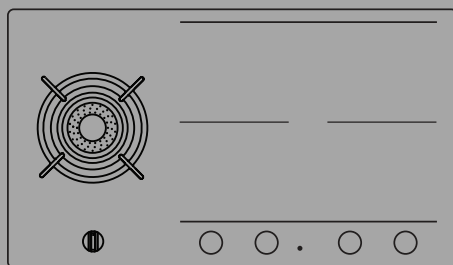


ATAG



GEBRUIKSAANWIJZING

Gas-inductiekookplaat

NL

IG29571SVA

IG29572SVA

IG29572SVB

Inhoudsopgave

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

Gebruikte pictogrammen


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

 INFORMATIE!

Informatie, advies, tip of aanbeveling

 WAARSCHUWING!


Waarschuwing – algemeen gevaar

 GASAANSLUITING!

Waarschuwing – gasaansluiting

 ELEKTRISCHE SCHOK!

Waarschuwing – elektrische schok

 HEET OPPERVLAK!

Waarschuwing – gevaar heet oppervlak

 BRANDGEVAAR!

Waarschuwing – brandgevaar

Het is belangrijk dat u de instructies zorgvuldig leest.

WAARSCHUWING!

LEES DEZE VOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG EN BEWAAR ZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

Algemeen

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

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

WAARSCHUWING!

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

LET OP!

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

BRANDGEVAAR!

WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.

BRANDGEVAAR!

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

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

WAARSCHUWING!

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

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

Veiligheid

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

WAARSCHUWING!

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

Keramische glasplaat gebroken

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

Gasbranders

WAARSCHUWING!

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

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

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

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

Inductie kookzones of kookgebieden

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

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

Veilig gebruik

Temperatuurbeveiliging inductie zones

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

Kookduurbegrenzing

WAARSCHUWING!

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

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

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

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

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

LET OP!

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

Energiebeheer

Het inductiegedeelte van deze kookplaat is uitgerust met een slim energiebeheersysteem. Dit systeem zorgt ervoor dat een maximaal toelaatbaar vermogen om veiligheidsredenen niet kan worden overschreden.

- Het slimme energiebeheersysteem regelt de stroomverdeling over de zones automatisch. Dit betekent dat de kookplaat automatisch het vermogen van één zone kan verlagen zodra het vermogen van een andere zone wordt verhoogd. Het activiteitsniveau van het energiebeheersysteem is afhankelijk van het beschikbare vermogen per elektrische fase, de instelling van de stroombegrenzer en de aangesloten belasting.
- Het vermogen van de ene zone kan van invloed zijn op het vermogen van een andere zone, aangezien het maximaal beschikbare vermogen over de zones wordt verdeeld. Als de gecombineerde zones het maximaal beschikbare vermogen bereiken wanneer een nieuw vermogensniveau wordt ingesteld, worden de vermogensniveaus van een of meer zones automatisch verlaagd binnen de vermogenslimiet. Dit wordt aangegeven door het knipperen van het betreffende bedieningselement.
- Het slimme energiebeheersysteem grijpt eerder in wanneer de stroombegrenzer op een lager niveau is ingesteld.
- De instelling van de stroombegrenzer moet door een erkend en gekwalificeerd installateur worden ingesteld op basis van de aansluiting en stroomonderbrekers bij u thuis (zie '*Stroombegrenzer*' voor de details over stroom en de elektrische installatie).

Uw gas-inductiekookplaat

Geachte klant!

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

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

TIPS!

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

Veel kookplezier!

Deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is geschreven voor:

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

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

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

Uw gas-inductiekookplaat

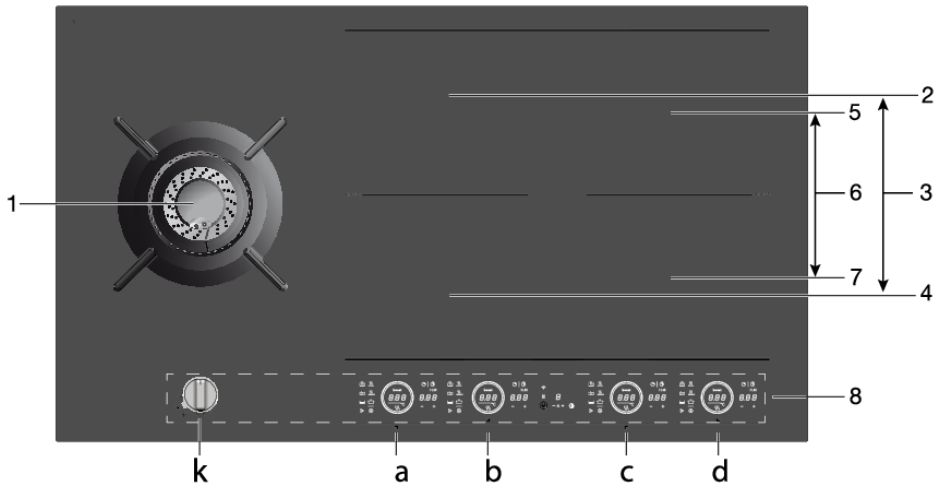
Vervolg tabel vorige pagina

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

Uw gas-inductiekookplaat

Beschrijving

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

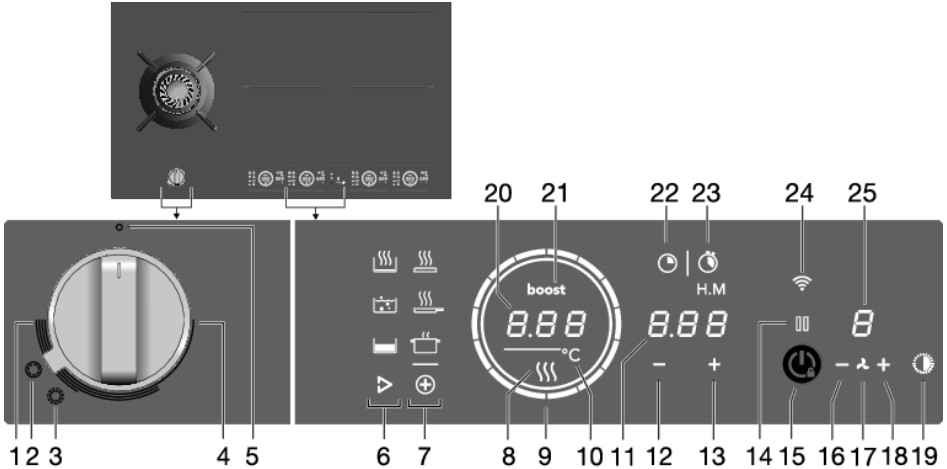


1. Fusion Volcano wokbrander (gas) te bedienen met 'k'
2. Bridge Induction Kookzone 18 x 22 cm / max. 2,3 kW / max. 3,7 kW (boost) te bedienen met 'b'
3. Gekoppelde Bridge Induction kookzones (2 en 4) te bedienen met 'a'
4. Bridge Induction Kookzone 18 x 22 cm / max. 2,3 kW / max. 3,7 kW (boost) te bedienen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

💡 INFORMATIE!

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

Bedieningspaneel



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


Uw gas-inductiekookplaat

Aanraaktoetsen-functie uitleg









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

Uw gas-inductiekookplaat

Vervolg tabel vorige pagina

Aanraaktoets/slider	Beschrijving (zie hoofdstuk 'Bediening')
 <p>Afzuigkap (gekoppeld)</p>	<p>Bediening gekoppelde afzuigkap</p> <p>Als u in het bezit bent van een compatibele afzuigkap met RF-connectiviteit, kan deze worden verbonden met het inductiegedeelte van uw kookplaat. Raadpleeg hoofdstuk 'Instellingen' om uw afzuigkap te koppelen en de werking ervan aan te passen. Parameter hth wordt gebruikt voor het koppelen, terwijl hSt en hSc de werking van uw afzuigkap beïnvloeden, zodat u deze geheel kunt afstemmen op uw eigen kookstijl.</p>

Programma-functie uitleg

Programma	Beschrijving (zie hoofdstuk 'Bediening')
 <p>Celsius°Cooking™ Alleen zichtbaar als een Celsius°Cooking™ pan of sonde is gedetecteerd.</p>	<p>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.</p> <p>Koken met water Met dit programma kookt het water snel. Voeg altijd water toe voordat u begint.</p> <p>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.</p>
 <p>PLUS (automatische kookprogramma's)</p>	<p>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.</p> <p>Bakken/wokken Met deze functie kunt u onder andere groente, vis, spek, vlees, gebakken aardappelen of eieren bereiden met gebruik van boter of olie.</p> <p>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).</p>

Kookplaat herstelfunctie

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

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

Pan verplaatsfunctie

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

Indicaties op het display

Op display	Status
—	Vermogensniveau '0' voor een kookzone.
12	Vermogensniveau dat is ingesteld voor een kookzone; 1 = laag / 12 = hoog.
boost	Boostfunctie is actief.
L	De vergrendeling is geactiveerd; het bedieningspaneel is vergrendeld.
⋈	Restwarmte-indicatie: de kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie die aangeeft welke kookzone nog heet is na uitschakeling. Hoewel de kookplaat is uitgeschakeld, blijft de indicatie zichtbaar zolang de kookzone nog warm is. Raak de kookzone niet aan als de indicatie brandt. ⚠ HEET OPPERVLAK! Gevaar! Risico op brandwonden.
E	Foutcode; zie hoofdstuk ' <i>Probleemoplossing</i> '.
— °C	Graden celsius indicatie voor Celsius [®] Cooking™ en PLUS programma's

Inductiekoken

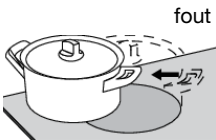
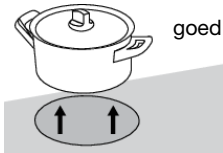


Inductiekoken is snel

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

Het vermogen past zich aan

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



💡 INFORMATIE!

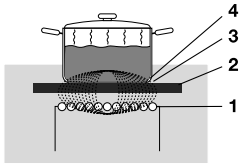
- Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn. Zet daarom alleen pannen met een schone bodem op het kookvlak en til pannen altijd op als u ze verplaatst.
- Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.
- Kook altijd met het deksel op de pan om energieverlies te voorkomen.

Werking van de aanraaktoetsen en sliders

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

Gebruik inductie

Werking inductie



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

Comfortabel

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

Snel

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

Schoon

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

Veilig

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

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

Capaciteitsverdeling van kookzones

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

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

Inductiegeluiden

Tikkend geluid

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

Pan maakt geluid

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

Ventilator maakt geluid

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

Pannen voor inductiekoken

Inductiekoken stelt eisen aan de kwaliteit van de pannen.

- Pannen die al voor het koken op een gaskookplaat zijn gebruikt, zijn niet langer geschikt voor gebruik op een inductiekookplaat!
- Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor elektrisch- en inductiekoken met:
 - een dikke bodem van minimaal 2,25 mm;
 - een vlakke bodem.

TIPS!

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

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

WAARSCHUWING!

Wees voorzichtig met dunne plaatstaal geëmailleerde pannen:

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

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

Pandiameter

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

Snelkookpannen

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

Gebruik inductie

Pandetectie

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

Geïntegreerde panherkenning

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

Grillplaten

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

Kookstanden

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

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

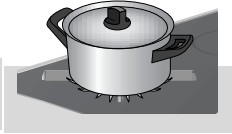
Gebruik wokbrander

Pannen

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



fout

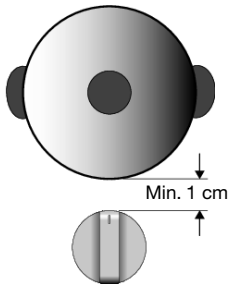


goed

Geschikt kookgerei

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

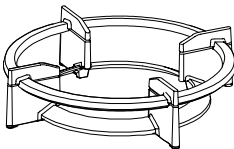
Brander	Minimale panbodem diameter	Maximale panbodem diameter
Wokbrander	22 cm	30 cm



⚠ WAARSCHUWING!

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

Wokring



Wokring

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

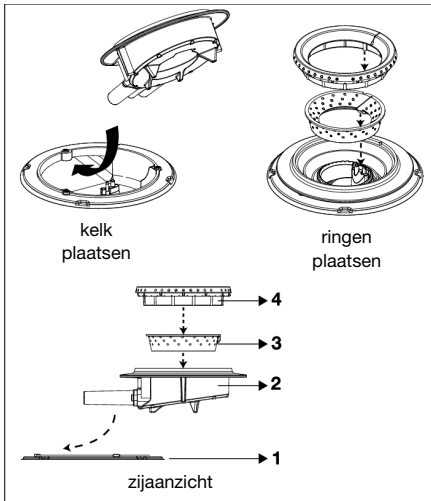
LET OP!

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

Pandrager

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

Wokbrander plaatsen



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

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

Bediening

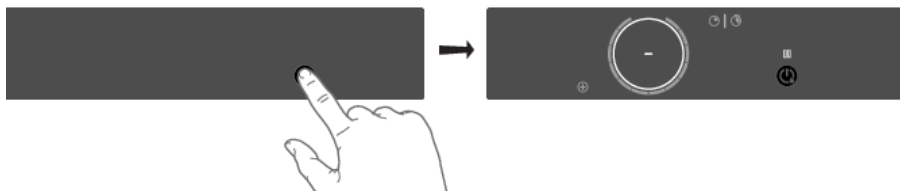
Bereiding starten

Er zijn drie bereidingsmodi beschikbaar:

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

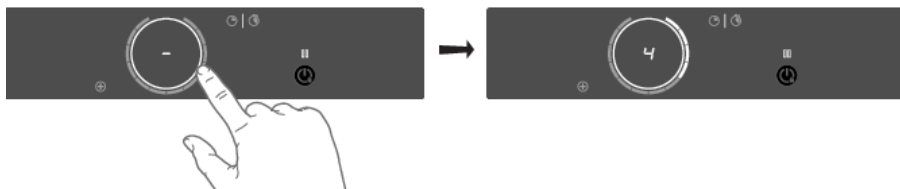
Standaard koken

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



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

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



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

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

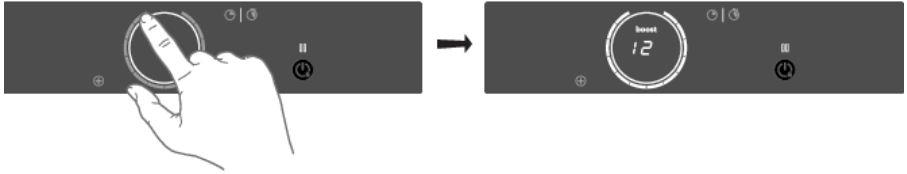
LET OP!

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

Boost

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

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



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

LET OP!

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

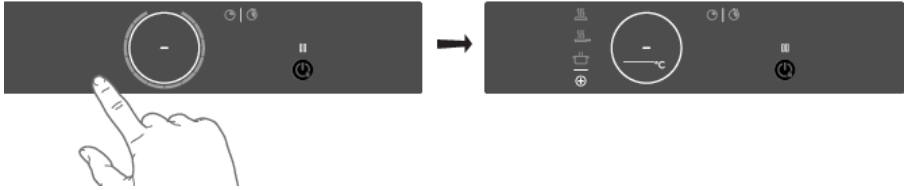
Als er geen geschikte pan op de kookzone staat, knippert het ingestelde temperatuurniveau. Na één minuut wordt de kookzone uitgeschakeld.

Bediening

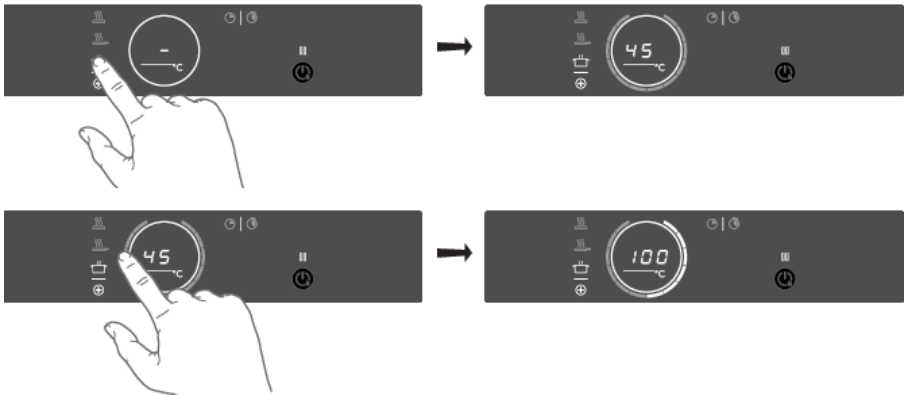
⊕ Koken met het PLUS-menu

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

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



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



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

LET OP!

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

Warmhouden en opwarmen

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

Bakken/wokken

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

Grill

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

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

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

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

LET OP!

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

LET OP!

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

LET OP!

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

LET OP!

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

Koken met Celsius°Cooking™

Inleiding

Welkom bij Celsius°Cooking™.

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

Bij sommige modellen worden extra accessoires bijgeleverd.

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



Sonde



Koekenpan



Chef's pan

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

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

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

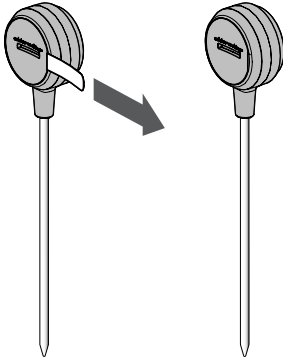
De temperatuur wordt continu in het kookgerei gemeten of met de

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

Het systeem voorbereiden

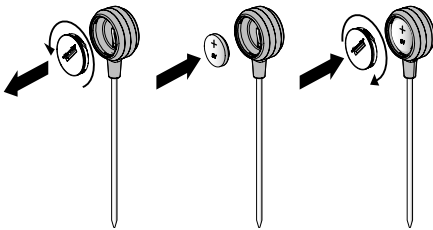
Zorg ervoor dat u alle voorbereidingsstappen doorloopt voordat u begint met koken. Anders kunt u in de problemen komen of onbedoeld schade aan het systeem veroorzaken.

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



De Celsius°Cooking™-sonde voorbereiden

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



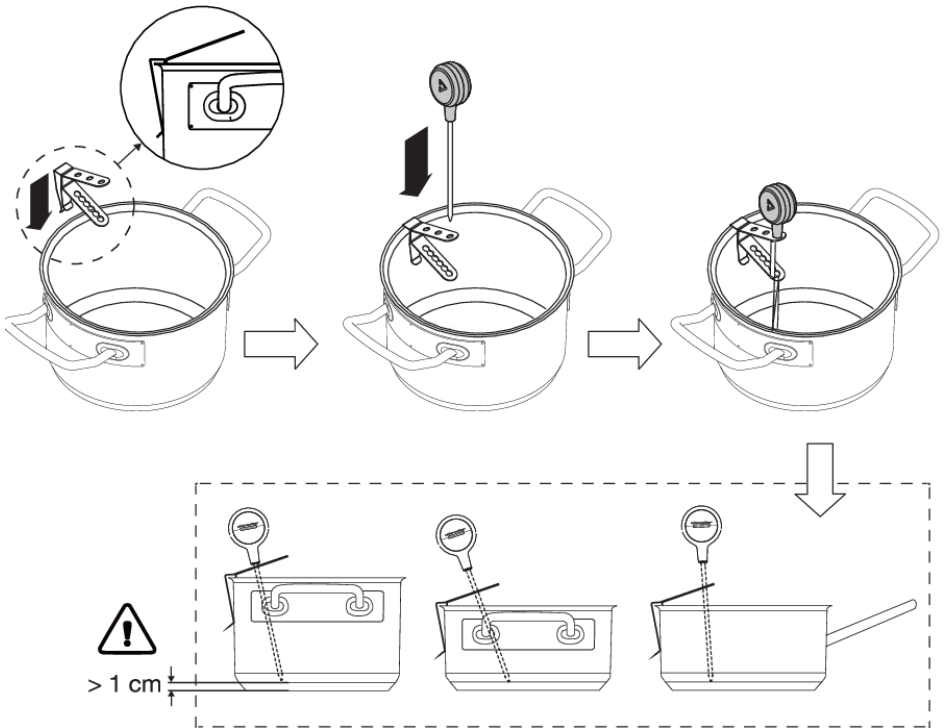
Plaatsing van de batterij in de Celsius°Cooking™-sonde

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

De Celsius°Cooking™-sonde in een pan plaatsen

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

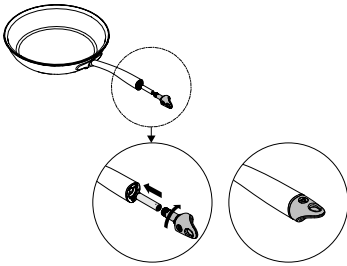
Bediening



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

LET OP!

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



Celsius°Cooking™-kookgerei

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

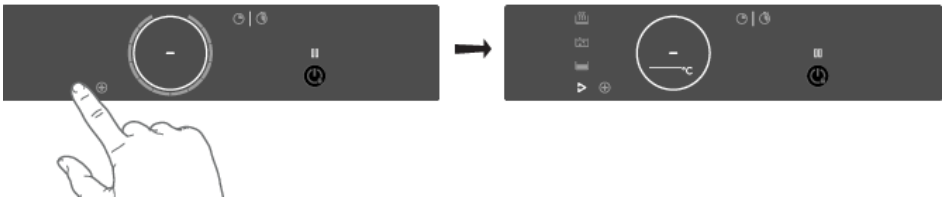
LET OP!

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

Het kookgerei aan de kookzone toewijzen

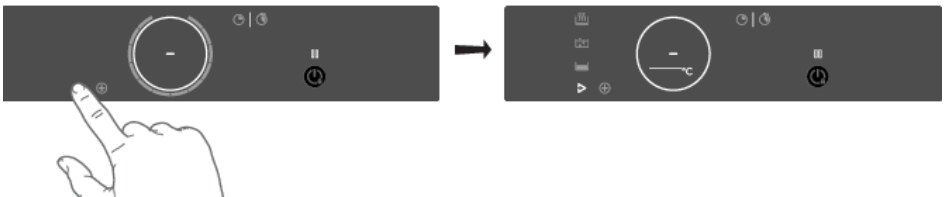
Schakel de kookplaat in en wacht tot de opstartanimatie is afgelopen.

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

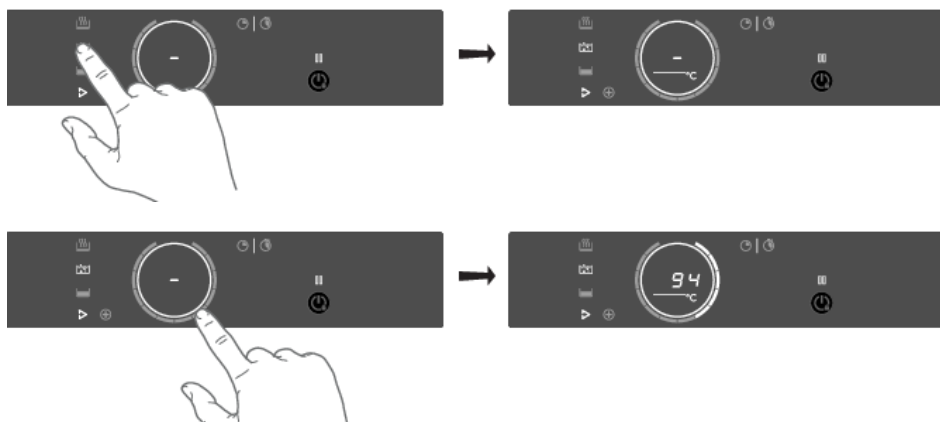


Koken met de ingebouwde Celsius°Cooking™-programma's

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



Bediening



Opwarmen en bakken

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

Koken met water

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

Slow cooking of sous vide

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

De sonde gebruiken als kookthermometer

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

INFORMATIE!

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

TIPS!

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

Detectie van het verwijderen van de sonde

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

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

Stapsgewijze kookgids op CelsiusCooking.com



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

CelsiusCooking.com

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

De kookzone uitschakelen

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

⚡ INFORMATIE!

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

Bediening

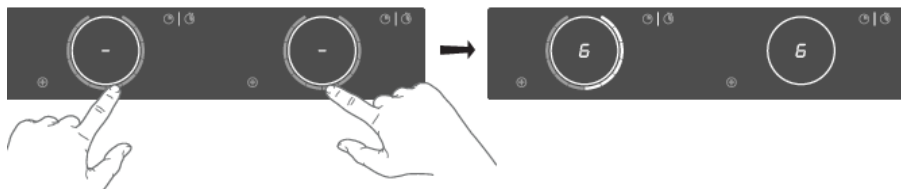
Bridge Induction zone

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

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

Het koppelen van Bridge Induction zones

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



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

Pauze

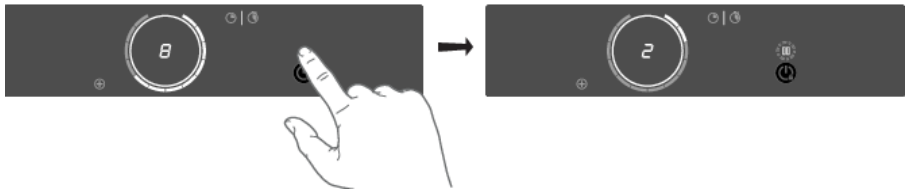
De pauzefunctie kan worden gebruikt om de werking van de gehele kookplaat tot 10 minuten te pauzeren. Zo kunt u even van het toestel weglopen of de kookplaat veilig schoonmaken zonder uw instellingen te verliezen.

Pauze inschakelen

Er moet minstens één kookzone actief zijn.

Raak de pauzetoets aan.

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



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

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

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

Pauze uitschakelen

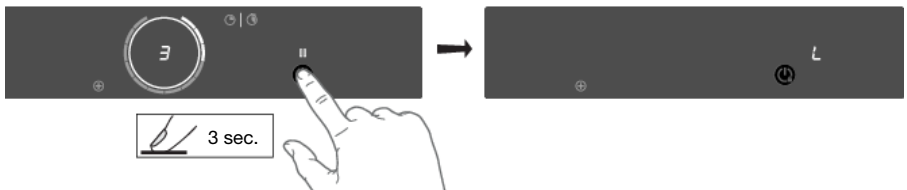
Raak binnen 10 minuten opnieuw op de pauzetoets aan.

- De kookplaat start weer met dezelfde instellingen.

Kinderslot

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

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



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

Tijdfuncties

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

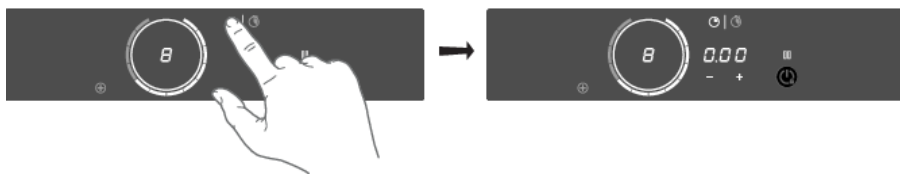


Countdown timer

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

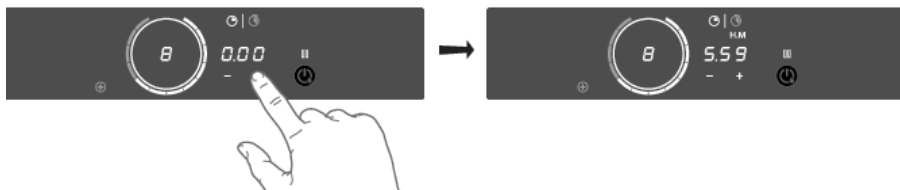
De countdown timer instellen

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



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

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



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

TIPS!

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

De countdown timer deactiveren

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

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



Weergave kooktijd - stopwatch

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

Raak de stopwatch-toets aan.

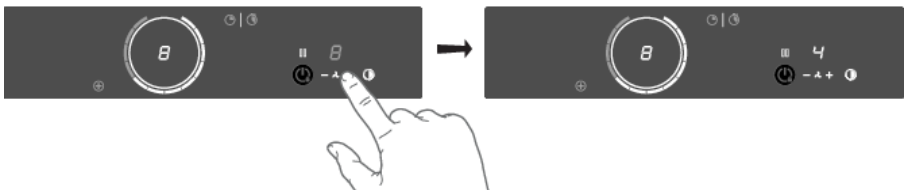
- Op het display van de kookzone wordt de tijd van de stopwatch weergegeven.
- De stopwatch kan worden gereset als u de stopwatch-toets 3 seconden ingedrukt houdt.

Bediening van de gekoppelde afzuigkap

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

Afzuiging in- en uitschakelen

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

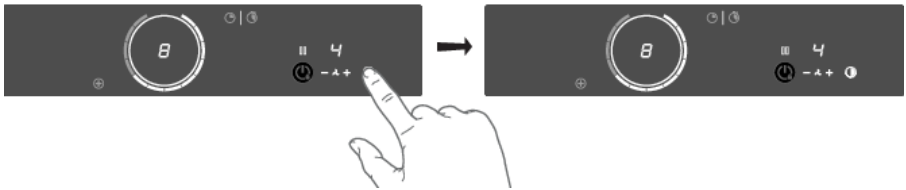


2. Raak de - (min) toets aan om een lagere stand te kiezen.
3. Houd de ventilator-toets ten minste 1 seconde ingedrukt om de afzuigkap uit te schakelen.

Bediening

De verlichting in- en uitschakelen

1. Raak de verlichtingstoets aan.

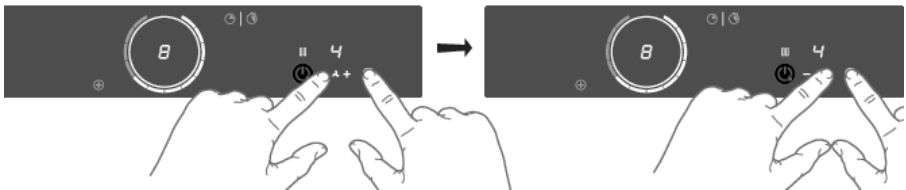


- *De verlichting gaat op maximale sterkte branden.*

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

De kleurtemperatuur van de verlichting wijzigen

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



Automatische afzuiging

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

- **Synchro Start (Instellingen)**

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

- **Synchro Control (Instellingen)**

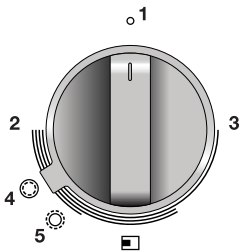
In aanvulling op Synchro Start wordt de afzuigkap automatisch geregeld als deze aan staat, afhankelijk van de geactiveerde kookstand.

- **Synchro Stop (Instellingen)**

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

Ontsteken en instellen

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



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

LET OP!

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

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

ConnectLife-app en wifi-verbinding

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

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

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


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

Vorbereiding

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

Zie anders "Wifi activeren".



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

Wifi-verbindingsoinstellingen

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

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

Ga verder op het toestel:

4. Schakel de kookplaat in.

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

5. Raak de wifi-toets gedurende 3 seconden aan om het wifi-menu te openen (alleen mogelijk wanneer er NIET gekookt wordt).
6. Wanneer de verbindingsmodus '**C**' (connection) op het display wordt weergegeven, raakt u de wifi-toets aan om de verbindingsoinstellingen te activeren. Wanneer '**C**' knippert, wordt het instellen van de verbinding²⁾ gestart.

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

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

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

Om veiligheidsredenen kunnen alleen gekoppelde gebruikers met de kookplaat communiceren.

Wifi activeren

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

Wifi-menu

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

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

Verbindingsinstellingen

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

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

ConnectLife en Wifi

Extra gebruiker koppelen

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

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

Alle gebruikers ontkoppelen

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

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

Wifi uitschakelen

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

Firmware-update

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

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

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

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

LET OP!

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

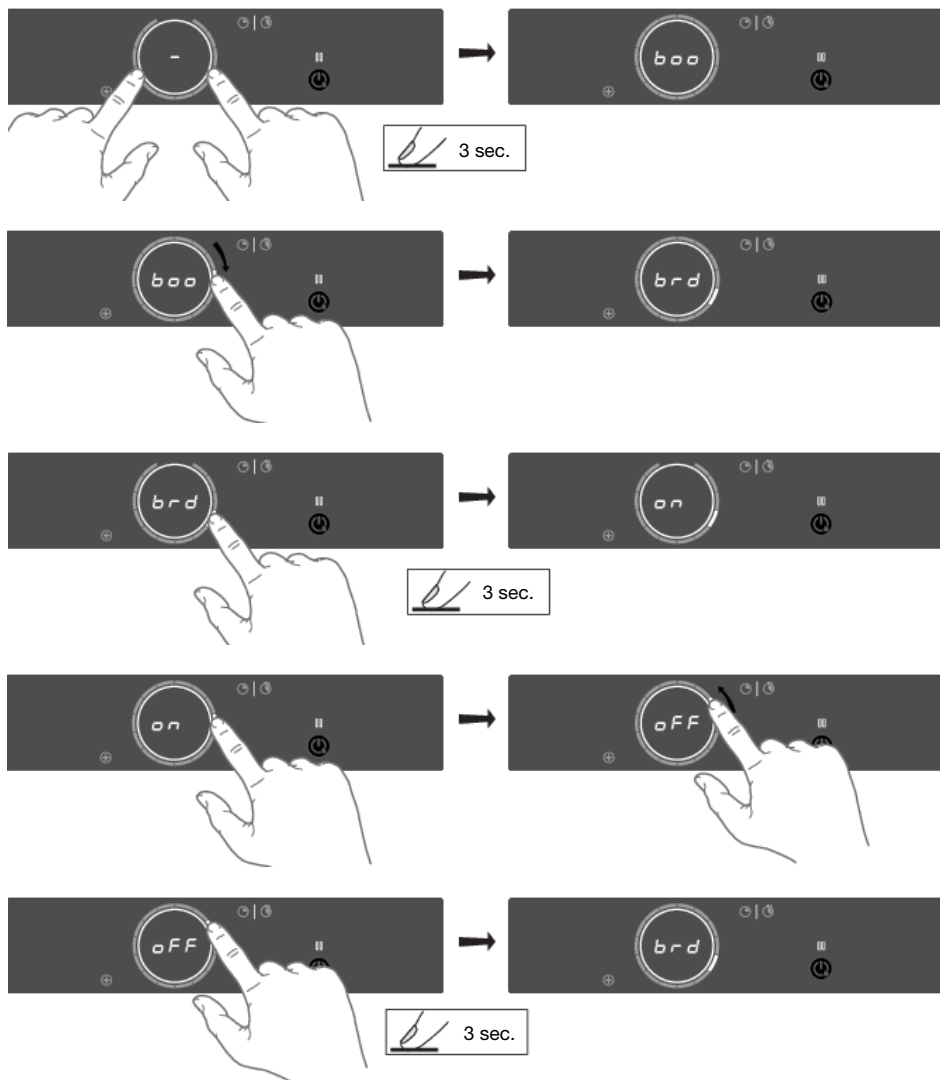
Als het updaten niet lukt, blijft de kookplaat op de vorige firmwareversie staan en werkt deze zoals gebruikelijk. Probeer het na een korte periode opnieuw. Als het updaten steeds opnieuw mislukt, neem dan contact op met de serviceafdeling voor verdere ondersteuning.

