

Gebruiksaanwijzing

Inductiekookplaat

KIF6472ZT

KIF6480ZT

Wij danken u hartelijk voor uw vertrouwen bij de aankoop van ons apparaat.

Om het gebruik van ons product gemakkelijker te maken hebben we een gedetailleerde gebruiksaanwijzing bijgevoegd om u zo snel mogelijk bekend te maken met uw nieuwe apparaat.

Overtuig u ervan, dat u een onbeschadigd apparaat heeft ontvangen. Als u transportschade bemerkt, verzoeken wij u onmiddellijk contact op te nemen met de winkel waar u het apparaat heeft gekocht of met het magazijn in de regio die het apparaat heeft geleverd. Het telefoon- nummer vindt u op de rekening of op de vrachtbrief.

Instructies voor de installatie en aansluiting worden geleverd op een apart blad.

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



Ga voor gedetailleerde instructies en tips naar <https://www.etna.nl> of scan de QR-code op het typeplaatje.

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



INFORMATIE!

Informatie, advies, tip of aanbeveling



WAARSCHUWING!

Waarschuwing – algemeen gevaar

1. Veiligheidswaarschuwingen

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN – LEES DE GEBRUIKSAANWIJZINGEN AANDACHTIG DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK.

Kinderen, ouder dan acht jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke en geestelijke vermogens of met gebrekkige kennis en ervaring mogen het apparaat slechts gebruiken onder toezicht en als ze de juiste aanwijzingen hebben gekregen voor een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren hebben begrepen, verbonden aan het gebruik. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren zonder adequaat toezicht.

WAARSCHUWING: Dit apparaat en bereikbare delen ervan worden zeer heet tijdens gebruik. Zorg ervoor de hete delen niet aan te raken.

Kinderen jonger dan 8 jaar moeten weggehouden worden van het apparaat of steeds onder toezicht staan.

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

Het apparaat is niet bestemd voor bediening met uitwendige programmaklok of andersoortige special controlesystemen.

Er moet een verbreker worden aangebracht in het vaste netsnoer volgens de geldende richtlijnen.

Als het aansluitkoord beschadigd is, moet deze vervangen worden door de fabrikant, een service monteur of erkend gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen (Alleen voor apparaten, geleverd met aansluitkabel).

WAARSCHUWING: Als het glazen oppervlak van de kookplaat gebarsten is moet u het apparaat meteen uitschakelen om een elektrische schok te voorkomen. Zet alle kookplaten uit en draai of schakel de hoofdzekering uit, zodat het apparaat volledig is losgekoppeld van het net.

WAARSCHUWING: Koken met vet of olie op de kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer **NOOIT** vuur te doven met water. Zet het apparaat uit en bedek de vlam met een deksel of een vochtige doek.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.

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

WAARSCHUWING: Het apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Gebruik het niet voor andere doeleinden, zoals verwarming van de ruimte. Zet op het apparaat geen lege pannen.

WAARSCHUWING: Gebruik alleen beveiliging van de kookplaat die ontworpen is door de ontwerper van de kookplaat of die wordt aanbevolen door de fabrikant als geschikte beveiliging van het apparaat. Het gebruik van ongeschikte beveiliging kan ongelukken veroorzaken.

Leg op de inductiezone geen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels of deksels, aangezien deze zeer heet kunnen worden.

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

Het apparaat mag alleen door de servicedienst of gemachtigde deskundige worden aangesloten. Bij ondeskundig ingrijpen of reparaties aan het apparaat bestaat het gevaar van ernstig letsel en beschadiging van het apparaat.

2. Andere belangrijke veiligheidswaarschuwingen

Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet voor ander doeleinden, zoals het verwarmen van de ruimte, het drogen van huisdieren, weefsels of kruiden, aangezien in deze gevallen gevaar bestaat voor letsel of brand.

Het apparaat mag alleen door de servicedienst of gemachtigde deskundige worden aangesloten. Bij ondeskundig ingrijpen of reparaties aan het apparaat bestaat het gevaar van ernstig letsel en beschadiging van het apparaat.

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

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

Het gebruik van de glaskeramische kookplaat als opbergruimte kan leiden tot krassen of andere beschadigingen. Verhit nooit voedsel in aluminiumfolie of in plastic bakjes op de kookplaat. Dergelijke folie of verpakkingen kunnen smelten, wat kan leiden tot brand of beschadiging van de kookplaat.

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

Eventuele afwijkingen in kleurtinten tussen verschillende apparaten of componenten binnen een enkele ontwerplijn kunnen optreden als gevolg van verschillende factoren, zoals verschillende hoeken waaronder de apparaten worden bekeken, verschillend gekleurde achtergronden, materialen en kamerverlichting.

2.1 Voor aansluiting van het apparaat

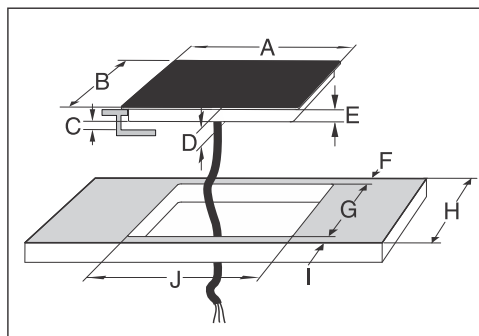


WAARSCHUWING!

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

3. Installatie van de inductiekookplaat

Installatieafmetingen



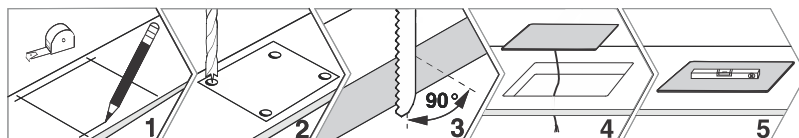
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
60 cm	595	520	min. 10	54	50	min. 40	490-492	min. 600	min. 50	560-562
70 cm	700	520	min. 10	54	50	min. 40	490-492	min. 600	min. 50	560-562
80 cm	795	520	min. 10	54	50	min. 40	490-492	min. 600	min. 50	760-762



INFORMATIE!

Het installeren en aansluiten van het apparaat op de netvoeding mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.

Installatieprocedure



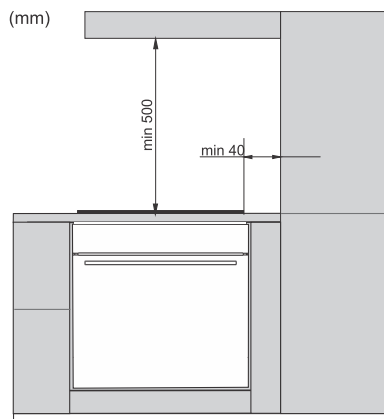
- Zorg voor een passende bescherming van de randen van de uitsparing.
- Sluit de inductiekookplaat aan op de netvoeding (zie de instructies daarvoor).
- Plaats de inductiekookplaat in de uitsparing.
- Fineer of andere afwerkingen van het keukenmeubel waarin de kookplaat wordt ingebouwd, moet worden behandeld met hittebestendige lijm (100 °C). Als dat niet wordt gedaan, kan de afwerking van het aanrechtblad verkleuren of vervormen.
- Het gebruik van massief houten hoeklijsten op werkbladen achter de inductiekookplaat is alleen toegestaan als de afstand tussen de lijst en de kookplaat niet kleiner is dan aangegeven op de installatietekeningen.

**INFORMATIE!**

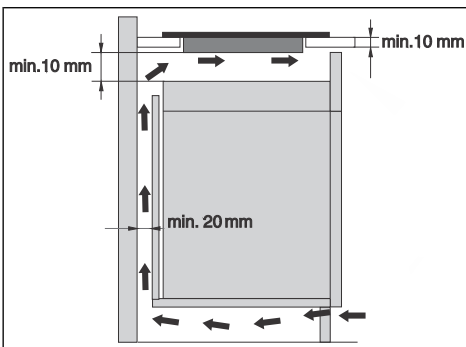
Het werkblad moet volledig waterpas zijn.

**INFORMATIE!**

Er is al een afdichting aangebracht in het apparaat.



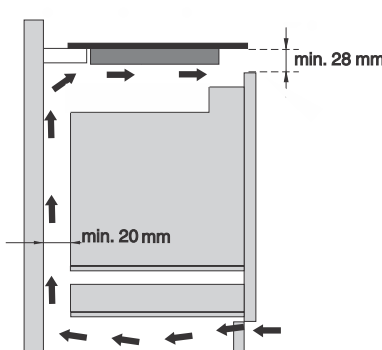
- De inductiekookplaat is geschikt voor installatie in een aanrechtblad boven een keukenkast met een minimale breedte van 600 mm.
- Keukenkasten die boven de inductiekookplaat hangen, moeten hoog genoeg hangen om het werkingsproces niet te verstoren.
- De verticale afstand tussen de inductiekookplaat en de afzuigkap moet minimaal de afstand zijn die is opgegeven in de installatie-instructies van de afzuigkap en mag niet kleiner zijn dan 500 mm.
- De afstand tussen de rand van de inductiekookplaat en de aangrenzende keukenkast mag niet kleiner zijn dan 40 mm.
- De minimale ruimte tussen de inductiekookplaat en de achterwand is aangegeven in het installatieschema.

Onderkast met een lade

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

	• Er moet onder de keukenkast een lade zijn. Bewaar daarin geen aluminiumfolie, ontvlambare stoffen of vloeistoffen (zoals sprays). Houd dergelijke materialen uit de buurt van de kookplaat. Explosiegevaar! In de lade mogen ook geen kleine objecten en papier worden opgeborgen, want die kunnen naar binnen worden gezogen.
--	--

Onderkast met een oven

	• Ovens mogen alleen onder de inductiekookplaat worden geïnstalleerd als ze over een koelventilator beschikken.
	• Voorafgaand aan de installatie van de oven moet de achterwand van de keukenkast rondom de installatie-opening worden verwijderd.
	• Als er andere apparaten worden geïnstalleerd onder de inductiekookplaat, kan de juiste werking daarvan niet worden gegarandeerd.



INFORMATIE!

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

4. De inductiekookplaat aansluiten op de netvoeding

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



WAARSCHUWING!

Het apparaat mag alleen worden aangesloten door een erkende monteur. Een verkeerde aansluiting kan delen van het apparaat beschadigen. In dat geval vervalt het recht op garantie. Koppel het apparaat voorafgaand aan reparatie- of onderhoudswerkzaamheden los van de netvoeding.

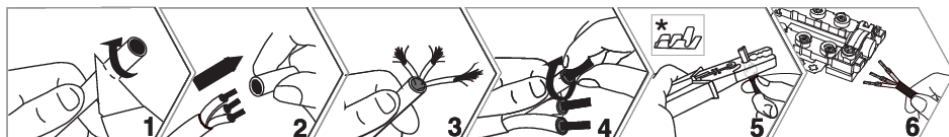


WAARSCHUWING!

Het apparaat kan worden aangesloten op de netvoeding wanneer de temperatuur van het apparaat dezelfde is als de kamertemperatuur.

4.1 Netsnoer

(Apparaat zonder netsnoer)



* Beslagringen niet meegeleverd.

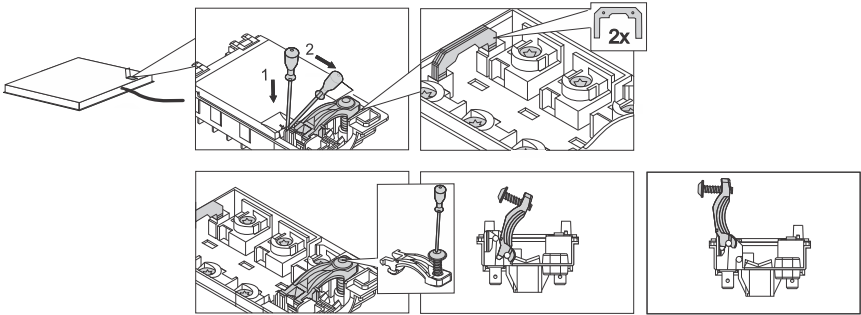


INFORMATIE!

Het is raadzaam om beslagringen voor elektriciteitsdraden (aansluitingen) te gebruiken.

- Voor de aansluiting kan het volgende worden gebruikt:
- Pvc-geïsoleerde aansluitkabels van het type H05VV-F met geel-groene beschermingsleiding, of andere gelijkwaardige of betere kabels.
- De buitendiameter van de kabel moet minimaal 8,00 mm zijn.
- Leid het netsnoer door een trekontlasting (kabelklem) die

4.2 Toestel aansluiten



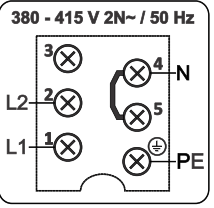
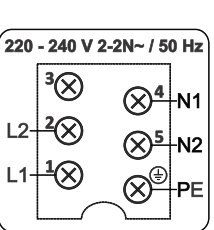
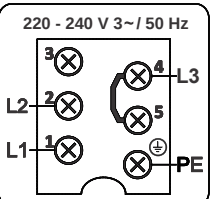
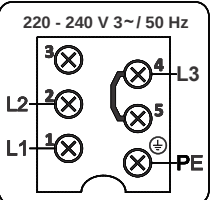
- 1. Open het deksel van de aansluitbox.
- 2. Sluit alles aan volgens de instructies voor uw type apparaat. De jumpers zijn aangebracht op de aansluitklem.
- 3. Leid het netsnoer door een trekontlasting (kabelklem) die de kabel beschermt tegen lostrekken.
- 4. Haal voor kabels met een kleinere diameter de trekontlasting uit de aansluiting en plaats deze op een lagere positie zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.

Aansluiting	
	1. Hogere positie (kabels met grotere diameters) 2. Lagere positie (kabels met kleinere diameters) 3. Trekontlasting

Om de trekontlasting uit een hogere positie te halen, dient deze eerst met een schroevendraaier te worden losgemaakt. Plaats hem vervolgens in een verticale positie en trek hem met enige kracht in de richting van de pijl uit de beugel.

Plaats de kabelhouder eerst in een verticale positie en bevestig hem vervolgens aan de beugel met verticale druk om de kabelhouder in een lagere positie te bevestigen.

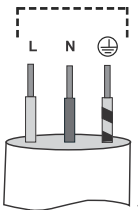
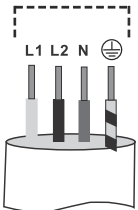
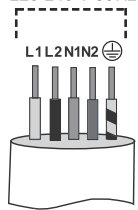
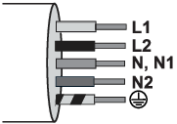
Aansluitschema	
	Eenfasige aansluiting (tot 32 A) • Eenfasige aansluiting (1 1N, 220 - 240 V~/50 Hz): - De spanning tussen de leiding en de nulleider is 220 - 240 V~. - Installeer een jumper tussen de klemmen 1 en 2 en tussen de klemmen 4 en 5. - Het circuit moet zijn voorzien van een zekering van maximaal 32 A. De aderdoorsnede van het netsnoer moet minimaal 4 mm² zijn. - Als de zekering minder vermogen heeft dan 32 A, kan de maximale stroom worden verlaagd in de gebruikersinstellingen (zie het hoofdstuk 'Maximale vermogensstand - "Power Management")

Aansluitschema	
380 - 415 V 2N~ / 50 Hz 	Tweefasige aansluiting (16 A) • 2 fasen, 1 nulleider (2 1N, 380 - 415 V~/50 Hz): - De spanning tussen de leiding en de nulleider is 220-240 V~; de spanning tussen de leidingen is 380 - 415 V~. Installeer een jumper tussen de klemmen 4 en 5. Het circuit moet worden voorzien van minimaal twee zekeringen van elk minimaal 16 A. De aderdoorsnede van het netsnoer moet minimaal 1,5 mm² zijn.
220 - 240 V 2-2N~ / 50 Hz 	Tweefasige aansluiting met 2 nulleiders (16 A) • 2 fasen, 2 nulleiders (2 2N, 220 - 240 V 2 2N~/50 Hz): - De spanning tussen de fasen en de nulleider is 220 - 240 V~. - Het circuit moet zijn voorzien van minimaal twee zekeringen van elk minimaal 16 A. De aderdoorsnede van het netsnoer moet minimaal 1,5 mm² zijn. - Beide fasen (L1 en L2) moeten zijn beveiligd met dezelfde stroomonderbreker. LN/N1 mag niet door een andere stroomonderbreker worden gevoerd dan L2/N2.
220 - 240 V 3~ / 50 Hz 	Aansluiting met twee geleiders • 2 fasen (220-240 V 2~, 50-60 Hz): - De spanning tussen de leidingen moet 220-240 V~ zijn. - Om het nominale maximale vermogen te bereiken, is een zekering van 32 A nodig. - Installeer een jumper tussen de klemmen 1 en 2 en tussen de klemmen 4 en 5.
220 - 240 V 3~ / 50 Hz 	Aansluiting met drie geleiders • 3 fasen (220-240 V 3~, 50 Hz): - De spanning tussen de leidingen moet 220-240 V~ zijn. - Om het nominale maximale vermogen te bereiken, is een zekering van 32 A nodig. - Installeer een jumper tussen de klemmen 4 en 5.

Het netsnoer aansluiten op de netvoeding

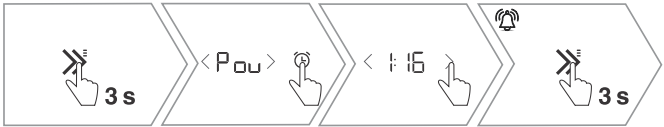
(Apparaat met netsnoer)

- De kookplaat moet rechtstreeks op de netvoeding worden aangesloten.
- Instrumenten voor het loskoppelen van de netvoeding moeten voldoen aan de relevante voorschriften.
- Verleng het netsnoer niet en leid het niet over scherpe randen.
- Zorg er, als het apparaat boven een oven wordt geïnstalleerd, voor dat het netsnoer nooit in contact komt met de hete delen van de oven.

Eenfasige aansluiting	Tweefasige aansluiting		
1x < 32A 220-240 V 50Hz  A	2N 2 x 16 A 380-415 V 50Hz  B	2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50Hz  C	L, L1 = bruin L2 = zwart N, N1 = grijs ⊕ = geel en groen 

Eenfasige aansluiting	Tweefasige aansluiting	
Sluit, als uw netvoeding 1 fase en 1 nulleider heeft, het apparaat aan zoals weergegeven in schema A.	Sluit het apparaat aan zoals weergegeven in schema B als uw netvoeding 2 inductiekabels en 1 nulleider heeft.	Sluit het apparaat aan zoals weergegeven in schema C als uw netvoeding 2 inductiekabels en 2 nulleiders heeft.

Maximale vermogensstand - "Power management"



Sluit het apparaat aan op de netvoeding en schakel het in door op  te drukken en vervolgens drie seconden op  te drukken. Wanneer u de toets ingedrukt houdt, hoort u tweemaal een korte pieptoon. Het volgende menu wordt geopend . Door op  te drukken, komt u in het aanvullende menu, waar u het maximale vermogen van het apparaat kunt kiezen met de toets < of >. Het eerste getal vertegenwoordigt het aantal aansluitfasen, en het tweede en derde getal vertegenwoordigen de waarde van de stroom per fase. Houd  3 seconden ingedrukt als u de instellingen wilt opslaan, of druk op  als u dat niet wilt. U kunt de vermogensinstellingen niet langer wijzigen nadat twee minuten zijn verstreken nadat het apparaat werd verbonden met de netvoeding.


INFORMATIE!

Als de vermogensstanden van de kookzone het maximale toegestane vermogen overschrijden, verlaagt de gebruikersinterface het vermogen automatisch naar de maximale toegestane waarde.

Aantal fasen	Stroom [A]	Totaal vermogen [W]	Aantal en doorsnede van de voedingskabels
1	32	7360	3 x 4,0 mm ²
1	16	3680	3 x 4,0 mm ²
1	13	2990	3 x 4,0 mm ²

Vervolg tabel vorige pagina

Aantal fasen	Stroom [A]	Totaal vermogen [W]	Aantal en doorsnede van de voedingskabels
1	12	2760	3 x 4,0 mm ²
1	10	2300	3 x 4,0 mm ²
2	16	7360	4 x 1,5 mm ² of 5 x 1,5 mm ² (alleen voor NL)
2	13	5980	4 x 1,5 mm ²
2	12	5520	4 x 1,5 mm ²
2	10	4600	4 x 1,5 mm ²



INFORMATIE!

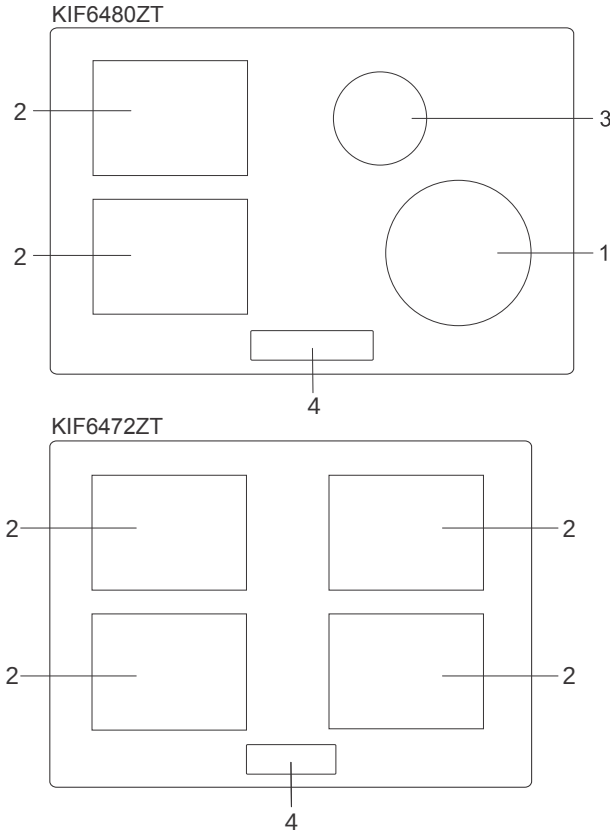
Het maximale toegestane vermogen is afhankelijk van het model.

5. Beschrijving van het apparaat



INFORMATIE!

Funcities en uitrusting van het apparaat zijn afhankelijk van het model.



1. Inductiekookzone $\varnothing$ 230 mm - 2,3 kW (3,0 kW boost)
2. Bridge-inductiekookzone 190 x 210 mm - 2,3 kW (3,0 kW boost)
3. Inductiekookzone $\varnothing$ 145 mm - 1,2 kW (1,8 kW boost)
4. Bedieningsmodule kookplaat

5.1 Voor het eerste gebruik

Maak het kookoppervlak schoon met een vochtige doek en wat mild afwasmiddel.

Bij het eerste gebruik kan een kenmerkende 'nieuwe apparaatgeur' ontstaan, deze zal geleidelijk aan verdwijnen.

6. De kookplaat gebruiken

6.1 Bedieningsunit

(afhankelijk van het model)
Het apparaat kan 3 of 4 sliders hebben.



Toets/display	Beschrijving
	De kookplaat in-/uitschakelen Het apparaat kan worden in- en uitgeschakeld met de toets .
	Vergrendeling/kinderslot Het apparaat kan worden vergrendeld en ontgrendeld om te voorkomen dat het onbedoeld wordt ingeschakeld. Houd 3 seconden ingedrukt. Het apparaat wordt vergrendeld.
	Timer functies Timer voor de hele kookplaat; schakelt de kookzone niet uit.
	Uitschakeltimer voor de respectieve kookzones; wanneer de tijd is verstreken, wordt de kookzone uitgeschakeld.
	Timer van de kookzone Druk op het gedeeltelijk verlichte kloksymbool om de tijd in te stellen. De verlichting van het symbool gaat op volle sterkte branden, zodat u de tijd kunt selecteren. Na 5 seconden begint de tijd automatisch af te tellen. De verlichting van de pijl boven of onder de klok gaat branden bij de momenteel of laatst geselecteerde kookzone.
	Tijdstellingen verhogen - Druk op de toets om de timer- of programmatimerinstellingen te verhogen met 1 minuut. - Houd de toets ingedrukt om de timer- of programmatimerinstellingen snel te verhogen naar de gewenste waarde.
	Tijdstellingen verlagen - Druk op de toets om de timer- of programmatimerinstellingen te verlagen met 1 minuut. - Houd de toets lang ingedrukt om de timer- of programmatimerinstellingen snel te verlagen naar de gewenste waarde.
	Snel Druk op de toets om de ingestelde (programma)timer te verlengen met 10 minuten.

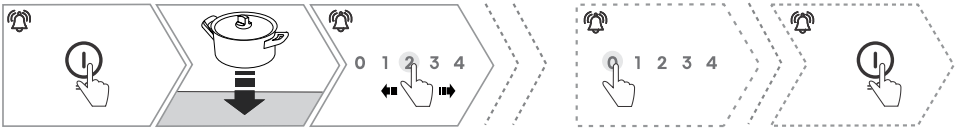
Toets/display	Beschrijving
	Instellingen annuleren of resetten Druk op de toets om de timer te stoppen en de huidige instellingen te beëindigen.
	Gebruikersinstellingen Houd de toets 3 seconden ingedrukt om de gebruikersinstellingen te openen. Hier kunt u het volume, de helderheid, automatische pandetectie, het kinderslot en de duur van alarmen instellen, een externe afzuigkap aansluiten (afhankelijk van het model) en de gebruikersinstellingen terugzetten naar de fabrieksinstellingen. De toets  is gekoppeld aan  .
	Extra functies met automatische programma's Raak de toets aan om andere kookplaatinstellingen te activeren: smelten/ontdooien, warm houden, sudderen, grillen, frituren, en koken op kookpunt.
	Verbindingsinstellingen (wifi) (afhankelijk van het model) Houd, wanneer de gebruikersinterface is ingeschakeld en de kookzones zijn uitgeschakeld, deze toets ingedrukt en laat hem weer los wanneer op de timer het menu wordt weergegeven dat u wilt openen.
	Pauze Met deze functie kunt u de werking van de hele kookplaat tot 10 minuten onderbreken. In die tijd kunt u de kookplaat veilig schoonmaken zonder uw instellingen te verliezen. Druk op de toets om de kookpauze in en weer uit te schakelen.
MELT	Smelten/ontdooien Met deze functie kunnen voedingsmiddelen als chocola en boter snel worden gesmolten. Er kan ook bevroren voedsel mee worden ontdooid.
WARM	Warmhouden/opwarmen Met deze functie kunnen reeds bereide maaltijden worden warmgehouden of opgewarmd.
SIMMER	Sudderend/koken met water Met deze functie kunnen vloeistoffen tot net onder het kookpunt worden verwarmd, zodat water niet snel verdampt. Aanbevolen voor het bereiden van gerechten met een grote hoeveelheid water, zoals soepen en stoofpotten.
GRILL	Grillen Deze functie is bedoeld voor het bereiden van gerechten als vlees, groente of vis op een grillplaat of in een grillpan.
FRY	Frituren Deze functie is bedoeld voor het bakken of frituren van voedsel als aardappelen, vis of deegwaren in een grote hoeveelheid olie.
BOIL	Aan de kook brengen/water koken Met deze functie wordt water automatisch aan de kook gebracht en gehouden.
	Flexzones koppelen (afhankelijk van het model) Met deze toets kunt u kookzones met elkaar combineren.
	Display van de timerinstellingen Hiermee geeft u de tijdinstellingen weer.

Toets/display	Beschrijving
	Slider Raak de slider aan of veeg erover om het kookvermogen in te stellen of om de kookzone uit te schakelen.
	Verlichting van het vermogensniveau Wanneer de functie is ingeschakeld en een pan is geplaatst, dan is het kookgedeelte gedeeltelijk verlicht. Nadat u een waarde hebt geselecteerd, wordt het kookgedeelte volledig verlicht.
	Indicatie hete kookzone De kookplaat heeft een indicatielampje voor elke kookzone, dat aangeeft of de kookzone nog heet is na het uitschakelen. Het lampje blijft ook na het uitschakelen van de kookplaat branden zolang deze nog heet is. Raak de kookzone niet aan zolang het lampje brandt.

indrukken	ingedrukt houden	vegen	Geluidssignaal

Eerste stap	Tussenstap	Wachten/bezig	Optionele stap

6.2 De kookplaat in-/uitschakelen



1. Als u op drukt, wordt de kookplaat ingeschakeld.
2. Op de slider van de kookzones is 0 gedeeltelijk verlicht. Als de pan al op de kookplaat staat, brandt de verlichting van 0 op volle sterkte en de rest van de slider gedeeltelijk.
3. Plaats het kookgerei op de geselecteerde kookzone. De verlichting van de bijbehorende 0-slider gaat op volle sterkte branden.
4. Stel het bereidingsvermogen in door op het gewenste vermogensniveau te drukken. Er klinkt een korte pieptoon. De verlichting van het geselecteerde niveau gaat op volle sterkte branden.
5. Schakel de zone uit door op 0 te drukken of schakel de kookplaat uit via .

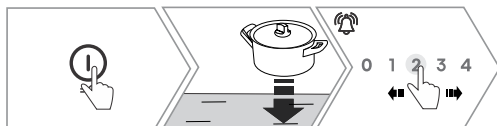


INFORMATIE!

Als er niet binnen 20 seconden een kookzone wordt ingeschakeld, wordt de inductiekookplaat uitgeschakeld.

6.3 Automatische pandetectie

De kookplaat beschikt over een vooraf ingestelde automatische detectie van de aanwezigheid van kookgerei op de kookzone.



1. Als u op drukt, wordt de kookplaat ingeschakeld.
2. Plaats de pan op de geselecteerde kookzone, waarna de kookplaat de aanwezigheid van kookgerei automatisch zal detecteren.
3. Stel het gewenste kookniveau in. De corresponderende slider is gedeeltelijk verlicht. Deze gaat volledig branden wanneer u de waarde selecteert.

6.4 Detectie van panverplaatsingen

Als deze functie is ingeschakeld, detecteert de kookplaat automatisch de aanwezigheid de pan op de kookzone. Alle vermogens- en timerinstellingen worden overgezet van de ene kookzone naar de andere kookzone.



1. Verplaats de pan van een actieve kookzone naar een andere vrije kookzone. Op de nieuwe kookzone beginnen het vooraf ingestelde vermogensniveau en de vooraf ingestelde timer te knipperen.
2. Bevestig de overgezette instellingen binnen 3 seconden door op een van de niveaus op de slider te drukken.
3. Als het overzetten van de instellingen niet binnen deze tijd wordt bevestigd of wanneer er op niveau 0 van een nieuwe kookzone wordt gedrukt, worden de instellingen niet overgezet.



INFORMATIE!

Pandetectie is niet beschikbaar voor kookzones waarop automatische warmte- of smeltprogramma's of andere programma's zijn ingeschakeld. De pandetectiefunctie is niet mogelijk op een kookzone met de automatische programma's ingeschakeld **A**.

6.5 Kookzones in-/uitschakelen



1. Druk op of veeg over de geselecteerde slider om het gewenste vermogensniveau te selecteren.
2. Er klinkt een korte pieptoon en de verlichting van het geselecteerde vermogen gaat op volle sterkte branden.
3. Schakel de kookzone uit door op  te drukken of door op de slider op 0 te drukken.

6.6 Hoge warmtestand - "Power boost"

Als u sneller wilt koken, dan kunt u de instelling van de vermogensboost op de kookzones activeren. Dit verhoogt het vermogen van de zone om de verhitting te versnellen. De tijd voordat de boost automatisch naar niveau 9 overgaat, hangt af van de temperatuur van de kookzone. Indien de zone niet te heet is nadat de boost is geëindigd, kunt u de functie weer activeren.



1. Plaats de pan op de geselecteerde kookzone.
2. Stel het niveau met extra vermogen in.
3. Verlaag het vermogen van de kookzone als u de functie "Power boost" wilt uitschakelen.

6.7 Automatisch verwarmen



Als u deze functie activeert, wordt de geselecteerde kookzone tijdelijk met hoog vermogen verhit, waarna deze automatisch overschakelt naar het ingestelde niveau. Selecteer het vermogensniveau en houd het 3 seconden ingedrukt om de functie in te schakelen.

De automatische functie kunt u alleen inschakelen indien de kookzone uitgeschakeld is.

1. Als u de functie wilt inschakelen, selecteer dan het vermogensniveau en houd dit gedurende 3 seconden vast.
2. U hoort een signaal.
3. Door de functie te activeren, wordt de geselecteerde kookzone gedurende een periode met een hoger vermogen verwarmd voordat deze automatisch overgaat naar het ingestelde niveau.
4. Verlaag het vermogen van de kookzone als u de automatische verhitting wilt uitschakelen.

**INFORMATIE!**

Indien het vermogensniveau tijdens gebruik van de automatische functie wordt verhoogd, dan wordt de reeds verstreken tijd van het eerder geselecteerde niveau meegenomen in de nieuwe instelling van de timer. Als er meer tijd is verstreken dan de tijdsduur die u opnieuw wilt instellen, wordt het automatische programma automatisch beëindigd.

