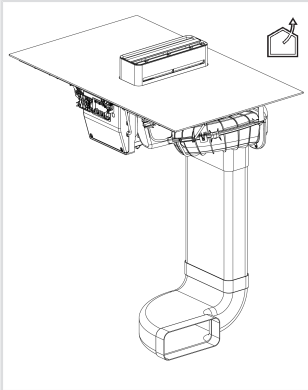
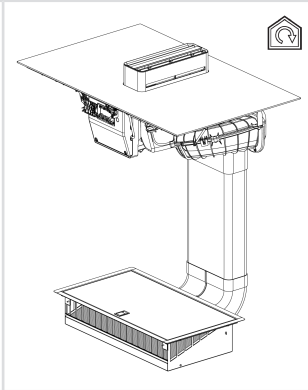
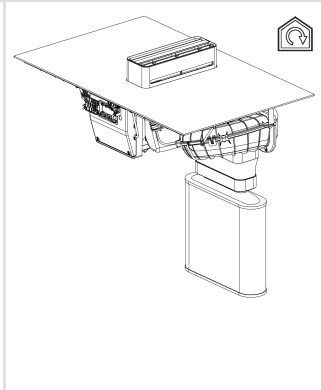
1. Countertop
2. Appliance
3. Slot
4. Wooden frame, thickness 16 mm

WARNING!

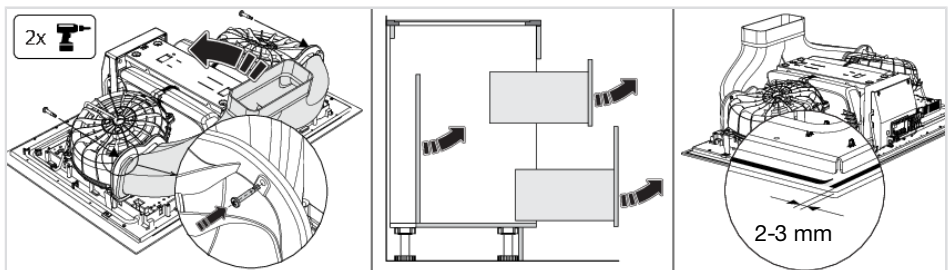
The service department shall only be responsible for repairing and servicing the cooking hob. Consult your specialized kitchen equipment dealer regarding re-installing the flush-mount cooking hob.

Built-in

This unit can be connected to various discharge systems:

		
<p>To an exhaust duct (outlet)</p> <p>After filtration through grease filters, the extracted air is discharged to the outside through a series of ducts (to be purchased separately).</p> <p>Required parts:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Connection piece (HD2001) • Exhaust air duct (HD1001) • Vertical / horizontal elbow 	<p>To a recirculation filter</p> <p>After filtration through grease filters and the odour control/fine particle filter, the extracted air is discharged back into the room.</p> <p>Required parts:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recirculation set including ducts (HR0016) • Replace combi-filter odour/fine dust (HF3010) 	<p>To a plasma filter</p> <p>After filtration through grease filters and the plasmafilter, the extracted air is discharged back into the room.</p> <p>Required part:</p> <ul style="list-style-type: none"> • PlasmaMade filter (HF4003)

Preparation

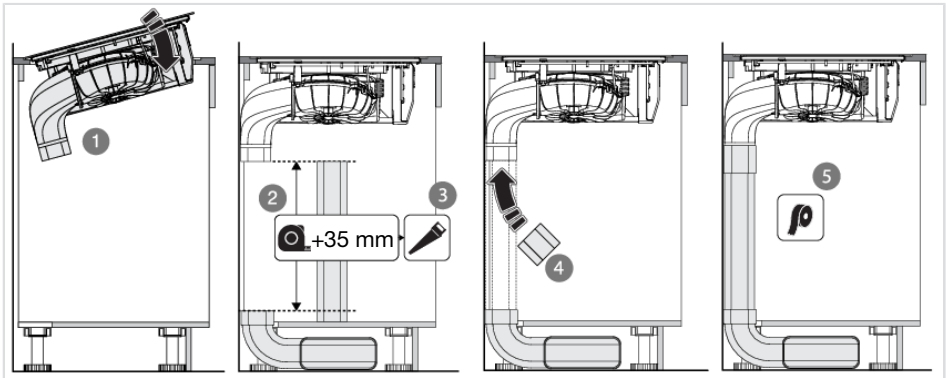


Installation

1. Hook the Y-duct into the lower edge of both motor housings and tilt the Y-duct up.
2. Attach the Y-duct to the motor housings with the two screws.
3. Remove the drawers and the back panel from the kitchen cabinet.
4. Before installing the appliance into a kitchen worktop, attach the foam gasket supplied with the appliance to the bottom side of the glass ceramic hob.
5. Remove the protective film from the gasket.
6. Attach the gasket to the bottom side of the glass (2–3 mm away from the edge). The gasket has to be applied along the entire edge of the glass. The gasket may not overlap in the corners.
When fitting the gasket, make sure it is not damaged by or in contact with any sharp objects.