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

Instellingen

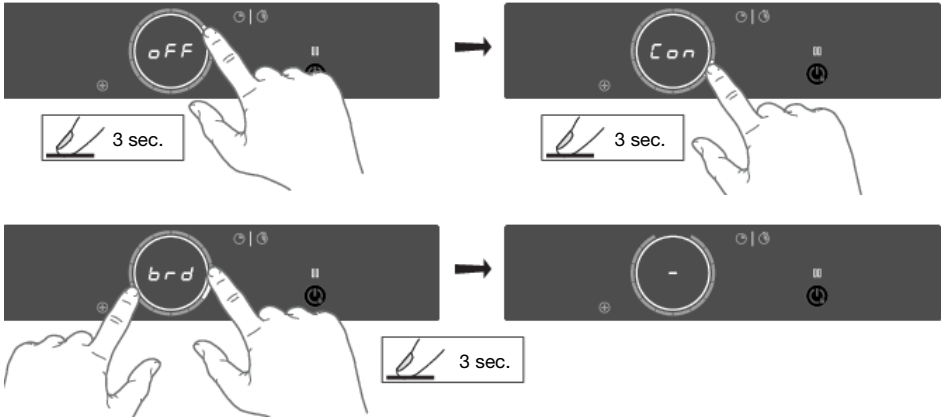
U kunt deze inductiekookplaat volledig aanpassen aan uw kookstijl! Er zijn verschillende instellingen die kunnen worden aangepast.

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



LET OP!

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



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

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

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

Instellingen

Vervolg tabel vorige pagina

SEn - Key sensitivity Toetsgevoeligheid	De toetsgevoeligheid heeft 3 verschillende snelheidsopties. L3 (snel), L2 (gemiddeld), L1 (langzaam).
hth - Hob-to-hood pairing (RF) Bediening afzuigkap	Als u in het bezit bent van een compatibele afzuigkap met RF-connectiviteit, kunt u deze koppelen aan uw inductiekookplaat! Om dit te doen, zet u deze parameter op aan. De pictogrammen van de afzuigkapbediening beginnen te knipperen. U hebt nu 5 minuten om de koppeling op uw RF-afzuigkap te activeren. Zodra de afzuigkap aan uw inductiekookplaat is gekoppeld, stoppen de pictogrammen van de afzuigkapbediening met knipperen.
hSt - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Startniveau afzuigkap	Met deze instelling kan de inductiekookplaat automatisch de verlichting van de aangesloten afzuigkap activeren elke keer dat de inductiekookplaat wordt ingeschakeld. Afhankelijk van de waarde die u instelt, start de ventilatie automatisch op deze snelheid wanneer een kookzone wordt geactiveerd.
hSc - Hob-to-hood (Synchro Control, response Level) Responsniveau afzuigkap	Met deze instelling kan de inductiekookplaat automatisch de verlichting van de aangesloten afzuigkap activeren elke keer dat de inductiekookplaat wordt ingeschakeld. Als de afzuigkap aan staat, wordt deze automatisch geregeld, afhankelijk van de hoogste geactiveerde kookstand. Als u de instellingen van de afzuigkap handmatig wijzigt, gaat de afzuigkap de rest van deze kooksessie over op handmatige bediening. Het responsniveau kan worden ingesteld: L3 (hoog), L2 (medium), L1 (laag), uit.
hSP - Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Stopniveau afzuigkap	Met deze instelling kan de inductiekookplaat de verlichting van de aangesloten afzuigkap deactiveren elke keer dat de inductiekookplaat wordt uitgeschakeld. Afhankelijk van de waarde die u instelt, schakelt de ventilatie naar dat snelheidsniveau en stopt uiteindelijk met een vertraging.
btP - Bluetooth pairing Bluetooth-apparaat koppelen	Schakel deze instelling in om een Bluetooth-apparaat te koppelen. U hebt nu 3 minuten de tijd om een nieuw Bluetooth-apparaat aan deze inductiekookplaat te koppelen.
btC - Bluetooth clear Bluetooth-gekoppelde toestellen wissen	Stel deze instelling in op Clr om alle Bluetooth-apparaten te ontkoppelen. Al uw verbonden Bluetooth-apparaten zijn nu ontkoppeld.
Fir - Display firmware version Software versie	Om de huidige softwareversies van de kookplaat weer te geven. De UI-softwareversie en de Celsius°Cooking™-softwareversie worden afwisselend weergegeven.
FoA - Firmware update over the air Firmware-update via wifi	Om firmware-updates voor de kookplaat te ontvangen, moet deze via een app aan de kookplaat worden gekoppeld. U ontvangt een melding, of u kunt de beschikbare firmware-updates in het menu van de app raadplegen om te kijken of er updates zijn. Om de firmware-update via de app te starten, zet u deze instelling op "aan" om uw aanmelding bij de kookplaat te bevestigen. Meer informatie vindt u in het hoofdstuk 'ConnectLife en Wifi'. Na 10 min. wordt deze instelling automatisch op "uit" gezet.

Vervolg tabel vorige pagina

<p>Con - Connection power Stroombegrenzer (aansluiting op elektriciteitsnet)</p>	<p>Als de elektrische bedrading of stroomonderbrekers in uw huis niet voldoen aan het opgegeven vermogen op het typeplaatje, kan de stroombegrenzer worden geactiveerd door de waarde van deze instelling te verlagen. Dit kan echter wel leiden tot verminderde prestaties van de inductiekookplaat.</p> <p>Het volgende formaat van de instelling is beschikbaar: X.XX. Het getal links van de punt staat voor het aantal aangesloten fasen, terwijl het getal rechts van de punt staat voor de elektrische stroom per fase in Ampère.</p> <p>LET OP!</p> <p>Om onbedoelde aanpassing van de 'Con - connected power', Con-instelling te voorkomen, moet de wijziging worden bevestigd door de slider 3 seconden aan te raken. Een wijziging zonder bevestiging wordt niet doorgevoerd!</p> <p>⚠ WAARSCHUWING!</p> <p>Het toestel moet altijd worden ingesteld op de werkelijke of lagere waarde van de elektrische bedrading of de stroomonderbrekers. Deze instelling kan alleen worden ingesteld door een bevoegde elektricien.</p>
<p>dE - Demo mode Demomodus voor dealersshowrooms</p>	<p>In de demomodus werkt het toestel zoals gewoonlijk, maar kan er geen kookgerei mee worden verwarmd.</p> <p>Wanneer de demomodus actief is, wordt dit na het inschakelen van het toestel kort aangegeven met een 'd'.</p> <p>Indien het toestel niet wordt gebruikt, wordt het na 10 minuten automatisch uitgeschakeld.</p>

Reinigen glasplaat

TIPS!

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

Dagelijkse reiniging

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

Hardnekkige vlekken

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

LET OP!

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

Reinigen wokbranderdelen

LET OP!

Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden.

De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden!

Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen)

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

Messing wokbranderdelen

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

TIPS!

Raadpleeg de website voor aanvullende onderhouds- en reinigingsinstructies!

Algemeen

LET OP!

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

Neem vervolgens contact op met de servicedienst.

Storingstabel

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

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

Probleemoplossing

Vervolg tabel vorige pagina

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

Foutcodes

Foutcode	Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er03	Er03 verschijnt op het display.	Het bedieningspaneel is vervuild of er ligt water op.	Bedieningspaneel schoonmaken.
E2	E2 verschijnt op het display.	Er is een lege pan verwarmd op de kookzone.	Wacht tot de kookzone is afgekoeld of vul de pan met ingrediënten.
U400	U 400 verschijnt op het display met een continue geluidstoon.	De netspanning is te hoog.	Sluit het toestel aan volgens het typeplaatje en de instructies.

Vervolg tabel vorige pagina

Foutcode	Symptoom	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E7	E7 verschijnt op het display na het instellen van de Wi-Fi-verbinding.	Verbinding maken met wifi netwerk mislukt.	Probeer het toestel opnieuw te verbinden met uw netwerk. Zorg ervoor dat nieuwe toestellen verbinding kunnen maken met het netwerk (bijv. MAC-adresfiltering is gedeactiveerd).
E8	E8 verschijnt op het display.	De ventilator is geblokkeerd (bijv. door een voorwerp in de lade).	Verwijder de blokkade bij de ventilator; koppel het toestel gedurende 10 seconden los van de netspanning.
E65	De Celsius°Cooking™-toets knippert samen met E65.	Niet-Celsius°Cooking™ kookgerei wordt niet ondersteund.	Gebruik Celsius°Cooking™ kookgerei.
E66	E66 knippert samen met de Celsius°Cooking™-toets.	Celsius°Cooking™ kookgerei werd niet gevonden (lege batterij, buiten bereik, etc.).	Vervang de batterij.
E67	E67 knippert samen met de Celsius°Cooking™-toets.	Celsius°Cooking™ kookgerei ontbreekt.	Indien de handgreepdop correct is gemonteerd: vervang de batterij.

LET OP!

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

Probleemoplossing

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

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

Vervolg tabel vorige pagina

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

Technische gegevens

Informatie volgens verordening (EU) 66/2014

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

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

Nalevingsinformatie

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

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

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

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

Veiligheid

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

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

Elektrische aansluiting

- Dit toestel moet worden geaard.
- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.
- Controleer voor toestellen van klasse I of het elektriciteitsnet in uw huis een goede aarding garandeert.
- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Als een vast opgesteld toestel niet is voorzien van een netsnoer en een stekker, of van een andere manier om de verbinding met het elektriciteitsnet te verbreken, waarbij er sprake is van een contactverbreking in alle polen die volledige contactverbreking biedt in situaties die onder overspanningscategorie III vallen, moet er in het vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het toestel een schakelaar worden aangebracht volgens de geldende richtlijnen. Dit is ook van toepassing op toestellen met een netsnoer en stekker waarbij de stekker niet toegankelijk is na

Installatie

installatie van het toestel. Door het toepassen van een meerpolige schakelaar met een contactafstand van ten minste 3 mm in de vaste bedrading van het elektriciteitsnet naar het toestel wordt aan deze eis voldaan.

- De aansluitkabel moet vrij hangen en niet door een lade worden aangestoten.
- Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel met de juiste kabel diameters behorend bij de aansluiting. De kabel ommanteling moet van rubber zijn (bijvoorkeur type H05V2V2 of H07V2V2).
- Voordat u het toestel aansluit, dient u te controleren of het voltage dat wordt aangegeven op het toestel overeenkomt met het voltage in uw huis.
- De aansluiting moet worden aangepast aan de stroom en de zekeringen.
- Het toestel mag niet via een stekkerdoos of verlengsnoer op netspanning worden aangesloten, aangezien veilig gebruik van het toestel dan niet langer kan worden gegarandeerd.
- Na de installatie moeten de elektrische stroomvoerende en geïsoleerde onderdelen tegen aanraking worden beschermd.

-  **WAARSCHUWING!**

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

Gasaansluiting

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

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

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

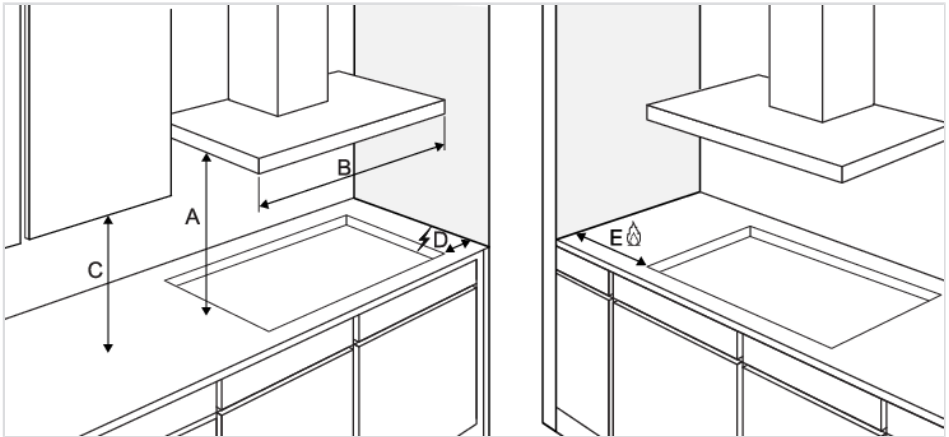
Service

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

Installatie

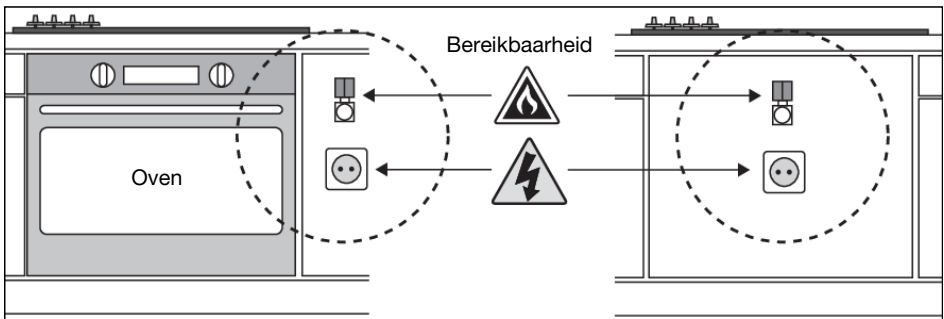
Vorbereidingen voor montage

Vrije ruimte rondom toestel

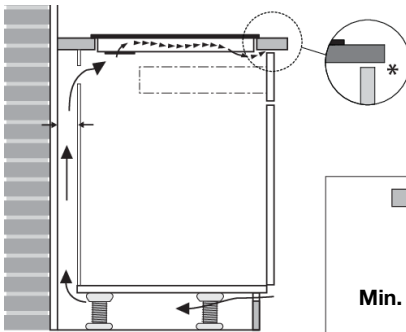
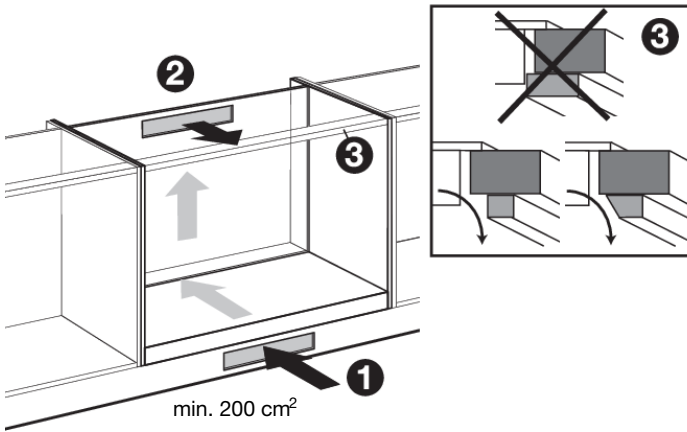


A (>mm)	B (>mm)	C (>mm)	D (>mm)	E (>mm)
650	900	450	50	120

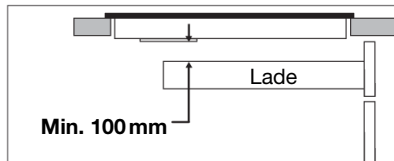
Bereikbaarheid



Beluchting

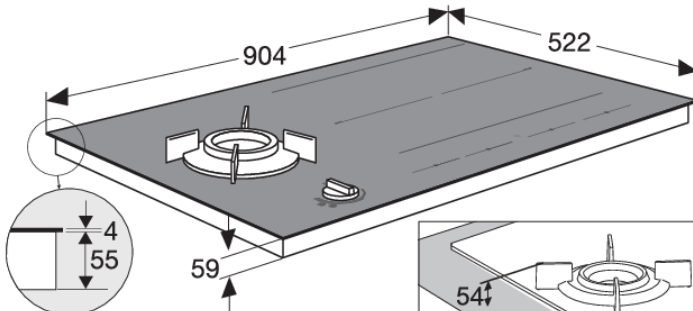


* Voor optimale prestaties van de kookplaat adviseren wij een ventilatie-opening van ≥ 6 mm.



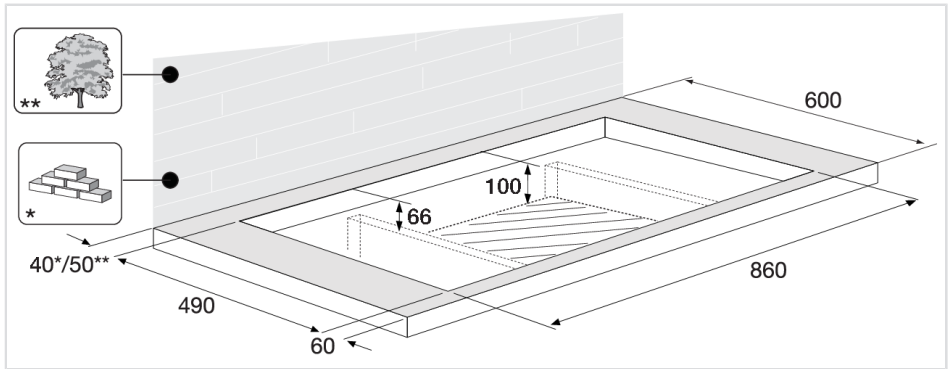
Inbouwen

Toestel afmetingen

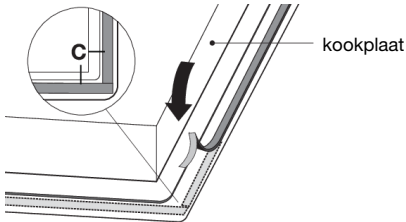


Installatie

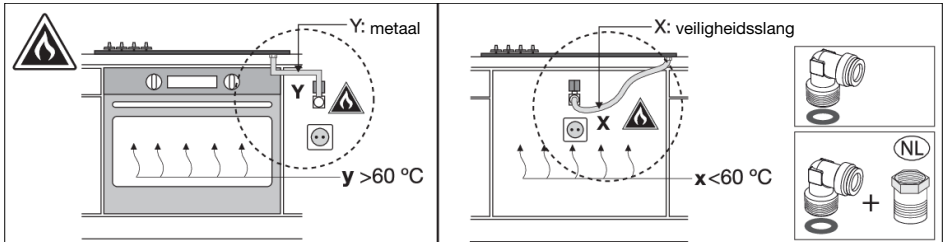
Uitsparing in aanrechtblad

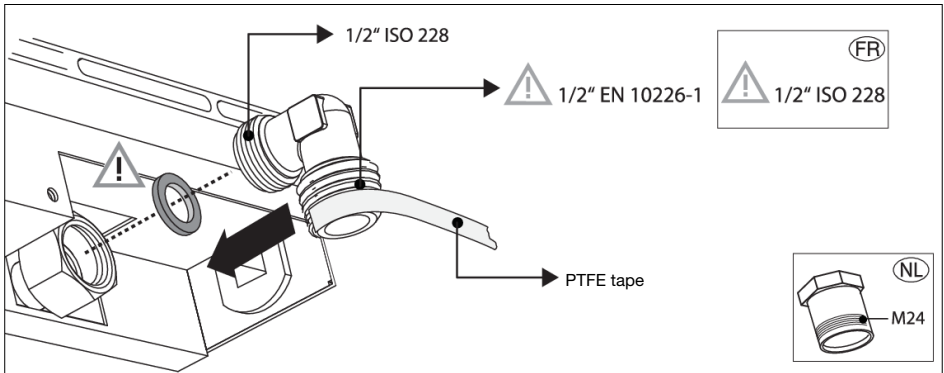


Afdichttape



Gasaansluiting





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

⚠ WAARSCHUWING!

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

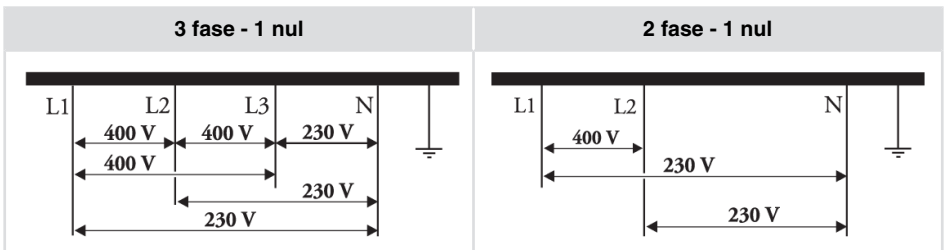
Elektrische aansluiting

Bepalen van de aanwezige elektrische aansluiting

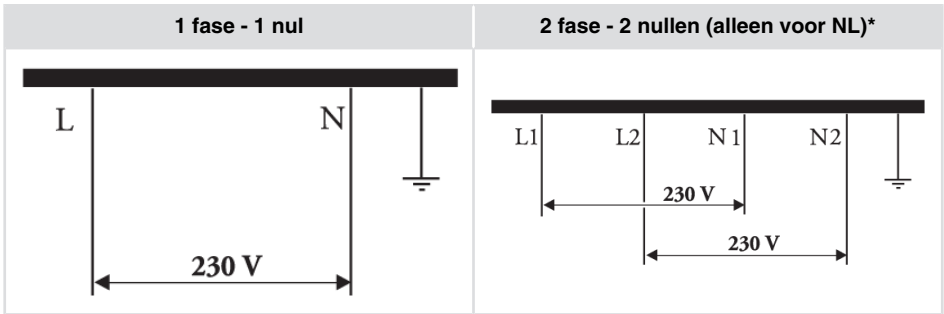
LET OP!

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

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

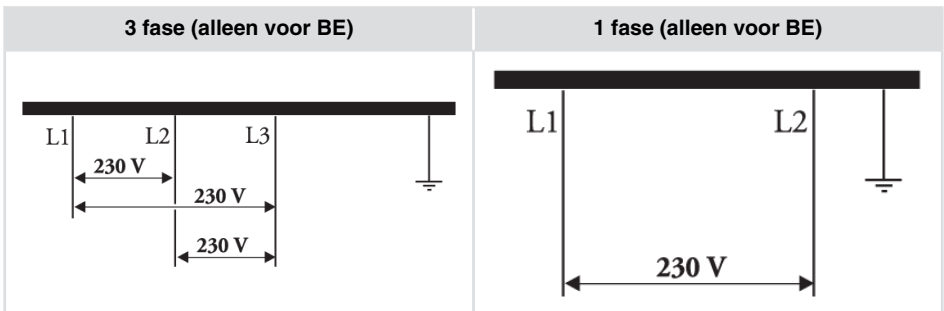


Installatie



LET OP!

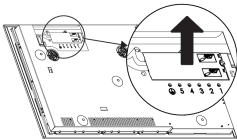
* De 2 fasen (L1 en L2) dienen te worden beveiligd door slechts één en dezelfde aardlekschakelaar. Het is niet toegestaan om L1/N1 via een andere aardlekschakelaar dan L2/N2 te laten lopen.



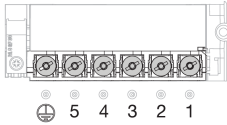
Aansluitschema

LET OP!

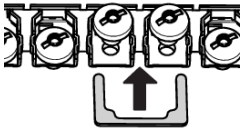
Raadpleeg de aansluitschema's op de onderzijde van het toestel.



- Open het deksel van de aansluitbox.



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



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

Stroombegrenzer

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

⚠ WAARSCHUWING!

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

LET OP!

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

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

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

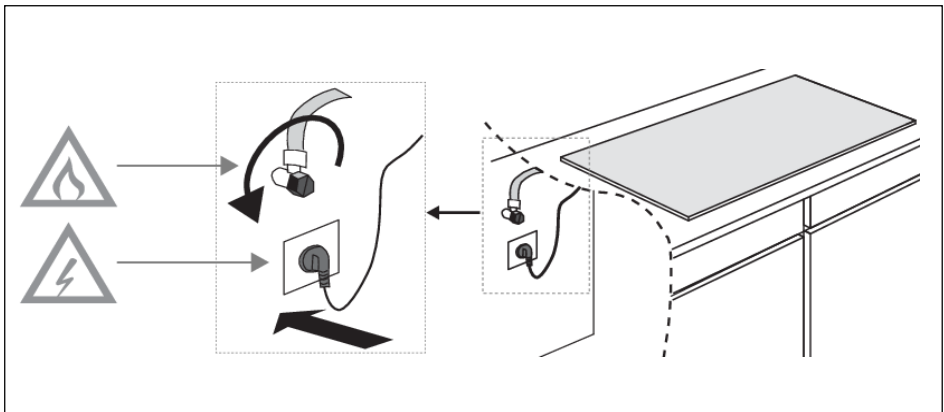
Instellingen stroombegrenzer	Type aansluiting	Type netsnoer	Aantal en doorsnede van de voedingskabels
3 x 16 A	3 fase - 1 nul	H05V2V2-F	5 x 1,5mm ²
3 x 13 A	3 fase - 1 nul	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3 x 10 A	3 fase - 1 nul	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3 x 06 A	3 fase - 1 nul	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
2 x 16 A	2 fase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

Installatie

Vervolg tabel vorige pagina

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

Aansluiten en testen



WAARSCHUWING!

Controleer of de aansluitingen gasdicht zijn.

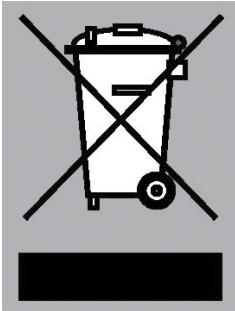
Afvoeren van het toestel en verpakking

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

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

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

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



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

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

LET OP!

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



Verklaring van conformiteit

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

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

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be

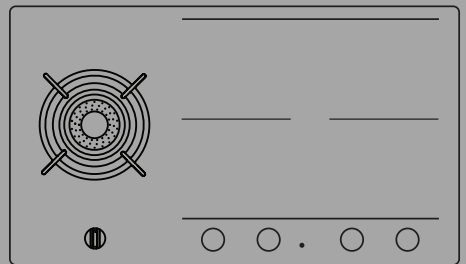


902756-a2



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

ATAG



MODE D'EMPLOI

Tablede cuisson à gaz/induction tactile

FR

IG29571SVA

IG29572SVA

IG29572SVB


Tables des matières

Pictogrammes utilisés	3	FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR	38
Sécurité	4	Fonctionnement de la hotte aspirante re- liée	39
Utilisation sûre	10	Utilisation du brûleur pour wok	41
Gestion de la puissance	11	Allumage et réglage	41
Votre table de cuisson à gaz/induction	12	ConnectLife et Wi-Fi	42
Cher/chère client(e) !	12	Application ConnectLife et connexion Wi- Fi	42
Ces instructions	12	Mise à jour du micrologiciel	44
Description	14	Réglages	46
Utilisation de l'induction	19	Entretien	50
La cuisson par induction	19	Nettoyage de la surface en verre	50
Fonctionnement des touches tactiles et des curseurs	19	Nettoyage des pièces du brûleur pour wok	50
Fonctionnement de l'induction	20	Dépannage	51
Bruits de l'induction	20	Généralités	51
Casseroles de cuisson par induction	21	Tableau de dépannage et des erreurs	51
Utilisation du brûleur pour wok	24	Données techniques	56
Casseroles	24	Informations selon règlement (EU) 66/2014	56
Support adaptateur pour wok	24	Information de conformité	56
Support de casserole	25	Installation	57
Position du brûleur pour wok	25	Sécurité	57
Fonctionnement	26	Préparations pour l'installation	60
Commencer la préparation	26	Installation intégrée	61
Cuisson standard	26	Raccordement au gaz	62
Cuisson avec le menu PLUS	28	Raccordement électrique	63
Cuisiner avec Celsius°Cooking™	30	Raccordement et contrôle	66
Cuisiner avec des récipients Celsius°Co- oking™ et les programmes	31	Aspects environnementaux	67
Guide de cuisson étape par étape sur Cel- siusCooking.com	35	Mise au rebut de l'appareil et de l'embal- lage	67
Bridge Induction foyer	36	Notes	68
Pause	36		
Sécurité enfants	37		


Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :

 INFORMATION


Informations, conseils, astuces, ou recommandations

 ATTENTION !


Attention – danger

 RACCORDEMENT AU GAZ

Attention – raccordement au gaz

 RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

Attention – risque de choc électrique

 SURFACE BRÛLANTE !

Attention – risque de brûlure

 RISQUE D'INCENDIE !

Attention – risque d'incendie

Nous vous recommandons vivement de lire attentivement cette notice.

ATTENTION !

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.

REMARQUE

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

RISQUE D'INCENDIE !

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

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.
- Ne flambez jamais de plats sous une hotte aspirante. Les hautes flammes peuvent provoquer un incendie, même si la hotte n'est pas activée.

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.
- 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.

- Ne recouvrez jamais l'appareil avec un tissu ou une autre matière couvrante. Si l'appareil est encore chaud ou allumé, il y a un risque d'incendie.
- N'utilisez pas l'appareil comme un plan de travail. Il peut avoir été accidentellement allumé ou être encore chaud. Les objets qui y sont posés pourraient alors fondre, devenir brûlants ou prendre feu.
- 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.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'un minuteur externe ou d'une télécommande séparée.
- N'ouvrez jamais le corps de l'appareil.
- **Ne jamais utiliser une machine à vapeur pour nettoyer l'appareil.** Nettoyer uniquement quand l'appareil est débranché. La vapeur d'une machine à vapeur pourrait atteindre des pièces sous tension et causer un court-circuit.
- La surface en céramique est extrêmement solide, mais pas incassable. Par exemple, la chute d'un pot à épices ou d'un ustensile pointu risquerait de la casser.
- 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.

ATTENTION !

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.
- Ne rangez pas d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les placards se trouvant au-dessus ou à l'arrière de l'appareil.
- Les zones de cuisson/brûleurs deviennent très chauds pendant l'utilisation et le restent encore quelque temps après. Tenez les enfants éloignés de l'appareil durant la cuisson et immédiatement après.

Brûleurs

ATTENTION !

L'usage intensif et prolongé de l'appareil peut nécessiter une aération complémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou le passage à une vitesse d'aspiration supérieure de la hotte, si vous en possédez une.

ATTENTION : durant son utilisation, un appareil de cuisson à gaz dégage de la chaleur, de la vapeur d'eau et des sous-produits de combustion dans la pièce où il est installé. Veillez à bien aérer la cuisine, surtout lorsque l'appareil est en service : laissez dégagées

les ouvertures naturelles d'aération ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante).

- Les composants du brûleur sont chauds pendant l'utilisation et immédiatement après. N'y touchez pas et évitez tout contact avec des matériaux non réfractaires.
- N'immergez jamais les chapeaux de brûleur et supports de casserole chauds dans de l'eau froide. Le refroidissement brutal peut endommager l'émail.
- La distance entre la casserole et une paroi non réfractaire doit toujours être supérieure à un centimètre. Sinon, la température élevée peut provoquer la décoloration et/ou la déformation des manettes ou de la paroi.
- Utilisez toujours les supports de casserole et des récipients appropriés.
- Placez toujours la casserole sur le support prévu à cet effet. Placer la casserole directement sur le chapeau du brûleur peut être dangereux.
- Les barquettes ou les feuilles en aluminium ne conviennent pas pour la cuisson. Elles risquent de brûler et de s'incruster dans les chapeaux de brûleur et les supports de casserole.
- La plaque de cuisson ne peut fonctionner efficacement que si les composants du brûleur ont été assemblés à l'aide des arêtes de guidage. Assurez-vous que les supports de casserole sont bien alignés les uns par rapport aux autres et à plat sur le plateau d'égouttement. Ce n'est qu'alors que vos casseroles seront stables.
- Veillez à tenir les gants et maniques éloignés de la flamme.
- N'utilisez pas de plaque à frire ou lèchefrite.
- Nettoyez les pièces des brûleurs régulièrement pour un fonctionnement correct et sans danger.
- Les supports de casserole non équipés de tous leurs pieds en caoutchouc peuvent rayer le plateau d'égouttement ou causer une mauvaise combustion du brûleur. Si vous constatez que des pieds en caoutchouc sont manquants, contactez notre SAV.

Foyers et aires de cuisson par gaz-induction

- Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, cuillères, fourchettes ou couvercle sur les foyers, car ces ustensiles peuvent devenir extrêmement chauds.
- 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.
- Pendant l'utilisation d'une table de cuisson à induction, éloignez tout objet magnétisable (carte de crédit, carte bancaire, disquette, montre, etc.) de l'appareil. Si vous portez un stimulateur cardiaque : nous vous conseillons de consulter votre cardiologue avant de vous servir d'une table de cuisson à induction.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour cuisiner et ne placez jamais de produits emballés dans de l'aluminium sur la table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait irrémédiablement votre appareil.

Utilisation sûre

Sécurité anti-surchauffe des foyers d'induction

- La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement qui refroidit les composants électroniques pendant la cuisson. Le ventilateur peut fonctionner pendant un certain temps même après la fin du processus de cuisson.
- La table de cuisson 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 :

Réglages de cuisson	La foyer de cuisson ou le brûleur s'éteint automatiquement après :
1 et 2	9 heures
3, 4 et 5	6 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.

Réglages de cuisson	Le foyer de cuisson revient automatiquement à 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.
- Les minuteurs liés aux foyers de cuisson ont la priorité sur le limiteur de temps de cuisson.

Gestion de la puissance

La partie d'induction de cette plaque de cuisson est équipée d'un système intelligent de gestion de l'énergie. Pour des raisons de sécurité, ce système garantit que la puissance maximale admissible n'est pas dépassée.

- 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.
- 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).

Votre table de cuisson à gaz/induction

Cher/chère client(e) !

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

Le manuel sert également de document de référence pour les techniciens de service. **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
Pictogrammes utilisés	3	Explique les pictogrammes utilisés dans ces instructions.
Sécurité	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.
Votre table de cuisson à gaz/induction	12	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.
Utilisation de l'induction	19	Ce chapitre contient des informations sur le fonctionnement et l'utilisation de l'induction. Vous trouverez également des conseils sur les ustensiles de cuisine à utiliser et les niveaux de cuisson.
Fonctionnement	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.
ConnectLife et Wi-Fi	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.