Krachtklasse	1	2	3	4	5	6	7	8
Verwarmtijd [s]	40	70	120	180	260	430	120	195

**INFORMATIE!**

De automatische snelle verwarmfunctie is geschikt voor gerechten die eerst op maximaal vermogen moeten worden opgewarmd en vervolgens langere tijd op een lager vermogensniveau moeten worden gekookt zonder dat het gerecht voortdurend in de gaten hoeft te worden gehouden.

De automatische snelle verwarmfunctie is niet geschikt voor smoren, bakken of sauteren, voor voedsel waarin vaak geroerd moet worden of voor voedsel dat langere tijd moet koken in een snelkookpan.

6.8 Flexzones koppelen - "Bridge"

(afhankelijk van het model)

De kookzones aan de linker- en rechterkant van de kookplaat kunnen worden gekoppeld tot één grote aaneengesloten zone. Daarop kan een ovale bak- of grillplaat worden geplaatst.

**LET OP!**

De pan moet zo groot zijn dat deze tegelijkertijd het midden van de bovenste en het midden van de onderste kookzone bedekt.

- De bak- of grillplaat mag maximaal 40 x 25 cm groot zijn.
- Voor een gelijkmatige warmteverdeling is het raadzaam om een bakplaat met een dikkere bodem te gebruiken.
- De bakplaat wordt tijdens het gebruik erg heet, dus zorg ervoor dat u zich niet verbrandt.
- Let er, wanneer u de bakplaat op de kookplaat plaatst, op dat de bakplaat niet op de bedieningsmodule rust.

Kookzones kunnen worden gekoppeld indien:

- Beide velden inactief zijn.
- Een van de compatibele zones actief is. Het ingestelde niveau van de aaneengesloten kookzone wordt overgezet vanuit de actieve zone.
- Beide kookzones actief zijn – het ingestelde niveau van de aaneengesloten kookzone wordt overgezet vanuit de actieve zone die op een laag niveau werkte. Als beide kookzones op hetzelfde niveau worden ingesteld voordat ze worden gecombineerd, wordt hetzelfde vermogen overgedragen.



1. Druk op om de functie te activeren. Er klinkt een korte pieptoon.
2. Stel het kookniveau in op de onderste of bovenste slider.
3. Druk op of zet de slider op 0 als u de functie wilt deactiveren. Er klinkt een kort geluidssignaal.
4. De timer wordt uitgeschakeld wanneer de aaneengesloten zone 'Bridge' wordt ingeschakeld. De timer moet opnieuw worden ingesteld.

6.9 Pauze - "Stop&Go"

Met deze functie kunt u de werking van de gehele kookplaat tijdens het koken onderbreken.



1. Door deze toets gedurende 1 seconde in te drukken activeert u de functie. Er klinkt een korte pieptoon, de pauzetoets knippert en alle ingestelde alarmen worden tijdelijk stopgezet. Indien de aftelklok (die aangesloten is op de gehele kookplaat) wordt ingesteld, blijft de timer lopen.
2. Alle toetsen worden gedeactiveerd, behalve en .
3. Houd binnen 10 minuten 1 seconde ingedrukt als u de functie wilt deactiveren. De kookplaat blijft werken met dezelfde instellingen als voordat de functie werd geactiveerd.



INFORMATIE!

Als er niet binnen 10 minuten op een toets wordt gedrukt, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld.



INFORMATIE!

Als de algemene timer is geactiveerd, blijft deze actief wanneer de Stop&Go-modus is beëindigd en kan deze met een druk op een willekeurige toets worden bevestigd.

6.10 Geheugenfunctie - "Recall function"

Wanneer de gebruikersinterface wordt uitgeschakeld, kunt u met deze functie de kookzone-instelling bij het opnieuw inschakelen herstellen.



1. Start de gebruikersinterface weer op binnen 9 seconden nadat de kookplaat is uitgeschakeld.
2. Na het opstarten knippert de indicator **II** gedurende 7 seconden.
3. Druk binnen 7 seconden na het inschakelen van het apparaat op de toets **II** om de instellingen te herstellen die zijn ingesteld voordat de kookplaat werd uitgeschakeld. Er klinkt een geluidssignaal wanneer de instellingen zijn hersteld.
4. Als er niet binnen 7 seconden op de toets **II** wordt gedrukt, of als er meteen na het opstarten op een andere toets wordt gedrukt, kunnen de instellingen niet meer worden hersteld.

6.11 Pandetectie-indicatie



Als er geen pan is geplaatst op een actieve kookzone, wordt dat automatisch gedetecteerd door het apparaat. In dat geval knippert de hele slider met het ingestelde vermogen en worden de timers van de pan waarop geen pan is geplaatst, tijdelijk onderbroken.



INFORMATIE!

Als de pan niet binnen 2 minuten terug wordt geplaatst op de kookzone, klinkt er een geluidssignaal en wordt de kookzone uitgeschakeld.

6.12 Indicator voor hete kookzones

De kookplaat is voorzien van een indicator voor hete kookzones.

De kookzone wordt opgewarmd door de retourwarmte die de pan afgeeft. Wanneer u de pan van de kookplaat verwijdt of de kookzone uitschakelt, gaat het indicatielampje  branden. Zolang dit lampje brandt, kunt u de warmte gebruiken om voedsel warm te houden of te laten smelten.



INFORMATIE!

De kookzone kan nog steeds heet zijn nadat  is uitgeschakeld!



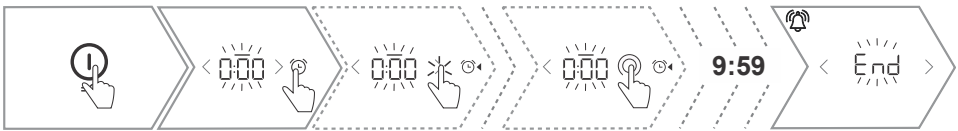
WAARSCHUWING!

Wees voorzichtig, er is brandwondenrisico!

6.13 Timer functies

U kunt op het apparaat een aftelklok instellen voor de gehele kookplaat, of een tijd programmeren voor elke kookzone.

Timer voor de gehele kookplaat



De timer voor de gehele kookplaat kan alleen worden ingesteld wanneer de gebruikersinterface is ingeschakeld. Wanneer de timer is ingesteld, blijft deze aftellen, ook nadat de kookplaat is uitgeschakeld of wanneer de Stop&Go-functie actief is.

INFORMATIE!
Nadat de tijd is verstreken, kan de instelling van de timer ook met een druk op een willekeurige toets worden bevestigd wanneer de kookplaat is uitgeschakeld of de werking ervan wordt onderbroken.

Timer kookzone

Nadat de ingestelde tijd van de timer is verstreken , wordt de kookzone van de timer uitgeschakeld en klinkt er een geluidssignaal. U kunt het geluidssignaal bevestigen door op een willekeurige toets te drukken. De timer kan alleen worden ingesteld wanneer de kookzone actief is.



Tijdfunctie-instellingen

- | |
|--|
| 1. U kunt de tijdstellingen inschakelen door op / te drukken. Het display begint te knipperen en geeft het symbool van de geselecteerde tijdfunctie weer. |
| 2. Druk op en om het gewenste tijdsbestek in te stellen, tussen 1 minuut en 9 uur en 59 minuten.
Druk op om de tijdsduur te verlengen met 10 minuten. |
| 3. U kunt de tijdfunctie handmatig bevestigen door op / te drukken. 7 seconden na de laatste wijziging van de tijd wordt de functie automatisch bevestigd. |
| 4. Wanneer de timer is bevestigd, klinkt een geluidssignaal en gaat de verlichting van het symbool van de timerfunctie op volle sterkte branden. |
| 5. Tijdens de laatste minuut van het aftellen wordt de resterende tijd weergegeven in seconden. |



INFORMATIE!

Bij gebruik van 2 of meer timers gaat de verlichting van het symbool van de op dat moment op het scherm weergegeven timer op volle sterkte branden, met een pijl ernaast. De verlichting van de andere symbolen van de ingestelde timers gaan ook op volle sterkte branden, maar zonder een ingeschakelde pijl. Druk op de bijbehorende toets als u een andere ingestelde timerfunctie wilt weergeven.

De tijdfunctie wijzigen

1. Controleer of de aan te passen timerfunctie wordt weergegeven op het display. Als dat niet het geval is, geef de functie dan weer door op de bijbehorende toets te drukken. De verlichting van de pijl van de geselecteerde functie gaat branden.
2. Druk nogmaals op de toets / , zodat de timerweergave gaat knipperen.
3. U kunt de tijdfunctie naar wens wijzigen door op , of te drukken.
4. U kunt de tijdfunctie handmatig bevestigen door op / te drukken. 7 seconden na de laatste wijziging van de tijd wordt de functie automatisch bevestigd.

De tijdfunctie uitschakelen

U kunt de tijdfunctie beëindigen door tegelijkertijd op en of te drukken wanneer de functie wordt weergegeven op het display of als de te onderbreken tijdfunctie is ingesteld op 0:00 en vervolgens wordt bevestigd (zie de informatie over het wijzigen van de tijdfunctie).

6.14 Gebruikersinstellingen

U kunt op het apparaat het volgende instellen: volume, helderheid, automatische pandetectie, kinderslot, alarmduur en verbinding met externe afzuigkap (afhankelijk van het model).



1. Voer het instelmenu voor parameters in door de toets 3 seconden ingedrukt te houden .
2. Op het display wordt weergegeven. Na 2 seconden wordt weergegeven.
3. Gebruik en om door de verschillende instellingen van het menu te bladeren.
4. De beschikbare opties van de geselecteerde instelling worden weergegeven als cijfers op de slider rechtsvoor. Deze cijfers kunnen worden geselecteerd. De verlichting van de momenteel ingestelde waarde brandt op volle sterkte.
5. Sluit de gebruikersinstellingen door de toets (als u de instellingen wilt opslaan) of de toets (als u de instellingen niet wilt opslaan) 3 seconden ingedrukt te houden.

**INFORMATIE!**

De knop van het instelmenu is alleen zichtbaar in de eerste 5 seconden nadat u de kookplaat hebt ingeschakeld.

**INFORMATIE!**

De gebruikersinstellingen kunnen niet worden geopend als er een timer actief is voor de gehele kookplaat.

Toets/display	Beschrijving
P <u>o</u> u	De vermogenslimiet instellen Druk nadat het apparaat op de netvoeding is aangesloten op de volgende toets:  . Na 2 minuten kan het vermogen niet meer worden ingesteld.
U <u>o</u> L	Het volume aanpassen Gebruik de slider om het gewenste volumeniveau in te stellen tussen 0 en 3.
b <u>r</u> h	De helderheid instellen Gebruik de slider om het gewenste verlichtingsniveau in te stellen tussen 1 en 3.
A <u>u</u> t	Automatische pandetectie Gebruik de slider om de functie in (1) of uit (0) te schakelen.
L <u>o</u> c	Het kinderslot instellen Gebruik de instelling 0 of 1 om de automatische vergrendeling van het apparaat in of uit te schakelen.
d <u>u</u> r	De alarmduur instellen Gebruik de slider om de alarmduur in te stellen tussen 0 en 2. 0 = 5 seconden 1 = 1 minuut 2 = 2 minuten
F <u>A</u> c	Fabrieksinstellingen resetten Druk lang op 1 om de functie te activeren en de gebruikersinstellingen te resetten naar de standaardwaarden.
H <u>o</u> d	Afzuigkapmodus (afhankelijk van het model) Deze instelling werkt alleen wanneer de kookplaat is verbonden met de afzuigkap 1 = Handmatige modus 2 = Automatische modus (vooraf ingesteld)
S <u>E</u> n	Afzuigkapgevoeligheid (afhankelijk van het model) Deze instelling werkt alleen wanneer de kookplaat is verbonden met de afzuigkap Er kunnen verschillende profielen worden ingesteld die te maken hebben met de gevoeligheid van de afzuigkap in de automatische bedieningsmodus 1 = Lage gevoeligheid 2 = Gemiddelde gevoeligheid 3 = Hoge gevoeligheid

6.15 Kinderslot

Hiermee kan de kookplaat worden vergrendeld tegen ongewenst inschakelen.



INFORMATIE!

Het kinderslot kan alleen worden geactiveerd wanneer de kookplaat is uitgeschakeld.

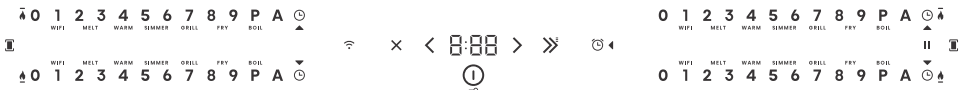


1. Houd 3 seconden ingedrukt.
2. Op het display van de timerfunctie wordt 'Loc' weergegeven. Er klinkt een pieptoon. De kookplaat is nu vergrendeld.
3. Houd, wanneer de kookplaat is vergrendeld, 3 seconden ingedrukt. Er klinkt een pieptoon. De kookplaat is nu ontgrendeld.

6.16 Extra functies met automatische programma's

Het apparaat is uitgerust met zes extra functies: smelten/ontdooien, warm houden, sudderen, grillen, frituren, en koken op kookpunt.

In de extra functies kan de temperatuur automatisch worden geregeld, waardoor de zone instelling tijdens de bereiding niet hoeft te worden aangepast.



1. Druk op **A** om het aanvullende menu te openen. De cijfers van de slider op de geselecteerde kookzone verdwijnen en de aanvullende functies worden weergegeven.
2. U kunt een extra functie activeren door erop te drukken. Het extra menu wordt gesloten wanneer u nogmaals op **A** drukt. Als er niet binnen 5 seconden een programma wordt geselecteerd, wordt het automatisch gesloten.
3. Wanneer er een geluidssignaal klinkt, wordt de aanvullende functie geactiveerd. Als het grill- of frituurprogramma is geselecteerd, wordt er een set aanvullende temperatuurniveaus geopend: 1, 2, 3 en 4. Het gewenste temperatuurniveau kan met een druk op het cijfer worden geselecteerd. Er klinkt een geluidssignaal en de functie wordt geactiveerd.
4. Alle extra functies, behalve die voor smelten, bestaan uit een voorverwarmfase en een fase waarin de temperatuur op peil wordt gehouden. Het symbool van de aanvullende functie knippert tot de ideale temperatuur is bereikt. Wanneer het voorverwarmen is voltooid, klinkt er een geluidssignaal en gaat de verlichting van het programmasymbool op volle sterkte branden.
5. Actieve functies kunnen op elk gewenst moment worden gedeactiveerd met een druk op de waarde 0 bij de bijbehorende kookzone.

6. Nadat de extra functie is geactiveerd, kan de programmatimer worden ingesteld op de bijbehorende kookzone. Wanneer de duur van de ingestelde programmatimer is verstreken, wordt de extra functie uitgeschakeld (zie 'Timerfuncties' voor informatie over het instellen ervan).

7. De aanvullende functie kan na het instellen ervan worden gewijzigd met een druk op **A**. Het menu met aanvullende programma's wordt geopend. Stel het gewenste programma opnieuw in of sluit het menu.

Toets/display	Temperatuur	Beschrijving van de functie
Smelten		
		Met deze functie kunnen voedingsmiddelen als chocola en boter snel worden gesmolten. Er kan ook bevroren voedsel mee worden ontdooid.
Warmte		
		Met deze functie kunnen reeds bereide maaltijden worden warmgehouden of opgewarmd.
Sudder		
		Met deze functie kunnen vloeistoffen tot net onder het kookpunt worden verwarmd, zodat water niet snel verdampt. Aanbevolen voor het bereiden van gerechten met een grote hoeveelheid water, zoals soepen en stoofpotten. Wanneer het voorverwarmen is voltooid, heeft het water de temperatuur bereikt waarbij het zacht blijft koken. Aanbevolen voor het bereiden van gerechten die meer dan 500 ml water bevatten.
Grillen		
1	120 °C	Aanbevolen voor het grillen van vlees, groente, vis en eieren.
2	160 °C	Te gebruiken met maximaal 150 ml olie. Wanneer het voorverwarmen is voltooid, heeft de pan de ideale temperatuur bereikt en is deze klaar voor gebruik.
3	180 °C	
4	220 °C	De aanvullende grillfunctie kan niet worden gebruikt op de kleine kookzone (met een diameter van 145 mm). Afhankelijk van het model kan de grillfunctie ook worden gebruikt op aaneengesloten zones.
Frituren		
1	160 °C	Aanbevolen voor het bakken van aardappelen, vlees, vis, deegwaren en groenten. Te gebruiken met meer dan 150 ml olie. Wanneer het voorverwarmen is voltooid, heeft de olie in de pan de ideale temperatuur bereikt en is deze klaar voor gebruik.
2	180 °C	De aanvullende functie frituurfunctie kan niet worden gebruikt op de kleine kookzone (met een diameter van 145 mm).
3	200 °C	
Water koken		

Vervolg tabel vorige pagina

Toets/display	Temperatuur	Beschrijving van de functie
		Met deze functie wordt water automatisch aan de kook gebracht, waarna het blijft koken. Wanneer het voorverwarmen is voltooid, heeft het water de juiste temperatuur bereikt en is het klaar voor gebruik. Voeg voedsel toe na het voorverwarmen. Aanbevolen voor het bereiden van gerechten die meer dan 500 ml water bevatten.



INFORMATIE!

Met de ConnectLife-app zijn niet alleen extra functies beschikbaar, maar ook meer dan 100 stapsgewijze recepten. Ook kan met de app de status van de bereiding in de gaten worden gehouden. Als er een extra functie wordt gestart via de ConnectLife-app, verschilt de weergave van de gebruikersinterface van de weergave hierboven. De gebruiksaanwijzing is te vinden in de ConnectLife-app.



INFORMATIE!

Als de pan van de kookzone wordt gehaald terwijl er een automatische programma a functie actief is, wordt deze functie onderbroken. Het symbool van de functie knippert, samen met het symbool 'A'. Als de pan binnen 20 seconden wordt teruggeplaatst, wordt de aanvullende functie hervat. Als dat niet gebeurt, dan wordt de functie uitgeschakeld.



INFORMATIE!

De extra functie blijft actief als de functie Stop&Go korter dan 20 seconden wordt gebruikt. De extra functie kan ook worden hersteld met de geheugenfunctie.

6.17 ConnectLife

Het apparaat verbinden met de ConnectLife-app

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

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



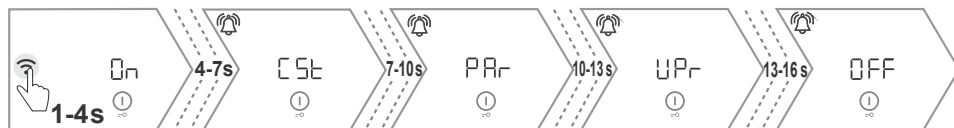
Scan de QR-code of zoek in de appstore van uw voorkeur naar **ConnectLife** om de **ConnectLife**-app te downloaden.

1. Installeer de **ConnectLife**-app en maak een account.
2. Ga in de **ConnectLife**-app naar het menu voor het toevoegen van apparaten en selecteer het juiste type apparaat. Scan vervolgens de QR-code, die u kunt vinden op het typeplaatje van het apparaat. U kunt ook handmatig het AUID-/MV-nummer invoeren.
3. De app leidt u vervolgens door het proces om het apparaat te verbinden met uw smartphone.
4. Als de verbinding tot stand is gebracht, kunt u het apparaat op afstand bedienen met de mobiele app.

6.18 Wifibeheer

(afhankelijk van het model)

Schakel, om naar de functie-instellingen van de wifimodule te gaan, het apparaat in en druk op .



1.	De wifimodule inschakelen: Houd de toets 1 tot 4 seconden ingedrukt om de wifimodule te activeren. Op het display wordt 'On' weergegeven. Zodra u de toets loslaat, wordt de wifimodule geactiveerd. Het symbool  gaat dan knipperen.
2.	Verbinding maken met het apparaat: Houd de toets lang (4 tot 7 seconden) ingedrukt. Op het display wordt 'CSt' weergegeven. Wanneer u de toets loslaat, wordt de verbinding geactiveerd. Op het display wordt een timer van 5 minuten weergegeven. Scan tijdens deze 5 minuten de meegeleverde 3D-code. OPMERKING: volg de instructies in de ConnectLife-app voor meer instellingen.
3.	Meer gebruikers toevoegen: Houd, als u meer gebruikers wilt toevoegen, de toets (7 tot 10 seconden) ingedrukt tot op het display 'PAR' wordt weergegeven. Wanneer u de toets loslaat, wordt een timer van 3 minuten weergegeven. Tijdens deze 3 minuten kunnen met de ConnectLife-app meer gebruikers aan het apparaat worden toegevoegd. Wanneer de verbinding tot stand is gebracht, blijft de verlichting van het wifisymbool  branden. OPMERKING: volg de instructies in de ConnectLife-app om door te gaan met het instelproces.

Vervolg tabel vorige pagina

4.	Alle aangesloten gebruikers verwijderen: Druk lang (10 tot 13 seconden) op de toets. Op het display wordt 'UPr' weergegeven. Laat de toets los. Het symbool van de gebruikersinstellingen gaat knipperen. Druk op dit symbool om de verwijderfunctie te activeren. Wanneer u het menu opent, wordt er een timer van 1 minuut weergegeven, tot de aangesloten gebruikers zijn verwijderd van het apparaat. Met deze instelling kunnen alle aangesloten gebruikers worden verwijderd uit de ConnectLife-app.
5.	De wifimodule uitschakelen: Druk lang (13 tot 16 seconden) op de toets. Op het display wordt 'OFF' weergegeven. Wanneer u de toets loslaat, wordt de wifimodule uitgeschakeld. Hierna verdwijnt het symbool  .

7. Tips en aanwijzingen

7.1 Kookoppervlak

- De kookplaat is bestand tegen temperatuur veranderingen.
- Als de glaskeramische kookplaat wordt gebruikt als opbergplaats, kan de plaat beschadigd en bekrast raken.
- Gebruik de glaskeramische kookplaat niet als deze gebarsten of gebroken is. Als er een scherp object op de kookplaat valt, kan deze breken. De gevolgen hiervan kunnen meteen zichtbaar zijn, maar ook pas na verloop van tijd.
- Koppel het apparaat onmiddellijk los van de stroomvoorziening als er barsten zichtbaar zijn op de kookplaat.
- Houd de kookzone en de bodem van het kookgerei schoon en droog. Dit zorgt voor een betere warmtegeleiding en voorkomt schade aan het verwarmingsoppervlak.
- Plaats geen lege pan op de kookzone, want dat kan schade veroorzaken.

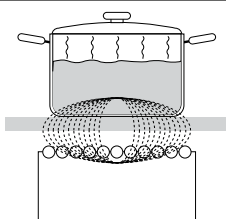


WAARSCHUWING!

Als er suiker of voedsel met een hoog suikergehalte is gemorst op een hete glaskeramische kookplaat, veeg de kookplaat dan onmiddellijk schoon of verwijder de suiker met een schraper, zelfs als de kookzone nog heet is. Dit voorkomt schade aan het glaskeramische oppervlak. Maak de hete glaskeramische kookplaat niet schoon met schoonmaakmiddelen, want dat kan het oppervlak beschadigen.

7.2 Werkingsprincipe van de inductiekookzones

Koken op een inductiekookplaat werkt anders dan koken op traditionele apparaten. Inductiekookplaten maken gebruik van een magnetisch veld om warmte op te wekken en te koken. Hierdoor zijn niet alle soorten pannen geschikt voor gebruik op een inductiekookplaat.



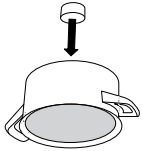
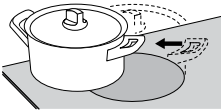
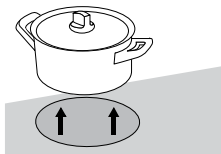
De kookplaat is uitgerust met zeer efficiënte inductiekookzones. De warmte wordt rechtstreeks in de bodem van de pan gegenereerd, waar het het meest nodig is. Hierdoor gaat er geen warmte verloren via het glaskeramische oppervlak. Het stroomverbruik is aanzienlijk lager dan bij conventionele kookzones met stralingsverwarming.

De glaskeramische kookzone wordt niet rechtstreeks verwarmd, maar alleen indirect met de warmte die door de pan wordt teruggestraald. Nadat de kookzone is uitgeschakeld, wordt deze restwarmte aangegeven met het symbool .

In inductiekookzones wordt verwarming mogelijk gemaakt door de inductiespoel die onder het glaskeramische oppervlak is geïnstalleerd. De spoel genereert een magnetisch veld dat wervelstromen opwekt in de bodem van een ferromagnetische pan, waardoor vervolgens de pan wordt verwarmd.

De inductie werkt correct bij gebruik van geschikte pannen.

7.3 Inductiekookgerei

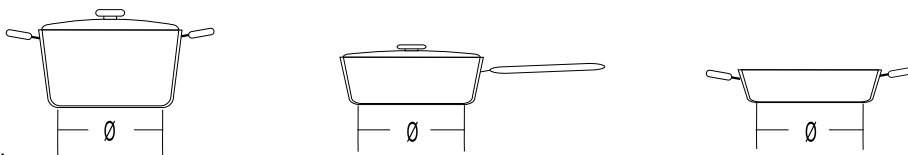
	De magneettest: gebruik een kleine magneet om te controleren of de bodem van de pan ferromagnetisch is. Als de magneet blijft plakken aan de bodem, dan is deze geschikt voor een inductiekookplaat.
	Plaats de pan in het midden van de kookzone.
	Voor de beste kookresultaten moet de ferromagnetische zone op de bodem van de pan overeenkomen met de grootte van de kookzone. Als de kookzone de pan niet herkent, plaats deze dan op een andere kookzone, met een kleinere diameter.

Geschikt kookgerei	Ongeschikt kookgerei
Staal	Glas
Geëmailleerd staal	Gelegeerd staal met koperen bodem
Gietijzer	Gelegeerd staal met aluminium bodem

- Als u een snelkookpan gebruikt, houd deze dan goed in de gaten tot de juiste druk is bereikt. Stel de kookzone eerst in op het hoogste vermogen en verminder het vermogen vervolgens volgens de instructies van de fabrikant van de pan.
- Zorg ervoor, dat de hogedrukpan altijd genoeg vocht bevat, aangezien het gebruik van een lege pan zowel de pan als de kookplaat kan beschadigen.
- Bepaalde pannen hebben geen volledig ferromagnetische bodem. In dat geval wordt alleen het magnetische deel warm, terwijl de rest van de bodem koud blijft.
- Bij gebruik van een speciale pan moeten de aanwijzingen van de fabrikant worden opgevolgd.

Kookzone	Minimale bodemdiameter pan
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm
210 x 190 mm	Ø 110 mm

De bodem van de pan moet vlak zijn.



7.4 Tips voor het besparen van energie.

- Houd er bij de aanschaf van pannen rekening mee dat de op de pan vermelde diameter meestal betrekking heeft op de bovenrand of het deksel, wat meestal groter is dan de diameter van de bodem van de pan.
- Bereid eten met een langere kooktijd in een snelkookpan. Zorg ervoor dat er altijd voldoende vloeistof in de snelkookpan zit. Als er een lege snelkookpan op de kookplaat wordt geplaatst, kan deze oververhit raken, wat weer kan leiden tot schade aan zowel de pan als de kookzone.
- Dek waar mogelijk de pan af met een deksel van de juiste grootte. Gebruik pannen dat past bij de hoeveelheid voedsel die u kookt. Koken in een grote, slechts gedeeltelijk gevulde pan verbruikt veel meer energie.
- Zelfs als er geen pan op de kookzone staat of als de gebruikte pan een kleinere diameter heeft dan de kookzone, gaat er geen energie verloren.
- Als de pan veel kleiner is dan de kookzone, kan het gebeuren dat de pan niet wordt gedetecteerd.
- Als er een kleinere pan op de kookzone wordt geplaatst en deze wordt herkend, gebruikt de kookplaat slechts het vermogen dat nodig is voor de grootte van de pan.

8. Reiniging en onderhoud

Maak het afgekoelde glaskeramische oppervlak na ieder gebruik schoon, aangezien ook het kleinste beetje vuil bij het volgende gebruik van de kookplaat kan inbranden op het hete oppervlak.

Gebruik voor regelmatig onderhoud van het glaskeramische oppervlak speciale verzorgingsproducten die een beschermende laag achterlaten op het oppervlak om te voorkomen dat vuil eraan blijft vastplakken.

Veeg voorafgaand aan elk gebruik van het glaskeramische oppervlak stof en andere onzuiverheden die tot krassen in het oppervlak kunnen leiden van zowel de kookplaat als de onderkant van de pan.



INFORMATIE!

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

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

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

Verwijder watervlekken met een milde azijnoplossing. Veeg hiermee niet over het frame (bepaalde modellen), omdat dat daardoor zijn glans kan verliezen. Gebruik geen agressieve sprays of reinigingsmiddelen om kalk te verwijderen.

Verwijder hardnekkig vuil met een speciaal reinigingsmiddel voor het schoonmaken van glaskeramische oppervlakken. Volg de instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel. Verwijder resten van het reinigingsmiddel na het reinigen grondig, want die kunnen het glaskeramische oppervlak beschadigen wanneer ze warm worden.

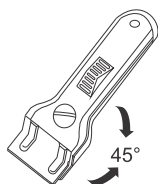
Verwijder hardnekkig en aangebrand vuil met een schraper. Wees hierbij voorzichtig, om te voorkomen dat u zich verwondt.

Suiker en voedselresten die veel suiker bevatten, kunnen het glaskeramische oppervlak beschadigen. Daarom moeten suikerresten meteen met een schraper van het glazen oppervlak worden verwijderd, ook als de kookplaat nog heet is.



INFORMATIE!

De schraper wordt niet meegeleverd met het apparaat.



INFORMATIE!

Gebruik de schraper alleen als het vuil niet te verwijderen is met een vochtige doek of met speciale reinigingsmiddelen voor glaskeramische oppervlakken.

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



INFORMATIE!

Plaats de schraper niet op het glas onder een rechte hoek en kras niet met de punt van de schraper over het glazen oppervlak.

9. Problemen en fouten

Binnen de garantietermijn mogen reparaties alleen worden uitgevoerd door een door de fabrikant gemachtigd servicecentrum.

Koppel het apparaat los van de netvoeding door de zekering te verwijderen voordat er reparaties op worden uitgevoerd.

Ongeoorloofde reparaties aan het apparaat kunnen leiden tot elektrische schokken en kortsluiting.

Voer deze daarom niet uit. Laat dergelijke werkzaamheden over aan een vakman of een onderhoudsmonteur.

Raadpleeg bij kleine problemen met de werking van het apparaat deze handleiding om te kijken of u het probleem zelf kunt oplossen.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik en geef deze door aan eventuele volgende eigenaren of gebruikers van het apparaat.

Hier onder vindt u enkele adviezen voor het verhelpen van storingen.

Storing/fout	Oorzaak/oplossing van fouten
De zekering in huis slaat meerdere malen door.	Om het probleem op te lossen, controleert u of u de juiste stroomlimiet hebt ingevoerd in de gebruikersinstellingen (parameter). In het geval dat het probleem aanhoudt, dient u een servicemonteur te bellen. 
Geluidssignaal en display 	Er is water over het sensoroppervlak gemorst of er is een voorwerp over de sensoren geplaatst. Veeg het sensoroppervlak schoon.
Toetsen reageren niet goed	Maak het werkingsgebied van het apparaat schoon en helemaal droog. Verwijder pannen of platen. Laat het apparaat afkoelen. Koppel het apparaat gedurende één minuut los van de stroomvoorziening (draai de zekering los of zet de hoofdschakelaar uit).
Hot	De gebruikersinterface is te heet om te gebruiken. Wacht tot de interface is afgekoeld.
Err	Het apparaat kan geen verbinding maken met de ConnectLife-app, of de verbinding is verbroken. Zet het apparaat terug naar de fabrieksinstellingen.
E20, E47, E48	Interne fout in de elektronica. Koppel het apparaat gedurende één minuut los van de stroomvoorziening (draai de zekering los of zet de hoofdschakelaar uit).
E42	Fout in de bedieningsinterface. Maak het gebied van de bedieningsinterface schoon en laat het drogen. Koppel het apparaat gedurende één minuut los van de stroomvoorziening (draai de zekering los of zet de hoofdschakelaar uit).
E00, E01, E02, E03, E04, E05, E21	Controleer of het apparaat juist is aangesloten op de netvoeding en dat alle aansluitpunten goed zijn aangedraaid. Controleer of de aangesloten netspanning correct is.
E18	Onvoldoende koeling van het apparaat. Controleer of het apparaat is geïnstalleerd volgens de instructies in de gebruikershandleiding.

Vervolg tabel vorige pagina

Storing/fout	Oorzaak/oplossing van fouten
E19	De temperatuur van de kookzone is te hoog. Probeer geen lege pannen te verwarmen.

Indien u de storing, ondanks dat u de bovenstaande tips hebt opgevolgd, niet hebt kunnen verhelpen, dient u het apparaat gedurende één minuut los te koppelen van de stroomvoorziening (draai de zekering los of zet de hoofdschakelaar uit). Als de fout opnieuw optreedt, dient u een servicemonteur te bellen. Het verhelpen van defecten of klachten die zijn ontstaan als gevolg van een verkeerde aansluiting of verkeerd gebruik van het apparaat valt niet onder de garantie. De kosten van de reparatie worden in dit soort gevallen door de gebruiker zelf gedragen.



