

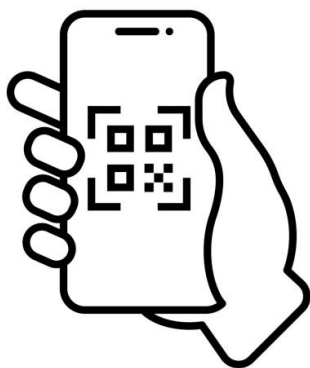
Manuel d'utilisation et
d'entretien

Gebruiksaanwijzing en
onderhoud

Instruction of use and
maintenance

ATI630BK

 **airlux**



Clean and care guide
Conseils de nettoyage
Istruzioni di pulizia
Guía de limpieza y cuidado
Guia de limpeza e cuidado
Reinigungsanleitung
Schoonmaakinstructies
Skötselråd
Rengjøringsråd
Gode råd til rengøring
Puhdistusohjeet
Instrukcja czyszczenia
I pielęgnacji
Ghid de curățare și îngrijire
Ръководство за почистване
И грижа
Руководство по уходу
И очистке
청소 및 관리 가이드

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.

Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

SOMMAIRE

SECURITE.....	4
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	4
UTILISATION DE L'APPAREIL	5
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL	6
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL.....	7
AUTRES PROTECTIONS	7
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	8
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	8
BANDEAU DE COMMANDE	8
UTILISATION DE L'APPAREIL	9
AFFICHAGE	9
VENTILATION.....	9
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL.....	9
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	9
PRINCIPE DE L'INDUCTION	9
TOUCHES SENSITIVES	9
MISE EN ROUTE	9
DETECTION DE RECIPIENT	10
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE	10
FONCTION MINUTERIE	10
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	11
CONSEILS DE CUISSON	12
QUALITE DES CASSEROLES	12
DIMENSION DES CASSEROLES.....	12
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON	13
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	13
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME.....	13
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	14
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	15
CONNEXION ELECTRIQUE	16
INHOUD.....	17

SECURITE

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- **AVERTISSEMENT:** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- **ATTENTION :** Un processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court, doit être surveillé en permanence.
- **MISE EN GARDE :** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus de la zone de commande.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION** : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



**L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES,
OU D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES
POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON
INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA
GARANTIE.**

**LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR
RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE
OU DE SON ENVIRONNEMENT.**



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

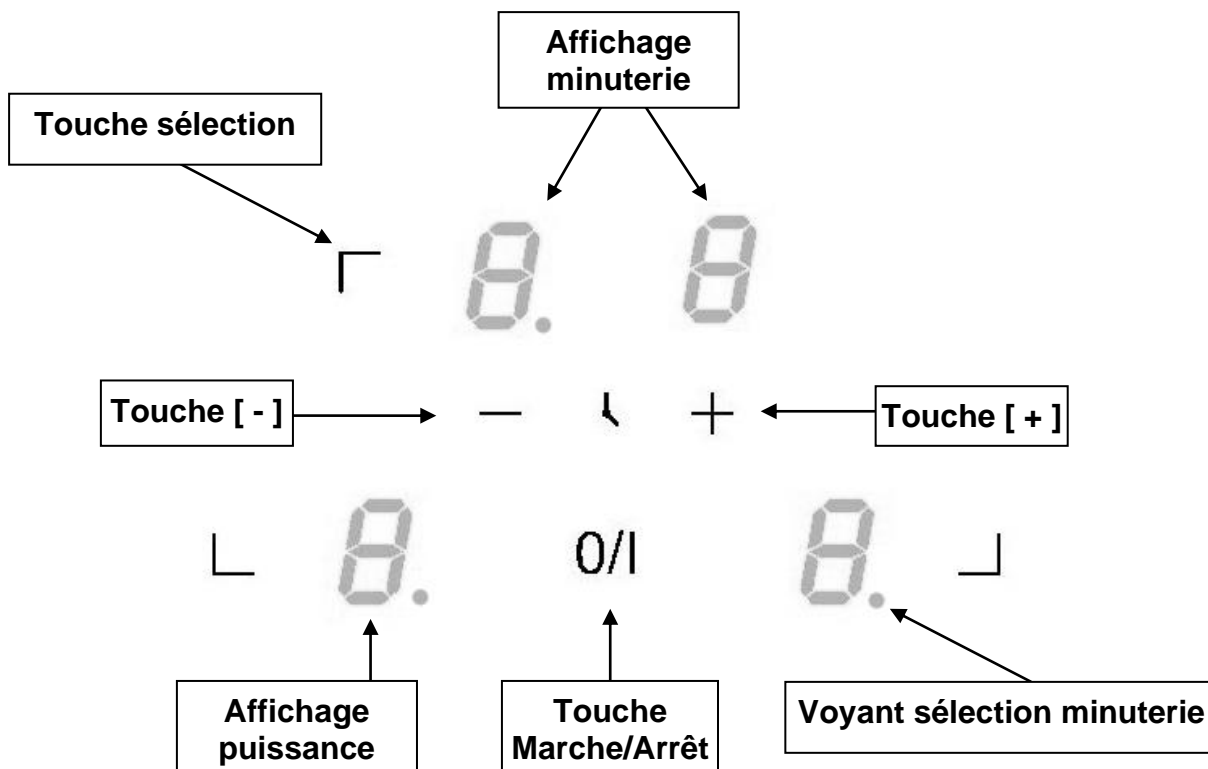
Caractéristiques techniques

Type	ATI630BK
Puissance Totale	4650 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} **	163,6 Wh/kg
Foyer avant	Ø 180 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	1400 W
Catégorie de la casserole standard**	B
Consommation d'énergie EC _{cw} **	160 Wh/kg
Foyer arrière	Ø 180 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	1400 W
Catégorie de la casserole standard**	B
Consommation d'énergie EC _{cw} **	160 Wh/kg
Foyer droit	Ø 260 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	1850 W
Catégorie de la casserole standard**	D
Consommation d'énergie EC _{cw} **	167 Wh/kg

* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

** calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Fonction</u>
0	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
<u>U</u>	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
<u>E</u>	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
L	Verrouillage	La table est sécurisée.

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferro-magnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferro-magnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole [U] reste affiché.

Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Mise en route

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	Appuyer sur [0/I]	[0]
Arrêter	Appuyer sur [0/I]	Aucun ou [H]

- **Enclencher / arrêter une zone de chauffe :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	Appuyer sur la touche sélection de la zone	[0]
Augmenter	Appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Diminuer	Appuyer sur [-]	[9] jusqu'à [1]
Arrêter	Appuyer sur [-]	[0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes l'électronique revient en position d'attente.

Détection de récipient

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [U] active.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H].

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément aux 3 foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	Appuyer sur la touche sélection de la zone	afficheur allumé
Augmenter	Appuyer sur [+] ou [-]	[1]...[9]
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et [+]	[00]
Diminuer la durée	Appuyer sur [-]	[00] passe à 30,29,28,.....
Augmenter la durée	Appuyer sur [+]	Le temps augmente

Après quelques secondes le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ». La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	Appuyer sur la touche sélection de la zone	Le voyant de la zone s'allume
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et [+]	temps restant
Désactiver « Minuterie »	Appuyer sur [-]	Passé à [00] puis s'éteint

Lorsque plusieurs minuteries sont activées il suffit de répéter l'opération.

- **Arrêt automatique en fin de cuisson :**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la table de cuisson	Appuyer sur [0/I]	Voyants de zone allumes
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et [+]	[00]
Diminuer la durée	Appuyer sur [-]	[00] passe à 30,29,28,...
Augmenter la durée	Appuyer sur [+]	Le temps augmente

Après 20 secondes les afficheurs s'éteignent mais la minuterie continue.