Votre table de cuisson à gaz/induction

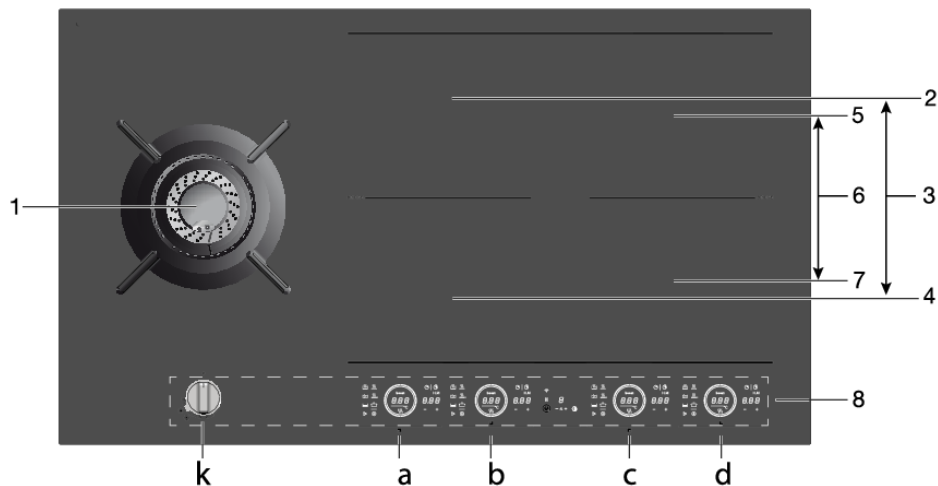
Suite du tableau de la page précédente

Chapitre	Page	Fonction
Réglages	46	Vous pouvez personnaliser entièrement les zones d'induction de cette plaque de cuisson à induction au gaz en fonction de votre style de cuisson ! Plusieurs réglages peuvent être ajustés. Ce chapitre contient également des paramètres destinés à la personne chargée de l'installation.
Entretien	50	Fournit des informations sur le nettoyage et l'entretien de votre appareil.
Dépannage	51	Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou affiche des messages peu clairs, veuillez vous référer à cette section.
Données techniques	56	Décrit les données techniques et les spécifications de votre appareil.
Aspects environnementaux	67	Il vous donne des informations sur l'emballage et vous explique comment éliminer l'appareil de manière responsable en fin de vie.
Installation	57	Ce chapitre est destiné à l'installateur. Seul un installateur qualifié peut installer cet appareil.

Votre table de cuisson à gaz/induction

Description

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



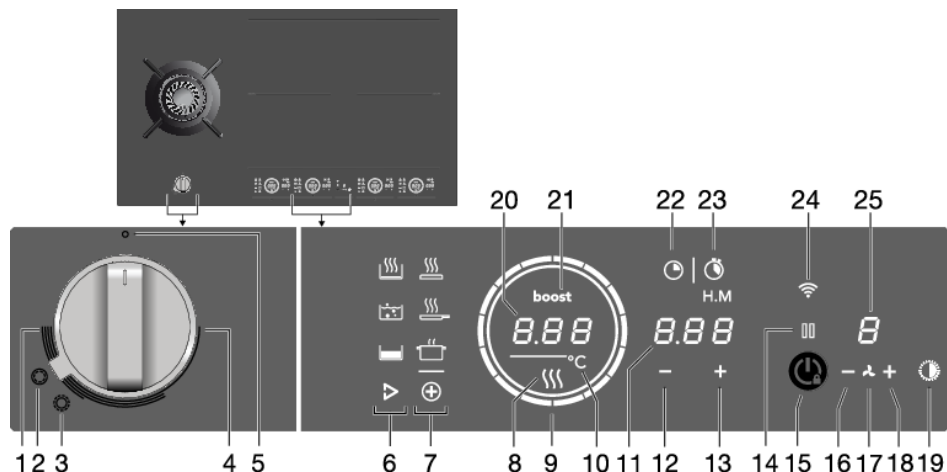
1. Fusion Volcano - brûleur wok (de gaz) qui peut être utilisé avec « k ».
2. Zone de cuisson Bridge Induction 18 x 22 cm / max. 2,3 kW / max. 3,7 kW (boost) à commande avec « b »
3. Zones de cuisson Bridge induction connectées (2 et 4) à commande avec « a »
4. Zone de cuisson Bridge Induction 18 x 22 cm / max. 2,3 kW / max. 3,7 kW (boost) à commande avec « a »
5. Zone de cuisson Bridge Induction 18 x 22 cm / max. 2,3 kW / max. 3,7 kW (boost) à commande avec « d »
6. Zones de cuisson Bridge induction connectées (5 et 7) à commande avec « c »
7. Zone de cuisson Bridge Induction 18 x 22 cm / max. 2,3 kW / max. 3,7 kW (boost) 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.

Votre table de cuisson à gaz/induction






Panneau de commandes



1. Position maximum
2. Position wok (brûleur pour wok)
3. Position rôti (brûleur pour wok)
4. Position minimum
5. Position 0
6. Touche tactile de démarrage des programmes Celsius°Cooking™
7. Touche tactile de démarrage des programmes PLUS
8. Voyant de chaleur résiduelle
9. Curseur de réglage (12 positions) / Voyant de sécurité enfant
10. Indication des degrés Celsius pour les programmes Celsius°Cooking™ et PLUS
11. Fonction Affichage de l'heure
12. - (moins) touche tactile du réglage de l'heure
13. + (plus) touche tactile du réglage de l'heure
14. Touche tactile Pause
15. Touche tactile Marche/Arrêt et Sécurité enfant
16. Hotte aspirante (reliée) : utilisez la touche tactile - (moins) pour réduire le niveau de ventilation
17. Hotte aspirante (reliée) : touche tactile du ventilateur
18. Hotte aspirante (reliée) : utilisez la touche tactile + (plus) pour augmenter le niveau de ventilation
19. Hotte aspirante (reliée) : touche d'éclairage
20. Affichage des réglages de cuisson / Affichage du texte
21. Voyant Boost
22. Touche tactile du compte à rebours
23. Touche tactile temps de cuisson - chronomètre
24. Touche tactile Wi-Fi/connectivité
25. Hotte aspirante (reliée) : affichage du niveau de ventilation


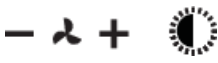
Votre table de cuisson à gaz/induction

Explication des fonctions des touches tactiles









Touche tactile/curseur	Description (voir chapitre « <i>Fonctionnement</i> »)
 Marche/arrêt	<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.</p> <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>
 Curseur de réglage (12 positions)	<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.
 Pause	<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>
 Wi-Fi	<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>
 Compte à rebours	<p>Compte à rebours</p> <p>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 écoulée, 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.</p>

Votre table de cuisson à gaz/induction

Suite du tableau de la page précédente

Touche tactile/curseur	Description (voir chapitre « <i>Fonctionnement</i> »)
 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.
 Hotte aspirante (reliée)	Fonctionnement de la hotte aspirante reliée Si vous possédez une hotte compatible RF, elle peut être connectée à la partie d'induction de votre plaque de cuisson. Pour appairer et personnaliser le comportement de votre hotte, voir le chapitre « <i>Réglages</i> ». Le paramètre hth est utilisé pour l'appariement, tandis que hSt et hSc influencent le comportement de votre hotte, afin que vous puissiez la personnaliser en fonction de vos habitudes culinaires.

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).

Votre table de cuisson à gaz/induction

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 « <i>Dépannage</i> ».
— °C	Indication des degrés Celsius pour les programmes Celsius°Cooking™ et PLUS

La cuisson par induction

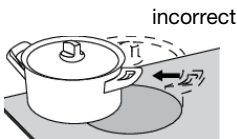
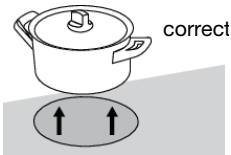


La cuisson par induction est rapide

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

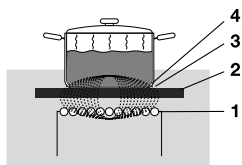
- Les grains de sable peuvent provoquer des rayures qui ne partiront plus. Ne placez donc sur la surface de cuisson que des casseroles dont le fond est propre et déplacez-les toujours en les soulevant.
- Ne vous servez pas de la table de cuisson comme d'un plan de travail.
- Laissez toujours le couvercle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

Utilisation de l'induction

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

En raison de la puissance élevée de la table de cuisson à induction, le point d'ébullition est très vite atteint. Après ébullition, cuire la nourriture prend autant de temps qu'avec les autres modes de cuisson.

Propre

La table de cuisson est facile à nettoyer. Comme les foyers ne chauffent pas plus que la casserole, les projections d'aliments ne risquent pas de brûler et de s'incruster dans 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

Le limiteur de capacité des foyers avant et arrière émet une succession de bruits légers. Un léger cliquetis est également audible avec des réglages de puissance moins élevés.

Les casseroles émettent des sons

Les casseroles peuvent générer quelques bruits pendant la cuisson. Cela 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.

Le ventilateur émet un bourdonnement

Pour améliorer la durabilité des composants électroniques, l'appareil est équipé d'un ventilateur. En cas d'utilisation intensive de la table de cuisson, le ventilateur est activé, ce qui produit un bourdonnement audible. Le ventilateur peut également émettre des sons après la mise hors tension de l'appareil.

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 contrôler vous-même avec un aimant si vos casseroles conviennent pour la cuisson par induction. C'est le cas si l'aimant est attiré par le fond de la casserole.

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 :

- à haut niveau de température, l'émail risque de se détacher de l'acier si le contenu de la casserole bout jusqu'à évaporation ;
- à haut niveau de réglage, le fond de la casserole risque de se déformer.

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.

Utilisation de l'induction

Diamètre du récipient

Le diamètre d'un fond de casserole ne doit pas être inférieur à 12 cm. Avec une casserole 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 gril

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

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.

Niveau	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 brûleur pour wok

Casseroles

Veillez à ce que les flammes restent toujours sous la casserole. Beaucoup d'énergie est perdue lorsque celles-ci dépassent du pourtour de la casserole. Les poignées risquent également de devenir trop chaudes.



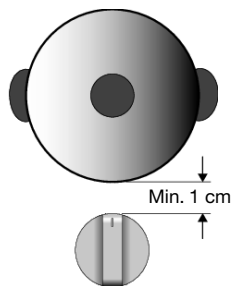
incorrect

correct

Ustensiles de cuisine appropriés

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine de diamètre approprié. Les ustensiles de cuisine ne peuvent dépasser du bord de la plaque de cuisson. N'utilisez jamais de petits ustensiles de cuisine sur les grands brûleurs. Les flammes ne peuvent toucher les côtés des ustensiles de cuisine. Consultez le tableau.

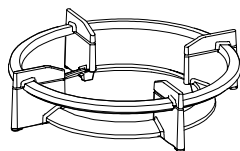
Brûleur	Diamètre minimum du fond des récipients	Diamètre maximum du fond de la casserole
Brûleur pour wok	22 cm	30 cm



⚠ ATTENTION !

La distance entre la casserole et une paroi non réfractaire doit toujours être supérieure à un centimètre. Sinon, la température élevée peut provoquer la décoloration et/ou la déformation des manettes ou de la paroi.

Support adaptateur pour wok



Support adaptateur pour wok

L'anneau pour wok est livré avec l'appareil ou disponible comme accessoire. Il permet de stabiliser les wok à fond arrondi.

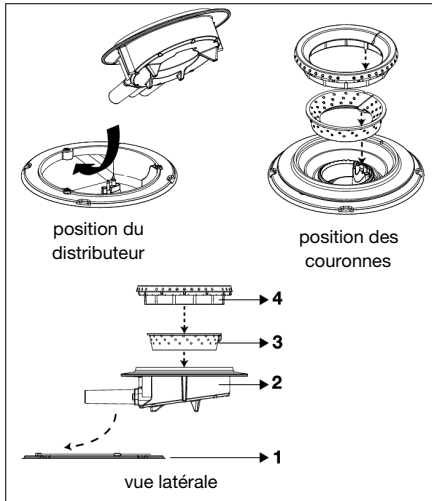
REMARQUE

N'utilisez adaptateur pour wok sur le support qu'avec un wok (à fond rond). Utilisé avec le réglage « sauté », l'anneau pour wok peut se décolorer.

Support de casserole

Placez le support de casserole en position verticale, sans le faire glisser sur la surface de verre. Servez-vous des encoches de positionnement pour placer le support de casserole sur la surface de verre.

Position du brûleur pour wok



Positionnez correctement les pièces du brûleur pour wok. Un placement incorrect des pièces du brûleur risque de nuire au fonctionnement de ce dernier.

1. Montez la coupelle de brûleur (2) dans le logement du brûleur (1).
2. Montez la couronne intérieure (3) sur la coupelle (2), en vous aidant des encoches de positionnement.
3. Montez la couronne extérieure (4) sur la coupelle (2), en vous aidant des encoches de positionnement.

Fonctionnement

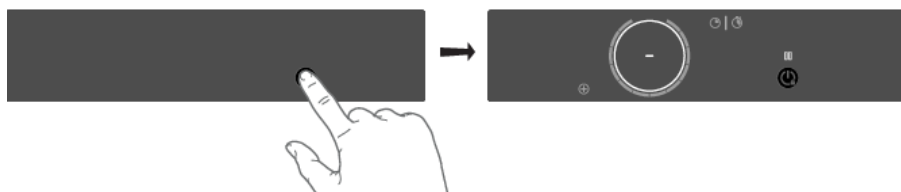
Commencer la préparation

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)

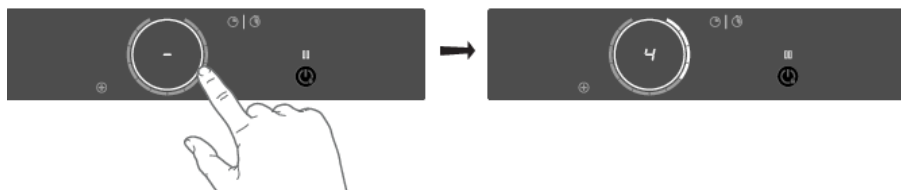
Cuisson standard

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.

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

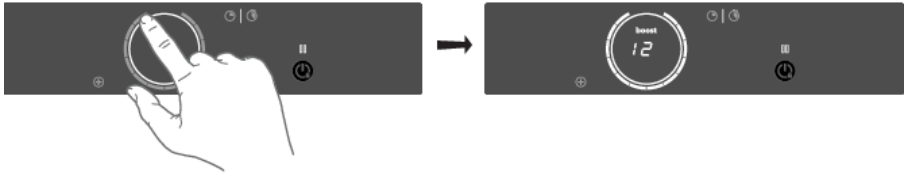
REMARQUE

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.

1. Placez une casserole sur une zone de cuisson.
2. 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* »).
3. Pour désactiver le boost du foyer de cuisson sélectionné, appuyez à nouveau sur le niveau 12 sur le curseur de réglage.

REMARQUE

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

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.

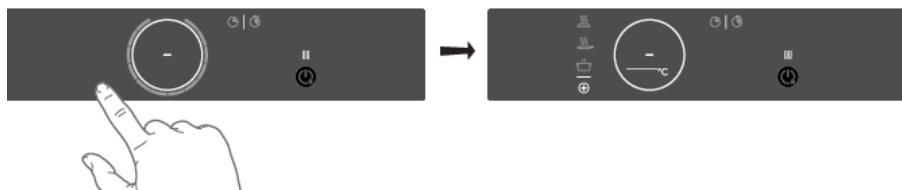
Fonctionnement

⊕ Cuisson avec le menu PLUS

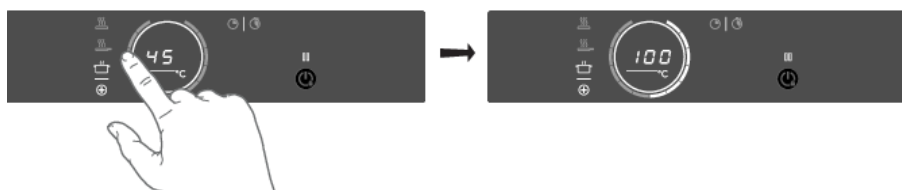
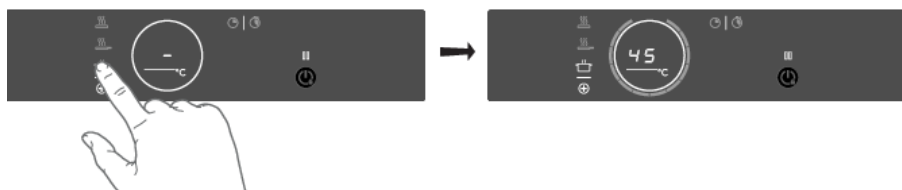
Le menu PLUS permet la cuisson avec des programmes semi-automatiques, permettant la cuisson à température pour toutes sortes de récipients qui correspondent à la fonction du programme.

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™.

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.

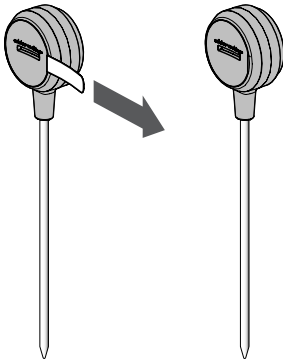
▷ Cuisiner avec des récipients Celsius°Cooking™ et les programmes

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

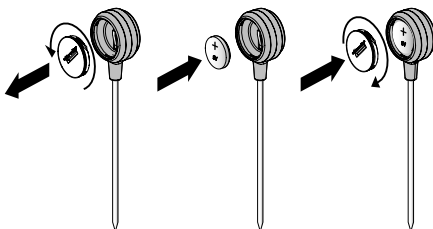
Avant de commencer à cuisiner, assurez-vous d'avoir effectué toutes les étapes de préparation. Dans le cas contraire, vous risquez de rencontrer des difficultés ou d'endommager le système par inadvertance.

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.



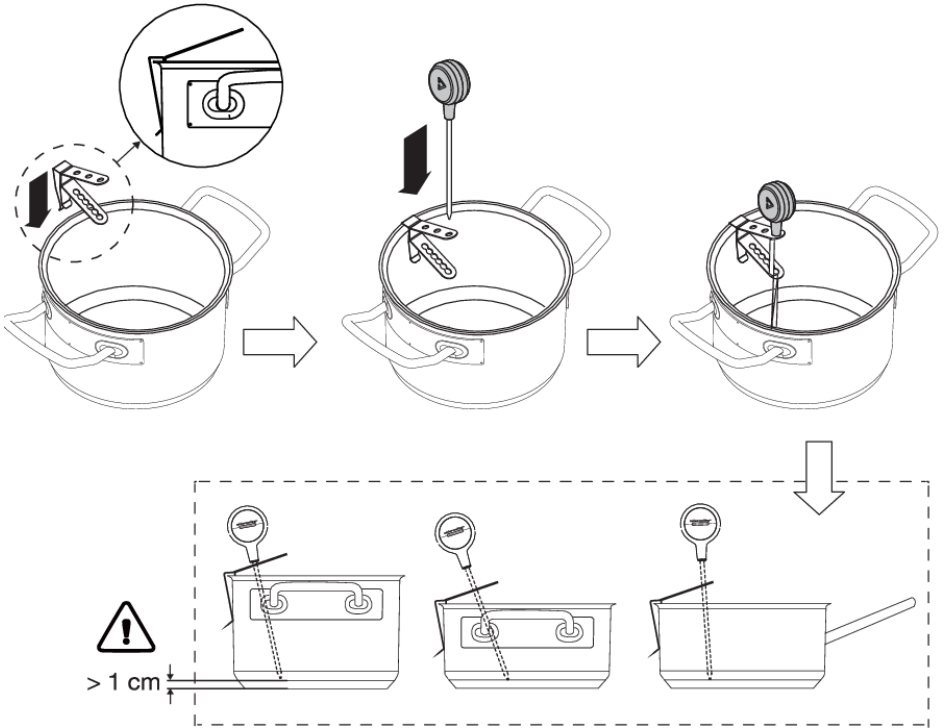
Installation de la batterie de la sonde Celsius°Cooking™

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.

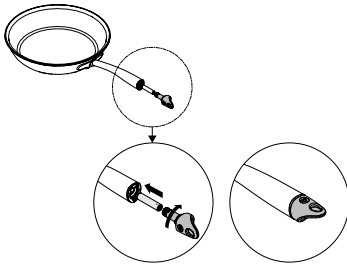
Fonctionnement



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.



Récipients 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.

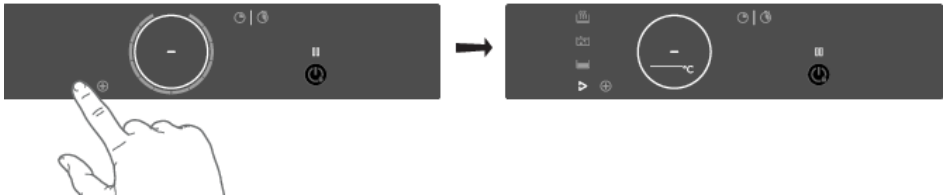
REMARQUE

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

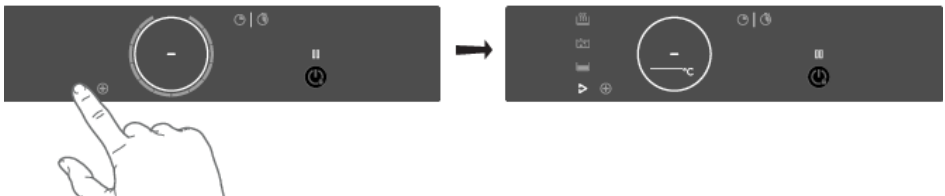
Allumez la table de cuisson et attendez la fin de l'animation de démarrage.

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 Mode 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.

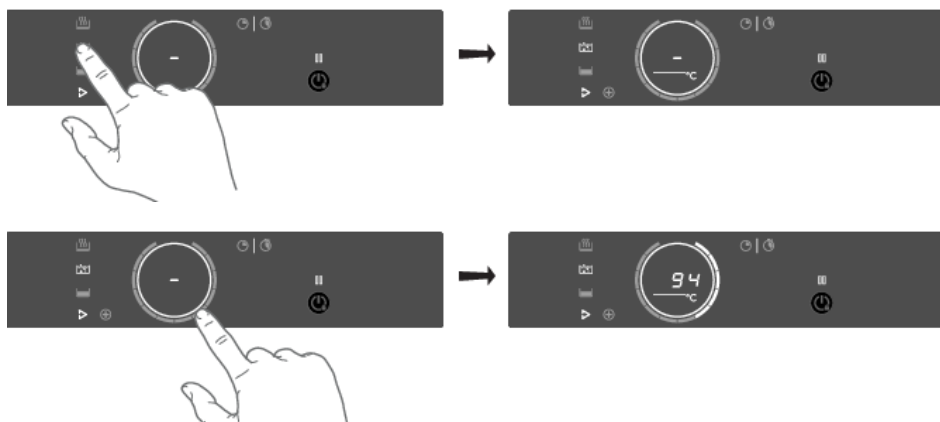


Cuisson avec les programmes Celsius°Cooking™ incorporés

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 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, remplacez-la sur la zone et activez la sonde en la touchant. Lorsque le symbole Celsius°Cooking™ apparaît sur l'écran, appuyez dessus.

INFORMATION

Veuillez 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.

Fonctionnement

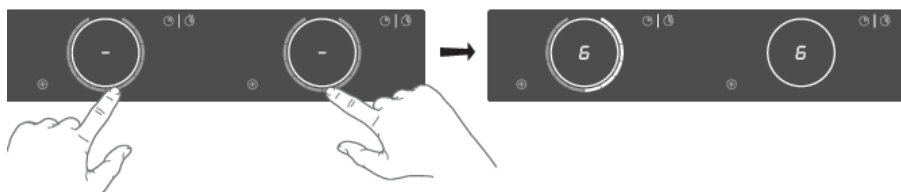
Bridge Induction foyer

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 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

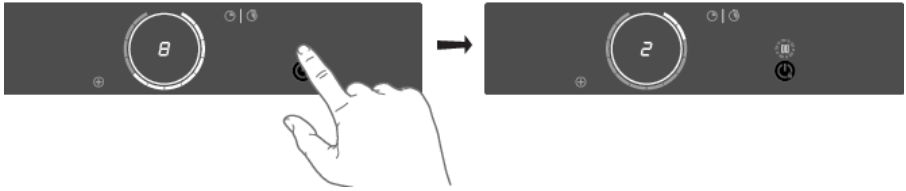
La fonction de pause peut être utilisée pour interrompre le fonctionnement de toute la table de cuisson pendant un maximum de 10 minutes. Ainsi, vous pouvez vous éloigner de l'appareil ou nettoyer en toute sécurité la table de cuisson, dans un court laps de temps, sans perdre vos réglages.

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

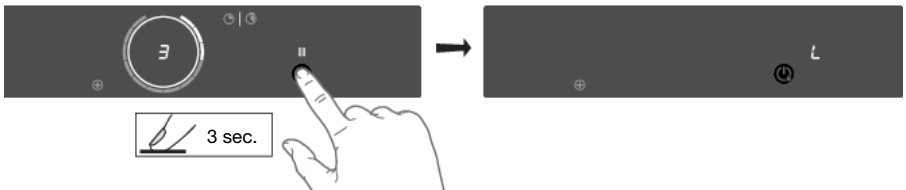
Appuyez à nouveau sur la touche de pause dans les 10 minutes.

- 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.
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).

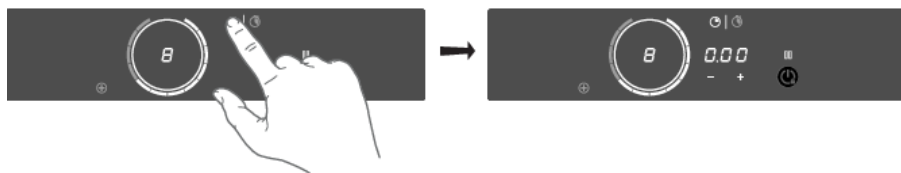


Compte à rebours

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 écoulée, 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.

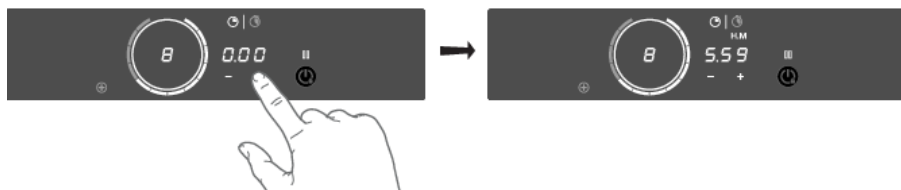
Réglage du compte à rebours

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 acquitter 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.

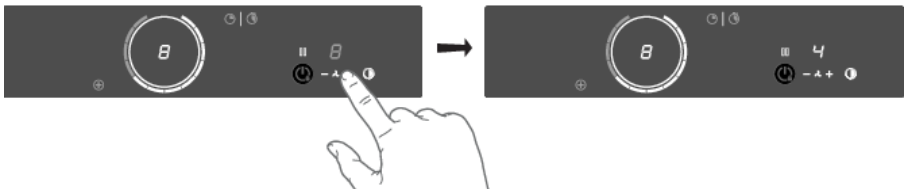
- *La durée du chronomètre s'affiche sur l'afficheur du foyer de cuisson.*
- *Le chronomètre peut être réinitialisé si vous appuyez sur la touche du chronomètre pendant 3 secondes.*

Fonctionnement de la hotte aspirante reliée

Si vous possédez une hotte compatible RF, elle peut être connectée à la partie d'induction de votre plaque de cuisson. Pour appairer et personnaliser le comportement de votre hotte, voir le chapitre « Réglages ». Le paramètre hth est utilisé pour l'appariement, tandis que hSt et hSc influencent le comportement de votre hotte, afin que vous puissiez la personnaliser en fonction de vos habitudes culinaires.

Mise en marche/arrêt de l'aspiration

1. Appuyez sur la touche + (plus) pour un réglage de ventilateur supérieur. Appuyez sur la touche + (plus) pendant 1 seconde pour sélectionner le réglage le plus élevé.

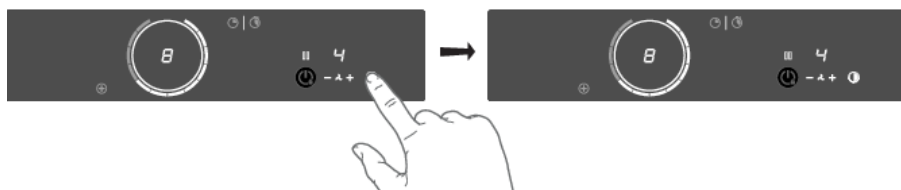


2. Appuyez sur la touche – (moins) pour sélectionner un réglage inférieur.
3. Pour arrêter la hotte aspirante, appuyez sur la touche « Ventilateur » pendant au moins 1 seconde.

Fonctionnement

Allumer et éteindre l'éclairage

1. Appuyez sur la touche d'éclairage.

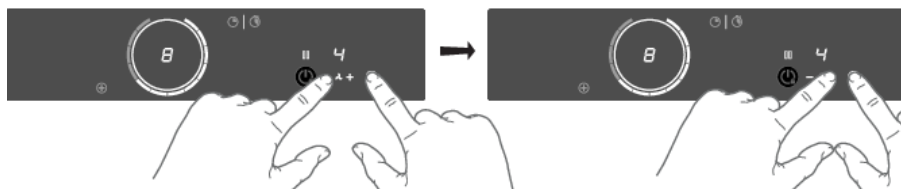


- *L'éclairage est activé à la luminosité maximale.*

2. Appuyez longuement sur la touche d'éclairage pour régler l'intensité de l'éclairage.
3. Appuyez brièvement sur la touche d'éclairage pour éteindre la lumière.

Modifier la température de la couleur de l'éclairage

1. Vous pouvez régler la température de l'éclairage.
2. Appuyez longuement sur la touche d'éclairage et simultanément sur la touche – (moins) pour rendre la lumière « plus froide » ou la touche + (plus) pour sélectionner une lumière « plus chaude ».



Aspiration automatique

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

• Démarrage de la synchro (réglages)

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

• Contrôle de la synchro (réglages)

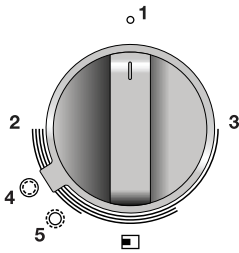
En plus du démarrage synchronisé, la hotte sera contrôlée automatiquement en fonction du niveau de cuisson le plus élevé actuellement activé.

• Arrêt de la synchro (réglages)

Les voyants s'éteindront en même temps que la plaque de cuisson et la hotte, elle, s'éteindra, mais avec un léger retard.

Allumage et réglage

Le brûleur est réglables en continu du minimum au maximum.



1. Appuyez sur le bouton du brûleur et faites-le pivoter vers la gauche. Le brûleur s'allume.
2. Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant 3 secondes, entre la position maximum et la position minimum. La sécurité du thermocouple est à présent activée.
3. Tournez le bouton du wok jusqu'à la position minimum (3).
4. Faites pivoter l'anneau de réglage du wok, à volonté, jusqu'à la position rôti (5). L'anneau intérieur (position wok) s'éteint et l'anneau extérieur (position rôti) s'allume.
5. Le brûleur pour wok revient automatiquement à la position wok lorsque vous ramenez le bouton qui lui correspond à la position 0.

REMARQUE

Le passage de la position wok à la position rôti, ou vice-versa, est possible durant la cuisson.

Si le bouton est en position 0, éteint, l'anneau de réglage ne peut pas être mis en position rôti. Lorsque vous ramenez le bouton à zéro, veillez à bien le tourner jusqu'à la butée 0.

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.
- Assurez-vous que le Wi-Fi est activé sur la table de cuisson en vérifiant que la touche Wi-Fi est visible lorsque la table de cuisson est allumée.

Sinon, consultez « Activer le Wi-Fi ».



- 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. Sélectionnez « Add appliances » dans « Appliances », choisissez « Home appliances » et suivez les instructions.
3. Scannez le code QR avec le code AUID lorsque vous y êtes invité ou tapez-le.

Continuer sur l'appareil électroménager :

4. Mise sous tension de la table de cuisson.

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

- Appuyez sur la touche Wi-Fi pendant 3 secondes pour accéder au menu Wi-Fi (uniquement possible lorsque vous NE cuisinez PAS).
- Lorsque l'écran affiche « **C** » (connection) » Mode de configuration de la connexion, appuyez sur la touche Wi-Fi pour activer la configuration de la connexion. Lorsque « **C** » clignote, la configuration de la connexion²⁾ démarre.

Continuer sur l'appareil mobile dans l'application ConnectLife :

- Connectez votre appareil mobile au réseau Wi-Fi de l'appareil électroménager lorsque cela vous est demandé.
- Lorsque votre appareil mobile vous demande si vous souhaitez maintenir la connexion, même en l'absence de connexion à Internet, choisissez « oui ».
- 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 ».

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

Activer le Wi-Fi

- Désactivez la table de cuisson.
- 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.

- 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.*
- Utilisez les touches + (plus) et - (moins) pour passer de l'une à l'autre, si plus d'une option est disponible.
- Appuyez sur la touche Wi-Fi pour confirmer l'option sélectionnée.
- 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

- 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.*
- Sur l'application mobile, lancez le processus « Add appliances » et suivez les instructions pour configurer le réseau.

²⁾ REMARQUE : en cas d'échec, la connexion sera désactivée au bout de 5 minutes

ConnectLife et Wi-Fi

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 « Add appliances » 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.*
 - *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.

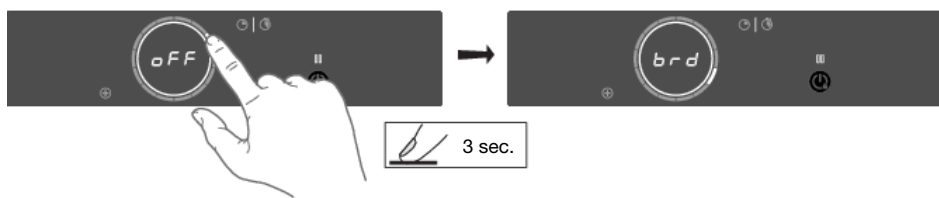
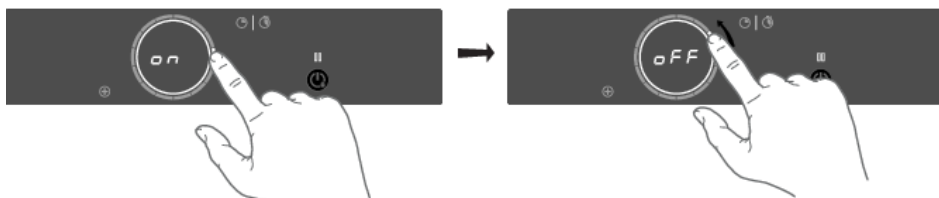
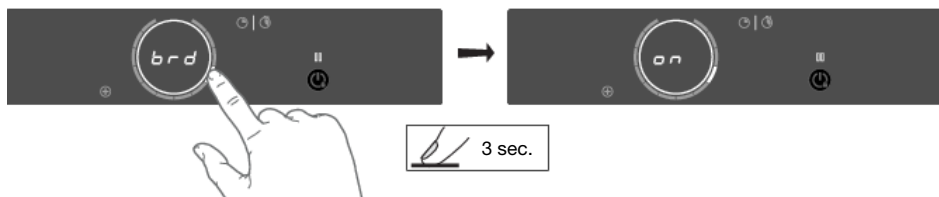
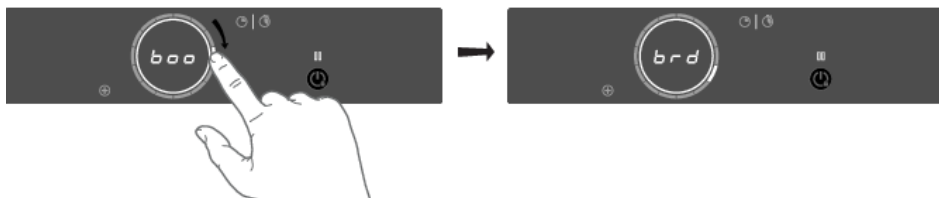
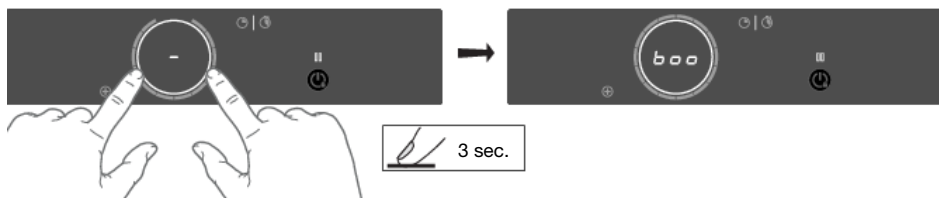
Si la mise à jour échoue, la table de cuisson restera sur la version précédente du firmware et fonctionnera comme d'habitude. Réessayez après une courte période de temps. Si la mise à jour continue d'échouer, veuillez contacter le service pour obtenir de l'aide.

