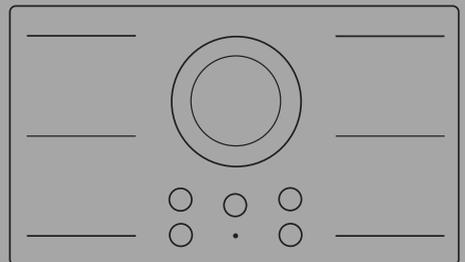


ATAG



NOTICE D'UTILISATION

Table de cuisson à induction

HI21471/21472/23272/26428/
26471/26472/27471/27472/28471/28472/
28571/28572/29571/29671/29672SV

HI29672/28572SVI

HI29571/29572SVL

HI29571/29572SVM HI29572SVM I

HI26471SVR

Tables des matières

Sécurité	3	Cuisiner avec des ustensiles	
Introduction	8	Celsius°Cooking™ et les programmes	
Cher/chère client(e) !	8	Hestan Cue	29
Votre table de cuisson	10	Commande de la hotte	35
Table de cuisson à induction	10	ConnectLife et Wi-Fi	36
Utilisation	11	Application ConnectLife et connexion	
Utilisation des commandes tactiles	11	Wi-Fi	36
La cuisson par induction	11	Mise à jour du micrologiciel	39
Principe de fonctionnement de l'induction ...	12	Réglages	40
Gestion de la puissance	12	Entretien	43
Casseroles	14	Nettoyage	43
Bruits de l'induction	16	Dépannage	44
Réglage du niveau de puissance	17	Généralités	44
Panneau de commandes	18	Dépannage du Wi-Fi	46
Indications affichées	19	Installation	47
Fonctionnement	20	Sécurité	47
Mise sous/hors tension de la table de		Installation d'une table de cuisson	
cuisson	20	intégrée	50
Sécurité enfants	20	Grilles de ventilation dans le meuble de	
Cuisson	21	cuisine inférieur	52
Cuisson standard	21	Installation encastrée dans le plan de	
Fonction de déplacement	22	travail	53
Liaison automatique de foyers de cuisson ...	22	Montage du joint en mousse	56
Mode Chef	22	Installation électrique	57
Pause	23	Raccordement de la table de cuisson à	
Fonction de rappel	23	induction au réseau électrique	57
FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR	24	Raccordement	57
Foyer chaud	25	Limiteur de courant	61
Protection contre la surchauffe	25	Aspects environnementaux	62
Cuisson avec le menu PLUS	26	Mise au rebut de l'emballage et de	
Cuisiner avec Celsius°Cooking™	28	l'appareil.	62
		Information de conformité	63

⚠ ATTENTION !

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez tout d'abord lire les instructions de sécurité !

Consignes de sécurité générales

L'appareil n'est pas conçu pour être commandé avec des minuteurs externes ou des systèmes de commande spéciaux.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service après-vente ou des personnes tout aussi qualifiées afin d'éviter tout danger (uniquement pour les appareils fournis avec un cordon d'alimentation).

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

PRUDENCE !

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

Ne placez pas d'objets métalliques tels que couteaux, cuillères, fourchettes ou couvercles sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent chauffer.

Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson par sa commande et ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.

Risque d'incendie !

Risque d'incendie : ne laissez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

Ménages avec enfants et personnes avec des besoins spéciaux

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.

Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

ATTENTION !

AVERTISSEMENT: durant la cuisson, l'appareil et certains de ses éléments accessibles peuvent être brûlants. Faites très attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil à moins de les surveiller en permanence.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes durant l'utilisation. Maintenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.

AVERTISSEMENT : les pièces accessibles deviendront chaudes lorsqu'elles sont utilisées. Pour éviter les brûlures, tenez les enfants éloignés de l'appareil.

Risque de choc électrique !

ATTENTION !

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

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.

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

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 ne peut être raccordé au réseau électrique que par un technicien de service ou un expert autorisé. La manipulation de l'appareil ou sa réparation non professionnelle peut entraîner des risques de blessures graves ou de dommages du produit.

Si un autre appareil électrique est branché à une prise de courant CA à proximité de l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les foyers de cuisson 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 nettoyants ou détergents, des bombes aérosols, etc.

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.

Température sécurisée

Un capteur mesure en permanence la température de certaines parties de la table de cuisson. Chaque foyer est équipé d'un capteur qui mesure la température du foyer en vitrocéramique afin d'éviter tout risque de surchauffe lorsqu'une casserole bout jusqu'à évaporation. En cas de hausse de température excessive, la puissance est réduite automatiquement ou la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Limiteur de temps de cuisson

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

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

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

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

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

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

REMARQUE

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

Introduction

Cher/chère client(e) !

Cette table de cuisson est destinée aux véritables amateurs de cuisine. Cuire sur une table de cuisson à induction présente un certain nombre d'avantages. C'est confortable du fait que la table de cuisson réagit rapidement et aussi parce qu'il est possible de la régler sur une puissance très basse. Grâce à la puissance élevée, le point d'ébullition est très vite atteint. L'espace généreux entre les foyers assure un grand confort d'utilisation.

Cuire sur une table de cuisson à induction est autre chose que cuire sur un appareil traditionnel. La cuisson à l'induction utilise un champ magnétique pour générer de la chaleur. Ceci veut dire que vous ne pouvez pas utiliser n'importe quelle casserole. Le chapitre "casserolles" vous fournira de plus amples informations sur ce sujet.

Pour une sécurité optimale, la table de cuisson à induction est équipée de plusieurs protections anti-surchauffe et d'un voyant de chaleur résiduelle signalant les foyers encore chauds.

Ce manuel explique comment utiliser la table de cuisson à induction de façon optimale. En plus des informations relatives au fonctionnement du produit, vous y trouverez des renseignements de base susceptibles d'en faciliter l'utilisation. Il contient également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement le manuel et rangez-le en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

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

Profitez de votre cuisine !

Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :

 **INFORMATION**

Informations, conseils, astuces, ou recommandations

 **ATTENTION !**

Attention – danger

 **RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !**

Attention – risque de choc électrique

 **SURFACE BRÛLANTE !**

Attention – risque de brûlure

 **RISQUE D'INCENDIE !**

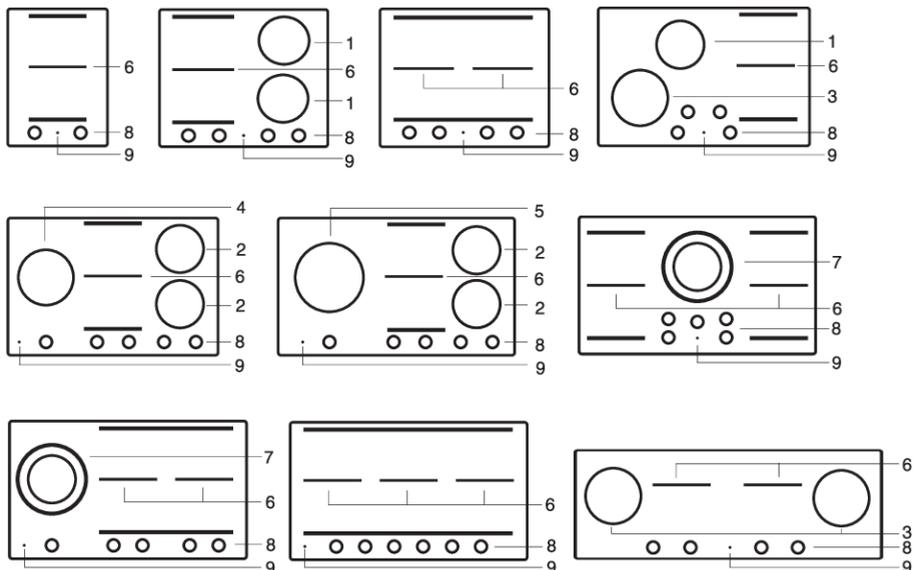
Attention – risque d'incendie

Votre table de cuisson

Table de cuisson à induction

(selon le modèle)

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



1. Foyer de cuisson \varnothing 18 cm - 1,85 kW / 3,0 kW (boost)
2. Foyer de cuisson \varnothing 18 cm - 1,4 kW / 3,0 kW (boost)
3. Foyer de cuisson \varnothing 21 cm - 2,3 kW / 3,7 kW (boost)
4. Foyer de cuisson \varnothing 21 cm - 2,3 kW / 3,0 kW (boost)
5. Foyer de cuisson \varnothing 26 cm - 2,6 kW / 3,7 kW (boost)
6. Zone de cuisson à induction Bridge 18 x 22 cm - 2,3 kW / 3,7 kW (boost)
7. Foyer de cuisson à double anneau :
 - \varnothing 18 cm - 1,85 / 3,0 kW (boost)
 - \varnothing 26 cm - 2,60 / 5,5 kW (boost)
8. Panneau de commandes (visible uniquement lorsque la table de cuisson est allumée)
9. Touche tactile Marche/Arrêt

Utilisation des commandes tactiles

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

La cuisson par induction

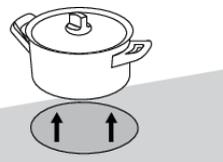
La cuisson par induction est rapide

Au début, vous serez surpris par la rapidité de la cuisson par induction. Les aliments et les liquides cuisent très rapidement, surtout lorsque le réglage est élevé.

Il est préférable de ne pas laisser les récipients sans surveillance afin d'éviter qu'ils ne débordent ou ne deviennent secs.



Gardez toujours le couvercle sur le récipient lors de la cuisson, afin d'éviter les pertes d'énergie, et donc des pertes de température.



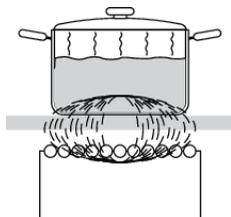
Attention

Ne placez que des casseroles avec une base propre sur la surface de cuisson et soulevez toujours les casseroles pour les déplacer.

Des grains de sable, de sel, de sucre ou des cristaux peuvent provoquer des rayures qui ne peuvent pas être éliminées.



Principe de fonctionnement de l'induction



Un champ magnétique est généré dans l'appareil. En plaçant une casserole avec une base en fer sur un foyer de cuisson, un courant est induit dans la base de la casserole. Ce courant induit génère de la chaleur à la base de la casserole.

Confortable

Les commandes électroniques sont précises et faciles à régler. Sur la position la plus basse, vous pouvez, par exemple, faire fondre du chocolat directement dans la casserole ou cuire des ingrédients que vous chauffez d'habitude au bain-marie.

Rapide

En raison de la puissance élevée de la table de cuisson à induction, le point d'ébullition du liquide est très vite atteint. La cuisson des aliments prend tout autant de temps que pour les autres types de cuisson.

Propre

La table de cuisson est facile à nettoyer. Comme les zones de cuisson ne chauffent pas plus que les casseroles, les projections d'aliments ne risquent pas de brûler sur les zones de cuisson.

Sûr

La chaleur est générée dans la casserole proprement dite. La surface en verre ne chauffe pas plus que la casserole. Cela signifie que le foyer de cuisson est considérablement plus froid par rapport à celui d'une table en céramique ou d'un brûleur à gaz. Une fois la casserole enlevée, le foyer de cuisson se refroidit rapidement.