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche. La table s'éteint.

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [0/I]) peut être verrouillé.

- **Verrouillage :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	Appuyer sur [0/I]	[0] ou [H]
Verrouiller la table	Appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et la touche sélection de la zone avant	[0] ou [H]
	Ré-appuyer sur la touche de sélection de la zone avant	[L]

- **Déverrouillage :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	Appuyer sur [0/I]	[L]

Dans les 5 secondes après la mise en route :

Déverrouiller la table	Appuyer <u>simultanément</u> sur [-] et la touche sélection de la zone avant	[L]
	Ré-appuyer [-]	Les afficheurs sont éteints

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

Matériaux adaptés : Acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferro-magnétique, aluminium à fond ferro-magnétique.

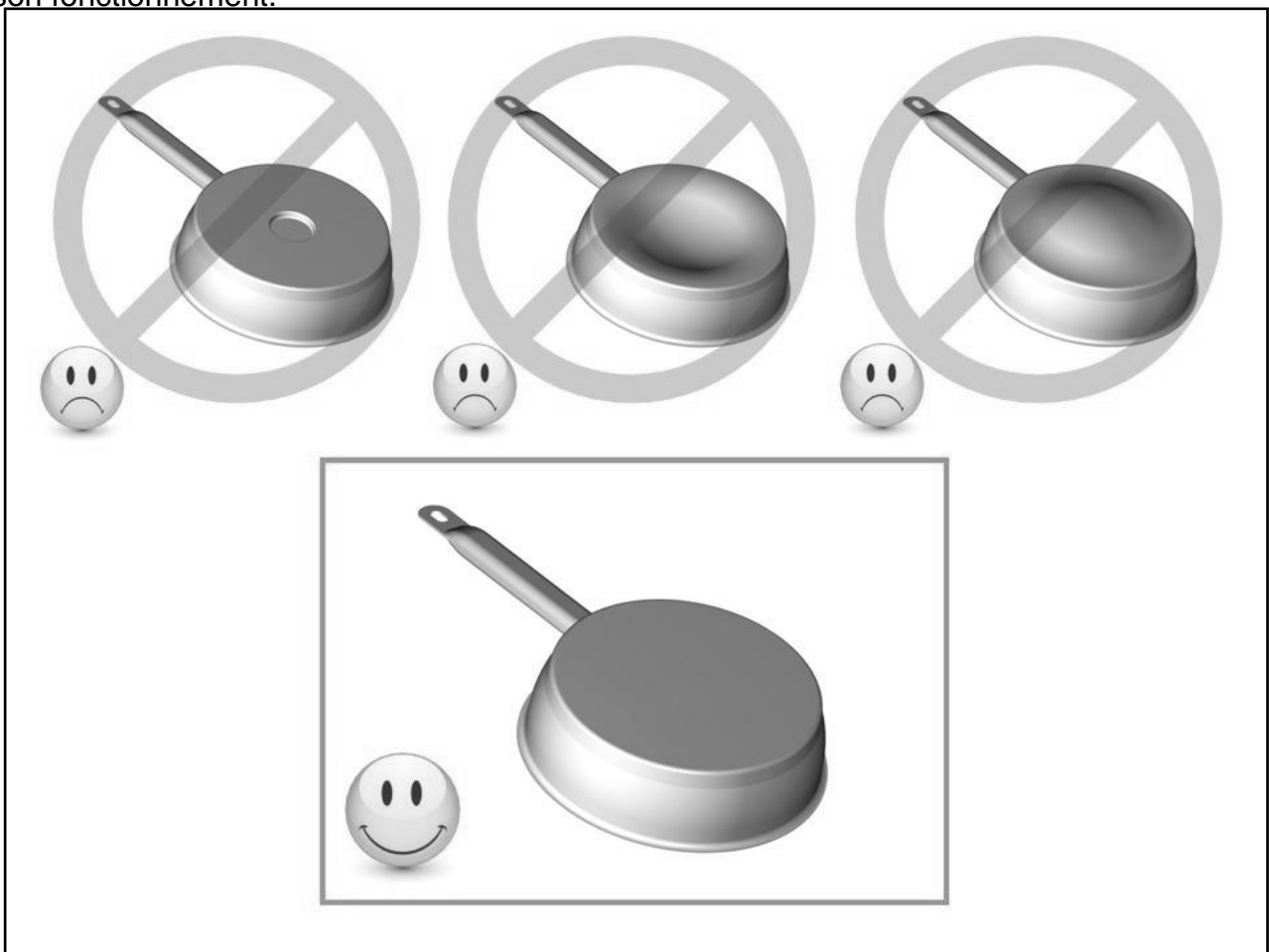
Matériaux non adaptés : Aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.



Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulesch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes Eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.

Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures.**

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- La table est mal connectée au réseau électrique
- Le fusible de protection a sauté
- Vérifiez si le verrouillage n'est pas activé
- Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse
- Un objet est posé sur les touches sensibles

Le symbole [U] s'affiche :

- Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction
- Le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné
- Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe
- Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :

- Ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil
- La soufflerie s'arrête automatiquement

Le symbole [L] s'affiche :

- Se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

Le symbole [] ou [Er03] s'affiche :

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de la commande. Le symbole disparaît une fois les touches libérées ou nettoyées.

Le symbole [E2] ou [E H] s'affiche :

- La table est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.

Le symbole [E3] s'affiche :

- La casserole n'est pas adaptée, changez de casserole.

Le symbole [E5] s'affiche :

- Réseau électrique défectueux. Contrôlez la tension du réseau électrique.

Le symbole [E6] s'affiche :

- Réseau électrique défectueux. Contrôlez la fréquence et la tension du réseau électrique.

Le symbole [E8] s'affiche :

- L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la.

Le symbole [U400] s'affiche :

- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le Service Après-Ventes.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.
- Les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil.

- Ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers.
- Faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers.



**Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !**

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

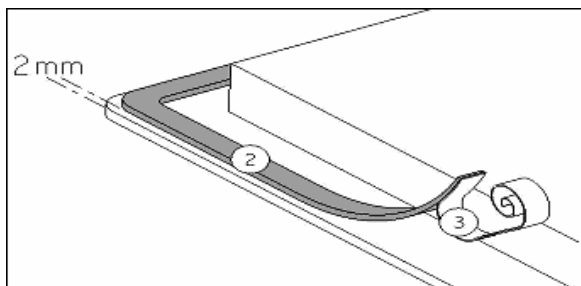
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement

- La découpe du plan de travail sera suivant le modèle de table de :

Type	Dimension de découpe		Dimension de découpe dite « à fleur »			Dimension du verre		
	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Rayon	Larg.	Prof.	Ep.
ATI630BK	560	490	596	526	8	590	520	4mm

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.**
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil un espace de 20 mm pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 500 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

CONNEXION ELECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz.

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Utilisez le câble de raccordement qui est fixé à l'appareil

Le fil vert / jaune correspond au fil de terre, le fil bleu correspond au fil neutre et le fil marron correspond au fil de phase

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

Branchement de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre les plots N1 et N2 et entre L1 et L2.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser le neutre N au plot N1 ou N2.

Visser la phase L aux plots L1 ou L2.

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre les plots N1 et N2

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser le neutre N au plot N1 ou N2.

Visser la phase L1 sur le plot L1 et la phase L2 sur le plot L2.