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.

Réglages

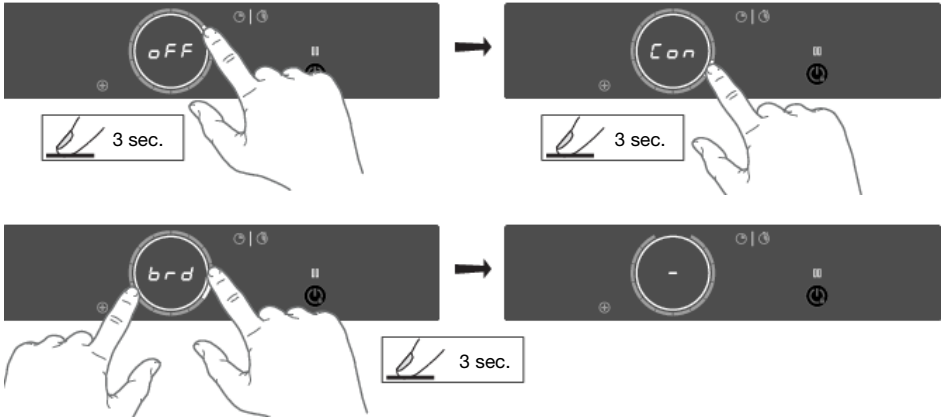
Vous pouvez adapter le comportement de cette table de cuisson à induction à votre style de cuisson ! Il existe différents paramètres de réglage disponibles.

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.



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).

<p>boo - Auto boost Activation Boost automatique</p>	<p>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.</p>
<p>brd - Auto bridge Liaison automatique</p>	<p>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.</p>
<p>rEC - Recovery function Fonction de récupération</p>	<p>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.</p>
<p>AtI - Auto timer Chronomètre automatique</p>	<p>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.</p>
<p>ACL - Auto child lock Sécurité enfants automatique</p>	<p>Lorsqu'elle est allumée, la table de cuisson se verrouille automatiquement à chaque coupure.</p>

Réglages

Suite du tableau de la page précédente

Snd - Sound volume Volume sonore	Le volume sonore comporte 4 options différentes. L3 (haut), L2 (moyen), L1 (bas), éteint (seulement erreur et sons d'alarme).
SEn - Key sensitiveness Réactivité des touches	La réactivité des touches comporte 3 options de vitesse différentes. L3 (rapide), L2 (moyenne), L1 (lente).
hth - Hob-to-hood pairing (RF) Commande de la hotte	Si vous possédez une hotte compatible avec connectivité RF, vous pouvez l'associer à votre table de cuisson à induction ! Pour ce faire, activez ce paramètre. Les icônes de commande de la hotte commencent à clignoter. Vous avez maintenant 5 minutes pour activer l'appariement sur votre hotte RF. Une fois la hotte associée à votre table de cuisson à induction, les icônes de commande de la hotte cesseront de clignoter.
hSt - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Niveau de démarrage de la hotte	Ce réglage permet à la table de cuisson à induction d'activer automatiquement les lumières de la hotte connectée chaque fois que la table de cuisson à induction est allumée. Selon la valeur que vous définissez, la ventilation démarre automatiquement à ce niveau de vitesse lorsqu'un foyer est activé.
hSc - Hob-to-hood (Synchro Control, response Level) Niveau de réponse de la hotte	Ce réglage permet à la plaque de cuisson à induction d'activer automatiquement les lumières de la hotte raccordée à chaque fois que la plaque de cuisson à induction est mise en marche. Lorsqu'elle est allumée, la hotte sera contrôlée automatiquement en fonction du niveau de cuisson le plus élevé actuellement activé. Si vous modifiez manuellement les réglages de la hotte, celle-ci passe en commande manuelle pour le reste de la session de cuisson. Le niveau de réponse peut être réglé sur : L3 (haut), L2 (moyen), L1 (bas), éteint.
hSP - Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Niveau d'arrêt de la hotte	Ce réglage permet à la plaque de cuisson à induction de désactiver automatiquement les lumières de la hotte raccordée chaque fois que la plaque de cuisson à induction est éteinte. Selon le réglage effectué, la ventilation passe à ce niveau de vitesse et s'arrête avec un retard.
btP - Bluetooth pairing Appariement d'appareils Bluetooth	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.
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.
Flr - 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.

Suite du tableau de la page précédente

<p>Con - Connection power Limiteur de courant (connexion au réseau électrique)</p>	<p>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.</p> <p>Le format de numérotation suivant du réglage est disponible : X.XX.</p> <p>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.</p> <p>REMARQUE</p> <p>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 !</p> <p>⚠ ATTENTION !</p> <p>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.</p>
<p>dE - Demo mode Mode démo pour les concessionnaires</p>	<p>En démo, l'appareil fonctionne comme d'habitude, sans possibilité de chauffer les ustensiles de cuisine.</p> <p>Lors des réglages, cela sera indiqué après la mise en marche de l'appareil par un court « d ».</p> <p>Sans aucune intervention de l'utilisateur, l'appareil s'éteint automatiquement après 10 minutes.</p>

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 tampons à récurer.

Nettoyage des pièces du brûleur pour wok

REMARQUE

Ne passez pas les pièces du brûleur au lave-vaisselle.

Elles pourraient être endommagées par le détergent.

Taches tenaces sur l'émail (supports de casserole, chapeaux de brûleur)

Pour enlever les taches persistantes, utilisez plutôt un détergent liquide et une éponge à récurer en plastique. N'utilisez jamais de poudre ou de tampons à récurer, d'objets pointus ou d'agents nettoyants agressifs.

Pièces en laiton du brûleur pour wok

Quelques pièces du brûleur pour wok sont en laiton. Il est normal que leur couleur change, quand elles sont exposées aux températures élevées de la cuisson au wok.

CONSEILS

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

Généralités

REMARQUE

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), arrêtez immédiatement la table de cuisson, débranchez-la et fermez l'arrivée de gaz.

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.

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 de l'induction</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.
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	L'appareil est mal branché.	Vérifiez les connexions électriques.
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.

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.

Suite du tableau de la page précédente

Code d'erreur	Symptôme	Cause possible	Solution
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.

REMARQUE

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

Dépannage

Symptôme	Cause possible	Solution
Dépannage du Wi-Fi		
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.
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.

Symptôme	Cause possible	Solution
Brûleur pour wok		
Une odeur de gaz est présente près de l'appareil.	Le raccordement au gaz de l'appareil présente une fuite.	Fermez le robinet de gaz principal. Contactez votre installateur de gaz.

Suite du tableau de la page précédente

Symptôme	Cause possible	Solution
<p>Le brûleur ne s'allume pas.</p> 	Le raccordement électrique est incorrect.	Contactez votre installateur de gaz.
	Fusible défectueux ou déconnecté dans l'armoire à fusibles.	Remplacez le fusible ou reconnectez-le dans l'armoire à fusibles.
	Bougie d'allumage (1) sale ou humide	Nettoyez et séchez la bougie d'allumage.
	Pièces du brûleur mal disposées.	Assemblez les pièces du brûleur en vous aidant des arêtes de centrage.
	Pièces du brûleur sales ou humides.	Nettoyez et séchez les pièces du brûleur. Assurez-vous que les orifices de sortie ne sont pas obstrués.
	Robinet d'arrivée de gaz principal fermé.	Ouvrez la vanne d'arrivée de gaz.
	Problème au niveau des conduites de gaz principales.	Interrogez votre fournisseur de gaz.
	Bouteille ou cuve de gaz vide.	Raccordez une autre bouteille de gaz ou faites remplir la cuve.
	Le type de gaz utilisé ne convient pas.	Vérifiez si le gaz utilisé convient pour l'appareil. Si ce n'est pas le cas, contactez votre installateur de gaz.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Pièces du brûleur mal disposées.	Assemblez les pièces du brûleur en vous aidant des arêtes de centrage.
	Pièces du brûleur sales ou humides.	Nettoyez et séchez les pièces du brûleur. Assurez-vous que les orifices de sortie ne sont pas obstrués.
	Le type de gaz utilisé ne convient pas.	Vérifiez si le gaz utilisé convient pour l'appareil. Si ce n'est pas le cas, contactez votre installateur de gaz.
Le brûleur s'éteint après s'être allumé.	Le thermocouple (2) est sale.	Nettoyez et séchez le thermocouple.
La plaque vitrocéramique est cassée		Fermez l'arrivée de gaz principale et débranchez la prise. Contactez votre installateur de gaz.
		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.

Données techniques

Informations selon règlement (EU) 66/2014

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

Identification du modèle	IG2957xSVA	IG2957xSVB
Type de plaque de cuisson	Tablede cuisson à gaz/induction tactile	Tablede cuisson à gaz/induction tactile
Nombre de foyers et/ou aires de cuisson	4	4
Technologie de chauffage	Foyers et aires de cuisson par gaz-induction	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	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	193,6	193,6
Nombre de brûleurs à gaz	1	1
Efficacité énergétique par brûleur à gaz ($EE_{\text{brûleur à gaz}}$) en %	56,5	56,5

Information de conformité

Type d'équipement radio	HSCIM - 1 module
Plage de fréquence de fonctionnement	2402,0 - 2480,0 MHz
Puissance de sortie maximale	<10 dBm EIRP moyenne (calculée)
Type d'émission :	G1D

Type d'équipement radio	Module Wi-Fi
Plage de fréquence de fonctionnement	2412 - 2472 MHz (16 canaux)
Puissance de sortie maximale	17,7 dBm EIRP moyenne (calculée)
Gain d'antenne maximal (dB)	2,7 dBi

ATAG déclare que la table de cuisson à Induction de gaz 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.

Sécurité

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

- Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil.
- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension, fréquence, nature et pression du gaz) et l'ajustement de l'appareil sont compatibles.
- La tension, la fréquence, la puissance, le type de gaz et le pays pour lequel l'appareil a été conçu sont indiqués sur la fiche signalétique 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.

Raccordement électrique

- Cet appareil doit être mis à la terre.
- Le branchement électrique doit être conforme aux réglementations nationales et locales.
- 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

Installation

3 mm, monté dans le câblage fixe, permettra de satisfaire à cette exigence.

- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne doit pas passer à travers un tiroir.
- Pour le raccordement, utilisez un câble homologué présentant un diamètre correspondant au raccordement. La gaine du câble doit être en caoutchouc (de préférence de type 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.
- Après l'installation, les pièces transportant du courant électrique et les pièces isolées doivent être protégées contre tout contact.

ATTENTION !

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

Raccordement au gaz

- Raccordement au gaz 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (1/2" ISO 228 / 1/2" ISO 228 FR uniquement).
- Le raccordement au gaz doit être conforme aux réglementations nationales et locales. Voir les données techniques relatives au gaz sur l'étiquette de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux normes d'installation en vigueur. Veuillez respecter scrupuleusement les exigences applicables en matière de ventilation.

- Nous recommandons que la plaque de cuisson au gaz soit raccordée au moyen d'un tuyau fixe. Le raccordement au moyen d'un flexible de sécurité spécialement conçu pour cet usage est également autorisé.
- Le tuyau derrière le four doit être entièrement fabriqué en métal.
- Un flexible de sécurité ne doit pas être plié et ne doit pas entrer en contact avec les parties mobiles des éléments de cuisine.
- La vanne d'arrivée de gaz doit toujours être placée à un endroit facilement accessible.
- Cet appareil ne peut pas être converti du gaz naturel au GPL ni du GPL au gaz naturel (aucun kit de conversion n'est disponible pour ce modèle).

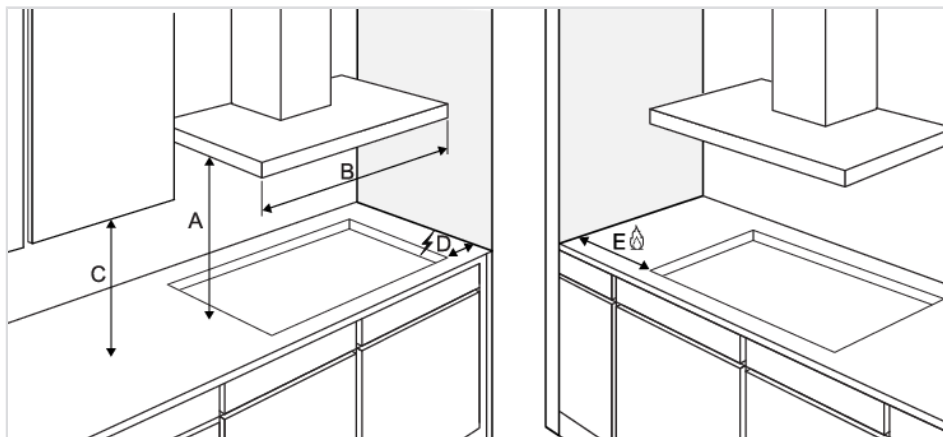
Service

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

Installation

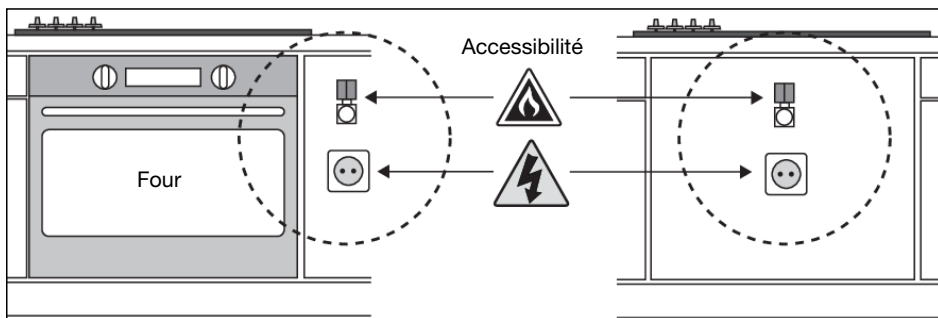
Préparations pour l'installation

Dégagement autour de l'appareil

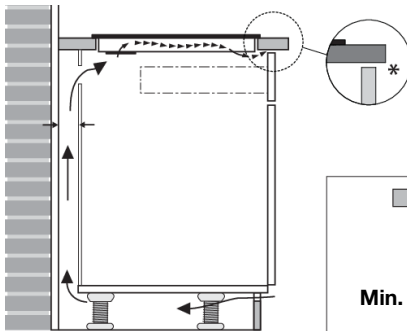
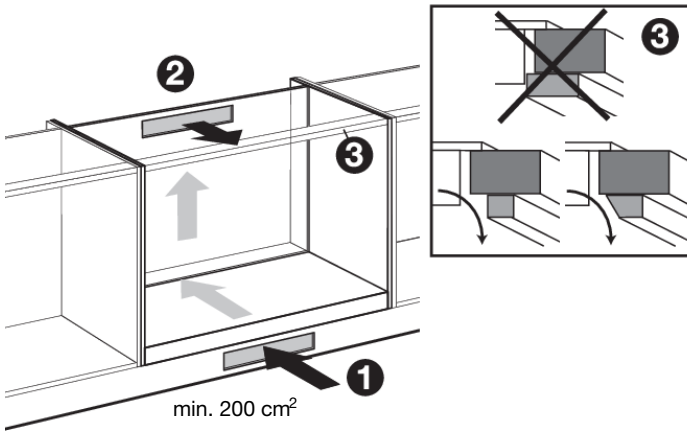


A (>mm)	B (>mm)	C (>mm)	D (>mm)	E (>mm)
650	900	450	50	120

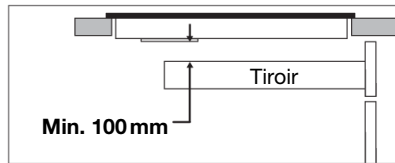
Accessibilité



Ventilation

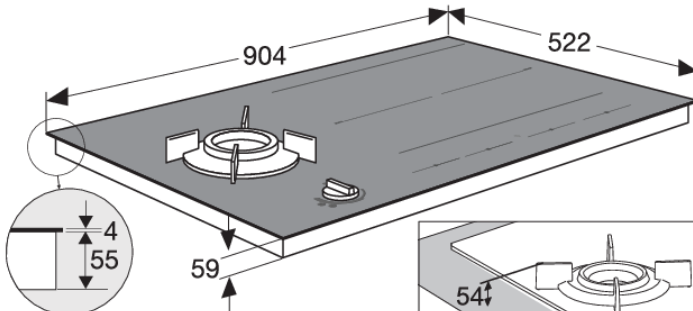


* Pour des performances optimales de la table de cuisson, un espace de ventilation de ≥ 6 mm est conseillé.



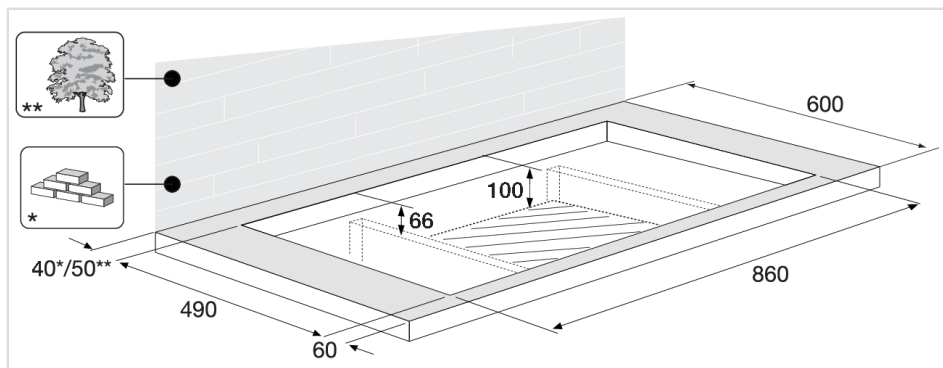
Installation intégrée

Dimensions de l'appareil

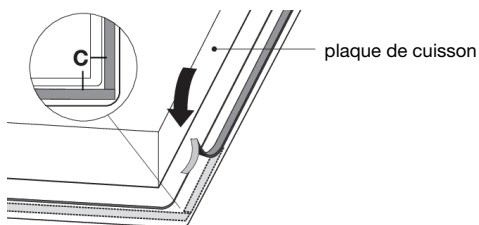


Installation

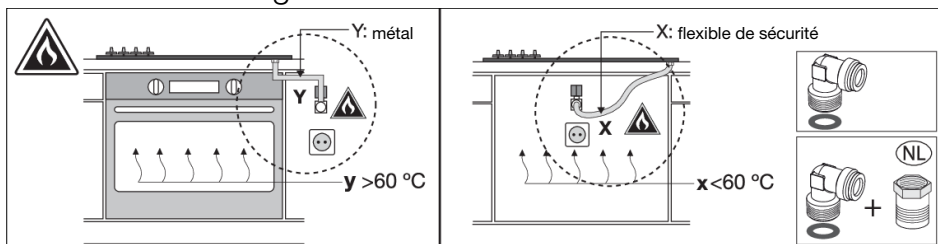
Découpe sur le plan de travail

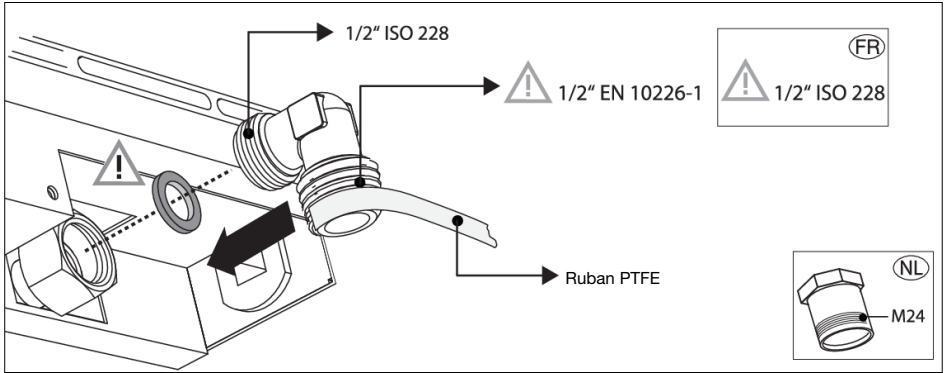


Bande d'étanchéité



Raccordement au gaz





	G25.3/25 mbar	G20/20 mbar
Brûleur pour wok	6,0 kW	6,0 kW

⚠ ATTENTION !

Cet appareil ne peut pas être converti du gaz naturel au GPL ni du GPL au gaz naturel (aucun kit de conversion n'est disponible pour ce modèle).

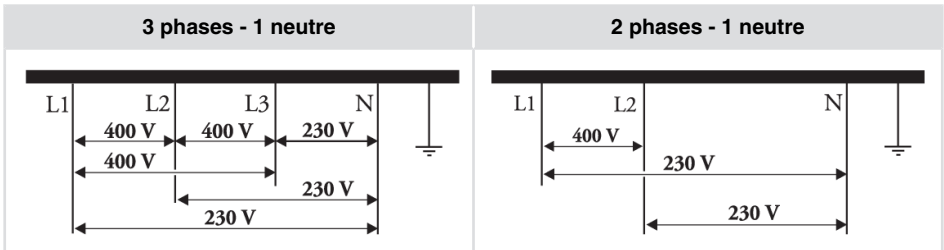
Raccordement électrique

Détermination de la connexion électrique existante

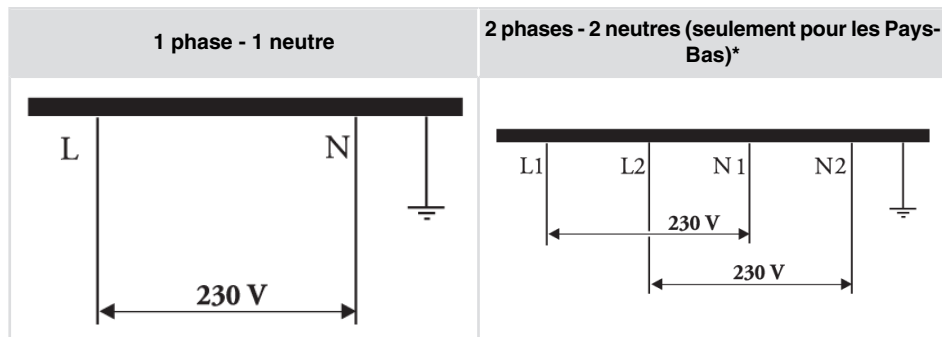
REMARQUE

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.



Installation



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.

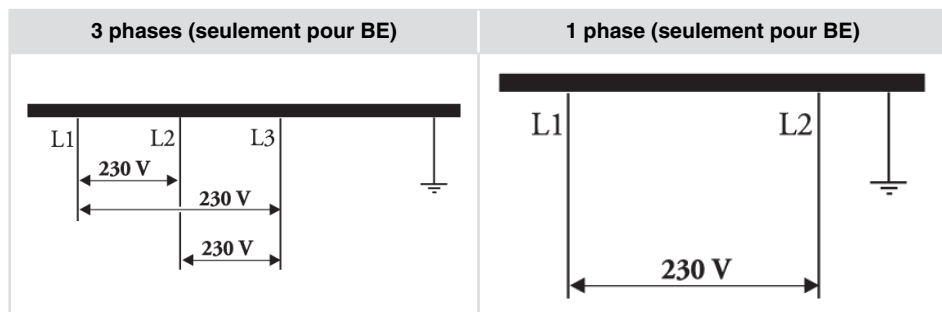
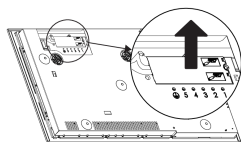


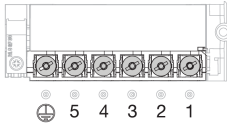
Diagramme de raccordement

REMARQUE

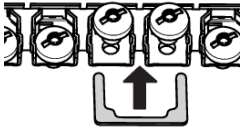
Consultez les schémas de câblage situés sur la face dessous de l'appareil.



- Ouvrez le couvercle du bornier de raccordement.



- Passez le cordon d'alimentation à travers une bride décharge qui empêche le retrait du câble.
- Branchez les fils en fonction de votre type d'appareil.



- Effectuez les raccordements nécessaires entre les bornes, en utilisant les ponts de bornes fournis.
- Les barrettes à bornes sont fournies séparément.

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 :

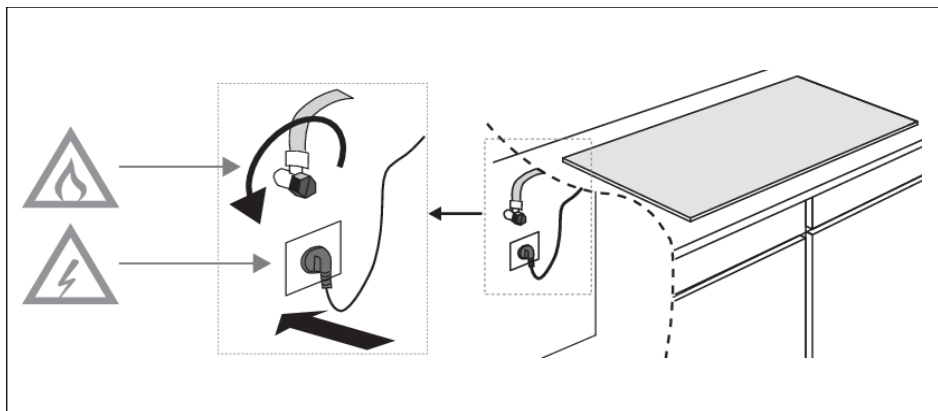
Réglages du limiteur de courant	Type de connectivité	Type de cordon d'alimentation	Nombre et section des fils du cordon d'alimentation
3 x 16 A	3 phases - 1 neutre	H05V2V2-F	5 x 1,5mm ²
3 x 13 A	3 phases - 1 neutre	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3 x 10 A	3 phases - 1 neutre	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3 x 06 A	3 phases - 1 neutre	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
2 x 16 A	2 phases - 1 neutre	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²

Installation

Suite du tableau de la page précédente

2 x 13 A	2 phases - 1 neutre	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 10 A	2 phases - 1 neutre	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 06 A	2 phases - 1 neutre	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 16 A	2 phases - 2 neutres (seulement pour les Pays-Bas)	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3 x 16 A	3 phases (seulement pour BE)	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 32 A	2 phases - 1 neutre	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
1 x 48 A	1 phase - 1 neutre	H05V2V2-F	3 x 6,0 mm ²
1 x 35 A	1 phase - 1 neutre	H05V2V2-F	3 x 6,0 mm ²
1 x 32 A	1 phase - 1 neutre	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1 x 25 A	1 phase - 1 neutre	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1 x 20 A	1 phase - 1 neutre	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm ²
1 x 16 A	1 phase - 1 neutre	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²

Raccordement et contrôle



⚠ ATTENTION !

Vérifiez si les raccords sont étanches au gaz.

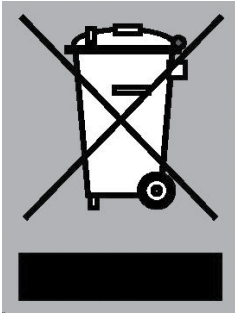
Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

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) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

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



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 régulations européennes en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

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

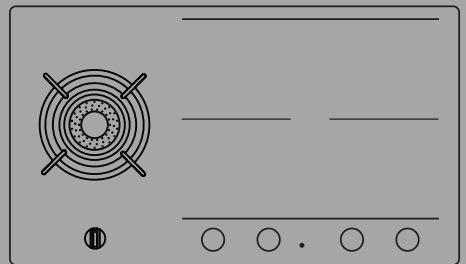


902770-a2



Sous réserve de modification.

ATAG



BEDIENUNGSANLEITUNG

Gas-Induktionskochfeld

DE

IG29571SVA

IG29572SVA

IG29572SVB

Inhaltsverzeichnis

Benutzte Piktogramme	3	Kindersperre	37
Sicherheit	4	Zeitfunktionen	38
Sicherer Gebrauch	10	Betrieb der verbundenen Dunstabzugshau- be	39
Energiemanagement	11	Bedienung des Wok-Brenners	41
Ihr Gas-Induktionskochfeld	12	Zündung und Anpassung	41
Sehr geehrter Kunde!	12	ConnectLife und Wi-Fi	42
Diese Bedienungsanleitung	12	ConnectLife-App und Wi-Fi-Verbindung	42
Beschreibung	14	Firmware-Update	44
Induktion verwenden	19	Einstellungen	46
Kochen mit Induktion	19	Pflege	50
Bedienung der Touch-Tasten und Schiebe- regler	19	Reinigen der Glasplatte	50
Funktionsweise der Induktion	20	Reinigen der Wok-Brennerteile	50
Geräusche	20	Problemlösung	51
Induktionsgeeignete Kochtöpfe	21	Allgemein	51
Wok-Brenner verwenden	24	Tabelle Störungen und Fehler	51
Töpfe	24	Technische Daten	57
Wok-Ring	24	Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014	57
Topfrost	25	Informationen zur Konformität	57
Positionierung des Wok-Brenners	25	Installation	58
Betrieb	26	Sicherheit	58
Beginnen Sie mit der Zubereitung	26	Vorbereitung der Installation	61
Standardkochen	26	Einbau	62
Kochen mit dem PLUS-Menü	28	Gasanschluss	63
Kochen mit Celsius°Cooking™	30	Elektroanschluss	64
Kochen mit Celsius°Cooking™ Kochgeschirr und Programme	31	Anschluss & Überprüfung	67
Schritt-für-Schritt Kochanleitung auf Celsius- Cooking.com	35	Umweltschutz	68
Bridge Induction Zone	36	Entsorgung von Gerät und Verpackung	68
Pause	36	FÜR DEUTSCHLAND:	69
		Ihre Notizen	71


Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

 INFORMATION!


Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

 WARNUNG!

Warnung – Gefahr

 GASANSCHLUSS!

Warnung – Gasanschluss

 ELEKTROSCHOCK!

Warnung – Stromschlaggefahr

 HEIßE OBERFLÄCHE!

Warnung – heiße Oberfläche

 BRANDGEFAHR!

Warnung – Brandgefahr

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

WARNUNG!

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.

HINWEIS!

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

BRANDGEFAHR!

WARNUNG: Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.

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.
- Flambieren Sie niemals unter einer Dunstabzugshaube. Die hohen Flammen können auch bei ausgeschalteter Dunstabzugshaube einen Brand verursachen.

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.
- Erwärmen Sie niemals geschlossene Konservendosen auf der Kochmulde. Im Inneren entsteht ein Überdruck, der Dosen platzen lässt. Sie können sich verletzen oder verbrühen.

- Decken Sie das Gerät auf keinen Fall mit einem Tuch oder Ähnlichem ab. Es besteht Brandgefahr, wenn das Gerät noch heiß oder eingeschaltet ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsplatte. Wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird oder noch heiß ist, können die darauf abgestellten Gegenstände schmelzen, heiß werden oder Feuer fangen.
- Das Gerät 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.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Zeitschalter oder einer Fernsteuerung konzipiert.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
- **Verwenden Sie zu Reinigung des Geräts niemals einen Dampf-Reiniger.** Reinigen Sie das Gerät nur im ausgeschalteten Zustand. Der Dampf eines Dampf-Reinigers kann an spannungsführende Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen.
- Die Glaskeramikplatte ist sehr stabil, aber nicht unzerbrechlich. Wenn zum Beispiel ein harter oder spitzer Gegenstand auf die Glaskeramikplatte fällt, kann das Glas springen.
- 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.

WARNUNG!

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.
- Bewahren Sie für Kinder interessante Dinge nicht in Schränken über oder hinter dem Gerät auf.
- Die Kochzonen/Brenner werden beim Gebrauch heiß und bleiben nach dem Gebrauch noch eine Weile heiß. Halten Sie Kinder während des Kochvorgangs und kurz nach dem Kochen vom Kochfeld fern.

Gaskochbrenner

WARNUNG!

Bei intensiverem lang andauerndem Betrieb des KochGerätes ist eventuell eine zusätzliche Belüftung des Raumes notwendig, z.B. Fenster öffnen oder eine mechanische Entlüftungsvorrichtung einschalten.

ACHTUNG: Während des Betriebs des Gasherdes entstehen im Raum, in welchem das Gerät aufgestellt ist, Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukte. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung der Küche, insbesondere während des Gebrauchs des Gasherdes. Öffnen Sie die natürlichen Belüftungsöffnungen oder

montieren Sie ein mechanisches Belüftungsgerät (Dunstabzugshau-
be).

- Die Brennerteile sind während und gleich nach dem Gebrauch heiß. Vermeiden Sie direkte Berührung und Kontakt der Brenner-
teile mit nicht hitzebeständigen Materialien.
- Tauchen Sie die heißen Brennerdeckel und Topfroste niemals in
kaltes Wasser. Durch die abrupte Abkühlung kann das Email
beschädigt werden.
- Der Abstand des Topfes zu einem Knopf oder einer nicht hitzebe-
ständigen Wand muss immer mehr als einen Zentimeter betragen.
Bei geringeren Abständen können sich die Knöpfe oder die Wand
durch die hohe Temperatur verfärben und/oder verformen.
- Verwenden Sie immer Topfroste und geeignetes Kochgerät.
- Setzen Sie den Topf immer auf den Topfrost. Ein unmittelbar auf
den Brennerkopf aufgestellter Topf kann zu gefährlichen Situatio-
nen führen.
- Aluminiumbehälter oder -folie sind nicht als Kochgerät geeignet.
Sie können auf Brennerköpfen und Topfrosten festbrennen.
- Das Kochfeld kann nur richtig funktionieren, wenn die Brennerteile
mithilfe der Führungszapfen zusammengesetzt wurden. Sorgen
Sie dafür, dass die Topfroste richtig aneinander gereiht sind und
flach auf der Auffangschale aufliegen. Andernfalls stehen die
Töpfe nicht stabil.
- Halten Sie Topfhandschuhe und Topflappen von der Flamme fern.
- Verwenden Sie keine Grillplatten oder Backbleche.
- Reinigen Sie die Brennerteile regelmäßig für einen sicheren und
korrekten Betrieb des Brenners.
- Wenn die Topfroste keine Gummifüße haben, kann dies zu Krat-
zern an der Tropfschale oder einer schlechten Verbrennung des
Brenners führen. Wenn die Gummifüße fehlen, wenden Sie sich
an unseren technischen Kundendienst.