Gestion de la puissance

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

- Le système de gestion intelligente de la puissance répartit automatiquement la puissance entre les zones. Cela signifie que la table de cuisson peut automatiquement réduire la puissance d'une zone lorsque le niveau de puissance d'une autre zone est augmenté. Le niveau d'activité du système de gestion de la puissance dépend de la puissance disponible par phase électrique, du réglage du limiteur de courant et de la charge connectée.
- Le niveau de puissance d'une zone peut affecter la puissance d'une autre zone car la puissance maximale disponible est répartie entre les zones. Si les zones combinées atteignent la puissance maximale disponible lorsqu'un nouveau niveau de puissance est défini, les niveaux de puissance d'une ou plusieurs zones sont automatiquement réduits dans les limites de la puissance. Ceci est indiqué par le clignotement de l'élément de commande correspondant.
- L'intervention du système de gestion intelligente de l'énergie est plus susceptible de se produire lorsque le limiteur de courant est réglé sur un niveau inférieur.

- Le réglage du limiteur de courant doit être effectué en fonction de votre raccordement et des disjoncteurs par un installateur agréé et qualifié (voir « Limiteur de courant » pour les détails sur les courants et l'installation électrique).

Utilisation

Casseroles

Casseroles de cuisson par induction

Une qualité particulière de casserole est requise pour la cuisson par induction.

ATTENTION !

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

N'utilisez que des casseroles adaptées à la cuisson par induction avec une base épaisse (minimum 2,25 mm) et une base plate.

- Les casseroles les mieux adaptées portent la mention « Class Induction ».

INFORMATION

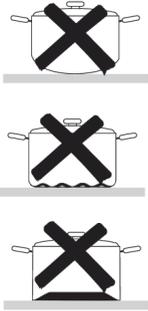
Vous pouvez vérifier par vous-même si vos casseroles sont appropriées à l'aide d'un aimant. Une casserole convient si la base de la casserole est suffisamment attirée par l'aimant.

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

ATTENTION !

Soyez prudent avec les casseroles en acier émaillé :

- l'émail peut s'écailler (l'émail se détache de l'acier), si vous activez la table de cuisson à puissance élevée alors que le récipient est (trop) sec
- la base de la casserole peut se déformer - par exemple : en raison d'une surchauffe
- chauffer lentement les récipients émaillés



ATTENTION !

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

Diamètre minimum du récipient

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

Cocottes minutes

La cuisson par induction convient parfaitement à la cuisson en autocuiseur. Le foyer de cuisson réagit très rapidement, de sorte que l'autocuiseur est rapidement à la pression. Dès que vous éteignez un foyer, le processus de chauffage s'arrête immédiatement.

Détection de la casserole

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

Reconnaissance intégrée de la casserole

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

Plaques de gril

La table de cuisson comporte une fonction Gril (selon le modèle) pour l'utilisation d'une plaque de gril ou un teppan yaki. La fonction maintient la plaque de gril ou le teppan yaki à une température idéale pour les grillades.

Bruits de l'induction

Un cliquetis

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

Les récipients font du bruit

Les récipients peuvent faire du bruit pendant la cuisson. Ce bruit est dû à la transmission de l'énergie entre la table de cuisson et le récipient. Ce phénomène est parfaitement normal pour certains récipients. Il n'endommage ni les récipients ni la table de cuisson.

Le ventilateur fait du bruit

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

Réglage du niveau de puissance

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

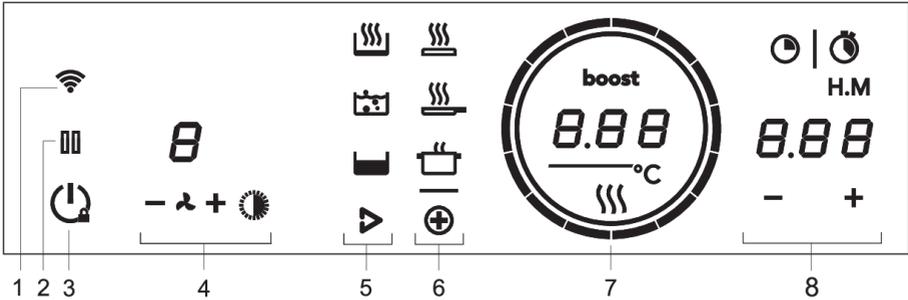
Niveau	Fonction
Utilisez les réglages 1 à 5 pour :	<ul style="list-style-type: none"> • faire mijoter le bouillon • faire mijoter les viandes • faire mijoter des légumes • faire fondre du chocolat • pocher • faire fondre du fromage
Utilisez les réglages 6 à 9 pour :	<ul style="list-style-type: none">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

Répartition de la puissance des zones de cuisson

- Selon le type de foyer, les plaques de cuisson peuvent s'influencer mutuellement. Lorsque plusieurs de ces foyers sont allumés en même temps, la capacité est automatiquement partagée entre eux.
- Lorsque la capacité maximale de la combinaison des niveaux de cuisson est atteinte lors du réglage, une ou plusieurs zones sont automatiquement réduites au réglage le plus élevé possible à ce moment. Ceci est indiqué par le clignotement de l'élément de contrôle correspondant.

Panneau de commandes

(la disposition de l'interface utilisateur dépend du modèle)

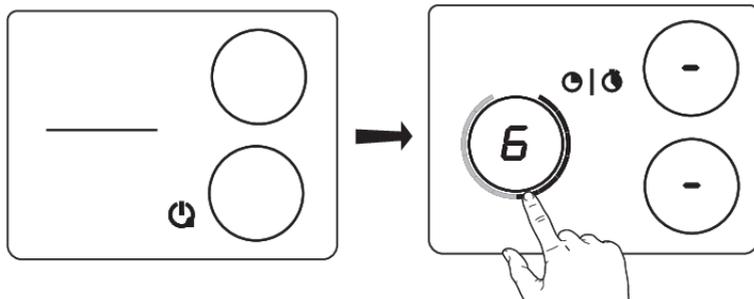


1. Wi-Fi/Connectivity
2. Pause
 - Touche de verrouillage pour le nettoyage
 - Pause et reprise de la cuisson
3. Marche/arrêt
 - Sécurité enfants
4. Commande de la hotte
 - Moins
 - VENTILATEUR
 - Plus
 - Éclairage
 - Afficheur
5. Hestan Cue
 - Chauffage et friture
 - Ébullition/cuisson à l'eau
 - Cuisson lente ou sous vide
6. PLUS programmes
 - Gril
 - Friture/wok
 - Réchauffage/maintien au chaud
7. Affichage du niveau de cuisson ou de la température
 - Voyant de chaleur résiduelle
 - Indication de boost
8. FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR
 - Chronomètre
 - Minuteur

Affichage	État
–	Niveau de puissance « 0 » pour un foyer de cuisson
12	Niveau de puissance défini pour un foyer de cuisson ; 1 = faible / 12 = élevé
boost	Fonction boost active
L	La fonction de verrouillage est activée ; le panneau de commandes est verrouillé
⏏	Indicateur de chaleur résiduelle; La table de cuisson comporte un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer de cuisson afin de montrer quels foyers sont chauds après l'arrêt du foyer de cuisson. Bien que la table de cuisson soit éteinte, l'indicateur reste allumé aussi longtemps que le foyer est chaud ! Évitez de toucher ces foyers de cuisson lorsque cet indicateur est allumé. Danger ! Risque de brûlures.
E	Code d'erreur ; voir le chapitre Dépannage
⊕	Programmes PLUS
⏏	Gril
⏏	Friture/wok
🔥	Réchauffage/maintien au chaud
▶	Programmes Hestan Cue
⏏	Chauffage et friture
🔥	Ébullition/cuisson à l'eau
🔥	Cuisson lente ou sous vide

Fonctionnement

Mise sous/hors tension de la table de cuisson

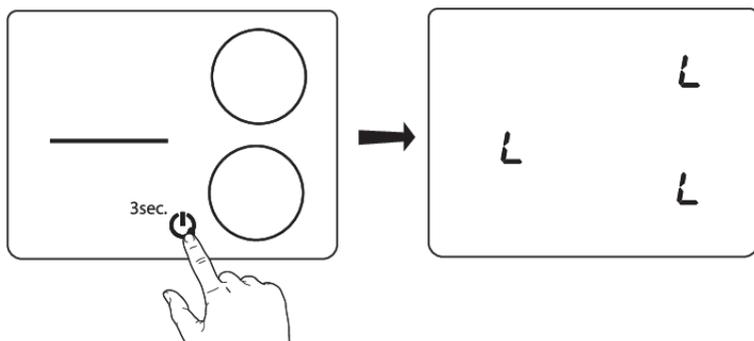


Effleurez la touche de marche/arrêt  pour allumer la table de cuisson. Un bip court est émis. Les anneaux sur tous les curseurs s'allument, puis le curseur s'estompe progressivement. Le curseur ne reste éclairé que sur les foyers de cuisson sélectionnés sur lesquels vous avez placé les casseroles. Lorsque vous retirez la casserole, le curseur s'éteint, tandis que tous les anneaux internes restent allumés.

INFORMATION

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

Sécurité enfants



Les commandes de la table de cuisson peuvent être verrouillées pour éviter une activation par inadvertance.

Effleurez la touche de marche/arrêt  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes. L'indication  apparaîtra sur tous les afficheurs de foyer et les commandes de la table de cuisson seront verrouillées. Pour déverrouiller les commandes, procédez de la même manière. L'indication  ainsi que les curseurs apparaîtront sur tous les afficheurs de foyer sur lesquels des casseroles sont présentes et les commandes de la table de cuisson seront déverrouillées.

INFORMATION

La sécurité enfants doit être activée avant le début du nettoyage pour éviter d'allumer accidentellement la table de cuisson.

Cuisson

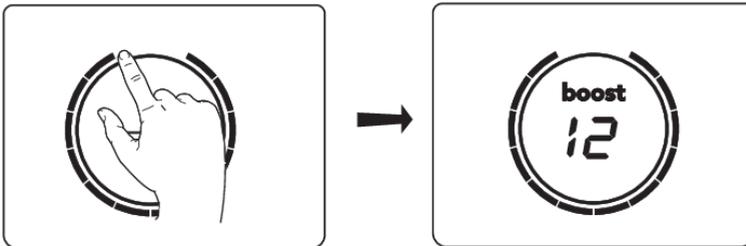
Trois modes de cuisson sont disponibles :

1. Cuisson standard avec niveaux de puissance
2. Cuisson avec le menu PLUS
3. Cuisson Hestan Cue en mesurant la température des ustensiles de cuisine

Cuisson standard

Placez le récipient sur une zone de cuisson déterminée. Réglez le niveau de puissance comme vous le souhaitez. Le niveau de puissance peut être réglé en effectuant un mouvement circulaire ou en touchant directement une zone ou une position réglé sur le curseur. Les éléments du curseur s'allument complètement. Pour désactiver la zone de cuisson, faites glisser le curseur vers l'arrière ou touchez la zone vide au-dessus du curseur, sur le côté droit.

Boost



Pour une cuisson rapide, la fonction boost peut être activée pour n'importe quelle zone de cuisson. Cela vous permettra de chauffer rapidement de grandes quantités d'aliments en utilisant une puissance supplémentaire. La fonction boost est active pendant 10 minutes au maximum ; ensuite, le niveau de puissance est automatiquement ramené à 12. Si la table de cuisson n'est pas trop chaude, la fonction boost peut être réactivée pendant 10 minutes après son arrêt.

Activation du boost

Activez d'abord le niveau de puissance 12, puis appuyez une deuxième fois sur le bouton du niveau de puissance 12. « **boost** » s'affiche sur l'écran. La fonction Boost est maintenant activée.

Il est également possible d'activer le niveau de puissance 12 dans le sens des aiguilles d'une montre et de le faire glisser un peu au-delà du bouton 12.