Attention ! Veuillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

Geachte klant

Bedankt voor de beslissing om onze inductie kookplaat aan te schaffen
Teneinde er voor te zorgen dat u optimaal gebruik kunt maken van deze apparatuur, adviseren wij om deze handleiding nauwkeurig te lezen en te bewaren voor eventueel later gebruik.

INHOUD

VEILIGHEID.....	18
VOORZORGSMAATREGELEN VOOR INGEBRUIKNAME	18
ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	19
BESCHERMING TEGEN BESCHADIGINGEN	20
VOORZORGSMAATREGELEN IN GEVAL VAN STORING	21
BESCHERMING TEGEN ANDERE GEVAREN	21
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT.....	22
TECHNISCHE KENMERKEN	22
BEDIENINGSPANEEL.....	22
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	23
DISPLAY	23
VENTILATIE	23
IN WERKING STELLEN.....	23
VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	23
PRINCIPE VAN INDUCTIE	23
TIPTOETSEN	23
INWERKINGSTELLING	24
DETECTIE VAN DE PAN	24
AANDUIDING RESTWARMTE.....	24
TIMER FUNCTIE	24
VERGREDELING VAN HET BEDIENINGSPANEEL	25
KOOKADVIES.....	26
KWALITEIT VAN DE PANNEN	26
AFMETINGEN VAN DE PANNEN.....	26
VOORBEELDEN VAN VERMOGENREGELING	27
ONDERHOUD EN REINIGING.....	27
KLEINE STORINGEN VERHELPEN.....	27
MILIEUBESCHERMING	28
INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN.....	29
ELEKTRISCHE AANSLUITING	30

VEILIGHEID

Voorzorgsmaatregelen voor ingebruikname

- Verwijder alle onderdelen van de verpakking.
- Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd en aangesloten door een gekwalificeerde elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door fouten tijdens de installatie of aansluiting. Gebruik het apparaat alleen als het geïnstalleerd is.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het volgens een bevestigd en aangepast werkplan is opgesteld en ingebouwd.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor huishoudelijk koken en bakken van voedsel en is niet bedoeld voor commerciële doeleinden.
- Verwijder alle labels en stickers van het glas.
- Het apparaat mag niet worden aangepast.
- Gebruik de kookplaat niet als werk- of opbergplek.
- De veiligheid is alleen gegarandeerd als het apparaat is aangesloten op een aardleiding die voldoet aan de geldende voorschriften.
- Het apparaat mag niet op het lichtnet worden aangesloten via een verlengkabel.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt boven een vaatwasser of wasdroger: de vrijkomende waterdampen kunnen de elektronica beschadigen.
- Schakel het apparaat niet in via een externe timer of een aparte afstandsbediening.

Algemene veiligheidsinstructies

- Schakel de kookzones na elk gebruik uit.
- Oververhitte vetten en oliën ontbranden snel. Als u voedsel bereidt in vet of olie (bijvoorbeeld patat), moet u het bereidingsproces in de gaten houden.
- Wanneer u kookt en bakt, worden de kookzones heet. Pas daarom op voor brandwonden tijdens en na gebruik van het apparaat.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel van een vrijstaand of ingebouwd apparaat niet in contact kan komen met het glas of de hete kookzone.
- Magnetische voorwerpen zoals creditcards, diskettes, rekenmachines, enz. mogen niet in de onmiddellijke nabijheid van het ingeschakelde apparaat worden geplaatst. Deze voorwerpen kunnen in de nabijheid van het apparaat een verminderde werking hebben.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en potdeksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst omdat ze heet kunnen worden.
- Plaats in het algemeen geen metalen voorwerpen (zoals lepels, deksels van pannen, enz.) op het inductieoppervlak, omdat deze tijdens het gebruik warm kunnen worden.
- Bedek het kookoppervlak nooit met een doek of beschermfolie. Deze kunnen erg heet worden en vlam vatten.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en begrijpen wat de gevaren zijn.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

Bescherming tegen beschadigingen

- Gebruik geen potten of pannen met een ongepolijste of beschadigde bodem (bijv. gietijzer). Deze kunnen krassen veroorzaken op het keramische glas.
- Houd er ook rekening mee dat zandkorrels krassen kunnen veroorzaken.
- Glaskeramik is ongevoelig voor thermische schokken en zeer resistent, maar niet onbreekbaar. Vooral scherpe en harde voorwerpen die op het kookoppervlak vallen, kunnen beschadigingen veroorzaken.
- Stoot niet met potten en randen tegen het glas.
- Gebruik de kookzones niet met leeg kookgerei.
- Vermijd suiker, kunststof of aluminiumfolie op de hete kookzones. Deze stoffen smelten, kleven en kunnen daarom scheuren, breuken of andere permanente veranderingen in de glasplaat veroorzaken wanneer deze afkoelt. Als deze stoffen toch op hete kookzones terechtkomen, schakel het apparaat dan uit en verwijder deze stoffen terwijl de kookplaat nog heet is. Omdat de kookzones heet zijn, bestaat er een risico op brandwonden.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- **LET OP:** Het kookproces moet worden gecontroleerd. Een kortstondig kookproces moet voortdurend worden gecontroleerd.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Plaats geen voorwerpen op de kookplaat.
- Plaats nooit heet kookgerei op de bedieningseenheid. De elektronica onder het glas kan beschadigd raken.
- In deze lade mogen geen brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen) worden bewaard. De eventuele bestekbakken in de lade moeten zijn vervaardigd van hittebestendig materiaal.
- Verwarm geen afgesloten etenswaren (zoals in een pot of blik) op de kookzones. Door de ontstane overdruk kunnen potten of blikken barsten en bestaat er kans op letsel!

Voorzorgsmaatregelen in geval van storing

- Als er een fout wordt gedetecteerd, moet het apparaat worden uitgeschakeld en losgekoppeld van het lichtnet.
- Als het glas breuken, barsten of scheuren vertoont: Schakel de kookplaat onmiddellijk uit, schroef de zekering van de kookplaat los of verwijder deze en neem contact op met onze klantenservice of uw vakhandelaar.
- Reparaties aan het apparaat mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.
- **WAARSCHUWING:** Als het glasoppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden.

Bescherming tegen andere gevaren

- Plaats het kookgerei altijd in het midden van de kookzone. De bodem van de pan moet zoveel mogelijk van de kookzone bedekken.
- Voor personen met een pacemaker: er wordt een elektromagnetisch veld gegenereerd in de buurt van het ingeschakelde apparaat. Dit kan invloed hebben op de werking van pacemakers. Neem bij twijfel contact op met de fabrikant van de pacemaker of uw arts.
- Gebruik geen synthetisch of aluminium kookgerei: Dit kan op de kookzone smelten.
- Probeer een brand niet te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of blusdeken.

HET GEBRUIK VAN PANNEN VAN SLECHTE KWALITEIT OF VAN ADAPTERSCHIJVEN VOOR INDUCTIE LEIDT TOT VOORTIJDIGE BEËINDIGING VAN DE GARANTIE. DE FABRIKANT AANVAARDT GEEN AANSPRAKELIJKHEID VOOR EVENTUELE SCHADE AAN DE KOOKPLAAT OF DE OMGEVING.



BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

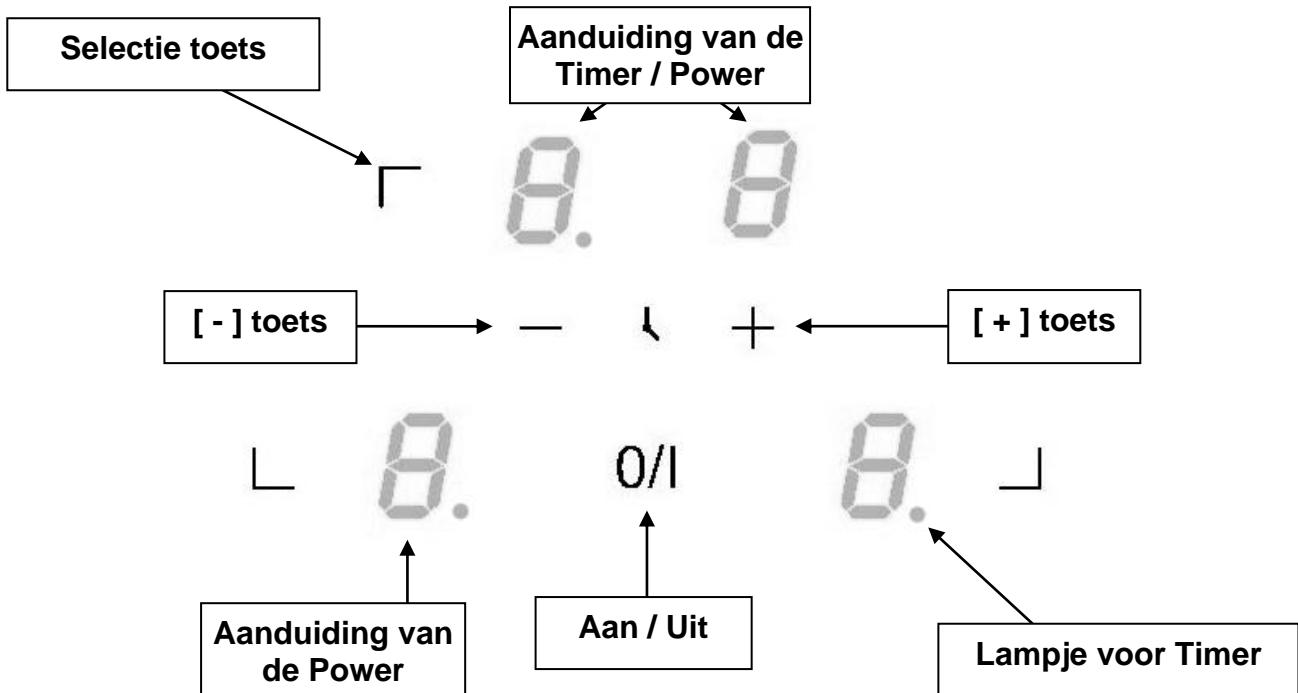
Technische kenmerken

Type	ATI630BK
Total vermogen	4650 W
Energieverbruik van de kookplaat EChob**	163,6 Wh/kg
Links voor zone	Ø 180 mm
Detectie kookpan	Ø 100 mm
Normaal*	1400 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	B
Energieverbruik EC _{cw} **	160 Wh/kg
Links achter zone	Ø 180 mm
Detectie kookpan	Ø 100 mm
Normaal*	1400 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	B
Energieverbruik EC _{cw} **	160 Wh/kg
Rechts achter zone	Ø 260 mm
Detectie kookpan	Ø 100 mm
Normaal*	1850 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	D
Energieverbruik EC _{cw} **	167 Wh/kg

* het vermogen kan variëren in functie van de afmetingen en het materiaal van de kookpotten

** berekend volgens de methoden voor het meten van de gebruikseigenschappen(EN 60350-2)

Bedieningspaneel



GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Display

<u>Display</u>	<u>Aanduiding</u>	<u>Functie</u>
0.	Nul	Kookzone geactiveerd
1...9	Vermogenniveau	Keuze kookniveau
<u>U</u>	Detectie kookpan	Geen of onaangepaste kookpan
<u>E</u>	Foutmelding	Defect elektronisch circuit
H	Restwarmte	De kookzone is warm
L	Vergrendeling	Tafel is beveiligd

Ventilatie

De koelingsventilator functioneert helemaal automatisch. Hij komt langzaam op gang zodra de door de elektronica vrijgekomen calorieën een bepaalde hoeveelheid overschrijden. De ventilatie schakelt naar de tweede snelheid over wanneer het kookvlak intensief gebruikt wordt. De ventilator vermindert snelheid en stopt automatisch zodra het elektronisch circuit voldoende is afgekoeld.

IN WERKING STELLEN

Voor het eerste gebruik

Poets uw toestel met een vochtige doek en droog het af. Gebruik geen zeep, deze kan op het glas een blauwachtige waas doen verschijnen.

Principe van inductie

Onder elke kookzone bevindt zich een inductie bobine. Wanneer deze in werking is produceert ze een variabel elektromagnetisch veld dat op zijn beurt inductiestroom produceert in de magnetische bodem van de pan. Hierdoor verwarmt de pan die op de kookzone staat.

Uiteraard zijn aangepaste pannen vereist:

- Aanbevolen zijn alle metalen pannen met magnetische basis (eventueel met een magneet te controleren) zoals: gietijzeren ketel, zwarte ijzeren pan, geëmailleerde metalen pannen, in inox met magnetische bodem, ...
- Uitgesloten zijn alle pannen in koper, inox, aluminium, glas, hout, keramiek, aardewerk, inox zonder magneet...

De inductie kookzone houdt onmiddellijk rekening met de afmeting van de gebruikte pan. Is de diameter te klein dan werkt de pan niet. De diameter varieert in functie van de diameter van de kookzone.

Wanneer de pan niet aan de kookplaat aangepast is, blijft het symbool (U) branden.

Tiptoetsen

Uw apparaat is uitgerust met tiptoetsen waarmee u de verschillende functies kan instellen. Het aanraken van de toets zet de functie in werking. Deze activering wordt weergegeven door een lichtje, een aflezing en/of een geluidssignaal.

Druk niet op meerdere toetsen tegelijk.

Inwerkingstelling

- **In- en uitschakelen van de kookplaat:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Druk op [0/I]	[0]
Uitschakelen	Druk op [0/I]	geen of [H]

- **In- en uitschakelen van een kookzone:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kiezen	Druk op selectie toets van de zone	[0]
Instellen	Druk op [+]	[1] tot [9]
Daling	Druk op [-]	[9] tot [1]
Uitschakelen	Druk op [-]	[0] of [H]

Indien binnen de 20 seconden geen regeling is uitgevoerd, valt de elektronica terug op de wachtpositie.

Detectie van de pan

De detectie van de pan verzekert een optimale veiligheid. De inductie functioneert niet:

- indien er geen pan op de kookzone staat of wanneer de pan ongeschikt is voor inductie. In dit geval is het onmogelijk het vermogen op te voeren en het symbool [U] verschijnt op de display. Wanneer een pan op de kookzone wordt geplaatst verdwijnt de [U].
- De werking wordt onderbroken wanneer tijdens het koken de pan van de kookzone wordt genomen. Het symbool [U] verschijnt op de display. De [U] verdwijnt wanneer de pan terug op het kookvlak wordt geplaatst. Het koken gaat door op het voordien gekozen vermogen.

Schakel de kookzone uit na gebruik. De pantedectie [U] blijft dan niet actief.

Aanduiding restwarmte

Als na het uitzetten van de kookzones of het volledig uitzetten van de kookplaat, de kookzones nog warm zijn, wordt dit aangegeven door [H].

Het symbool [H] gaat uit wanneer de kookzones zonder gevaar kunnen aangeraakt worden.

Zolang het lampje van de restwarmte blijft branden, de kookzones niet aanraken en geen enkel warmtegevoelig voorwerp op de kookzones plaatsen. **Gevaar voor brand of brandwonden!**

Timer functie

De timerfunctie kan voor alle kookzones tegelijk gebruikt worden met verschillende tijdsaanduidingen (van 0 tot 99 minuten) voor iedere zone.