Induktionskochzonen und -Kochflächen

- Legen Sie auf das Kochfeld keine Gegenstände wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel, da sich diese stark erwärmen können.
- Sobald Sie einen Topf von der Induktionskochplatte nehmen, schaltet sich die Platte automatisch aus. Trotzdem sollten Sie sich angewöhnen, die Kochplatte oder die Kochzone nach Gebrauch grundsätzlich auszuschalten, um ein unabsichtliches Einschalten zu vermeiden.
- Schalten Sie das Kochplattenelement nach Gebrauch anhand der Bedienknöpfe aus, verlassen Sie sich nicht ausschließlich auf die Topferkennung.
- Denken Sie an die extrem kurze Aufwärmzeit in den höheren Stufen. Entfernen Sie sich nicht von der Kochstelle, wenn ein Kochfeld auf eine hohe Stufe eingestellt ist.
- Sorgen Sie dafür, dass magnetisierbare Gegenstände (Kreditkarten, Scheckkarten, Disketten, Uhren u.ä.) während des Gebrauchs nicht in die Nähe des Induktionskochfelds gelangen. Wir empfehlen Personen mit Herzschrittmachern zunächst Ihren Herzspezialisten zu konsultieren.
- Niemals Alufolie zum Kochen verwenden und niemals in Aluminium verpackte Produkte auf das Kochfeld legen. Das Aluminium könnte schmelzen und Ihr Gerät unwiederruflich beschädigen.

Sicherer Gebrauch

Temperatursicherung der Induktionszonen

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

Garstufen	Die Kochzone oder der Wok-Brenner wird automatisch ausgeschaltet nach:
1 und 2	9 Stunden
3, 4 und 5	6 Stunden
6, 7 und 8	4 Stunden
9	3 Stunden
10	2 Stunden
11 und 12	1 Stunde

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

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

Energiemanagement

Der Induktionsteil dieses Kochfelds ist mit einem intelligenten Energiemanagementsystem ausgestattet. Dieses System stellt aus Sicherheitsgründen sicher, dass eine maximal zulässige Leistung 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.
- 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).

Ihr Gas-Induktionskochfeld

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
Benutzte Piktogramme	3	Erklärt die in dieser Anleitung verwendeten Piktogramme.
Sicherheit	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.
Ihr Gas-Induktionskochfeld	12	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.
Induktion verwenden	19	In diesem Kapitel finden Sie Informationen zur Bedienung und zum Gebrauch der Induktionszonen. Sie finden dort auch Hinweise zum zu verwendenden Kochgeschirr und Informationen zu den Kochstufen.
Betrieb	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.
ConnectLife und Wi-Fi	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.

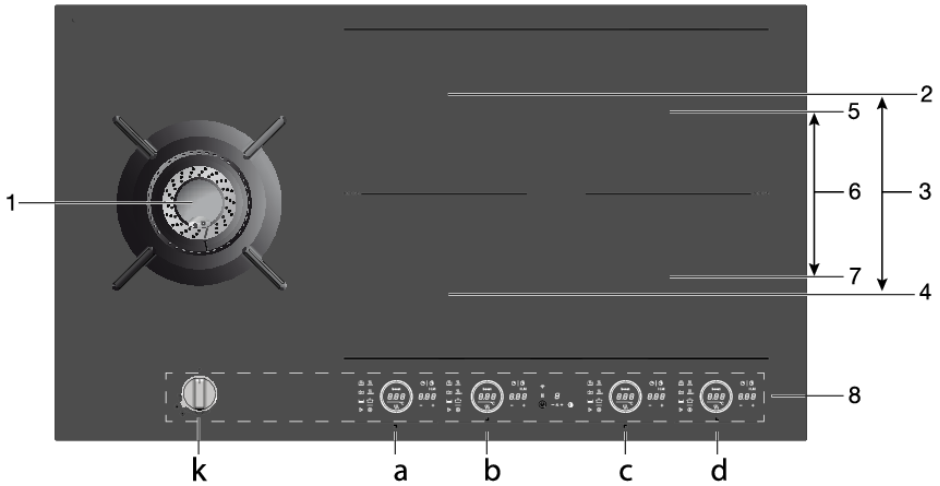
Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Kapitel	Seite	Zweck
<i>Einstellungen</i>	46	Sie können die Induktionszonen dieses Gas-Induktionskochfelds vollständig an Ihren Kochstil anpassen! Mehrere Einstellungen können angepasst werden. Dieses Kapitel enthält auch Einstellungen für das Installationsprogramm.
<i>Pflege</i>	50	Enthält Informationen zur Reinigung und Wartung Ihres Geräts.
<i>Problemlösung</i>	51	Wenn die App nicht richtig funktioniert oder unklare Meldungen anzeigt, lesen Sie bitte diesen Abschnitt.
<i>Technische Daten</i>	57	Beschreibt die technischen Daten und Spezifikationen Ihres Gerätes.
<i>Umweltschutz</i>	68	Enthält Informationen zur Verpackung und zur verantwortungsvollen Entsorgung des Geräts am Ende seiner Lebensdauer.
<i>Installation</i>	58	Dieses Kapitel ist für den Installateur bestimmt. Nur ein qualifizierter Installateur darf dieses Gerät installieren.

Ihr Gas-Induktionskochfeld

Beschreibung

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

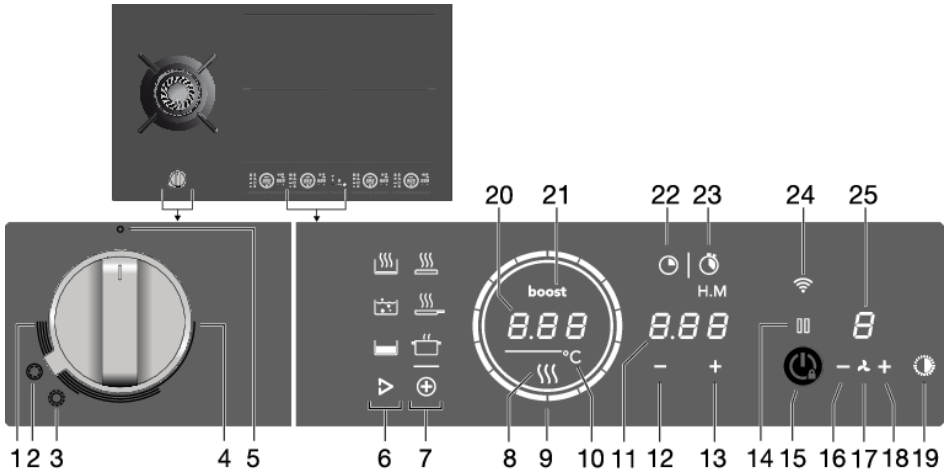


1. Fusion Volcano Wok-Brenner (Gas) zum Steuerung mit 'k'
2. Bridge Induction Kochzone 18 x 22 cm / Max. 2,3 kW / Max. 3,7 kW (Boost) Steuerung mit 'b'
3. Verbunden Bridge induction Kochzonen (2 und 4) Steuerung mit 'a'
4. Bridge Induction Kochzone 18 x 22 cm / Max. 2,3 kW / Max. 3,7 kW (Boost) Steuerung mit 'a'
5. Bridge Induction Kochzone 18 x 22 cm / Max. 2,3 kW / Max. 3,7 kW (Boost) Steuerung mit 'd'
6. Verbunden Bridge induction Kochzonen (5 und 7) Steuerung mit 'c'
7. Bridge Induction Kochzone 18 x 22 cm / Max. 2,3 kW / Max. 3,7 kW (Boost) 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.






Bedienfeld




1. Vollstufe
2. Wokstufe (Wokbrenner)
3. Bratstufe (Wokbrenner)
4. Kleinstufe
5. 0-Stufe
6. Touch-Taste zum Starten von Celsius°Cooking™-Programmen
7. Touch-Taste zum Starten von PLUS-Programmen
8. Restwärmeanzeige
9. Schieberegler (12 Einstellungen) / Kochfeld-Standby-Anzeige
10. Grad Celsius-Anzeige für Celsius°Cooking™- und PLUS-Programme
11. Anzeige Zeitfunktion
12. Touch-Taste Zeiteinstellung - (minus)
13. Touch-Taste Zeiteinstellung + (plus)
14. Touch-Taste Pause
15. Touch-Taste Ein/Aus und Kindersicherung
16. Dunstabzugshaube-Berührungstaste - (Minus) (verbunden) für geringeren Dunstabzug
17. Dunstabzugshaube-Berührungstaste (verbunden) für Dunstabzug
18. Dunstabzugshaube-Berührungstaste + (Plus) (verbunden) für höheren Dunstabzug
19. Dunstabzugshaube-Beleuchtungstaste (verbunden)
20. Anzeige Kocheinstellungen / Textanzeige
21. Boost-Anzeige
22. Touch-Taste Countdown-Timer
23. Touch-Taste für Kochzeitanzeige – Stoppuhr
24. Touch-Taste WLAN/Verbindung
25. Dunstabzugshaube (verbunden) Anzeige der Dunstabzugsstärke

Ihr Gas-Induktionskochfeld

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.</p> <p>Kindersperre</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>
 Countdown-Timer	<p>Countdown-Timer</p> <p>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.</p>
 Stoppuhr	<p>Kochzeitanzeige – Stoppuhr</p> <p>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.</p>

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Touch-Taste/Schiebere- ler	Beschreibung (siehe Kapitel 'Betrieb')
 <p>Dunstabzugshaube (ver- bunden)</p>	<p>Betrieb der verbundenen Dunstabzugshaube</p> <p>Wenn Sie eine kompatible RF-fähige Dunstabzugshaube besitzen, können Sie diese an den Induktionsteil Ihres Kochfeldes anschließen. Informationen zum Koppeln und Anpassen des Verhaltens Ihrer Dunstabzugshaube finden Sie im Kapitel 'Einstellungen'. Der Parameter hth wird für die Kopplung verwendet, während hSt und hSc den Betrieb Ihrer Dunstabzugshaube steuern, damit Sie sie an Ihre Kochgewohnheiten anpassen können.</p>

Erklärung der Programmfunktion

Programm	Beschreibung (siehe Kapitel 'Betrieb')
 <p>Celsius°Cooking™</p> <p>Nur sichtbar, wenn eine Celsius°Cooking™-Pfanne oder -Sonde erkannt wird.</p>	<p> 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.</p> <p> Sieden/Kochen in Wasser Mit diesem Programm kocht das Wasser schnell. Fügen Sie immer Wasser hinzu, bevor Sie beginnen.</p> <p> 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.</p>
 <p>PLUS (Automatische Garprogramme)</p>	<p> 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.</p> <p> Frittieren/Wok Mit dieser Funktion können Sie Gemüse, Fisch, Speck, Fleisch, Bratkartoffeln oder Eier in Butter oder Öl garen.</p> <p> 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).</p>

Ihr Gas-Induktionskochfeld

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 ' <i>Problemlösung</i> '.
— °C	Grad Celsius-Anzeige für Celsius°Cooking™- und PLUS-Programme

Kochen mit Induktion

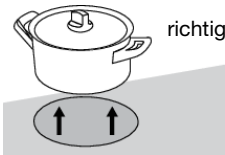


Das Kochen mit Induktion ist schnell

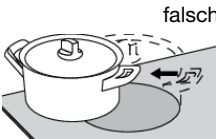
Anfangs werden Sie von der schnellen Reaktion des Gerätes überrascht sein. Vor allem bei höheren Kochstufen wird der Siedepunkt sehr schnell erreicht. Um ein Überkochen oder Trockenkochen zu vermeiden, empfiehlt es sich, immer in der Nähe des Kochfeldes zu bleiben. Beim Induktionskochen gibt es keinen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



richtig



falsch

💡 INFORMATION!

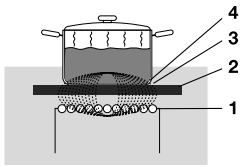
- Sandkörner können Kratzer verursachen, die nicht mehr zu entfernen sind. Stellen Sie darum auf die Kochzonen nur Töpfe mit sauberen Böden und heben Sie die Töpfe immer hoch, wenn Sie sie auf dem Kochfeld bewegen möchten.
- Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.
- Kochen Sie immer mit zugedecktem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

Induktion verwenden

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

Durch die hohe Leistung des Induktionskochfeldes können Gerichte schnell zum Kochen gebracht werden. Das Fortkochen dauert genauso lange wie bei anderen Kochmethoden.

Sauber

Das Kochfeld ist einfach zu reinigen. Da die Kochzonen nicht heißer werden als der Topf selbst, können Speisereste nicht in das Glas einbrennen.

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

Das leichte Tickern wird vom Kochzeitbegrenzer an den vorderen und hinteren Zonen erzeugt. Auch bei niedrigen Kochstufen kann ein leises Tickern auftreten.

Topf macht Geräusche

Der Topf kann beim Kochen Geräusche machen. Dies wird durch den Durchfluss der Energie vom Kochfeld zum Topf verursacht. Dies ist bei einigen Töpfen normal, besonders bei hohen Kochstufen. Für die Töpfe bzw. das Kochfeld ist dies unschädlich.

Lüfter macht Geräusche

Das Gerät ist mit einem Lüfter ausgestattet, um die Lebensdauer der Elektronik zu verlängern. Bei intensiver Nutzung des Gerätes wird der Lüfter eingeschaltet und Sie hören ein brummendes Geräusch. Eventuell hören Sie den Lüfter auch noch, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.

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 einen Magneten anzieht.

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

WARNUNG!

Vorsicht bei dünnem, emailliertem Kochgeschirr:

- das Email kann auf einer höheren Kochstufe abspringen, wenn der Topf trockenkocht;
- bei hoher Leistung kann sich der Topfboden verformen.

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 Mindestdurchmesser für den Topf beträgt 12 cm. 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.

Induktion verwenden

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.

Garstufen

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

Stufe	Zweck
Verwenden Sie die Einstellungen 1 - 5 für:	<ul style="list-style-type: none"> • 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 Fleischs.
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 Fleischs.
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.

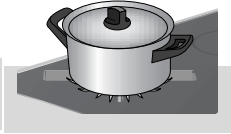
Wok-Brenner verwenden

Töpfe

Sorgen Sie immer dafür, dass die Flammen unter dem Topf bleiben. Wenn die Flammen außen um den Topf züngeln, geht viel Energie verloren. Auch können dadurch die Griffe zu heiß werden.



falsch

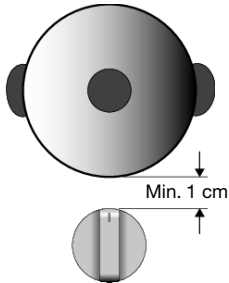


richtig

Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit geeignetem Durchmesser. Das Kochgeschirr darf nicht über den Rand des Kochfelds hinausragen. Verwenden Sie kein kleines Kochgeschirr auf großen Brennern. Die Flammen dürfen die Seiten des Kochgeschirrs nicht berühren. Siehe Tabelle.

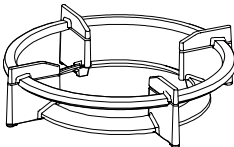
Brenner	Minimaler Durchmesser des Kochtopfbodens	Maximaler Pfannenbodendurchmesser
Wok-Brenner	22 cm	30 cm



! WARNUNG!

Der Abstand des Topfes zu einem Knopf oder einer nicht hitzebeständigen Wand muss immer mehr als einen Zentimeter betragen. Bei geringeren Abständen können sich die Knöpfe oder die Wand durch die hohe Temperatur verfärben und/oder verformen.

Wok-Ring



Wok-Ring

Der Wok-Ring zur Verwendung mit dem Wok-Brenner (mitgeliefert oder als Zubehör erhältlich) bietet zusätzliche Stabilität für Woks mit runder Basis.

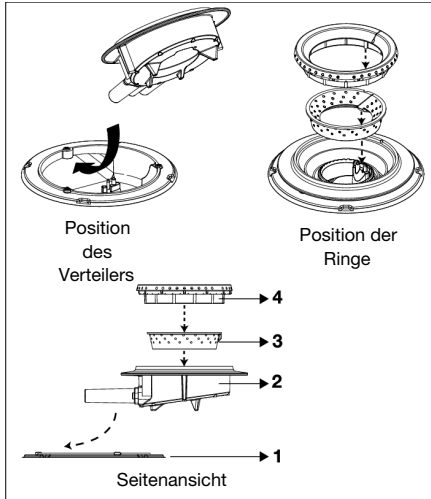
HINWEIS!

Verwenden Sie den Wok-Ring in der Wok-Stufe nur in Kombination mit einem Wok (mit einer runden Basis). Der Wok-Ring kann sich verfärben, wenn er in der Bratstufe eingesetzt wird.

Topfrost

Setzen Sie den Topfrost senkrecht nach unten ab, ohne ihn über die Glasplatte zu schieben. Nutzen Sie die Positionskerben, um den Topfrost auf die Glasplatte zu platzieren.

Positionierung des Wok-Brenners



Platzieren Sie den Wok-Brenner in korrekter Weise. Wenn die Teile des Wok-Brenners nicht korrekt platziert werden, kann dies dazu führen, dass der Brenner nicht ordnungsgemäß funktioniert.

1. Setzen Sie den Brennerverteiler (2) in das Brennergehäuse (1).
2. Setzen Sie den inneren Ring (3) mithilfe der Positionskerben auf den Brennerverteiler (2).
3. Setzen Sie den äußeren Ring (4) mithilfe der Positionskerben auf den Brennerverteiler (2).

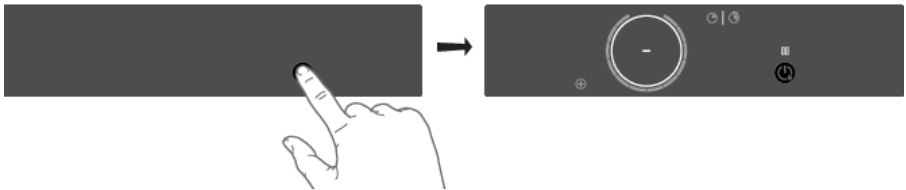
Beginnen Sie mit der Zubereitung

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)

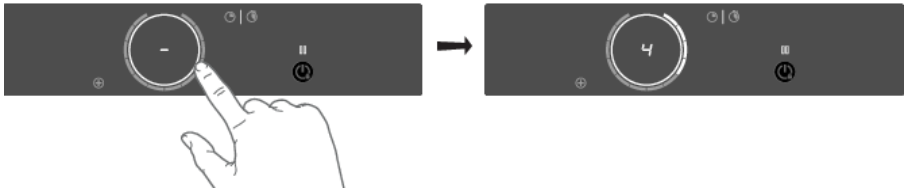
Standardkochen

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.*
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.

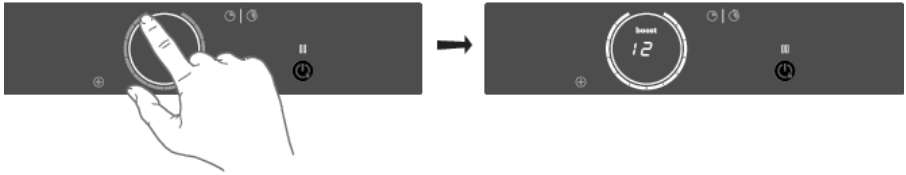
HINWEIS!

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!

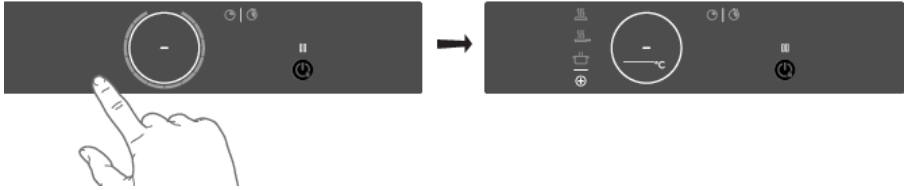
Um eine Überhitzung zu vermeiden, kann das elektronische Regelsystem die Boost-Funktion automatisch vorzeitig deaktivieren und den Leistungspegel auf 12 senken.

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

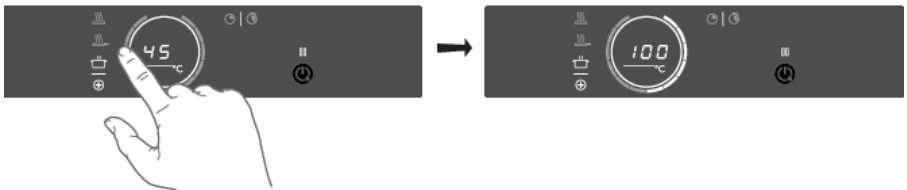
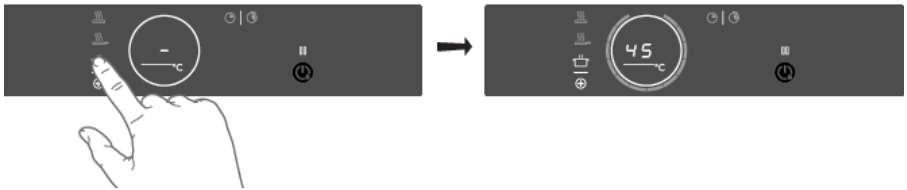
⊕ Kochen mit dem PLUS-Menü

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 Temperatursymbolauswahl 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™.

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.

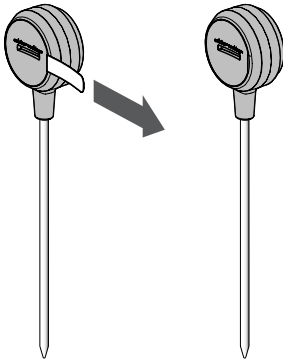
▷ Kochen mit Celsius°Cooking™ Kochgeschirr und Programme

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

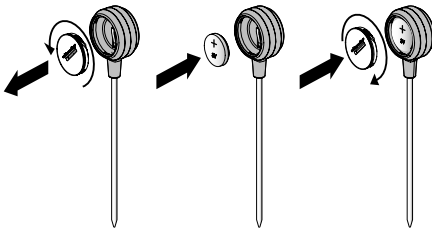
Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, stellen Sie bitte sicher, dass Sie alle Vorbereitungsschritte abgeschlossen haben. Andernfalls können Sie auf Schwierigkeiten stoßen oder das System wesentlich beschädigen.

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.

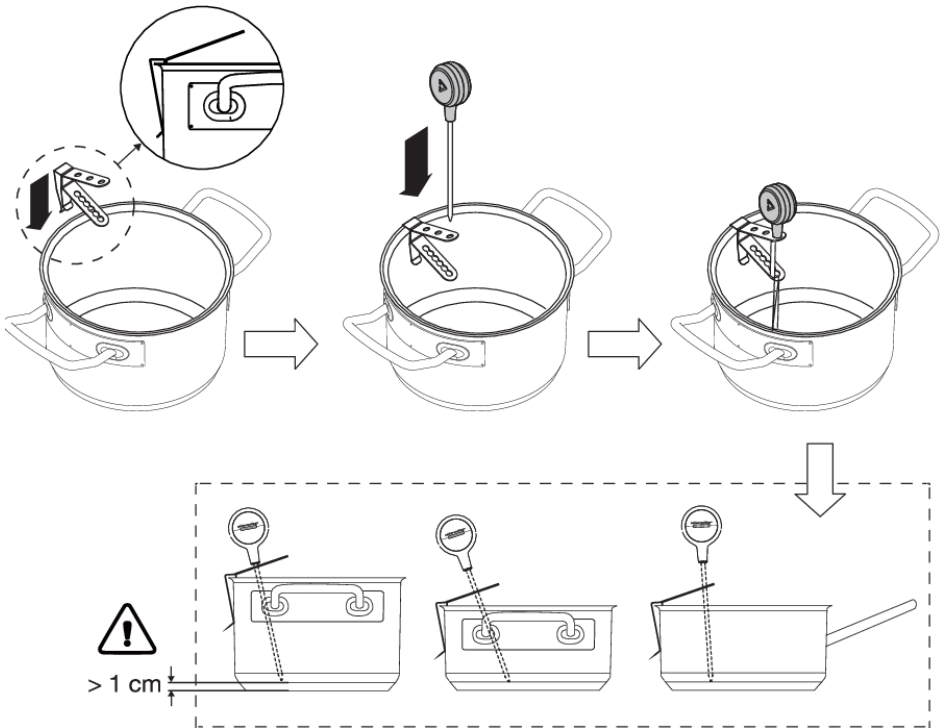


Batterieeinbau Celsius°Cooking™ Sonde

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

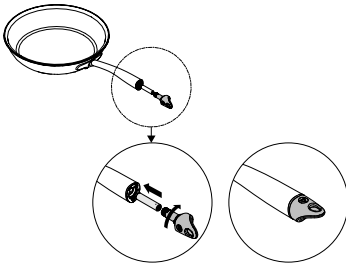
Die Celsius°Cooking™ Sonde kann mit verschiedenen Arten und Größen von Pfannen verwendet werden. Aufgrund der Verwendung einer Aufhängungshalterung mit unterschiedlichen Löchern kann die Sonde auf unterschiedliche Weise aufgehängt werden.



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.

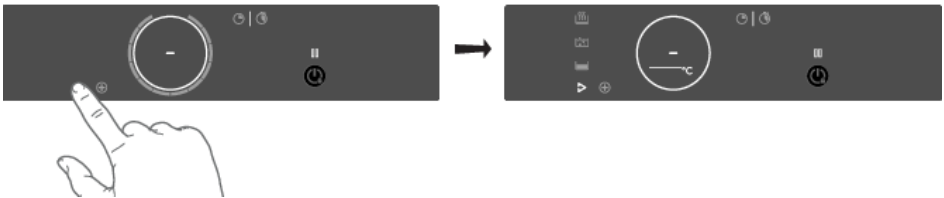
HINWEIS!

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

Zuweisen des Kochgeschirrs zur Kochzone

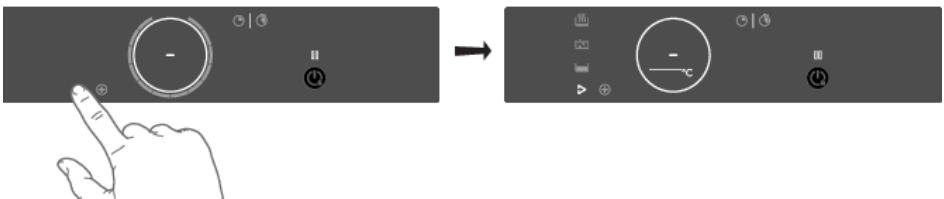
Schalten Sie das Kochfeld ein und warten Sie bis zum Ende der Startanimation.

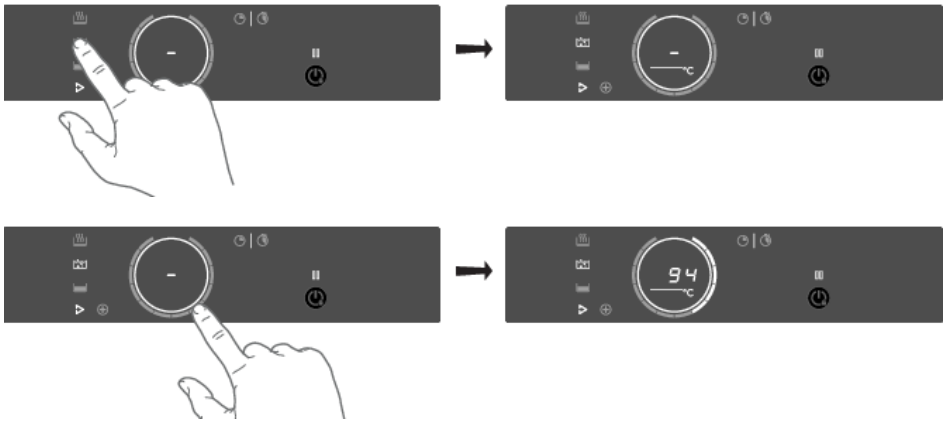
Platzieren Sie das Celsius°Cooking™ Kochgeschirr oder eine normale Pfanne mit der Celsius°Cooking™ Sonde auf die gewünschte Kochzone. Tippen Sie nach deren Erfassung schnell zweimal mit der Fingerspitze auf den Sensor in der Endkappe oder im Sondengehäuse, um ihn zu aktivieren. Folgend leuchtet die Celsius°Cooking™ 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.

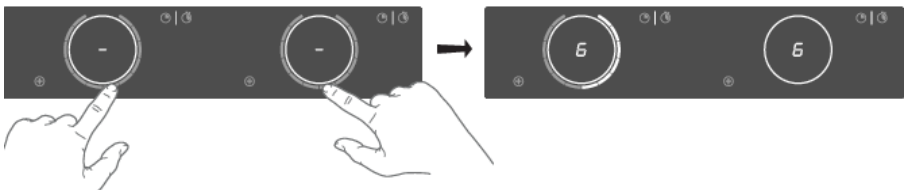
Bridge Induction Zone

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

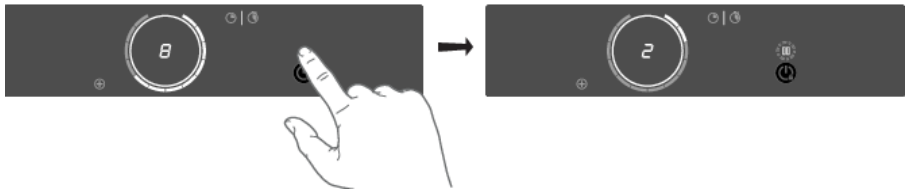
Mit der Pausen-Funktion kann der Betrieb des gesamten Kochfelds für bis zu 10 Minuten unterbrochen werden. So können Sie innerhalb kurzer Zeit vom Gerät weggehen oder das Kochfeld sicher reinigen, ohne Ihre Einstellungen zu verlieren.

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

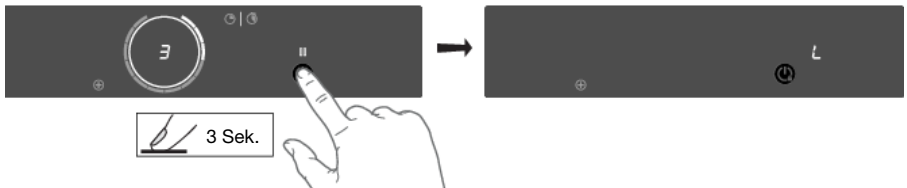
Drücken Sie die Pause-Taste innerhalb von 10 Minuten erneut.

- Das Kochfeld arbeitet weiterhin mit den gleichen Einstellungen.

Kindersperre

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).

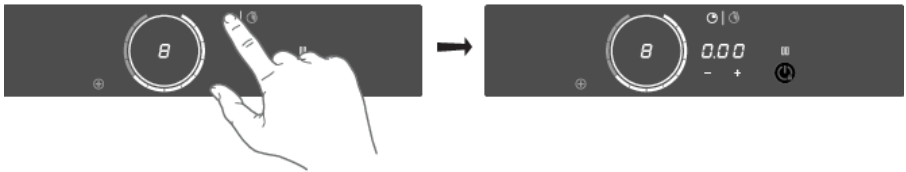


Countdown-Timer

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.

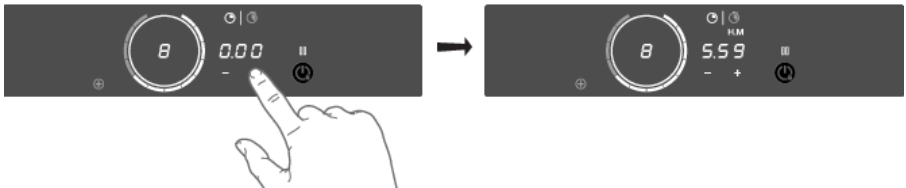
Countdown-Timer einstellen

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-Auswahlstaste 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.

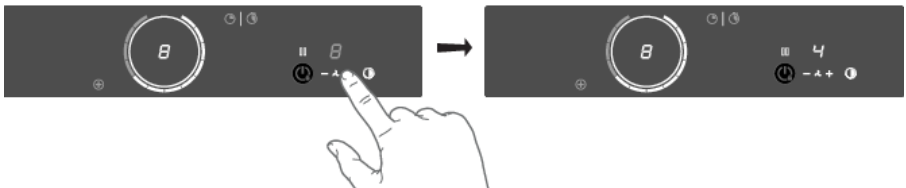
- *Die Stoppuhr-Zeit wird auf dem Display der Kochzone angezeigt.*
- *Die Stoppuhr kann zurückgesetzt werden, indem Sie die Stoppuhr-Taste 3 Sekunden lang drücken.*

Betrieb der verbundenen Dunstabzugshaube

Wenn Sie eine kompatible RF-fähige Dunstabzugshaube besitzen, können Sie diese an den Induktionsteil Ihres Kochfeldes anschließen. Informationen zum Koppeln und Anpassen des Verhaltens Ihrer Dunstabzugshaube finden Sie im Kapitel *'Einstellungen'*. Der Parameter *hth* wird für die Kopplung verwendet, während *hSt* und *hSc* den Betrieb Ihrer Dunstabzugshaube steuern, damit Sie sie an Ihre Kochgewohnheiten anpassen können.

Ein- und Ausschalten der Absaugung

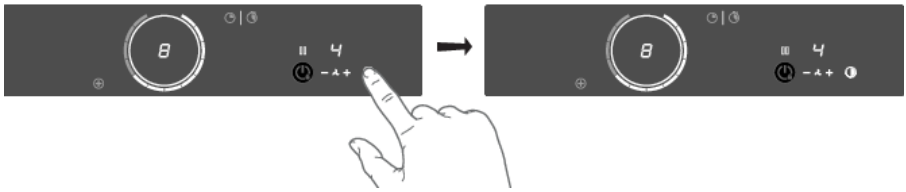
1. Berühren Sie die + (Plus)-Taste für eine höhere Leistung des Ventilators. Berühren Sie die + (Plus)-Taste für 1 Sekunde, um die höchste Einstellung auszuwählen.



2. Berühren Sie die - (Minus)-Taste, um eine niedrigere Einstellung auszuwählen.
3. Um die Abzugshaube auszuschalten, halten Sie die Dunstabzugstaste mindestens 1 Sekunde lang gedrückt.