Si la fonction Boost automatique est activée (voir chapitre Réglages), la fonction Boost est toujours activée avec le niveau de puissance 12.

Désactivation du boost

Pour désactiver la fonction Boost pour la zone de cuisson sélectionnée, appuyez à nouveau sur le niveau 12 ou sur tout autre niveau de puissance sur le curseur.

Fonctionnement

INFORMATION

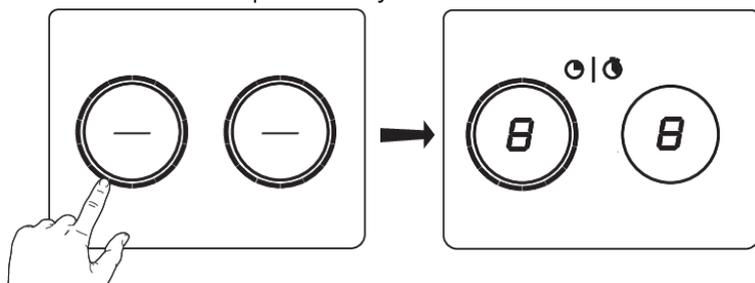
Pour éviter une surchauffe, le système de commande électronique peut désactiver automatiquement le boost prématurément et diminuer la puissance à 12.

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

Fonction de déplacement

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

Liaison automatique de foyers de cuisson



Deux zones de cuisson carrées adjacentes peuvent être fusionnées en une seule grande zone de cuisson. La reconnaissance de la position du récipient est activée automatiquement après la mise en marche de l'appareil. Lorsqu'un récipient est placé sur la table de cuisson, la fonction de reconnaissance du récipient reconnaît sa position et relie automatiquement les zones de cuisson Bridge en fonction de la taille du récipient (uniquement lorsque la table de cuisson est déjà sous tension).

La puissance ou les températures sont affichées simultanément sur les deux foyers de cuisson conjoints, mais la puissance ou la température ne peut être ajustée que sur le curseur gauche ou supérieur.

Vous pouvez détacher ou combiner manuellement le foyer de cuisson en touchant les deux curseurs correspondants en même temps.

Mode Chef

(uniquement sur les modèles de type : HI29672SV HI29672SVI HI29671SV)

Dans ce mode, tous les foyers de cuisson sont activés simultanément et la table de cuisson est divisée en trois foyers.

- Sur tous les foyers de cuisson à gauche, le niveau de puissance 12 est automatiquement activé.
- Sur tous les foyers de cuisson du milieu, le niveau de puissance 7 est automatiquement activé.
- Sur tous les foyers de cuisson à droite, le niveau de puissance 1 est automatiquement activé.

Les niveaux de puissance peuvent ensuite être ajustés à n'importe quelle valeur.

Pour activer ce mode, touchez deux curseurs en même temps pendant 3 secondes. Toutes les zones doivent être inactives et les récipients Hestan Cue ne doivent pas être attribués. Pour désactiver ce mode, touchez deux curseurs en même temps.

Dans ce mode, la table de cuisson ne signale pas qu'une zone de cuisson est vide, même si aucun récipient approprié n'est placé sur une zone de cuisson. La table de cuisson s'éteint automatiquement si aucun récipient n'est détecté sur la table pendant 10 minutes.

INFORMATION

Veillez soulever les casseroles lorsque vous les déplacez d'une zone à une autre, et non les faire glisser.

Pause

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

Activation de la pause

Au moins un foyer de cuisson doit être actif.

Effleurez la touche pause . Vous entendrez un bip court. Les réglages de toutes les plaques actives sont réduits au niveau 2.

Toutes les fonctions du minuteur sont mises en pause.

Toutes les touches sont inactives, à l'exception des touches pause  et marche/arrêt .

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

Les programmes Hestan Cue ne sont pas mis en pause puisqu'ils fonctionnent automatiquement.

Désactivation de la pause

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

La table de cuisson continue à fonctionner avec les mêmes réglages qu'avant la pause.

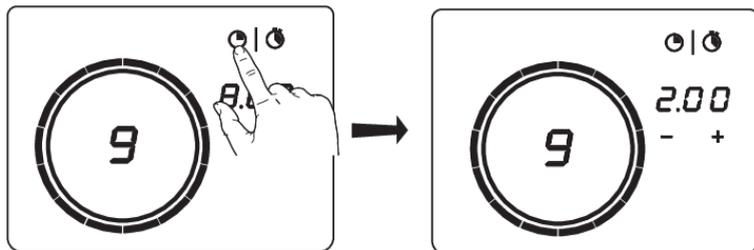
Les minuteurs sont également remis en marche.

Fonction de rappel

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

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

FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR



Chaque foyer de cuisson comporte deux minuteurs : une minuteur de programme qui compte à rebours et un chronomètre (minuteur croissant).

Compte à rebours

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

Réglage du compte à rebours

- Appuyez sur la touche de sélection du compte à rebours  pour la zone de cuisson active souhaitée. Les touches et **0.00** clignotent sur l'écran du foyer.
- Réglez le temps de cuisson souhaité avec **+** et **-**.
- Si la durée n'est pas définie dans les cinq secondes, le compte à rebours est désactivé.
- Répétez les mêmes étapes pour régler le minuteur avec compte à rebours pour un autre foyer actif.

REMARQUE

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

Désactivation du compte à rebours

Appuyez sur l'icône  de la zone de cuisson sélectionnée et maintenez-la appuyée pendant 3 secondes. Le minuteur s'éteint.

Désactivation de l'alarme du compte à rebours.

- Une fois la durée réglée écoulée, l'alarme se déclenche, la touche du foyer de cuisson correspondant clignote et 0:00 clignote sur l'afficheur du compte à rebours.
- Pour acquiescer et arrêter l'alarme, appuyez sur la touche de sélection du compte à rebours , ou retirez la poêle de la zone de cuisson.



Affichage du temps de cuisson – chronomètre

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

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

Foyer chaud

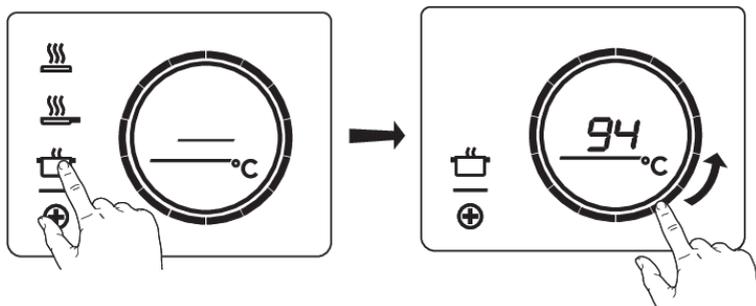
Le symbole de foyer chaud  s'allume si le foyer est inactif ou s'il n'y a pas de casserole présente sur le foyer alors que sa température est supérieure à 65 °C.

Si la table de cuisson est éteinte et qu'au moins un des foyers de cuisson est encore chaud, le cercle intérieur reste éclairé. Lorsque la température de la table de cuisson descend en dessous de 65 °C, toutes les lumières s'éteignent.

Protection contre la surchauffe

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

⊕ Cuisson avec le menu PLUS



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

Appuyez sur la touche de menu PLUS ⊕ pour afficher la ligne de programmes : maintenir au chaud/chauffer, grillade/wok et gril (en mode Bridge).

Choisissez l'un des programmes Plus en touchant le symbole correspondant. Ensuite, vous réglez la température à l'aide du curseur. Vous pouvez passer d'un menu ou d'une température à l'autre en appuyant longuement sur le bouton correspondant.

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

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

Garder au chaud et réchauffer

Avec cette fonction, vous pouvez par exemple faire fondre du chocolat (45 °C), maintenir des aliments au chaud (70 °C), laisser mijoter (94 °C) ou porter à ébullition (100 °C).

Grillade/wok

Avec cette fonction, vous pouvez cuire des légumes, du poisson, du bacon, de la viande, des pommes de terre frites ou des œufs en utilisant du beurre ou de l'huile.

Gril

Cette fonction est exclusivement réservées aux foyers conjoints, qui sont combinés à un foyer plus grand.

Le gril est optimisé pour les accessoires à induction ATAG (plaque de gril et teppanyaki). Il fonctionnera également avec différents ustensiles de cuisine, mais peut-être de façon moins précise.

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

Le capteur qui mesure la température pendant la cuisson dans les programmes du menu PLUS, est situé dans la plaque de verre, sous l'ustensile de cuisine. Pour cette raison, il y a toujours un décalage entre le point de consigne et la température réelle du contenu à l'intérieur de l'ustensile

de cuisine. La température du contenu à l'intérieur de l'ustensile de cuisine dépend donc également de facteurs tels que : type de récipient, volume de liquide et présence ou non d'un couvercle sur le récipient.

INFORMATION

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

INFORMATION

À partir de 100 °C et à des températures plus élevées, les programmes chauffent les ustensiles de cuisine avec différents niveaux de puissance minutés. La température réglée sert d'indication de la plage de température qui peut être atteinte approximativement. Le processus de cuisson doit être suivi.

INFORMATION

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

INFORMATION

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

Fonctionnement

Cuisiner avec Celsius°Cooking™

Votre nouvelle plaque de cuisson à induction regorge de fonctions intelligentes et de caractéristiques qui rendront la cuisine plus facile et plus agréable.

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

Cet équipement vous permet de déployer toute la puissance de Celsius°Cooking™, de lire et de communiquer des informations exactes sur la température de vos ingrédients, puis de partager ces informations avec les fonctions intelligentes de votre plaque de cuisson — pour un résultat parfait. Compatible avec :



Sonde



Poêle

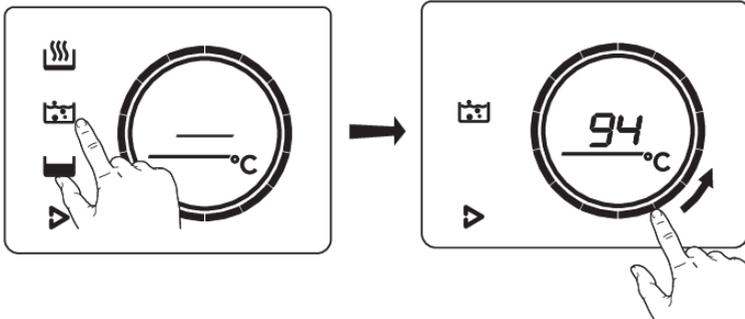


Casserole

Avec ces éléments et l'application Hestan Cue app, le Celsius°Cooking™ est complet. Reliez-les entre eux et laissez les capteurs connectés, les paramètres et programmes ingénieusement réglés vous guider vers des repas vraiment délicieux.

Pour en savoir plus et voir le système en action, consultez les sites www.celsiuscooking.com, www.atag.nl, et www.atag.be.

▷ Cuisiner avec des ustensiles Celsius°Cooking™ et les programmes Hestan Cue

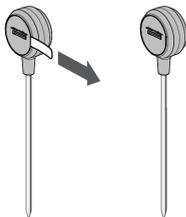


Cette option implique la cuisson à l'aide d'un récipient Celsius°Cooking™ (poêle ou casserole) qui mesure continuellement la température à l'intérieur du récipient ou une sonde de température Celsius°Cooking™. Tous utilisent une connexion Bluetooth pour envoyer des informations sur la température à la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

Préparation du système

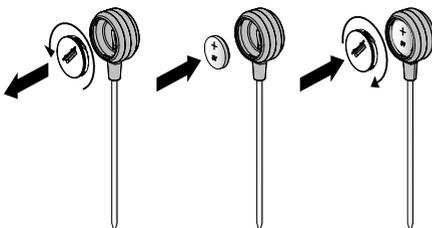
Avant de commencer à cuisiner, assurez-vous d'avoir effectué toutes les étapes de préparation. Dans le cas contraire, vous risquez de rencontrer des difficultés ou d'endommager le système par inadvertance.

