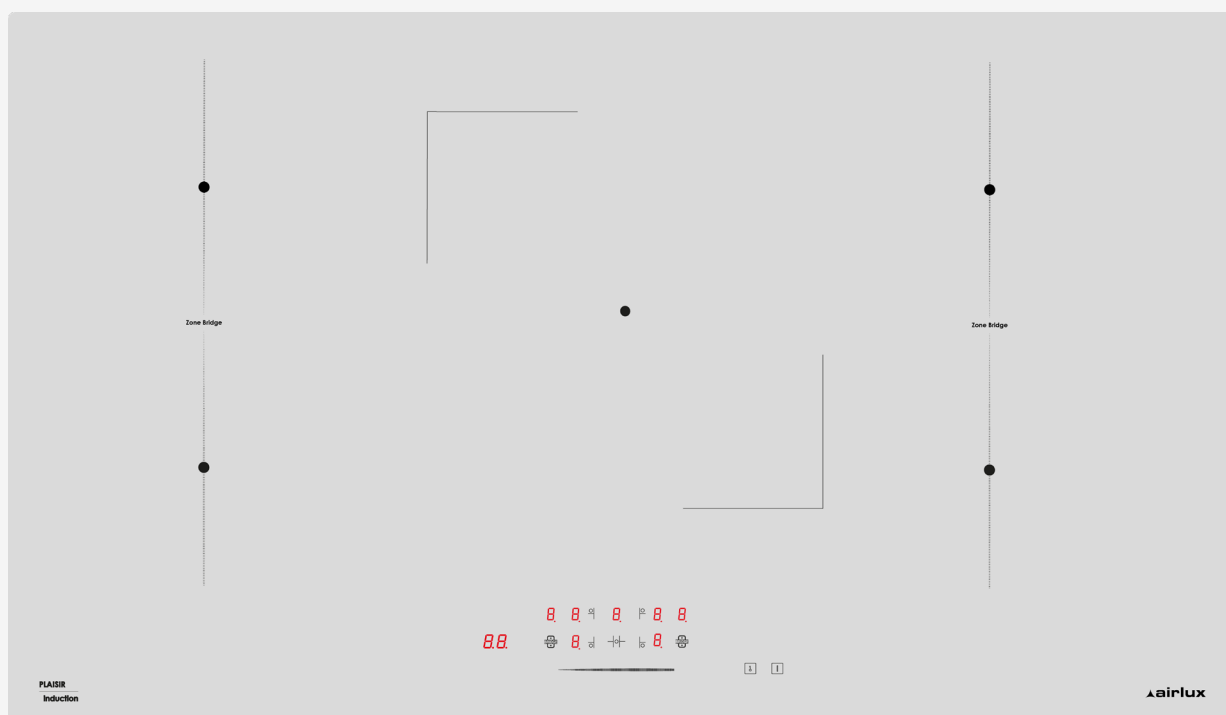




FRANÇAIS	5
ENGLISH	37
DEUTCH	69
NEDERLANDS	101

TABLE DE CUISSON INDUCTION MANUEL D'INSTRUCTION

ATI952BSL



Nous vous remercions d'avoir choisi Airlux. Avant de commencer à utiliser votre nouveau produit, veuillez prendre le temps de lire attentivement ce manuel. Cela vous permettra de vous familiariser avec les caractéristiques et les fonctions de manière à garantir une utilisation sûre et optimale de votre nouvel appareil.

Avis de sécurité : Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour une utilisation ultérieure. Le design et les spécifications peuvent être modifiés sans préavis dans le cadre d'améliorations de nos produits. Consultez votre revendeur ou le fabricant pour plus de détails. Le schéma ci-dessus est uniquement à titre de référence. Merci de considérer l'aspect réel de votre produit comme référence standard.

SOMMAIRE

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ	7
CARACTÉRISTIQUES	11
APERÇU DU PRODUIT	12
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE	14
INSTALLATION DE VOTRE PRODUIT	16
INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT	20
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	30
DÉPANNAGE	31
ÉLIMINATION ET RECYCLAGE	34

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

USAGE DE L'APPAREIL

Les consignes de sécurité suivantes visent à prévenir les risques imprévus ou les dommages liés à une utilisation incorrecte ou non sécurisée de l'appareil. Veuillez vérifier l'emballage et l'appareil à la réception afin de vous assurer que tout est intact pour garantir un fonctionnement en toute sécurité. En cas de dommage constaté, contactez le revendeur ou le distributeur. Veuillez noter que les modifications ou altérations de l'appareil ne sont pas autorisées pour des raisons de sécurité. Une utilisation non conforme peut entraîner des dangers et la perte de la garantie.

Légendes des symboles utilisés dans la notice



DANGER

Ce symbole indique la présence de gaz extrêmement inflammables, représentant un danger potentiel pour votre vie et votre santé.



AVERTISSEMENT DE TENSION ÉLECTRIQUE

Ce symbole indique un danger pour la vie et la santé des personnes en raison de la tension électrique.



AVERTISSEMENT

Ce terme indique un danger présentant un degré de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.



ATTENTION

Ce terme indique un danger présentant un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures légères ou modérées.



REMARQUE

Ce terme indique des informations importantes (par exemple, des dommages matériels), mais non un danger direct pour votre vie ou votre santé.



ENTRETIEN A RÉALISER PAR UN PROFESSIONNEL

Ce symbole indique que seul un technicien de service doit utiliser et entretenir cet appareil conformément aux instructions d'utilisation fournies.

Veuillez lire attentivement et intégralement ces instructions d'utilisation avant de mettre en service votre table. Conservez-les à proximité immédiate de votre appareil afin de pouvoir l'utiliser ultérieurement si besoin.

AVERTISSEMENTS RELATIFS À LA SÉCURITÉ

Votre sécurité est importante pour Airlux. Veuillez lire ces informations attentivement avant d'utiliser votre table de cuisson.

INSTALLATION

Risque de chocs électriques

- Avant toute intervention ou maintenance sur l'appareil, assurez-vous de le débrancher de l'alimentation électrique principale.
- Il est impératif et obligatoire de connecter l'appareil à un système de mise à la terre adéquat.
- Les modifications du système électrique domestique doivent être réalisées exclusivement par un électricien qualifié.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner des chocs électriques ou la mort.

Risque de coupures

- Soyez vigilant : les bords des panneaux de l'appareil sont tranchants.
- Ne pas faire preuve de prudence pourrait entraîner des blessures ou des coupures.

Instructions de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil à aucun moment.
- Veillez à transmettre ces informations au professionnel chargé de l'installation. Les instructions contenues dans ce manuel lui permettront de gagner du temps, ce qui pourrait réduire vos coûts d'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux instructions fournies.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit comprenant un disjoncteur permettant une coupure totale de l'alimentation.
- Une installation incorrecte de l'appareil peut entraîner l'annulation de toute garantie ou de toute réclamation de responsabilité.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation. Les débordements peuvent provoquer de la fumée ou des déversements graisseux susceptibles de s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme surface de travail ou de rangement.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne placez ni ne laissez d'objets magnétisables (par exemple, cartes bancaires, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer une pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson en suivant les instructions du manuel (en utilisant les commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection des casseroles pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les ustensiles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, s'asseoir, se tenir debout ou grimper sur l'appareil.
- Ne stockez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans des armoires situées au-dessus de l'appareil. Les enfants grimpant sur la table de cuisson pourraient être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.

- Les enfants ou les personnes dont les capacités sont réduites (physiques, sensorielles, mentales) doivent être encadrés par une personne responsable et compétente pour les guider dans l'utilisation de l'appareil.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil sauf si cela est spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre intervention doit être réalisée par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Ne placez ni ne laissez tomber d'objets lourds sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords dentelés et ne les faites pas glisser vos ustensiles sur la surface en verre, cela pourrait provoquer des rayures.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de produits de nettoyage agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, cela pourrait endommager la surface en verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et dans des environnements similaires (cuisines de bureaux, fermes, hôtels, motels, etc.).
- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes pendant son utilisation. Prenez garde de ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités réduites si elles ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués.
- **AVERTISSEMENT** : Ne laissez pas de cuisson sans surveillance lorsque vous utilisez de la graisse ou de l'huile, car cela peut provoquer un incendie. N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau : éteignez l'appareil et couvrez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **DANGER D'INCENDIE** : Ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

UTILISATION ET MAINTENANCE

Risque de chocs électriques

- Ne cuisinez pas sur une table de cuisson fissurée ou cassée. Si la surface de la table de cuisson est endommagée, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation principale (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la table de cuisson au niveau de l'alimentation principale avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner un choc électrique ou la mort.

Risque pour votre santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Cependant, les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électriques (comme des pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Ignorer ces conseils peut entraîner la mort.

Risque de brûlures

- Pendant l'utilisation, certaines parties accessibles de cet appareil deviennent suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Évitez tout contact de votre corps, de vos vêtements ou de tout autre objet (autre que des ustensiles de cuisson appropriés) avec la surface en verre de l'induction tant qu'elle n'a pas refroidi.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes. Assurez-vous qu'elles ne dépassent pas au-dessus d'autres zones de cuisson actives et qu'elles restent hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ces consignes peut entraîner des brûlures ou un risque de projection d'eau bouillante.

Risque de coupures

- La lame du grattoir de nettoyage pour table de cuisson est extrêmement tranchante lorsque le capot de sécurité est rétracté. Utilisez cet outil avec une grande précaution et rangez-le en lieu sûr, hors de portée des enfants.
- Le non-respect de cette précaution peut provoquer des blessures ou des coupures.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle table de cuisson à induction.

Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'instructions et d'installation afin de comprendre pleinement comment l'installer correctement et l'utiliser.

Pour l'installation, référez-vous à la section dédiée.

Lisez attentivement toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil et conservez ce manuel pour référence ultérieure.

CARACTÉRISTIQUES

Table de cuisson	ATI952BSL
Nombre de zones de cuisson	5 Zones
Alimentation / tension	220-240 V - 50 or 60 Hz
Puissance électrique d'installation	9400 W
Dimensions du produit (l x p x h)	900 x 520 x 60
Dimensions d'encastrement (l x h)	874 x 494

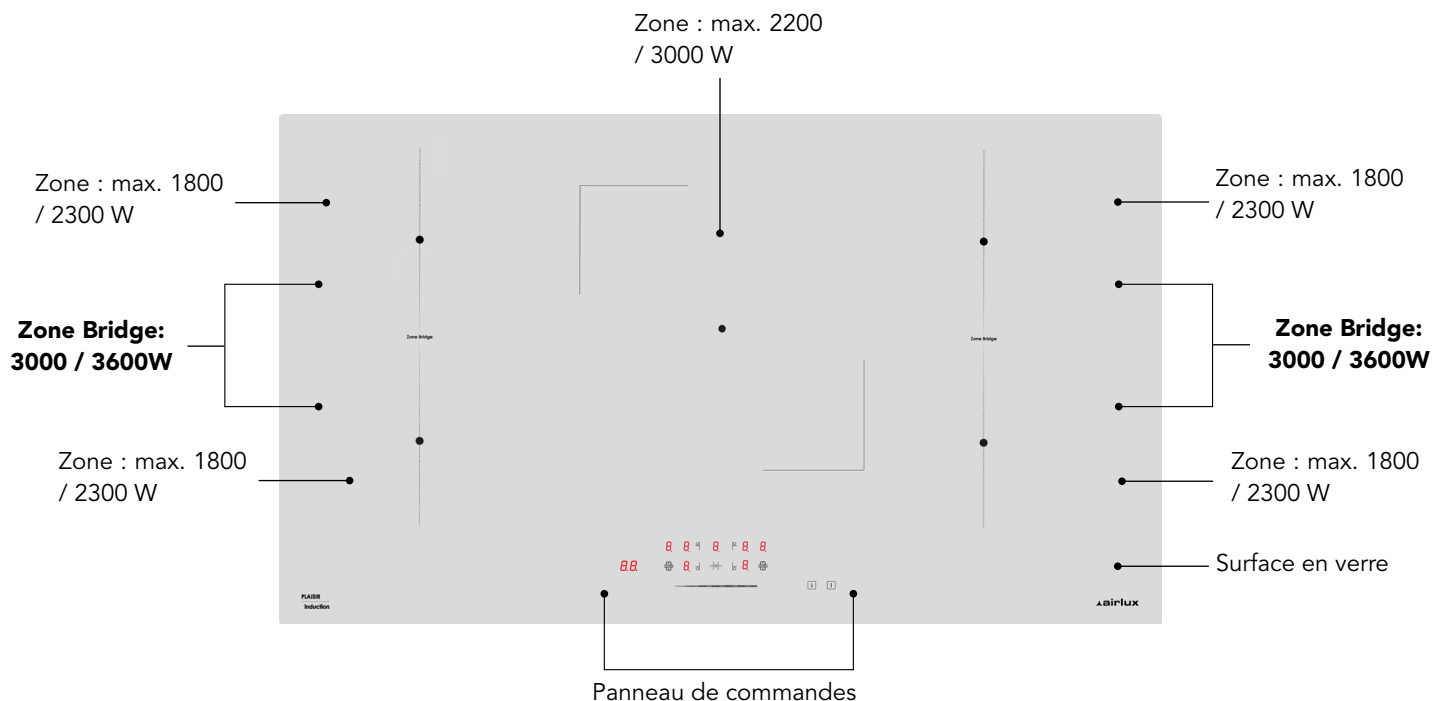
Les dimensions sont données à titre indicatif. Dans notre démarche constante d'amélioration de nos produits, il est possible que nous modifiions les spécifications ainsi que le design du produit sans notification préalable.