WAARSCHUWING!

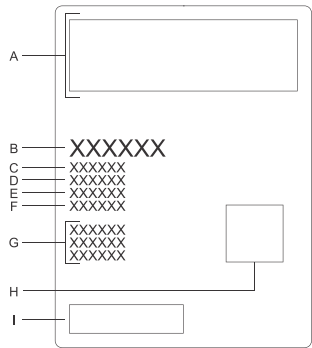
Koppel het apparaat los van de netvoeding (door de zekering te verwijderen) voordat er reparaties op worden uitgevoerd.

9.1 Geluiden tijdens inductiekoken

Lawaai en geluiden	Oorzaak	Oplossing
Door de inductie gegenereerd werkingsgeluid	Inductietechnologie maakt gebruik van de eigenschappen van bepaalde metalen onder invloed van elektromagnetisme. Dit resulteert in zogenaamde wervelstromen die de moleculen laten trillen. Deze trillingen worden omgezet in warmte. Afhankelijk van het type metaal kan hierbij wat geluid worden geproduceerd.	Dit is normaal en niet het gevolg van een storing.
Gezoem als van een transformator	Dit doet zich voor bij koken met een hoog vermogensniveau en wordt veroorzaakt door de hoeveelheid energie die wordt overgedragen van de kookplaat naar de pan.	Dit geluid verdwijnt of neemt af wanneer het vermogensniveau wordt verlaagd.
Trillingen en geknetter van het kookgerei	Dit geluid komt voor in kookgerei (potten of pannen) die zijn gemaakt van verschillende materialen.	Het ontstaat door trillingen langs de aangrenzende oppervlakken van de verschillende materiaallagen. Dit geluid is afhankelijk van het kookgerei. Het kan variëren afhankelijk van de hoeveelheid en het type voedsel dat wordt gekookt.
Ventilatorgeluid	Voor een juiste werking van elektronische inductiecomponenten is temperatuurregeling nodig. Daarom is de kookplaat uitgerust met een ventilator die de componenten koelt op basis van de waargenomen temperatuur.	De ventilator kan ook na het uitschakelen van de kookplaat nog blijven werken, als de temperatuur nog te hoog is.

10. Technische gegevens

(afhankelijk van het model)



- A. Bedradingsschema
- B. Handelsmerk
- C. Model
- D. Type
- E. Code
- F. Serienummer
- G. Technische gegevens
- H. QR-code
- I. Conformiteitsaanduidingen

Het typeplaatje met de basisgegevens over het apparaat is bevestigd aan de onderkant van de kookplaat. Gegevens over het Type en Model kunt u vinden in het garantiecertificaat.

11. Verwijdering



Voor de verpakking van de producten zijn milieuvriendelijke materialen gebruikt die zonder gevaar voor de omgeving gestort, vernietigd of opnieuw gebruikt (gerecycled) kunnen worden. Met dit doel zijn de verpakkingsmaterialen ook gemerkt.

Het symbool op het product of de verpakking geeft aan dat het product bij afdanking niet behandeld mag worden als gewoon huisafval. Het product moet afgevoerd worden naar een verzamelplaats voor de verwerking van elektrische en elektronische uitrusting.

Met de juiste wijze van afdanken van het apparaat helpt u mee mogelijke negatieve gevolgen en invloeden op het milieu en de menselijke gezondheid die kunnen optreden bij het onjuist afdanken van het product te voorkomen. Wend u zich voor meer gedetailleerde informatie over verwijdering en verwerking tot de officiële instantie, de gemeentelijke dienst of tot de winkel, waar u het product heeft gekocht.

Wij behouden ons het recht voor tot veranderingen en mogelijke fouten in deze gebruiksaanwijzingen.

12. Nalevingsinformatie

Type radioapparatuur:	HLW3215-TG01-module
Wifi indicatielampje	
Frequentiebereik.:	2.4000 GHz - 2.4835 GHz
Maximaal uitgangsvermogen:	≤ 10 dBm/MHz (EIRP) (antenneversterking <10 dBi)
Maximale antenneversterking:	Versterking: 0 dBi
Bluetooth-indicator	
Frequentiebereik:	2.400 GHz - 2.4835 GHz
Drageruitgang:	6 dBm (≤10 dBm)
Emissietype:	F1D

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



Het gegevensplaatje bevindt zich aan de onderzijde van het toestel.

Plak het gegevensplaatje van het toestel hier.

Houd het volledige typenummer bij de hand als u de technische dienst belt.

U vindt de adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie op de garantiekaart.

www.etna.nl
www.etna.be



935346-a6



Mode d'emploi

»»» Encastrable à induction

KIF6472ZT

KIF6480ZT

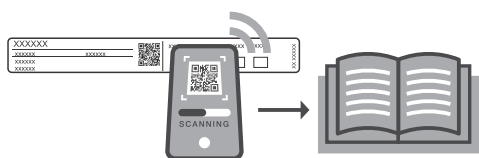
Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous fournissons une notice détaillée qui vous facilitera l'utilisation de cet appareil et vous permettra de vous familiariser rapidement avec lui.

Vérifiez d'abord que l'appareil n'a subi aucun dommage durant le transport. Si vous constatez une quelconque avarie, veuillez contacter immédiatement le détaillant chez qui vous l'avez acheté ou l'entrepôt régional dont il provient. Vous trouverez le numéro de téléphone sur la facture ou le bon de livraison.

Les instructions pour l'installation et le raccordement sont fournies sur une feuille séparée.

Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.



Pour obtenir des instructions et des conseils plus détaillés, veuillez consulter le site <https://www.etna.nl> ou numériser le code QR figurant sur la plaque signalétique.

Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :



INFORMATION

Informations, conseils, astuces, ou recommandations



ATTENTION !

Attention – danger

1. Consignes de sécurité

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES – LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

Les enfants à partir de 8 ans et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil à condition de rester sous la surveillance d'un adulte responsable, d'avoir reçu des instructions préalables sur la manière de s'en servir en toute sécurité, et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ; surveillez-les s'ils procèdent à son nettoyage ou à son entretien.

ATTENTION : L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds durant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments chauffants.

Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil, sauf si vous les surveillez en permanence.

Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil à vapeur ou à haute pression : vous vous exposeriez à un risque de choc électrique.

L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen de minuteurs externes ou d'une télécommande séparée.

Des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

Le câblage permanent doit comporter un dispositif de déconnexion conforme aux normes électriques en vigueur. Si le cordon secteur est endommagé, faites le remplacer par le fabricant, un technicien du service après-vente, ou un professionnel qualifié pour éviter tout risque éventuel (uniquement pour les appareils).

AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter la possibilité d'un choc électrique. Éteignez toutes les zones de cuisson à l'aide de leurs commandes respectives et retirez le fusible ou déclenchez le disjoncteur principal afin que l'appareil soit complètement isolé du secteur.

ATTENTION : sur une table de cuisson, les fritures peuvent présenter un risque d'incendie si vous ne les surveillez pas. Ne tentez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, mais mettez immédiatement l'appareil à l'arrêt, puis posez un couvercle sur le récipient et essayez d'étouffer les flammes avec une couverture antifeu.

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

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

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas pour un autre usage, par exemple pour chauffer la pièce.

ATTENTION : employez exclusivement les protections prévues par le fabricant de l'appareil de cuisson, ou recommandées par le fabricant dans la notice d'utilisation, ou encore intégrées à l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection inapproprié peut provoquer des accidents.

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

Après utilisation, mettez les foyers à l'arrêt en activant leurs commandes et ne vous reposez pas uniquement sur le détecteur de récipient.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

2. Autres avertissements de sécurité importants

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson des aliments. Ne vous en servez pas à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce, sécher les animaux (de compagnie ou autres), le papier, les textiles, les herbes aromatiques, etc. car cela pourrait entraîner des blessures ou un incendie.

L'appareil doit être raccordé par un câblage fixe comportant un dispositif de déconnexion. Le câblage fixe doit être conforme aux normes électriques en vigueur.

Si un autre appareil électrique est branché à proximité du plan de cuisson, veillez à ce que le cordon secteur n'entre pas en contact avec les foyers chauds.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un technicien de service agréé, afin d'éviter tout danger.

N'utilisez pas la table de cuisson comme espace de rangement, vous pourriez la rayer ou lui causer d'autres dommages. Ne chauffez jamais des aliments dans une feuille d'aluminium ou dans des récipients en plastique sur la table de cuisson. Ces matériaux peuvent fondre, ce qui peut causer un incendie ou endommager la table de cuisson.

Ne conservez pas des articles sensibles à la température sous l'appareil, tels que des nettoyeurs ou détergents, des bombes aérosols, etc.

Les appareils ou composants d'une même ligne design peuvent éventuellement apparaître sous différentes nuances de couleur en raison de divers facteurs, tels que différents angles de vue, différentes couleurs de fond, les matériaux et l'éclairage de la pièce.

2.1 Avant de raccorder l'appareil

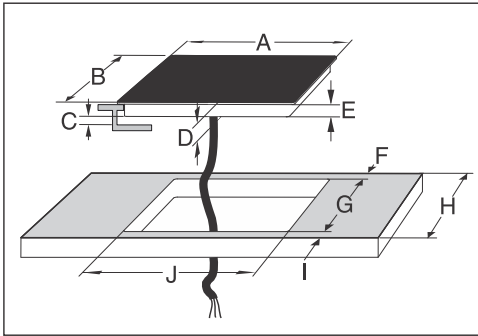


ATTENTION !

Lisez attentivement la présente notice d'utilisation avant de raccorder l'appareil. Les réparations ou réclamations résultant d'une utilisation ou d'un raccordement non conforme ne sont pas couvertes par la garantie.

3. Installation de la table de cuisson à induction

Dimensions d'installation

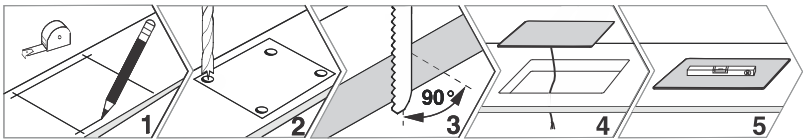


	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
60 cm	595	520	min.10	54	50	min. 40	490-492	min. 600	min. 50	560-562
70 cm	700	520	min.10	54	50	min. 40	490-492	min. 600	min. 50	560-562
80 cm	795	520	min.10	54	50	min. 40	490-492	min. 600	min. 50	760-762

 **INFORMATION**

L'installation et le raccordement de l'appareil au réseau électrique ne doivent être effectués que par un technicien qualifié.

Encastrement de l'appareil



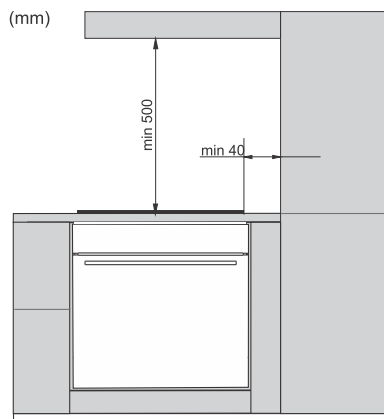
- Protégez les surfaces découpées d'une manière convenable.
- Raccordez la table de cuisson à induction à l'alimentation secteur (voir les instructions pour le branchement de la table de cuisson à induction à l'alimentation secteur).
- Placez la table de cuisson à induction dans la découpe.
- Le placage ou autre finition du meuble de cuisine dans lequel la table de cuisson doit être intégrée doit être traité avec de la colle résistante à la chaleur (100 °C) ; sinon, la finition du plan de travail peut être décolorée ou déformée.
- L'utilisation de moulures d'angle en bois massif sur le plan de travail derrière la table de cuisson à induction n'est autorisée que si le jeu entre celle-ci et la moulure n'est pas inférieur à celui indiqué sur les plans d'installation.

**INFORMATION**

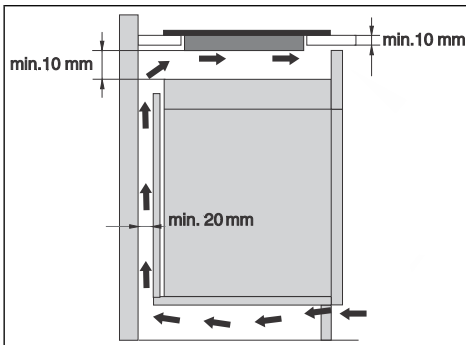
Le plan de travail doit être complètement à niveau.

**INFORMATION**

L'appareil est déjà équipé d'un joint préinstallé.



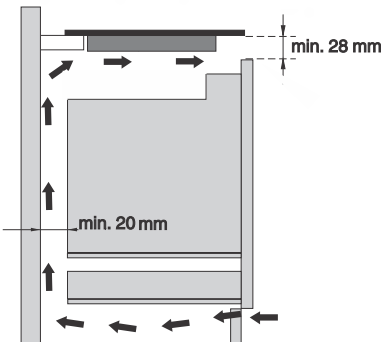
- La table de cuisson à induction peut être installée sur un plan de travail au-dessus d'un placard de cuisine d'une largeur minimale de 600 mm.
- Un placard de cuisine suspendu au-dessus de la table de cuisson à induction doit être placé suffisamment haut pour ne pas gêner le travail.
- La distance verticale entre la table de cuisson à induction et la hotte de cuisine doit être au moins égale à la distance spécifiée dans les instructions d'installation de la hotte de cuisine et ne pas être inférieure à 500 mm.
- La distance entre le bord de la table de cuisson à induction et le placard de cuisine adjacent ne doit pas être inférieure à 40 mm.
- Le jeu minimum entre la table de cuisson à induction et la paroi arrière est indiqué dans le schéma d'installation.

Meuble inférieur avec tiroir

- La paroi arrière de l'armoire doit comporter une ouverture d'une hauteur d'au moins 140 mm sur toute la largeur de l'armoire.
- Une ventilation adéquate doit être assurée.

	Le meuble de cuisine doit comporter un tiroir. N'y rangez pas de papier d'aluminium, de substances inflammables ou de liquides (tels que des bombes aérosols). Gardez ces substances éloignées de la plaque de cuisson. Risque d'explosion ! Évitez également d'y ranger de petits objets et du papier, car ceux-ci pourraient être aspirés.
--	--

Meuble inférieur avec four

	Il est possible d'encastrer sous la table à induction tous les fours équipés d'un ventilateur de refroidissement.
	Avant d'installer le four, la paroi arrière du meuble de cuisine doit être retirée au niveau de l'ouverture pour l'installation.
	Si d'autres appareils sont installés sous la table de cuisson, nous ne pouvons pas garantir leur bon fonctionnement.

**INFORMATION**

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

4. Raccordement de la table de cuisson à induction au secteur

- La protection électrique doit être conforme aux réglementations applicables.
- Avant de procéder au raccordement, assurez-vous d'abord que la tension indiquée sur la plaque signalétique corresponde à la tension du secteur chez l'utilisateur.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif de commutation capable de déconnecter tous les pôles de l'appareil du secteur, avec un jeu minimum de 3 mm entre les contacts lorsqu'ils sont ouverts. Les dispositifs appropriés incluent des fusibles, des commutateurs de protection, etc.
- Le raccordement doit être adapté au courant et aux fusibles.
- Lorsque le raccordement est terminé, les fils dénudés et composants isolés sous tension doivent être correctement protégés pour éviter tout contact accidentel.



ATTENTION !

Le raccordement doit être réalisé exclusivement par un professionnel agréé. Un raccordement incorrect peut détruire certains composants de l'appareil. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie. Avant chaque intervention, coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

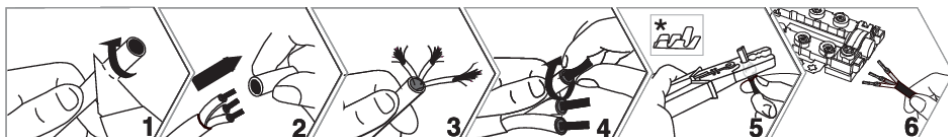


ATTENTION !

L'appareil peut être branché au réseau électrique lorsque sa température est égale à la température ambiante.

4.1 Cordon d'alimentation

(appareil sans cordon d'alimentation)



* Les embouts ne sont pas fournis.

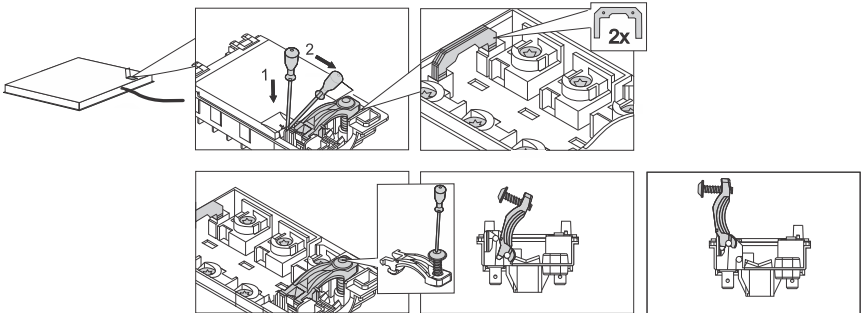


INFORMATION

Nous vous recommandons d'utiliser des embouts de fils électriques (bornes d'extrémité).

- Les éléments suivants peuvent être utilisés pour le raccordement :
- Câbles de raccordement à isolation PVC de type H05 VV-F avec conducteur de protection vert-jaune, ou autres câbles de qualité équivalente ou supérieure.
- Le diamètre extérieur du câble doit être au moins de 8,00 mm².
- Faites passer le câble d'alimentation à travers le serre-câble destiné à le protéger contre l'arrachement.

4.2 Branchement de l'appareil



- 1. Ouvrez le couvercle du bornier de raccordement.
- 2. Effectuez les branchements en fonction de votre type d'appareil. Les cavaliers sont fournis sur le bornier de raccordement.
- 3. Faites passer le câble d'alimentation à travers le serre-câble destiné à le protéger contre l'arrachement.
- 4. Pour les câbles de diamètre inférieur, retirez le serre-câble situé sur la borne et placez-le plus bas, comme indiqué sur la figure ci-dessous.

Borne	
	1. Position haute (câbles de diamètres supérieurs) 2. Position basse (câbles de diamètres inférieurs) 3. Serre-câble

Pour retirer le serre-câble d'une position haute, dévissez-le d'abord à l'aide d'un tournevis, placez-le en position verticale et tirez-le hors du support en forçant légèrement dans le sens de la flèche.

Pour fixer le support de câble à une position plus basse, placez-le d'abord en position verticale, puis fixez-le au support en le poussant vers le haut.

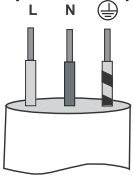
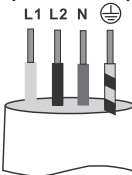
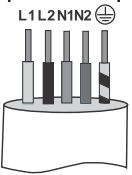
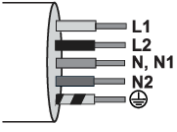
Diagramme de raccordement	
	Raccordement monophasé (jusqu'à 32 A) • Raccordement monophasé (1 1N, 220-240 V~/50 Hz) : - La tension entre la ligne et le conducteur neutre est de 220-240 V~. Installez un cavalier entre les bornes 1 et 2, et entre les bornes 4 et 5. - Le circuit doit être équipé d'un fusible d'une capacité maximale de 32 A. La section de l'âme du cordon d'alimentation doit être d'au moins 4 mm². - Si la capacité du fusible est inférieure à 32 A, le courant maximal peut être réduit dans les paramètres utilisateur (voir le chapitre Réglage de la puissance maximale - « Gestion de l'alimentation »).

Diagramme de raccordement	
380 - 415 V 2N~ / 50 Hz	Branchement biphasé (16 A) 2 phases, 1 conducteur neutre (2 1N, 380-415 V~ /50 Hz) : - La tension entre la ligne et le conducteur neutre est de 220-240 V~. La tension entre les lignes est de 380-415 V~. Installez un cavalier entre les bornes 4 et 5. Le circuit doit être équipé d'au moins deux fusibles d'au moins 16 A chacun. La section de l'âme du cordon d'alimentation doit être d'au moins 1,5 mm².
220 - 240 V 2-2N~ / 50 Hz	Connexion biphasée avec deux conducteurs neutres (16 A) 2 phases, 2 conducteurs neutres (2 2N, 220-240 V 2 2N ~ /50 Hz) : - La tension entre les phases et le conducteur neutre est de 220-240 V~. - le circuit doit être équipé d'au moins deux fusibles d'au moins 16 A chacun. La section transversale de l'âme du cordon d'alimentation doit être d'au moins 1,5 mm². - Les deux phases (L1 et L2) doivent être protégées par le même disjoncteur. Il est interdit de faire passer L1/N1 par un disjoncteur différent de celui utilisé pour L2/N2.
220 - 240 V 3~ / 50 Hz	Raccordement avec deux conducteurs de ligne 2 phases (220-240 V 2~, 50-60 Hz) : - La tension entre les lignes doit être de 220-240 V~. - Pour atteindre la puissance maximale nominale, un fusible de 32 A est nécessaire. - Installez un cavalier entre les bornes 1 et 2, et entre les bornes 4 et 5
220 - 240 V 3~ / 50 Hz	Raccordement avec trois conducteurs de ligne 3 phases (220-240 V 3~, 50 Hz) : - La tension entre les lignes doit être de 220-240 V~. - Pour atteindre la puissance maximale nominale, un fusible de 32 A est nécessaire. - Installez un cavalier entre les bornes 4 et 5

Raccordement du cordon d'alimentation au réseau électrique

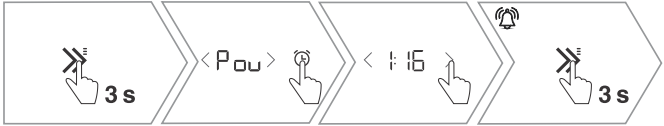
(appareil avec un cordon d'alimentation)

- La plaque de cuisson doit être branchée directement sur le réseau électrique.
- Les dispositifs de déconnexion du réseau électrique doivent être conformes aux réglementations en vigueur.
- Ne rallongez pas le cordon d'alimentation et ne le faites pas passer sur des bords coupants.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais en contact avec les parties chaudes du four.

Raccordement monophasé	Connexion biphassée		
1x < 32A 220-240 V 50 Hz  A	2N 2 x 16 A 380-415 V 50Hz  B	2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50Hz  C	L, L1 = marron L2 = noir N, N1 = gris  = jaune et vert 

Raccordement monophasé	Connexion biphassée	
Si votre réseau électrique comporte une phase et un conducteur neutre, raccordez l'appareil comme indiqué sur la figure A.	Si votre réseau électrique comporte 2 conducteurs de ligne et 1 conducteur neutre, raccordez l'appareil comme indiqué dans le schéma B.	Si votre réseau électrique comporte 2 conducteurs de ligne et 2 conducteurs neutre, raccordez l'appareil comme indiqué dans le schéma C.

Réglage de la puissance maximale - "Power management"



Après avoir raccordé l'appareil au réseau électrique, mettez-le en marche en appuyant sur la touche  puis sur  pendant trois secondes. En maintenant la touche enfoncée, l'appareil émet deux brefs signaux sonores. Le menu suivant s'ouvre . En appuyant sur la touche , vous accédez au menu supplémentaire, dans lequel vous pouvez définir la puissance maximale de l'appareil à l'aide des touches < ou >. Le premier chiffre représente le nombre de phases de raccordement, et les deuxième et troisième chiffres représentent les valeurs du courant par phase. Pour enregistrer les réglages, appuyez et maintenez enfoncée la touche  pendant 3 secondes ou appuyez sur  si vous ne souhaitez pas enregistrer les réglages. Au bout de deux minutes après avoir branché l'appareil sur le secteur, les réglages de puissance ne peuvent plus être modifiés.


INFORMATION

Si les réglages de puissance de la zone de cuisson dépassent la puissance maximale autorisée, l'interface utilisateur diminue automatiquement la puissance jusqu'à la valeur maximale autorisée.

Nombre de phases	Courant [A]	Puissance totale [W]	Nombre et section des fils du câble d'alimentation
1	32	7360	3 x 4,0 mm ²
1	16	3680	3 x 4,0 mm ²
1	13	2990	3 x 4,0 mm ²
1	12	2760	3 x 4,0 mm ²
1	10	2300	3 x 4,0 mm ²
2	16	7360	4 x 1,5 mm ² ou 5 x 1,5 mm ² (uniquement pour NL)
2	13	5980	4 x 1,5 mm ²
2	12	5520	4 x 1,5 mm ²
2	10	4600	4 x 1,5 mm ²



INFORMATION

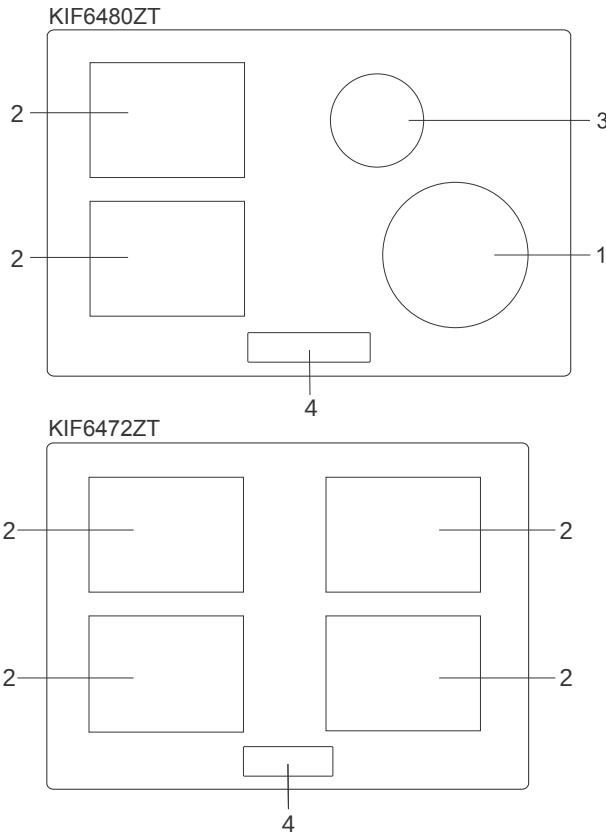
La puissance maximale autorisée dépend du modèle.

5. Description de l'appareil



INFORMATION

Les fonctions et l'équipement des appareils dépendent du modèle.



1. Zone de cuisson à induction $\varnothing$ 230 mm - 2,3 kW (3,0 kW en mode boost)
2. Zone de cuisson à induction Bridge 190 x 210 mm - 2,3 kW (3,0 kW en mode boost)
3. Zone de cuisson à induction $\varnothing$ 145 mm - 1,2 kW (1,8 kW en mode boost)
4. Commandes de la table de cuisson

5.1 Avant la première utilisation

Nettoyez la surface de cuisson avec une éponge humide et un peu de liquide vaisselle doux.
Lors des premières utilisations, l'appareil peut dégager l'odeur caractéristique d'un produit neuf ; cela disparaîtra peu à peu.

6. Fonctionnement de la table de cuisson

6.1 Bandeau de commandes

(selon le modèle)

L'appareil peut comporter 3 ou 4 curseurs.



Touche/Écran	Description
	Mise en marche/arrêt de la plaque de cuisson La touche permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil. Verrouillage/sécurité enfants L'appareil peut être verrouillé et déverrouillé pour éviter qu'il ne soit mis en marche par inadvertance. Appuyez sur et maintenez-la pression pendant 3 secondes. L'appareil est maintenant verrouillé.
	Fonctions du programmeur compte à rebours pour l'ensemble de la plaque de cuisson ; ne désactive pas la zone de cuisson.
	minuterie d'arrêt pour les zones de cuisson respectives ; lorsque la durée est écoulée, la zone de cuisson est mise hors tension.
	Minuterie liée à la zone de cuisson Pour régler la durée, effleurez l'icône de l'horloge partiellement illuminée. L'icône s'illumine complètement, vous permettant de sélectionner la durée. Au bout de 5 secondes, le compte à rebours commence automatiquement. La flèche au-dessus ou en-dessous de l'horloge indique la zone de cuisson actuelle ou la dernière zone de cuisson sélectionnée.
	Augmenter les réglages de durée - Appuyez sur la touche pour augmenter d'une minute les réglages de la minuterie ou de la minuterie du programme. - Une pression longue permet d'augmenter rapidement les réglages de la minuterie ou de la minuterie du programme jusqu'à la valeur souhaitée.
	Diminuer les réglages de durée - Appuyez sur la touche pour diminuer d'une minute les réglages de la minuterie ou de la minuterie du programme. - Une pression longue permet de diminuer rapidement les réglages de la minuterie ou de la minuterie du programme jusqu'à la valeur souhaitée.
	Rapide Appuyez sur la touche pour augmenter de 10 minutes les réglages de durée de la minuterie ou de la minuterie du programme.

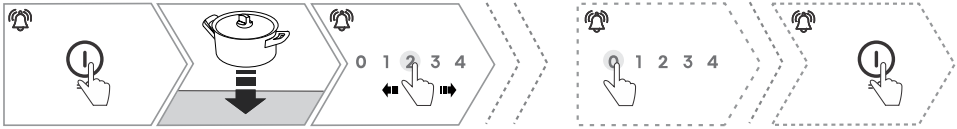
Touche/Écran	Description
	Annulation ou réinitialisation des réglages Appuyez sur la touche pour arrêter le fonctionnement de la minuterie et annuler les réglages actuels.
	Réglages personnalisés Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer les réglages personnalisés, qui vous permettent de régler le volume, la luminosité, la détection automatique des casseroles, la sécurité enfants et la durée de l'alarme, d'appairer la hotte externe (en fonction des modèles), ou de restaurer les réglages personnalisés aux paramètres d'usine. La touche  est liée à la touche  .
	Fonctions supplémentaires avec programmes automatiques Appuyez sur la touche pour activer les réglages supplémentaires suivants de la plaque de cuisson : faire fondre / décongeler, maintenir au chaud, mijoter, griller, frire et bouillir.
	Configuration de la connexion (Wi-Fi) (selon le modèle) Lorsque l'interface utilisateur est activée et que les zones de cuisson sont éteintes, maintenez la touche enfoncée et relâchez-la lorsque vous souhaitez accéder au menu affiché sur la minuterie.
	Pause Cette fonction permet d'interrompre le fonctionnement de l'ensemble de la plaque de cuisson pendant 10 minutes au maximum. En attendant, vous pouvez nettoyer la plaque de cuisson en toute sécurité sans risquer de perdre vos réglages. Appuyez sur la touche pour activer ou désactiver la pause de cuisson et la relancer.
MELT	Faire fondre/Décongeler Cette fonction permet de faire fondre en douceur des aliments comme le chocolat ou le beurre. Elle permet également de décongeler les aliments surgelés.
WARM	Maintenir au chaud/Réchauffer Cette fonction permet de maintenir des aliments au chaud et de réchauffer des plats préparés.
SIMMER	Maintien au chaud juste en dessous du point d'ébullition/cuisson à l'eau Cette fonction permet de maintenir le liquide juste en dessous du point d'ébullition, à un niveau où l'évaporation de l'eau est faible. Cette fonction est recommandée pour la cuisson de plats contenant une grande quantité d'eau, comme les soupes et les ragoûts.
GRILL	Cuisson à la plancha Cette fonction est destinée à la cuisson d'aliments tels que la viande, les légumes ou le poisson à la plancha et à la casserole.
FRY	Frire Cette fonction est destinée à la cuisson ou à la friture d'aliments dans une grande quantité d'huile, par exemple pour les pommes de terre, le poisson ou des préparations à base de pâte.

Touche/Écran	Description
BOIL	Porter à ébullition/Bouillir Cette fonction porte automatiquement l'eau à ébullition, puis la maintient à cet état.
	Bridge (selon le modèle) Combinez les zones de cuisson en appuyant sur cette touche.
	Affichage des réglages du minuteur Affichage des réglages de la durée.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P A	Curseur Effleurez ou faites glisser le curseur pour régler la puissance de cuisson ou désactiver la zone de cuisson.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 P A	Éclairage de la zone de cuisson Lorsque la fonction Auto est activée et qu'une casserole est posée, la zone de cuisson s'illumine partiellement. Lorsqu'une valeur est sélectionnée, elle s'illumine complètement.
	Indicateur de zone chaude La plaque de cuisson dispose d'un témoin lumineux pour chacune des zones de cuisson, indiquant que la zone de cuisson est encore chaude après avoir été désactivée. Même si vous éteignez la plaque de cuisson, ce témoin reste allumé tant que la zone de cuisson est chaude ! Ne touchez pas la zone de cuisson lorsque ce témoin est allumé.

			
brève pression	longue pression	faire glisser	signal sonore

			
étape initiale	étape intermédiaire	attente/application	étape facultative

6.2 Mise sous/hors tension de la table de cuisson



1. En appuyant sur  la plaque de cuisson se met en marche.

Suite du tableau de la page précédente

2. Le chiffre 0 est partiellement illuminé sur le curseur indiquant les zones de cuisson. Si la casserole est déjà posée sur la plaque de cuisson, le chiffre 0 s'allume complètement et le reste du curseur est partiellement illuminé.
3. Placez votre casserole sur la zone de cuisson sélectionnée et le symbole 0 du curseur correspondant s'illuminera entièrement.
4. Réglez le niveau de puissance de cuisson en effleurant la valeur souhaitée. Un bref signal sonore retentit. Le niveau sélectionné est entièrement illuminé.
5. Désactivez la zone en appuyant sur 0 ou désactivez la plaque de cuisson en appuyant sur ⓘ

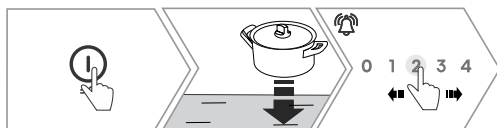


INFORMATION

Si aucune zone de cuisson n'est activée dans les 20 secondes, la plaque de cuisson à induction s'éteint.