L'utilisation de votre Celsius°Cooking™ vous assure que les récipients sont toujours à la bonne température pour préparer les plats que vous cuisinez. Vous pouvez utiliser la plaque de cuisson à induction manuellement ou avec votre appareil intelligent en utilisant le Hestan Cue App.



Préparer la sonde Celsius°Cooking™

1. Tirez la languette de protection de la batterie hors du boîtier de la sonde Celsius°Cooking™.
2. La sonde Celsius°Cooking™ est prête à être utilisée. Si nécessaire, remplacez la batterie. L'état de la batterie peut être contrôlé dans le Hestan Cue app.



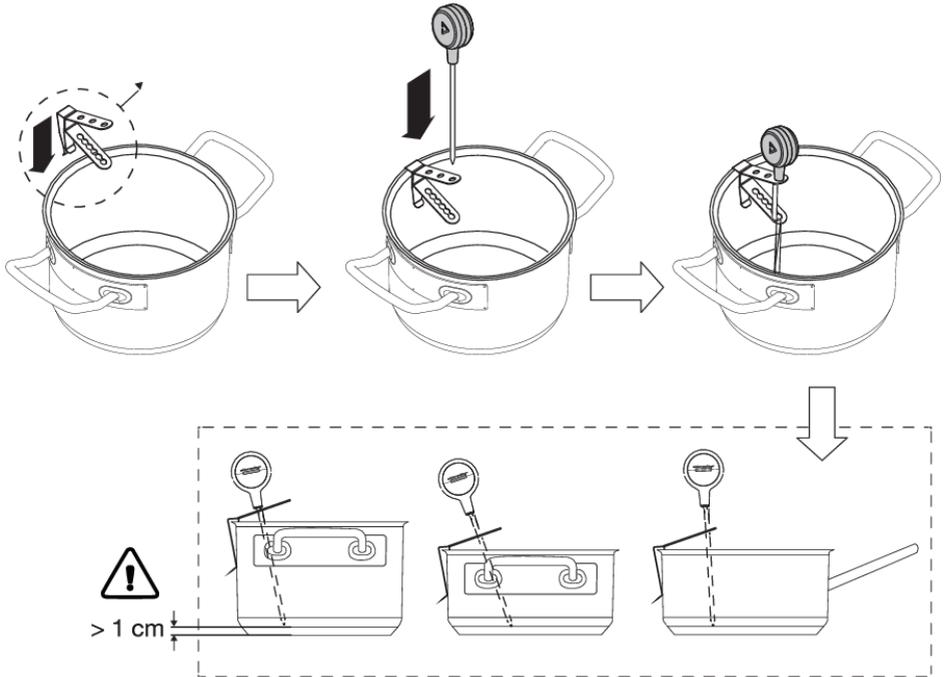
Installation de la batterie de la sonde Celsius°Cooking™

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

Fonctionnement

Insérer la sonde Celsius°Cooking™ dans une casserole

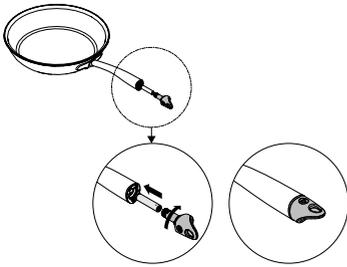
La sonde Celsius°Cooking™ peut être utilisée avec des casseroles de tailles et de types différents. Grâce à son support de suspension avec différents trous, la sonde peut être suspendue de différentes manières.



1. Faites glisser le support de suspension sur le bord de la casserole.
2. Faites glisser la tige de la sonde par le haut dans le support de suspension. L'extrémité de la sonde doit être à 1 cm ou > du fond du récipient.

REMARQUE

Respectez une distance de 1 cm minimum entre la base de la casserole et le point de mesure de la sonde !



Récipients Celsius°Cooking™

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

REMARQUE

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

Affectation du récipient au foyer de cuisson

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

Placez l'ustensile de cuisine Celsius°Cooking™ ou un récipient ordinaire équipé de la sonde Celsius°Cooking™ sur la zone de cuisson souhaitée. Une fois la sonde détectée, tapez rapidement deux fois du bout du doigt sur le capteur du capuchon de la poignée ou sur le boîtier de la sonde pour l'activer. Juste après, la touche de mode Hestan Cue ► s'allume. Pour sélectionner la sonde, le bouton de la touche de mode Hestan Cue ► s'allume sur chaque zone de cuisson possible.

Appuyez sur la touche mode Hestan Cue ► sur la zone de cuisson souhaitée. Le menu Hestan Cue s'ouvre. Une nouvelle pression courte permet de le fermer.

💡 INFORMATION

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

Cuisson avec les programmes Hestan Cue incorporés

La table de cuisson est dotée de programmes Hestan Cue intégrés, optimisés pour ustensiles de cuisine Celsius°Cooking™. Lorsque vous cuisinez avec l'un des ustensiles de cuisine Celsius Cooking disponibles, les méthodes de cuisson possibles, applicables à l'ustensile utilisé, s'affichent dans le menu ouvert. Utilisez celui qui correspond à l'usage souhaité :

🔥 Chauffer et griller

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

🍲 Ébullition ou cuisson à l'eau

Ce programme permet d'atteindre rapidement des températures d'eau plus élevées. Ajoutez toujours de l'eau dans l'ustensile de cuisine avant de l'utiliser.

Fonctionnement

Cuisson lente ou sous vide

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

Utilisation de la sonde comme thermomètre de cuisson

Lorsqu'une sonde Celsius°Cooking™ est utilisée, elle peut également servir de thermomètre pour surveiller, par exemple, la température à cœur d'un plat donné. Cela peut se faire en mode de cuisson normal ou dans les programmes du menu PLUS. Pour utiliser la sonde comme thermomètre, activez la sonde en la touchant et lorsque le symbole Hestan Cue apparaît à l'écran, touchez-le.

La température mesurée est affichée de façon atténuée.

Détection du retrait de la sonde

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

REMARQUE

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

Arrêt du foyer de cuisson

Effleurez le curseur du foyer de cuisson sélectionné et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Le symbole – apparaît sur l'afficheur.

Application Hestan Cue App



Vous pouvez télécharger l'application Hestan Cue App sur l'Apple App Store ou sur le Google Play Store. Une fois couplée, l'application peut être utilisée pour contrôler votre sonde ou votre casserole Celsius°Cooking™. Rempli de recettes inspirantes et de techniques testées par les chefs, l'application vous fournira des instructions étape par étape et des vidéos pratiques.

À propos de l'application Hestan Cue App :

- L'application Hestan Cue app va vous aider à cuisiner de meilleurs plats plus souvent en agissant comme votre GPS dans la cuisine. Vous apprendrez de nouvelles techniques, des combinaisons inédites, et gagnerez en confiance dans ce que vous cuisinez. Les premières fois que vous cuisinerez avec l'application Hestan Cue app, il vous semblera peut-être un peu inhabituel d'abandonner la routine consistant à vérifier et à ajuster le niveau de puissance en permanence, mais si vous faites confiance au système et suivez les instructions, vous obtiendrez un repas exceptionnel.
- Nos recettes vous guident à travers le processus de « mise en place » où vous rassemblez et préparez tous vos ingrédients à l'avance. C'est particulièrement important lorsque vous cuisinez avec l'application Hestan Cue app, car chaque recette a été soigneusement programmée pour un résultat parfait (nous ne voulons pas que votre saumon brûle pendant que vous cherchez de l'ail !).

- De nombreuses recettes proposées dans l'application Hestan Cue app vous demanderont de choisir une épaisseur pour votre protéine. Il est important de mesurer avec soin et précision, car votre Hestan Cue calculera les temps de cuisson en fonction de ce chiffre. Nous vous recommandons de mesurer à partir de la partie la plus épaisse de votre plat pour obtenir les meilleurs résultats, mais vous devez avoir une idée de ce qui convient le mieux à vos préférences.
- Le tempérage est une autre technique utilisée dans l'application Hestan Cue app pour s'assurer que votre viande cuit correctement. Les steaks, les côtelettes et les filets cuisent plus uniformément lorsqu'ils sont mis dans la poêle à température ambiante. Nous vous conseillons donc généralement de laisser votre viande non emballée sur le plan de travail pendant 15 à 20 minutes avant de la faire cuire. En général, lorsque votre sauce est prête, votre viande devrait être prête à cuire !

Enregistrer et appairer votre Celsius°Cooking™

- Après avoir ouvert l'application Hestan Cue App, vous serez invité à vous connecter/à créer un compte. Les nouveaux utilisateurs peuvent créer un nouveau compte en sélectionnant « Get Started » (démarrer) sur le premier écran. Vous devez être connecté pour utiliser les fonctionnalités de l'application.
- Une fois que vous aurez créé un compte, vous serez guidé tout au long du processus de jumelage de votre table de cuisson à induction et de vos ustensiles de cuisine. Vos appareils s'enregistreront automatiquement et pourront être renommés et supprimés si nécessaire. **Avant de pouvoir lancer le processus de jumelage, le jumelage Bluetooth doit être activé dans les paramètres de la table de cuisson** (voir chapitre Réglages- btP) !
- Il est possible que vous deviez mettre à jour le micrologiciel de votre table de cuisson à induction et de vos ustensiles de cuisine une fois qu'ils ont été jumelés. L'application vous guidera automatiquement dans ce processus qui peut prendre quelques minutes. Lors de la mise à jour du micrologiciel, veillez à ne pas fermer, minimiser ou quitter l'application. Si un problème survient pendant la mise à jour du micrologiciel, vous pouvez réessayer en quittant l'application et en vous connectant à nouveau pour suivre le processus. **Avant que le micrologiciel puisse être mis à jour, firmware update over the air (FoA) doit être activé dans les réglages de la table de cuisson.** (voir chapitre Réglages- btP) !

Avant de commencer à cuisiner

Avant de cuisiner, vérifiez les points suivants de l'application Hestan Cue App :

- Votre appareil intelligent est connecté à Internet.
- La fonction Bluetooth de votre appareil intelligent est activée.
- Le volume sonore est plus élevé et n'est pas désactivé sur votre appareil intelligent.
- Votre table de cuisson à induction et votre ustensile de cuisine Celsius°Cooking™ sont jumelés à l'application Hestan Cue App.
- Démarrez Hestan Cue App et suivez les instructions dans l'application.

Cuisson par étapes à l'aide de l'application Hestan Cue App

Lorsque le menu est ouvert et qu'aucun programme Hestan Cue n'a été choisi pendant environ 20 secondes, il est possible de se connecter à la zone de cuisson avec l'application Hestan Cue App. Une fois que le programme App a été lancé, le menu se ferme. La température réglée dans le programme App sera visible dès qu'elle sera activée. La température réelle est affichée en alternance avec la température de consigne tant qu'elle n'est pas atteinte. Lorsqu'une interaction avec l'utilisateur est nécessaire, par exemple pour confirmer un nouveau point de consigne, la touche Hestan Cue ► clignote. Les informations principales s'affichent dans le programme App.

Fonctionnement

Sauter une étape de cuisson

Pour sauter une étape en cours dans l'application, la touche Hestan Cue peut être appuyée pendant environ 1 seconde.