Connecting to an exhaust duct (outlet)

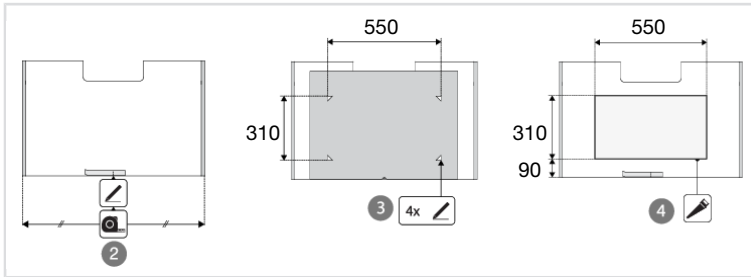


1. Place the appliance in the cut-out in the worktop.
2. Measure the distance as indicated in the figure and add 35 mm.
3. Saw the flat duct to size.
4. Install the coupling, flat duct, and Naber elbow set.
5. Make the duct airtight with sealing tape.

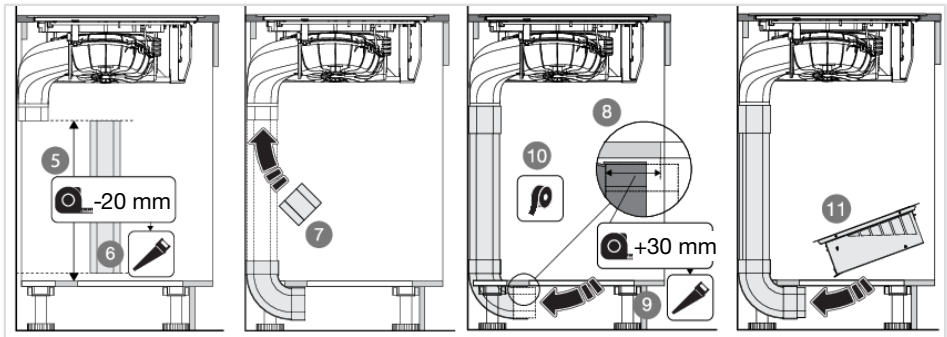
Go to step 16.



Connecting to a recirculation filter

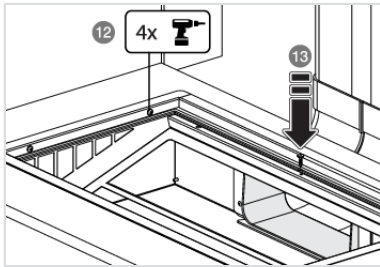


1. Place the appliance in the cut-out in the worktop.
2. Mark the centre of the cabinet bottom with a strip of masking tape.
3. Mark the corners of the cut-out using the template provided.
4. Saw the cut-out in the cabinet bottom and finish the cut surfaces moisture resistant.



5. Measure the distance as indicated in the figure and subtract 20 mm.
6. Saw the flat duct to size.
7. Install the coupling, the vertical elbow and the flat duct.
8. Measure the distance between the vertical elbow and the cut-out and add 30 mm.
9. Saw the coupling to size. If necessary, use the sawn-off part of the flat channel for this.
10. Make the duct airtight with sealing tape.
11. Place the box.

Installation



12. Remove the cover of the box and screw the box in place from the inside.

13. Fix the position of the coupling with a screw from the top. Do not forget to pre-drill a hole for the screw.

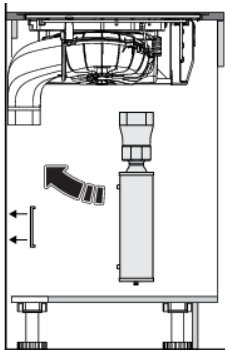
14. Fit the filter and the cover of the box.

15. Fit the recirculation filter and the cover.

Go to step 16.



Connecting to a plasma filter



Refer to the installation instructions supplied with the plasma filter.

Finish installation

16. Connect the appliance to the power supply with a plug. The socket must be earthed. The nominal voltage and frequency required for the appliance are shown on the appliance's type plate/label with basic information.

17. Fit the back of the cabinet and the drawers.

18. Place the condensation reservoirs, filters, and the tower in the extraction module.

19. Test if the appliance operates correctly.

20. For flush mounting, seal the hob.

Removing the built-in appliance

Disconnect the appliance from the power mains and disconnect it from the discharge duct. Use a suitable tool to remove the silicone seal from around the edge. Remove the appliance by pushing it upwards from the bottom.

NOTE!

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

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

Stick the appliance identification card here.

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be



926096-a15



We reserve the right to make changes.