Données déterminées conformément à la norme EN 60350-2 et au règlement de la Commission (UE) n° 66/2014.

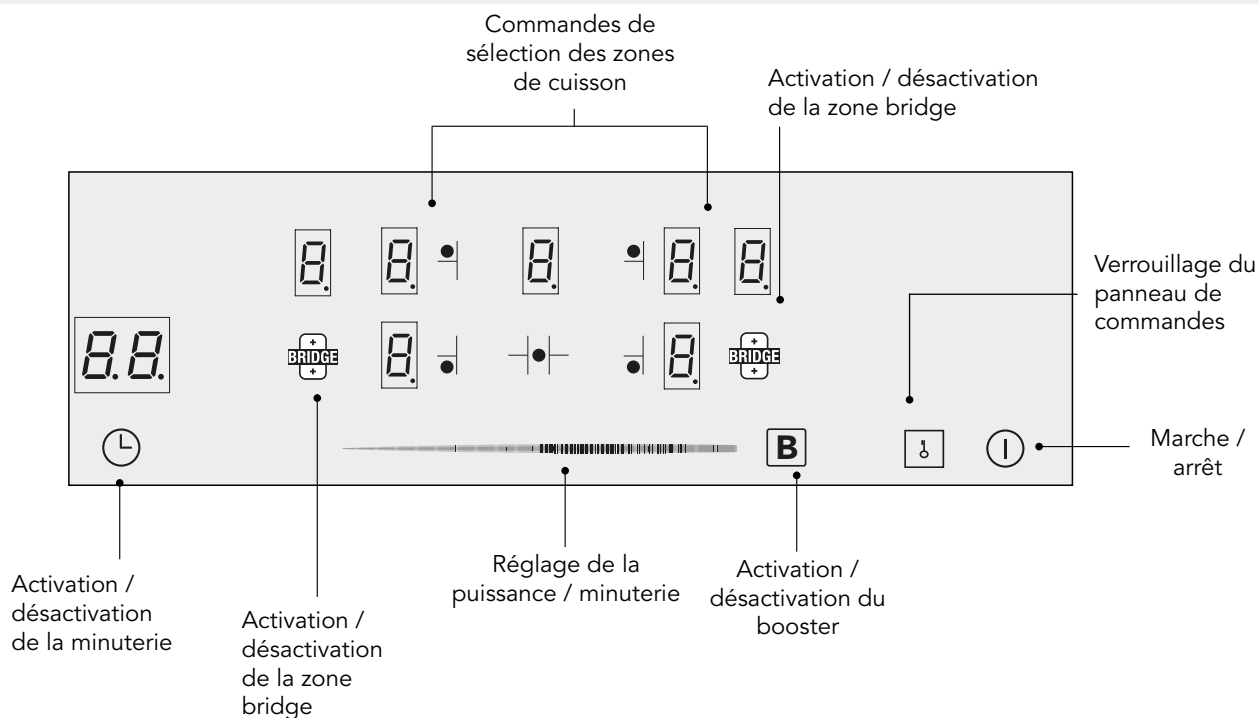
Table de cuisson	Symbole	Valeurs	Unités
Identification du modèle	-	ATI952BESL	
Type de table de cuisson	-	Modèle encastrable	
Nombre de zones de cuisson	-	5 zones dont 2 extensibles	
Technologie de chauffe (induction, radiants, électriques)	-	Induction	
Pour les zones ou surfaces de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi au 5 mm le plus proche.	Ø	Zone centrale : 29	cm
Pour les zones ou surfaces de cuisson non circulaires : longueur et largeur de la surface utile par zone ou surface de cuisson chauffée électriquement, arrondies au 5 mm le plus proche.	longueur x largeur	Zone 1 : 39 x 19	cm
		Zone 2 : 39 x 19	
Consommation d'énergie par zone ou surface de cuisson calculée par kilogramme.	EC cuisson électrique	Zone bridge 1 : 186,4	Wh-kg
		Zone centrale : 180,2	
		Zone bridge 2 : 185	
Consommation d'énergie de la table de cuisson calculée par kilogramme.	EC cuisson électrique	183,9	Wh-kg

APERCU DU PRODUIT

VUE GLOBALE



PANNEAU DE COMMANDES



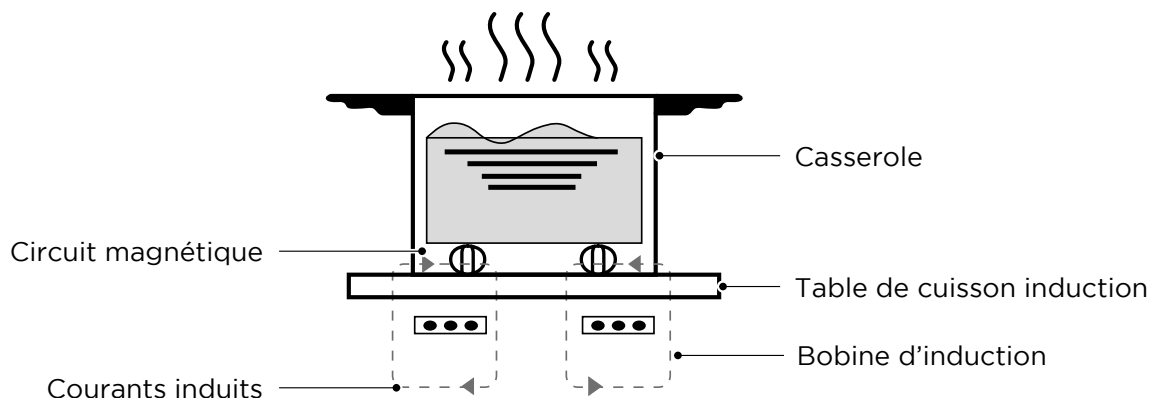
REMARQUE

Toutes les illustrations de ce manuel sont uniquement à titre explicatif. En cas de divergence entre le produit réel et les illustrations du manuel, le produit réel prévaut.

MODE DE FONCTIONNEMENT

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sécurisée, performante, efficace et économe.

Cette technologie fonctionne en générant de la chaleur directement dans le fond de la casserole grâce à des champs électromagnétiques, contrairement aux autres technologies qui consiste à chauffer la surface en verre qui ensuite chauffe la casserole. La surface en verre devient chaude sur une table induction uniquement parce qu'elle est réchauffée par la casserole.



AVANT D'UTILISER VOTRE NOUVEL APPAREIL

- Lisez ce guide, en accordant une attention particulière à la section "Avertissements de sécurité".
- Retirez tout film protecteur qui pourrait encore être présent sur votre table de cuisson en céramique.

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE



Lors de bain de friture, veuillez faire preuve de prudence, car l'huile et la graisse peuvent chauffer rapidement, surtout lors de l'utilisation de la fonction Boost. À des températures très élevées, il existe un risque d'auto-inflammation de l'huile et de la graisse, ce qui pourrait entraîner un incendie grave.

CONSEILS DE CUISSON

- Réduisez la température dès que les aliments atteignent l'ébullition.
- Couvrez votre récipient pendant la cuisson pour réduire le temps de cuisson et économiser de l'énergie en conservant la chaleur.
- Utilisez la quantité minimale de liquide ou de graisse nécessaire pour accélérer la cuisson.
- Commencez la cuisson à une température élevée pour chauffer rapidement, puis réduisez-la pour poursuivre la cuisson à feu doux une fois la température souhaitée atteinte.

Mijotage, Cuisson du riz

Le mijotage se produit à une température légèrement inférieure au point d'ébullition, généralement autour de 85°C, lorsque des bulles se forment occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est une technique essentielle à la préparation des soupes et des ragoûts, car elle permet aux saveurs de se développer sans surcuire les aliments. Cette technique est également idéale pour la préparation des sauces à base d'œufs et épaissies avec de la farine.

La cuisson du riz par méthode d'absorption, nécessite un réglage de température légèrement plus élevé que le réglage minimum de la table de cuisson afin d'assurer une cuisson optimale.

Saisir de la viande

Pour préparer des steaks juteux et savoureux, suivez ces étapes :

1. Laissez reposer la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Chauffez une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis déposez le steak dans la poêle chaude.
4. Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du steak et de vos préférences de cuisson. Les temps peuvent varier de 2 à 8 minutes par côté. Pressez le steak pour évaluer sa cuisson - plus il est ferme, plus il sera "bien cuit".
5. Laissez reposer le steak sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour lui permettre de se détendre et de devenir tendre avant de servir.

Cuisson à feu vif / wok

Pour préparer des aliments à feu vif :

1. Choisissez un wok à base plate compatible avec l'induction ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement nécessaires. La cuisson à feu vif est une méthode rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs petites portions.
3. Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Commencez par faire cuire la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites ensuite cuire les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquants, réduisez le feu, remettez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Remuez les ingrédients doucement en vous assurant qu'ils soient bien cuits.
7. Servez immédiatement.

DETECTION DE CASSEROLES ET PETITS USTENSILES

Si vous utilisez une casserole de taille inappropriée ou non magnétique (par exemple en aluminium), ou si un petit objet (comme un couteau, une fourchette ou une clé) est laissé sur la table de cuisson, celle-ci passera automatiquement en mode veille après 1 minute. Le ventilateur continuera ensuite à refroidir la table de cuisson à induction pendant une minute supplémentaire.

RÉGLAGES DE CHAUFFE

Les réglages ci-dessous sont fournis à titre indicatif uniquement. Le réglage exact dépendra de divers facteurs, notamment de votre batterie de cuisine et de la quantité d'aliments que vous cuisinez.

N'hésitez pas à expérimenter avec la plaque de cuisson en céramique pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglages de chauffe	Fonctions de cuisson
1-2	• Cuisson délicate pour de petites quantités de nourriture • Fondre du chocolat, du beurre et des aliments sensibles à la chaleur • Mijotage • Cuisson à feu doux
3-4	• Chauffe rapide des aliments • Mijotage rapide • Cuisson du riz
5-6	• Pancakes, crêpes
7-8	• Sautés • Cuisson des pâtes
9	• Cuisson à feu vif • Saisir • Amener la soupe à ébullition • Faire bouillir de l'eau

INSTALLATION

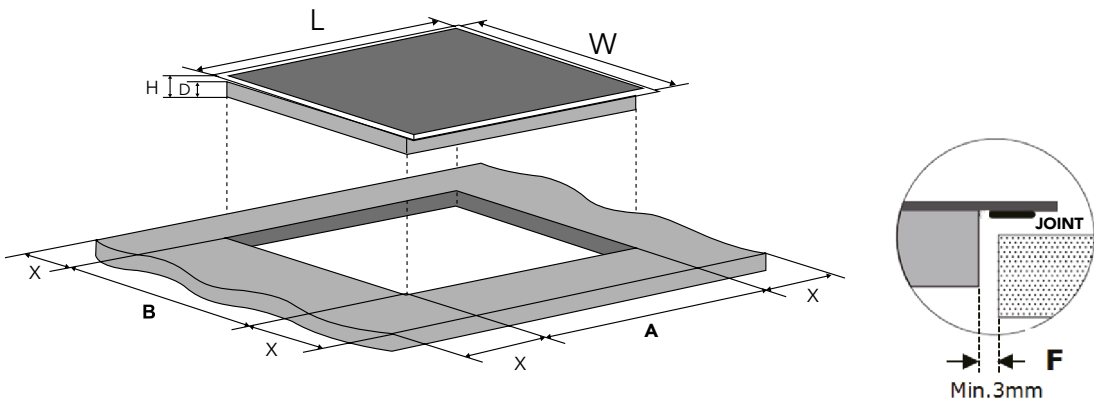
CHOIX DE L'EQUIPEMENT

Pour préparer l'installation de votre table de cuisson, découpez la surface de travail conformément aux dimensions spécifiées dans le schéma. Lors de l'installation et de l'utilisation, veillez à maintenir un espace minimal de 30 mm autour du trou.