Arrêt du foyer de cuisson

Il est possible d'éteindre un foyer contrôlé par Hestan Cue en le réglant sur une température de consigne nulle via le curseur à gauche. Un pointillé s'affiche. Alternativement, vous pouvez appuyer sur un élément du curseur ou la touche Hestan Cue souhaitée pendant au moins 3 secondes pour désactiver complètement le mode Hestan Cue.

INFORMATION

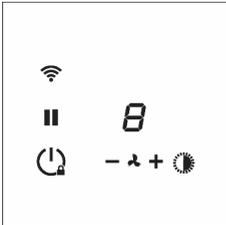
Vous pouvez utiliser les programmes Hestan Cue sur deux zones différentes simultanément, alors que l'application ne peut être assignée qu'à une seule zone de cuisson. L'application Hestan Cue pour la cuisson ne fonctionne que sur les zones de cuisson Bridge Induction.

INFORMATION

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

Commande de la hotte

Si vous possédez une hotte compatible RF, vous pouvez la connecter à votre table de cuisson à induction. Pour jumeler et personnaliser le fonctionnement de votre hotte, consultez le chapitre : Réglages. Le paramètre hth (Hob to Hood - Table de cuisson et hotte) est utilisé pour le jumelage, tandis que les paramètres Hst et Hsc influencent le fonctionnement de votre hotte afin que vous puissiez la personnaliser en fonction de vos habitudes de travail en cuisine.



Mise en marche/arrêt de l'aspiration

- Appuyez une nouvelle fois sur la touche **+** pour régler une vitesse d'aspiration plus élevée. Pour sélectionner le réglage le plus élevé, appuyez sur la touche **+** et maintenez la pression pendant 1 seconde.
- Pour sélectionner un réglage inférieur, appuyez sur la touche **-**.

Allumer et éteindre l'éclairage

- Appuyez sur la touche . L'éclairage est activé à la luminosité maximale.
- Pour éteindre la lumière, appuyez à nouveau sur la touche .
- Appuyez sur la touche de l'éclairage et maintenez-la enfoncée pour régler l'intensité de l'éclairage.

Modifier la température de la couleur de l'éclairage

Vous pouvez régler la température de l'éclairage.

- Appuyez sur la touche de l'éclairage et la touche **-** pour rendre l'éclairage plus « froid » ou sur la touche de l'éclairage et la touche **+** pour rendre l'éclairage plus « chaud ».

Démarrage de la synchro (réglages)

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

Contrôle de la synchro (réglages)

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

Arrêt de la synchro (réglages)

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

REMARQUE

Lorsque la fonction Synchro Control (Commande synchronisation)(voir chapitre Réglages) est activée, une opération manuelle désactive temporairement la fonction Synchro Control (l'éclairage des icônes de la hotte s'intensifie). La fonction est de nouveau active lors de la prochaine mise en marche de la table de cuisson.

Application ConnectLife et connexion Wi-Fi

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

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

Vous trouverez des liens directs pour les différents App Stores (magasins d'applications) vers l'application **ConnectLife** à l'adresse www.connectlife.io/getstarted, ainsi que de plus amples informations sur le système, le support, les fonctionnalités disponibles et les options supplémentaires sur www.connectlife.io.

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

Préparation

- Assurez-vous de connaître le nom/SSID du réseau Wi-Fi de votre routeur et son mot de passe ¹⁾.
- Assurez-vous d'avoir l'étiquette avec le code QR de l'identifiant unique de l'appareil (« AUID ») accessible – vous devez le scanner avec votre appareil mobile lorsque l'application vous y invite.
- Assurez-vous que le Wi-Fi est activé sur la table de cuisson en vérifiant que la touche Wi-Fi est visible lorsque la table de cuisson est allumée.
Sinon, consultez « Activer le Wi-Fi ».



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

Configuration de la connexion Wi-Fi

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

1. Lancez l'application **ConnectLife**.
2. Sélectionnez « Ajouter un appareil » dans « Appareils », choisissez « Appareils ménagers » et suivez les instructions.
3. Scannez le code QR avec le code AUID lorsque vous y êtes invité ou tapez-le.

Continuer sur l'appareil électroménager :

4. Mise sous tension de la table de cuisson.

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

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

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

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

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

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

Activer le Wi-Fi

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

Menu Wi-Fi

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

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

Configuration de la connexion

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

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

Jumelage d'un utilisateur supplémentaire

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

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

Supprimer le jumelage de tous les utilisateurs

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

1. Sélectionnez l'option « **U** » dans le menu Wi-Fi pour supprimer le jumelage de tous les utilisateurs et vous déconnecter du cloud.
 - *La touche Wi-Fi clignote 3 fois.*
 - *La table de cuisson supprime tous les utilisateurs jumelés et se déconnecte du cloud (« unpair »).*

Désactiver le Wi-Fi

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

Mise à jour du micrologiciel

La table de cuisson, équipée d'un module Wi-Fi, peut recevoir des mises à jour du micrologiciel de l'appareil (par exemple des mises à jour de fonctions améliorées ou des mises à jour relatives à la sécurité). Pour cela, il faut que la table de cuisson soit connectée au « cloud » et à l'application ConnectLife avec un compte utilisateur enregistré. Si ce n'est pas encore le cas, veuillez passer au chapitre sur la connectivité Wi-Fi.

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

Pour lancer le processus de mise à jour, la table de cuisson doit avoir le paramètre **FoA** réglé sur **ON** (Marche) dans le menu des réglages (voir chapitre Réglages). Ceci confirme votre présence devant la table de cuisson. Après 90 minutes, ce réglage est automatiquement remis sur **OFF** (Arrêt).

Une fois que le paramètre **FoA** de la table de cuisson est réglé sur ON (Marche), lancez le processus de mise à jour sur votre application mobile. La table de cuisson s'éteint. À titre indicatif, le symbole

Wi-Fi  clignote pendant le processus. Selon la configuration, le processus de mise à jour peut prendre jusqu'à 60 minutes.

REMARQUE

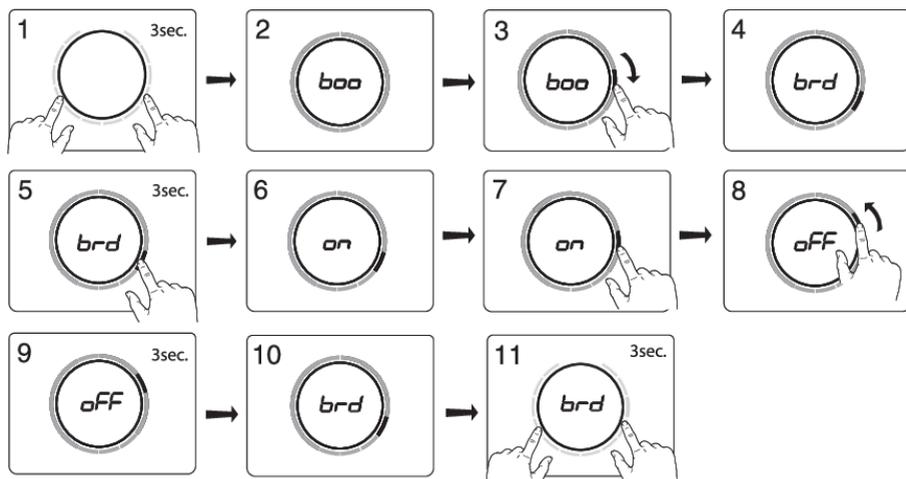
Pendant le processus de mise à jour, la plaque de cuisson ne peut pas être utilisée. Assurez-vous que le matériel et la connexion Wi-Fi ne sont pas coupés. Le processus de mise à jour peut prendre un certain temps. Il est normal qu'il n'y ait pas de réponse pendant la mise à jour ou que la plaque de cuisson redémarre plusieurs fois.

En cas d'échec du processus, la plaque de cuisson reste sur la version précédente du micrologiciel et devrait fonctionner normalement. Veuillez attendre un certain temps avant d'essayer à nouveau. Si le processus continue à échouer, contactez le service après-vente pour obtenir une assistance supplémentaire.

Si la plaque de cuisson ne répond pas après le processus de mise à jour, veuillez attendre un certain temps, il se peut que la plaque de cuisson soit encore en cours de mise à jour. Si vous n'obtenez toujours pas de réponse après plusieurs heures, contactez le service après-vente pour obtenir une assistance supplémentaire.

Réglages

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



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

REMARQUE

Une modification du réglage « (CON) » current limiter' ne peut être confirmée ou acceptée que par une pression de 3 secondes après l'étape 9, afin d'éviter tout réglage involontaire. Un changement sans confirmation ne sera pas appliqué !

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

Les réglages suivants sont disponibles (selon le modèle).

boo - Auto boost Activation Boost automatique	Sous tension, le boost est activé automatiquement lorsque le niveau de puissance 12 est activé. Hors tension, le boost est activé si vous glissez votre doigt au-delà du niveau de puissance 12 ou effleurez le niveau de puissance 12 deux fois.
brd - Auto bridge Liaison automatique de foyers de cuisson	Sous tension, lorsqu'une nouvelle casserole est détectée sur deux foyers conjoints, les foyers sont automatiquement réunis dans un grand foyer de cuisson. Hors tension, la liaison doit se faire manuellement en appuyant sur les curseurs de deux foyers de cuisson reliables en même temps.
rEC - Recovery function Fonction de récupération	Sous tension, la fonction de récupération est active et les réglages peuvent être déplacés d'un foyer de cuisson à l'autre lorsqu'une casserole change de position.

<p>Ati– Auto timer Chronomètre automatique</p>	<p>Pendant la mise sous tension, le chronomètre (minuteur croissant) commence à compter en arrière-plan chaque fois que le foyer de cuisson est activé. Pendant la mise hors tension, le chronomètre doit être activé manuellement et commence à compter à partir de 0:00.</p>
<p>ACL - Auto child lock Sécurité enfants automatique</p>	<p>Lorsqu'elle est allumée, la table de cuisson se verrouille automatiquement à chaque coupure.</p>
<p>Snd - Sound volume Volume sonore</p>	<p>Le volume sonore comporte 4 options différentes. L3 (haut), L2 (moyen), L1 (bas), éteint (seulement erreur et sons d'alarme).</p>
<p>Sen - Key sensitiveness Réactivité des touches</p>	<p>La réactivité des touches comporte 3 options de vitesse différentes. L3 (rapide), L2 (moyenne), L1 (lente).</p>
<p>hth - Hob-to-hood pairing (RF) Commande de la hotte</p>	<p>Si vous possédez une hotte compatible avec connectivité RF, vous pouvez l'associer à votre table de cuisson à induction ! Pour ce faire, activez ce paramètre. Les icônes de commande de la hotte commencent à clignoter. Vous avez maintenant 5 minutes pour activer l'appariement sur votre hotte RF. Une fois la hotte associée à votre table de cuisson à induction, les icônes de commande de la hotte cesseront de clignoter. Si vous souhaitez dissocier la hotte, désactivez à nouveau le réglage hth.</p>
<p>hSt - Hob-to-hood (Synchro Start Level) Niveau de démarrage de la hotte</p>	<p>Ce réglage permet à la table de cuisson à induction d'activer automatiquement les lumières de la hotte connectée chaque fois que la table de cuisson à induction est allumée. Selon la valeur que vous définissez, la ventilation démarre automatiquement à ce niveau de vitesse lorsqu'un foyer est activé.</p>
<p>hSC - Hob-to-hood (Synchro Control response Level) Niveau de réponse de la hotte</p>	<p>Ce réglage permet à la plaque de cuisson à induction d'activer automatiquement les lumières de la hotte raccordée à chaque fois que la plaque de cuisson à induction est mise en marche. Lorsqu'elle est allumée, la hotte sera contrôlée automatiquement en fonction du niveau de cuisson le plus élevé actuellement activé. Si vous modifiez manuellement les réglages de la hotte, celle-ci passe en commande manuelle pour le reste de la session de cuisson. Le niveau de réponse peut être réglé sur : L3 (haut), L2 (moyen), L1 (bas), éteint.</p>
<p>hSp - Hob-to-hood (Synchro Stop Level) Niveau d'arrêt de la hotte</p>	<p>Ce réglage permet à la plaque de cuisson à induction de désactiver automatiquement les lumières de la hotte raccordée chaque fois que la plaque de cuisson à induction est éteinte. Selon le réglage effectué, la ventilation passe à ce niveau de vitesse et s'arrête avec un retard.</p>
<p>btP - Bluetooth pairing Jumelage Bluetooth de l'appareil</p>	<p>Pour associer un appareil Bluetooth, activez ce paramètre. Vous avez maintenant 3 minutes pour associer un nouvel appareil Bluetooth à cette table de cuisson à induction.</p>
<p>btC - Bluetooth clear Dissocier des appareils Bluetooth</p>	<p>Pour dissocier tous les appareils Bluetooth, réglez ce paramètre sur Clr. Tous vos appareils Bluetooth connectés sont désormais dissociés.</p>