Licht ein- und ausschalten

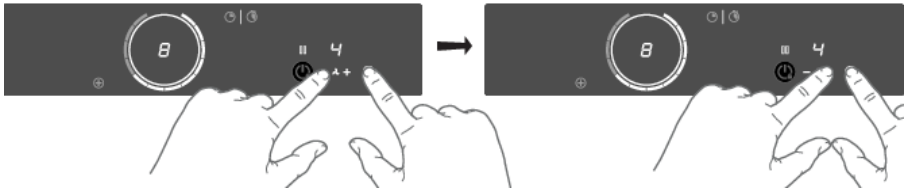
1. Berühren Sie die Beleuchtungstaste.



- Die Beleuchtung wird mit maximaler Helligkeit eingeschaltet.
2. Halten Sie die Beleuchtungstaste gedrückt, um die Beleuchtungsstärke einzustellen.
 3. Berühren Sie kurz die Beleuchtungstaste, um das Licht auszuschalten.

Farbtemperatur ändern

1. Auch die Farbtemperatur kann geändert werden.
2. Halten Sie die Beleuchtungstaste und gleichzeitig die – (Minus)-Taste gedrückt, um das Licht „kälter“ zu machen, oder die + (Plus)-Taste, um ein „wärmeres“ Licht auszuwählen.



Automatischer Dunstabzug

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

• Synchronstart (Einstellungen)

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

• Synchronsteuerung (Einstellungen)

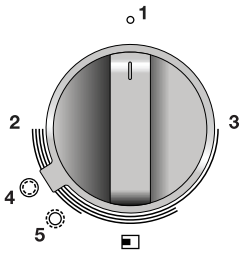
Zusätzlich zum Synchronstart wird die Haube abhängig von der aktuell höchsten aktivierten Kochstufe automatisch gesteuert.

• Synchronstopp (Einstellungen)

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

Zündung und Anpassung

Der Brenner kann stufenlos von der Klein- bis zur Vollstufe eingestellt werden.



1. Drücken Sie auf den Bedienknopf, und drehen Sie ihn nach links. Der Brenner wird angezündet.
2. Halten Sie den Bedienknopf mindestens 3 Sekunden vollständig zwischen der höchsten und der niedrigsten Stufe gedrückt. Die Thermoelementsicherung ist aktiviert.
3. Drehen Sie den Wok-Regelknopf bis zur Kleinstufe (3).
4. Drehen Sie den Schaltring des Woks, falls gewünscht, auf die Bratstufe (5). Der Innenring (Wokstufe) erlischt, und der Außenring (Bratstufe) brennt.
5. Der Wokbrenner schaltet automatisch zur Wokstufe zurück, wenn der Bedienknopf des Wokbrenners in die Stufe 0 gedreht wird.

HINWEIS!

Während des Kochens kann von der Wokstufe zur Bratstufe und umgekehrt übergegangen werden.

Wenn der Bedienknopf auf der Aus-Stufe (0) steht, kann der Schaltring nicht auf die Bratstufe gesetzt werden. Beim Zurückdrehen des Knopfs muss dieser ganz auf die Stufe 0 gedreht werden.



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.
- Vergewissern Sie sich, dass Wi-Fi auf dem Kochfeld aktiviert ist, indem Sie überprüfen, ob die Wi-Fi-Taste sichtbar ist, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Andernfalls siehe „Wi-Fi aktivieren“.



- Installieren Sie die **ConnectLife-App** auf einem mobilen Gerät – scannen Sie den QR -Code, um sie zu finden.
- Starten Sie die App. Bitte registrieren Sie sich, wenn Sie noch kein Konto haben.
- Melden Sie sich mit Ihrem Konto an.
- Die App muss auf den Standort des Handys zugreifen, um nach Wi-Fi-Netzwerken zu suchen und die Kamera 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. Wählen Sie „Add appliances“ in „Appliances“, wählen Sie „Home appliances“ und folgen Sie den Anweisungen.
3. Scannen Sie den QR-Code mit dem AUID-Code, wenn Sie dazu aufgefordert werden, oder geben Sie ihn ein.

Fahren Sie auf dem Gerät folgendermaßen fort:

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

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

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

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

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

Aus Sicherheitsgründen können nur gekoppelte Benutzer mit dem Kochfeld kommunizieren.

Wi-Fi aktivieren

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

WLAN-Menü

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

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

Verbindungsaufbau

1. Option „C“ im Wi-Fi-Menü auswählen.
 - *Das Gerät befindet sich 5 Minuten lang im „Connection Setup Mode“.*
 - *‘C‘ blinkt und die Tasten + (Plus) und – (Minus) werden ausgeschaltet.*

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

ConnectLife und Wi-Fi

2. Starten Sie in der mobilen App den Vorgang „Add appliances“ 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 „Add appliances“ 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.*
 - *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.

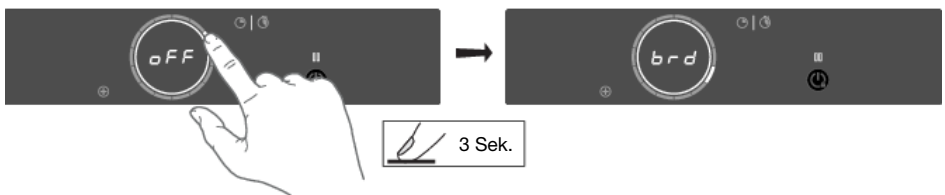
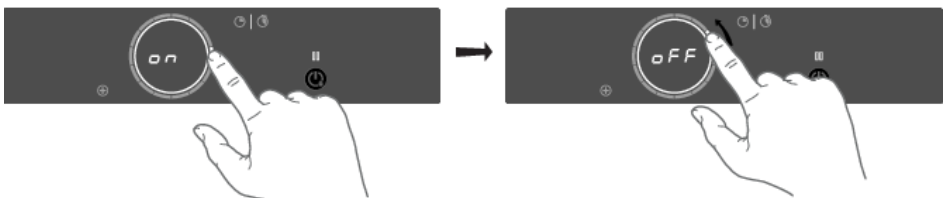
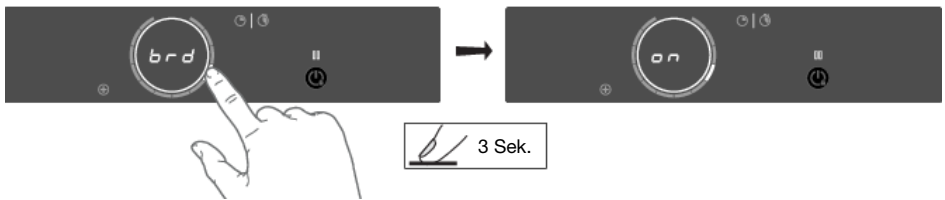
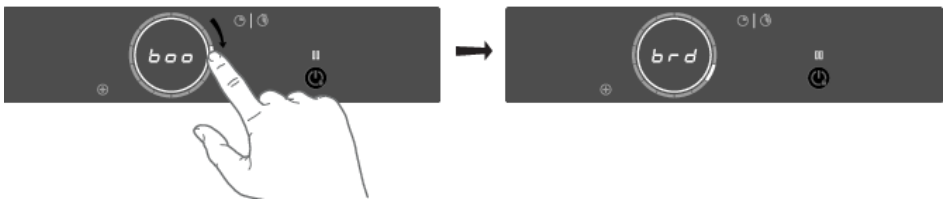
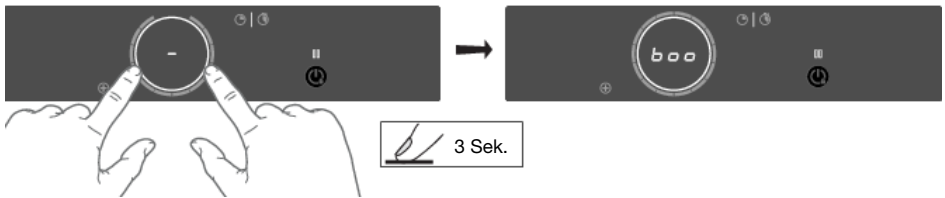
Wenn das Update fehlschlägt, bleibt das Kochfeld auf der vorherigen Firmware-Version und funktioniert wie gewohnt. Versuchen Sie es nach kurzer Zeit erneut. Wenn das Update weiterhin fehlschlägt, wenden Sie sich bitte an die Serviceabteilung, um weitere Unterstützung zu erhalten.

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

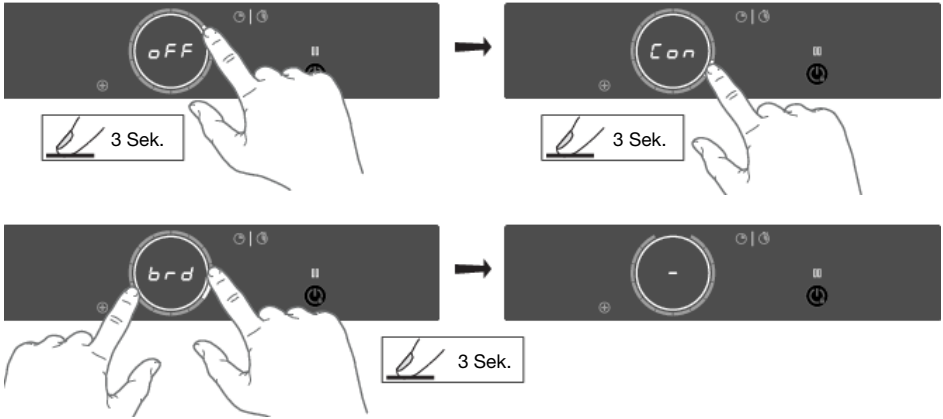
Sie können die Funktionen dieses Induktionskochfelds an Ihren Kochstil anpassen! Es stehen unterschiedliche Einstellungen zur Verfügung, die individuell angepasst werden können.

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.



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):

boo - Auto boost Automatische Boost-Aktivierung	Im eingeschalteten Zustand wird der Boost automatisch aktiviert, wenn die Leistungsstufe 12 aktiviert wird. Im ausgeschalteten Zustand wird der Boost aktiviert, indem Sie über die Leistungsstufe 12 gleiten oder die Leistungsstufe 12 zweimal berühren.
brd - Auto bridge Automatische Kopplung	Wird im eingeschalteten Zustand eine neue Pfanne in zwei Bridge Induction Kochzonen erkannt, werden die Kochzonen automatisch zu einer großen Kochzone verknüpft. Im ausgeschalteten Zustand muss die Verknüpfung manuell erfolgen, indem gleichzeitig auf die Schieberegler zweier Bridge Induction Kochzonen gedrückt wird.
rEC - Recovery function Wiederherstellungsfunktion	Im eingeschalteten Zustand ist die Wiederherstellungsfunktion aktiv und die Einstellungen können von einer Kochzone in die andere übertragen werden, sofern mit einer Pfanne oder einem Topf die Position gewechselt wird.
AtI - Auto timer Automatischer Stoppuhr-Timer	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.
ACL - Auto child lock Automatische Kindersicherung	Im eingeschalteten Zustand wird das Kochfeld bei jedem Ausschalten automatisch verriegelt.
Snd - Sound volume Lautstärke	Es gibt 4 verschiedene Optionen für die Lautstärke. L3 (hoch), L2 (mittel), L1 (niedrig), aus (nur Fehler- und Alarntöne).

Einstellungen

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

<p>SEn - Key sensitiveness Tastenreaktivität</p>	<p>Die Reaktionsfähigkeit der Tasten verfügt über 3 verschiedene Geschwindigkeitsoptionen. L3 (schnell), L2 (mittel), L1 (langsam).</p>
<p>hth - Hob-to-hood pairing (RF) Abzughaubensteuerung</p>	<p>Falls Sie eine kompatible Abzughaube mit HF-Konnektivität besitzen, können Sie diese mit Ihrem Induktionskochfeld koppeln! Setzen Sie dazu diesen Parameter auf on. Die Abzughaubensteuerungssymbole beginnen zu blinken. Sie haben jetzt 5 Minuten Zeit, um die Kopplungsfunktion auf Ihrer RF-Abzughaube zu aktivieren. Sobald die Haube mit Ihrem Induktionskochfeld gekoppelt ist, hören die Haubensteuerungssymbole auf zu blinken.</p>
<p>hSt - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Haube Startlevel</p>	<p>Mit dieser Einstellung kann das Induktionskochfeld bei jedem Einschalten automatisch die Leuchtanzeigen der angeschlossenen Abzughaube aktivieren. Abhängig von dem von Ihnen eingestellten Wert startet die Belüftung automatisch mit dieser Geschwindigkeit, wenn eine Kochzone aktiviert wird.</p>
<p>hSc - Hob-to-hood (Synchro Control, response Level) Hauben-Ansprechstufe</p>	<p>Mit dieser Einstellung kann das Induktionskochfeld bei jedem Einschalten des Induktionskochfelds automatisch die Lichter der angeschlossenen Haube aktivieren. Im eingeschalteten Zustand wird die Haube abhängig von der aktuell höchsten aktivierten Kochstufe automatisch gesteuert. Wenn Sie die Einstellungen für die Haube manuell ändern, wird die Haube für den Rest dieser Kochsitzung manuell gesteuert. Die Antwortstufe kann eingestellt werden: L3 (hoch), L2 (mittel), L1 (niedrig), aus.</p>
<p>hSP - Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Haubenstopp-Stufe</p>	<p>Mit dieser Einstellung kann das Induktionskochfeld die Lichter der angeschlossenen Haube bei jedem Ausschalten des Induktionskochfelds automatisch deaktivieren. Abhängig von dem von Ihnen eingestellten Wert schaltet die Belüftung auf diese Geschwindigkeitsstufe und stoppt mit einer Verzögerung.</p>
<p>btP - Bluetooth pairing Bluetooth-Gerätekopplung</p>	<p>Um ein Bluetooth-Gerät zu koppeln, setzen Sie diese Einstellung auf Ein. Sie haben jetzt 3 Minuten Zeit, um ein neues Bluetooth-Gerät mit diesem Induktionskochfeld zu koppeln.</p>
<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 "ConnectLife und Wi-Fi". Nach 10 Minuten wird diese Einstellung automatisch auf Aus zurückgesetzt.</p>

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

<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> <p>HINWEIS!</p> <p>Um ein unbeabsichtigtes Verstellen der Con - connected power zu verhindern, muss die Con Einstellung durch Berühren des Schiebereglers für 3 Sekunden bestätigt werden. Eine Änderung ohne Bestätigung wird nicht durchgeführt!</p> <p>⚠️ WARNUNG!</p> <p>Das Gerät muss immer auf die tatsächliche oder niedrigere Nennleistung der elektrischen Verkabelung oder Leistungsschalter eingestellt sein. Diese Einstellung kann nur von einem autorisierten Experten vorgenommen werden.</p>
<p>dE - Demo mode Demo-Modus für Händler-Showrooms</p>	<p>In der Demo verhält sich das Gerät wie gewohnt, ohne die Möglichkeit, das Kochgeschirr aufzuheizen.</p> <p>Wenn diese Option eingestellt ist, wird dies nach dem Einschalten des Geräts mit einem kurzen „d“ angezeigt.</p> <p>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 Essigreiner.
- 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.

Reinigen der Wok-Brennerteile

HINWEIS!

Brennerteile dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

Die in Geschirrspülern verwendeten Reinigungsmittel können Korrosion der Brennerteile verursachen!

Hartnäckige Flecken auf Email (Topfroste, Brennerdeckel)

Hartnäckige Flecken lassen sich am besten mit einem flüssigen Reinigungsmittel oder einem Kunststoffschwamm entfernen. Verwenden Sie kein Scheuermittel, keine Scheuerschwämme, spitze Gegenstände oder aggressive Reinigungsmittel.

Messing-Wok-Brennerteile

Einige Teile des Wok-Brenners bestehen aus Messing. Es ist nicht ungewöhnlich, dass sich die Messingfarbe durch die hohen Temperaturen verändert, die beim Kochen mit dem Wok entstehen.

TIPP!

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

Allgemein

HINWEIS!

Wenn Sie in der Glasplatte den kleinsten Bruch oder Riss bemerken, schalten Sie das Kochfeld sofort aus, trennen Sie das Kochfeld vom Netz und sperren Sie die Gaszufuhr.

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.

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 'Induktion verwenden').
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.

Problemlösung

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Kochfeld funktioniert nicht und das Display bleibt leer.	Keine Stromzufuhr wegen eines defekten Stromanschlusses oder Fehlan schlusses.	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.
Gleich nach dem Einschalten des Kochfeldes brennt eine Sicherung durch.	Das Gerät ist nicht korrekt angeschlossen.	Elektrische Anschlüsse überprüfen.
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.

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.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Fehlercode	Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
U400	U 400 erscheint mit kontinuierlichem Ton auf dem Display.	Die Netzspannung ist zu hoch.	Schließen Sie das Gerät gemäß Typenschild und Anleitung an.
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).	Entsperrten 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.

HINWEIS!

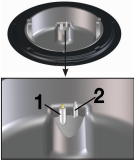
Bei anderen Fehlercodes: Bitte Fehlercode notieren und Service kontaktieren.

Problemlösung

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

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Wok-Brenner		
In der Nähe des Gerätes riecht es nach Gas.	Der Anschluss des Geräts ist nicht dicht.	Drehen Sie den Gas-Haupthahn zu. Wenden Sie sich an Ihren Installateur.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Brenner zündet nicht. 	Elektroanschluss ist nicht korrekt.	Wenden Sie sich an Ihren Installateur.
	Sicherung defekt/Sicherung im Sicherungskasten ausgeschaltet.	Tauschen Sie die Sicherung aus, oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten erneut ein.
	Zündkerze (1) verschmutzt/feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze.
	Brennerteile nicht richtig platziert.	Setzen Sie die Teile des Brenners mithilfe der Zentrierungskerben zusammen.
	Brennerteile verschmutzt/feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen durchgängig sind.
	Gas-Hauptventil geschlossen.	Öffnen Sie das Gas-Hauptventil.
	Fehler in Gaszufuhr.	Wenden Sie sich an Ihren Gasversorger.
	Gasflasche oder -tank ist leer.	Schließen Sie eine neue Gasflasche an oder lassen Sie den Tank füllen.
	Falsche Gasart verwendet.	Prüfen Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenden Sie sich an Ihren Installateur, wenn dies nicht der Fall ist.
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	Brennerteile nicht richtig platziert.	Setzen Sie die Teile des Brenners mithilfe der Zentrierungskerben zusammen.
	Brennerteile verschmutzt/feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausströmöffnungen durchgängig sind.
	Falsche Gasart verwendet.	Prüfen Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenden Sie sich an Ihren Installateur, wenn dies nicht der Fall ist.
Brenner geht nach dem Zünden aus.	Thermoelement (2) ist verschmutzt.	Reinigen/trocknen Sie das Thermoelement.

Problemlösung

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Symptom	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Keramikglasteller ist zerbrochen		<p>Schließen Sie den Hauptgashahn, und ziehen Sie den Netzstecker. Wenden Sie sich an Ihren Installateur.</p> <p>Bitte beachten: Entsorgen Sie einen zerbrochenen Keramikglasteller nicht im Glascontainer, sondern bringen Sie ihn zu Ihrem regionalen Abfallverwertungszentrum.</p>

Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014 Messungen gemäß EN60350-2 / EN 30-2-1

Modellbezeichnung	IG2957xSVA	IG2957xSVB
Typ des Kochfelds	Gas-Induktionskochfeld	Gas-Induktionskochfeld
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	4	4
Heiztechnologie	Induktionskochzonen und -Kochflächen	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	22,0 x 18,0 cm
Energieverbrauch je elektrische Kochzone oder -fläche je kg ($EC_{\text{Elektrische Kochen}}$) in Wh/kg	193,6	193,6
Anzahl der Gasbrenner	1	1
Energieeffizienz je Gasbrenner ($EE_{\text{Gasbrenner}}$) in %	56,5	56,5

Informationen zur Konformität

Art der Funkausstattung	HSCIM - 1 Modul
Betriebsfrequenzbereich	2402,0 - 2480,0 MHz
Maximale Ausgangsleistung	<10 dBm EIRP-Durchschnitt (berechnet)
Emissionsart:	G1D

Art der Funkausstattung	WLAN-Modul
Betriebsfrequenzbereich	2412 - 2472 MHz (16 Kanäle)
Maximale Ausgangsleistung	17,7 dBm EIRP-Durchschnitt (berechnet)
Maximaler Antennengewinn	2,7 dBi

ATAG erklärt hiermit, dass das Gas-Induktionskochfeld inklusive Funkanlage der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar:
www.celsiuscooking.com/DoC.

Sicherheit


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

- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur abgeschlossen werden.
- Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die örtlichen Vertriebsbedingungen (elektrische Spannung, Frequenz, Gasart und Gasdruck) und die Einstellungen des Geräts kompatibel sind.
- Elektrische Spannung, Frequenz, Strom, Gasart und das Land, für das dieses Gerät konzipiert ist, sind auf dem Gerätetypenschild angegeben.
- Prüfen Sie das Gerät auf Transportschäden. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an das Stromnetz an.
- Die Wände und die Arbeitsplatte rund um das Gerät müssen aus hitzebeständigem ($>105\text{ °C}$) Material sein.
- Die Arbeitsplatte, in die der Herd eingebaut wird, sollte flach sein.

Elektroanschluss

- Dieses Gerät muss jederzeit geerdet sein.
- Der elektrische Anschluss muss den nationalen und lokalen Vorschriften entsprechen.
- Überprüfen Sie bei Geräten der Klasse I, ob das elektrische System Ihres Hauses ordnungsgemäß geerdet ist.
- Die Wandsteckdose und der Stecker müssen stets zugänglich sein.
- Wenn ein ortsfestes Gerät nicht mit einem Netzkabel und einem Stecker oder mit anderen Mitteln zur Trennung vom Versorgungsnetz mit allpoliger Kontakttrennung ausgestattet ist, die eine vollständige Trennung unter Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglichen, müssen die Mittel zum Trennen in die feste Verkabelung gemäß den Verkabelungsregeln integriert werden. Dies gilt auch für Geräte mit Netzkabel und Stecker, wenn der Stecker nach der Installation des Geräts nicht zugänglich ist. Diese Anforderung wird durch die Verwendung eines allpoligen

Schalters mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Festverdrahtung erfüllt.

- Das Anschlusskabel muss frei hängen und sollte nicht durch eine Schublade geführt werden.
- Verwenden Sie für den Anschluss ein technisch abgenommenes Kabel mit den zum Anschluss passenden Durchmessern. Die Kabelummantelung muss aus Gummi sein (bevorzugt des Typs H05V2V2 oder H07V2V2).
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Der Anschluss sollte an den Strom und die Sicherungen angepasst werden.
- Das Gerät darf nicht über einen Multistecker oder ein Verlängerungskabel an die Stromversorgung angeschlossen werden, da dabei die sichere Verwendung nicht garantiert werden kann.
- Nach der Installation müssen die Teile, die elektrischen Strom führen, und die isolierten Teile vor Kontakt geschützt werden.
-  **WARNUNG!**

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

Gasanschluss

- Gasanschluss 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (1/2" ISO 228 / 1/2" ISO 228 FR only).
- Die Installation hat nach den geltenden Vorschriften des Landes und den lokalen Vorschriften zu erfolgen. Vgl. das Etikett auf dem Gerät für die technischen Daten zum Gasanschluss.
- Das Gerät ist nicht an eine Entlüftung für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss in Übereinstimmung mit den gültigen Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden.

Installation

Besondere Aufmerksamkeit gilt dabei den einschlägigen Vorschriften in Bezug auf die Lüftung.

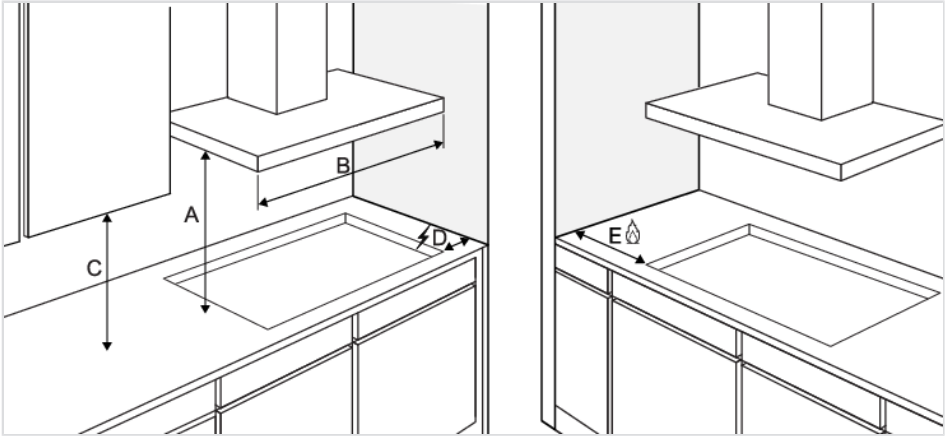
- Wir empfehlen, das Kochfeld mit einer festen Leitung anzuschließen. Erlaubt ist jedoch auch der Anschluss mit einem speziell hierfür bestimmten Sicherheitsschlauch.
- Der Schlauch hinter dem Backofen muss vollständig aus Metall hergestellt sein.
- Der Sicherheitsschlauch darf nicht eingeknickt werden und nicht mit bewegenden Teilen eines Küchenmöbels in Berührung kommen.
- Das Gasventil muss immer an einer einfach erreichbaren Stelle angebracht werden.
- Dieses Gerät kann weder von Erdgas in Flüssiggas noch von Flüssiggas in Erdgas umgewandelt werden (für dieses Modell sind keine Umwandlungskits verfügbar).

Kundendienst

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

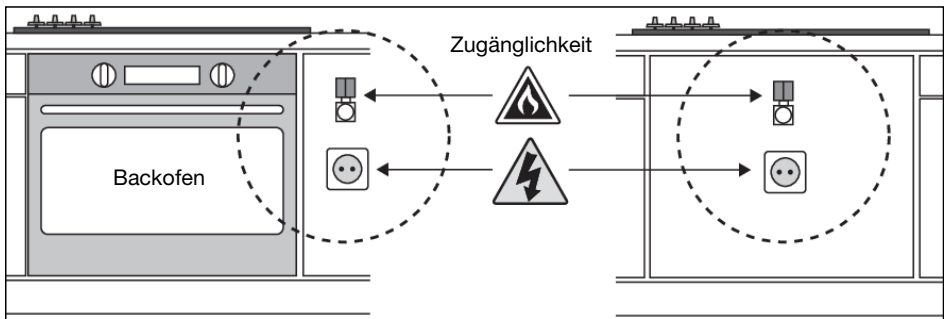
Vorbereitung der Installation

Freier Platz rund um das Gerät



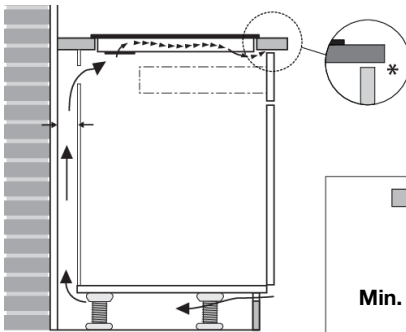
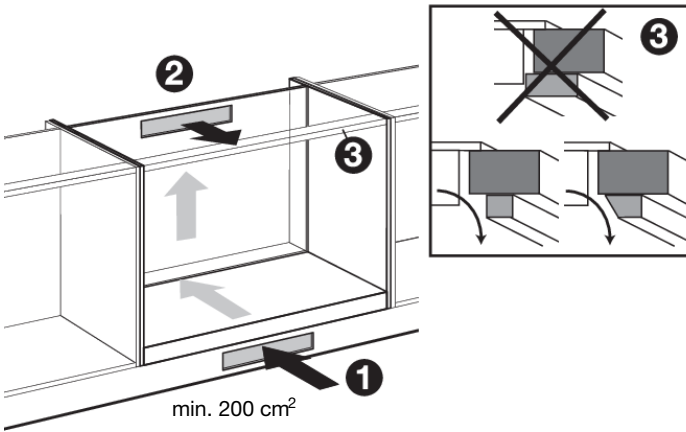
A (>mm)	B (>mm)	C (>mm)	D (>mm)	E (>mm)
650	900	450	50	120

Zugänglichkeit

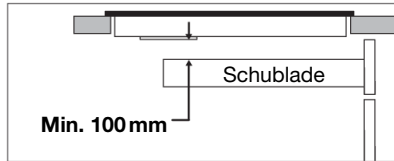


Installation

Belüftung

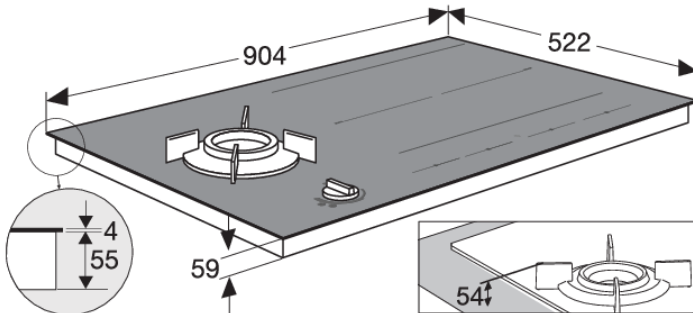


* Für eine optimale Leistung des Kochfelds wird ein Lüftungsspalt von ≥ 6 mm empfohlen.

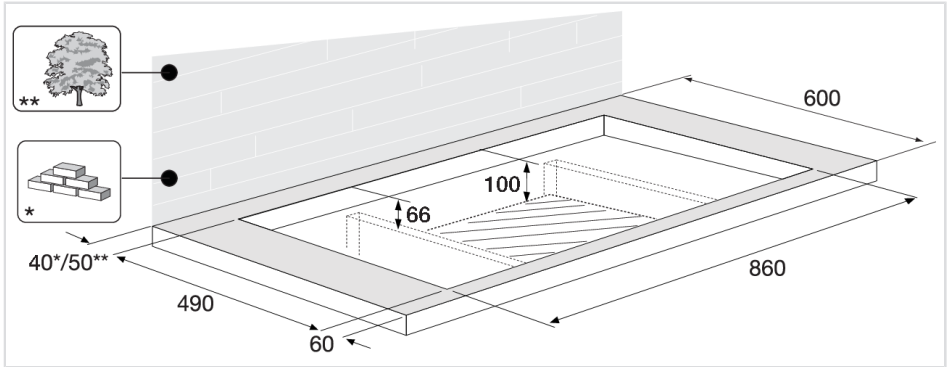


Einbau

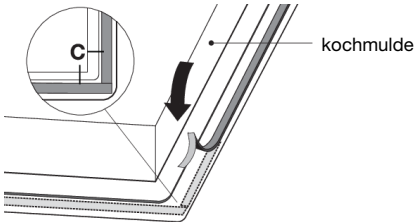
Geräteabmessungen



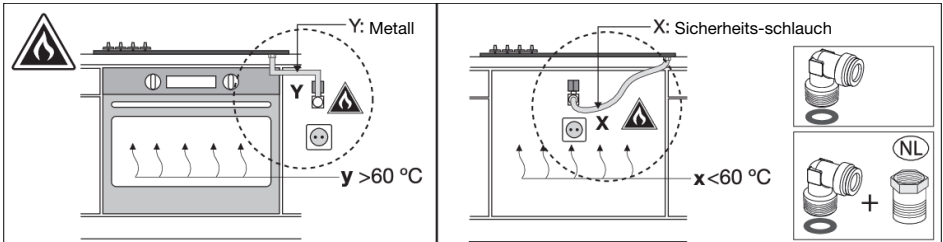
Ausschnitt in der Arbeitsplatte



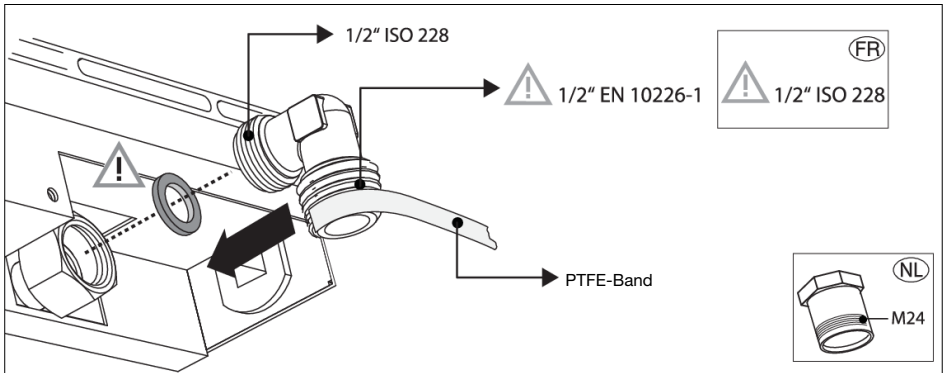
Dichtungsband



Gasanschluss



Installation



	G25.3/25 mbar	G20/20 mbar
Wok-Brenner	6,0 kW	6,0 kW

⚠️ WARNUNG!

Dieses Gerät kann weder von Erdgas in Flüssiggas noch von Flüssiggas in Erdgas umgewandelt werden (für dieses Modell sind keine Umwandlungskits verfügbar).

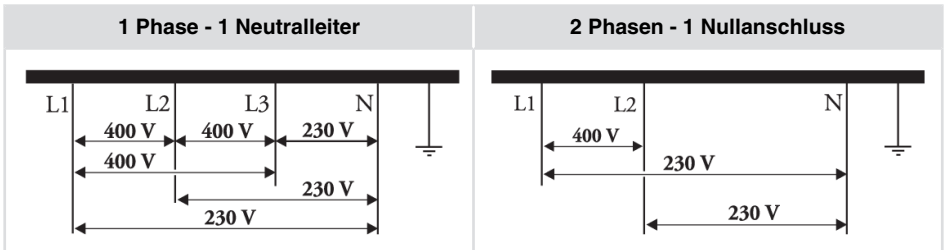
Elektroanschluss

Ermittlung des vorhandenen elektrischen Anschlusses

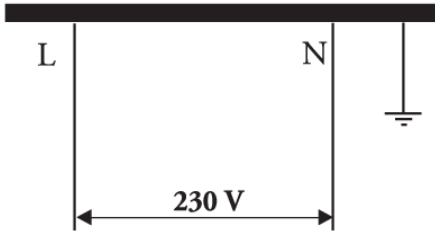
HINWEIS!

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.

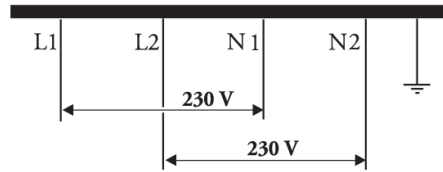
Prüfen Sie die vorhandenen Spannungen wie in den untenstehenden Diagrammen angegeben.