Assurez-vous que l'épaisseur de la surface de travail est d'au moins 30mm. Choisissez un matériau de surface résistant à la chaleur et isolant, en évitant le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques, à moins qu'ils ne soient traités pour être résistants à la chaleur. Cette précaution est nécessaire pour prévenir les chocs électriques et la déformation due au rayonnement thermique de la plaque chauffante.

Veillez-vous référer au schéma ci-dessous pour plus de détails :

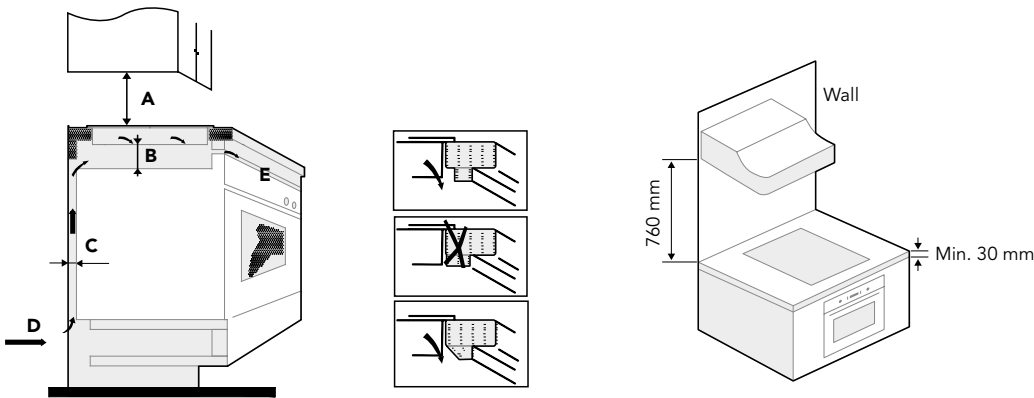
NOTE : Un espace de sécurité d'au moins 3 mm doit être maintenu entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560 + 4 + 1	480 + 4 + 1	min. 50	min. 3

Il est impératif de garantir une ventilation adéquate pour la plaque de cuisson en céramique et de veiller à ce que ni l'entrée d'air ni la sortie ne soient obstruées, sous aucun motif. Assurez-vous également que la plaque de cuisson en céramique fonctionne correctement, tel qu'illustré ci-dessous.

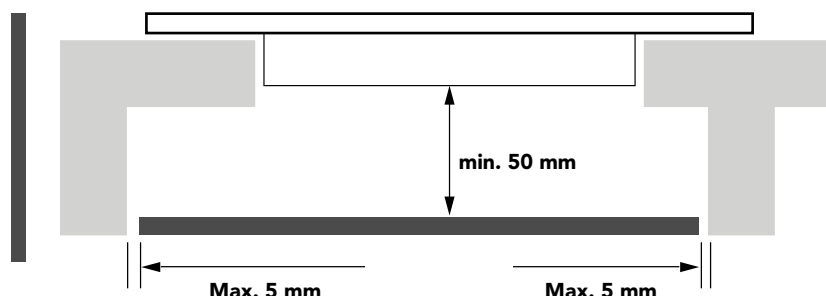
Remarque : la distance de sécurité entre la plaque de cuisson et le placard situé au-dessus doit être d'au moins 760mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Entrée d'air	Sortie d'air (5 mm)

AVERTISSEMENT : Prévoir une ventilation adéquate

Veuillez-vous assurer de prévoir un espace de ventilation adéquat et de ne pas bloquer les entrées et sorties d'air. Afin d'éviter tout contact accidentel avec la partie inférieure de la table de cuisson ou tout risque de choc électrique imprévu pendant son utilisation, il est impératif de placer un insert en bois fixé par des vis à une distance minimale de 50 mm de la partie inférieure de la table de cuisson. Nous vous recommandons de suivre attentivement les instructions ci-dessous pour une installation sécurisée.



⚠ Des trous de ventilation sont situés autour de la table de cuisson. **Vous devez vous assurer que ces trous ne sont pas obstrués par le plan de travail lorsque vous installez la table de cuisson.**

- ⚠ • Assurez-vous que la colle utilisée pour fixer les matériaux plastiques ou en bois au mobilier peut résister à une température d'au moins 150 °C, afin d'éviter le décollement des panneaux.
- Le mur situé à l'arrière de l'appareil, ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes, doivent pouvoir supporter une température de 90 °C.

AVANT D'INSTALLER VOTRE TABLE DE CUISSON, VÉRIFIER LES POINTS SUIVANTS :

- Le plan de travail est droit, de niveau, et aucun élément structurel ne gêne l'installation de la table de cuisson.
- Le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur et isolant.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier doit-être équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- Toutes les exigences d'espacement et d'aération, ainsi que les normes et réglementations en vigueur, sont respectées.
- Un disjoncteur conforme, permettant une coupure complète de l'alimentation électrique, est bien intégré au câblage fixe et installé conformément aux règles électriques locales.
- Ce disjoncteur doit être approuvé et garantir une séparation de contact d'au moins 3 mm sur tous les pôles (ou sur les conducteurs actifs si les normes locales le permettent).
- Le disjoncteur doit rester facilement accessible après l'installation de la table de cuisson.
- En cas de doute sur votre installation, vous devez contacter un professionnel qui vous guidera sur les règlements applicables et vous confirmera la conformité de votre installation.
- Les surfaces murales autour de la table de cuisson sont recouvertes de matériaux résistants à la chaleur et faciles à nettoyer, comme des carreaux en céramique ou une crédence inox.

APRÈS L'INSTALLATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON, VÉRIFIER LES POINTS SUIVANTS :

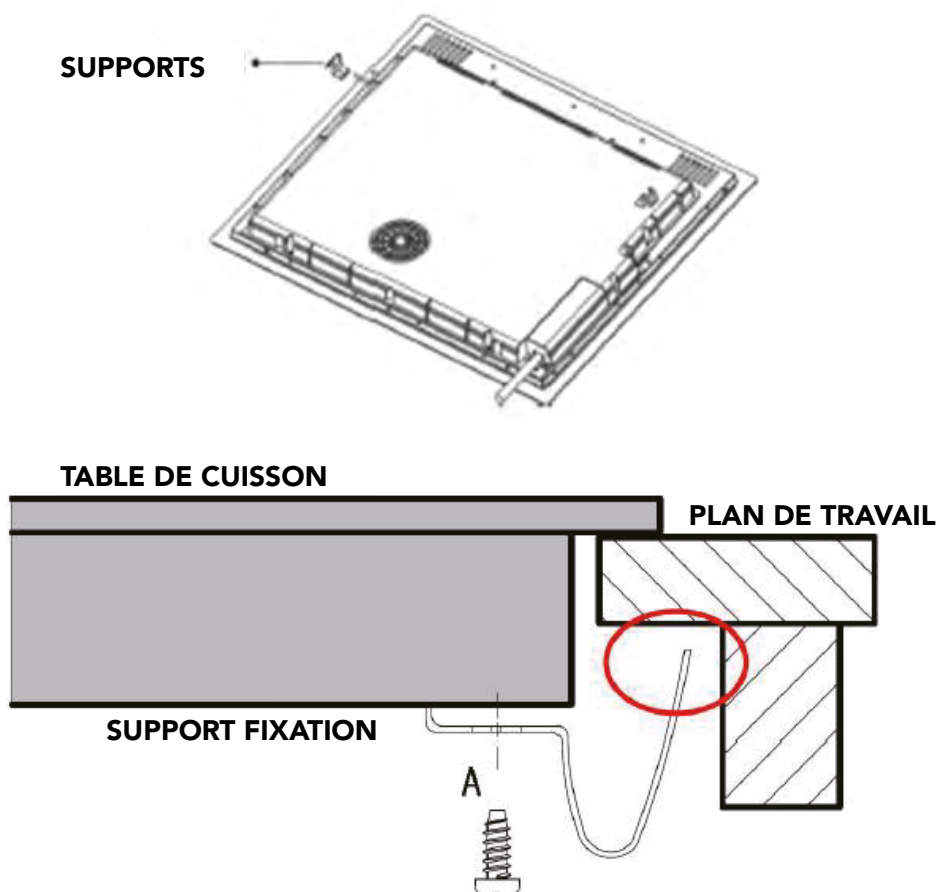
- Le câble d'alimentation est bien dissimulé et ne peut pas être atteint à travers les portes de placard ou les tiroirs.
- Un flux d'air frais circule correctement depuis l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique a été placée sous sa base.
- Le disjoncteur est accessible et facile à utiliser par l'utilisateur.

AVANT DE POSITIONNER LES SUPPORTS DE FIXATION

L'appareil doit être placé sur une surface stable et plane (utilisez l'emballage comme support). Évitez d'exercer une pression sur les boutons ou les commandes situés sur la table de cuisson.

AJUSTEMENT DE LA POSITION DES SUPPORTS

Fixez la table de cuisson au plan de travail en vissant les supports situés sous la table de cuisson (voir illustration) après l'installation. Ajustez la position des supports pour s'adapter à l'épaisseur du plan de travail.



⚠ Attention : Les supports (en métal, illustrés en détail à droite de l'image) ne doivent pas toucher les surfaces intérieures du plan de travail indiquées par le cercle rouge sur le schéma.

AVERTISSEMENT

- Cet appareil doit être installé par un technicien ou un professionnel qualifié. Ne tentez pas de réaliser l'installation vous-même. Des professionnels sont à votre disposition pour ce service.
- Ne placez pas la table de cuisson directement au-dessus d'appareils comme un lave-vaisselle, un réfrigérateur, un congélateur, une machine à laver ou un sèche-linge, car l'humidité émise par ces appareils peut endommager les composants électroniques de l'appareil.
- Assurez-vous que la table est installée de manière à permettre une bonne dissipation de la chaleur, afin de garantir son bon fonctionnement et sa durabilité.
- Les surfaces environnantes, comme les murs ou crédences situées au-dessus de la plaque, doivent être résistantes à la chaleur.
- Assurez-vous que les matériaux et les adhésifs utilisés pour fixer la plaque à son support (par exemple, entre la plaque et le plan de travail) sont résistants à la chaleur, afin d'éviter qu'ils ne se détériorent ou se décolent à cause des températures élevées.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer la plaque.

BRANCHEMENT DE L'APPAREIL À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE PRINCIPALE

⚠ Cette table de cuisson doit être branchée au réseau électrique par un professionnel qualifié.

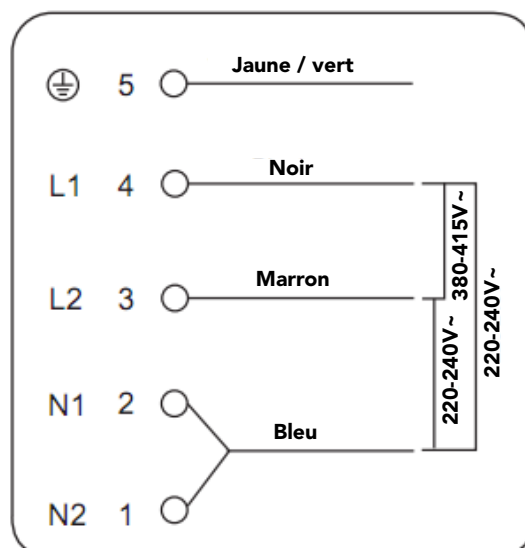
Avant de procéder au raccordement, assurez-vous que :

1. Le système électrique de votre domicile est compatible avec la puissance de la table de cuisson.
2. La tension correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
3. La section des câbles d'alimentation est suffisante pour supporter la charge requise.

Lors du raccordement de la table, n'utilisez jamais d'adaptateurs, de rallonges ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe ou un incendie.

Assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec des parties chaudes et qu'il est positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C.

⚠ Demandez à votre électricien de vérifier si l'installation électrique de votre maison peut accueillir la table de cuisson sans modification. Si des modifications sont nécessaires, elles doivent être réalisées uniquement par un électricien qualifié.