6.3 Détection automatique de casserole

La plaque de cuisson dispose d'une fonction de détection automatique pré réglée d'ustensiles de cuisine sur les zones de cuisson.



1. En appuyant sur ⓘ la plaque de cuisson se met en marche.
2. Placez la casserole sur la zone de cuisson sélectionnée, la plaque de cuisson la détectera automatiquement.
3. Sélectionnez n'importe quel puissance de cuisson. Le curseur correspondant s'illumine partiellement. Lorsque une valeur est sélectionnée, il s'illumine complètement.

6.4 Détection des mouvements de casseroles

La plaque de cuisson détecte automatiquement la présence d'ustensiles sur la zone de cuisson si la fonction est activée. Tous les réglages de puissance et de durée sont transférés.



1. Transférez les ustensiles de cuisine d'une zone de cuisson active vers une autre zone de cuisson disponible. Le niveau de puissance et la minuterie prédéfinis se mettent à clignoter sur la nouvelle zone de cuisson.
2. Dans les 3 secondes qui suivent, confirmez le transfert des paramètres en appuyant sur l'un des niveaux du curseur.

Suite du tableau de la page précédente

3. Si le transfert des réglages n'est pas confirmé au terme du temps imparti ou en appuyant sur la touche 0 d'une nouvelle zone de cuisson, les réglages ne sont pas transférés.



INFORMATION

La fonction de déplacement de casserole n'est pas disponible sur la zone de cuisson lorsque les réglages automatiques WARM, MELT ou autres sont activés. La fonction de déplacement de casserole n'est pas disponible sur une zone de cuisson lorsque les programmes automatiques sont activés A .

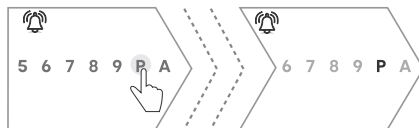
6.5 Mise en marche/arrêt de la zone de cuisson



1. Touchez ou faites glisser le curseur correspondant pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.
2. Un bref signal sonore retentit, le voyant correspondant à la puissance sélectionnée s'allume complètement.
3. Désactivez la zone de cuisson en appuyant sur  ou en appuyant sur le chiffre 0 sur le curseur.

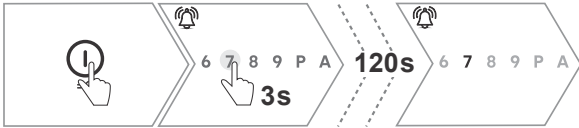
6.6 Réglage de température élevée - "Power boost"

Pour une cuisson plus rapide, vous pouvez activer la fonction Boost sur les zones de cuisson. Cette fonction augmente temporairement l'allure de chauffe de la zone afin d'accélérer la cuisson. La durée avant laquelle la puissance passe automatiquement au niveau 9 dépend de la température de la zone de cuisson. Si la zone n'est pas trop chaude après la fin de la fonction boost, celle-ci peut être réactivée.



1. Placez un récipient sur la zone sélectionnée.
2. Définir un niveau avec une puissance renforcée.
3. Pour désactiver la fonction "Power boost" , diminuez la puissance de la zone de cuisson.

6.7 Chauffage automatique



En activant la fonction, la zone de cuisson sélectionnée chauffe pendant un certain temps à haute puissance, avant de passer automatiquement au niveau programmé. Pour activer la fonction, sélectionnez le niveau de puissance et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.

La fonction automatique ne peut être activée que si la zone de cuisson a été désactivée.

1. Pour activer la fonction, sélectionnez l'allure de chauffe et maintenez la pression sur la touche pendant 3 secondes.
2. Un signal sonore retentit.
3. En activant cette fonction, la zone de cuisson sélectionnée chauffe pendant un certain temps à une puissance plus élevée avant de passer automatiquement à la valeur définie.
4. Pour désactiver le chauffage automatique, diminuez la puissance de la zone de cuisson.

**INFORMATION**

Si l'allure de chauffe est augmentée au cours du fonctionnement de la fonction automatique, la nouvelle minuterie définie intégrera la durée déjà écoulée de la valeur sélectionnée précédemment. Le programme s'arrêtera automatiquement si la durée écoulée est supérieure à la durée définie lors de la réinitialisation.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8
Durée du chauffe [s]	40	70	120	180	260	430	120	195

**INFORMATION**

La fonction de chauffe rapide automatique convient aux plats qui doivent d'abord être chauffés à la puissance maximale, puis cuits plus longtemps à une allure de chauffe inférieure sans surveillance constante.

La fonction de chauffe rapide automatique ne convient pas aux braisés, fritures, sautés, aux aliments qui doivent être souvent retournés, arrosés ou remués, ou encore qui doivent cuire longtemps dans une cocotte-minute.

6.8 Zone de cuisson combinée - "Bridge"

(selon le modèle)

Les zones de cuisson situées à gauche ou à droite de la plaque de cuisson peuvent être combinées en une seule grande zone reliée. Vous pouvez placer un plat de cuisson ovale ou une plaque de gril sur cette zone.



REMARQUE

La casserole doit être suffisamment grande pour recouvrir le centre des zones de cuisson supérieure et inférieure.

- La taille maximale de la lèchefrite est de 40 x 25 cm.
- Pour une répartition uniforme de la chaleur, nous recommandons une lèchefrite à fond plus épais.
- La lèchefrite atteint des températures très élevées pendant la cuisson, il faut donc veiller à se protéger contre les brûlures.
- Lorsque vous placez la lèchefrite sur la plaque de cuisson, veillez à ne pas recouvrir le module de commande avec celle-ci.

Les zones de cuisson peuvent être combinées si :

- Les deux zones sont inactives.
- L'une des zones compatibles est active (l'allure de chauffe de la zone de cuisson connectée est transférée à partir de la zone active).
- Les deux zones de cuisson sont actives (l'allure de chauffe de la zone de cuisson connectée est transférée à partir de la zone active qui opérait à un niveau inférieur). Si les deux zones de cuisson ont été réglées sur la même valeur avant d'être combinées, le même niveau d'allure de chauffe est transféré.



1. En appuyant sur vous pouvez activer la fonction. Un bref signal sonore retentit.
2. Réglez le niveau de cuisson en utilisant le curseur inférieur ou supérieur.
3. Désactivez la fonction en appuyant sur la touche ou en appuyant sur la valeur 0 du curseur. Un bref signal sonore retentit.
4. La minuterie se désactive lorsque vous activez la fonction de combinaison des zones de cuisson « Bridge ». La minuterie devra être réglée à nouveau.

6.9 Pause - "Stop&Go"

Cette fonction permet d'interrompre le fonctionnement de l'ensemble de la plaque de cuisson pendant la cuisson.



1. En appuyant pendant 1 seconde vous pouvez activer la fonction. Un bref signal sonore retentit, la touche pause clignote et toutes les alertes programmées sont temporairement interrompues. Si le compte à rebours (lié à l'ensemble de la plaque de cuisson) est activé, la minuterie continue de fonctionner.

Suite du tableau de la page précédente

2. Toutes les touches sont inactives à l'exception de **||** et .

3. En appuyant pendant 1 seconde **||** dans les 10 minutes, la fonction est désactivée. La plaque de cuisson continue de fonctionner en conservant les mêmes réglages qu'avant l'activation de la fonction.



INFORMATION

Si aucune touche n'est actionnée dans les 10 minutes, la plaque de cuisson s'éteint automatiquement.



INFORMATION

Si la minuterie générale est activée, elle reste active après l'écoulement du temps imparti en mode Stop&Go et peut être confirmée à l'aide de n'importe quelle touche.

6.10 Fonction mémoire - "Recall function"

En cas de désactivation de l'interface utilisateur, la fonction permet de rétablir le réglage de la zone de cuisson lors de la réactivation.



1. Redémarrez l'interface utilisateur dans les 9 secondes qui suivent la désactivation de la plaque de cuisson.

2. Après la mise sous tension, l'indicateur **||** clignote pendant 7 secondes.

3. Dans les 7 secondes qui suivent l'activation de l'appareil, actionnez la **||** touche, pour rétablir les réglages définis avant la mise hors tension de la plaque de cuisson. Lorsque les réglages sont rétablis, un signal sonore retentit.

4. Si la **||** la touche n'est pas activée dans un intervalle de temps de 7 secondes, ou si une autre touche est activée immédiatement après la mise sous tension, les réglages ne peuvent pas être rétablis.

6.11 Indicateur de détection de casserole



L'appareil détecte automatiquement l'absence de casserole sur une zone de cuisson active. En cas d'absence de casserole, le curseur entier indiquant la puissance définie clignotera. Pendant ce temps, les minuteriers correspondantes sont temporairement mises en pause sur la zone de cuisson sans casseroles.



INFORMATION

Si vous ne remplacez pas l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson dans les 2 minutes, un signal sonore retentit et la zone de cuisson est désactivée.

6.12 Indicateur de zone de cuisson chaude

La plaque de cuisson est équipée d'un indicateur de zone de cuisson chaude.

La zone de cuisson est réchauffée par la chaleur résiduelle émise par les ustensiles de cuisson. Lorsque vous retirez l'ustensile de la plaque de cuisson ou que vous éteignez la zone de cuisson, le témoin lumineux  s'allume ; pendant ce temps, vous pouvez utiliser la chaleur pour maintenir les aliments au chaud ou les faire fondre.



INFORMATION

Lorsque  s'éteint, la zone de cuisson peut encore être chaude !



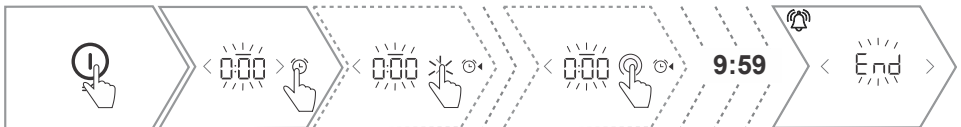
ATTENTION !

Soyez vigilants, il y a un risque de brûlures !

6.13 Fonctions du programmateur

L'appareil permet de programmer un compte à rebours lié à l'ensemble de la plaque de cuisson ou de régler les horaires des programmes liés à chaque zone de cuisson.

Compte à rebours pour l'ensemble de la plaque de cuisson



Le compte à rebours  ne peut être réglé que lorsque l'interface utilisateur est activée. Lorsque le compte à rebours est réglé, le temps continue à s'écouler même après l'arrêt de la plaque de cuisson ou pendant que la fonction Stop&Go est activée.



INFORMATION

Une fois la durée écoulée, le compte à rebours peut également être confirmé lorsque la plaque de cuisson est désactivée ou en pause. Appuyez sur n'importe quelle touche pour confirmer.

Minuterie du programme

À la fin de la minuterie du programme défini, ☹ la zone de cuisson associée à la minuterie s'éteint et un signal sonore retentit. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur n'importe quelle touche. La minuterie du programme ne peut être réglée que lorsque la zone de cuisson est active.



Réglages de la fonction de minuterie

1. En appuyant sur ☹ / ☹ vous activez les réglages de la minuterie. L'afficheur se met à clignoter 0:00 et affiche l'icône correspondant à la fonction de minuterie sélectionnée.
2. En appuyant sur < et > vous avez la possibilité de régler la durée dans une fourchette comprise entre 1 minute et 9 heures et 59 minutes.
En appuyant sur » vous avez la possibilité d'augmenter la durée souhaitée de 10 minutes.
3. La fonction de minuterie peut être confirmée manuellement en appuyant sur ☹ / ☹ ou automatiquement après 7 secondes à partir du dernier changement de la durée définie.
4. Lorsque la minuterie a été confirmée avec succès, un signal sonore retentit et l'icône correspondant à la fonction de minuterie s'allume complètement.
5. Pendant la dernière minute du compte à rebours, le temps restant est affiché en secondes.



INFORMATION

Lorsque vous utilisez deux fonctions de minuterie ou plus, l'icône de minuterie correspondante actuellement affichée à l'écran est entièrement illuminée et accompagnée d'une flèche. Les autres icônes des fonctions de minuterie configurées sont entièrement illuminées et ne sont pas accompagnées d'une flèche. Pour afficher une autre minuterie configurée, appuyez sur la touche correspondante.

Pour modifier la fonction de minuterie

1. Assurez-vous que la minuterie à modifier est affichée à l'écran. Si ce n'est pas le cas, appuyez sur la touche correspondant à la fonction de minuterie. Une flèche apparaît pour indiquer la fonction sélectionnée.
2. Appuyez à nouveau sur la touche ☹ / ☹ , pour que l'affichage de la minuterie se mette à clignoter.
3. Modifiez librement les réglages de minuterie en appuyant sur < , > ou » .

Suite du tableau de la page précédente

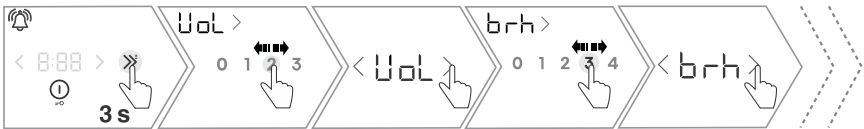
4. La fonction de minuterie peut être confirmée manuellement en appuyant sur  /  ou automatiquement après 7 secondes à partir du dernier changement de la durée définie.

Désactivation de la fonction de minuterie

La fonction de minuterie peut être interrompue en appuyant simultanément sur < et > ou X lorsqu'elle est affichée à l'écran ou si la fonction de minuterie à interrompre est définie sur 0:00 puis confirmée (voir modification des réglages de la fonction de minuterie).

6.14 Réglages personnalisés

Sur l'appareil, il est possible de régler : le volume, la luminosité, la détection automatique de casseroles, la sécurité enfants, la durée de l'alarme, le raccordement de la hotte externe (selon le modèle), le retour aux paramètres d'usine.



1. Accédez au menu de configuration en appuyant pendant 3 secondes sur la touche .
2. L'écran affiche  et après 2 secondes, il affiche .
3. Utilisez < et > pour naviguer dans le menu et choisir parmi les réglages possibles.
4. Les réglages disponibles concernant le paramètre sélectionné sont affichés au format numérique sur le curseur avant droit, que vous pouvez ensuite sélectionner. La valeur actuellement définie est entièrement illuminée.
5. Pour quitter les réglages de l'utilisateur, appuyez pendant 3 secondes sur  la touche (les paramètres seront enregistrés) ou sur la  touche (les paramètres ne sont pas enregistrés).

 **INFORMATION**
Le bouton du menu de réglage n'est visible que pendant les 5 premières secondes suivant la mise en marche de la plaque de cuisson.

 **INFORMATION**
Les réglages de l'utilisateur sont désactivés si la minuterie active est activée sur l'ensemble de la plaque de cuisson.

Touche/Écran	Description
	Réglage de la limite de puissance Après avoir raccordé l'appareil au réseau électrique, activez la touche suivante  . Après 2 minutes, le réglage de la puissance n'est plus possible.

Suite du tableau de la page précédente

Touche/Écran	Description
Vol	Réglage du volume Utilisez le curseur pour régler le niveau de volume souhaité entre 0 et 3.
brh	Réglage de la luminosité Utilisez le curseur pour régler le niveau de luminosité souhaité entre 1 et 3.
Aut	Détection automatique de casserole Utilisez le curseur pour activer la fonction (1) ou la désactiver (0).
Loc	Réglage de la sécurité enfants Les touches 0 ou 1 permettent d'activer ou de désactiver le verrouillage automatique de l'appareil.
dur	Réglage de la durée de l'alarme Utilisez le curseur pour régler la durée de l'alarme entre 0 et 2. 0 = 5 secondes 1 = 1 minute 2 = 2 minutes
FAc	Rétablir les paramètres d'usine Une pression longue sur 1 permet d'activer et de rétablir les paramètres utilisateur aux valeurs par défaut.
Mod	Mode de fonctionnement de la hotte (selon le modèle) Le réglage ne fonctionne que si la plaque de cuisson est raccordée à la hotte 1 = Mode manuel 2 = Mode automatique (prédéfini)
SEn	Sensibilité de la hotte (selon le modèle) Le réglage ne fonctionne que si la plaque de cuisson est raccordée à la hotte Différents réglages de sensibilité de la hotte peuvent être effectués en mode automatique 1 = Faible sensibilité 2 = Sensibilité moyenne 3 = Sensibilité élevée

6.15 Sécurité enfants

La plaque de cuisson peut être verrouillée pour éviter toute mise en marche involontaire.

 **INFORMATION**
La plaque de cuisson doit être éteinte pour activer la sécurité enfants.



1. Appuyez  sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.
2. Loc apparaît sur l'afficheur de la fonction minuterie. Un signal sonore retentit et la plaque de cuisson est maintenant verrouillée.
3. Lorsque la table de cuisson est verrouillée, appuyez  sur la touche et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et la plaque de cuisson est maintenant déverrouillée.

6.16 Fonctions supplémentaires avec programmes automatiques

L'appareil dispose de six fonctions supplémentaires : faire fondre / décongeler, maintenir au chaud, mijoter, griller, frire et bouillir

Les fonctions supplémentaires permettent un contrôle automatique de la température, sans qu'il soit nécessaire de régler la puissance de chauffe pendant la cuisson.



1. Le fait d'appuyer sur **A** permet d'ouvrir le menu supplémentaire. Les chiffres du curseur sur la zone de cuisson sélectionnée disparaissent et des fonctions supplémentaires s'affichent.
2. La fonction supplémentaire peut être activée en appuyant sur la fonction que vous souhaitez activer. Le menu additionnel se ferme lorsque vous appuyez à nouveau sur **A** ou automatiquement si vous ne sélectionnez pas de programme dans les 5 secondes.
3. Un signal sonore confirme que la fonction additionnelle est activée. Si vous avez sélectionné le programme GRILL ou FRY, une liste de réglages de température supplémentaires s'affiche : 1, 2, 3, (4). Appuyez sur le chiffre correspondant pour sélectionner le niveau de température souhaité. Un signal sonore retentit et la fonction est activée.
4. Toutes les fonctions supplémentaires, à l'exception de MELT, comprennent une phase de préchauffage et une phase de maintien de la température. Jusqu'à ce que la température optimale soit atteinte, l'icône de la fonction supplémentaire clignote. Lorsque le signal sonore retentit, la phase de préchauffage est terminée et l'icône du programme est entièrement illuminée.
5. La fonction active peut être désactivée à tout moment en appuyant sur la valeur 0 de la zone de cuisson correspondante.

Suite du tableau de la page précédente

6. Après avoir activé la fonction supplémentaire, la minuterie du programme peut être réglée sur la zone de cuisson correspondante. Une fois la durée du programme écoulée, la fonction supplémentaire est désactivée (voir « Fonctions de minuterie » pour le réglage).

7. Si vous souhaitez modifier la fonction supplémentaire après l'avoir réglée, appuyez sur la touche **A** . Le menu des programmes supplémentaires s'ouvre. Réglez à nouveau le programme souhaité ou fermez le menu.

Touche/Écran	Température	Description de la fonction
MELT		
		Cette fonction permet de faire fondre en douceur des aliments comme le chocolat ou le beurre. Elle permet également de décongeler les aliments surgelés.
WARM		
		Cette fonction permet de maintenir des aliments au chaud et de réchauffer des plats préparés.
SIMMER		
		Cette fonction permet de chauffer le liquide juste en dessous du point d'ébullition, ce qui évite toute évaporation rapide. Cette fonction est recommandée pour la cuisson de plats à forte teneur en eau, comme les soupes et les ragoûts. Une fois le préchauffage achevé, l'eau a atteint la température nécessaire pour maintenir un léger mijotage. Cette fonction est recommandée pour la cuisson de plats dont la teneur en eau est supérieure à 500 ml.
GRILL		
1	120 °C	Cette fonction est recommandée pour la cuisson de la viande, des légumes, du poisson et des œufs. À utiliser avec un maximum de 150 ml d'huile. Une fois le préchauffage terminé, la casserole est à la température idéale et prête à l'emploi. La fonction supplémentaire GRILL n'est pas disponible sur la petite zone de cuisson de 145 mm de diamètre. Selon le modèle, la fonction GRILL peut également être utilisée sur les zones combinées.
2	160 °C	
3	180 °C	
4	220 °C	
FRY		
1	160 °C	Cette fonction est recommandée pour la cuisson des pommes de terre, de la viande, du poisson, des préparations à base de pâte et des légumes. À utiliser avec un volume d'huile supérieur à 150 ml. Une fois le préchauffage terminé, l'huile dans la casserole est à la température idéale et prête à l'emploi. La fonction supplémentaire FRY n'est pas disponible sur la petite zone de cuisson de 145 mm de diamètre.
2	180 °C	
3	200 °C	
BOIL		

Suite du tableau de la page précédente

Touche/Écran	Température	Description de la fonction
		Cette fonction porte automatiquement l'eau à ébullition, puis la maintient à feu doux. Une fois le préchauffage terminé, l'eau a atteint la température souhaitée et est prête à être utilisée. Ajoutez les aliments une fois le préchauffage terminé. Cette fonction est recommandée pour la cuisson de plats dont la teneur en eau est supérieure à 500 ml.

 **INFORMATION**

L'application ConnectLife offre, en plus d'autres fonctions supplémentaires, la possibilité d'utiliser plus de 100 recettes guidées et de surveiller facilement la cuisson. Si une fonction supplémentaire est activée via l'application ConnectLife, l'affichage des opérations sur l'interface utilisateur diffère de celui ci-dessus. Le manuel d'utilisation est disponible dans l'application ConnectLife.

 **INFORMATION**

Si la casserole est retirée de la zone de cuisson pendant qu'une fonction supplémentaire est activée, la fonction active est interrompue. L'icône de la fonction supplémentaire sélectionnée clignote en même temps que le symbole A. Si vous replacez la casserole dans les 20 secondes, la fonction supplémentaire est rétablie, autrement elle sera désactivée.

 **INFORMATION**

La fonction additionnelle reste active même si la fonction pause « Stop&Go » est activée pendant moins de 20 secondes. La fonction mémoire permet également de la restaurer.

6.17 ConnectLife

Connexion de l'appareil à l'application ConnectLife

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

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



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

1. Installez l'application **ConnectLife** et créez un compte.
2. Dans l'application **ConnectLife**, accédez au menu « Ajouter un appareil » et sélectionnez le type d'appareil approprié. Ensuite, scannez le code QR (il se trouve sur la plaque signalétique de l'appareil ; vous pouvez également entrer le numéro AUID/MV manuellement).
3. L'application vous guide ensuite tout au long du processus de connexion de votre appareil à votre smartphone.
4. Une fois la connexion établie, vous pouvez contrôler l'appareil à distance via l'application mobile.

6.18 Paramétrage Wi-Fi

(selon le modèle)

Pour accéder aux réglages des fonctions du module Wi-Fi, allumez l'appareil et appuyez sur la touche .



1.	Activation du module Wi-Fi : Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée entre 1 et 4 secondes pour activer le module Wi-Fi. L'écran affiche « On ». En relâchant la touche, le module Wi-Fi est activé. Après l'activation, le  symbole clignote.
2.	Connexion de l'appareil : Un appui long sur la touche (entre 4 et 7 secondes) fait apparaître « CSt » sur l'afficheur. En relâchant la touche, la connexion est activée. Une minuterie avec une durée de 5 minutes s'affiche à l'écran. Pendant ce temps, numérisez le code 3D ci-joint. REMARQUE : pour d'autres paramètres, suivez les instructions de l'application ConnectLife.
3.	Connexion d'utilisateurs supplémentaires : Pour connecter des utilisateurs supplémentaires, appuyez sur la touche (entre 7 et 10 secondes) et maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que « PAR » apparaisse sur l'afficheur. En relâchant la touche, une minuterie d'une durée de 3 minutes apparaît. Pendant ce temps, d'autres utilisateurs peuvent être connectés à l'appareil à l'aide de l'application ConnectLife. Une fois la connexion établie, le symbole Wi-Fi  reste fixe. REMARQUE : pour poursuivre la configuration, suivez les instructions de l'application ConnectLife.

4.	Suppression de tous les utilisateurs connectés : Après un appui long sur la touche (entre 10 et 13 secondes), « UPr. » s'affiche à l'écran. Lorsque vous relâchez la touche, l'icône des réglages utilisateur clignote. Un appui sur cette icône active la fonction de suppression. Lorsque vous entrez dans le menu, un compte à rebours d'une minute s'affiche, ce dernier reste actif jusqu'à ce que les utilisateurs connectés soient retirés de l'appareil. Ce réglage permet de supprimer tous les utilisateurs connectés de l'application ConnectLife.
5.	Désactivation du module Wi-Fi : Après un appui long sur la touche (entre 13 et 16 secondes), « OFF » apparaît à l'écran. En relâchant la touche, le module Wi-Fi est désactivé. Après avoir éteint le module, le symbole  s'éteint.

7. Conseils et astuces

7.1 Plan de cuisson

- La table de cuisson résiste aux changements de température.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme espace de rangement ; vous pourriez la rayer ou lui causer d'autres dommages.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme espace de rangement, vous pourriez la rayer ou lui causer d'autres dommages. N'utilisez pas votre table de cuisson si elle est fêlée. La chute d'un objet pointu tombant sur l'appareil peut briser la plaque en vitrocéramique. Les dégâts sont visibles immédiatement ou au bout d'un certain temps.
- Si une fêlure apparaît, déconnectez immédiatement l'appareil du réseau électrique.
- Veillez à ce que les foyers et le fond des récipients soient propres et secs. Ceci permet une meilleure conduction de la chaleur et évite d'abîmer la vitrocéramique.
- Ne posez pas de récipients vides sur un foyer car cela pourrait causer des dommages.



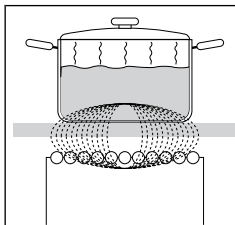
ATTENTION !

Si du sucre ou des aliments sucrés ont été renversés sur la surface chaude, essuyez-la immédiatement. Enlevez le sucre avec une raclette même si le foyer est encore chaud. Ceci évitera d'abîmer la vitrocéramique.

Quand elle est chaude, ne nettoyez pas la vitrocéramique avec des détergents, car vous pourriez l'endommager.

7.2 Principe de fonctionnement des foyers à induction

On ne cuisine pas avec une table de cuisson à induction comme on cuisine avec des appareils traditionnels. La table de cuisson à induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur et cuisiner. Cela signifie que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quel récipient sur une table de cuisson à induction.



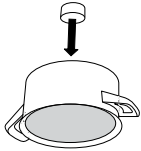
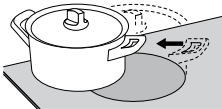
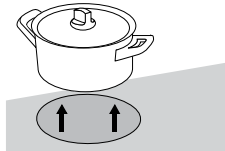
La table de cuisson est équipée de foyers à induction de haute efficacité. La chaleur est produite directement dans le fond de la casserole, là où elle est nécessaire, sans pertes dues à la transmission par la vitrocéramique. Ainsi la consommation d'énergie est bien inférieure à celle des foyers conventionnels qui fonctionnent selon le principe du rayonnement.

Les foyers vitrocéramiques ne chauffent pas directement, mais reçoivent la chaleur transmise par le fond des récipients. Après l'arrêt du foyer, cette chaleur résiduelle est indiquée par .

Le foyer à induction fonctionne selon le principe suivant : une bobine d'induction, encastrée sous la surface en vitrocéramique, génère un champ magnétique grâce auquel des courants induits se forment dans le fond magnétisable du récipient et créent de la chaleur.

La table de cuisson à induction fonctionnera parfaitement si vous utilisez la batterie de cuisine adaptée.

7.3 Batterie de cuisine pour l'induction

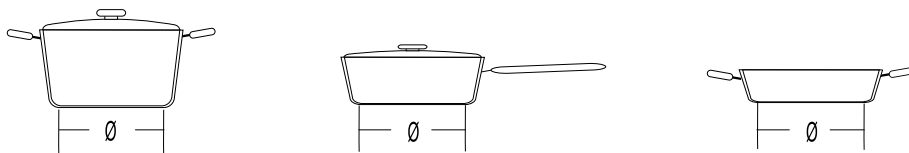
	Test de l'aimant : vous pouvez vérifier avec un petit aimant si le fond du récipient est ferromagnétique. Si l'aimant adhère au fond, le récipient convient à la cuisson par induction.
	Veillez à placer les récipients au centre du foyer.
	Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, veillez à ce que la surface ferromagnétique du fond du récipient corresponde à la taille du foyer. Si le foyer ne détecte pas la casserole, essayez de la placer sur un foyer de plus petit diamètre.

Batterie de cuisine appropriée	Batterie de cuisine non appropriée
acier	verre
acier émaillé	acier allié à fond en cuivre
fonte	acier allié avec fond en aluminium

- Lorsque vous utilisez une cocotte à pression, surveillez-la jusqu'à l'obtention de la pression adéquate. Réglez d'abord le foyer sur l'allure maximale, puis suivez les instructions du fabricant de la cocotte pour réduire la puissance à temps avec la touche convenable.
- Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans la cocotte à pression ou les autres récipients. Si une casserole reste vide sur le foyer, la surchauffe peut endommager la casserole et le foyer.
- Certains récipients n'ont pas un fond entièrement ferromagnétique. Dans ce cas, seule la partie magnétique produira de la chaleur, tandis que le reste du fond demeurera froid.
- Lorsque vous utilisez des récipients spéciaux, suivez les instructions de leur fabricant.

Foyers	Diamètre minimum du fond des récipients
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm
210 x 190 mm	Ø 110 mm

Le fond des récipients doit être bien plat.



7.4 Conseils pour les économies d'énergie

- Lorsque vous achetez votre batterie de cuisine, sachez que le diamètre indiqué est en général celui du haut du récipient ou du couvercle, qui est habituellement plus grand que celui du fond.
- Lorsqu'une préparation doit cuire longtemps, utilisez une cocotte à pression. Veillez à ce qu'il y ait toujours assez de liquide dans la cocotte. Si elle reste vide sur le foyer, la surchauffe peut endommager la cocotte et le foyer à induction.
- Dans la mesure du possible, couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle de taille appropriée. Utilisez des récipients qui correspondent à la quantité de nourriture que vous cuisinez. Cuisiner dans une grande casserole en partie pleine consommera beaucoup plus d'énergie.
- S'il n'y a pas de casserole sur le foyer ou si celle-ci est d'un diamètre inférieur à celui du foyer, il n'y a pas de perte d'énergie.
- Si la casserole est beaucoup plus petite que la zone de cuisson, il est possible qu'elle ne soit pas détectée.
- Si vous utilisez une casserole ou une poêle plus petite que le foyer et si celle-ci est détectée, seule l'énergie correspondant à la taille du récipient sera mise en oeuvre.

8. Nettoyage et entretien

Après chaque utilisation, attendez que la surface vitrocéramique refroidisse et nettoyez-la. Sans cela, toutes les impuretés restantes risquent de brûler sur la surface chaude lors de la prochaine utilisation de la plaque de cuisson.

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

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



INFORMATION

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

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

Utiliser un chiffon doux et humide pour éliminer les petites impuretés. Essayez ensuite la surface avec un chiffon sec.

Retirez les taches d'eau à l'aide d'une solution à base de vinaigre doux, qui ne doit pas être utilisée pour essuyer le cadre (sur certains modèles), car il pourrait perdre son éclat. N'utilisez pas d'aérosols ou de produits nettoyeurs agressifs pour retirer le calcaire.

Retirez les salissures importantes à l'aide de produits nettoyeurs spéciaux destinés aux surfaces vitrocéramiques. Suivez les instructions du fabricant du détergent. Veillez à bien éliminer les résidus de produits nettoyeurs après nettoyage, car ils risquent d'endommager la surface vitrocéramique lorsqu'elle chauffe.

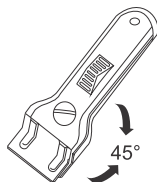
Retirez les salissures tenaces et calcinées à l'aide d'un grattoir. Lorsque vous utilisez le grattoir, veillez à ne pas vous blesser.

Retirez immédiatement toute trace de sucre ou d'aliments contenant du sucre de la plaque de cuisson en vitrocéramique à l'aide d'un grattoir, même si la plaque est encore chaude, car le sucre peut endommager de manière permanente la surface vitrocéramique.



INFORMATION

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



INFORMATION

N'utilisez le grattoir que lorsque les salissures ne peuvent être retirées à l'aide d'un chiffon humide ou de nettoyeurs spéciaux pour les surfaces vitrocéramiques.