Réglages

<p>FoA - Firmware update over the air</p>	<p>Pour recevoir les mises à jour du micrologiciel de la plaque de cuisson, vous devez être couplé à la plaque de cuisson via une application mobile. Vous recevrez une notification, ou vous pouvez consulter les mises à jour de micrologiciels disponibles dans le menu de l'application mobile.</p> <p>Afin de lancer la mise à jour du micrologiciel via l'application mobile, activez ce réglage pour confirmer votre présence devant la table de cuisson. Pour plus d'informations, consultez le chapitre Mise à jour du micrologiciel. Après 10 min, ce réglage est automatiquement désactivé.</p>
<p>dE - Demo Mode (Mode démo pour les concessionnaires)</p>	<p>En démo, l'appareil fonctionne comme d'habitude, sans possibilité de chauffer les ustensiles de cuisine.</p> <p>Lors des réglages, cela sera indiqué après la mise en marche de l'appareil par un court « d » ;</p> <p>Sans aucune intervention de l'utilisateur, l'appareil s'éteint automatiquement après 10 minutes.</p>
<p>Con - connection power Limiteur de courant</p> <p>REMARQUE</p> <p>Pour éviter un réglage involontaire de « CON - connected power », le réglage CON doit être confirmé lorsqu'il est modifié en touchant le curseur pendant 3 secondes. Un changement sans confirmation ne sera pas implémenté !</p>	<p>Si votre câblage électrique ou disjoncteur ne répond pas au tirage de courant spécifié sur la plaque signalétique, vous pouvez activer le limiteur de courant en réduisant la valeur de ce réglage. Cela peut entraîner une réduction des performances de la table de cuisson à induction.</p> <p>Le format de numérotation suivant du réglage est disponible : X.XX. Le nombre à gauche du point représente le nombre de phases connectées, tandis que le nombre à droite du point représente le courant électrique par phase en Ampère.</p> <p> ATTENTION !</p> <p>L'appareil doit toujours être réglé sur la valeur nominale réelle ou inférieure du câblage électrique ou des disjoncteurs. Ce réglage ne peut être effectué que par un expert agréé.</p>

Nettoyage

INFORMATION

Définissez la fonction de verrouillage avant de commencer à nettoyer la table de cuisson. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Ainsi, les aliments trop cuits ne peuvent pas endommager la surface en verre.

Nettoyage quotidien

1. Utilisez un chiffon humide et un produit de nettoyage doux (liquide vaisselle) pour nettoyer l'appareil.
2. Séchez l'appareil avec un essuie-tout ou un chiffon.

Verre très pollué

1. Retirez immédiatement les restes de nourriture, la graisse brûlée, le sucre ou les taches tenaces de la table de cuisson à l'aide d'un grattoir, même si elle est encore chaude ! Le sucre et/ou d'autres résidus alimentaires peuvent endommager de façon permanente la surface en vitrocéramique.
2. Faites attention à maintenir toujours la raclette sous un angle correct par rapport au verre (45° à 60°). En exerçant une pression modérée, appliquez la raclette sur le verre et faites-la glisser sur la surface 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. Lorsque vous utilisez la raclette, veillez à ne jamais exercer une pression perpendiculaire au verre. Faites attention à ne pas le rayer avec l'embout ou la lame, sous peine de provoquer des rayures permanentes dans le verre.
3. Après avoir enlevé les taches tenaces du verre, suivez les étapes du nettoyage quotidien pour nettoyer la table de cuisson.
4. Si nécessaire, un nettoyant intensif spécial pour tables de cuisson vitrocéramiques/induction peut être utilisé.
5. Si le résultat du nettoyage ne vous satisfait pas, vous pouvez répéter les étapes de nettoyage ci-dessus aussi souvent que nécessaire ou consulter le site www.atagservice.nl pour obtenir des informations supplémentaires sur le nettoyage.

ATTENTION !

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, car ils peuvent causer des égratignures. N'utilisez pas de paille de fer, de tampons à récurer ni tout type d'objets pointus pour nettoyer l'appareil.

ATTENTION !

La table de cuisson peut être encore très chaude en raison du processus de cuisson ! Ne touchez pas directement la surface. Si vous le souhaitez, utilisez des maniques pour éviter de vous brûler pendant le nettoyage directement après la cuisson.

Dépannage

Généralités

Si vous remarquez une fissure dans la surface en verre (aussi petite soit-elle), éteignez immédiatement la table de cuisson, débranchez la table de cuisson, coupez le(s) fusible(s) (automatique(s) dans le tableau électrique ou, en cas de raccordement permanent, réglez l'interrupteur d'alimentation sur zéro. Contactez le service après-vente.

Tableau de dépannage et des erreurs

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, cela ne signifie pas forcément qu'il est défectueux. Essayez de traiter le problème vous-même d'abord en vérifiant les points mentionnés ci-dessous ou consultez le site Web pour plus d'informations.

Symptôme	Cause possible	Solution
Une légère odeur est perceptible lors des premières utilisations de la table de cuisson.	L'appareil neuf chauffe pour la première fois.	Ceci est normal et cesse de se produire après quelques utilisations. Aérez la cuisine.
Les casseroles émettent un bruit pendant la cuisson.	Ceci est dû à la transmission d'énergie de la table de cuisson vers la casserole.	Ceci est normal à des puissances de chauffe élevée avec certaines casseroles. Les casseroles ou la table de cuisson ne courent aucun danger.
Le cercle du fond de la casserole reste visible après le nettoyage.	Fond de casserole contaminé utilisé sur le foyer de cuisson.	Nettoyez la table de cuisson à induction avec un produit nettoyant pour table de cuisson en céramique et retirez la saleté/graisse du fond de la casserole.
Un foyer de cuisson s'arrête soudainement de fonctionner et vous entendez un signal sonore.	La durée prédéfinie est écoulée.	Éteignez le bip en effleurant la touche de minuteur clignotante du foyer de cuisson.
La table de cuisson ne fonctionne pas et rien n'apparaît sur l'écran.	Il n'y a pas d'alimentation électrique, en raison d'un câble défectueux ou d'un branchement erroné.	Vérifiez les fusibles, l'interrupteur électrique et la prise de courant.
Un fusible fond dès la mise en marche de la plaque de cuisson.	La table de cuisson a été mal branchée.	Vérifiez les connexions électriques.
La touche Hestan Cue clignote, avec la touche de réglage du mode de cuisson ainsi que l'affichage	L'ustensile de cuisine Celsius°Cooking™ est affecté à la mauvaise zone de cuisson.	Solution : retirez l'ustensile de cuisine et attribuez-le à nouveau.
La touche du mode de cuisson Hestan Cue clignote en même temps que l'affichage de la température de consigne pendant l'utilisation de la sonde	Celsius°Cooking™ Probe est retirée ou n'est pas en contact avec le contenu. Ou la température a baissé rapidement, par exemple en raison de l'ajout d'eau froide.	Remettez la sonde en place ou repositionnez-la - appuyez sur la touche du mode de cuisson si la sonde n'est pas détectée automatiquement.

Code d'erreur	Symptôme	Cause possible	Solution
U400	U 400 apparaît sur l'afficheur avec une tonalité sonore continue.	La tension du réseau électrique est trop élevée.	Connectez l'appareil conformément à la plaque signalétique et aux instructions.
E2	E2 apparaît à l'écran.	La casserole vide a été chauffée sur le foyer de cuisson.	Attendez que le foyer de cuisson refroidisse ou remplissez la casserole de nourriture.
Er03	Er03 apparaît à l'écran.	Le panneau de commande ou un récipient est sale ou recouvert d'eau.	Vérifiez le panneau de commandes.
E7	E7 s'affiche à l'écran après avoir effectué le réglage de la connexion Wi-Fi.	Échec du réglage de la connexion.	Réessayez de connecter l'appareil à votre réseau. Assurez-vous que les nouveaux appareils peuvent s'y connecter (par exemple, le filtrage des adresses MAC est désactivé).
E65	E65 s'affiche à l'écran, et Hestan Cue clignote.	Les ustensiles de cuisine non-Celsius°Cooking™ ne sont pas pris	Utilisez les ustensiles de cuisine Celsius°Cooking™
E66	E66 s'affiche à l'écran, et Hestan Cue clignote.	L'ustensile de cuisine Celsius°Cooking™ n'a pas été trouvé (batterie vide, hors de portée, etc.).	Remplacez la batterie - vérifiez l'état avec l'application Hestan en cas de doute.
E67	E67 s'affiche à l'écran, et la touche Hestan Cue clignote.	Ustensile de cuisine Celsius°Cooking™ manquant.	Si le capuchon de la poignée est monté correctement ; Remplacez la batterie - vérifiez l'état avec l'application Hestan en cas de doute.
E72	E72 s'affiche à l'écran, et la touche Hestan Cue clignote.	Un délai d'attente s'est produit lors de l'une des étapes de configuration de la session de cuisson Hestan Cue.	Retirez l'ustensile de cuisine Celsius°Cooking™, réessayez de jumeler l'ustensile de cuisine après l'avoir placé.
Lo/Bat	Lo/Bat s'affiche à l'écran.	La batterie d'ustensiles de cuisine est usagée.	La batterie d'ustensile de cuisine devrait être remplacée prochainement.

REMARQUE

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

Dépannage du Wi-Fi

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

Sécurité

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

- Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé durant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé.
- Les parois et le plan de travail entourant l'appareil doivent résister à une température d'au moins 85 °C. Bien que l'appareil proprement dit ne chauffe pas, la chaleur dégagée par les casseroles chaudes peut décolorer ou déformer la paroi.
- Le plan de travail dans lequel la plaque de cuisson est encastrée doit être plat.
- L'évacuation d'air ne doit pas avoir lieu dans la cheminée servant pour l'évacuation des émanations produites par des appareils utilisant du gaz ou d'autres énergies combustibles (non applicable pour les appareils qui réintroduisent de l'air dans la pièce).
- Les hottes d'aspiration et autres appareils qui extraient les vapeurs de cuisson peuvent nuire au bon fonctionnement des appareils qui brûlent du gaz ou d'autres combustibles (y compris ceux qui se trouvent dans d'autres pièces) en refoulant les gaz de combustion. Ces gaz peuvent potentiellement entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Après l'installation d'une hotte d'aspiration ou d'un autre appareil d'aspiration des vapeurs, le fonctionnement des appareils avec aspiration des gaz de combustion doit être testé par une personne compétente pour s'assurer que les gaz de combustion ne refluent pas.
- Les prescriptions locales en vigueur relatives à l'évacuation d'air doivent être strictement suivies.