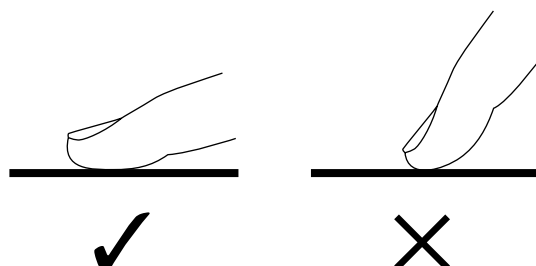
- En cas de dégradation du câble électrique ou s'il nécessite un remplacement, cette opération doit être effectuée par un technicien du service après-vente, utilisant les outils appropriés pour éviter tout risque d'accident.
- Si l'appareil est directement raccordé à l'alimentation électrique principale, un disjoncteur omnipolaire doit être installé, avec un espace minimum de 3 mm entre les contacts.
- Votre installateur doit vérifier que la connexion électrique est correctement effectuée et qu'elle est conforme aux normes de sécurité en vigueur.
- Il est important de ne pas plier ou comprimer le câble électrique.
- Le câble doit être inspecté régulièrement et doit être remplacé uniquement par une personne qualifiée.

⚠ Après l'installation, veuillez noter que la surface inférieure ainsi que le cordon d'alimentation de la table de cuisson ne seront plus accessibles.

UTILISATION

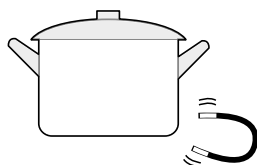
CONSEILS SUR L'UTILISATION DES COMMANDES SENSITIVES

- Les commandes réagissent au toucher, aucune pression excessive n'est nécessaire.
- Placez votre doigt de manière appropriée, en utilisant sa totalité plutôt que seulement son extrémité.
- Un signal sonore retentira à chaque fois qu'une commande est activée par le toucher.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et dépourvues de tout obstacle tel qu'un ustensile ou un chiffon. Même une fine pellicule d'eau peut rendre les commandes difficiles à manipuler.



CONSEIL SUR LE CHOIX DE VOS USTENSILES DE CUISINE

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson compatibles avec les plaques à induction. Vérifiez la présence du symbole d'induction sur l'emballage ou sous le fond de la casserole.
- Pour tester si vos ustensiles sont compatibles, vous pouvez effectuer un test avec un aimant ; Approchez un aimant du fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole est compatible avec l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :

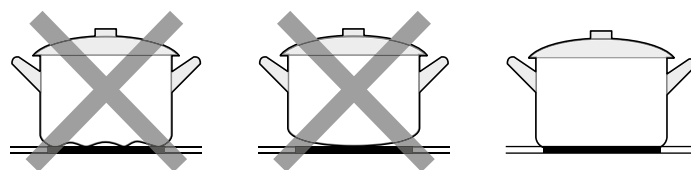


1. Versez un peu d'eau dans la casserole à tester. Placez la casserole sur la plaque.
2. Si le symbole  ou autre symbole d'erreur ne s'affiche pas et que l'eau chauffe, alors la casserole est compatible.

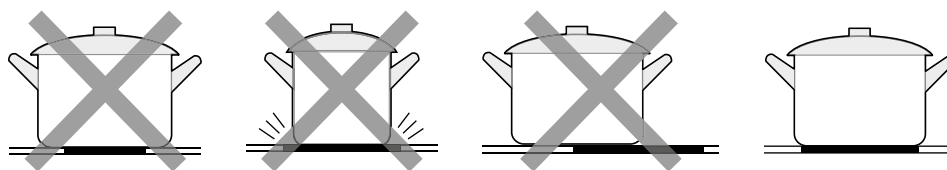
- Les matériaux suivants ne sont pas compatibles avec l'induction : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans fond magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et terre cuite.
- Si la partie magnétique (ferromagnétique) ne couvre qu'une partie du fond de la casserole :
Seule cette zone sera chauffée, tandis que le reste du fond pourrait ne pas atteindre une température suffisante pour cuisiner.
- Si le fond de la casserole contient des zones en matériaux non magnétiques, comme de l'aluminium, cela peut affecter la chauffe et la détection de l'ustensile.
- Les casseroles dont le fond ressemble aux exemples ci-dessous risquent de ne pas être détectées.



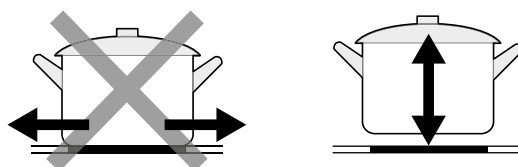
- Évitez d'utiliser des ustensiles de cuisson avec des bords dentelés ou une base incurvée.



- Vérifiez que le fond de votre ustensile de cuisson est lisse, qu'il repose parfaitement à plat sur la surface en vitrocéramique et qu'il est de la même taille que la zone de cuisson. Toujours centrer votre ustensile sur la zone de cuisson pour une répartition uniforme de la chaleur.



- Toujours soulever les casseroles de la table de cuisson plutôt que de les faire glisser, afin d'éviter tout risque de rayure sur la surface en verre.



DIMENSIONS DES USTENSILES DE CUISSON

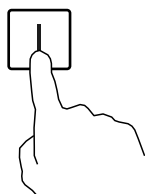
Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement, dans une certaine limite, au diamètre de la casserole. Cependant, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimum correspondant à la zone de cuisson utilisée. Pour optimiser l'efficacité de votre table de cuisson, placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

Zones de cuisson	Diamètre du fond des ustensiles adaptés à votre table induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
Zones de 180 mm	140	180
Zone Bridge	250	386 * 180

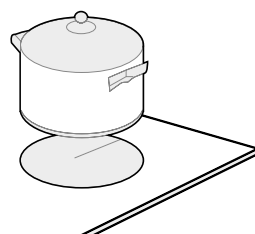
INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Démarrage de la cuisson

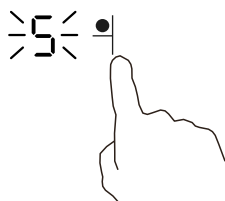
1- Appuyez sur le bouton de mise en marche/arrêt. Une fois sous tension, un bip sonore retentit, tous les affichages des zones indiquent le symbole "--" ou "- -" indiquant que la table est en veille.



2- Déposez une casserole ou un poêlon compatible sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Vérifiez que le fond du récipient et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



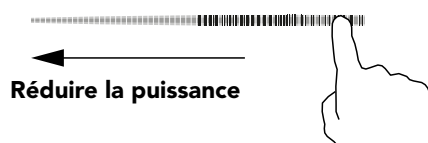
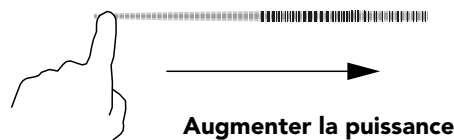
3- Choisissez la zone de cuisson en touchant le bouton de sélection de la zone de cuisson correspondante. Un indicateur lumineux clignote près de la zone sélectionnée.



4- Réglez la puissance de cuisson en faisant glisser votre doigt sur le slider pour ajuster la température ou la puissance.

- Si vous ne sélectionnez pas un niveau de puissance dans un délai d'une minute, la table de cuisson s'éteindra automatiquement. Vous devrez alors recommencer à l'étape 1.

- Vous pouvez modifier le réglage de puissance à tout moment pendant la cuisson en utilisant le slider.



Si le symbole clignote en alternance avec le réglage de la puissance

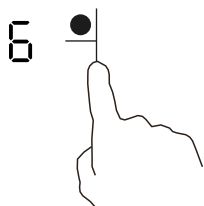
Cela signifie que :

- Vous n'avez pas placé de casserole sur la zone de cuisson correcte.
- La casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction
- La casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

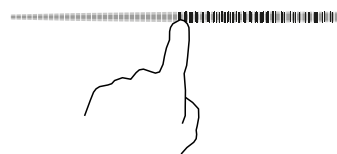
Aucun chauffage ne se produit tant qu'une casserole appropriée n'est pas placée sur la zone de cuisson. Le symbole  disparaîtra automatiquement après 2 minutes si aucune casserole adaptée n'est placée dessus.

2. Arrêt de la cuisson

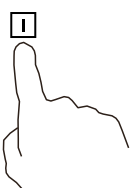
1. Sélectionnez la zone de cuisson que vous voulez éteindre en appuyant sur sa commande.



2. Éteignez la zone en réglant le curseur sur « 0 ». Vérifiez que l'affichage montre bien « 0 ».



3. Éteignez complètement votre table de cuisson en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt.



4. Attention aux surfaces chaudes :

Le symbole « H » s'affiche pour indiquer qu'une zone est encore chaude. L'indicateur disparaît une fois la surface refroidie.

Pour économiser de l'énergie, utilisez cette zone chaude pour chauffer une autre casserole si nécessaire.

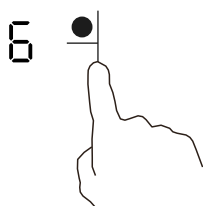


3. Utilisation de la fonction booster

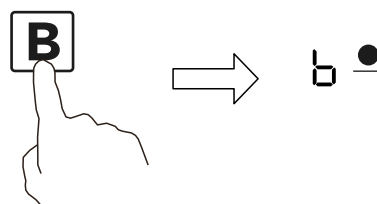
Cette fonction permet de faire fonctionner une zone de cuisson avec une puissance plus élevée pendant une durée comprise entre une seconde et 5 minutes. Vous pouvez ainsi accélérer la cuisson.

Activer la fonction

1. Sélectionnez la zone de cuisson en touchant sa commande.

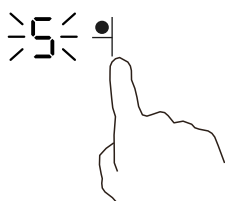


2. Touchez la commande Boost « **B** », l'indicateur de la zone affichera « b » et la puissance atteindra son niveau maximal.

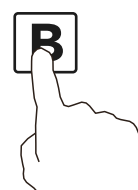


Désactiver la fonction

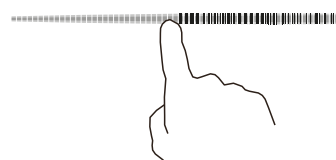
1. Sélectionnez la zone de cuisson en touchant sa commande.



2. Touchez la commande « **B** » pour désactiver la fonction Boost, la zone de cuisson reviendra alors à son réglage initial.



ou



REMARQUE

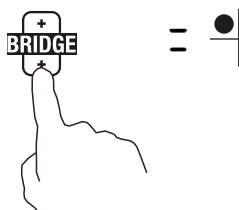
- La fonction Boost est disponible sur toutes les zones de cuisson.
- La fonction Boost s'arrête automatiquement après 5 minutes, et la zone revient à son réglage précédent.
- Si le réglage précédent était "0", la zone passera à "9" après 5 minutes.

4. Utilisation de la zone Bridge

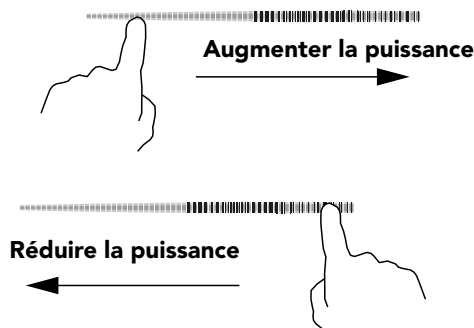
- Cette zone peut être utilisée comme une grande zone unique ou comme deux zones distinctes, selon vos besoins de cuisson.
- La zone flexible est composée de deux parties qui peuvent être utilisées indépendamment pour cuire avec deux ustensiles différents ou combinées en une seule grande zone pour les ustensiles plus grands.

Coupler les zones et utiliser la fonction Bridge pour ne faire qu'une seule zone

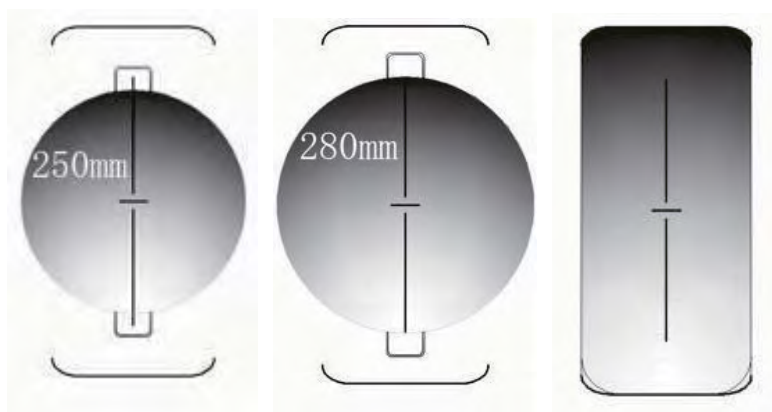
1. Pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, appuyez simplement sur la touche dédiée.