1 Phase - 1 Nullanschluss



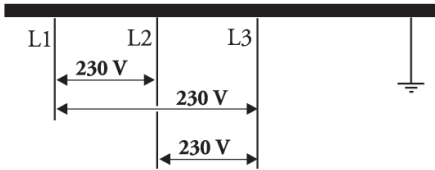
2 Phasen - 2 Nullanschlüsse (Nur NL)*



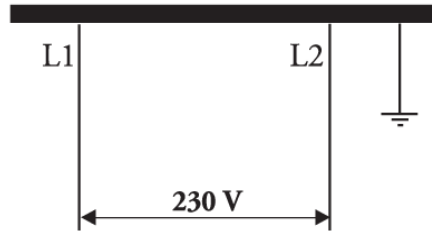
HINWEIS!

*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.

3 Phasen (Nur BE)



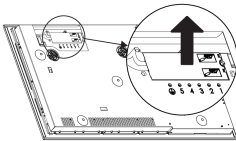
1 Phase (Nur BE)



Anschlussplan

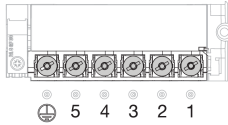
HINWEIS!

Beachten Sie das Anschlussdiagramm auf der Unterseite des Geräts.

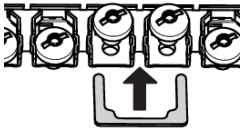


- Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlussklemmenkastens.

Installation



- Führen Sie das Netzkabel durch eine Zugentlastung (Klemme), die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.
- Schließen Sie die Kabel entsprechend Ihrem Gerätetyp an.



- Stellen Sie die notwendigen Verbindungen zwischen den Klemmen über die mitgelieferten Klemmenbrücken her.
- Die Anschlußbrücken sind separat vorgesehen.

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.

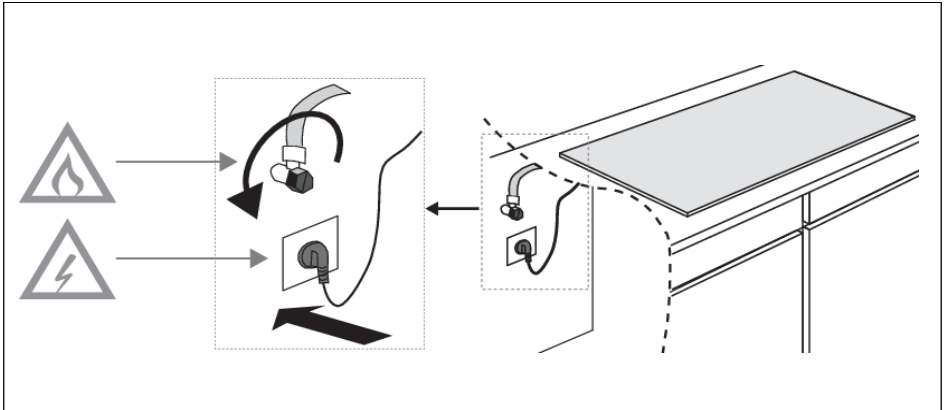
Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte für die folgenden Strombegrenzeinstellungen, die an Ihre Leistungsschalter angepasst werden sollten, mindestens 1,5 mm² betragen:

Strombegrenzer-Einstellungen	Verbindungstyp	Netzstromkabel	Anzahl und Querschnitt der Netzkabeldrähte
3 x 16 A	1 Phase - 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	5 x 1,5mm ²
3 x 13 A	1 Phase - 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3 x 10 A	1 Phase - 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3 x 06 A	1 Phase - 1 Neutralleiter	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
2 x 16 A	2 Phasen - 1 Nullanschluss	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 13 A	2 Phasen - 1 Nullanschluss	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

2 x 10 A	2 Phasen - 1 Nullanschluss	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 06 A	2 Phasen - 1 Nullanschluss	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 16 A	2 Phasen - 2 Nullanschlüsse (Nur NL)	H05V2V2-F	5 x 1,5 mm ²
3 x 16 A	3 Phasen (Nur BE)	H05V2V2-F	4 x 1,5 mm ²
2 x 32 A	2 Phasen - 1 Nullanschluss	H05V2V2-F	4 x 4,0 mm ²
1 x 48 A	1 Phase - 1 Nullanschluss	H05V2V2-F	3 x 6,0 mm ²
1 x 35 A	1 Phase - 1 Nullanschluss	H05V2V2-F	3 x 6,0 mm ²
1 x 32 A	1 Phase - 1 Nullanschluss	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1 x 25 A	1 Phase - 1 Nullanschluss	H05V2V2-F	3 x 4,0 mm ²
1 x 20 A	1 Phase - 1 Nullanschluss	H05V2V2-F	3 x 2,5 mm ²
1 x 16 A	1 Phase - 1 Nullanschluss	H05V2V2-F	3 x 1,5 mm ²

Anschluss & Überprüfung



⚠️ WARNUNG!

Anschlüsse auf Gasdichtigkeit prüfen.

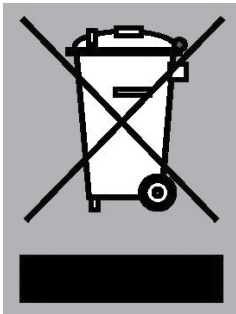
Entsorgung von Gerät und Verpackung

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);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

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



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

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

HINWEIS!

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



Konformitätserklärung

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

FÜR DEUTSCHLAND: Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

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

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

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

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

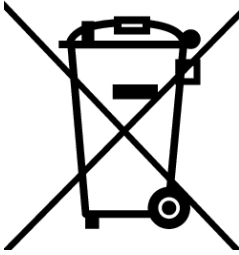
Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie die-jenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkom-munikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grund-sätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüber-träger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kauf-vertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber 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.

Die Geräteidentifikationsplakette befindet sich auf der Unterseite des Geräts.

Kleben Sie hier die Geräteidentifikationsplakette hin.

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be

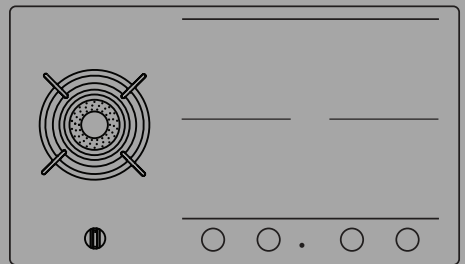


902771-a2



Änderungen vorbehalten.

ATAG



USER MANUAL

Gas induction hob

EN

IG29571SVA

IG29572SVA

IG29572SVB


Contents

Pictograms used	3	Child lock	34
Safety	4	Timer functions	35
Safe use	9	Operation of the linked extraction hood	36
Power management	10	Wok burner operation	38
Your gas-induction hob	11	Ignition and adjustment	38
Dear customer!	11	ConnectLife and Wi-Fi	39
These instructions	11	ConnectLife-app and Wi-Fi connection	39
Description	13	Firmware Update	41
Induction use	18	Settings	42
Induction cooking	18	Maintenance	46
Operation of the touch keys and sliders	18	Cleaning glass top	46
How induction works	19	Cleaning wok burner elements	46
Induction sounds	19	Troubleshooting	47
Pans for induction cooking	20	General	47
Wok burner use	22	Troubleshooting table	47
Pans	22	Technical data	52
Wok ring	22	Information according to regulation (EU)	
Pan support	23	66/2014	52
Wok burner position	23	Compliance information	52
Operation	24	Installation	53
Start Preparing	24	Safety	53
Standard cooking	24	Preparations for installation	56
Cooking with the PLUS menu	26	Built-in	57
Cooking with Celsius°Cooking™	28	Gas connection	58
Cooking with Celsius°Cooking™ cookware and programs	29	Electrical connection	59
Step-by-Step cooking guide on CelsiusCooking.com	32	Connecting & testing	62
Bridge Induction zone	33	Environmental aspects	63
Pause	34	Disposal of the appliance and packaging	63
		Your notes	64


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

 INFORMATION!

Information, advice, tip, or recommendation

 WARNING!


Warning – general danger

 GAS CONNECTION!


Warning – gas connection

 ELECTRIC SHOCK!

Warning – danger of electric shock

 HOT SURFACE!


Warning – danger of hot surface

 DANGER OF FIRE!

Warning – danger of fire

It is important that you carefully read the instructions.

Safety


 WARNING!

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.

NOTE!

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

 DANGER OF FIRE!

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

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.
- Never flambé under a cooker hood. The high flames can cause a fire, even if the cooker hood is switched off.

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.
- 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.
- Never cover the appliance with a cloth or something similar. If the appliance is still hot or is switched on, there is a risk of fire.
- Do not use the appliance as a worktop. The appliance may accidentally be switched on or still be hot, which means objects could melt, become hot or catch fire.
- Do not use the appliance in temperatures below 5 °C.
- The appliance should not be placed or used outdoors.

Safety

- 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.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Never open the casing of the appliance.
- **Never use a steam cleaner for cleaning the appliance.**
Only clean the appliance when switched off. The steam of a steam cleaner could reach the conducting parts and cause an electrical short.
- The ceramic top is extremely strong but not unbreakable. For example, a spice jar or sharp utensil falling on it could cause it to break.
- 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!

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.

- Do not keep objects that children might find interesting in cupboards above or behind the appliance.
- The cooking zones/burners heat up during use and stay hot for a while afterwards. Keep young children away from the hob during and immediately after cooking.

Gas burners

WARNING!

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

- The burner components are hot during and immediately after use. Do not touch them, and avoid contact with non-heat resistant materials.
- Never immerse hot burner caps and pan supports in cold water. Rapid cooling can damage the enamel.
- The distance between the pan and a knob or non-heat resistant wall should always be greater than one centimetre. In the case of smaller distances, the high temperature may cause the knobs or wall to discolour and/or deform.
- Always use the pan supports and suitable cookware.
- Always place the pan on the pan support. Placing the pan directly on the burner cap can result in dangerous situations.
- Aluminium trays or foil are not suitable as cooking utensils. They can burn into the burner caps and pan supports.

Safety

- The hob can only function effectively if the burner components have been assembled using the guide ridges. Ensure that the pan supports lie properly against each other and flat on the drip tray. Only then can the pans be positioned stably.
- Keep oven gloves or oven cloths away from the flame.
- Do not use griddle plates or baking plates.
- Clean the burner parts regularly for the safe and correct operation of the burners.
- Missing rubber feet from the pan supports can cause scratches on the drip tray or poor combustion of the burner. If the rubber feet are missing, please contact our service department.

Induction cooking zones and cooking areas

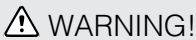
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, and lids on the surface of the cooking hob; they may become hot.
- As soon as you remove the pan from the hob, the cooking process will stop automatically. Get into the habit of switching off the cooking zone or hob manually to avoid unintentionally 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.
- When the induction hob is in use, keep objects that are sensitive to magnetic fields (credit cards, bank cards, discs, watches and similar items) away from the hob. We advise anyone with a pacemaker to consult their cardiologist first.
- Never use aluminium foil for cooking, and never place products packaged in aluminium on the hob. The aluminium would melt and irreparably damage your device.

Safe use

Temperature safety induction zones

- The hob is fitted with a cooling fan which cools the electronic components during cooking. The fan may operate for a while, even after the end of the cooking process.
- The 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:

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

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

Cooking settings	The cooking zone switches to setting 12 automatically 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.
- Cooking zone related timers take priority over the cooking-time limiter.

Power management

The induction part of this 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.
- 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).

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 gas-induction hob</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>Induction use</i>	18	This chapter finds information on the operation and use of induction. You will also find advice on the cookware to be used and information on cooking levels.
<i>Operation</i>	24	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>	39	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>	42	You can fully customise the induction zones of this gas-induction hob to your cooking style! Several settings can be adjusted. This chapter also contains settings for the installer.

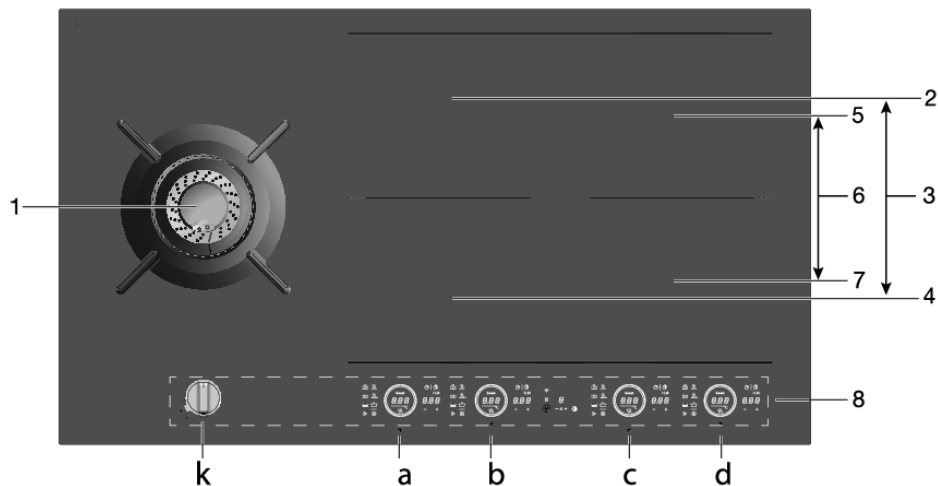
Your gas-induction hob

Table continued from last page

Chapter	Page	Purpose
<i>Maintenance</i>	46	Provides information on cleaning and maintaining your device.
<i>Troubleshooting</i>	47	If the appliance does not work correctly or displays unclear messages, please refer to this section.
<i>Technical data</i>	52	Describes the technical data and specifications of your appliance.
<i>Environmental aspects</i>	63	It gives you packaging information and how to dispose of the appliance responsibly at the end of its life.
<i>Installation</i>	53	This chapter is intended for the installer. Only a qualified installer may install this appliance.

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.



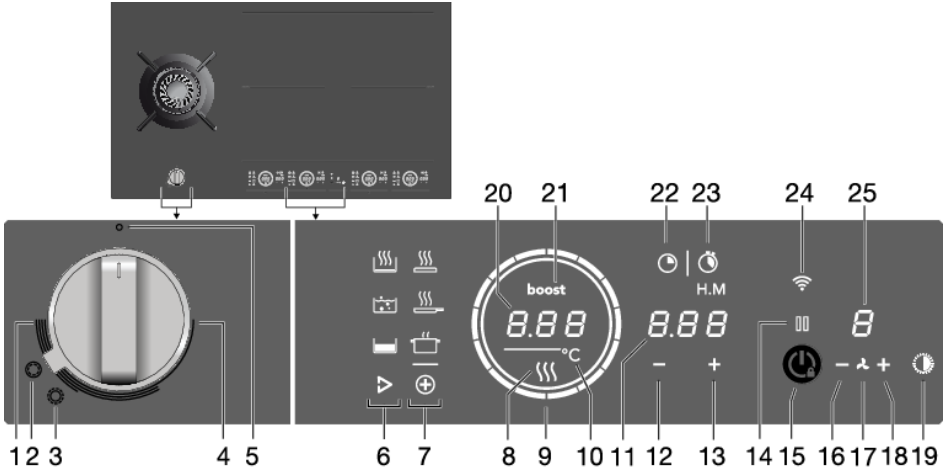
1. Fusion Volcano wokburner (gas) to be operated with 'k'
2. Bridge Induction Cooking zone 18 x 22 cm / max. 2.3 kW / max. 3.7 kW (boost) to be operated with 'b'
3. Connected Bridge induction cooking zones (2 and 4) control with 'a'
4. Bridge Induction Cooking zone 18 x 22 cm / max. 2.3 kW / max. 3.7 kW (boost) to be operated with 'a'
5. Bridge Induction Cooking zone 18 x 22 cm / max. 2.3 kW / max. 3.7 kW (boost) to be operated with 'd'
6. Connected Bridge induction cooking zones (5 and 7) to be operated with 'c'
7. Bridge Induction Cooking zone 18 x 22 cm / max. 2.3 kW / max. 3.7 kW (boost) 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 gas-induction hob

Control panel




1. High setting
2. Wok setting (wok burner)
3. Roasting setting (wok burner)
4. Low setting
5. 0 position
6. Touch key to start Celsius°Cooking™ programs
7. Touch key to start PLUS programs
8. Residual Heat indication
9. Slide control (12 settings) / Hob standby indication
10. Degrees Celsius indication for Celsius°Cooking™ and PLUS programs.
11. Display time function
12. Time setting - (minus) touch key
13. Time setting + (plus) touch key
14. Pause touch key
15. On/Off and Child lock touch key
16. Extraction hood (linked) lower extraction - (minus) touch key
17. Extraction hood (linked) extraction touch key
18. Extraction hood (linked) switch on and higher extraction + (plus) touch key
19. Extraction hood (linked) lighting touch key
20. Display cooking settings / Text display
21. Boost indicator
22. Count-down timer touch key
23. Touch key for display cooking time - stopwatch
24. Wi-Fi/connectivity touch key
25. Extraction hood (linked) display extraction level

Explanation of the touch keys function









Touch key/slider	Description (see chapter 'Operation')
 <p>On/Off</p>	<p>Switching the hob on/off The appliance can be switched on and off with the on/off key.</p> <p>Child lock 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>
 <p>Slide control (12 settings)</p>	<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.
 <p>Pause</p>	<p>Pause 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>
 <p>Wi-Fi</p>	<p>Wi-Fi The cooking hob is equipped with a Wi-Fi module that allows the appliance to connect to a mobile device such as a smartphone or tablet. It offers to monitor the cooking hob status via the mobile device. It is not possible to remotely control, turn on, or turn off the cooking hob for safety reasons.</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>
 <p>Count-down timer</p>	<p>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.</p>
 <p>Stopwatch</p>	<p>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.</p>

Your gas-induction hob

Table continued from last page

Touch key/slider	Description (see chapter 'Operation')
 <p>Extraction hood (linked)</p>	<p>Operation linked extraction hood</p> <p>If you own a compatible RF enabled hood, it can be connected to the induction part of your hob. To pair and customize the behaviour of your hood see chapter 'Settings'. Parameter hth is used for pairing, while hSt and hSc effect the behaviour of your hood so you can customize it according to your kitchen habits.</p>

Program function explanation

Program	Description (see chapter 'Operation')
 <p>Celsius°Cooking™ Only visible as a Celsius°Cooking™ pan or probe is detected.</p>	 <p>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.</p>
	 <p>Boiling/cooking with water With this program, the water gets to boil quickly. Always add water before starting.</p>
	 <p>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.</p>
 <p>PLUS (Automatic cooking programs)</p>	 <p>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.</p>
	 <p>Frying/wok With this function, you can cook vegetables, fish, bacon, meat, fried potatoes, or eggs in butter or oil.</p>
	 <p>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).</p>

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.

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. <div style="background-color: #f0f0f0; padding: 5px; margin-top: 5px;">  HOT SURFACE! </div> <div style="background-color: #f0f0f0; padding: 5px; margin-top: 5px;"> Danger! Risk of burns. </div>
E	Error code; See chapter ' <i>Troubleshooting</i> '.
—°C	Degrees Celsius indication for Celsius°Cooking™ and PLUS programs.

Induction use

Induction cooking

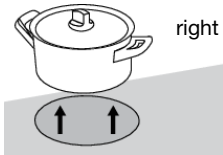


Induction cooking is fast

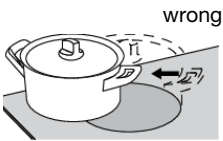
To start with, you will be surprised by the speed of induction cooking. Especially at higher settings, foods and liquids will come to a boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry. With induction cooking, there is no heat loss, and the handles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



right



wrong

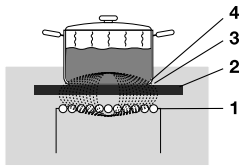
💡 INFORMATION!

- 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's high power levels, bringing food to the boil is very quick. Cooking food takes just as long as other types of cooking.

Clean

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

A light ticking sound is caused by the capacity limiter on the front and back zones. A soft ticking sound can also occur at lower settings.

Pan makes sounds

The pan can make sounds during cooking. This is caused by the energy flowing from the hob to the pan. This is normal for certain pans, particularly at high settings. This is not harmful for the pans or the hob.

Ventilator makes sounds

The appliance is fitted with a ventilator in order to increase the lifespan of electronic components. If you use the appliance intensively, the ventilator will be switched on and you will hear a humming sound. The ventilator can also make sounds after you have switched off the appliance.

Induction use

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 use a magnet to check whether your pans are suitable. A pan is suitable if the base of the pan is 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 thin enamelled sheet steel pans:

- the enamel may come loose from the steel at high settings if the pan boils dry;
- high power level settings may cause the base of the pan to warp.

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 minimum diameter for the pan base is 12 cm. 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.

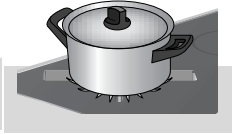
Wok burner use

Pans

Always ensure that the flames remain under the pan. A lot of energy is lost when flames burn around the outside of the pan. The handles could also become too hot.



wrong

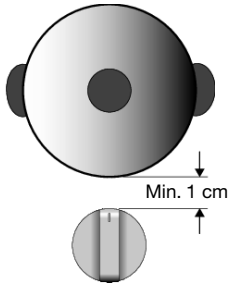


right

Suitable cookware

Only use cookware with a suitable diameter. The cookware must not protrude over the edge of the hob. Never use small cookware on large burners. The flames must not touch the sides of the cookware. Refer to the table.

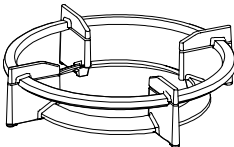
Burner	Minimum pan bottom diameter	Maximum pan bottom diameter
Wok burner	22 cm	30 cm



! WARNING!

The distance between the pan and a knob or non-heat resistant wall should always be greater than one centimetre. In the case of smaller distances, the high temperature may cause the knobs or wall to discolour and/or deform.

Wok ring



Wok ring

The wok ring for use with the wok burner supplied or obtainable as an accessory provides extra stability for woks with a round base.

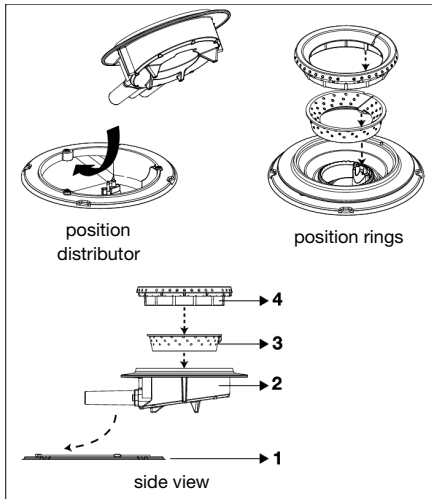
NOTE!

Only use the wok ring on the wok setting in combination with a (round-based) wok. The wok ring may discolour if used on the searing setting.

Pan support

Place the pan support vertically, without sliding it over the glass top. Use the positioning notches to position the pan support on the glass top.

Wok burner position



Place the wok burner in the correct way. Placing the wok burner parts incorrectly can result in a poorly functioning burner.

1. Place the burner distributor (2) in the burner housing (1).
2. Use the positioning notches to place the inner ring (3) on the burner distributor (2).
3. Use the positioning notches to place the outer ring (4) on the burner distributor (2).

Operation

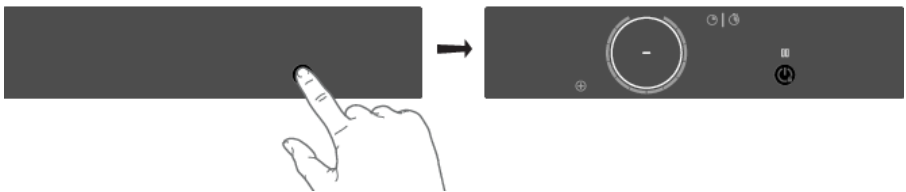
Start Preparing

Three cooking modes are available:

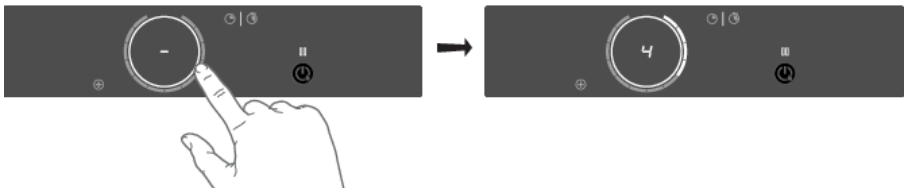
1. Standard cooking with power levels.
2. Cooking with the PLUS menu.
3. Cooking with Celsius°Cooking™ by measuring cookware temperature (available depending on the model)

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.
4. Set a higher or lower setting by sliding over the slide control with your finger or by tapping on the slide control.
 - The cooking zones have 12 settings. There is also a 'boost' setting.
 5. Remove the pan or touch the slider for 3 seconds to switch the cooking zone off.

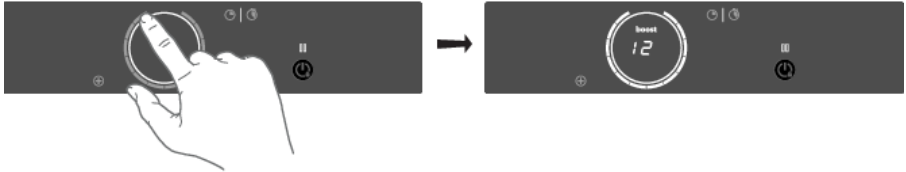
NOTE!

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.

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



- '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').
3. To deactivate the boost for the selected cooking zone, again touch level 12 on the slider.

NOTE!

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

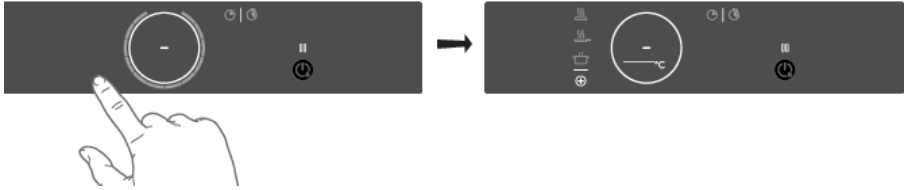
If there is no suitable pan on the cooking zone, the set level of temperature will flash. After one minute, the cooking zone will be switched off.

Operation

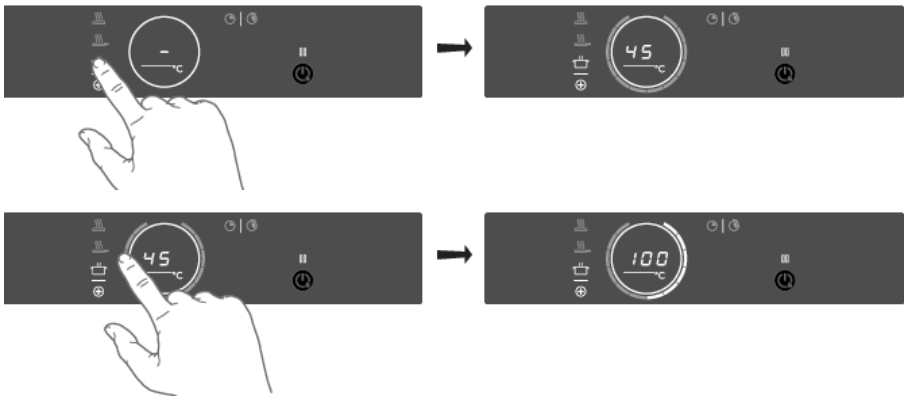
⊕ Cooking with the PLUS menu

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™.

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.

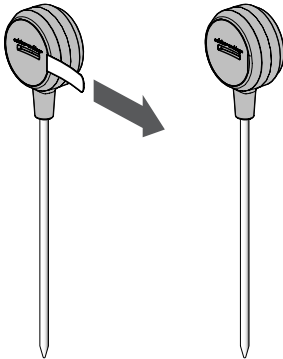
► Cooking with Celsius°Cooking™ cookware and programs

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

Preparing the system

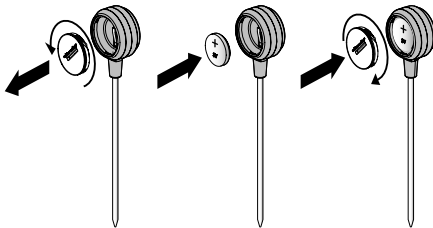
Before you start cooking, please make sure you complete all the preparation steps. Otherwise, you may run into difficulties or inadvertently cause damage to the system.

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.



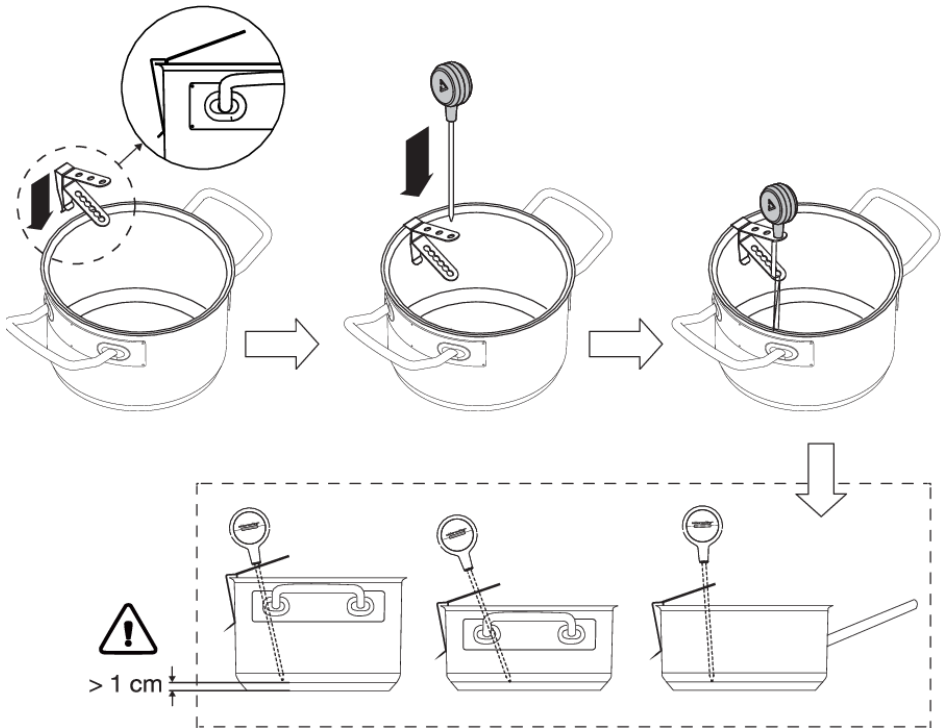
Battery installation Celsius°Cooking™ Probe

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.

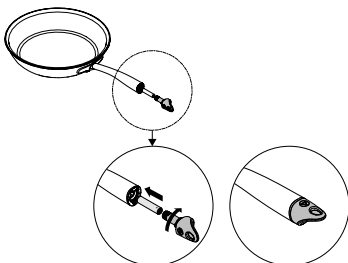
Operation



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.

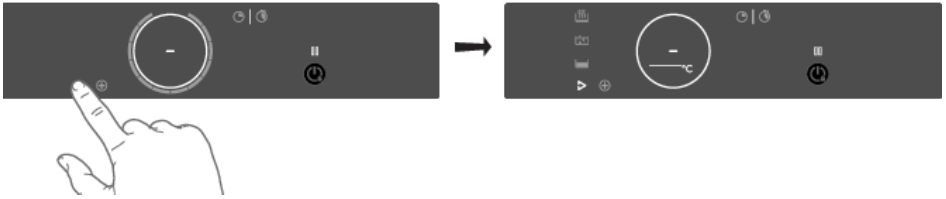
NOTE!

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

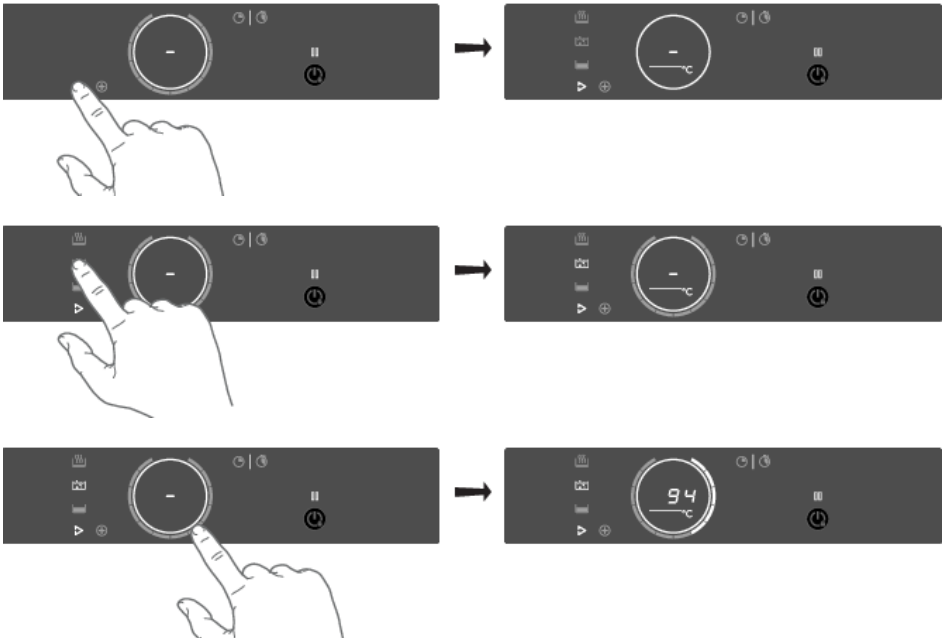
Switch on the hob and wait until the end of the start-up animation.

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!

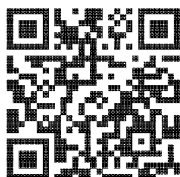
When the Celsius°Cooking™ Probe is recognized on a cooking zone, it can also be used as a thermometer. The display then shows the temperature instead of the power level. As the power level changes, it is temporarily displayed in place of the actual temperature.

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

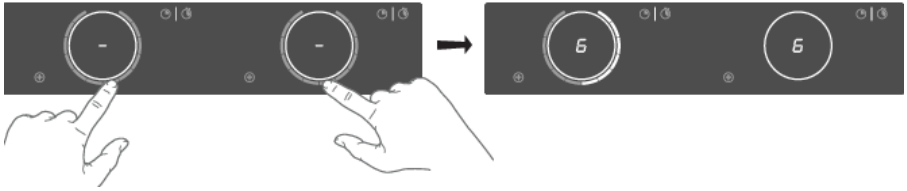
The Bridge Induction zones can be linked together. This creates one large zone that can be used, for example, for a large fish pan or various pans at the same power.

- 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.

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.