- **Regeling of wijziging van de kooktijd:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	Druk op selectie toets van de zone	[0]
Het vermogen kiezen	Druk op [+]	[1] tot [9]
« Timer » kiezen	Druk gelijktijdig op [-] en [+]	Timer [00]
Verminder de tijd	Druk op [-]	[00] tot 30,29,28,27...
Vermeerder de tijd	Druk op [+]	de tijd vermeerderd

De tijdsduur is ingesteld en begint te verlopen.

- **Uitschakelen van de timerfunctie:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	Druk op selectie toets van de zone	lampje van de zone aan
« Timer » kiezen	Druk gelijktijdig op [-] en [+]	resterende tijd
Uitschakelen	Druk op [-]	Timer [00] dan uit

Indien verschillende timers geactiveerd zijn, volstaat het deze actie te herhalen.

- **Automatisch uitschakelen op het einde van de kooktijd:**

Wanneer de gekozen tijd verlopen is, geeft het lampje van de timer al knipperend [00] weer en een geluidssignaal weerklinkt.

Druk op een toets om het geluid en het knipperen te beëindigen.

- **Gebruik van de timer zonder koken:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De kookplaat activeren	Druk op [0/I]	[0] of [H]
« Timer » kiezen	Druk gelijktijdig op [-] en [+]	[00]
Verminder de tijd	Druk op [-]	[00] tot 30,29...
Vermeerder de tijd	Druk op [+]	de tijd vermeerderd

Wanneer de gekozen tijd verlopen is, geeft het lampje van de timer al knipperend [00] weer en een geluidssignaal weerklinkt.

Druk op een toets om het geluid en het knipperen te beëindigen.

Vergrendeling van het bedieningspaneel

Om te vermijden dat een selectie van de kookplaat wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (behalve de toets aan/uit [0/I]).

- **Vergrendelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat inschakelen	Druk op [0/I]	[0] of [H]
Vergrendelen	Druk gelijktijdig op [-] en selectie toets rechts voor Druk opnieuw op selectie toets	[L]

- **Ontgrendelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat inschakelen	Druk op [0/I]	[L]
In de 5 seconden na de start:		
Kookplaat ontgrendelen	Druk gelijktijdig op [-] en selectie toets rechts voor Druk opnieuw op [-]	[0] alle zone lampjes uit

KOOKADVIES

Kwaliteit van de pannen

Aangepaste kookpotten: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, inox met magnetische bodem, aluminium met magnetische bodem.

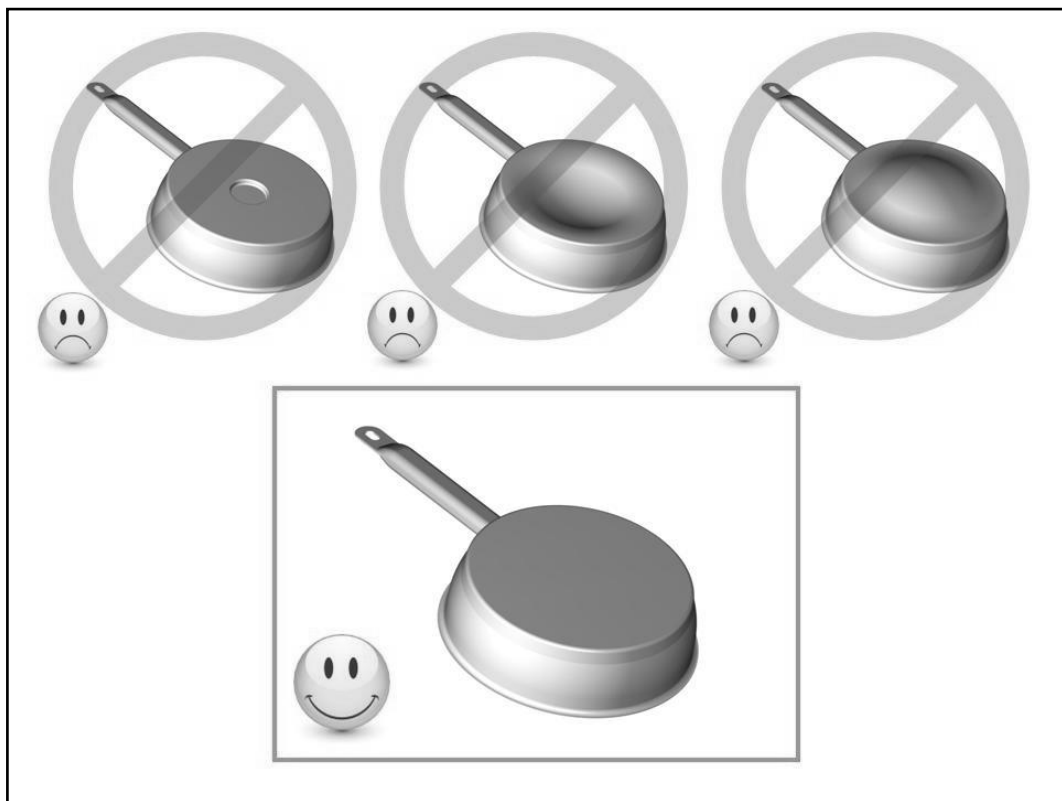
Niet aangepaste kookpotten: aluminium en inox zonder magnetische bodem, koper, messing, keramiek, porselein.

De fabrikanten vermelden wanneer hun producten geschikt zijn voor inductie.

Om u ervan te verzekeren dat de kookpotten geschikt zijn:

- Giet een beetje water in een kookpot en plaats deze op een inductie kookzone ingesteld op [9]. Het water moet binnen enkele seconden opwarmen.
- Houd een magneet tegen de bodem van de kookpot. De magneet moet blijven plakken.

Sommige kookpotten zoemen wanneer ze op een inductie kookzone geplaatst worden. Dit wil niet zeggen dat het apparaat defect is en het beïnvloedt het functioneren helemaal niet.



Afmetingen van de pannen

De kookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de diameter van de pan aan. De bodem van deze pan dient wel een minimum diameter te hebben in functie van de diameter van de gekozen kookzone.

Plaats de pan goed in het midden van de kookzone teneinde een optimaal rendement van uw kooktafel te verkrijgen.

Voorbeelden van vermogenregeling

(de hieronder vermelde waarden zijn enkel richtgevend)

1 tot 2	Smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Kant- en klaargerechten
2 tot 3	Opzwellen Ontdooien	Rijst, pudding en bereidde gerechten Groenten, vis, diepgevroren producten
3 tot 4	Stoom	Groenten, vis, vlees
4 tot 5	Water	Gekookte aardappelen, soep, pasta Verse groenten
6 tot 7	Zachtjes koken	Vlees, lever, eieren, braadworsten Goulash, rollade, pens
7 tot 8	Koken, braden	Aardappelen, beignets, platte koeken
9	Braden Op kooktemperatuur brengen	Steaks, omeletten Water

ONDERHOUD EN REINIGING

Laat het apparaat eerst afkoelen, anders is er risico voor brandwonden.

- Verwijder de kookresten met een beetje water met afwasproduct of een in de handel aanbevolen product voor vitrokeramiek.
- Gebruikt in geen enkel geval apparaten “aan stoom” of “druk”.
- Geen voorwerpen gebruiken die het gevaar zouden lopen vitrokeramiek te strepen.
- Gebruik geen schuurproducten, deze kunnen het apparaat beschadigen.
- Droog het apparaat met een goede doek.
- Verwijder onmiddellijk suiker of spijzen die suiker bevatten.