2. Réglez la puissance de chauffe en utilisant le curseur tactile.



3. Lorsque la zone flexible est activée en tant qu'une seule grande zone, il est recommandé d'utiliser des récipients d'un diamètre compris entre 250 mm et 280 mm. Les ustensiles de forme carrée ou ovale peuvent également être utilisés.

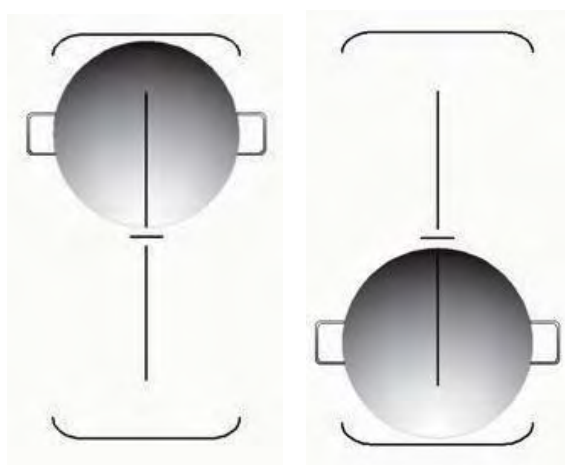


Évitez toute autre utilisation non mentionnée, cela pourrait nuire au bon fonctionnement de la table de cuisson.

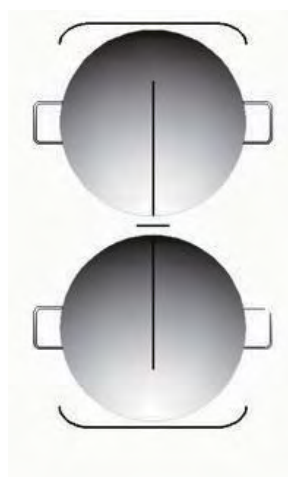
Utilisation de la zone bridge comme deux zones indépendantes :

Pour utiliser la zone flexible comme deux zones distinctes, vous avez deux options :

A. Placez une casserole sur la partie supérieure droite ou inférieure droite de la zone flexible.



B. Placez deux casseroles sur les deux côtés de la zone flexible.

**REMARQUE**

Assurez-vous que la taille de la casserole est supérieure à 12 cm pour une détection correcte.

5. Verrouillage des commandes

- Vous avez la possibilité de verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui pourraient accidentellement allumer les zones de cuisson).
- Lorsque le verrouillage est activé, toutes les commandes, à l'exception du contrôle ON/OFF, sont désactivées.

Pour activer le verrouillage des commandes

Appuyez sur la commande de verrouillage 

Le voyant de minuterie indiquera "Lo".

Pour désactiver le verrouillage des commandes

Vérifiez que la table de cuisson est allumée. Appuyez ensuite sur la commande de verrouillage  et maintenez pendant quelques secondes

⚠ En mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées sauf la commande ON/OFF. Vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson en cas d'urgence en utilisant la commande ON/OFF. Lorsque vous redémarrez la table de cuisson, vous devrez alors la déverrouiller avant de procéder à la prochaine opération.

6. Protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré surveille la température à l'intérieur de la table de cuisson à induction. En cas de température excessive, la table de cuisson s'arrête automatiquement.

7. Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- En tant que minuteur simple : la minuterie ne désactivera aucune zone de cuisson une fois le temps défini écoulé.
- En tant que minuteur avec arrêt automatique : la minuterie éteindra une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps défini écoulé.

La minuterie peut être réglée jusqu'à un maximum de 99 minutes.

a) Programmer la minuterie comme rappel (minuteur simple) :

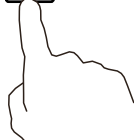
Si vous n'avez sélectionné aucune zone

1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.

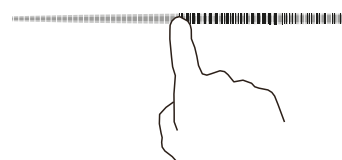
Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur même sans sélectionner de zone de cuisson.

Touchez la commande du minuteur, « 10 » s'affiche à l'écran du minuteur et le « 0 » clignote.

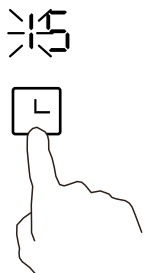
2. Réglez le temps souhaité en utilisant le curseur tactile (par exemple 5 minutes).



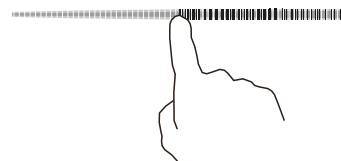
15.



3. Appuyez à nouveau la commande du minuteur, le chiffre des dizaines clignote.



4. Réglez le temps souhaité (par exemple 95 minutes) en utilisant le curseur tactile.



5. Une fois le temps réglé, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.

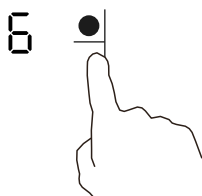
6. Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit pendant 30 secondes et l'indicateur du minuteur affiche « - - ».



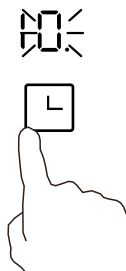
b) Programmer la minuterie en tant que minuteur avec arrêt automatique

Si la minuterie est réglé pour une seule zone :

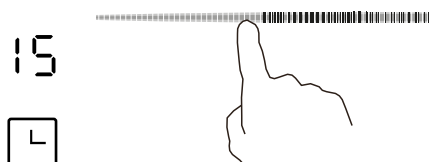
1. Appuyez sur la commande de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez minuter.



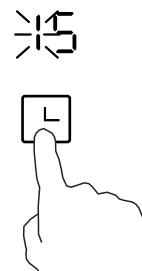
2. Rapidement, appuyez sur la commande du minuteur. Le chiffre « 10 » s'affiche sur l'écran du minuteur et le « 0 » clignote.



3. Réglez le temps souhaité en utilisant le curseur tactile (par exemple 5 minutes).

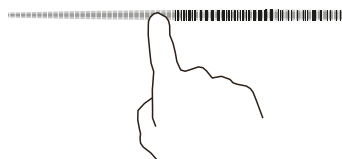


4. Appuyez à nouveau sur la commande du minuteur, le chiffre des dizaines clignote.



5. Réglez le temps souhaité en touchant le curseur tactile (par exemple, 9 minutes). Le minuteur est maintenant réglé sur 95 minutes.

95
L



6. Une fois le temps réglé, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant.

REMARQUE : Un point rouge à côté de l'indicateur de puissance s'allumera pour indiquer que la zone est sélectionnée.

6 ●

7. Un signal sonore retentira pendant 30 secondes, et l'indicateur du minuteur affichera « - - » lorsque le temps sera écoulé.

-- ●

⚠ Les autres zones de cuisson resteront actives si elles étaient déjà allumées auparavant.

Les illustrations ci-dessus sont fournies à titre de référence uniquement. Le produit final peut différer.

Si la minuterie est réglé pour plusieurs zones :

1. Les étapes pour configurer plusieurs zones sont similaires à celles pour une seule zone.

Lorsque vous réglez le temps pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones concernées s'allument. L'écran du minuteur affiche le temps minimum programmé, et le point correspondant à la zone sélectionnée clignote.

2. Une fois le compte à rebours écoulé, la zone correspondante s'éteint. L'écran affichera ensuite le nouveau temps minimum programmé, et le point correspondant à la zone sélectionnée clignotera.

3 ● (programmée pour 15 minutes)

15

6 ● (programmée pour 45 minutes)

L

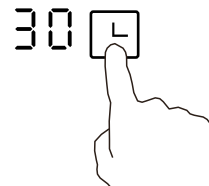
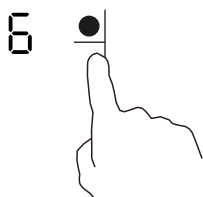
30 L
(programmée pour 30 minutes)

3. Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson pour afficher le minuteur correspondant sur l'indicateur de minuteur.

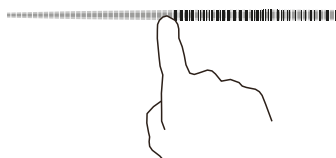
c) Désactiver la minuterie

1. Touchez la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous souhaitez annuler le minuteur.

2. Touchez la commande du minuteur, l'indicateur clignotera.



3. Utilisez le curseur tactile pour régler le minuteur sur « 00 ». Le minuteur est alors annulé.



8. Gestion de la puissance – fonctionnement par zones

1. Utilisation d'une seule zone

Lorsque vous utilisez une seule zone de cuisson, toute la puissance maximale disponible est allouée à cette zone, ce qui garantit des performances optimales.

2. Utilisation du mode Boost

Si vous activez le mode Boost (puissance maximale) sur une zone de cuisson, un limiteur de puissance est automatiquement activé sur la zone adjacente située du même côté pour éviter une surcharge électrique.

Voici les règles spécifiques :

Si la zone 1 est en mode Boost, la puissance maximale de la zone 2 est limitée au niveau 2.

Si la zone 2 est en mode Boost, la puissance maximale de la zone 1 est limitée au niveau 2.

Si la zone 4 est en mode Boost, la puissance maximale de la zone 5 est limitée au niveau 2.

Si la zone 5 est en mode Boost, la puissance maximale de la zone 4 est limitée au niveau 2.

Si vous utilisez simultanément les zones 4 et 5, la zone 3 sera automatiquement limitée à un niveau de puissance maximal correspondant au niveau 9.

Recommandations d'utilisation

Si vous avez besoin de performances maximales sur une zone, évitez d'utiliser simultanément les autres zones adjacentes à pleine puissance.

Activez le mode Boost uniquement lorsque cela est nécessaire pour préserver une répartition optimale de la puissance.

9. Temps de fonctionnement par défaut

Votre table de cuisson est équipée d'une fonction de sécurité d'arrêt automatique. Cette fonction permet d'éteindre automatiquement une zone de cuisson en cas d'oubli involontaire de votre part. Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuteur par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Quand vous retirez la casserole, la table à induction cesse de chauffer immédiatement et s'éteint automatiquement après 2 minutes.

 **Important :** Si vous portez un pacemaker, consultez votre médecin avant d'utiliser cet appareil.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Quel type de problème ?	Comment le résoudre ?	Remarque importante
Saletés quotidiennes sur le verre (Empreintes, marques, taches laissées par des aliments ou des débordements non sucrés)	1. Eteignez la table de cuisson. 2. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant). 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. 4. Allumez à nouveau la table de cuisson.	• Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, aucune indication de "surface chaude" ne sera affichée, mais la zone de cuisson peut encore rester chaude. Soyez donc extrêmement prudent. • Évitez les éponges abrasives, les tampons en nylon ou les nettoyants agressifs qui risquent de rayer le verre. Lisez toujours les étiquettes des produits pour savoir si leur utilisation est possible sur une surface en verre. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyant sur la plaque, car cela pourrait tacher le verre.
Débordements, matières fondues ou sucres caramélisés sur la surface de cuisson	Afin de retirer immédiatement ces salissures, utilisez une spatule, un couteau plat ou un grattoir adapté aux tables de cuisson, toute en faisant attention aux surfaces chaudes des zones de cuisson : 1. Débranchez la table. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez les salissures ou les éclaboussures vers une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou les éclaboussures avec un torchon ou un essuie-tout. 4. Suivez ensuite les étapes 2 à 4 pour les "Salissures quotidiennes sur verre" ci-dessus.	Il est recommandé de retirer les taches laissées par les fontes et les aliments sucrés ou les déversements dès que possible. Si ces taches sont laissées refroidir sur le verre, elles peuvent devenir difficiles à enlever ou même endommager définitivement la surface en verre. Veuillez noter le risque de coupure associé à l'utilisation d'un grattoir : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir est extrêmement tranchante. Utilisez cet outil avec beaucoup de prudence et rangez-le toujours en toute sécurité, hors de portée des enfants.
Débordements de liquides sur les commandes tactiles	1. Éteignez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Absorbez le déversement avec un essuie-tout ou un chiffon propre. 3. Nettoyez la zone des commandes tactiles avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez complètement la zone avec un essuie-tout pour éliminer toute humidité résiduelle. 5. Rallumez l'alimentation de la table de cuisson une fois que la zone est propre et sèche.	La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même si du liquide est détecté sur les commandes tactiles. Avant de rallumer la table de cuisson, assurez-vous donc de bien essuyer la zone des commandes tactiles pour éviter tout dysfonctionnement.