Raccordement électrique

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

Installation

- Avant d'installer l'appareil, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension, et fréquence) et l'ajustement de l'appareil sont compatibles.
- Des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- La tension, la fréquence, la puissance et le pays pour lequel l'appareil a été conçu sont indiqués sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Pour les appareils de classe I, vérifiez que le système électrique de votre maison fournit une mise à la terre appropriée.
- La prise murale et la fiche doivent toujours être accessibles.
- Si un appareil fixe n'est pas équipé d'un câble d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion totale dans des conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage. Cela s'applique également aux appareils dotés d'un câble d'alimentation et d'une fiche lorsque la fiche n'est pas accessible après l'installation de l'appareil. L'utilisation d'un interrupteur omnipolaire avec une séparation des contacts d'au moins 3 mm, monté dans le câblage fixe, permettra de satisfaire à cette exigence.
- Le câble de raccordement doit pendre librement et ne doit pas passer à travers un tiroir.
- Pour le raccordement, utilisez un câble homologué présentant un diamètre correspondant au raccordement. La gaine du câble doit être en caoutchouc (de préférence de type H05V2V2 ou H07V2V2).
- Avant de raccorder l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique est conforme à la tension de votre réseau électrique.
- Le raccordement doit être adapté au courant et aux fusibles.

- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'alimentation secteur par l'intermédiaire d'un adaptateur à prises multiples ou d'une rallonge de câble dans la mesure où la sécurité d'utilisation de l'appareil ne pourrait plus être garantie.
- Après l'installation, les pièces transportant du courant électrique et les pièces isolées doivent être protégées contre tout contact.

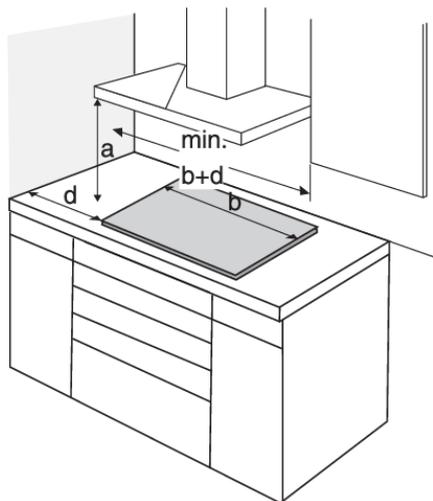
ATTENTION !

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

Service

- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur avant toute tâche de réparation.
- Remplacez uniquement les pièces défectueuses par des pièces d'origine. Ces pièces sont les seules dont le fabricant peut garantir le respect aux exigences de sécurité.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites le remplacer par le fabricant ou un technicien du service après-vente agréé afin d'éviter tout risque éventuel.

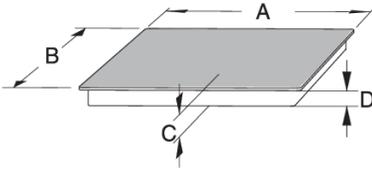
Installation d'une table de cuisson intégrée



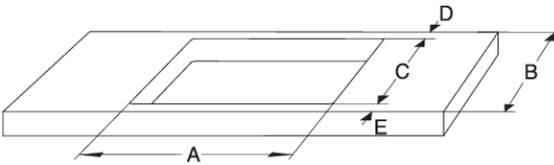
L'utilisation de moulures de coin en bois massif sur les plans de travail derrière le foyer de cuisson n'est autorisée que si le jeu entre la moulure et la table de cuisson est supérieur à celui indiqué sur les plans d'installation.

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

Dimensions



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

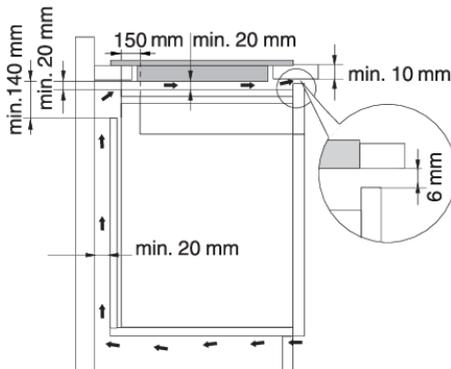


	A (mm)	B (=>mm)	C (mm)	D (=>mm)	E (=>mm)
38 cm	350-352	600	490-492	40	50
64/72 cm	560-562	600	490-492	40	50
80 cm	750-752	600	490-492	40	50
80 cm - 5 foyers	770-772	600	490-492	40	50
90 cm	860-862	600	490-492	40	50
111 cm	1070-1072	500	385-387	40	50

Installation

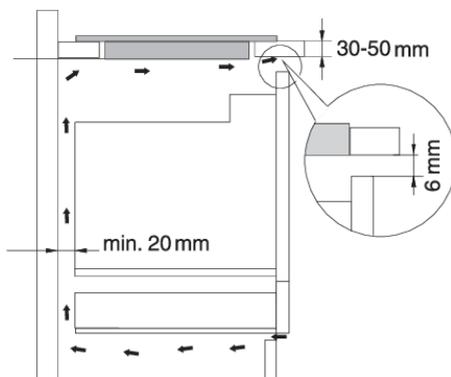
Grilles de ventilation dans le meuble de cuisine inférieur

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



Meuble inférieur avec tiroir

- Le panneau arrière du meuble installé sous la table de cuisson doit comporter une ouverture d'au moins 140 mm de haut sur toute sa longueur ; en façade, l'ouverture aura une hauteur de 6 mm au moins et sera découpée également sur toute la longueur du meuble.
 - Un panneau de séparation horizontal doit être installé sous la table de cuisson à induction, sur toute sa longueur. Il doit y avoir au moins 20 mm d'espace entre l'extrémité inférieure de l'appareil et le panneau de séparation. Une ventilation adéquate doit être prévue à l'arrière de l'appareil.
- La table de cuisson est équipée d'un ventilateur situé dans sa partie inférieure. S'il y a un tiroir sous le plan de travail, ne l'utilisez pas pour ranger de petits objets ou du papier car ceux-ci pourraient, s'ils sont aspirés par le ventilateur, endommager ce dernier et le système de refroidissement. En outre, n'utilisez pas le tiroir pour ranger du papier d'aluminium ou des substances ou liquides inflammables (tels que des aérosols). Tenez ces substances éloignées de la table de cuisson. Risque d'explosion ! Il doit y avoir au moins 20 mm d'espace entre le contenu du tiroir et les orifices d'entrée du ventilateur.

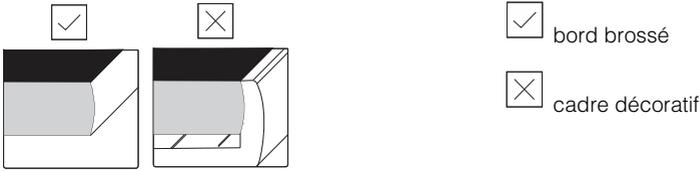


Meuble inférieur avec four

- L'installation d'un four sous la table de cuisson à induction est possible pour les fours équipés d'un ventilateur de refroidissement. Avant d'installer le four, la paroi arrière du meuble de cuisine doit être enlevée dans la zone de l'ouverture pour l'installation. En outre, il doit y avoir une ouverture d'au moins 6 mm sur la face avant, sur toute la largeur de l'armoire.
- Si d'autres appareils sont installés sous la table de cuisson à induction, nous ne pouvons pas garantir leur bon fonctionnement.

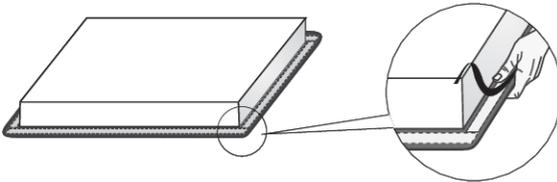
Installation encastrée dans le plan de travail

Les appareils sans bords à facettes ni cadres décoratifs conviennent à un montage encastré.

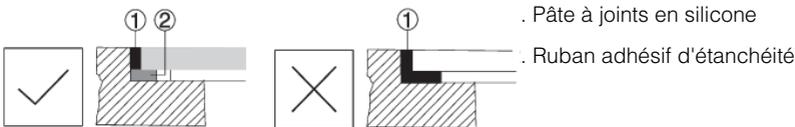


Installation de l'appareil

L'appareil doit être encastré exclusivement dans un plan de travail résistant à l'humidité et aux températures élevées, constitué de matériaux tels que la pierre naturelle (marbre, granit) ou le bois massif (dans ce cas les chants de la découpe devront être scellés). En cas d'installation de la table de cuisson dans un plan de travail en céramique, en bois ou en verre, il faut utiliser un cadre en bois. Ce cadre n'est pas fourni avec l'appareil. La dimension interne de l'unité de base doit être au moins égale à la découpe interne de l'appareil. Ce n'est que de cette façon que l'appareil pourra être entretenu par le dessous en cas de problème. Fixer le ruban adhésif d'étanchéité le long du périmètre de la partie inférieure du panneau de verre.



Faites d'abord passer le câble d'alimentation à travers la découpe. Placez l'appareil au centre de la découpe. Branchez l'appareil au réseau électrique (voir le chapitre Installation technique). Avant de sceller l'appareil, testez son fonctionnement. Scellez la fente entre l'appareil et le plan de travail à l'aide d'un mastic silicone. Le mastic silicone utilisé pour sceller l'appareil doit être résistant à la température (au moins 160 °C). Lissez le mastic silicone à l'aide d'un outil approprié. Respectez le mode d'emploi du mastic silicone choisi. Ne mettez pas l'appareil en marche avant que le mastic silicone ne soit complètement sec.



⚠ ATTENTION !

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

Installation

Retrait de l'appareil intégré

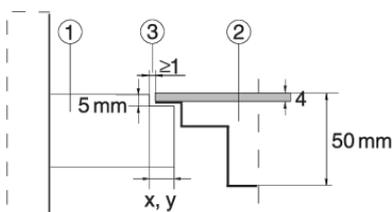
Déconnectez l'appareil du secteur. Utilisez un outil approprié pour enlever le joint en silicone du périmètre. Retirez l'appareil en le poussant de bas en haut.

⚠ ATTENTION !

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

⚠ ATTENTION !

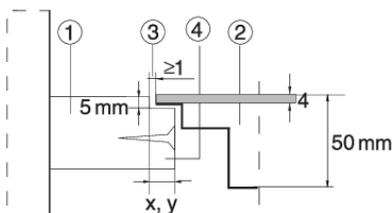
Le service après-vente n'est responsable que de la réparation et de l'entretien de la table de cuisson. Consultez votre revendeur d'équipement de cuisine spécialisé au sujet de la ré-installation de la table de cuisson encastrée.



Plan de travail en pierre

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

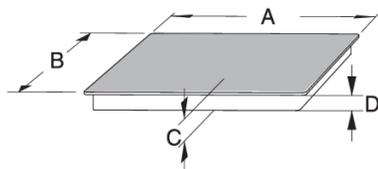
Compte tenu de la marge d'erreur (tolérance) pour la plaque en vitrocéramique de l'appareil et de la découpe dans le plan de travail, la fente est réglable (min. 2 mm).