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



INFORMATION

Lorsque vous utilisez la raclette, veillez à ne jamais exercer une pression perpendiculaire à la surface vitrocéramique et faites attention à ne pas la rayer avec l'embout ou la lame.

9. Problèmes et erreurs

Pendant la période de validité de la garantie, seul un centre de service après-vente agréé par le fabricant est habilité à effectuer les réparations.

Avant d'effectuer toute réparation, assurez-vous que l'appareil est débranché du secteur en déconnectant le fusible.

N'effectuez aucune réparation sans autorisation sur l'appareil, car cela pourrait entraîner un choc électrique et un risque de court-circuit. Ces interventions doivent être confiées à un professionnel ou à un technicien de maintenance.

En cas de problèmes de fonctionnement mineurs de l'appareil, consultez le présent manuel pour déterminer si le problème peut être résolu par vous-même.

Conservez ce manuel d'utilisation pour référence ultérieure et remettez-le aux futurs propriétaires ou utilisateurs de l'appareil.

Le tableau suivant contient des conseils pour vous aider à résoudre des problèmes courants.

Problème/erreur	Cause d'un défaut/dépannage
Le disjoncteur de l'installation se désarme souvent.	Pour résoudre le problème, vérifiez que la valeur de la limite de courant d'entrée est réglée correctement dans les paramètres utilisateur. Si le problème persiste, contactez un technicien de service après-vente. 
Signalisation sonore et affichage 	De l'eau s'est répandue sur la surface des touches tactiles ou un objet a été placé sur les touches tactiles. Essuyez la surface des touches tactiles.
Mauvaise réactivité des touches	Nettoyez la zone d'utilisation de l'appareil et séchez-la complètement. Retirez les casseroles ou les assiettes. Laissez refroidir l'appareil. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant une minute (retirez le fusible ou coupez le courant à l'aide de l'interrupteur principal).
Chaud	L'interface utilisateur est trop chaude pour fonctionner. Veuillez attendre que l'interface refroidisse.
Err	Impossible de connecter ou de déconnecter l'appareil de l'application ConnectLife. Essayez de rétablir les réglages d'usine.
E20, E47, E48	Défaut électronique interne. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant une minute (retirez le fusible ou coupez le courant à l'aide de l'interrupteur principal).
E42	Défaut de l'interface de commande. Nettoyez la zone de l'interface de commande et laissez-la sécher. Débranchez l'appareil du réseau électrique pendant une minute (retirez le fusible ou coupez le courant à l'aide de l'interrupteur principal).
E00, E01, E02, E03, E04, E05, E21	Vérifiez que l'appareil est correctement raccordé au réseau électrique et que tous les contacts des bornes sont correctement vissés. Vérifiez si la tension est appropriée.
E18	Refroidissement insuffisant de l'appareil. Vérifiez que l'appareil est installé conformément aux instructions du manuel d'utilisation.

Suite du tableau de la page précédente

Problème/erreur	Cause d'un défaut/dépannage
E19	La température de la zone de cuisson est trop élevée. Ne chauffez pas des casseroles vides.

Si, malgré les indications ci-dessus, le problème persiste, débranchez l'appareil du secteur pendant une minute (retirez le fusible ou coupez l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur principal). Si l'erreur persiste, contactez un technicien du service après-vente. Toute réparation résultant d'un défaut ou d'une réclamation liée à une mauvaise utilisation ou à un mauvais branchement de l'appareil n'est pas couverte par la garantie. Dans ce cas, les frais de réparation seront à votre charge.



ATTENTION !

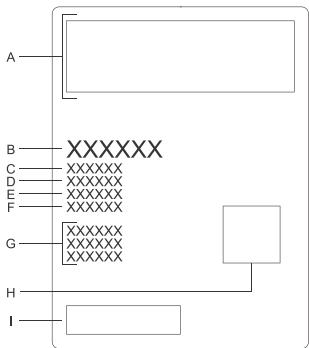
Avant toute réparation, débranchez l'appareil du réseau électrique (en retirant le fusible).

9.1 Bruits pendant la cuisson par induction

Bruits et sons	Cause	Solution
Bruit de fonctionnement généré par l'induction	La technologie de l'induction s'appuie sur les propriétés de certains métaux soumis à un champ électromagnétique. Il en résulte un phénomène appelé courants de Foucault qui oblige les molécules à osciller. Ces oscillations (vibrations) se transforment en chaleur. En fonction du métal, ceci peut générer un léger bruit.	Ceci est normal et n'est pas un signe de dysfonctionnement.
Bourdonnement ressemblant à celui d'un transformateur	Ce bruit se fait entendre lors de la cuisson à vive allure. Il est dû à la quantité d'énergie transmise au récipient par la table de cuisson.	Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque vous réduisez l'allure de chauffe.
Vibrations et craquements dans le récipient	Ce bruit se produit dans les batteries de cuisine composées de plusieurs matériaux.	Il provient des vibrations entre les surfaces adjacentes des différentes couches de matériaux. Le bruit dépend du récipient. Il peut varier en fonction de la quantité et du type d'aliment qui cuit.
Bruit du ventilateur	Le bon fonctionnement des composants électroniques de l'induction nécessite un bon contrôle de la température. C'est pourquoi la table de cuisson est équipée d'un ventilateur qui refroidit l'électronique en fonction de la température détectée.	Si la température est trop élevée, le ventilateur peut continuer de fonctionner après la mise à l'arrêt de la table de cuisson.

10. Données techniques

(selon le modèle)



- A. Diagramme de câblage
- B. Marque déposée
- C. Modèle
- D. Type
- E. Code
- F. Numéro de série
- G. Données techniques
- H. Code QR
- I. Étiquettes de conformité

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sous l'appareil. Le type et le modèle de l'appareil figurent aussi sur la carte de garantie.

11. Élimination



Nos emballages sont en matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis au service de la propreté ou détruits sans risque pour l'environnement. Dans ce but, tous les matériaux d'emballage sont pourvus du marquage approprié.

Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que le produit ne doit pas être traité comme un déchet domestique normal. Mettez le produit au rebut dans un centre de collecte agréé pour le traitement des DEEE.

En mettant ce produit **au rebut** conformément aux recommandations, vous contribuerez à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

Nous nous réservons le droit de modifier cette notice d'utilisation sans préavis et vous prions de nous excuser pour les erreurs qui auraient pu s'y glisser.

12. Information de conformité

Type d'équipement radio :	Module HLW3215-TG01
Indicateur Wi-Fi	
Plage de fréquence de fonctionnement :	2.4000 GHz - 2.4835 GHz
Puissance de sortie maximale :	≤10 dBm/MHz (EIRP) (Gain d'antenne <10 dBi)
Gain d'antenne maximal :	Gain : 0 dBi
Indicateur Bluetooth	
Plage de fréquence :	2.400 GHz - 2.4835 GHz
Sortie porteuse :	6 dBm (≤10 dBm)
Type d'émission :	F1D

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



La fiche signalétique de l'appareil se trouve sur le dessous de celui-ci.

Collez-la fiche signalétique ici.

Lorsque vous contactez le service après-vente, assurez-vous de disposer du numéro de type complet.

Vous trouverez les adresses et numéros de téléphone du service après-vente sur la carte de garantie.

www.etna.nl
www.etna.be



935345-a6



Bedienungsanleitung

»» Induktionskochfeld

KIF6472ZT

KIF6480ZT

Wir bedanken uns für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf unseres Gerätes erwiesen haben.

Um Ihnen den Gebrauch des Gerätes zu vereinfachen, haben wir eine ausführliche Gebrauchsanleitung beigelegt. Diese soll Ihnen helfen, sich so schnell wie möglich mit Ihrem neuen Gerät anzufreunden.

Prüfen Sie zuerst, ob Sie das gekaufte Produkt unbeschädigt erhalten haben. Falls Sie einen Transportschaden festgestellt haben, treten Sie bitte umgehend mit der Verkaufsstelle in Verbindung, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder mit dem Regionallager, aus dem Ihnen das Gerät zugestellt wurde. Die entsprechenden Telefonnummern finden Sie auf der Rechnung bzw. auf dem Lieferschein.

Anweisungen zur Installation und zum Anschluss finden Sie auf einem separaten Blatt.

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



Ausführlichere Anleitungen und Tipps finden Sie unter <https://www.etna.nl> oder scannen Sie den QR-Code auf dem Typenschild.

Bedeutung der Symbole in der Gebrauchsanleitung:

 **INFORMATION!**
Information, Rat, Tipp oder Empfehlung

 **WARNUNG!**
Warnung – Gefahr

1. Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE – LESEN SIE DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/ oder Wissen bedient werden, wenn sie entsprechend beaufsichtigt werden oder eine Unterweisung zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen. Kinder dürfen ohne Aufsicht von Erwachsenen das Gerät nicht reinigen.

HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die heißen Heizelemente nicht berühren.

Kinder unter acht Jahren, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten, sollten die ganze Zeit von Erwachsenen beaufsichtigt werden.

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

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

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

Ein beschädigtes Anschlusskabel darf nur vom Hersteller, von einem autorisierten Kundendienst oder von einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, da ein solcher Eingriff für Laien sehr gefährlich sein kann (gilt nur für Geräte mit biegelegtem Anschlusskabel).

HINWEIS: Falls die Glaskeramikplatte einen Sprung aufweist, schalten Sie das Gerät umgehend aus, um einen Stromschlag zu vermeiden. Schalten Sie alle Kochzonen aus und schrauben Sie die Sicherung heraus bzw. schalten Sie die Hauptsicherung aus, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

HINWEIS: Kochen mit Fett oder Öl auf einer unbeaufsichtigten Kochzone kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie im Brandfall das Gerät umgehend aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie den Kochtopf mit einem Deckel oder einem feuchten Lappen zudecken.

WARNUNG: Bewahren Sie auf der Glaskeramikoberfläche keine Gegenstände auf.

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

HINWEIS: Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht zu anderen Zwecken wie z.B. zum Beheizen von Räumen. Stellen Sie nie leere Kochtöpfe auf die eingeschalteten Kochzonen/ Kochplatten.

HINWEIS: 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.

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

Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch mit dem dazugehörigen Bedienungselement aus. Verlassen Sie sich nicht auf das automatische Kochtopf-Erkennungssystem.

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Gerätes, besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Gerätes.

2. Andere wichtige Sicherheitswarnungen

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

Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden. Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Gerätes, besteht die Gefahr schwerer Körperverletzungen und Beschädigungen des Gerätes.

Beim Anschluss von anderen Geräten an Steckdosen in der Nähe des Geräts ist darauf zu achten, dass das Anschlusskabel nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommt.

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

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

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

Zu eventuellen Abweichungen bei der Farbe verschiedener Geräte innerhalb einer Designlinie kann es aus unterschiedlichen Gründen kommen, wie z.B. verschiedene Betrachtungswinkel, farbiger Hintergrund, Werkstoffe und Raumbelichtung.

2.1 Vor dem anschluss des Gerätes

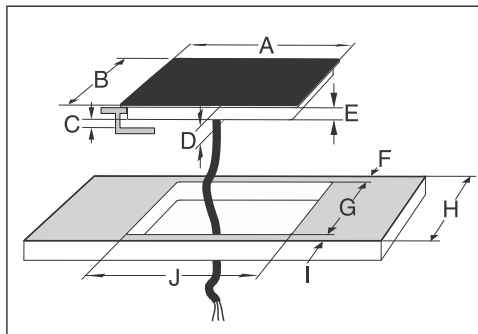


WARNUNG!

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

3. Installation des Induktionskochfelds

Einbaumaße



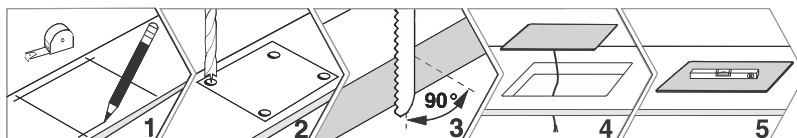
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
60 cm	595	520	min.10	54	50	mind. 40	490-492	mind. 600	mind. 50	560-562
70 cm	700	520	min.10	54	50	mind. 40	490-492	mind. 600	mind. 50	560-562
80 cm	795	520	min.10	54	50	mind. 40	490-492	mind. 600	mind. 50	760-762



INFORMATION!

Die Installation und der Anschluss des Geräts an das Stromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Installationsverfahren



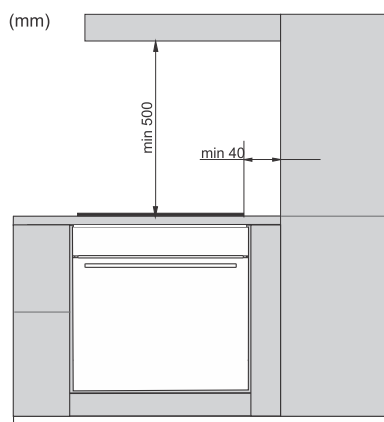
- Schützen Sie die Ausschnittflächen richtig.
- Schließen Sie das Induktionskochfeld an das Stromnetz an (siehe Anleitung für den Anschluss des Induktionskochfeldes an das Stromnetz).
- Setzen Sie das Induktionskochfeld in die ausgeschnittene Aussparung ein.
- Das Furnier oder eine andere Oberfläche des Küchenmöbels, in das das Kochfeld eingebaut werden soll, muss mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) behandelt werden, da sich sonst die Oberfläche der Arbeitsplatte verfärben oder verformen kann.
- Die Verwendung von Massivholz-Eckverkleidungen auf Arbeitsplatten hinter dem Induktionskochfeld ist nur zulässig, wenn der Abstand zwischen der Verkleidung und dem Kochfeld nicht kleiner ist als auf den Installationsplänen angegeben.

**INFORMATION!**

Die Arbeitsplatte muss vollständig eben sein.

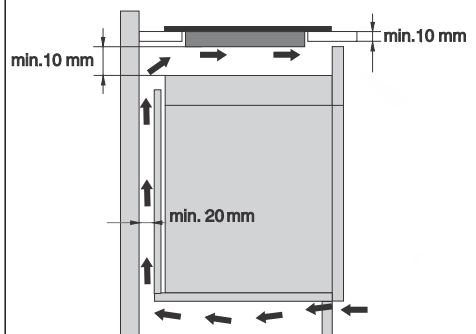
**INFORMATION!**

Das Gerät verfügt bereits über eine vorinstallierte Dichtung.

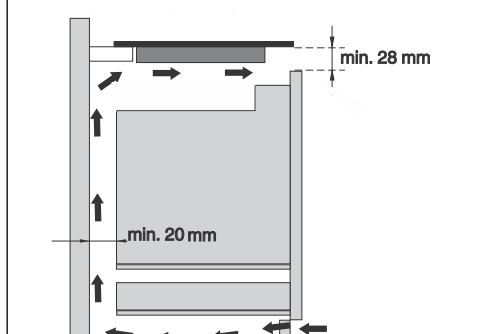


- Das Induktionskochfeld ist für den Einbau in eine Arbeitsplatte über einem Küchenschrank mit einer Mindestbreite von 600 mm geeignet.
- Ein Küchenschrank über dem Induktionskochfeld sollte so hoch aufgehängt sein, dass er den Arbeitsablauf nicht stört.
- Der vertikale Abstand zwischen dem Induktionskochfeld und der Dunstabzugshaube muss mindestens den in der Anleitung für den Einbau der Dunstabzugshaube angegebenen Abstand betragen und darf 500 mm nicht unterschreiten.
- Der Abstand zwischen der Kante des Induktionskochfeldes und dem angrenzenden Küchenschrank sollte mindestens 40 mm betragen.
- Der Mindestabstand zwischen dem Induktionskochfeld und der Rückwand ist in der Einbauskizze angegeben.

Unterschrank mit Schublade

	• In der Schrankrückwand muss eine Öffnung mit einer Höhe von mindestens 140 mm über die gesamte Breite des Schrankes vorhanden sein. • Eine ausreichende Belüftung sollte gewährleistet sein. • Unter dem Küchenschrank muss sich eine Schublade befinden. Bewahren Sie darin keine Aluminiumfolie, brennbare Stoffe oder Flüssigkeiten (wie Sprays) auf. Halten Sie solche Stoffe von der Kochstelle fern. Es besteht Explosionsgefahr! Es sollte auch nicht zur Aufbewahrung von kleinen Gegenständen und Papier verwendet werden, da diese angesaugt werden können.
--	---

Unterschrank mit Backofen

	• Der Einbau eines Backofens unter dem Induktionskochfeld ist bei Backofenmodellen mit einem Kühlgebläse möglich. • Vor dem Einbau des Backofens muss die Küchenschrankrückwand im Bereich der Einbauöffnung entfernt werden. • Falls unter das Induktionskochfeld ein anderes elektrisches Gerät eingebaut wird, haften wir nicht für den ordnungsgemäßen Betrieb des darunter eingebauten Geräts.
---	---



INFORMATION!

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

4. Anschluss des Induktionskochfelds an das Stromnetz

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



WARNUNG!

Der Anschluss des Geräts an das Stromnetz darf nur von einem autorisierten Elektrofachmann durchgeführt werden. Wegen eines unsachgemäß durchgeführten Anschlusses können Geräteteile beschädigt werden. In solchen Fällen verlieren Sie den Garantieanspruch! Vor jedem Eingriff sicherstellen, dass das Gerät stromlos geschaltet ist.

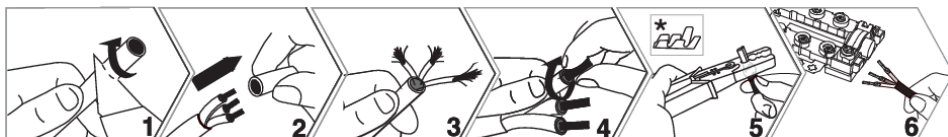


WARNUNG!

Das Gerät kann an das Stromnetz angeschlossen werden, wenn die Temperatur des Geräts der Raumtemperatur entspricht.

4.1 Netzstromkabel

(Gerät ohne Netzkabel)



* Aderendhülsen werden nicht mitgeliefert.

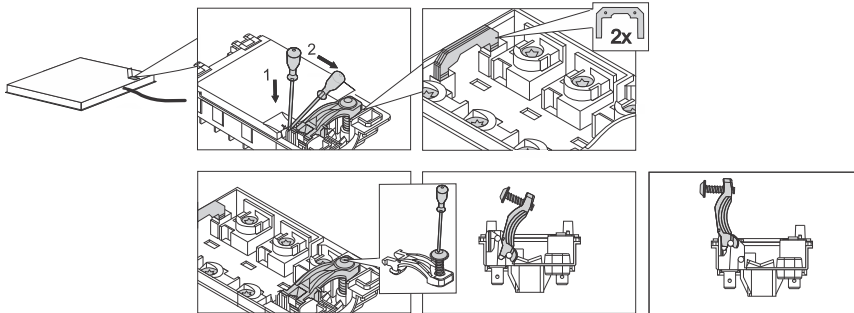


INFORMATION!

Wir empfehlen die Verwendung von elektrischen Aderendhülsen (Endringen).

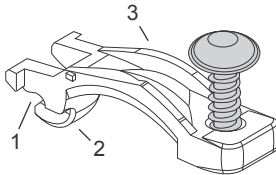
- Für die Verbindung kann Folgendes verwendet werden:
- Mit PVC isolierte Anschlusskabel vom Typ H05 VV-F mit gelb-grünem Schutzleiter oder andere gleichwertige bzw. bessere Kabel.
- Der Außendurchmesser des Kabels muss mindestens 8,0 mm betragen.
- Das Anschlusskabel unbedingt durch eine Zugentlastungsklemme führen, die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.

4.2 Anschließen des Geräts



1. Öffnen Sie die Abdeckung des Anschlussklemmenkastens.
2. Schließen Sie alles entsprechend Ihrem Gerätetyp an. Die Klemmenbrücken befinden sich an der Anschlussklemme.
3. Das Anschlusskabel unbedingt durch eine Zugentlastungsklemme führen, die das Kabel vor dem Herausziehen schützt.
4. Entfernen Sie bei Kabeln mit kleinerem Durchmesser die Kabelzugentlastung von der Klemme und platzieren Sie sie an einer niedrigeren Position, wie in der Abbildung unten gezeigt.

Anschluss

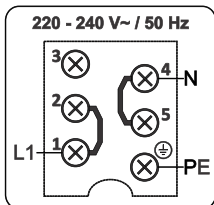


1. Höhere Position (Kabel mit größerem Durchmesser)
2. Niedrigere Position (Kabel mit kleinerem Durchmesser)
3. Zugentlastung

Um die Kabelzugentlastung aus einer höheren Position zu entfernen, schrauben Sie sie zuerst mit einem Schraubendreher ab, stellen Sie sie in eine vertikale Position und ziehen Sie sie mit etwas Kraft in Pfeilrichtung aus der Halterung.

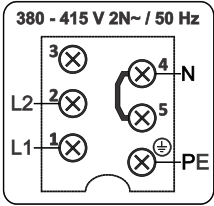
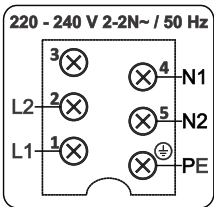
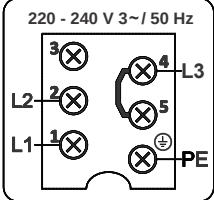
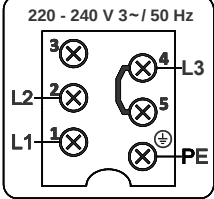
Um den Kabelhalter in einer niedrigeren Position zu befestigen, platzieren Sie ihn zuerst in einer vertikalen Position und befestigen Sie ihn dann mit vertikaler Kraft an der Halterung.

Anschlussplan



Einphasiger Anschluss (bis zu 32 A)

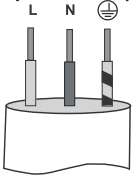
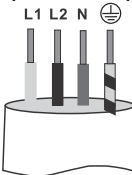
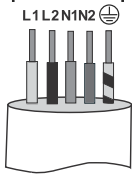
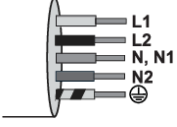
- Einphasiger Anschluss (1 1N, 220-240 V~/50 Hz):
 - Die Spannung zwischen Netz und Nullleiter beträgt 220-240 V~. Installieren Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 1 und 2 sowie zwischen den Klemmen 4 und 5.
 - Der Stromkreis sollte mit einer Sicherung von mindestens 32 A ausgestattet sein. Der Querschnitt des Netzkabels sollte mindestens 4 mm² betragen.
 - Wenn die Sicherung niedriger als 32 A ist, kann die maximale Stromstärke in den Benutzereinstellungen reduziert werden (siehe Kapitel Einstellung der maximalen Leistung - „Leistungssteuerung“).

Anschlussplan	
 380 - 415 V 2N~ / 50 Hz	2-Phasen-Anschluss (16 A) • 2 Phasen, 1 Neutraleiter (2 1N, 380–415 V~ / 50 Hz): - Die Spannung zwischen Leitung und Neutralleiter beträgt 220–240 V~, die Spannung zwischen den Leitungen beträgt 380–415 V~. Bringen Sie einen Jumper zwischen den Klemmen 4 und 5 an. Der Stromkreis sollte für einen optimalen Betrieb mit mindestens zwei Sicherungen von jeweils mindestens 16 A ausgestattet sein. Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte mindestens 1,5 mm² betragen.
 220 - 240 V 2-2N~ / 50 Hz	2-Phasen-Anschluss mit zwei Neutralleitern (16 A) • 2 Phasen, 2 Neutraleiter (2 2N, 220–240 V 2 2N ~ / 50 Hz): - Die Spannung zwischen den Phasenleitern und dem Neutralleiter beträgt 220-240 V~. - Der Stromkreis sollte mit mindestens zwei Sicherungen von jeweils mindestens 16 A ausgestattet sein. Die Querschnittsfläche des Netzkabelkerns sollte mindestens 1,5 mm² betragen. - Beide Phasen (L1 und L2) müssen durch denselben Leitungsschutzschalter abgesichert werden. Eine Führung von L1/N1 über einen anderen Leitungsschutzschalter als L2/N2 ist nicht zulässig.
 220 - 240 V 3~ / 50 Hz	Anschluss mit zwei Leitungsadern • 2 Phasen (220–240 V 2~, 50–60 Hz): - Die Spannung zwischen den Leitern muss 220–240 V~ betragen - Um die maximale Nennleistung zu erreichen, wird eine Sicherung von 32 A benötigt. - Bringen Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 1 und 2 sowie zwischen den Klemmen 4 und 5 an.
 220 - 240 V 3~ / 50 Hz	Anschluss mit drei Leitungsadern • 3 Phasen (220–240 V 3~, 50 Hz): - Die Spannung zwischen den Leitern muss 220–240 V~ betragen - Um die maximale Nennleistung zu erreichen, wird eine Sicherung von 32 A benötigt. - Bringen Sie eine Brücke zwischen den Klemmen 4 und 5 an.

Anschluss des Netzkabels an das Stromnetz

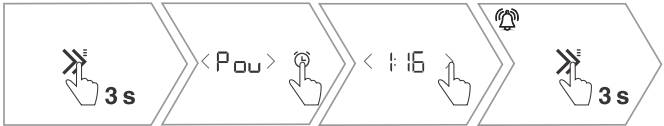
(Gerät mit Netzkabel)

- Das Kochfeld muss direkt an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Geräte zum Trennen vom Stromnetz müssen den einschlägigen Vorschriften entsprechen.
- Verlängern Sie das Netzkabel nicht und führen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Wenn das Gerät über einem Ofen installiert wird, stellen Sie sicher, dass das Netzkabel niemals die heißen Teile des Ofens berührt.

Einphasiger Anschluss	Zweiphasiger Anschluss		
1x < 32A 220-240 V 50 Hz  A	2N 2 x 16 A 380-415 V 50Hz  B	2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50Hz  C	L, L1 = braun L2 = schwarz N, N1 = grau ⊕ = gelb und grün 

Einphasiger Anschluss	Zweiphasiger Anschluss	
Wenn Ihr Stromnetz 1 Phase und 1 Neutralleiter hat, schließen Sie das Gerät wie in Abbildung A gezeigt an.	Wenn Ihr Stromnetz 2 Außenleiter und 1 Neutralleiter hat, schließen Sie das Gerät wie in Abbildung B gezeigt an.	Wenn Ihr Stromnetz 2 Außenleiter und 2 Neutralleiter hat, schließen Sie das Gerät wie in Abbildung C gezeigt an.

Maximale Leistungseinstellung - "Power management"



Schalten Sie das Gerät nach dem Anschließen an das Stromnetz durch Drücken der Taste ⓘ ein und dann drücken Sie die ≡ -Taste für drei Sekunden. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ertönt zweimal ein kurzer Piepton. Das folgende Menü öffnet P_{OU} . Durch Drücken der ⌂ -Taste rufen Sie das zusätzliche Menü auf, in dem Sie die maximale Leistung des Geräts mit den Tasten < oder > auswählen können. Die erste Zahl repräsentiert die Anzahl der Verbindungsphasen und die zweite und dritte Zahl repräsentieren den aktuellen Wert pro Phase. Um die Einstellungen zu speichern, drücken und halten Sie die ≡ -Taste für 3 Sekunden oder drücken Sie die ⓘ -Taste, wenn Sie die Einstellungen nicht speichern möchten. Zwei Minuten nach dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz können die Stromversorgungseinstellungen nicht mehr geändert werden.


INFORMATION!

Wenn die Kochzonenleistungseinstellungen die maximal zulässige Leistung überschreiten, senkt die Benutzeroberfläche die Leistung automatisch auf die maximal zulässige Leistung.

Anzahl der Phasen	Strom [A]	Gesamtleistung [W]	Anzahl und Querschnitt der Netzkabeldrähte
1	32	7360	3 x 4,0 mm ²
1	16	3680	3 x 4,0 mm ²

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Anzahl der Phasen	Strom [A]	Gesamtleistung [W]	Anzahl und Querschnitt der Netzkabeldrähte
1	13	2990	3 x 4,0 mm ²
1	12	2760	3 x 4,0 mm ²
1	10	2300	3 x 4,0 mm ²
2	16	7360	4 x 1,5 mm ² oder 5 x 1,5 mm ² (nur für NL)
2	13	5980	4 x 1,5 mm ²
2	12	5520	4 x 1,5 mm ²
2	10	4600	4 x 1,5 mm ²



INFORMATION!

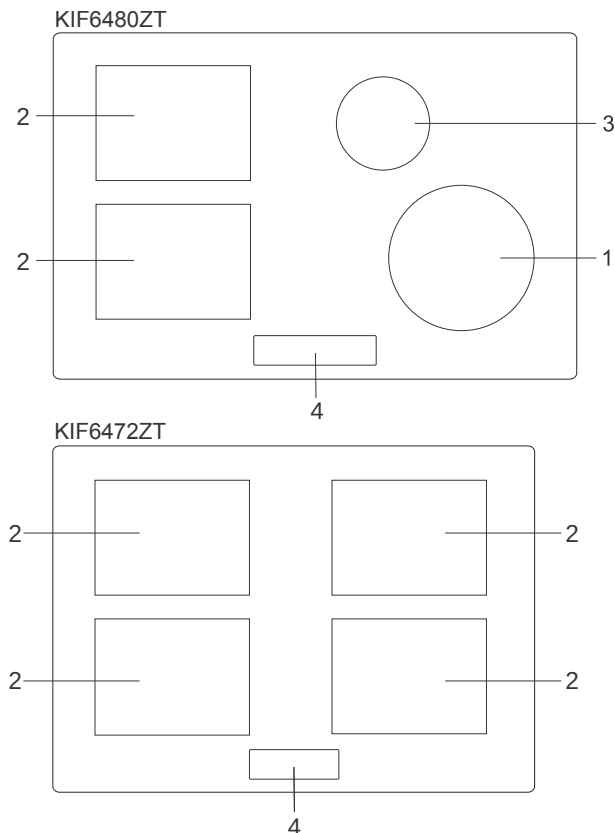
Die maximal zulässige Leistung ist vom Modell abhängig.

5. Gerätebeschreibung



INFORMATION!

Gerätefunktionen und Ausstattung hängen vom Modell ab.



- | |
|---|
| 1. Induktionskochzone ø 230 mm – 2,3 kW (3,0 kW Boost) |
| 2. Bridge Induktionskochzone 190 x 210 mm – 2,3 kW (3,0 kW Boost) |
| 3. Induktionskochzone ø 145 mm – 1,2 kW (1,8 kW Boost) |
| 4. Bedienfeld |

5.1 Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie die Kochfläche mit einem feuchten Tuch und etwas mildem Geschirrspülmittel. Bei der ersten Benutzung kann der charakteristische „Neugerätegeruch“ auftreten, der nach und nach verschwindet.

6. Bedienung der Kochzonen

6.1 Bedieneinheit

(vom Modell abhängig)
Das Gerät kann 3 oder 4 Schieberegler haben.



Taste/Display	Beschreibung
	Ein- und Ausschalten des Kochfelds Die -Taste kann verwendet werden, um das Gerät ein- oder auszuschalten. Verriegelung/Kindersicherung Das Gerät kann gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesperrt werden. Drücken Sie und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät ist jetzt gesperrt.
	Zeitfunktionen Countdown-Timer (Minutenzähler) für das gesamte Kochfeld; schaltet die Kochzone nicht aus.
	Abschalttimer für die jeweilige Kochzone; nach Ablauf der Zeit wird die Kochzone ausgeschaltet.
	Timer bezogen auf Kochzone Um die Zeit einzustellen, berühren Sie das teilweise beleuchtete Uhrensymbol. Das Symbol leuchtet vollständig auf und ermöglicht es Ihnen, die Uhrzeit auszuwählen. Nach 5 Sekunden beginnt die Zeit automatisch herunterzuzählen. Der Pfeil über oder unter der Uhr leuchtet an der aktuellen oder zuletzt ausgewählten Kochzone auf.
	Zeiteinstellungen erhöhen - Berühren Sie die Taste, um die Timer- oder Programm-Timer-Einstellungen um jeweils 1 Minute zu erhöhen. - Lang drücken, um die Timer- oder Programm-Timer-Einstellungen schnell auf den gewünschten Wert zu erhöhen.
	Zeiteinstellungen verringern - Berühren Sie die Taste, um die Timer- oder Programm-Timer-Einstellungen um jeweils 1 Minute zu verringern. - Lang drücken, um die Timer- oder Programm-Timer-Einstellungen schnell auf den gewünschten Wert zu verringern.
	Schnell Berühren Sie die Taste, um die Timer- oder Programm-Timer-Einstellungen um 10 Minuten zu erhöhen.