DÉPANNAGE

Voici les tableaux contenant des causes possibles et des commentaires pour résoudre les erreurs et les dysfonctionnements de votre appareil. Il est recommandé de lire attentivement ces tableaux ci-dessus afin de trouver une solution par vous-même en cas d'erreur ou de dysfonctionnement de votre appareil.

Type de problème	Causes possibles	Actions à effectuer
La table de cuisson ne s'allume pas.	La table n'est pas alimentée en électricité.	Assurez-vous que la table de cuisson est bien raccordée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez également s'il y a une panne de courant dans votre maison. Une fois ces points vérifiés, si le problème persiste, il est recommandé d'appeler un technicien qualifié pour diagnostiquer et résoudre le problème.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Pour déverrouiller les commandes, veuillez consulter la section "Utilisation" pour obtenir les instructions appropriées.
Les commandes tactiles sont difficiles à manipuler.	Il est possible qu'un léger film d'eau se soit formé sur les commandes. Assurez-vous également de positionner correctement votre doigt lorsque vous utilisez les commandes.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche. Utilisez toute la surface de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre présente des rayures.	Les bords rugueux des ustensiles de cuisine. Utilisation de tampons à récuser inadaptés ou abrasifs, ou de produits de nettoyage inappropriés.	Utilisez des ustensiles de cuisine avec des bases plates et lisses pour une meilleure performance sur la table de cuisson. Pour plus d'informations sur le choix des bons ustensiles de cuisine, veuillez consulter la section "Conseils sur le choix des ustensiles de cuisson". Pour des conseils sur l'entretien et le nettoyage, référez-vous à la section "Entretien et nettoyage".
Certains ustensiles de cuisine émettent des bruits de crépitements ou de clics.	Cela peut être causé par la composition de vos ustensiles de cuisine (couches de différents métaux vibrant différemment).	Ceci est normal et ne constitue pas un défaut.
La plaque à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à une puissance élevée.	Ce bruit est lié à la technologie de cuisson par induction.	Ce phénomène est normal. Le bruit devrait diminuer ou disparaître lorsque vous réduisez le niveau de puissance.
Un bruit de ventilateur émane de la plaque de cuisson.	Un ventilateur intégré s'est activé pour empêcher la surchauffe des composants électroniques. Ce ventilateur peut continuer à fonctionner même après l'extinction de la plaque.	C'est normal et aucune action n'est requise. Ne coupez pas l'alimentation murale tant que le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne chauffent pas et un symbole s'affiche sur l'écran.	La plaque à induction ne détecte pas la casserole car elle n'est pas adaptée à la cuisson par induction. La casserole est trop petite pour la zone de cuisson ou mal centrée.	Utilisez des ustensiles compatibles avec l'induction. Consultez la section « Choisir les bons ustensiles » du manuel. Placez la casserole au centre de la zone de cuisson et assurez-vous que son fond correspond à la taille de cette zone.
La plaque de cuisson ou une zone de cuisson s'éteint de manière inattendue. Un bip sonore retentit et un code d'erreur apparaît (généralement accompagné de chiffres dans l'afficheur de minuterie)	Défaut technique.	Notez les lettres et chiffres de l'erreur affichée. Coupez l'alimentation électrique de la plaque à induction au niveau du disjoncteur ou de la prise murale. Contactez un technicien qualifié pour résoudre le problème.

DÉPANNAGE ET CODES D'ERREUR

Si une anomalie se produit, la table de cuisson à induction passera automatiquement en mode de protection et affichera les codes de protection correspondants :

Codes d'erreur et solutions	Problèmes associés	Actions à effectuer
F3-F8	Défaillance du capteur de température	Veuillez contacter le fournisseur.
F9-FE	Défaillance du capteur de température de l'IGBT.	Veuillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale.	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. Allumez l'appareil une fois que l'alimentation est rétablie.
E3/E4	Température anormale.	Veuillez vérifier l'état de la casserole utilisée.

2. Défaillances spécifiques et solutions

Défaillance	Problème	Solution A	Solution B
Le retro-éclairage LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est mis en fonction	Pas d'alimentation.	Vérifiez si la prise est bien connectée, l'appareil bien branché, et si la prise fonctionne correctement.	
	Échec de connexion entre la carte d'alimentation et la carte d'affichage.	Vérifiez la connexion.	
	La carte d'alimentation auxiliaire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation auxiliaire.	
	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
Certains boutons ne fonctionnent pas ou l'affichage LED est anormal.	La carte d'affichage est endommagée.	Remplacez la carte d'affichage.	
L'indicateur de mode cuisson s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.	Température élevée de la table de cuisson.	La température ambiante peut être trop élevée. Vérifiez si l'entrée ou la sortie d'air est bloquée.	
	Ventilateur défectueux.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement. Si ce n'est pas le cas, remplacez-le.	
	La carte d'alimentation est défectueuse.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le chauffage s'arrête brusquement pendant l'utilisation et l'affichage indique "u".	Type de récipient incorrect.	Utilisez un récipient approprié (voir le manuel d'instruction).	Le circuit de détection du récipient est défectueux, remplacez la carte d'alimentation.
	Diamètre du récipient trop petit.		
	Surchauffe de l'appareil.	Attendez que la température redescende. Appuyez sur le bouton "ON/OFF" pour redémarrer l'appareil.	
Les zones de cuisson d'un même côté affichent "u".	Échec de connexion entre la carte d'alimentation et la carte d'affichage.	Vérifiez la connexion.	
	La carte d'affichage est défectueuse.	Remplacez la carte d'affichage.	
	La carte principale est défectueuse.	Remplacez la carte principale.	
Le ventilateur émet un bruit anormal.	Moteur du ventilateur défectueux.	Remplacez le ventilateur.	

Les informations ci-dessus permettent d'identifier et de vérifier les pannes courantes.

Veuillez ne pas démonter l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger ou dommage à la table de cuisson à induction

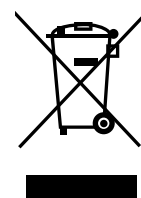
ELIMINATION ET RECYCLAGE



CONSIGNES IMPORTANTES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Pour assurer une élimination appropriée de cet appareil, veuillez le remettre à un point de collecte approprié pour le recyclage des DEEE. En contribuant à son élimination correcte, vous aidez à prévenir tout dommage potentiel à l'environnement et à la santé humaine qui pourrait résulter d'une élimination incorrecte.

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers en fin de vie. L'appareil usagé doit être retourné à un point de collecte spécifique pour le recyclage des dispositifs électroniques et électriques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter votre autorité de collecte locale ou votre revendeur. Chacun d'entre nous joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des anciens appareils. Une élimination appropriée des appareils usagés contribue à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

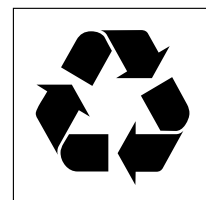


CONFORMITÉ AVEC LA NORME ROHS

Cet appareil nécessite une élimination spécialisée des déchets et ne peut pas être jeté avec les ordures ménagères habituelles. Pour obtenir des informations détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Ils pourront vous fournir des instructions spécifiques sur la manière de procéder à une élimination appropriée et respectueuse de l'environnement.

COLLECTE ET RECYCLAGE DES EMBALLAGES DU PRODUIT

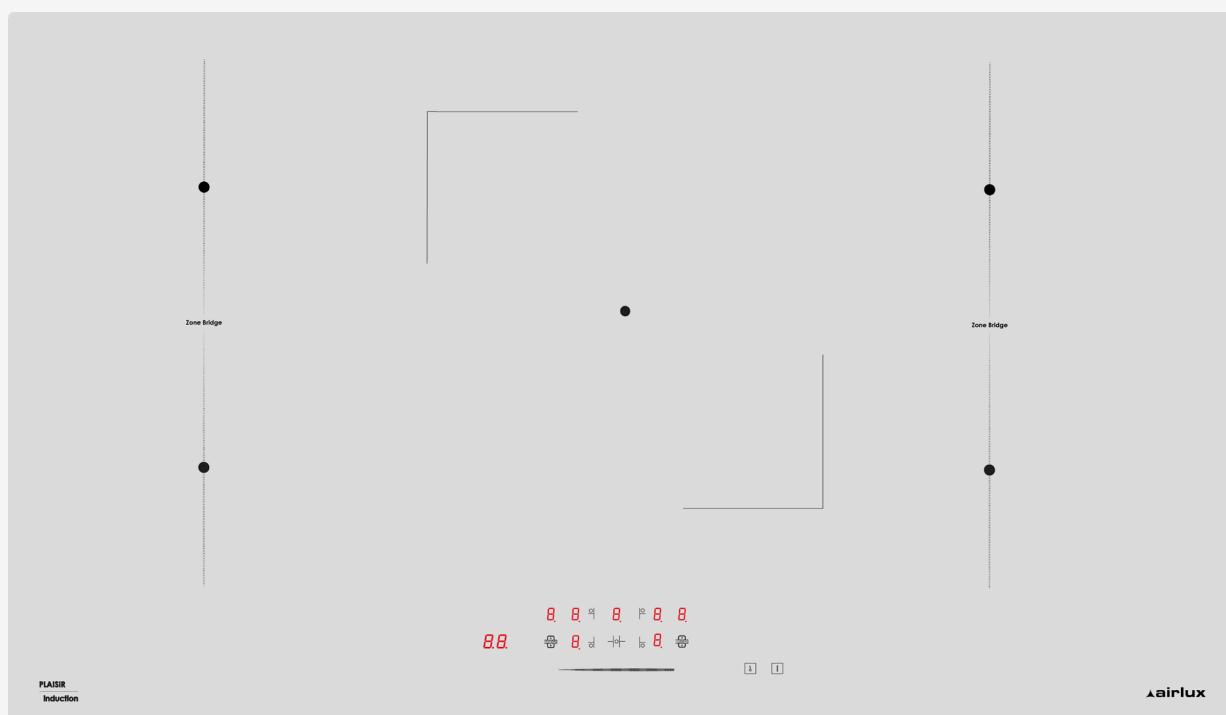
Les matériaux d'emballage du produit sont fabriqués à partir de matériaux recyclables conformément à nos réglementations sur l'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les déchets domestiques ou autres. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par vos autorités locales.



INDUCTION HOB

USER MANUAL

ATI952BSL



Thank you for choosing Airlux. Before using your new product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement. Consult with your dealer or manufacturer for details. The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

CONTENTS

SPECIFICATIONS	43
PRODUCT OVERVIEW	44
QUICK START GUIDE	46
PRODUCT INSTALLATION	48
OPERATION INSTRUCTIONS	52
CLEANING AND MAINTENANCE	62
TROUBLESHOOTING	63
DISPOSAL AND RECYCLING	66

SAFETY INSTRUCTIONS

INTENDED USE

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols



DANGER

This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



AVERTISSEMENT DE TENSION ÉLECTRIQUE

This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



WARNING

The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



CAUTION

The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



ATTENTION

The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



OBSERVE INSTRUCTIONS

This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use.

SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Never leave the appliance unattended when use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob. We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

SPECIFICATIONS

Cooking Hob	ATI952BSL
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240 V - 50 or 60 Hz
Installed Electric Power	9400 W
Product Size L×W×H(mm)	900 x 520 x 60
Building-in Dimensions A×B (mm)	874 x 494

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

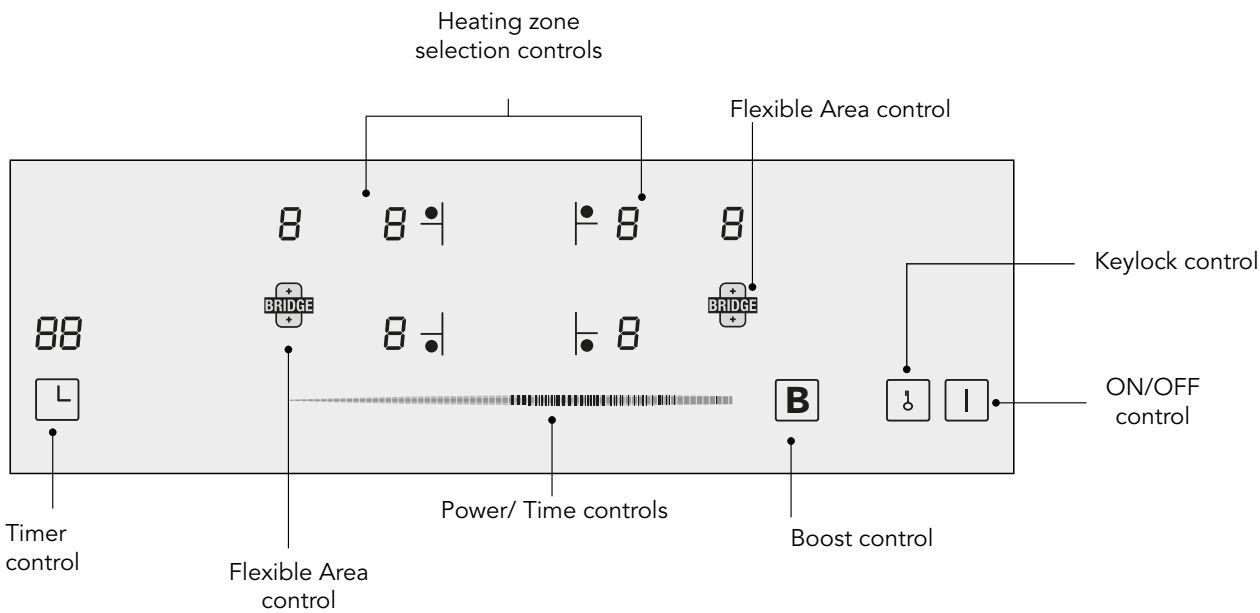
Table de cuisson	Symbole	Valeurs	Unités
Model identification	-	ATI952BESL	
Type of hob	-	Built-in induction hob	
Number of cooking zones and/or areas	-	5 zones - 2 areas	
Technologie de chauffe (induction, radiants, électriques)	-	Induction	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	Zone 1 : 29	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5 mm	L,W	Area 1 : 39 x 19	cm
		Area 2 : 39 x 19	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Area 1 : 186,4	Wh-kg
		Zone 1 : 180,2	
		Area 2 : 185	
Energy consumption for the hob calculated per kg.	EC electric cooking	183,9	Wh-kg

PRODUCT OVERVIEW

TOP VIEW



CONTROL PANEL

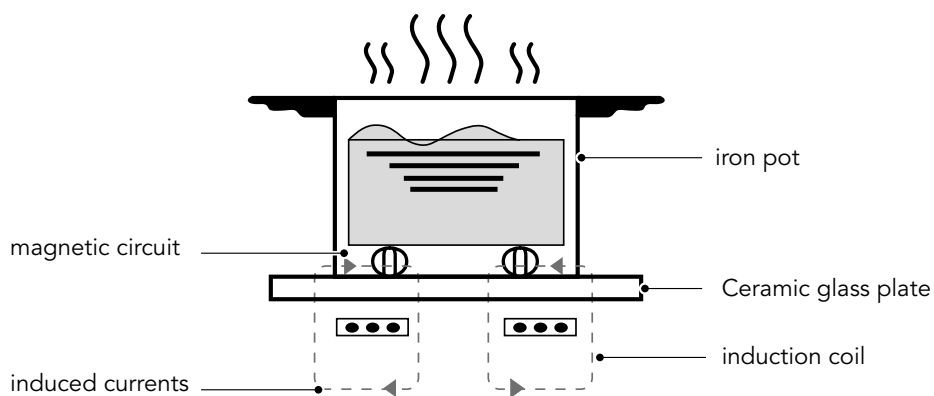


NOTE

All the pictures in this manual are for explanation purpose only. Any discrepancy between the real object and the illustration in the drawing shall be subject to the real subject.

WORKING THEORY

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



BEFORE USING YOUR NEW INDUCTION HOB

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

QUICK START GUIDE

 Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

COOKING TIPS

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, Cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing Steak

To cook juicy flavorsome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For Stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

DETECTION OF SMALL ARTICLES

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically goes on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

HEAT SETTINGS

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

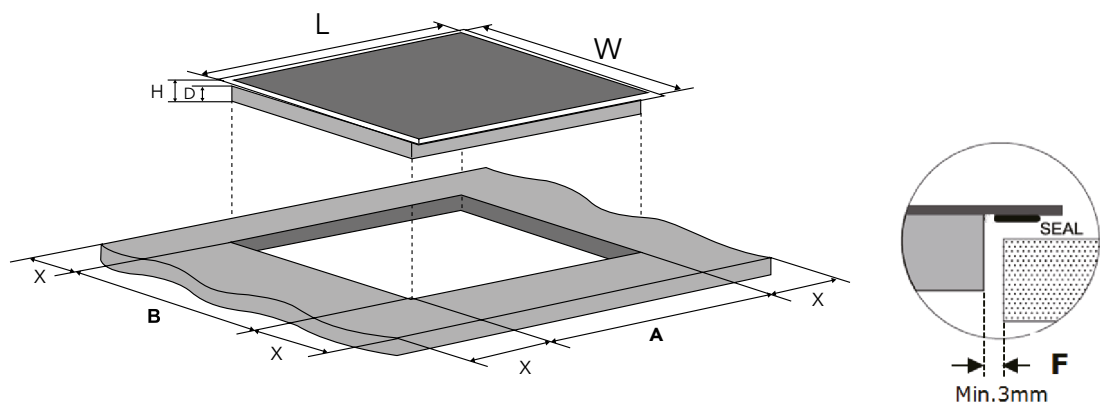
Heat setting	Suitability
1-2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3-4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5-6	• pancakes
7-8	• sautéing • cooking pasta
9/P	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

PRODUCT INSTALLATION

SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate.
As shown below:

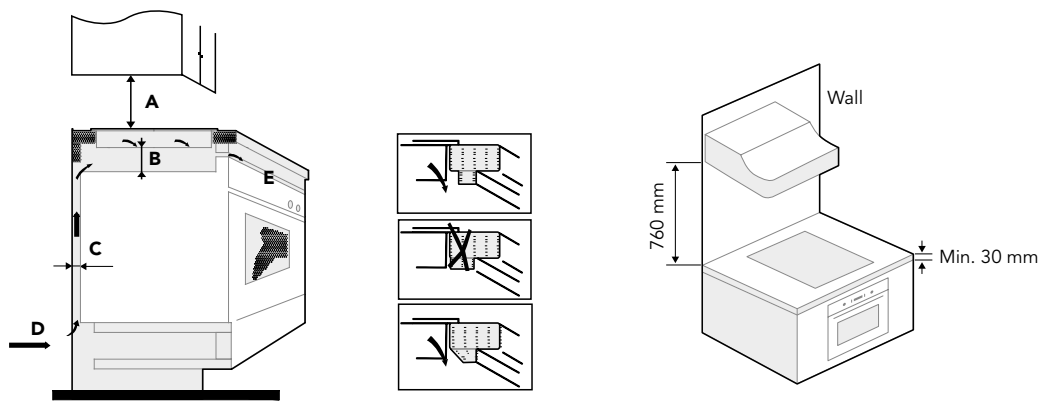
NOTE : The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop should be at least 3mm.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
900	520	60	56	870 + 4	490 + 4	50 min	3 min

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below.

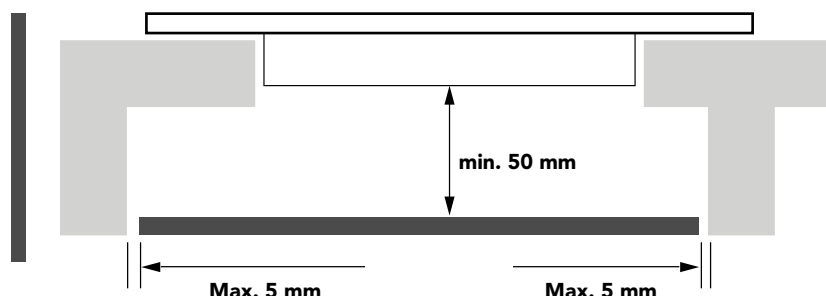
NOTE : The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	20 min	Air intake	Air exit 5mm

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

Make sure the induction cooker hob is well ventilated and that air inlet and outlet are not blocked. In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, or getting unexpected electric shock during working, it is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 50mm from the bottom of the hob. Follow the requirements below.



⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. **YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.**

- ⚠ • Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

BEFORE INSTALLING THE HOB, MAKE SURE THAT

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

AFTER INSTALLING THE HOB, MAKE SURE THAT

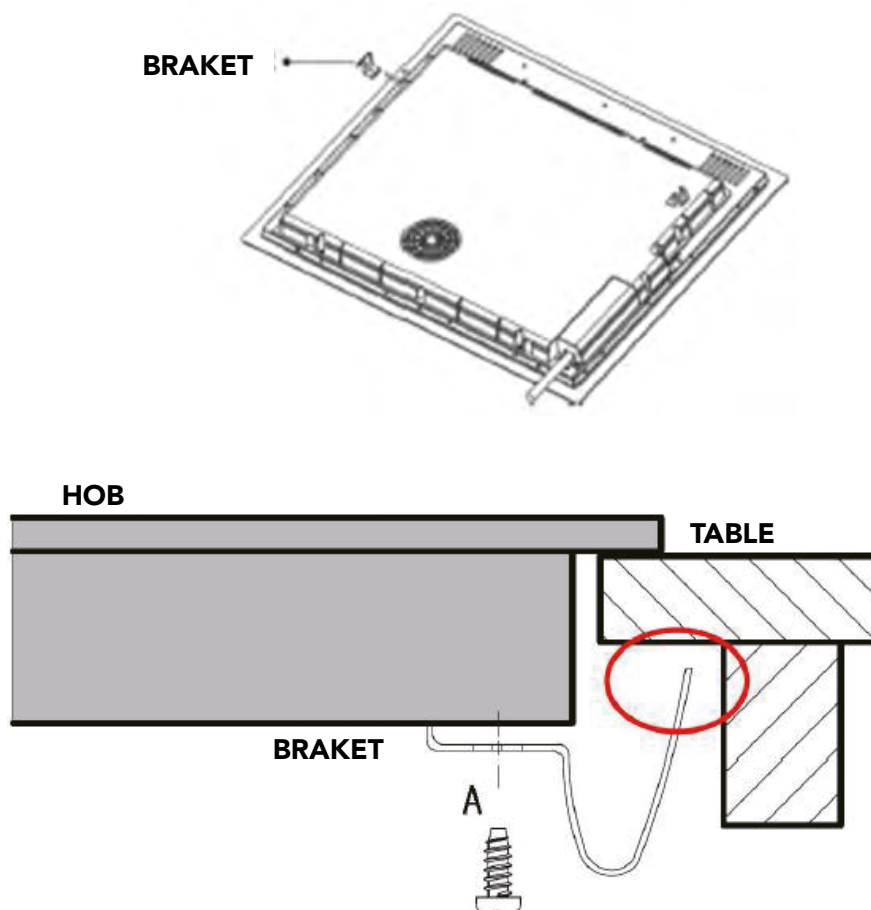
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

ADJUSTING THE BRACKET POSITION

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob (see picture) after installation. Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



⚠ Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

CAUTIONS

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY

⚠ This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

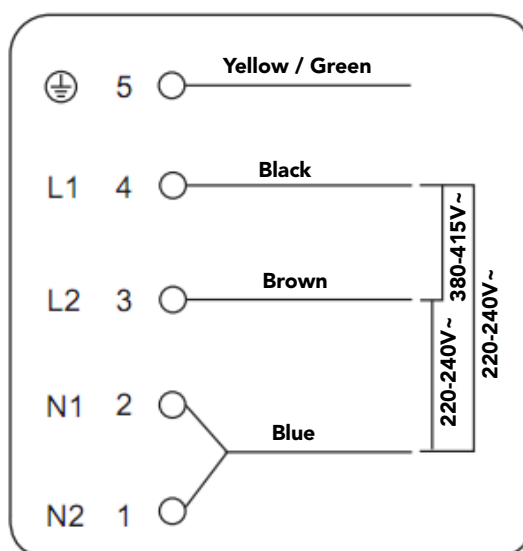
Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

⚠ Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



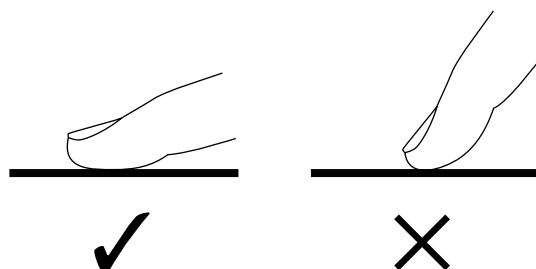
- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

⚠ The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

OPERATION INSTRUCTIONS

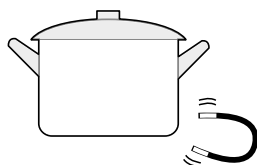
TOUCH CONTROLS

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:

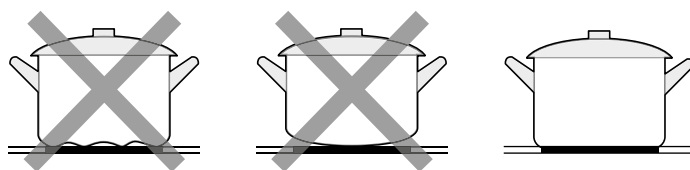


1. Put some water in the pan you want to check.
2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.

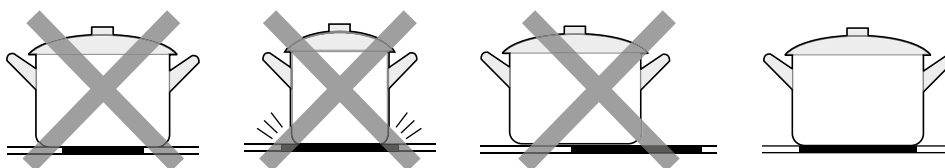
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum th may affect the heating up and the pan detection.
- If the base of the pan is similar to the pictures below the pan may not be detected.