Operation



- *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

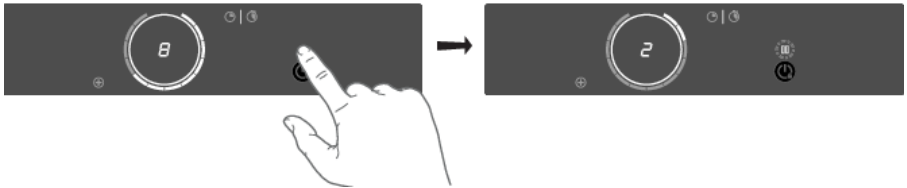
The pause function can be used to pause the operation of the entire cooking hob for up to 10 minutes. Thus, you can walk away from the appliance or safely clean the cooking hob, within a short period, without losing your settings.

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.

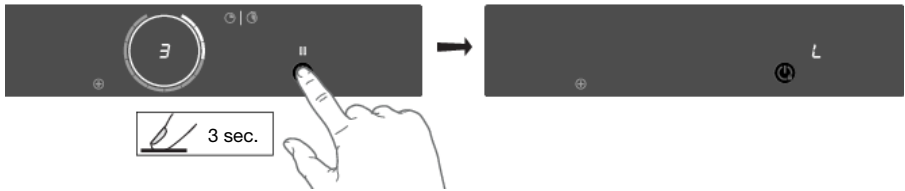
- *The hob continues to operate with the same settings.*

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.

Timer functions

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

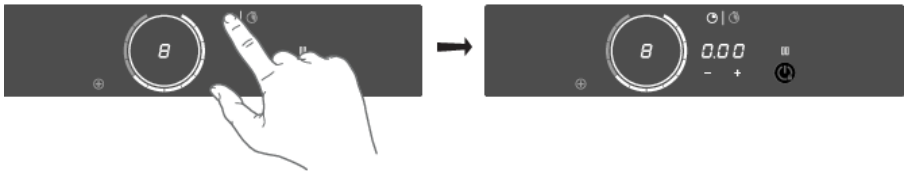


Count-down timer

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.

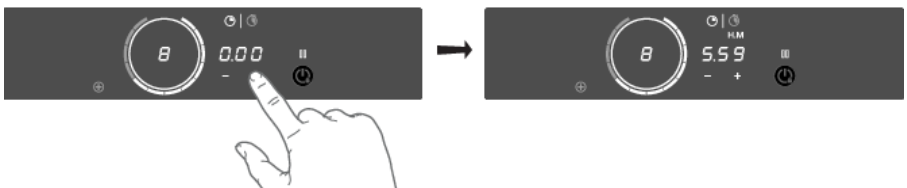
Setting the count-down timer

1. Touch the count-down timer key for the desired active cooking zone.



- The count-down timer key and 000 will flash on the cooking zone display unit.

2. 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.

Operation

- 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 for 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.

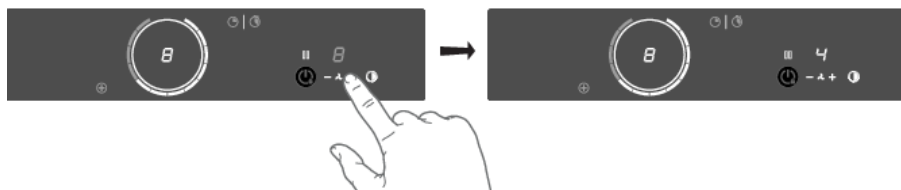
- The stopwatch time will be displayed on the cooking zone display unit.
- The stopwatch can be reset if you press the stopwatch key for 3 seconds.

Operation of the linked extraction hood

If you own a compatible RF enabled hood, it can be connected to the induction part of your hob. To pair and customize the behaviour of your hood see chapter 'Settings'. Parameter hth is used for pairing, while hSt and hSc effect the behaviour of your hood so you can customize it according to your kitchen habits.

Switching extraction on and off

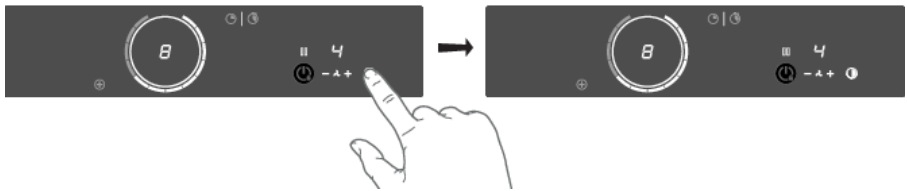
- Touch the + (plus) key for a higher fan setting. Touch the + (plus) key for 1 second to select the highest setting.



- Touch the – (minus) key to select a lower setting.
- To switch off the cooker hood, press and hold the 'Fan' key for 1 second.

Switching the light on and off

1. Touch the lighting key.

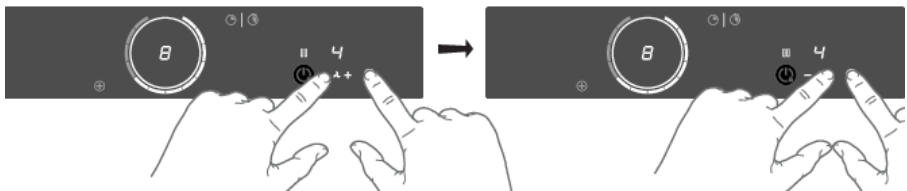


- *The light switches on at maximum strength.*

2. Long touch the lighting key to set the lighting strength.
3. Short touch the lighting key to turn off the light.

Changing the colour lighting temperature

1. You can adjust the lighting temperature.
2. Long touch the lighting key and simultaneously the – (minus) key to make the light 'colder' or the + (plus) key to select a 'warmer' light.



Automatic extraction

The extraction module has three automatic extraction settings (see chapter 'Settings'):

- **Synchro Start (Settings)**

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

- **Synchro Control (Settings)**

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

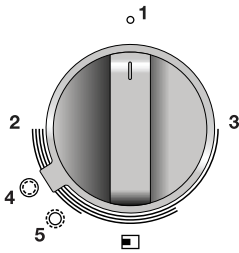
- **Synchro Stop (Settings)**

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

Wok burner operation

Ignition and adjustment

The burner is fully adjustable between high and low settings.



1. Press the control knob and turn it anticlockwise. The burner will ignite.
2. Keep the control knob fully depressed for at least 3 seconds between high and low settings. The thermocouple safety pilot has been activated.
3. Turn the wok control knob to the low setting (3).
4. If desired, turn the wok selector ring to the roasting setting (5). The inner ring (wok setting) will switch off and the outer ring (roasting setting) will switch on.
5. The wok burner will switch automatically to the wok setting if the control knob of the wok burner is set to 0.

NOTE!

It is possible to switch between wok setting and roasting setting and back during cooking.

If the control knob is in the off setting (0-setting) the selector ring cannot be changed to the roasting setting. Always turn this knob back completely to 0.

ConnectLife-app and Wi-Fi connection

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

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

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


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

Preparation

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

Else see "Activate Wi-Fi".



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

Wi-Fi Connection setup

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

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

Proceed on the appliance:

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

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

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

ConnectLife and Wi-Fi

Proceed on the mobile device in the ConnectLife-app:

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

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

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

Activate Wi-Fi

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

Wi-Fi menu

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

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

Connection setup

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

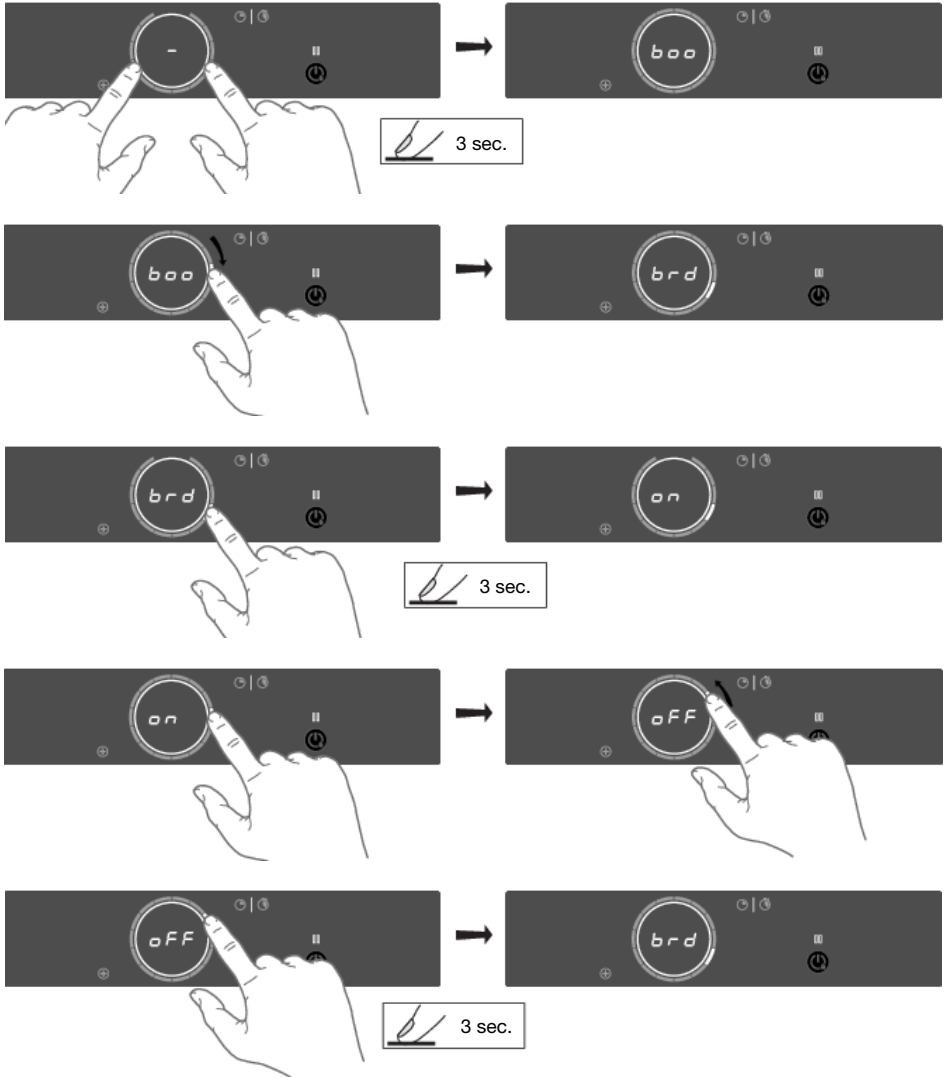
If the update fails, the hob will remain on the previous firmware version and operate as usual. Try again after a short period of time. If the update continues to fail, please get in touch with the service department for further assistance.

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

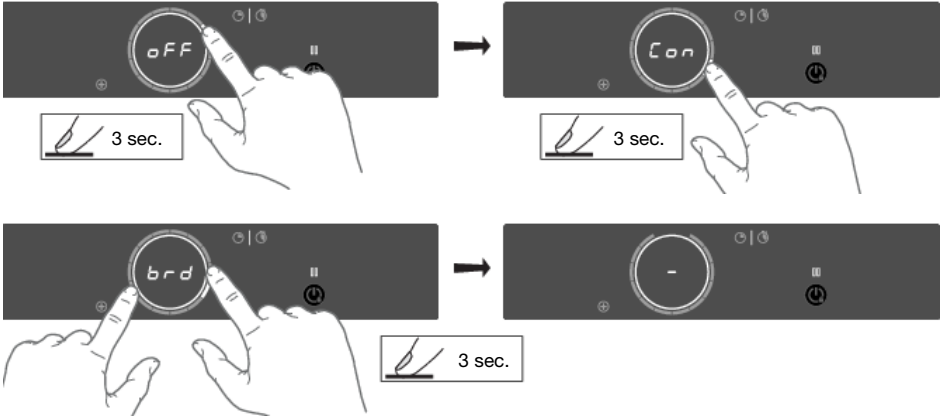
You can tailor the behaviour of this induction hob to suit your cooking style! There are various settings available for adjustment.

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.
Atl - 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

<p>hth - Hob-to-hood pairing (RF) Hood control</p>	<p>If you own a compatible hood with RF connectivity, you can pair it to your induction hob! To do so, set this parameter to on. Hood control icons will start blinking. You now have 5 minutes to activate the pairing on your RF hood. Once the hood is paired to your induction hob, the hood control icons will stop blinking.</p>
<p>hSt- Hob-to-hood (Synchro Start Level) Hood Start Level</p>	<p>This setting allows the induction hob to automatically activate the lights of the connected hood every time the induction hob is turned on. Depending on the value you set, the ventilation will automatically start at that speed level when any cooking zone is activated.</p>
<p>hSc- Hob-to-hood (Synchro Control, response Level) Hood response Level</p>	<p>This setting allows the induction hob to automatically activate the lights of the connected hood every time the induction hob is turned on. While on, the hood will be controlled automatically depending on the current highest activated cooking level. If you manually change any hood related settings, the hood turns to manual control for the rest of this cooking session. The response level can be set: L3 (high), L2 (medium), L1 (low), off.</p>
<p>hSP- Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Hood Stop Level</p>	<p>This setting allows the induction hob to automatically deactivate the lights of the connected hood every time the induction hob is turned off. Depending on the value you set, the ventilation will switch to that speed level and stop with a delay.</p>
<p>btP - Bluetooth pairing Bluetooth device pairing</p>	<p>To pair a Bluetooth device, set this setting to on. You now have 3 minutes to pair a new Bluetooth device to this induction hob.</p>
<p>btC - Bluetooth clear Bluetooth clear paired devices</p>	<p>To unpair, all the Bluetooth devices set this setting to Clr. All your connected Bluetooth devices are now unpaired.</p>
<p>Flr - Display firmware version Firmware version</p>	<p>To display the current software versions of the hob. The UI software version and the Celsius°Cooking™ software version will be shown in alternating order.</p>
<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. 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>

Table continued from last page

<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 may cause a reduced performance of the induction hob.</p> <p>The following numbering format of the setting is available: X.XX. The number left of the dot represents the number of connected phases, while the number right of the dot represents the electrical current per phase in Ampere.</p> <p>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>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 wok burner elements

NOTE!

Burner parts should not be cleaned in the dishwasher.

Dishwasher detergents can corrode burner parts!

Persistent stains on enamel (pan supports, burner caps)

Persistent stains can best be removed with a fluid detergent or a plastic scouring sponge. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleaning products.

Brass wok burner parts

Some wok burner parts are made of brass. It is not unusual to see a change in the colour of the brass as a result of the high temperatures involved in wok use.

TIP!

Consult the website for additional maintenance and cleaning instructions!

General

NOTE!

If you notice a crack in the glass top (however small), switch off the hob immediately, unplug the hob, and close off the gas supply.

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.

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 ' <i>Induction use</i> ').
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).
Zone stops unintended and residual heat indicator is shown.	Zone is overheated.	After the hob has cooled down, cooking can be continued.

Troubleshooting

Table continued from last page

Symptom	Possible cause	Solution
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.
A fuse blows as soon as the hob is switched on.	The appliance is incorrectly connected.	Check the electrical connections.
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.

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.
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).

Table continued from last page

Error code	Symptom	Possible cause	Solution
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 .

NOTE!

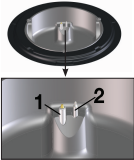
In case of other error codes: please write down the error code and contact the service department.

Troubleshooting

Symptom	Possible cause	Solution
Troubleshooting Wi-Fi		
Wi-Fi icon not shown.	Wi-Fi turned off.	The hob must be switched off, then touch the on/off key and hold it for 5 seconds.
Wi-Fi setup failed.	Home network issues.	Check that your home network signal is strong and internet connection is working.
Home network is not displayed during connection setup.	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.

Symptom	Possible cause	Solution
Wok burner		
There is a smell of gas near the appliance.	The appliance connection is leaking.	Turn off the main gas supply valve. Contact your installer.

Table continued from last page

Symptom	Possible cause	Solution
<p>The burner does not ignite.</p> 	The electrical connection is not correct.	Contact your installer.
	Fuse defective/fuse switched off in fuse cupboard.	Replace the fuse or switch on the fuse again in the fuse box.
	Spark plug (1) dirty/damp.	Clean/dry the spark plug.
	Burner parts not placed correctly.	Use the centring notches to put the burner parts together.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.
	Main gas supply valve closed.	Open the main gas valve.
	Fault in gas mains.	Consult you gas supplier.
	Gas bottle or tank is empty.	Connect a new gas bottle or have the tank refilled.
	The wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
<p>The burner does not burn evenly.</p>	Burner parts not placed correctly.	Use the centring notches to put the burner parts together.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.
	The wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
<p>Burner extinguishes after igniting.</p>	Thermocouple (2) is dirty.	Clean/dry the thermocouple.
<p>Ceramic glass plate broke</p>		Close the gas main switch and 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.

Technical data

Information according to regulation (EU) 66/2014

Measurements according EN60350-2 / EN 30-2-1

Model identification	IG2957xSVA	IG2957xSVB
Type of hob	Gas induction hob	Gas induction hob
Number of electric cooking zones and/or areas	4	4
Heating technology	Induction cooking zones and cooking areas	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	22.0 x 18.0 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg ($EC_{\text{electric cooking}}$) in Wh/kg	193.6	193.6
Number of gas burners	1	1
Energy efficiency per gas burner ($EE_{\text{gas burner}}$) in %	56.5	56.5

Compliance information

Radio equipment type	HSCIM - 1 module
Operating frequency range	2402.0 - 2480.0 MHz
Maximum output power	<10 dBm EIRP average (calculated)
Emission type:	G1D

Radio equipment type	Wi-Fi module
Operating frequency range	2412 - 2472 MHz (16 channels)
Maximum output power	17.7 dBm EIRP average (calculated)
Maximum antenna gain	2.7 dBi

ATAG, with this, declares that the gas-induction hob 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.

Safety

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


- This appliance should only be connected by a registered installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (voltage, frequency, nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The voltage, frequency, power, type of gas and the country for which the appliance has been designed are shown on the appliance rating plate.
- 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.

Electrical connection

- This appliance must be earthed.
- The electrical connection must comply with national and local regulations.
- 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.

Installation

- The supply cord must hang freely and should not be fed through a drawer.
- For connecting, use an approved cable with the correct cable diameters appropriate for the connection. The cable casing should be made of rubber (preferably of the H05V2V2 or H07V2V2 type).
- Before connecting the appliance, make sure the voltage indicated on the rating plate conforms to the voltage in your power mains.
- The connection should be adjusted to the current and fuses.
- The appliance should not be connected to the mains via a multi-plug adapter or extension cable, as the safe use of the equipment cannot be guaranteed.
- After installation, the parts carrying electrical current and insulated parts shall be protected against contact.

-  **WARNING!**

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

Gas connection

- Gas connection 1/2" ISO 228 / ISO 7-1 / EN 10226-1 (1/2" ISO 228 / 1/2" ISO 228 FR only).
- The gas connection must comply with national and local regulations. See appliance label for technical gas data.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- We recommend that the gas hob be connected by means of a fixed pipe. Connection using a specially designed safety hose is also permitted.
- The pipe behind the oven must be made entirely out of metal.
- A safety hose may not be bent and must not come into contact with moving parts of kitchen units.

- The gas supply valve must always be placed in an easily accessible position.
- This appliance cannot be converted from natural gas to LPG nor from LPG to natural gas (no conversion kits are available for this model).

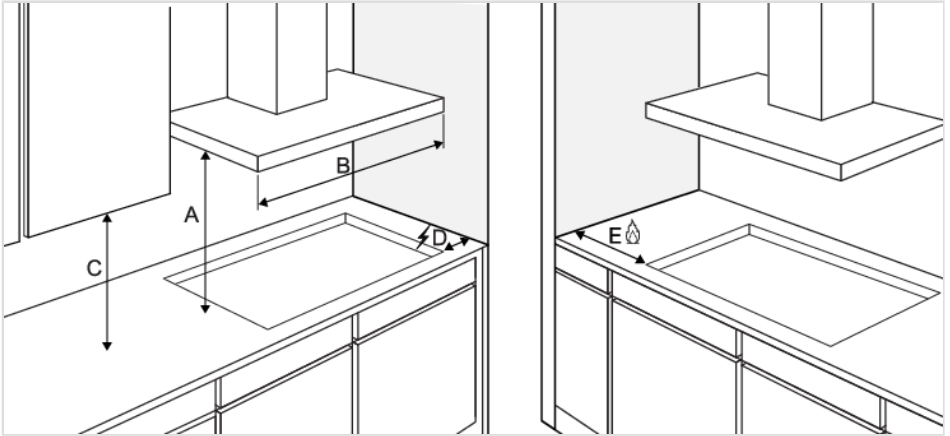
Service

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

Installation

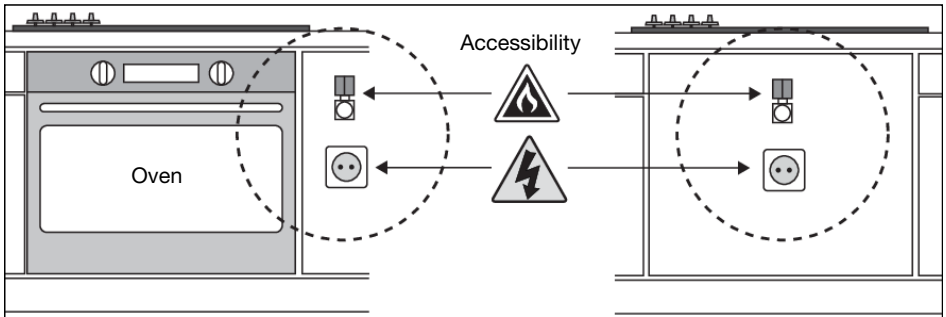
Preparations for installation

Free space around the appliance

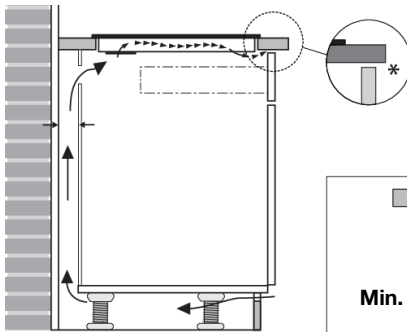
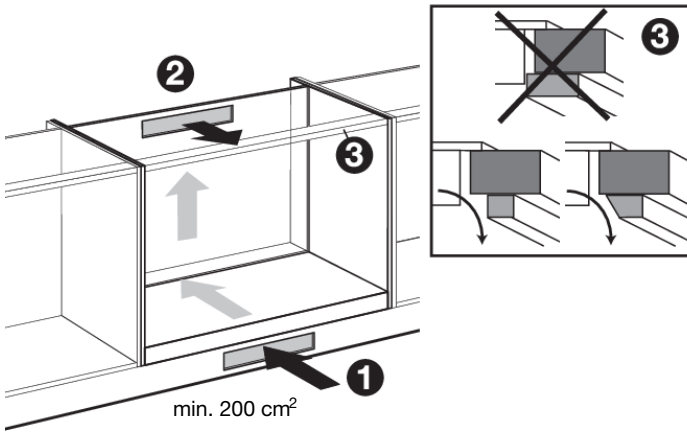


A (>mm)	B (>mm)	C (>mm)	D (>mm)	E (>mm)
650	900	450	50	120

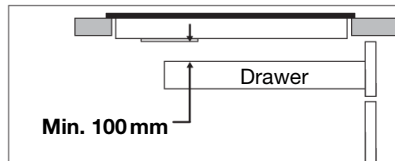
Accessibility



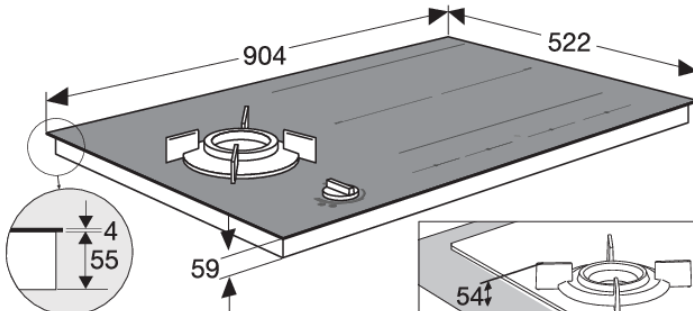
Ventilation



* For optimal hob performance, a ventilation gap of ≥ 6 mm is advised.

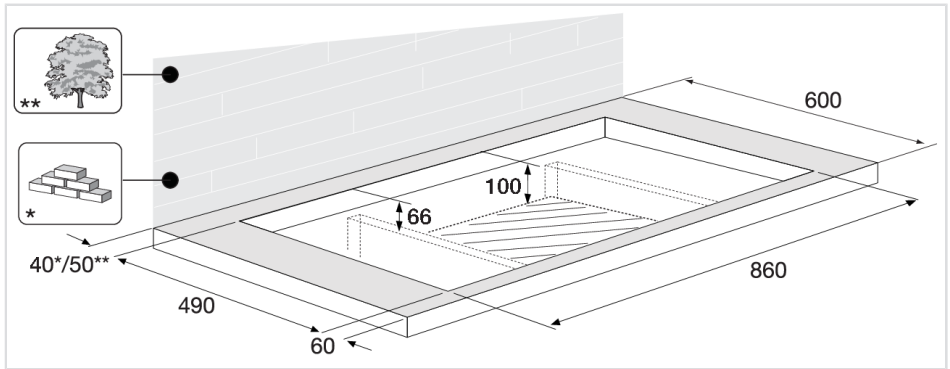


Built-in Appliance dimensions

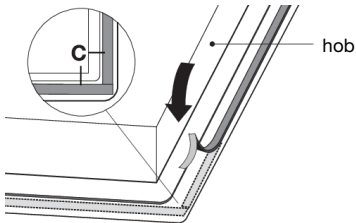


Installation

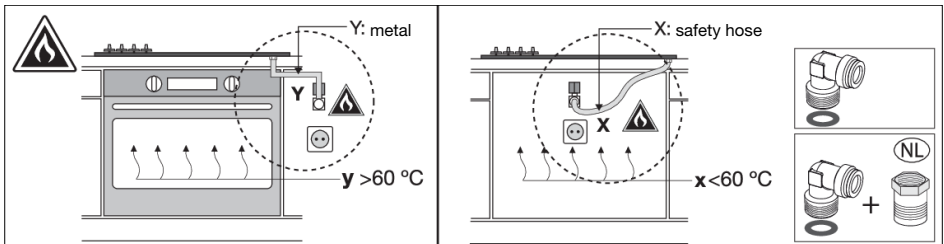
Cut-out in the worktop

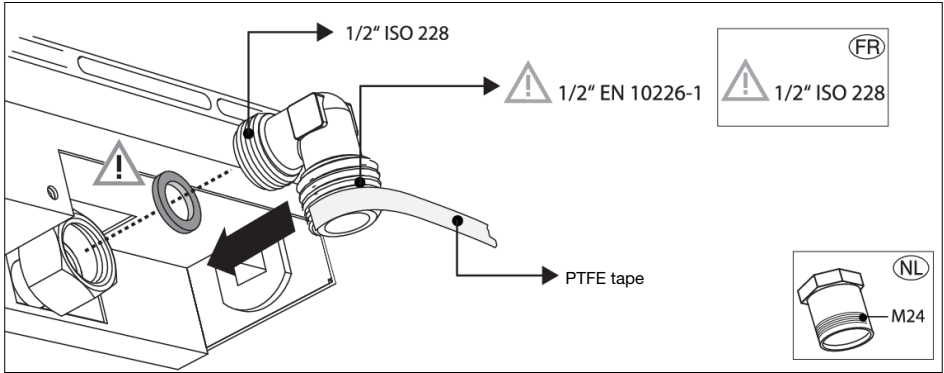


Sealing tape



Gas connection





	G25.3/25 mbar	G20/20 mbar
Wok burner	6.0 kW	6.0 kW

⚠ WARNING!

This appliance cannot be converted from natural gas to LPG nor from LPG to natural gas (no conversion kits are available for this model).

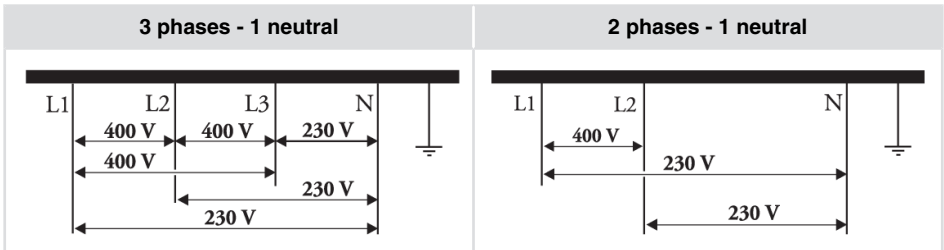
Electrical connection

Determining the existing electrical connection

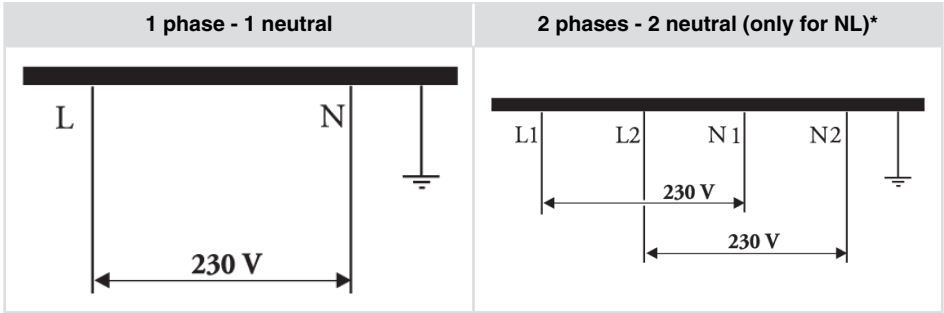
NOTE!

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.

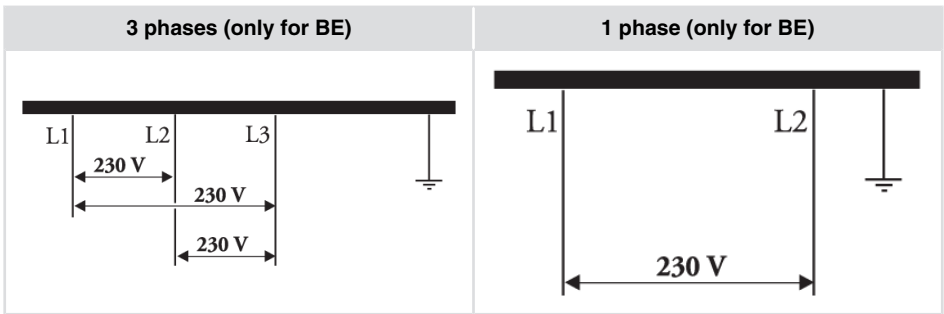


Installation



NOTE!

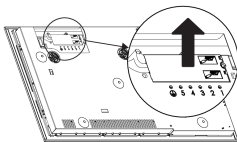
*The 2 phases (L1 and L2) should be secured by only one and the same earth leakage breaker. Running L1/N1 through a different earth leakage breaker than L2/N2 is not allowed.



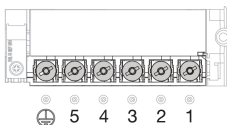
Connection diagram

NOTE!

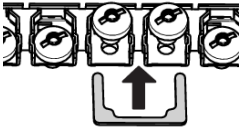
Consult the wiring diagrams on the bottom of the appliance.



- Open the cover of the connection terminal box.



- Run the power cord through a cord strain relief (clamp) which protects the cable from being pulled out.
- Connect the wires according to your type of appliance.



- Make the necessary connections between the terminals using the supplied terminal bridges .
- The terminal bridges are provided separately.

Current limiter

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

WARNING!

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

NOTE!

Setting a lower value of the Current limiter parameter may 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:

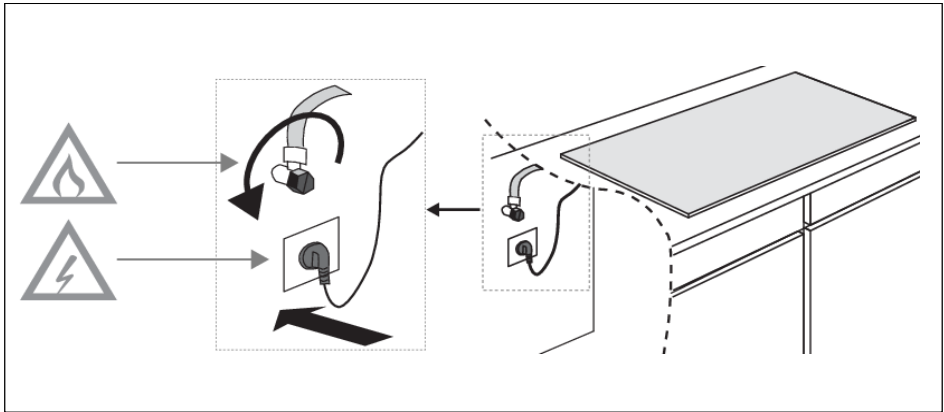
Current limiter settings	Connection type	Power cord Type	Number and cross section of Power cord wires
3 x 16 A	3 phases - 1 neutral	H05V2V2-F	5 x 1.5mm ²
3 x 13 A	3 phases - 1 neutral	H05V2V2-F	5 x 1.5 mm ²
3 x 10 A	3 phases - 1 neutral	H05V2V2-F	5 x 1.5 mm ²
3 x 06 A	3 phases - 1 neutral	H05V2V2-F	5 x 1.5 mm ²
2 x 16 A	2 phases - 1 neutral	H05V2V2-F	4 x 1.5 mm ²
2 x 13 A	2 phases - 1 neutral	H05V2V2-F	4 x 1.5 mm ²
2 x 10 A	2 phases - 1 neutral	H05V2V2-F	4 x 1.5 mm ²
2 x 06 A	2 phases - 1 neutral	H05V2V2-F	4 x 1.5 mm ²
2 x 16 A	2 phases - 2 neutral (only for NL)	H05V2V2-F	5 x 1.5 mm ²
3 x 16 A	3 phases (only for BE)	H05V2V2-F	4 x 1.5 mm ²
2 x 32 A	2 phases - 1 neutral	H05V2V2-F	4 x 4.0 mm ²
1 x 48 A	1 phase - 1 neutral	H05V2V2-F	3 x 6.0 mm ²

Installation

Table continued from last page

1 x 35 A	1 phase - 1 neutral	H05V2V2-F	3 x 6.0 mm ²
1 x 32 A	1 phase - 1 neutral	H05V2V2-F	3 x 4.0 mm ²
1 x 25 A	1 phase - 1 neutral	H05V2V2-F	3 x 4.0 mm ²
1 x 20 A	1 phase - 1 neutral	H05V2V2-F	3 x 2.5 mm ²
1 x 16 A	1 phase - 1 neutral	H05V2V2-F	3 x 1.5 mm ²

Connecting & testing



WARNING!

Check if connections are gastight.

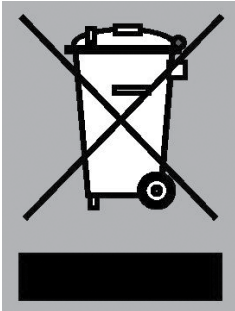
Disposal of the appliance and packaging

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);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

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



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.

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



902759-a2



We reserve the right to make changes.