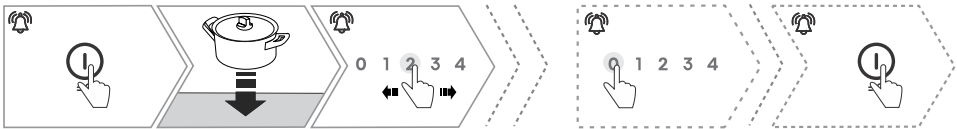
Taste/Display	Beschreibung
	Abbrechen oder Zurücksetzen der Einstellungen Berühren Sie die Taste, um den Timer-Betrieb zu beenden und die aktuellen Einstellungen zu beenden.
	Benutzereinstellungen Um die Benutzereinstellungen zu aktivieren, in denen Sie die Lautstärke, Helligkeit, automatische Topferkennung, Kindersicherung und Alarmlautstärke anpassen, die externe Haube koppeln (modellabhängig) oder die Benutzereinstellungen auf die Werkseinstellungen zurücksetzen können, berühren Sie die Taste 3 Sekunden lang. Die Taste  ist gekoppelt mit  .
	Die Zusatzfunktionen mit Automatikprogrammen Berühren Sie die Taste, um zusätzliche Kochfeldeinstellungen zu aktivieren: Schmelzen/Auftauen, Warmhalten, Köcheln, Grillen, Braten und Kochen.
	Verbindungsaufbau (Wi-Fi) (vom Modell abhängig) Wenn die Benutzeroberfläche eingeschaltet und die Kochzonen ausgeschaltet sind, halten Sie die Taste gedrückt und lassen Sie sie los, wenn Sie das auf dem Timer angezeigte Menü aufrufen möchten.
	Pause Mit dieser Funktion können Sie den Betrieb des gesamten Kochfelds für bis zu 10 Minuten unterbrechen. In der Zwischenzeit können Sie das Kochfeld sicher reinigen, ohne Ihre Einstellungen zu verlieren. Drücken Sie die Taste, um die Kochpause ein- oder auszuschalten und wieder einzuschalten.
	Schmelzen/Auftauen Die Funktion ermöglicht das schonende Schmelzen von Lebensmitteln wie Schokolade oder Butter. Sie ermöglicht auch das Auftauen von Tiefkühlkost.
	Warmhalten/Aufwärmen Diese Funktion ermöglicht das Warmhalten und Aufwärmen von zubereiteten Speisen.
	Warmhalten knapp unter dem Siedepunkt/mit Wasser kochen Die Funktion ermöglicht es, die Flüssigkeit knapp unter den Siedepunkt zu erhitzen, wo es keine schnelle Verdunstung von Wasser gibt. Empfohlen zum Kochen von Gerichten mit viel Wasser, z. B. Suppen, Eintöpfe.
	Grillen Die Funktion „Grillen“ ist für die Zubereitung von Gerichten wie Fleisch, Gemüse oder Fisch auf einer Grillplatte oder in einer Grillpfanne vorgesehen.
	Braten Die Funktion „Braten“ ist für das Garen oder Braten von Speisen in größeren Mengen Öl, zum Beispiel für Gerichte wie Kartoffeln, Fisch oder Teig, vorgesehen.
	Zum Kochen bringen / Kochen in Wasser Diese Funktion bringt Wasser automatisch zum Kochen und hält es anschließend kochend.
	Bridge (vom Modell abhängig) Durch Drücken dieser Taste kombinieren Sie die Kochzonen.

Taste/Display	Beschreibung
	Anzeige der Timer-Einstellungen Anzeige der Zeiteinstellungen.
	Schieberegler Berühren oder schieben Sie den Schieberegler, um die Kochleistung einzustellen oder die Kochzone auszuschalten.
	Kochzonenbeleuchtung Wenn die Funktion Auto eingeschaltet ist und ein Topf aufgesetzt wird, wird der Kochbereich teilweise beleuchtet. Wenn ein Wert ausgewählt ist, leuchtet er vollständig auf.
	Heißzonenanzeige Das Kochfeld verfügt über eine Kontrollleuchte für jede der Kochzonen, die anzeigt, dass die Kochzone nach dem Ausschalten noch heiß ist. Auch wenn Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben, leuchtet diese Kontrollleuchte solange die Kochzone heiß ist! Berühren Sie die Kochzone nicht, während diese Kontrollleuchte leuchtet.

kurz drücken	lang drücken	wischen	Signalton

erster Schritt	Zwischenschritt	warten/Umsetzung	optionaler Schritt

6.2 Ein- und Ausschalten des Kochfelds



1. Durch Drücken von schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Auf dem Schieberegler der Kochzonen ist 0 teilweise beleuchtet. Wenn das Kochgeschirr bereits auf dem Kochfeld steht, leuchtet 0 vollständig und der restliche Schieberegler ist teilweise beleuchtet.
3. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone und der entsprechende 0-Schieberegler leuchtet vollständig auf.
4. Stellen Sie die Kochleistung durch Berühren der gewünschten Leistungsstufe ein. Es ertönt ein kurzer Piepton. Die gewählte Stufe leuchtet vollständig auf.

5. Schalten Sie die Zone aus, indem Sie 0 drücken oder schalten Sie das Kochfeld aus durch Drücken von .

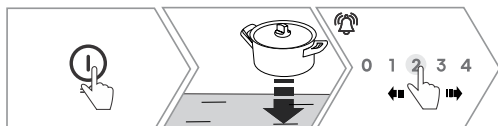


INFORMATION!

Wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Kochzone eingeschaltet wird, schaltet sich das Induktionskochfeld aus.

6.3 Automatische Topferkennung (APd)

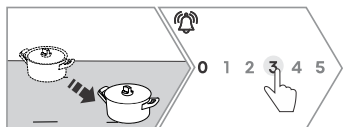
Das Kochfeld verfügt über eine voreingestellte automatische Erkennung von Kochgeschirr in der Kochzone.



1. Durch Drücken von  schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone und das Kochfeld erkennt das Kochgeschirr automatisch.
3. Stellen Sie eine beliebige Kochstufe ein. Der entsprechende Schieberegler ist teilweise beleuchtet. Wenn der Wert ausgewählt ist, leuchtet er vollständig auf.

6.4 Erkennung von Topf- und Pfannenbewegungen

Das Kochfeld erkennt automatisch das Vorhandensein von Kochgeschirr in der Kochzone, wenn die Funktion aktiviert ist. Alle Leistungseinstellungen und Zeiteinstellungen werden übertragen.



1. Übertragen Sie das Kochgeschirr von einer aktiven Kochzone auf eine andere freie Kochzone. Die voreingestellte Leistungsstufe und der voreingestellte Timer beginnen auf der neuen Kochzone zu blinken.
2. Bestätigen Sie innerhalb von 3 Sekunden die Übertragung der Einstellungen, indem Sie eine der Ebenen auf dem Schieberegler drücken.
3. Wenn die Übertragung der Einstellungen nach Ablauf der Zeit oder beim Drücken von Stufe 0 auf einer neuen Kochzone nicht bestätigt wird, werden die Einstellungen nicht übertragen.



INFORMATION!

Die Pfannenbewegungsfunktion ist nicht möglich, wenn für eine Kochzone die Programme WARM, MELT oder andere Automatikprogramme aktiviert sind.. Die Topfbewegung ist auf einer Kochzone mit den aktivierten Automatikprogrammen nicht möglich. **A** .

6.5 Ein-/Ausschalten der Kochzone



1. Berühren oder wischen Sie den ausgewählten Schieberegler, um die gewünschte Leistungsstufe auszuwählen.
2. Ein kurzer Piepton ertönt, die gewählte Leistung ist vollständig erleuchtet.
3. Sie schalten Sie den Garvorgang aus durch Berühren von  oder durch Berühren von 0 auf dem Schieberegler.

6.6 Hohe Heizstufe - "Power boost"

Für schnelleres Kochen können Sie die Funktion Power Boost auf den Kochzonen aktivieren. Das erhöht vorübergehend die Leistung der Kochzone, um das Erhitzen zu beschleunigen. Die Zeit, bevor sich der Boost automatisch auf Stufe 9 schaltet, hängt von der Temperatur der Kochzone ab. Wenn die Zone nach dem Ende des Boosts nicht zu heiß ist, kann die Funktion erneut aktiviert werden.



1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf die gewählte Kochzone.
2. Stellen Sie die Stufe mit erhöhter Leistung ein.
3. Um die "Power boost"-Funktion auszuschalten, reduzieren Sie die Kochzonenleistung.

6.7 Ankochautomatik



Durch die Aktivierung der Funktion wird die gewählte Kochzone eine Zeit lang mit hoher Leistung aufgeheizt, bevor sie automatisch auf die eingestellte Stufe wechselt. Um die Funktion einzuschalten, wählen Sie die Leistungsstufe und halten Sie diese für 3 Sekunden gedrückt.

Die automatische Funktion kann nur eingeschaltet werden, wenn die Kochzone ausgeschaltet wurde.

1. Um die Funktion einzuschalten, wählen Sie die Leistungsstufe und halten Sie diese 3 Sekunden lang gedrückt.
2. Es ertönt ein akustisches Signal.
3. Durch Aktivierung der Funktion heizt sich die ausgewählte Kochzone für eine bestimmte Zeit mit höherer Leistung auf, bevor sie automatisch auf die eingestellte Stufe wechselt.
4. Um die automatische Erhitzung auszuschalten, reduzieren Sie die Kochzonenleistung.



INFORMATION!

Wird die Leistungsstufe während des Betriebs der Automatikfunktion erhöht, umfasst der neue eingestellte Timer die Zeit, die bereits auf der zuvor ausgewählten Stufe verstrichen ist. Wenn die verstrichene Zeit länger ist als die Zeit, die Sie zurücksetzen möchten, wird das automatische Programm automatisch beendet.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8
Aufheizzeit [s]	40	70	120	180	260	430	120	195



INFORMATION!

Die automatische Schnellaufheizung eignet sich für Gerichte, die zunächst mit maximaler Leistung aufgeheizt und dann über einen längeren Zeitraum mit einer niedrigeren Leistungsstufe gegart werden sollen, ohne dass eine ständige Überwachung erforderlich ist.

Die automatische Schnellaufheizung ist nicht für Speisen geeignet, die geröstet, frittiert oder gedünstet und oft gewendet, begießen oder gerührt werden, sowie Speisen, die über einen längeren Zeitraum im Schnellkochtopf sieden müssen.

6.8 Koppelbare Kochzonen - "Bridge"

(vom Modell abhängig)

Die Kochzonen auf der linken oder rechten Seite des Kochfelds können zu einer großen zusammenhängenden Zone zusammengefasst werden. In diese Zone können Sie eine ovale Backform oder Grillplatte stellen.



HINWEIS!

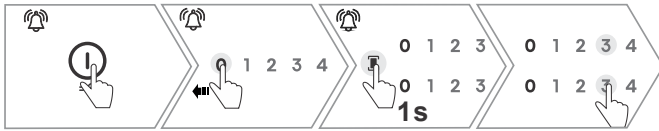
Die Pfanne muss groß genug sein, um die Mitten der oberen und unteren Kochzone abzudecken.

- Die maximale Größe des Backblechs beträgt 40 x 25 cm.
- Für eine gleichmäßige Wärmeverteilung empfehlen wir ein Backblech mit dickerem Boden.
- Das Backblech wird während des Kochens sehr heiß, also achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen.
- Achten Sie darauf, das Steuermodul nicht mit dem Backblech abzudecken, wenn Sie es auf das Kochfeld stellen.

Kochzonen können kombiniert werden, wenn:

- Beide Felder inaktiv sind.

- Wenn eine der kompatiblen Zonen aktiv ist, wird die eingestellte Leistungsstufe der verbundenen Kochzone von der aktiven Zone übertragen.
- Beide Kochzonen aktiv sind – die eingestellte Stufe der angeschlossenen Kochzone wird von der aktiven Zone übertragen, die auf einer niedrigeren Stufe betrieben wurde. Wenn beide Kochzonen vor dem Kombinieren auf dieselbe Stufe eingestellt sind, wird die gleiche Leistung übertragen.



1. Durch Drücken von aktivieren Sie die Funktion. Es ertönt ein kurzes akustisches Signal.
2. Stellen Sie die Kochstufe am unteren oder oberen Schieberegler ein.
3. Schalten Sie die Funktion aus durch Drücken der Taste oder durch Berühren von 0 auf dem Schieberegler. Es ertönt ein kurzes akustisches Signal.
4. Der Timer schaltet sich ab, wenn Sie die Verbindungszone „Bridge“ aktivieren. In diesem Fall ist es notwendig, den Timer erneut einzustellen.

6.9 Pause - "Stop&Go"

Mit dieser Funktion können Sie den Betrieb des gesamten Kochfelds während des Kochens unterbrechen.



1. Durch 1-Sekunden-langes Drücken von aktivieren Sie die Funktion. Ein kurzer Piepton ertönt, die Pause-Taste blinkt und alle eingestellten Alarmer werden vorübergehend gestoppt. Wenn der Countdown-Timer (der mit dem gesamten Kochfeld verbunden ist) eingestellt ist, läuft der Timer weiter.
2. Alle Schaltflächen sind inaktiv, außer und .
3. Durch Drücken für 1 Sekunde von deaktivieren Sie die Funktion innerhalb von 10 Minuten. Das Kochfeld arbeitet weiterhin mit den gleichen Einstellungen wie vor der Aktivierung der Funktion.



INFORMATION!

Wenn innerhalb von 10 Minuten keine Taste gedrückt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.



INFORMATION!

Wenn der globale Timer aktiviert ist, bleibt er nach Ablauf im Stop&Go-Modus aktiv und kann mit jeder Taste bestätigt werden.

6.10 Speicherfunktion - "Recall function"

Wenn die Benutzerschnittstelle ausgeschaltet wird, können Sie mit dieser Funktion die Einstellung der Kochzone beim erneuten Einschalten wiederherstellen.



1. Starten Sie die Benutzeroberfläche innerhalb von 9 Sekunden nach dem Ausschalten des Kochfelds neu.
2. Nach dem Einschalten blinkt die Anzeige **II** 7 Sekunden lang.
3. Aktivieren Sie innerhalb von 7 Sekunden nach dem Einschalten des Geräts die **II** -Taste, um die vor dem Ausschalten des Kochfelds eingestellten Einstellungen wiederherzustellen. Wenn die Einstellungen wiederhergestellt sind, wird ein akustisches Signal ausgegeben.
4. Wenn die **II** -Taste nicht innerhalb von 7 Sekunden aktiviert wird oder eine andere Taste unmittelbar nach dem Einschalten aktiviert wird, können die Einstellungen nicht rückgängig gemacht werden.

6.11 Anzeige für Topf- und Pfannenerkennung



Das Gerät erkennt automatisch einen fehlenden Topf in einer aktiven Kochzone. Bei einer fehlenden Pfanne blinkt der gesamte Schieber mit der eingestellten Leistung. Während dieser Zeit werden die entsprechenden Timer auf der Kochzone, in der sich keine Pfannen befinden, vorübergehend pausiert.



INFORMATION!

Wenn Sie das Kochgeschirr nicht innerhalb von 2 Minuten wieder auf die Kochzone stellen, ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone wird ausgeschaltet.

6.12 Anzeige für heiße Kochzonen

Das Kochfeld ist mit einer Anzeige für heiße Kochzonen ausgestattet.

Die Kochzone erwärmt sich über die vom Kochgeschirr abgegebene Restwärme. Wenn Sie das Kochgeschirr vom Kochfeld nehmen oder die Kochzone ausschalten, leuchtet die Kontrollleuchte  ; während dieser Zeit können Sie diese Wärme verwenden, um Speisen warm zu halten oder Gerichte zu schmelzen.



INFORMATION!

Wenn das  erlischt, kann die Kochzone noch heiß sein!



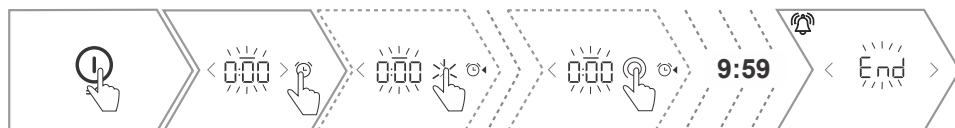
WARNUNG!

Vorsicht, es besteht Verbrennungsgefahr!

6.13 Zeitfunktionen

Mit dem Gerät können Sie einen Countdown-Timer einstellen, der mit dem gesamten Kochfeld verbunden ist, oder die Programmstunden einstellen, die mit einzelnen Kochzonen verbunden sind.

Countdown-Timer für das gesamte Kochfeld



Der Countdown-Timer ist nur bei eingeschalteter Benutzeroberfläche einstellbar. Wenn der Countdown-Timer eingestellt ist, zählt er die Zeit auch nach dem Ausschalten des Kochfelds oder während der aktiven Stop&Go-Funktion weiter herunter.



INFORMATION!

Nach Ablauf der Zeit kann der Countdown-Timer auch bestätigt werden, wenn das Kochfeld pausiert oder angehalten wird. Drücken Sie zur Bestätigung eine beliebige Taste.

Programm-Timer

Nach Ablauf des eingestellten Programmtimers wird die Kochzone, die mit dem Timer verbunden war, ausgeschaltet und es wird ein akustisches Signal ausgegeben. Sie können das akustische Signal durch Drücken einer beliebigen Taste bestätigen. Der Programm-Timer kann nur eingestellt werden, wenn die Kochzone aktiv ist.



Einstellung der Zeitfunktionen

1. Durch Drücken von / schalten Sie die Zeiteinstellungen ein. Das Display beginnt zu blinken und zeigt das entsprechende Symbol der ausgewählten Zeitfunktion an.
2. Durch Drücken von und stellen Sie die Zeit im Bereich zwischen 1 Minute und 9 Stunden und 59 Minuten ein.
Durch Drücken von erhöhen Sie die gewünschte Zeit um 10 Minuten.
3. Die Zeitfunktion kann manuell durch Drücken von / bestätigt werden oder automatisch nach 7 Sekunden ab der letzten Änderung der gewünschten Zeit.
4. Nach erfolgreicher Bestätigung des Timers ertönt ein akustisches Signal und das entsprechende Symbol für die Timer-Funktion leuchtet vollständig auf.
5. Während der letzten Minute des Countdowns wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt.



INFORMATION!

Bei der Verwendung von zwei oder mehr Timerfunktionen wird das zugehörige, aktuell auf dem Bildschirm angezeigte Timer-Symbol vollständig beleuchtet und mit einem Pfeil daneben versehen. Andere Symbole der eingestellten Timerfunktionen sind vollständig beleuchtet und haben keinen aktivierten Pfeil. Um eine andere eingestellte Timerfunktion anzuzeigen, drücken Sie die entsprechende Taste.

Ändern der Zeitfunktion

1. Stellen Sie sicher, dass die anzupassende Timerfunktion auf dem Display angezeigt wird. Ist dies nicht der Fall, aktivieren Sie sie durch Drücken der zugehörigen Taste der Timerfunktion. Der Pfeil leuchtet auf, um die ausgewählte Funktion anzuzeigen.
2. Drücken Sie die Taste / erneut, sodass die Timeranzeige zu blinken beginnt.
3. Ändern Sie die Zeitfunktion willkürlich durch Drücken von , oder .
4. Die Zeitfunktion kann manuell durch Drücken von / bestätigt werden oder automatisch nach 7 Sekunden ab der letzten Änderung der gewünschten Zeit.

Ausschalten der Zeitfunktion

Die Zeitfunktion kann beendet werden durch gleichzeitiges Drücken von und oder , wenn sie auf dem Display angezeigt wird oder wenn die zu unterbrechende Zeitfunktion auf 0:00 eingestellt und dann bestätigt wird (siehe Ändern der Zeitfunktion).

6.14 Benutzereinstellungen

Am Gerät können Sie einstellen: Lautstärke, Helligkeit, automatische Topferkennung, Kindersicherung, Alarmdauer, externer Haubenanschluss (vom Modell abhängig), Zurücksetzen auf Werkseinstellungen.



1. Um in das Menü für die Parametereinstellungen zu gelangen, drücken Sie 3 Sekunden lang auf .
2. Das Display zeigt und nach 2 Sekunden zeigt es .
3. Verwenden Sie und , um zwischen den möglichen Einstellungen im Menü zu navigieren.
4. Die verfügbaren Einstellungen des ausgewählten Parameters werden als Zahlen auf dem vorderen rechten Schieberegler angezeigt, die Sie dann auswählen können. Der aktuell eingestellte Wert ist vollständig beleuchtet.
5. Beenden Sie die Benutzereinstellungen, indem Sie 3 Sekunden lang die Taste drücken (die Einstellungen werden gespeichert) oder die Taste drücken (die Einstellungen werden nicht gespeichert).

**INFORMATION!**

Die Einstellungsmenütaste ist nur in den ersten 5 Sekunden nach dem Einschalten des Kochfelds sichtbar.

**INFORMATION!**

Die Eingabe der Benutzereinstellungen ist deaktiviert, wenn der aktive Timer mit dem gesamten Kochfeld verbunden ist.

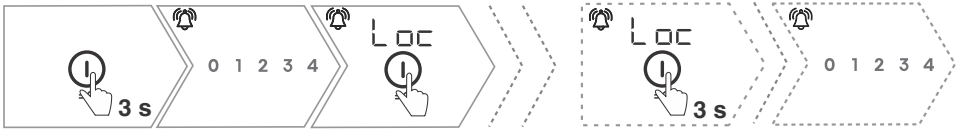
Taste/Display	Beschreibung
	Einstellen der Leistungsbegrenzung Aktivieren Sie nach dem Anschließen des Geräts an das Stromnetz die folgende Taste . Nach 2 Minuten ist die Leistungseinstellung nicht mehr möglich.
	Lautstärkeeinstellung Verwenden Sie den Schieberegler, um die gewünschte Lautstärke von 0 bis 3 einzustellen.
	Helligkeitseinstellung Verwenden Sie den Schieberegler, um die gewünschte Beleuchtungsstärke von 1 bis 3 einzustellen.
	Automatische Topferkennung Verwenden Sie den Schieberegler, um die Funktion auf 1 oder 0 zu schalten.
	Einstellung der Kindersicherung Verwenden Sie die Einstellung 0 oder 1, um die automatische Verriegelung des Geräts ein- oder auszuschalten.
	Alarmdauer-Einstellung Verwenden Sie den Schieberegler, um die Alarmdauer von 0 bis 2 einzustellen. 0 = 5 Sekunden 1 = 1 Minute 2 = 2 Minuten
	Zurücksetzen auf Werkseinstellungen Drücken Sie lange auf 1, um die Benutzereinstellungen zu aktivieren und auf die Standardwerte zurückzusetzen.
	Dunstabzugsmodus (vom Modell abhängig) Die Einstellung funktioniert nur, wenn das Kochfeld mit der Dunstabzugshaube verbunden ist 1 = Manueller Modus 2 = Automatikmodus (voreingestellt)

Taste/Display	Beschreibung
	Empfindlichkeit der Dunstabzugshaube (vom Modell abhängig) Die Einstellung funktioniert nur, wenn das Kochfeld mit der Dunstabzugshaube verbunden ist Es können verschiedene Profile eingestellt werden, die sich auf die Empfindlichkeit der Dunstabzugshaube im Automatikbetrieb beziehen 1 = Geringe Empfindlichkeit 2 = Mittlere Empfindlichkeit 3 = Hohe Empfindlichkeit

6.15 Kindersicherung

Sie können das Kochfeld gegen unerwünschtes Einschalten sperren.

INFORMATION!
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein, um die Kindersicherung zu aktivieren.



1. Berühren Sie und halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt.
2. Loc erscheint auf der Timer-Funktionsanzeige. Ein Piepton ertönt und das Kochfeld ist jetzt gesperrt.
3. Wenn das Kochfeld verriegelt ist, berühren Sie und halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt. Ein Piepton ertönt und das Kochfeld ist jetzt entsperrt.

6.16 Die Zusatzfunktionen mit Automatikprogrammen

Das Gerät bietet sechs zusätzliche Funktionen: Schmelzen/Auftauen, Warmhalten, Köcheln, Grillen, Braten und Kochen

Diese Zusatzfunktionen ermöglichen eine automatische Temperaturregelung, sodass Sie die Heizstufe während der Zubereitung nicht anpassen müssen.



1. Durch Drücken von **A** wird das Zusatzmenü geöffnet. Die Schieberegler-Zahlen der ausgewählten Kochzone verschwinden und die zusätzlichen Funktionen werden angezeigt.
2. Die Zusatzfunktion wird durch Drücken der Funktion, die Sie aktivieren möchten, aktiviert. Das zusätzliche Menü wird geschlossen, wenn Sie **A** erneut drücken oder automatisch, wenn Sie in 5 Sekunden kein Programm auswählen.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

3.	Sobald ein akustisches Signal ertönt, ist die Zusatzfunktion aktiviert. Wenn Sie das Grill- oder Bratprogramm gewählt haben, öffnet sich ein Satz zusätzlicher Temperaturstufen: 1, 2, 3, (4). Durch Drücken der entsprechenden Zahl wählen Sie die gewünschte Temperaturstufe aus. Ein akustisches Signal ertönt und die Funktion wird aktiviert.
4.	Alle Zusatzfunktionen außer Schmelzen bestehen aus einer Vorheizphase und einer Temperaturhaltephase. Bis die ideale Temperatur erreicht ist, blinkt das Symbol der Zusatzfunktion. Wenn ein akustisches Signal ertönt, ist die Vorheizphase abgeschlossen und das Programmsymbol leuchtet durchgehend.
5.	Die aktive Funktion kann jederzeit durch Drücken der 0 auf der entsprechenden Kochzone deaktiviert werden.
6.	Nachdem die Zusatzfunktion aktiviert wurde, kann der Programmtimer für die entsprechende Kochzone eingestellt werden. Nach Ablauf des eingestellten Programmtimers schaltet sich die Zusatzfunktion aus (siehe „Timerfunktionen“ zum Einstellen).
7.	Wenn Sie die Zusatzfunktion ändern möchten, nachdem sie bereits eingestellt wurde, drücken Sie die Taste A . Das Menü mit den Zusatzprogrammen öffnet sich. Stellen Sie das gewünschte Programm erneut ein oder schließen Sie das Menü.

Taste/Display	Temperatur	Beschreibung der Funktion
MELT		
		Die Funktion ermöglicht das schonende Schmelzen von Lebensmitteln wie Schokolade oder Butter. Sie ermöglicht auch das Auftauen von Tiefkühlkost.
WARM		
		Diese Funktion ermöglicht das Warmhalten und Aufwärmen von zubereiteten Speisen.
SIMMER		
		Die Funktion ermöglicht es, die Flüssigkeit knapp unter den Siedepunkt zu erhitzen, wo es keine schnelle Verdunstung von Wasser gibt. Empfohlen zum Kochen von Gerichten mit viel Wasser, z. B. Suppen, Eintöpfe. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, hat das Wasser die Temperatur erreicht, um ein sanftes Sieden beizubehalten. Empfohlen für die Zubereitung von Gerichten mit einem Wassergehalt von mehr als 500 ml.
GRILL		
1	120 °C	Empfohlen zum Braten von Fleisch, Gemüse, Fisch und Eiern. Verwenden Sie dabei maximal 150 ml Öl. Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, hat die Pfanne die ideale Temperatur erreicht und ist gebrauchsfertig. Die Zusatzfunktion GRILL ist für die kleine ϕ 145mm Kochzone nicht verfügbar. Modellabhängig kann GRILL auch auf Verbindungszonen genutzt werden.
2	160 °C	
3	180 °C	
4	220 °C	
FRY		

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Taste/Display	Temperatur	Beschreibung der Funktion
1	160 °C	Empfohlen zum Braten von Kartoffeln, Fleisch, Fisch, Teig und Gemüse. Verwenden Sie dabei mehr als 150 ml Öl.
2	180 °C	Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, hat das Öl in der Pfanne die ideale Temperatur erreicht und ist gebrauchsfertig. Die Zusatzfunktion FRY ist auf der kleinen ϕ 145mm Kochzone nicht verfügbar.
3	200 °C	
BOIL		
		Diese Funktion bringt Wasser automatisch zum Kochen und hält es anschließend im Siedezustand. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, hat das Wasser die richtige Temperatur erreicht und ist gebrauchsfertig. Geben Sie die Lebensmittel nach Abschluss des Vorheizens hinzu. Empfohlen für die Zubereitung von Gerichten mit einem Wassergehalt von mehr als 500 ml.



INFORMATION!

Über die ConnectLife-App eröffnen sich neben weiteren Zusatzfunktionen auch die Möglichkeit, über 100 geführte Rezepte zu nutzen und den Garstatus einfach zu überwachen. Wenn eine Zusatzfunktion über die ConnectLife-App gestartet wird, unterscheidet sich die Bedienungsanzeige auf der Benutzeroberfläche von der oben beschriebenen. Die Bedienungsanleitung ist in der ConnectLife-App verfügbar.



INFORMATION!

Wird der Topf während einer aktiven Zusatzfunktion von der Kochzone entfernt, wird die aktive Funktion pausiert. Die ausgewählte Zusatzfunktion blinkt zusammen mit dem A-Symbol. Wenn Sie den Topf innerhalb von 20 Sekunden wieder aufsetzen, wird die Zusatzfunktion fortgesetzt, andernfalls schaltet sie sich aus.



INFORMATION!

Die Zusatzfunktion bleibt auch dann aktiv, wenn die Funktion Pause – "Stop&Go" für weniger als 20 Sekunden verwendet wird. Sie kann auch mit der Speicherfunktion wiederhergestellt werden.

6.17 ConnectLife

Verbinden des Geräts mit der ConnectLife-App

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

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



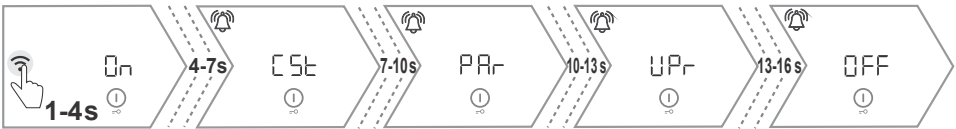
-App. Um die **ConnectLife**-App herunterzuladen, scannen Sie den QR-Code oder suchen Sie nach **ConnectLife** in Ihrem bevorzugten App-Store.

- 1. Installieren Sie die **ConnectLife**-App und erstellen Sie ein Konto.
- 2. Gehen Sie in der **ConnectLife**-App zum Menü „Gerät hinzufügen“ und wählen Sie den entsprechenden Gerätetyp aus. Scannen Sie dann den QR-Code (er befindet sich auf dem Typenschild des Geräts; Sie können die AUID/MV-Nummer auch manuell eingeben).
- 3. Die App führt Sie dann durch den gesamten Prozess der Verbindung Ihres Geräts mit Ihrem Smartphone.
- 4. Sobald die Verbindung hergestellt ist, können Sie das Gerät über die mobile App aus der Ferne steuern.

6.18 WLAN-Verwaltung

(vom Modell abhängig)

Um die Funktionseinstellungen des WiFi-Moduls aufzurufen, schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie



	Einschalten des WiFi-Moduls:
1.	Halten Sie die Taste zwischen 1 und 4 Sekunden lang gedrückt, um das WiFi-Modul zu aktivieren. Auf dem Display erscheint "Ein". Wenn Sie die Taste loslassen, wird das WiFi-Modul aktiviert. Nach der Aktivierung wird das Symbol aufblinken.
	Anschließen des Geräts:
2.	Bei einem langen Tastendruck (zwischen 4 und 7 Sekunden) erscheint "CSt" auf der Anzeigeeinheit. Durch Loslassen der Taste wird die Verbindung aktiviert. Auf der Anzeige erscheint ein 5-Minuten-Timer. Scannen Sie während dieser Zeit den beiliegenden 3D-Code. HINWEIS: Befolgen Sie für weitere Einstellungen die Anweisungen in der ConnectLife-App.
	Verbinden weiterer Benutzer:
3.	Um weitere Benutzer anzuschließen, halten Sie die Taste gedrückt (zwischen 7 und 10 Sekunden), bis auf der Anzeige "PAR" erscheint. Durch Loslassen der Taste erscheint ein 3-Minuten-Timer. Während dieser Zeit können weitere Benutzer über die ConnectLife-App mit dem Gerät verbunden werden. Nach erfolgreichem Verbindungsaufbau wird das WiFi-Symbol sichtbar bleiben. HINWEIS: Um die Einrichtung fortzusetzen, folgen Sie den Anweisungen in der ConnectLife-App.

4.	Entfernen aller verbundenen Benutzer: Halten Sie die Taste zwischen 10 und 13 Sekunden lang gedrückt, bis „UPr“ auf dem Display erscheint. Wenn Sie die Taste loslassen, blinkt das Symbol für die Benutzereinstellungen. Durch Drücken dieses Symbols aktivieren Sie die Entfernungsfunktion. Wenn Sie das Menü aufrufen, wird ein 1-Minuten-Timer solange angezeigt, bis die angeschlossenen Benutzer vom Gerät entfernt wurden. Verwenden Sie diese Einstellung, um alle verbundenen Benutzer aus der ConnectLife-App zu entfernen.
5.	Ausschalten des WiFi-Moduls: Nach langem Drücken der Taste (zwischen 13 und 16 Sekunden) erscheint "AUS" auf der Anzeige. Durch Loslassen der Taste wird das WiFi-Modul ausgeschaltet. Nach dem Ausschalten des Moduls wird das Symbol  erlöschen.