KLEINE STORINGEN VERHELPEN

De kookplaat of de kookzone werkt niet:

- De kookplaat is verkeerd op het elektrisch net aangesloten
- De zekering is gesprongen --> controleer de zekering in de meterkast.
- Kijk na of de vergrendeling niet is ingeschakeld
- De tiptoetsen zijn met water of vet bespat
- Er staat een voorwerp op de tiptoetsen

Het symbool [U] licht op:

- Er staat geen pan op de kookzone
- De pan is niet geschikt voor inductie
- De diameter van de bodem van de pan is te klein in vergelijking met de kookzone

Het symbool [E] licht op:

- Bel de Dienst na Verkoop.

Een enkele zone of alle zones vallen uit:

- De veiligheid is in werking getreden
- Deze treedt in werking wanneer u vergeten heeft een kookzone uit te schakelen
- De veiligheid treedt eveneens in werking wanneer één of meerdere tiptoetsen bedekt zijn
- Een kookpan is leeg en de bodem is oververhit
- De kookplaat beschikt eveneens over een automatische vermindering van het vermogen en van een automatische uitschakeling bij oververhitting

De ventilator blijft doorwerken na het uitzetten van de kooktafel:

- Dit is geen defect, de ventilator beveiligd zo de elektronische apparatuur
- De ventilator stopt vanzelf

Het symbool [L] licht op:

- Zie hoofdstuk vergrendeling

Het symbool [] of [Er03] licht op:

- Een voorwerp of vloeistof bedekt de toetsen van de bediening. Het symbool verdwijnt van zodra de toetsen vrijgemaakt of afgekuist zijn.

Het symbool [E2] of [E H] licht op:

- De kooktafel is oververhit, laat afkoelen, daarna kunt u ze weer terug inschakelen.

Het symbool [E3] licht op:

- De kookpot is niet geschikt, gebruik een andere kookpot.

Het symbool [E5] licht op:

- Foutstroomcircuit. Controleer spanning van het elektrisch netwerk.

Het symbool [E6] licht op:

- Foutstroomcircuit. Controleer de frequentie en spanning van het elektrisch netwerk.

Het symbool [E8] licht op:

- De luchttoevoer van de ventilator is afgesloten. Maak deze vrij.

Het symbool [U400] licht op:

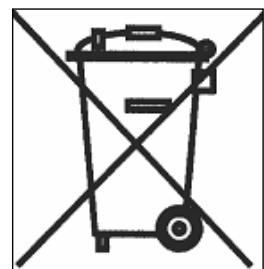
- De kooktafel werd niet goed aan het netwerk aangesloten. Kijk de aansluiting na.

Indien één van deze foutmeldingen blijft verschijnen, kunt u de dienst na verkoop contacteren.

MILIEUBESCHERMING

- De verpakkingsmaterialen zijn ecologisch en recycleerbaar.
- De elektronische apparaten bevatten edele metalen. Informeert u bij uw administratie over de recycle-mogelijkheden.

- Werp het apparaat niet weg met het huisvuil
 - Doe beroep op de daartoe voorziene ophaaldienst of breng uw elektrisch apparaat naar het containerpark van uw gemeente



INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

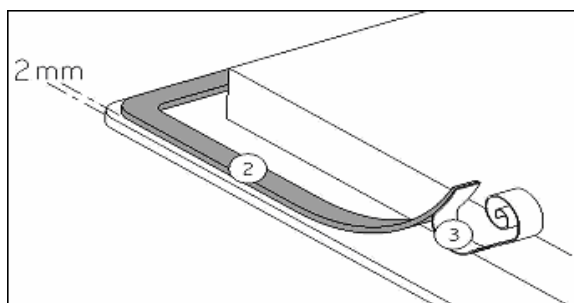
De montage dient enkel door erkende specialisten te worden uitgevoerd.

De gebruiker dient de wetgeving en de normen van het land van zijn verblijfplaats na te leven.

Plaatsen van de waterdichte strip

De zelfklevende strip geleverd met het apparaat vermijdt infiltratie in het meubel.

Het plaatsen dient met grote zorg volgens onderstaande tekening te worden uitgevoerd.



De beschermfolie (3) verwijderen en de dichtingstrip (2) op de rand van de kookplaat plakken op 2 mm van de buitenrand

Inbouw

- De uitsparing in het tablet volgens model kookplaat:

Type	Afmetingen uitsnijding		Afmetingen vlakbouw			Afmetingen glas		
	Breedte	Diepte	Breedte	Diepte	Straal	Breedte	Diepte	Hoogte
ATI630BK	560	490	596	526	8	590	520	4mm

- **De afstand tussen de kookplaat en de muur dient minstens 50 mm te bedragen.**
- De kookplaat is een apparaat toebehorend aan de beschermingsklasse « Y ». Ingebouwd mag zich een hoge kastwand of een muur aan een zijde en aan de achterzijde bevinden. **Aan de andere zijde mag geen enkel meubel of apparaat hoger zijn dan het kookvlak.**
- De bekledingen van de werkbladen dienen te worden uitgevoerd in warmtebestendige materialen (100°C)
- De materialen van het werkblad kunnen opzwellen bij contact van vocht. Om de uitsnijding te beschermen, bestrijk deze met een vernis of een speciale lijm.
- De strippen aan de muurranden dienen hittebestendig te zijn.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet-geventileerde oven of een vaatwasmachine.
- Onder de omkasting van het apparaat dient men een afstand van 20 mm te voorzien om een goede ventilatie van de elektronische apparatuur te verzekeren
- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, vermijd er onvlambare voorwerpen in op te bergen (bv. spray) en voorwerpen die niet warmtebestendig zijn.
- Voor de afstand tussen de kookplaat en de erboven geplaatste dampkap, dient u de instructies van de fabrikant van de dampkap te volgen. Bij gebrek aan instructies, dient u een afstand van minimum 500 mm te respecteren.
- De verbindingkabel mag na aansluiting aan geen enkele mechanische spanning onderhevig zijn, zoals bijvoorbeeld een lade.
- **Waarschuwing:** Gebruik alleen kookplaat beschermrekken ontworpen door de fabrikant van de kookplaat, rekken die door de fabrikant aangeduid zijn als geschikt of beschermrekken geïntegreerd in het apparaat. Het gebruik van ongeschikte rekken kan ongelukken veroorzaken.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- De installatie en de aansluiting op het elektrische net mag enkel toevertrouwd worden aan een vakman (elektricien) die op hoogte is van de voorgeschreven normen.
- Na het monteren moeten de stukken die onder spanning staan beschermd blijven.
- De nodige aansluitgegevens staan op het kenplaatje et het aansluitingsplaatje aan de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat dient door middel van een meerpulige stroomonderbreker van het net gescheiden te zijn. Staat deze open (niet aangesloten), dan moet de contactopening minstens 3mm bedragen.
- Het elektrische circuit dient van het net gescheiden te zijn door middel van de nodige voorzieningen zoals bijvoorbeeld beveiligingsschakelaars, zekeringen, differentiële schakelaars en contacten.
- Indien het toestel niet voorzien is van een bereikbaar stopcontact, dan moeten middelen voor uitschakeling aan de vaste installatie toegevoegd worden in overeenstemming met de installatieregeling.
- De voedings slang moet zo geplaatst worden zodat deze de hete delen van de kookplaat of de oven niet raakt.

Let op !

Dit apparaat is voorzien voor een aansluiting op een netspanning van 230V~ 50/60 HZ
Verbind steeds de aarding. Respecteer het aansluitingsschema.