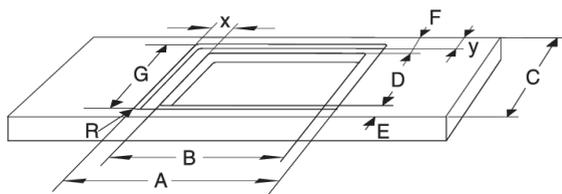
Plan de travail en céramique, en bois ou en verre

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

Installation dans le plan de travail - encastré (selon le modèle)



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



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

⚠ ATTENTION !

Si le four est installé sous une table de cuisson encastrée, l'épaisseur du plan de travail doit être d'au moins 38 mm.

⚠ ATTENTION !

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

Installation

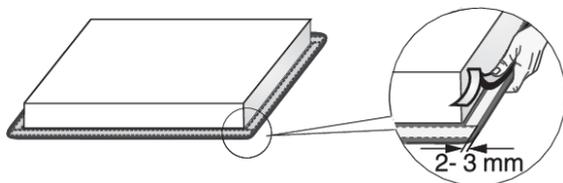
Montage du joint en mousse

⚡ INFORMATION

Certains appareils sont livrés avec le joint déjà monté !

Avant d'installer l'appareil dans un plan de travail de la cuisine, attachez le joint en mousse fourni avec l'appareil sur le côté inférieur de la plaque en vitrocéramique.

- Retirez le film protecteur du joint.
- Fixez le joint sur le côté inférieur du verre (à 2-3 mm du bord). Le joint doit être appliqué le long du bord entier du verre. Le joint ne peut pas se chevaucher dans les coins.
- Lorsque vous installez le joint, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé ou en contact avec des objets pointus.



⚠ ATTENTION !

N'installez pas l'appareil sans ce joint !

- Le plan de travail doit être complètement à niveau.
- Protégez les surfaces découpées.

Raccordement de la table de cuisson à induction au réseau électrique

- La protection électrique doit être conforme aux réglementations applicables.
- Avant de raccorder l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique est conforme à la tension de votre réseau électrique.
- 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.
- Après l'installation, les pièces transportant du courant électrique et les pièces isolées doivent être protégées contre tout contact.

Raccordement

1. Vérifiez la tension. Avant de connecter l'appareil, assurez-vous que la tension spécifiée sur la plaque signalétique est conforme à la tension de votre réseau électrique. La tension de votre réseau électrique (220–240 V entre L et N) doit être vérifiée par un expert à l'aide d'un dispositif de mesure approprié.
2. Ouvrez le couvercle du bornier de raccordement.
3. Branchez les fils en fonction de votre type d'appareil.
4. Les cavaliers sont fournis séparément.
5. Modifiez la limitation de puissance dans les Paramètres lorsque cela est nécessaire. Voir chapitre Réglages **Con** pour le réglage de la connexion.

ATTENTION !

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

Cordon d'alimentation

- Passez le cordon d'alimentation à travers une bride décharge qui empêche le retrait du câble.

Diagramme de raccordement

Pour les types d'appareils : BI3CA... .

REMARQUE

Remarque : le type de l'appareil se trouve sur la plaque signalétique située sous l'appareil.

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

Installation électrique

Réglages du limiteur de courant	Type de connectivité	Type de cordon d'alimentation	Nombre et section des fils du cordon d'alimentation
1 x 16A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1 x 13A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1 x 10A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²
1 x 06A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	3x1,5 mm ²

La tension entre la ligne et le conducteur neutre doit être de 220 à 240 V~.



1 phase, 1 conducteur neutre (220-240 V~, 50/60 Hz)

L = noir/marron

N = bleu

 = jaune-vert

Pour les types d'appareils : BI1CA..., BI6CA..., BI6CB..., BI7CA..., BI8CA..., BI8CB..., BI9CE...

REMARQUE

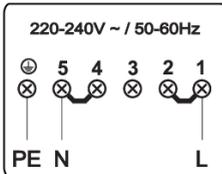
Remarque : le type de l'appareil se trouve sur la plaque signalétique située sous l'appareil.

La tension entre la ligne et le conducteur neutre doit être de 220-240 V~. La tension entre les lignes doit être de 380-415 V~. La section transversale de l'âme du câble d'alimentation doit être au moins égale à celle indiquée dans le tableau pour les réglages suivants du limiteur de courant, qui doivent être adaptés à vos disjoncteurs :

Réglages du limiteur de courant	Type de connectivité	Type de cordon d'alimentation	Nombre et section des fils du cordon d'alimentation
2 x 16A	2 phases, 1 conducteur neutre	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2 x 13A	2 phases, 1 conducteur neutre	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2 x 10A	2 phases, 1 conducteur neutre	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2 x 06A	2 phases, 1 conducteur neutre	H05VV-F	4x1,5 mm ²
2 x 16A	2 phases, 2 conducteurs neutres (uniquement pour les Pays-Bas)	H05VV-F	5x1,5 mm ²
1 x 32A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1 x 25A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1 x 20A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05VV-F	3x4,0 mm ²

1 x 16A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1 x 13A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1 x 10A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05VV-F	3x4,0 mm ²
1 x 06A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05VV-F	3x4,0 mm ²

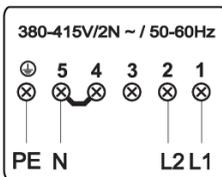
Les raccordements suivants sont possibles.



1 phase, 1 conducteur neutre (220-240 V~, 50-60 Hz)

Pour atteindre la puissance maximale nominale, un fusible de 32A est nécessaire.

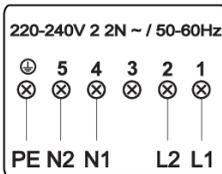
Installez un cavalier entre les bornes 1 et 2, et entre les bornes 4 et 5.



2 phases, 1 conducteur neutre (380-415 V 2N~, 50-60 Hz)

Pour atteindre la puissance maximale nominale, deux fusibles de 16A sont nécessaires.

Installez un cavalier entre les bornes 4 et 5.



(uniquement pour NL)

2 phases, 2 conducteurs neutres (220-240 V 2-2N~, 50-60 Hz)

Pour atteindre la puissance maximale nominale, deux fusibles de 16A sont nécessaires.

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

Pour les types d'appareils : BI9CA..., BI9CB..., BI9CC... .

REMARQUE

Remarque : le type de l'appareil se trouve sur la plaque signalétique située sous l'appareil.

La tension entre la ligne et le conducteur neutre doit être de 220-240 V~. La tension entre les lignes doit être de 380-415 V~. La section transversale de l'âme du câble d'alimentation doit être au moins égale à celle indiquée dans le tableau pour les réglages suivants du limiteur de courant, qui doivent être adaptés à vos disjoncteurs :

Réglages du limiteur de courant **Type de connectivité**

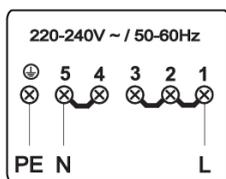
Type de cordon d'alimentation

Nombre et section des fils du cordon d'alimentation

Installation électrique

3 x 16A	3 phases, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
3 x 13A	3 phases, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
3 x 10A	3 phases, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
3 x 06A	3 phases, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
2 x 16A	2 phases, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	4x1,5 mm ²
2 x 13A	2 phases, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	4x1,5 mm ²
2 x 10A	2 phases, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	4x1,5 mm ²
2 x 06A	2 phases, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	4x1,5 mm ²
* 2x16A	2 phases, 2 conducteurs neutres (uniquement pour les Pays-Bas)	H05V2V2-F	5x1,5 mm ²
1 x 40A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	3x6,0 mm ²
1 x 35A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	3x6,0 mm ²
1 x 32A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²
1 x 25A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²
1 x 20A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²
1 x 16A	1 phase, 1 conducteur neutre	H05V2V2-F	3x4,0 mm ²

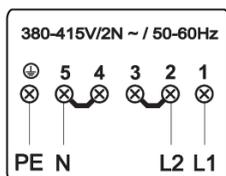
Les raccordements suivants sont possibles.



1 phase, 1 conducteur neutre (220-240 V~, 50-60 Hz).

Pour atteindre la puissance maximale nominale, un fusible de 48A est nécessaire.

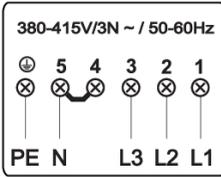
Installez un cavalier entre les bornes 1 et 2, et entre les bornes 4 et 5.



2 phases, 1 conducteur neutre (380-415 V 2N~, 50-60 Hz).

Pour atteindre la puissance maximale nominale, deux fusibles de 32A sont nécessaires.

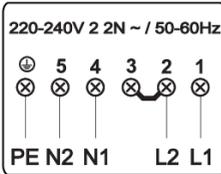
Installez un cavalier entre les bornes 2 et 3, et entre les bornes 4 et 5.



3 phases, 1 conducteur neutre (380-415 V 3N ~, 50-60 Hz).

Pour atteindre la puissance maximale nominale, trois fusibles de 16A sont nécessaires.

Installez un cavalier entre les bornes 4 et 5.



(uniquement pour les Pays-Bas)

2 phases, 2 conducteurs neutres (220-240 V 2-2N~, 50-60 Hz)

Pour atteindre la puissance maximale nominale, deux fusibles de 16A sont nécessaires.

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

Installez un cavalier entre les bornes 2 et 3 !

Limiteur de courant

Voir chapitre Réglages, sous le paramètre **Con** - Limiteur de courant pour régler le paramètre. Ce paramètre doit être réglé avant qu'un récipient ne soit placé sur la table de cuisson ou que la zone de cuisson soit activée

ATTENTION !

Le réglage du limiteur de courant doit être effectué par un installateur agréé et qualifié, en fonction de votre raccordement et des disjoncteurs. Veuillez lire attentivement les consignes de Sécurité et les instructions d'installation.

ATTENTION !

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

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

Lors de la fabrication de cet appareil, des matériaux durables ont été utilisés. Assurez-vous de mettre au rebut cet équipement de façon responsable à la fin de son cycle de vie. Pour plus d'informations, demandez aux autorités concernées.

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

- carton ;
- film de polyéthylène (PE) ;
- Polystyrène sans CFC (mousse dure PS).



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

Pour rappeler la nécessité de jeter séparément les appareils ménagers, le produit est marqué par le symbole d'une poubelle à roues barrée. Cela signifie qu'à la fin de sa vie active, le produit ne doit pas être éliminé comme les déchets urbains. Il doit être conduit à un centre spécial de collecte des déchets différenciés par les autorités locales ou à un prestataire qui fournit ce service.

La mise au rebut séparée d'un appareil ménager évite les conséquences négatives possibles pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et permet de récupérer les matériaux constitutifs afin de réaliser d'importantes économies en énergie et en ressources.

Déclaration de conformité

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

Information de conformité

Type d'équipement radio :	Module Wi-Fi
Plage de fréquence de fonctionnement :	2,412 GHz - 2,472 GHz
Puissance de sortie maximale :	17,7dBm EIRP
Gain d'antenne maximal :	2,7dBi
Type d'équipement radio :	HSCIM - 1 module
Plage de fréquence :	2402,0 MHz - 2480,0 MHz
Sortie porteuse :	<10dBm
Type d'émission :	G1D

Par la présente, Atag déclare que l'équipement radio mentionné ci-dessus est conforme à la directive 2014/53/UE. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE est disponible à l'adresse internet suivante : www.celsiuscooking.com/DoC.

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

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

ATAG

www.atag.nl
www.atag.be



828858-a25

CE