7. Tipps & Tricks

7.1 Kochzone

- Die Glaskeramikplatte ist gegen Temperaturänderungen beständig.
- Falls Sie das Kochfeld als Abstellfläche benutzen, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern auf der Oberfläche kommen.
- Falls das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche verwendet wird, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern der Oberfläche kommen. Falls das Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge aufweist, darf es nicht benutzt werden. Ein auf das Kochfeld fallender scharfkantiger Gegenstand kann einen Bruch der Glaskeramikplatte verursachen. Die Folgen sind entweder sofort oder erst nach einiger Zeit sichtbar.
- Falls im Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge auftreten, muss sofort die Stromversorgung zum Gerät unterbrochen werden.
- Achten Sie darauf, dass die Kochzone und der Topfboden sauber und trocken sind, damit eine gute Wärmeleitung ermöglicht wird und die Glaskeramikoberfläche nicht beschädigt wird.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf die Kochzone, da dies zu Schäden führen kann.



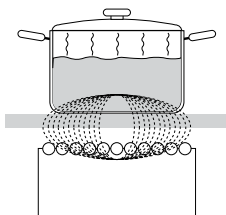
WARNUNG!

Falls auf der heißen Glaskeramikkochfläche Zucker zerstreut oder eine stark zuckerhaltige Speise vergossen wird, muss die noch heiße Kochzone sofort abgewischt bzw. der Zucker mit einem Schaber entfernt werden. Dadurch werden eventuelle Beschädigungen der Glaskeramikoberfläche vermieden.

Verwenden Sie zur Reinigung der heißen Glaskeramikoberfläche keine Reinigungsmittel, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann.

7.2 Funktion des Induktionskochfelds

Das Kochen auf einem Induktionskochfeld unterscheidet sich vom Kochen auf herkömmlichen Geräten. Das Induktionskochfeld verwendet ein Magnetfeld zur Erzeugung von Wärme und zum Kochen. Dies bedeutet, dass nicht alle Arten von Töpfen oder Pfannen auf einem Induktionskochfeld verwendet werden können.



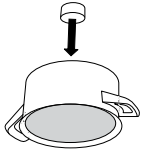
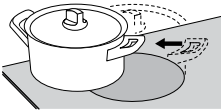
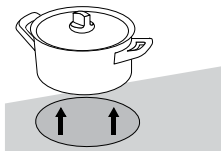
Das Induktionskochfeld ist mit hocheffizienten Induktionskochzonen ausgestattet. Die Wärme entsteht direkt am Kochtopfboden, wo sie benötigt wird, ohne Wärmeverluste über die Glaskeramikoberfläche. Dadurch ist der Energieverbrauch wesentlich geringer als bei üblichen Kochzonen, die nach dem Strahlungsprinzip arbeiten.

Die Glaskeramik-Kochzone wird nicht direkt beheizt, sondern nur indirekt durch die von der Pfanne zurückgestrahlte Wärme. Nach dem Ausschalten der Kochzone wird diese Restwärme angezeigt durch .

Das Erhitzen des Kochtopfes wird durch eine Induktionsspule, die unter der Glaskeramikoberfläche eingebaut ist, ermöglicht. Die Induktionsspule erzeugt ein Magnetfeld, das im (magnetisierbaren) Kochtopfboden Wirbelströme erzeugt, wodurch der Kochtopf erhitzt wird.

Die Induktion funktioniert richtig, wenn Sie geeignetes Kochgeschirr verwenden.

7.3 Induktionstaugliches Kochgeschirr

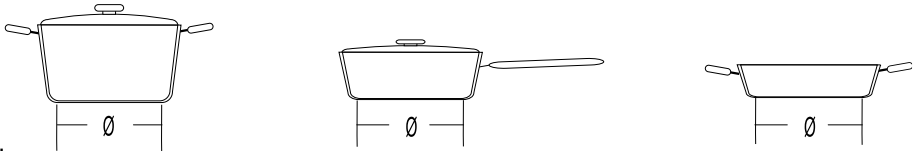
	Prüfung mit einem Magneten: Sie können mit einem kleinen Magneten überprüfen, ob der Kochtopfboden magnetisch ist. Falls der Magnet auf dem Kochtopfboden haftet, ist der Kochtopf induktionstauglich.
	Während des Kochvorgangs sollten Sie den Kochtopf immer mittig auf die Kochzone stellen.
	Wenn Sie gute Ergebnisse erzielen möchten, muss der Kochtopfboden den gleichen Durchmesser haben wie die Kochzone. Falls die Kochzone den Kochtopf nicht erkennt, stellen Sie ihn auf eine kleinere Kochzone.

Geeignetes Kochgeschirr	Ungeeignetes Kochgeschirr
Stahl	Glas
emaillierter Stahl	Legierungsstahl mit Kupferboden
Gusseisen	Legierungsstahl mit Aluminiumboden

- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht wurde. Die Kochzone zuerst mit der höchsten Kochstufe betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die Kochstufe reduzieren.
- Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf bzw. auch in allen anderen Kochtöpfen immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Kochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
- Bei einigen Kochtöpfen ist der Boden nicht vollständig ferromagnetisch. In diesem Fall wird nur der magnetische Teil erwärmt, die anderen Teile des Kochtopfbodens bleiben kühl.
- Beachten Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.

Kochzone	Minimaler Durchmesser des Kochtopfbodens
ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm
210 x 190 mm	Ø 110 mm

Der Kochtopfboden muss eben sein.



7.4 Energie sparen

- Beachten sie beim Kauf von Kochgeschirr, dass gewöhnlich der Durchmesser des oberen Randes des Kochtopfes angegeben ist, der oft größer ist, als der Durchmesser des Kochtopfbodens.
- Speisen mit langen zubereitungszeiten bereiten sie am besten im schnellkochtopf zu. Sorgen sie dafür, dass sich im schnellkochtopf immer genügend flüssigkeit befindet, da sich ein leerer schnellkochtopf überhitzt und die kochzone bzw. der schnellkochtopf beschädigt werden kann.
- Wenn möglich, decken Sie den Topf oder die Pfanne mit einem entsprechend großen Deckel ab. Verwenden Sie Kochgeschirr, das der Menge der zu kochenden Speisen entspricht. Wenn Sie in einem großen, teilweise gefüllten Topf kochen, verbrauchen Sie viel mehr Energie.
- Wenn sich auf der Kochzone kein Kochtopf befindet bzw. ein Kochtopf mit einem kleinerem Durchmesser aufgestellt ist, gibt es keine Energieverluste.
- Falls der Kochtopf viel kleiner ist als die Kochzone, kann es vorkommen, dass der Kochtopf nicht erkannt wird.
- Falls Sie einen kleineren Kochtopf auf die Kochzone stellen, der noch von der Elektronik erkannt wird, wird zum Erhitzen nur so viel Energie verwendet, wie hinsichtlich der Größe des Kochtopfbodens notwendig ist.

8. Reinigung und Pflege

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

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

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



INFORMATION!

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

Die Beschilderung auf der Glaskeramikplatte kann durch den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln oder groben bzw. durch beschädigte Kochtopfböden beschädigt werden. Verwenden Sie ein feuchtes, weiches Tuch, um kleinere Verunreinigungen zu entfernen. Wischen Sie dann die Oberfläche trocken.

Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung, die nicht zum Abwischen des Rahmens (bei einigen Modellen) verwendet werden sollte, da er seinen Glanz verlieren könnte. Verwenden Sie keine aggressiven Sprays oder Reinigungsmittel, um Kalkstein zu entfernen.

Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit speziellen Reinigungsmitteln für die Reinigung von Glaskeramikoberflächen. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Achten Sie darauf, Reinigungsmittelrückstände nach der Reinigung gründlich zu entfernen, da sie beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können.

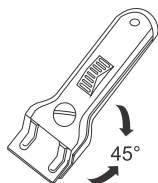
Hartnäckige und angebrannte Rückstände mit einem Schaber entfernen. Wenn Sie den Schaber verwenden, achten Sie darauf, sich nicht damit zu verletzen.

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



INFORMATION!

Der Schaber ist nicht in der Geräteausrüstung enthalten.



INFORMATION!

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

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



INFORMATION!

Halten Sie den Schaber niemals senkrecht zum Glaskeramikkochfeld und kratzen Sie das Kochfeld nicht mit der Spitze des Schabers.

9. Probleme und Fehler

Während der Garantiezeit dürfen Reparaturen nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

Vor der Durchführung von Reparaturarbeiten muss das Gerät durch Ausschalten der Sicherung vom Stromnetz getrennt werden.

Führen Sie keine unbefugten Reparaturen am Gerät durch, da diese einen Stromschlag und eine Kurzschlussgefahr verursachen können. Solche Arbeiten sollten einem Fachmann oder Servicetechniker überlassen werden.

Bei kleineren Problemen mit dem Betrieb des Gerätes lesen Sie in diesem Handbuch nach, ob das Problem selbst behoben werden kann.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an nachfolgende Besitzer oder Benutzer des Gerätes weiter.

Im Folgenden finden Sie einige Hinweise zur Behebung häufig auftretender Probleme.

Störung/Fehler	Ursachen/Behebung von Fehlern
Die Sicherung hat mehrere Male den Strom abgeschaltet ...	Überprüfen Sie, ob der richtige Eingangsstromgrenzwert in den Benutzereinstellungen (Parameter) eingestellt ist, um das Problem zu beheben. Für den Fall, dass das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen Kundendienst an. 
Akustisches Signal und Display 	Über die Sensoroberfläche verschüttetes Wasser oder ein über den Sensoren platzierter Gegenstand. Wischen Sie die Sensoroberfläche ab.
Schlechte Tastenreaktion	Reinigen Sie den Bedienbereich des Geräts und trocknen Sie ihn vollständig ab. Entfernen Sie alle Töpfe oder Teller. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Trennen Sie das Gerät für eine Minute vom Stromnetz (Sicherung entfernen oder am Hauptschalter ausschalten).
Heiß	Die Benutzeroberfläche ist zu heiß für die Bedienung. Bitte warten Sie, bis die Schnittstelle abgekühlt ist.
Err	Das Gerät konnte sich nicht mit der ConnectLife-App verbinden oder die Verbindung trennen. Auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.
E20, E47, E48	Interner Fehler in der Elektronik. Trennen Sie das Gerät für eine Minute vom Stromnetz (Sicherung entfernen oder am Hauptschalter ausschalten).
E42	Fehler an der Bedienschnittstelle. Reinigen Sie den Bereich der Bedienschnittstelle und lassen Sie ihn trocknen. Trennen Sie das Gerät für eine Minute vom Stromnetz (Sicherung entfernen oder am Hauptschalter ausschalten).
E00, E01, E02, E03, E04, E05, E21	Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an das Stromnetz angeschlossen und alle Anschlusskontakte richtig eingeschraubt sind. Prüfen Sie, ob die angeschlossene Spannung geeignet ist.
E18	Unzureichende Kühlung des Geräts. Prüfen Sie, ob das Gerät gemäß der Bedienungsanleitung installiert ist.

Fortsetzung der Tabelle von der vorigen Seite

Störung/Fehler	Ursachen/Behebung von Fehlern
E19	Die Kochzonentemperatur ist zu hoch. Versuchen Sie nicht, leere Pfannen zu erhitzen.

Wenn Sie trotz Befolgung der obigen Tipps die Störung nicht beheben können, trennen Sie das Gerät für eine Minute vom Stromnetz (Sicherung entfernen oder am Hauptschalter ausschalten). Wenn der Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte einen Servicetechniker. Die Beseitigung von Mängeln oder Beschwerden, die sich aus einem unsachgemäßen Anschluss oder Gebrauch des Geräts ergeben, sind von der Garantie ausgeschlossen. In diesem Fall werden die Reparaturkosten von Ihnen getragen.



WARNUNG!

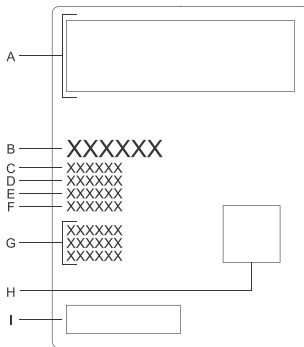
Vor Reparaturen das Gerät vom Stromnetz trennen (Sicherung entfernen).

9.1 Geräusche und deren Ursachen beim betrieb des Induktionskochfeldes

Geräusche und Töne	Ursache	Abhilfe
Durch Induktion verursachtes Betriebsgeräusch	Die Induktionstechnologie ist auf den Eigenschaften bestimmter Metalle unter elektromagnetischem Einfluss begründet. Dabei entstehen sogenannte Wirbelströme, die die Moleküle zum Schwingen bringen. Diese Schwingungen (Vibrationen) werden in Wärme umgewandelt, was in Abhängigkeit von der Art des Metalls leise Geräusche verursachen kann.	Diese Geräusche sind normal und sind kein Anzeichen für eine Störung.
Summton wie bei einem Transformator	Der Summton entsteht beim Kochen bei hoher Kochstufe. Der Grund dafür kann in der Energiemenge liegen, die von der Kochzone auf den Kochtopf übertragen wird.	Dieses Geräusch verschwindet oder wird leiser, sobald Sie die Kochstufe verringern.
Vibrationen und Geknister des Kochtopfes	Dieses Geräusch entsteht bei Kochtöpfen, die aus mehreren Schichten hergestellt sind.	Das Geräusch entsteht durch Vibrationen der Schichten der verschiedenen Materialien des Kochtopfbodens. Dieses Geräusch hängt vom Kochtopf ab. Es kann in Abhängigkeit von der Menge und Art der Speise, die gekocht wird, variieren.
Gebläsegeräusche	Der korrekte Betrieb von elektronischen Induktionskomponenten erfordert eine Temperaturkontrolle. Daher ist das Kochfeld mit einem Lüfter ausgestattet, der abhängig von der gefühlten Temperatur arbeitet.	Das Gebläse kann noch in Betrieb sein, nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, falls die gemessene Temperatur der Kochzone weiterhin zu hoch ist.

10. Technische Daten

(vom Modell abhängig)



- A. Schaltplan
- B. Warenzeichen
- C. Modellbezeichnung
- D. Typ
- E. Code
- F. Seriennummer
- G. Technische Daten
- H. QR-Code
- I. Konformitätskennzeichnungen

Das Typenschild mit den Grunddaten des Geräts befindet sich auf der unteren Seite des Kochfeldes. Die Angaben über den Typ und das Modell des Geräts finden Sie in der Garantiekarte.

11. Entsorgung

11.1 Entsorgung von Gerät und Verpackung

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

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

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

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altkumulatoren, 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 Vertriebu- nter 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. Vertreter haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

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

4. Datenschutz-Hinweis

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

5. Bedeutung des Symbols,, durchgestrichene Mülltonne



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

Wir behalten uns das Recht auf eventuelle Änderungen und Fehler in der Gebrauchsanleitung vor.

12. Informationen zur Konformität

Funkgerätetyp:	Modul HLW3215-TG01
WLAN-Anzeige	
Betriebsfrequenzbereich:	2.4000 GHz - 2.4835 GHz
Maximale Ausgangsleistung:	≤10 dBm/MHz (EIRP) (Antennenverstärkung <10 dBi)
Maximaler Antennengewinn:	Verstärkung: 0dBi
Bluetooth-Anzeige	
Frequenzbereich:	2.400 GHz - 2.4835 GHz
Trägerausgabe:	6 dBm (≤10 dBm)
Emissionsart:	F1D

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



Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.

Halten Sie die vollständige Typennummer bereit, wenn Sie mit dem Kundendienst Kontakt aufnehmen.

Adressen und Telefonnummern des Kundendienstes finden Sie auf der Garantiekarte.

www.etna.nl
www.etna.be



935344-a6



Instructions for use

»»» Induction hob

KIF6472ZT

KIF6480ZT

We thank you for your trust and the purchase of our appliance.

This detailed instruction manual is supplied to make the use of this product easier. The instructions should allow you to learn about your new appliance as quickly as possible.

Make sure you have received an undamaged appliance. If you do find transport damage, please contact the seller from which you purchased the appliance, or the regional warehouse from which it was supplied. The telephone number can be found on the invoice or on the delivery note.

Instructions for installation and connection are supplied on a separate sheet.

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



For more detailed instructions and tips, please visit <https://www.etna.nl> or scan the QR code on the rating plate.

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

 **INFORMATION!**
Information, advice, tip, or recommendation

 **WARNING!**
Warning – general danger

1. Safety precautions

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS – CAREFULLY READ THE INSTRUCTIONS AND SAVE THEM FOR FUTURE REFERENCE.

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

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

The appliance is not intended to be controlled by external timers or separate remote control system.

Appliance must be connected to fixed wiring which has incorporated means of disconnection. Fixed wiring must be made in accordance with the wiring rules.

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

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Switch off all cooking zones using their respective controls and remove the fuse or trip the main circuit breaker so that the appliance is fully isolated from the power mains.

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

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

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

CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

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

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

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

2. Other important safety warnings

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

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

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

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

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

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

Eventual mismatches in colour shades between different appliances or components within a single design line may occur due to various factors, such as different angles under which the appliances are observed, different coloured backgrounds, materials, and room illumination.

2.1 Before connecting the appliance

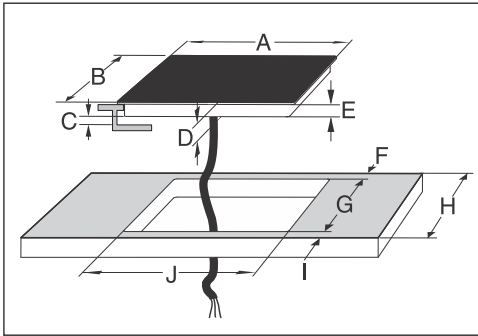


WARNING!

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

3. Induction hob installation

Installation dimensions

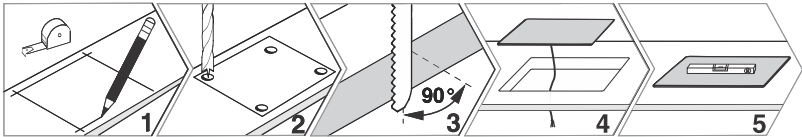


	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
60 cm	595	520	min.10	54	50	min.40	490-492	min.600	min.50	560-562
70 cm	700	520	min.10	54	50	min.40	490-492	min.600	min.50	560-562
80 cm	795	520	min.10	54	50	min.40	490-492	min.600	min.50	760-762

**INFORMATION!**

Installation and connection of the appliance to the power mains may only be carried out by a qualified technician.

Installation procedure



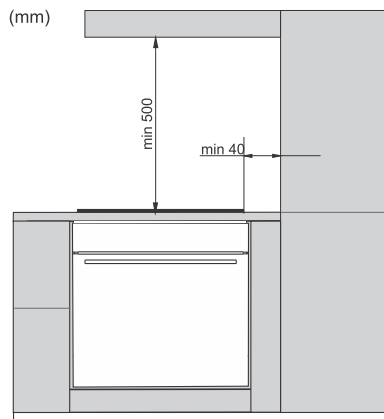
- Suitably protect the edges of the cut aperture.
- Connect the induction cooking hob to the mains power supply (see instructions for the connection of the induction cooking hob to mains power supply).
- Place the induction hob into the cut aperture.
- Veneer or other finish of the piece of kitchen furniture into which the hob is to be built in should be treated with heat resistant glue (100 °C); otherwise, the worktop finish may be discolored or deformed.
- Use of solid wood corner trims on worktops behind the induction cooking hob is only allowed if the clearance between the trim and the hob is no smaller than indicated on the installation plans.

**INFORMATION!**

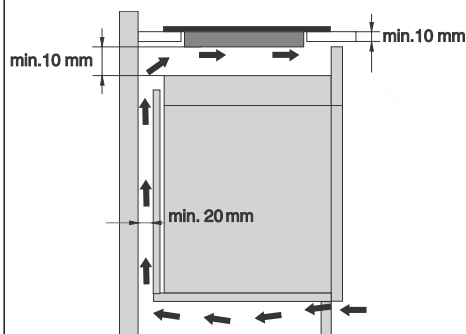
The worktop has to be completely level.

**INFORMATION!**

The appliance already has a pre-installed gasket.

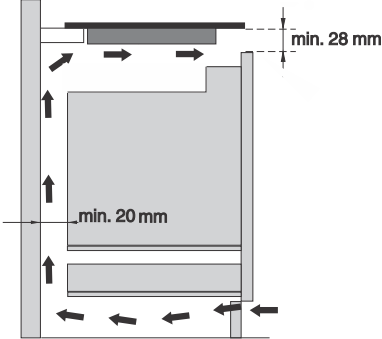


- The induction hob is suitable for installation into a worktop above a kitchen cabinet with a minimum width of 600 mm.
- Any kitchen cabinetry suspended above the induction hob should be high enough not to disturb the work process.
- The vertical distance between the induction hob and the kitchen hood must be at least the distance specified in the instructions for installation of the kitchen hood and no less than 500 mm.
- The distance between the edge of the induction hob and the adjacent kitchen cabinet should be no less than 40 mm.
- Minimum clearance between the induction hob and the rear wall is indicated in the installation diagram.

Lower cabinet with a drawer

- There must be an opening with a height of no less than 140 mm along the entire width of the cabinet in the cabinet rear wall.
- Adequate ventilation should be allowed.
- There must be a drawer under the kitchen cabinet. Do not store aluminium foil, flammable substances or liquids (such as sprays) in it. Keep such substances away from the cooking hob. Danger of explosion! It should also not be used to store small objects and paper, as they may be sucked in.

Lower cabinet with an oven

	• Installing an oven under the induction hob is possible for oven models with a cooling fan. • Before installing the oven, the kitchen cabinet rear wall has to be removed in the area of the opening for installation. • If other appliances are installed under the induction cooking hob we cannot guarantee their correct operation.
---	--

 **INFORMATION!**

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

4. Connecting the induction hob to the power mains

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



WARNING!

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

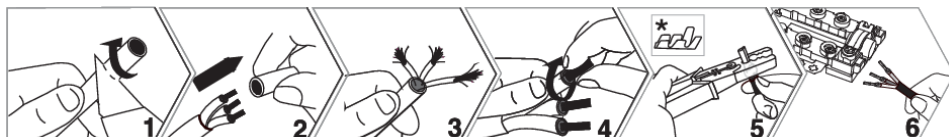


WARNING!

The appliance can be connected to the power mains when the temperature of the appliance is that of room temperature.

4.1 Power cord

(appliance without a power cord)



* Ferrules are not supplied.

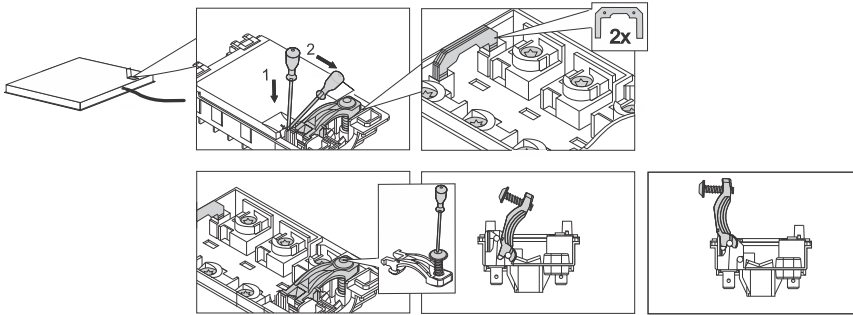


INFORMATION!

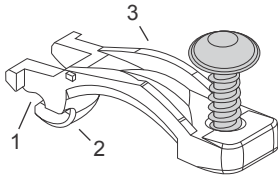
We recommend using electric wire ferrules (end terminals).

- The following may be used for connection:
- PVC insulated connection cables type H05 VV-F with yellow-green protective conductor, or other equivalent or superior cables.
- Exterior cable diameter should be at least 8.00 mm.
- Run the power cord through a cord strain relief (clamp) that protects the cable from being pulled out.

4.2 Connecting the appliance

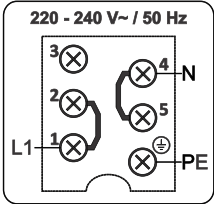


1. Open the cover of the connection terminal box.
2. Connect everything according to your type of appliance. The jumpers are provided on the connection terminal.
3. Run the power cord through a cord strain relief (clamp) that protects the cable from being pulled out.
4. For smaller diameter cables, remove the cord strain relief from the terminal and place it at a lower position as shown in the figure below.

Terminal	
	1. Higher position (cables of larger diameters) 2. Lower position (cables of smaller diameters) 3. Cord strain relief

To remove the cord strain relief from a higher position, unscrew it first with a screwdriver, place it in a vertical position and pull it out of the bracket with some force in the direction of the arrow.

To attach the cable holder to a lower position, first place it in a vertical position, then attach it to the bracket using vertical force.

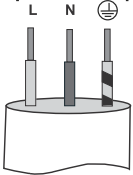
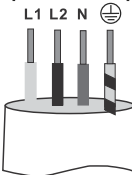
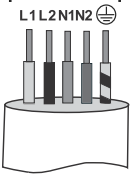
Connection diagram	
	Single phase connection (up to 32 A) • Single-phase connection (1 1N, 220-240 V~/50 Hz): - Voltage between line and neutral conductor is 220~240 V~. Install a jumper between terminals 1 and 2, and between terminals 4 and 5. - The circuit should be fitted with a fuse of up to 32 A. Power cord core cross-sectional area should be at least 4 mm². - If fuse is lower than 32 A, max current can be reduced in user settings (see chapter Maximum power setting - "Power management").

Connection diagram	
380 - 415 V 2N~ / 50 Hz	2-phase connection (16A) 2 phases, 1 neutral conductor (2 1N, 380–415 V~ /50 Hz): - Voltage between the line and neutral conductor is 220–240 V~.; voltage between lines is 380–415 V~. Install a jumper between the terminals 4 and 5. The circuit should be fitted with at least two fuses of at least 16 A each. Power cord core cross-sectional area should be at least 1.5 mm².
220 - 240 V 2-2N~ / 50 Hz	2-phase connection with two neutral conductors (16A) 2 phases, 2 neutral conductors (2 2N, 220–240 V 2 2N ~ /50 Hz): - Voltage between phases and neutral conductor is 220-240 V~. - The circuit should be fitted with at least two fuses of at least 16 A each. Power cord core cross-sectional area should be at least 1.5 mm². - Both phases (L1 and L2) must be protected by the same current circuit breaker. Conducting L1/N1 through a different circuit breaker than L2/N2 is not allowed.
220 - 240 V 3~ / 50 Hz	Connection with two line conductors 2 phases (220–240 V 2~, 50-60 Hz): - Voltage between lines must be 220–240 V~ - To reach the rated maximum power a fuses of 32 A is needed. - Install a jumper between terminals 1 and 2 and between terminals 4 and 5
220 - 240 V 3~ / 50 Hz	Connection with three line conductors 3 phases (220–240 V 3~, 50 Hz): - Voltage between lines must be 220–240 V~ - To reach the rated maximum power a fuses of 32 A is needed. - Install a jumper between terminals 4 and 5

Connecting the power cord to the power mains

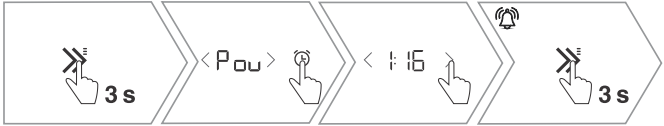
(appliance with a power cord)

- The cooking hob has to be hard-wired directly to the power mains.
- Devices for disconnecting from the power mains have to comply with the relevant regulations.
- Do not extend the power cord and do not lead it over sharp edges.
- If the appliance is installed above an oven, make sure the power cord is never in contact with the oven's hot parts.

Single-phase connection	Two-phase connection		
1x < 32A 220-240 V 50 Hz  A	2N 2 x 16 A 380-415 V 50Hz  B	2 2N 2 x 16 A 220-240 V 50Hz  C	L, L1 = brown L2 = black N, N1 = grey ⊕ = yellow and green 

Single-phase connection	Two-phase connection	
If your electric mains have 1 phase and 1 neutral conductor, connect the appliance as shown in Figure A.	If your electric mains have 2 line conductors and 1 neutral conductor, connect the appliance as shown in Diagram B.	If your electric mains have 2 line conductors and 2 neutral conductors, connect the appliance as shown in Diagram C.

Maximum power setting - "Power management"



After connecting the appliance to the mains, switch on the appliance by pressing the  key and then pressing the  key for three seconds. When holding down the key, a short beep is emitted twice. The following menu opens . By pressing the  key, you enter the additional menu, where you can choose the maximum power of the appliance using the < or > keys. The first number represents the number of connection phases, and the second and third numbers represent the value of the current per phase. To save the settings, press and hold the  key for 3 seconds or press the  key, if you do not want to save the settings. Two minutes after connecting the appliance to the mains, the power settings can no longer be changed.


INFORMATION!

If the cooking zone power settings exceed the maximum allowed power, the user interface automatically lowers the power to the maximum allowed power.

Number of phases	Current [A]	Total power [W]	Number and cross-section of power cable wires
1	32	7360	3 x 4.0 mm ²
1	16	3680	3 x 4.0 mm ²

Table continued from last page

Number of phases	Current [A]	Total power [W]	Number and cross-section of power cable wires
1	13	2990	3 x 4.0 mm ²
1	12	2760	3 x 4.0 mm ²
1	10	2300	3 x 4.0 mm ²
2	16	7360	4 x 1.5 mm ² or 5 x 1.5 mm ² (only for NL)
2	13	5980	4 x 1.5 mm ²
2	12	5520	4 x 1.5 mm ²
2	10	4600	4 x 1.5 mm ²

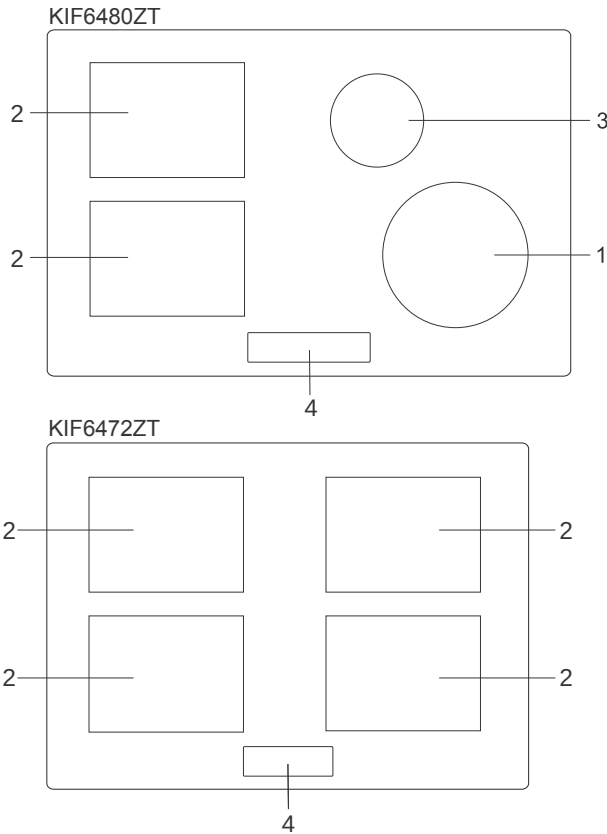
 **INFORMATION!**
The maximum allowed power depends on the model.

5. Appliance description



INFORMATION!

Appliance functions and equipment depend on the model.



1. Induction cooking zone $\varnothing$ 230 mm - 2,3 kW (3,0 kW boost)
2.Bridge induction cooking zone 190 x 210 mm - 2,3 kW (3,0 kW boost)
3.Induction cooking zone $\varnothing$ 145 mm - 1,2 kW (1,8 kW boost)
4.Cooking hob control module

5.1 Before first use

Clean the cooking surface using a damp cloth and some mild washing-up liquid.
During initial use, the characteristic "new appliance smell" may appear; it will gradually disappear.

6. Operating the cooking hob

6.1 Control unit

(depending on the model)

The appliance can have 3 or 4 sliders.



Key/Display	Description
	Switching the hob on/off The  key can be used to turn the appliance on or off. Lock/child lock The appliance can be locked and unlocked to prevent it from being switched on unintentionally. Press  and hold it for 3 seconds. The appliance is now locked.
	Time functions countdown timer for the entire cooking hob; does not power off the cooking zone.
	shut-off timer for respective cooking zones; when the time expires, the cooking zone is powered off.
  	Timer related to the cooking zone To set the time, touch the partially illuminated clock icon. The icon will light up fully, allowing you to select the time. After 5 seconds, the time will start to count down automatically. The arrow above or below the clock lights up at the current or last selected cooking zone.
	Increase time settings - Touch the key to increase the timer or program timer settings by 1 minute. - Long press to quickly increase the timer or program timer settings to the desired value.
	Decrease time settings - Touch the key to decrease the timer or program timer settings by 1 minute. - Long press to quickly decrease the timer or program timer settings to the desired value.
	Fast Touch the key to increase the timer or programme timer settings by 10 minutes.
	Canceling or resetting settings Touch the key to stop the Timer operation and terminate the current settings.