De aansluitdoos bevindt zich onder de kookplaat.

Om het deksel te openen, gebruik een schroevendraaier en plaats deze in de 2 gleuven voor de 2 pijlen.

Netwerk	Aansluiting	Kabeldiameter	Kabel	Beschermingskaliber
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* berekend met de coëfficiënt van gelijktijdigheid volgens de standaard EN 60 335-2-6

Aansluiting van de kookplaat

Gebruik voor de verschillende aansluitmogelijkheden de messing verbindingsplaatjes die zich in de behuizing bevinden.

Eén fase 230 V ~ 1P+N

Breng een verbindingsplaatje tussen aansluitklem N1 en N2 aan, breng een verbindingsplaatje tussen aansluitklem L1 en L2 aan.

Bevestig de aarding aan de aansluitklem „aarde”, de nulleider aan aansluitklem N1 of N2, de fase L aan aansluitklem L1 of L2.

Twee fasen 400V ~ 2P+N

Breng een verbindingsplaatje tussen aansluitklem N1 en N2 aan.

Bevestig de aarding aan de aansluitklem „aarde”, de nulleider aan aansluitklem N1 of N2, fase L1 aan aansluitklem L1 en fase L2 aan aansluitklem L2.

Let op ! De draden goed doorsteken en de schroeven goed aanspannen.

We kunnen niet verantwoordelijk gesteld worden voor ongevallen voortkomend uit een slechte aansluiting of ongevallen die gebeuren door toestellen zonder of met een defecte aarding.

Dear customer,

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.
In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

SUMMARY

SAFETY	32
PRECAUTIONS BEFORE USING	32
USING THE APPLIANCE	33
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE	34
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE	35
OTHER PROTECTIONS	35
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	36
TECHNICAL CHARACTERISTICS	36
CONTROL PANEL	36
USE OF THE APPLIANCE	37
DISPLAY	37
VENTILATION	37
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	37
BEFORE THE FIRST USE	37
INDUCTION PRINCIPLE	37
SENSITIVE TOUCH	37
STARTING-UP	38
PAN DETECTION	38
RESIDUAL HEAT INDICATION	38
TIMER	38
CONTROL PANEL LOCKING	39
COOKING ADVICES	40
PAN QUALITY	40
PAN DIMENSION	40
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING	41
MAINTENANCE AND CLEANING	41
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	41
ENVIRONMENT PRESERVATION	42
INSTALLATION INSTRUCTIONS	43
ELECTRICAL CONNECTION	44

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.
- **CAUTION** : The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH. IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.



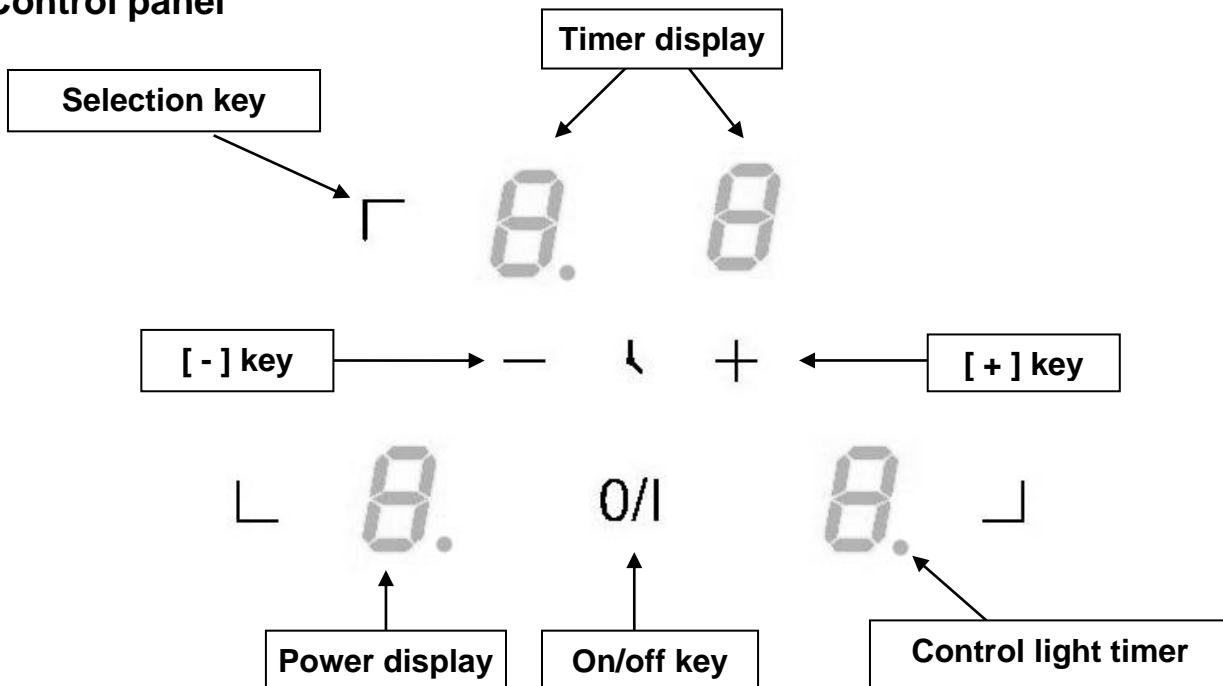
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical characteristics

Type	ATI630BK
Total power	4650 W
Energy consumption for the hob EC _{hob} **	163,6 Wh/kg
Front heating zone	Ø 180 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal power*	1400 W
Standardised cookware category**	B
Energy consumption EC _{cw} **	160 Wh/kg
Rear heating zone	Ø 180 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal power*	1400 W
Standardised cookware category**	B
Energy consumption EC _{cw} **	160 Wh/kg
Right heating zone	Ø 260 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	1850 W
Catégorie de la casserole standard**	D
Consommation d'énergie EC _{cw} **	167 Wh/kg

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.
 ** calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Function</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
<u>U</u>	Pan detection	No pan or inadequate pan.
<u>E</u>	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
L	Locking	Control panel locking.

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- Are excluded: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,...

The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.

If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [U].

Sensitive touch

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a "beep" sound.

In the case of a general use press only one key at the same time.

Starting-up

You must first switching on the hob, then the heating zone:

- **Start-up/ switch off the hob:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	Press key [0/I]	[0]
Touch the key	Press key [0/I]	Nothing or [H]

- **Start-up/ switch off a heating zone:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press selection key from the zone	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
Decrease power	Press key [-]	[9] to [1]
Stop	Press key [-]	[0] or [H]

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

Pan detection

The pan detection ensures a perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level setted before.

After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [U] active

Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.

The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger.

As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all 2 heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press selection key from the zone	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] ... [9]
To select « Timer »	Press <u>simultaneously</u> [-] and [+]	[00]
Decrease the time	Press key [-]	[00] goes to 30,29....
Increase the time	Press key [+]	time increase

After a few seconds the control light stops with blinking.

The time is confirmed and the cooking starts until the time reaches [00].

- **To stop the cooking time:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press selection key from the zone	[0]
To select « Timer »	Press <u>simultaneously</u> [-] and [+]	The remaining time
To stop the « Timer »	Press key [-]	[00] then stops

If several timers are activated repeat the process.

- **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings. To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.

- **Egg timer function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press key [0/I]	[0] or [H]
Select« Timer »	Press <u>simultaneously</u> [-] and [+]	[00]
Decrease the time	Press key [-]	[00] goes to 30,29....
Increase the time	Press key [+]	time increase

After a few seconds the control light stops with blinking.

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings. To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.

Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones, in particular with within the framework of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [0/I]).

- **Locking:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press key [0/I]	[0] or [H]
Hob locking	Press <u>simultaneously</u> [-] and selection key from the front zone	[0] or [H]
	Repress selection key	[L]

- **Unlocking:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press key [0/I]	[L]
In the 5 seconds after start:		
Unlocking the hob	Press <u>simultaneously</u> [-] and selection key from the front zone	[L]
	Repress key [-]	No light on the displays

COOKING ADVICES

Pan quality

Adapted materials: steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

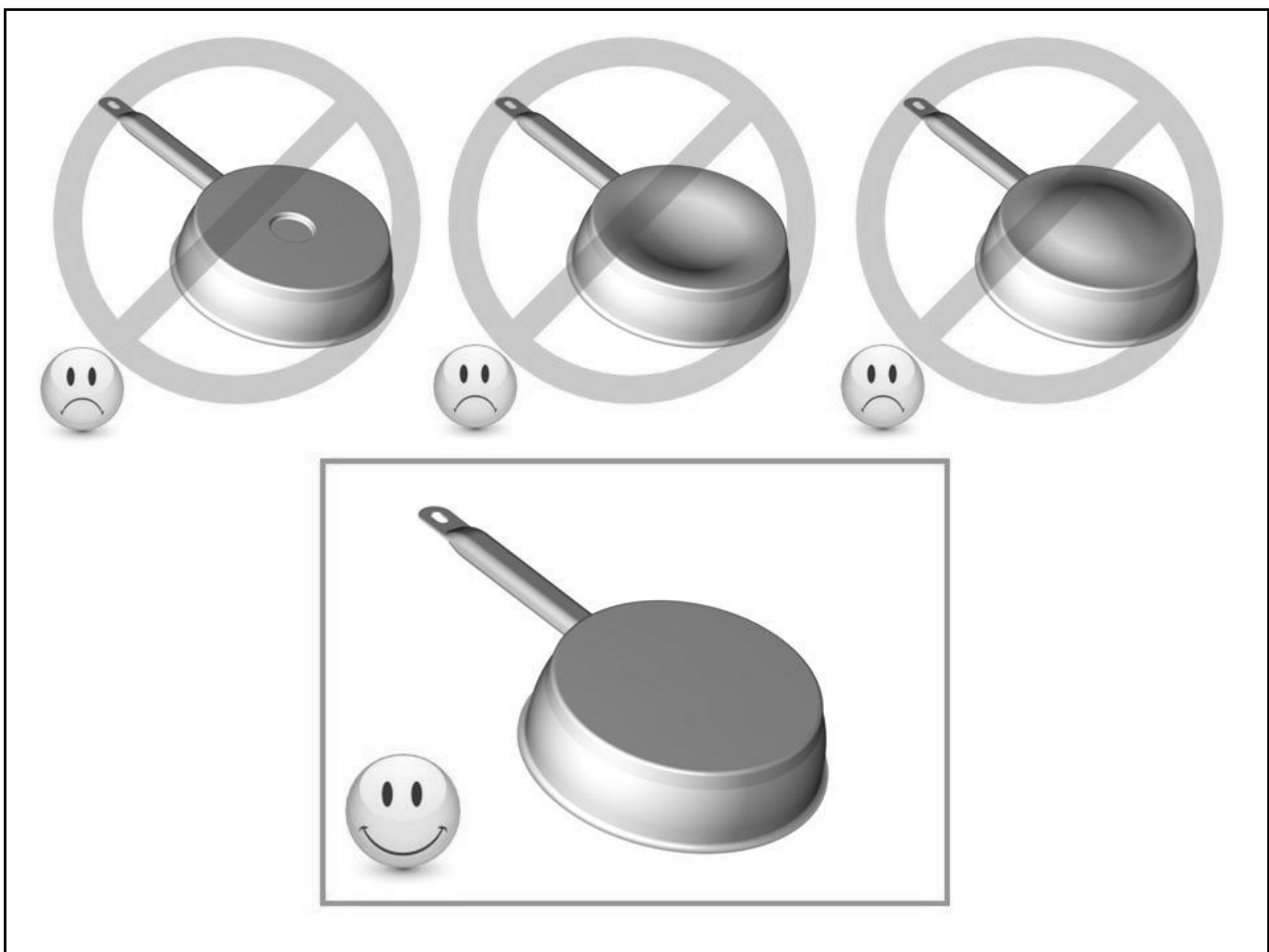
Not adapted materials: aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles:

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.



Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roosting, boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, water

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because they are **risk of burn**.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam cleaner or pressure washer.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone doesn't start-up :

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered with grease or water.
- An object is put on a key.

The control panel displays [U] :

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

The control panel displays [E] :

- Disconnect and reconnect the hob.
- Call the After-sales Service.

One or all cooking zone cut-off :

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of power level and breaking Automatic overheating

Continuous ventilation after cutting off the hob :

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

The control panel displays [L] :

- Refer to the chapter control panel locking page.

The control panel displays [Er03] :

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappears as soon as the key is released or cleaned.

The control panel displays [E2] or [EH] :

- The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

The control panel displays [E3] :

- The pan is not adapted, change the pan.

The control panel displays [E5] :

- Defective network. Control the voltage of the electrical network.

The control panel displays [E6] :

- Defective network. Control the frequency of the electrical network.

The control panel displays [E8] :

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

The control panel displays [U400] :

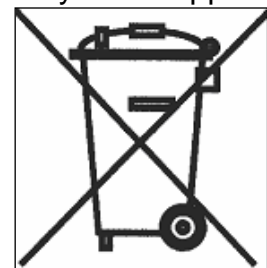
- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

If one of the symbols above persists, call the After Sales Service.

ENVIRONMENT PRESERVATION

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance.

- Don't throw your appliance with the household refuses
- Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.

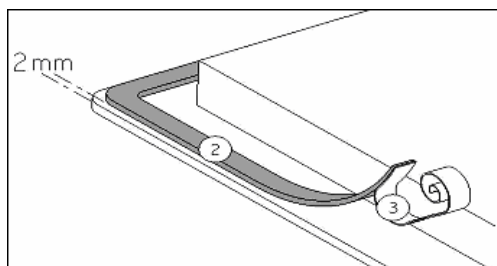


INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.
His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

Fitting - installing:

- The cut-out sizes are:

Type	Cut-out sizes		Cut-out size known « as flush »			Glass size		
	Width	Depth	Width	Depth	Radius	Width	Depth	Radius
ATI630BK	560	490	596	526	8	590	520	4mm

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 500 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using a grounded plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or even.

Caution!

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz

Connect always the ground wire.

Respect the connection diagram.

Use the connecting cable that is attached to the device.

The green / yellow wire correspond to the ground wire, the blue wire correspond neutral wire and the brown wire correspond to the phase.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the simultaneous factor following standard EN 60 335-2-6

Connection of the hob

Setting up the configurations:

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

Monophase 230V~1P+N

Put a bridge between terminal L1 and L2.

Put a bridge between terminal N1 and N2.

Attach the ground wire to the ground terminal.

Attach the neutral N to one of the terminals N1 or N2.

Attach the Phase L to one of the terminals L1 or L2.

Biphase 400V~2P+N

Put a bridge between terminal N1 and N2.

Attach the ground wire to the ground terminal.

Attach the neutral N to one of the terminals N1 or N2,

Attach the Phase L1 to the terminals L1

Attach the Phase L2 to the terminal L2.

Caution! Ensure that you correctly attach the wires and the bridges and tighten the screws properly.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been grounded or has been equipped with a faulty ground connection.