Table continued from last page

Key/Display	Description
	User settings Touch the key for 3 seconds to turn on the user settings, where you can adjust the volume, brightness, automatic pan detection, child lock and alarm duration, pair the external hood (depending on the model), or restore the user settings to the factory settings. The  key is paired with  .
	The additional functions with automatic programs Touch the key to activate additional hob settings: melting/defrosting keeping warm, simmering, grill, fry and boil.
	Connection setup (Wi-Fi) (depending on the model) When the user interface is on and the cooking zones are off, hold down the key and release it when you want to enter the menu displayed on the timer.
	Pause With this function, you can pause the operation of the entire hob for up to 10 minutes. In the meantime, you can safely clean the hob without losing your settings. Press the key to turn on or off the cooking pause and turn it on again.
MELT	Melting/defrosting The function allows you to gently melt foods such as chocolate or butter. It also allows defrosting of frozen food.
WARM	Keep warm/reheat This function allows you to keep warm and reheat ready-made dishes.
SIMMER	Keeping warm just below boiling point/cooking with water The function allows heating the liquid just below the boiling point, where there is no rapid evaporation of water. Recommended for cooking dishes with a large amount of water, e.g. soups, stews.
GRILL	Grill cooking The function is intended for cooking dishes such as meat, vegetables or fish on a griddle plate or pan.
FRY	Frying The function is intended for cooking or frying food in a larger amount of oil for dishes such as potatoes, fish or dough.
BOIL	Bringing to the boil / boiling in water This function automatically brings water to the boil and then keeps it boiling.
	Bridge (depending on the model) Combine the cooking zones by pressing this key.
	Timer settings display Display the time settings.
	Slider Touch or slide the slider to set the cooking power or switch off the cooking zone.
	Cooking zone illumination When the function  is switched on and a pan is placed, the cooking area is partially illuminated. When a value is selected, it is fully illuminated.

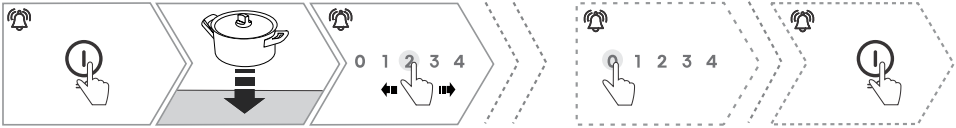
Table continued from last page

Key/Display	Description
	Hot zone indicator The cooking hob has an indicator light for each of the cooking zones, indicating that the cooking zone is still hot after switching off. Even if you switch off the hob, this indicator light will be on as long as the cooking zone is hot! Do not touch the cooking zone while this indicator light is on.

			
short press	long press	swipe	acoustic signal

			
initial step	intermediate step	waiting/implementation	optional step

6.2 Switching the hob on/off

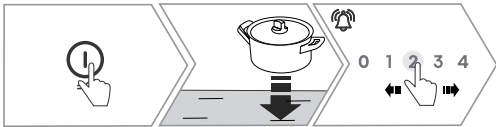


1. By pressing  you switch on the cooking hob.
2. On the slider indicating the cooking zones, 0 is partially illuminated. If the pan is already on the hob, 0 is fully illuminated and the rest of the slider is partially illuminated.
3. Place the cookware onto the selected cooking zone, and the corresponding 0 slider will light up fully.
4. Set the cooking power by touching the desired power level. A short beep will be emitted. The selected level is fully illuminated.
5. Switch off the zone by pressing 0 or switch off the hob by pressing  .

 INFORMATION! If no cooking zone is switched on in 20 seconds, the induction hob will power off.
--

6.3 Automatic pan detection

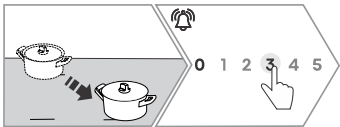
The hob has a preset automatic detection of the presence of cookware on the cooking zone.



- | |
|--|
| 1. By pressing you switch on the cooking hob. |
| 2. Place the cookware onto the selected cooking zone, and the hob will automatically detect the presence of cookware. |
| 3. Set any cooking level. The corresponding slider is partially illuminated. When the value is selected, it will light up fully. |

6.4 Pan movement detection

The hob automatically detects the presence of cookware on the cooking zone if the function is enabled. All power settings and time settings are transferred.



- | |
|--|
| 1. Transfer the cookware from one active cooking zone to another free cooking zone. The preset power level and the preset timer will start flashing on the new cooking zone. |
| 2. Within 3 seconds, confirm the transfer of settings by pressing one of the levels on the slider. There will be an acoustic signal. |
| 3. If the transfer of settings is not confirmed after the time has elapsed or when pressing level 0 on a new cooking zone, the settings are not transferred. |

INFORMATION!
The pan movement function is not possible on a cooking zone with the automatic WARM, MELT or other programs switched on. The pan movement function is not possible on a cooking zone with the automatic programs switched on **A** .

6.5 Switching the cooking zone on/off



- | |
|--|
| 1. Touch or swipe the selected slider to select the desired power level. |
| 2. A short beep sounds, the selected power is fully illuminated. |

Table continued from last page

3. Switch off the cooking zone by touching  or by touching 0 on the slider.

6.6 High heating setting - "Power boost"

For faster cooking, you can activate the power boost setting on the cooking zones. This temporarily increases the power of the zone to speed up heating. The time before the boost automatically switches to level 9 depends on the temperature of the cooking zone. If the zone is not too hot after the boost ends, the function can be activated again.



1. Place the cookware onto the selected cooking zone.
2. Set the level with increased power.
3. To switch off the "Power boost" function, reduce the cooking zone power.

6.7 Automatic heating



By activating the function, the selected cooking zone will be heated for a while with high power, before it automatically switches to the set level. To turn on the function, select the power level and hold it for 3 seconds.

The automatic function can only be switched on if the cooking zone has been switched off.

1. To turn on the function, select the power level and hold it for 3 seconds.
2. There will be an acoustic signal.
3. By activating the function, the selected cooking zone heats up for a period of time at a higher power before it automatically switches to the set level.
4. To switch off the automatic heating, reduce the cooking zone power.

 **INFORMATION!**

If the power level is increased during the operation of the automatic function, the new set timer will include the time that has already elapsed at the previous selected level. If the elapsed time is longer than the time you want to reset, the automatic program will automatically end.

Power grade	1	2	3	4	5	6	7	8
Heating time [s]	40	70	120	180	260	430	120	195



INFORMATION!

The automatic rapid heating function is suitable for dishes that have to be heated up at maximum power first, and then cooked for a longer period of time at a lower power level without the need for constant supervision.

The automatic rapid heating function is not suitable for braising, frying, or sautéing, food that requires frequent turning, basting, or mixing, or food that has to boil for a longer period of time in a pressure cooker.

6.8 Bridged cooking zone - "Bridge"

(depending on the model)

The cooking zones on the left or right side of the cooktop can be combined into one large connected zone. You can place an oval baking dish or grill plate on this zone.



NOTE!

The pan must be large enough to cover the centres of the upper and lower cooking zones.

- The maximum size of the baking tray is 40 x 25 cm.
- For an even heat distribution, we recommend a baking tray with a thicker bottom.
- The baking tray gets very hot during cooking, so take care to protect against burns.
- When placing the baking tray on the hob, be careful not to cover the control module with it.

Cooking zones can be combined if:

- Both fields are inactive.
- One of the compatible zones is active – the set level of the connected cooking zone is transferred from the active zone.
- Both cooking zones are active – the set level of the connected cooking zone is transferred from the active zone that was operating at a lower level. If both cooking zones are set to the same level before combining, the same power is transferred.



1. By pressing  you activate the function. A short audible signal will be emitted.
2. Set the cooking level on the lower or upper slider.
3. Switch off the function by pressing  or by touching 0 on the slider. A short audible signal will be emitted.
4. The timer switches off if you switch on the connecting zone "Bridge". It will be necessary to set the timer again.

6.9 Pause - "Stop&Go"

With this function, you can pause the operation of the entire hob during cooking.



- | |
|--|
| 1. By pressing for 1 second you activate the function. A short beep sounds, the pause key flashes, and all set alerts are temporarily stopped. If the countdown timer (which is connected to the entire cooking hob) is set, the timer continues to run. |
| 2. All buttons are inactive except and  . |
| 3. By pressing for 1 second within 10 minutes you deactivate the function. The hob continues to operate with the same settings as before the function was activated. |

 **INFORMATION!**
If no key is pressed within 10 minutes, the hob will switch off automatically.

 **INFORMATION!**
If the global timer is activated, it remains active after expiration in the Stop&Go mode and can be confirmed with any button.

6.10 Memory function - "Recall function"

In case of switching off the user interface, the function allows you to restore the cooking zone setting when switching on again.



- | |
|--|
| 1. Restart the user interface within 9 seconds of switching off the hob. |
| 2. After power-up, the indicator flashes for 7 seconds. |
| 3. Within 7 seconds of switching on the appliance, activate the key, to restore the settings set before switching off the hob. When the settings are restored, an acoustic signal will be emitted. |
| 4. If the key is not activated within a time interval of 7 seconds, or any other key is activated immediately after power on, the settings cannot be reversed. |

6.11 Pan detection indicator



The appliance automatically detects a missing pan on an active cooking zone. In case of a missing pan, the entire slider with the set power will flash. During this time, the corresponding timers are temporarily paused on the cooking zone where no pans are present.

**INFORMATION!**

If you do not put the cookware back on the cooking zone within 2 minutes, an acoustic signal will be emitted and the cooking zone will be switched off.

6.12 Hot cooking zone indicator

The hob is equipped with a hot cooking zone indicator.

The cooking zone heats up via residual heat emitted by the cookware. When you remove the cookware from the cooktop or turn off the cooking zone, the indicator light  illuminates; during this time, you can use this heat to keep food warm or melt dishes.

**INFORMATION!**

When  goes out, the cooking zone can still be hot!

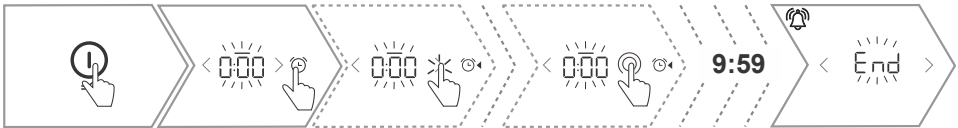
**WARNING!**

Be careful, there is a risk of burns!

6.13 Time functions

The appliance allows you to set a countdown timer that is connected to the entire cooking hob or to set the programme hours that are connected to each cooking zone.

Countdown timer for the entire cooking hob



The countdown timer  can only be set with the user interface on. When the countdown timer is set, it will continue to count down the time even after the hob is switched off or during the active Stop&Go function.

**INFORMATION!**

After the time has elapsed, the countdown timer can also be confirmed when the hob is switched off or paused. Press any key to confirm.

Programme timer

After the set programme timer expires, the cooking zone that was connected to the timer will be switched off and an acoustic signal will be emitted. You can confirm the acoustic signal by pressing any key. The programme timer can only be set when the cooking zone is active.

**Time function settings**

1. By pressing / you turn on the time settings. The display starts flashing and shows the corresponding icon of the selected time function.
2. By pressing and you set the time in the range between 1 minute and 9 hours and 59 minutes.
By pressing you increase the desired time by 10 minutes.
3. The time function can be confirmed manually by pressing / or automatically after 7 seconds from the last change of the desired time.
4. After the timer has been successfully confirmed, an acoustic signal will be emitted and the corresponding icon for the timer function will be fully illuminated.
5. During the last minute of countdown, remaining time will be displayed in seconds.

**INFORMATION!**

When using two or more timer functions, the associated timer icon currently displayed on the screen is fully illuminated and has an arrow next to it. Other icons of the set timer functions are fully illuminated and do not have the arrow switched on. To display another set timer function, press the corresponding key.

Changing the time function

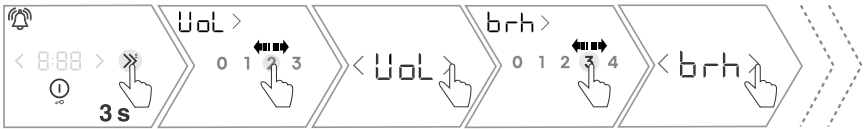
1. Make sure that the timer function to be adjusted is shown on the display. If it is not, do so by pressing the key belonging to the timer function. The arrow lights up to indicate the selected function.
2. Press the / key again, so that the timer display starts flashing.
3. Change the time function arbitrarily by pressing , or .
4. The time function can be confirmed manually by pressing / or automatically after 7 seconds from the last change of the desired time.

Switching off the time function

The time function can be terminated by simultaneously pressing < and > or X when it is shown on the display or if the time function to be interrupted is set to 0:00 and then confirmed (see changing the time function).

6.14 User settings

On the appliance, you can set: volume, brightness, automatic pan detection, child lock, alarm duration, external hood connection (depending on the model), factory reset.



- 1. Enter the parameter setting menu with a 3-second press on >>>
- 2. The display shows SEt and after 2 seconds it displays UoL .
- 3. Use < and > to navigate the menu between the possible settings.
- 4. The available settings of the selected parameter are displayed as numbers on the front-right slider, which you can then select. The currently set value is fully illuminated.
- 5. Exit the user settings by pressing for 3 seconds the >>> key (the settings will be saved) or the ⌚ key (the settings will not be saved).

INFORMATION!
The setting menu button is only visible in the first 5 sec after turning on the hob.

INFORMATION!
Entering the user settings is disabled if the active timer is connected to the entire cooking hob.

Key/Display	Description
P <u>o</u> L	Setting the power limit After connecting the appliance to the mains, activate the following key ≡ . After 2 minutes, the power setting is no longer possible.
UoL	Volume adjustment Use the slider to set the desired volume level from 0 to 3.
brh	Brightness setting Use the slider to set the desired level of illumination from 1 to 3.
A <u>u</u> t	Automatic pan detection Use the slider to turn the function on 1 or off 0.
L <u>o</u> C	Child lock setting Use the 0 or 1 setting to turn on or off the automatic locking of the appliance.

Table continued from last page

Key/Display	Description
	Alarm duration setting Use the slider to set the alarm duration from 0 to 2. 0 = 5 seconds 1 = 1 minute 2 = 2 minutes
	Factory reset Long press on 1 to activate and return user settings to default values.
	Hood mode (depending on the model) The setting has a function only if the hob is connected to the cooker hood 1 = Manual mode 2 = Automatic mode (preset)
	Hood sensitivity (depending on the model) The setting has a function only if the hob is connected to the cooker hood Various profiles can be set that are related to the sensitivity of the hood in automatic operation mode 1 = Low sensitivity 2 = Medium sensitivity 3 = High sensitivity

6.15 Child lock

The hob can be locked against unwanted switching on.

 **INFORMATION!**
The hob must be switched off to activate the child lock.



1. Touch  and hold for 3 seconds.

2. Loc appears on the timer function display. A beep sounds, and the hob is now locked.

3. When the hob is locked, touch  and hold for 3 seconds. A beep sounds, and the hob is now unlocked.

6.16 The additional functions with automatic programs

The appliance provides six additional functions: melting/defrosting, keeping warm, simmer, grill, fry and boil

The additional functions allow automatic temperature control, without the need to adjust the heating level during cooking.



1. Pressing **A** opens the additional menu. The slider numbers on the selected cooking zone disappear and additional functions are displayed.
2. The additional function is activated by pressing the function you wish to activate. The additional menu closes when you press **A** again or automatically if you do not select a programme in 5 seconds.
3. When an audible signal is emitted, the additional function is activated. If you have selected the GRILL or FRY program, a set of additional temperature levels opens: 1, 2, 3, (4). By pressing the number, you select the desired temperature level. An audible signal sounds and the function is activated.
4. All additional functions except MELT consist of a preheating phase and a temperature maintenance phase. Until the ideal temperature is reached, the additional function icon will flash. When an audible signal is emitted, the preheating phase is complete and the program icon is fully illuminated.
5. The active function can be deactivated at any time by pressing the 0 value on the corresponding cooking zone.
6. After activating the additional function, the program timer can be set on the corresponding cooking zone. After the set program timer has elapsed, the additional function is switched off (see "Timer functions" to set it).
7. If you want to change the additional function after it has already been set, do so by pressing **A** . The menu with additional programs opens. Set the desired program again or close the menu.

Key/Display	Temperature	Description of the function
MELT		
		The function allows you to gently melt/defrost foods such as chocolate or butter. It also allows defrosting of frozen food.
WARM		
		This function allows you to keep warm and reheat ready-made dishes.
SIMMER		
		The function allows heating the liquid just below boiling point, where there is no rapid evaporation of water. Recommended for cooking dishes with a large amount of water, e.g. soups and stews. When preheating is complete, the water has reached the temperature to maintain a gentle simmering. Recommended for cooking dishes with a water content of more than 500ml.
GRILL		

Table continued from last page

Key/Display	Temperature	Description of the function
1	120°C	Recommended for grilling meat, vegetables, fish and eggs. Used with oil quantities up to max. 150ml. Once preheating is complete, the pan has reached the ideal temperature and is ready to use. The additional function GRILL is not available to the small ϕ 145mm cooking zone. Depending on the model, GRILL can also be used on connecting zones
2	160°C	
3	180°C	
4	220°C	
FRY		
1	160°C	Recommended for frying potatoes, meat, fish, dough and vegetables. Used with oil quantities over 150ml. Once preheating is complete, the oil in the pan has reached the ideal temperature and is ready to use. The additional function FRY is not available on the small ϕ 145mm cooking zone.
2	180°C	
3	200°C	
BOIL		
		This function automatically brings water to the boil and then keeps it simmering. When preheating is complete, the water has reached boiling temperature and is ready for use. Add food after preheating is complete. Recommended for cooking dishes with a water content of more than 500ml.



INFORMATION!

Using the ConnectLife app, in addition to other additional functions, the possibility of using more than 100 guided recipes and easy monitoring of the cooking status opens up. If any additional function is started via the ConnectLife app, the display of operation on the user interface is different from the above. The user manual is available in the ConnectLife app.



INFORMATION!

If the pan is removed from the cooking zone during an active additional function, the active function is paused. The selected additional function will flash together with the A icon. If you replace the pan within 20 seconds, the additional function will be resumed, otherwise it will be switched off.



INFORMATION!

The additional function continues to be active even if the pause – "Stop&Go" function is used for less than 20 seconds. It can also be restored with the memory function.

6.17 ConnectLife

Connecting the appliance to the ConnectLife application

ConnectLife is a smart home platform that connects people, devices and services. The **ConnectLife** application includes advanced digital services and carefree solutions that allow users to monitor and control appliances, receive notifications from a smartphone, and update software (supported features may vary depending on your appliance and the region/country in which you are located).

To connect your smart device, you need a home Wi-Fi network (only 2.4 GHz networks are supported) and a smartphone equipped with the application **ConnectLife**.

 **ConnectLife**



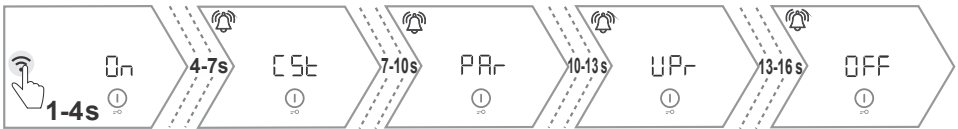
To download the **ConnectLife**, application, scan the QR code or search for **ConnectLife** in your favourite app store.

1. Install the **ConnectLife** application and create an account.
2. In the **ConnectLife** application, go to the "Add device" menu and select the appropriate type of device. Then scan the QR code (it can be found on the nameplate of the appliance; you can also enter the AUID/MV number manually).
3. The application then guides you through the entire process of connecting the appliance to your smartphone.
4. After a successful connection, the appliance can be operated remotely via the mobile application.

6.18 Wi-Fi management

(depending on the model)

To enter the Wi-Fi module function settings, switch on the appliance and press .



1.	Switching on the Wi-Fi module: Press and hold the key between 1 and 4 seconds to activate the Wi-Fi module. The display will show "On". When you release the key, the Wi-Fi module is activated. After activation, the  symbol will flash.
2.	Connecting the appliance: With a long press of the key (between 4 and 7 seconds), "CSt" will appear on the display unit. By releasing the key, the connection is activated. A 5-minute timer appears on the display. During this time, scan the enclosed 3D code. NOTE: For further settings, follow the instructions in the ConnectLife app.

Table continued from last page

3.	Connecting additional users: To connect additional users, press and hold the key (between 7 and 10 seconds) until "PAr" appears on the display unit. By releasing the key, a 3-minute timer appears. During this time, additional users can be connected to the device using the ConnectLife app. After successfully establishing the connection, the Wi-Fi symbol will  stay on. NOTE: To continue the set-up, follow the instructions in the ConnectLife app.
4.	Removing all connected users: After long-pressing the key (between 10 and 13 seconds), UPr will appear on the display unit. When you release the key, the user settings icon flashes. By pressing this icon, you activate the remove function. When you enter the menu, a 1-minute timer is displayed, which is present until the connected users are removed from the device. Use this setting to remove all connected users from the ConnectLife app.
5.	Switching off the Wi-Fi module: After long-pressing the key (between 13 and 16 seconds), "OFF" will appear on the display unit. By releasing the key, the Wi-Fi module is switched off. After switching off the module, the symbol  goes out.

7. Tips and hints

7.1 Cooking hob (conventional or glass ceramic)

- The hob is resistant to temperature changes.
- Using the cooking hob surface as a storage area may result in scratches or other damage to it.
- Do not use the glass ceramic hob if it is cracked or broken. If a sharp object falls on the hob, the hob may break. The consequences of such occurrence may be visible immediately or only after a while.
- If any visible crack appears in the hob, immediately cut off the power supply to the appliance.
- Make sure the cooking zone and the cookware bottom is clean and dry. This will allow better conduction of heat and prevent any damage to the heating surface.
- Do not place empty cookware on the cooking zone, as this may result in damage.



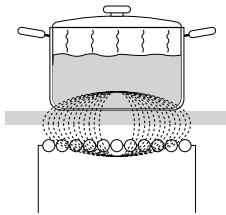
WARNING!

If sugar or food with high sugar content is spilled over a hot glass ceramic hob, immediately wipe the hob or remove the sugar with a scraper, even if the cooking zone is still hot. This will prevent any damage to the glass ceramic surface.

Do not use detergents and other cleaners to clean a hot glass ceramic hob as this could damage the surface.

7.2 Induction cooking zone operating principle

Cooking on an induction hob differs from cooking on traditional appliances. Induction hob uses magnetic field for generating heat and cooking. This means that not all types of cookware can be used on an induction hob.



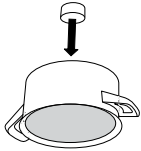
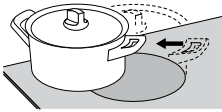
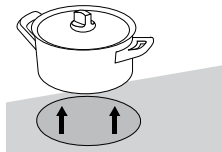
The cooking hob is fitted with highly efficient induction cooking zones. The heat is generated directly in the bottom of the pan where it is needed the most. This avoids any losses through the glass ceramic surface. Power consumption is considerably lower than in conventional cooking zones with radiation heaters.

The glass ceramic cooking zone is not heated directly, but only indirectly with the heat radiated back by the pan. After the cooking zone is switched off, this residual heat is indicated by 🔥.

In induction cooking zones, heating is made possible by the induction coil installed under the glass ceramic surface. The coil induces a magnetic field which generates eddy currents in the bottom of a ferromagnetic pan, which in turn heats the pan.

The induction will work correctly if you use suitable cookware.

7.3 Induction cookware

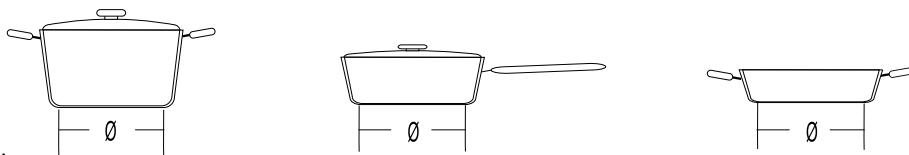
	The magnet test: Use a small magnet to check whether the pan or pot bottom is ferromagnetic. If the magnet sticks to the bottom of the pan, then it is suitable for an induction cooker.
	Make sure the pot or pan is in the middle of the cooking zone
	For best cooking results, the ferromagnetic area on the cookware bottom should match the size of the cooking zone. If the cooking zone does not recognize the pan, try placing it on a different cooking zone with a smaller diameter.

Suitable cookware	Unsuitable cookware
steel	glass
enamel-coated steel	alloy steel with copper bottom
cast iron	alloy steel with aluminium bottom

- When using a pressure cooker, keep an eye on it until the right pressure is reached. First, set the cooking zone to maximum power; then, following the pressure cooker manufacturer's instructions, decrease the cooking power when appropriate.
- Make sure there is enough liquid in the pressure cooker, or any other pot or pan. Due to overheating, using an empty pot on the cooking zone may result in damage to both the pot and the cooking zone.
- Some cookware does not have a fully ferromagnetic bottom. In such case, only the magnetic part will heat up, while the rest of the bottom will remain cool.
- When using special cookware, observe the manufacturer's instructions.

Cooking zone	Minimum pan bottom diameter
Ø 145 mm	Ø 90 mm
Ø 230 mm	Ø 110 mm
210 x 190 mm	Ø 110 mm

Pan bottom has to be flat.



7.4 Energy saving tips

- When purchasing cookware, consider that the diameter indicated on the pan usually pertains to the upper edge or the lid, which is normally larger than the diameter of the pan bottom.
- If a dish takes a long time to cook, use a pressure cooker. Make sure there is always sufficient liquid in the pressure cooker. If an empty cooker is placed on the cooking hob, it may overheat which in turn may lead to damage to both the pot and the cooking zone.
- Whenever possible, cover the pot or pan with a suitably sized lid. Use cookware that fits the amount of food you are cooking. Cooking in a large partly full pot will consume much more energy.
- Even if there is no pot or pan on the cooking zone or if the pan used has a diameter that is smaller than the diameter of the cooking zone, there will be no losses of energy.
- If the pan is much smaller than the cooking zone, there is a possibility that it will not be detected.
- If a smaller pan or pot is placed on the cooking zone and it is recognized, the hob will only use as much power as necessary given the pan size.

8. Cleaning and maintenance

After each use, wait for the glass-ceramic surface to cool down and clean it. Otherwise, all remaining impurities will burn onto the hot surface the next time you use the hob.

For regular maintenance of the glass-ceramic hob, use special care products that create a protective film on the surface to prevent the dirt from sticking onto it.

Before each use of the glass-ceramic surface, wipe off the dust or any other impurities that could scratch the surface, from both the hob and the pan bottom.



INFORMATION!

Steel wool, coarse cleaning sponges, and abrasive powders may scratch the surface. The surface may also be damaged by aggressive spray cleaners and unsuitable liquid cleaners.

Signage may be worn when using aggressive or abrasive cleaners or cookware with coarse or damaged bottom.

Use a damp soft cloth to remove minor impurities. Then, wipe the surface dry.

Remove water stains with a mild vinegar solution, which should not be used to wipe the frame (in some models), as it could lose its shine. Do not use aggressive sprays or cleaners to remove limestone.

Remove heavy dirt with special cleaners for cleaning glass-ceramic surfaces. Follow the detergent manufacturer's instructions. Be careful to thoroughly remove cleaner residues after cleaning, as they may damage the glass-ceramic surface when heated up.

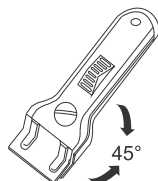
Remove stubborn and burnt dirt with a scraper. When using the scraper, be careful not to injure yourself.

Immediately remove any sugar or sugar-laden food from the glass-ceramic hob using a scraper, even if the hob is still hot, as sugar may permanently damage the glass-ceramic surface.



INFORMATION!

The scraper is not included in appliance equipment.



INFORMATION!

Only use the scraper when dirt cannot be removed with a wet cloth or special cleaners for glass-ceramic surfaces.

Hold the scraper at the correct angle (45° to 60°). Gently press the scraper against the glass and slide it over the signage to remove the dirt. Make sure the plastic handle of the scraper (in some models) does not come into contact with a hot cooking zone.



INFORMATION!

Do not press the scraper perpendicularly against the glass and do not scratch the hob surface with its tip or blade.

9. Problems and errors

During the warranty period, only a service centre authorised by the manufacturer may carry out any repairs.

Before making any repairs, make sure the appliance is disconnected from the power mains by disconnecting the fuse.

Do not perform any unauthorised repairs to the appliance, as this may result in electric shock and a short circuit hazard. Such work should be left to a professional or a service technician.

In case of minor issues with the operation of the appliance, refer to this manual to see if the problem can be fixed by yourself.

Keep this user manual for future reference and pass it on to any subsequent owners or users of the appliance.

Following is some advice on rectifying some common problems.

Problem/error	Cause of/rectifying a fault
The main fuse in your home trips often.	To troubleshoot the problem, check that you have the correct input current limit set in the user settings (parameter). In the event that the problem is still present, call a service technician. 
Audible signal and display 	Water spilt over the sensor surface, or an object placed over the sensors. Wipe the sensor surface.
Poor key responsiveness	Clean the operating area of the appliance and dry it completely. Remove any pans or plates. Allow the appliance to cool. Disconnect the appliance from the power mains for one minute (unscrew the fuse or switch off at the main power switch).
Hot	The user interface is too hot to operate. Please wait for the interface to cool down.
Err	Appliance could not connect to the ConnectLife app or disconnect from it. Try a factory reset.
E20, E47, E48	Internal fault in the electronics. Disconnect the appliance from the power mains for one minute (unscrew the fuse or switch off at the main power switch).
E42	Fault on the control interface. Clean the control interface area and allow it to dry. Disconnect the appliance from the power mains for one minute (unscrew the fuse or switch off at the main power switch).
E00, E01, E02, E03, E04, E05, E21	Check that the appliance is properly connected to the power mains and that all terminal contacts are properly screwed in. Check whether the connected voltage is suitable.
E18	Insufficient cooling of the appliance. Check that the appliance is installed according to the user manual.
E19	The cooking zone temperature is too high. Do not attempt to heat empty pans.

If, despite following the above tips, you are unable to remedy the interference, disconnect the appliance from the power mains for one minute (unscrew the fuse or switch off at the main power switch). If the error reappears, please call a service technician. Elimination of defects or complaints arising from improper connection or use of the appliance are not covered by the warranty. In this case, the repair costs will be borne by you.

**WARNING!**

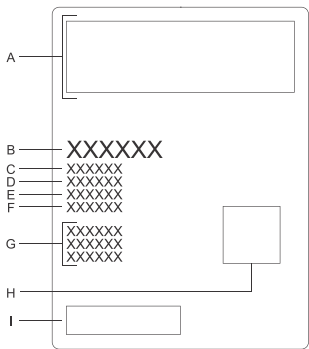
Before repairs, disconnect the appliance from the power mains (by removing the fuse).

9.1 Noises during induction cooking

Noises and sounds	Cause	Solution
Inductiongenerated operating noise	Induction technology is based on the properties of some metals under electromagnetic effect. It results in so-called eddy currents that force the molecules to oscillate. These oscillations (vibrations) are transformed into heat. Depending on the type of metal, this could result in quiet noises.	This is normal and it is not a result of any malfunction.
Transformer-like buzz	Occurs when cooking at a high power level. The reason for this is the amount of energy transferred from the cooking hob to the pot or pan.	This noise will disappear or weaken when you reduce the power level.
Vibration and crackling of the cookware	This noise appears in cookware (pots or pans) made of different materials.	It results from vibrations along the adjacent surfaces of different material layers. This noise depends on the cookware. It can vary depending on the amount and type of food being cooked.
Fan noise	Correct operation of induction electronic components requires temperature control. Therefore, the cooking hob is fitted with a fan that cools the electronics depending on the sensed temperature.	The fan may operate even after the cooking hob has been switched off, if the temperature remains too high.

10. Technical data

(depending on the model)



- A. Wiring diagram
- B. Trademark
- C. Model
- D. Type
- E. Code
- F. Serial number
- G. Technical data
- H. QR code
- I. Compliance labels

The rating plate with basic information on the appliance is located on the bottom side of the cooking hob. Information on appliance type and model can be found on the warranty sheet.

11. Disposal



Our product packaging is made of environmentally friendly materials that can be recycled, disposed of, or destroyed without any hazard to the environment. To this end, packaging materials are labelled appropriately.

The symbol on the product or its packaging indicates that the product should not be treated as normal household waste. Take the product to an authorized collection centre for waste electric and electronic equipment processing.

Correct **disposal** of the product will help prevent any negative effects on the environment and health of people, which could occur in case of incorrect product removal. For detailed information on removal and processing of the product, please contact the relevant municipal body in charge of waste management, your waste disposal service, or the store where you bought the product.

We reserve the right to any changes and errors in the instructions for use.

12. Compliance information

Radio equipment type:	HLW3215-TG01 module
Wi-Fi indicator	
Operating frequency range:	2.4000 GHz - 2.4835 GHz
Maximum output power:	≤10 dBm/MHz (EIRP) (Antenna gain <10 dBi)
Maximum antenna gain:	Gain: 0 dBi
Bluetooth indicator	
Frequency range:	2.400 GHz - 2.4835 GHz
Carrier Output:	6 dBm (≤10 dBm)
Emission type:	F1D

The company declares that the device with the function Connectlife complies with the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EU. The detailed Declaration of Conformity can be found at the web address <https://auid.connectlife.io> on the page of your device among the additional documents.



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

Stick the appliance identification card here.

When contacting the service department, have the complete type number to hand.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

www.etna.nl
www.etna.be



935347-a6