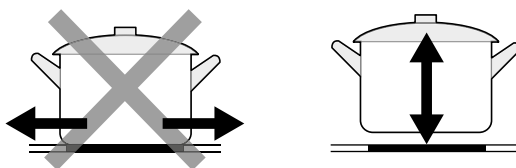
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



- Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



PAN DIMENSION

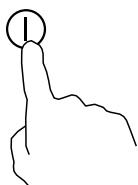
The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
180 mm	140	180
Flexible Area	250	386 * 180

HOW TO USE

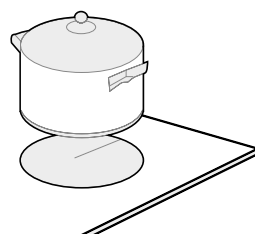
1. Start Cooking

1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “—” or “—”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

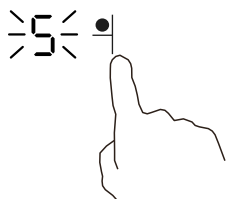


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

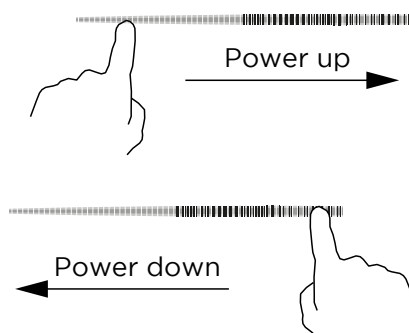


3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.



4. Adjust heat setting by touching the slider control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

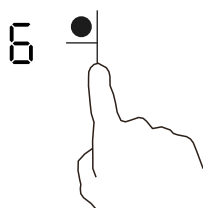
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

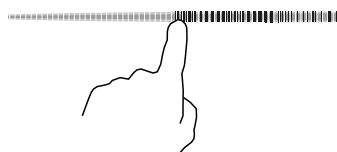
The display  will automatically turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.

2. Finish cooking

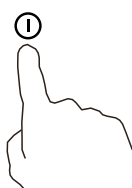
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by touching the slider. Make sure the display shows "0".



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. Beware of hot surfaces:

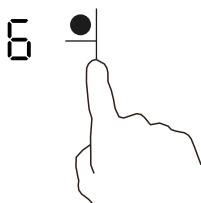
H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



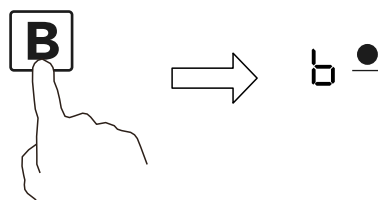
3. Using the Boost function

Activate the boost function

1. Touching the heating zone selection control.

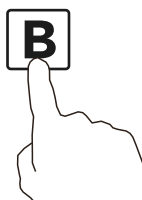


2. Touching the boost control "B", the zone indicator show "b" and the power reach Max.

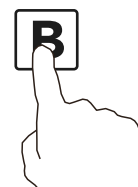


Cancel the Boost function

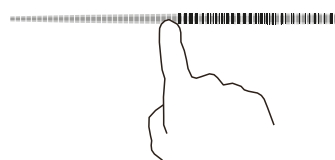
1. Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function



2. Touching the "B" control to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



OR



NOTE

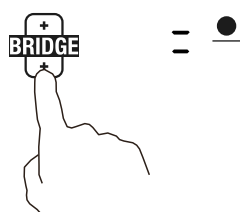
- The function can work in any cooking zone
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

4. Flexible area

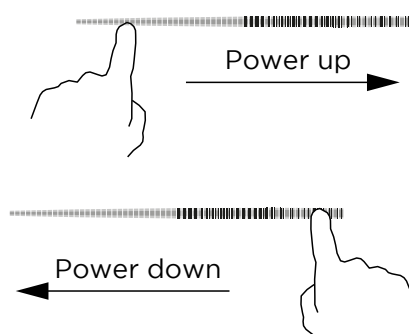
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

As big zone

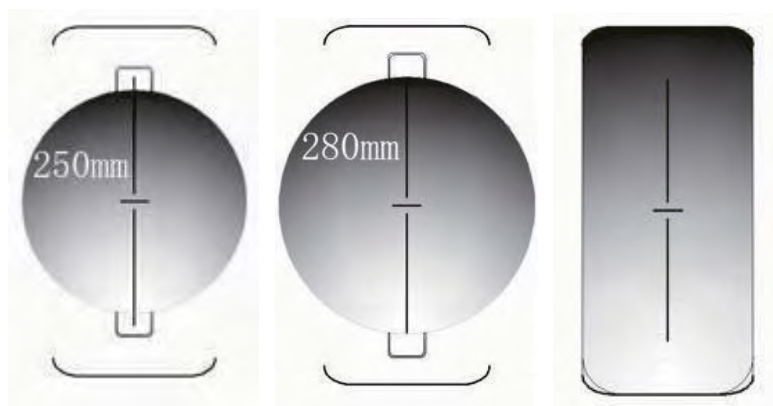
1. To activate the free area as a single big zone, simply press the dedicated key.



2. Adjust heat setting by touching the slider control.



2. As a big zone, we suggest the used as the follow: Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

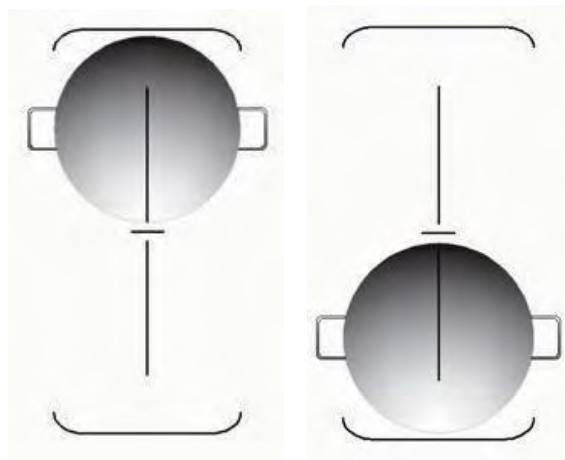


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might affect the heating of appliance

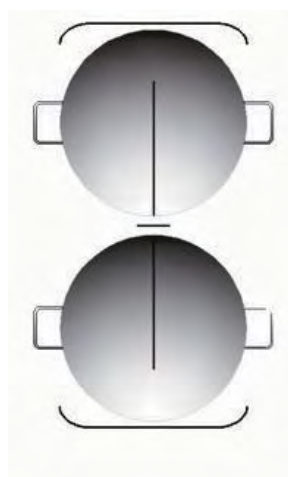
As two independent zones:

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating :

(a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



(b) Put two pans on both sides of the flexible zone.



NOTE

- Make sure the pan is bigger than 12 cm.

5.Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch and hold the keylock control  for a while

The timer indicator will show "Lo"

To unlock the controls

Touch and hold the keylock control  for a while.

⚠ When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF ① , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ① control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

6. Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

7. Timer Control

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.

The timer of maximum is 99 min.

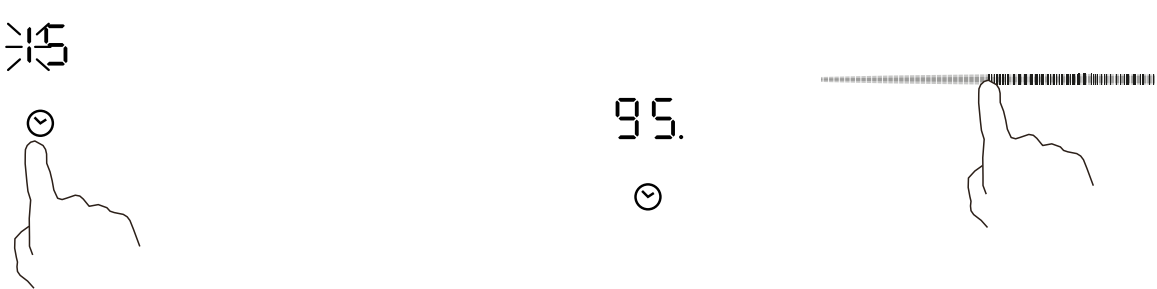
a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active. Touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.
2. Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



3. Touch timer control again, the "1" will flash.
4. Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



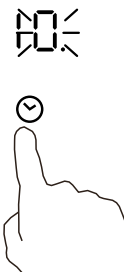
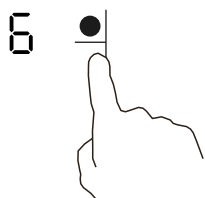
5. When the time is set after flash 3 seconds, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



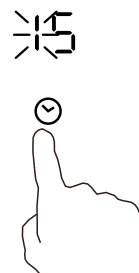
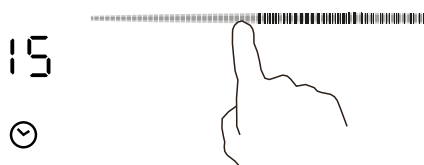
b) Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone :

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.
2. In short time, touch timer control, the "10" will show in the timer display and the "0" flashes.



3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)
4. Touch timer control again, the "1" will flash.



5. Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.
6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. **NOTE:** The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.

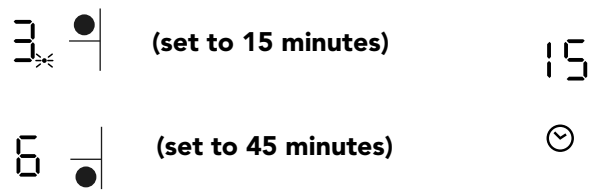


⚠ Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

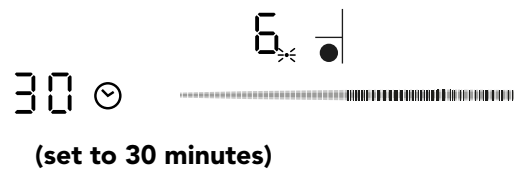
The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.



2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



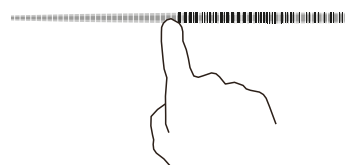
- Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

c) Cancel the timer

1. Touch the heating zone selection control that you want to cancel the timer. 2. Touching the timer control, the indicator flash.



3. Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled.



8. Power Management Function

If you are only using one zone, you will experience optimal results with full available power in use.

If you are using boost power in one zone, the power limiter will activate in the other zone on the same side and its maximum available power will be 2:

1. Zone 1 boost: Maximum power level in Zone 2 is 2.
2. Zone 2 boost: Maximum power level in Zone 1 is 2.
3. Zone 4 boost: Maximum power level in Zone 5 is 2.
4. Zone 5 boost: Maximum power level in Zone 4 is 2.

If Zone 4 and Zone 5 are both turned on, Zone 3 can only be set to a maximum of level 9.

9. Default Working Times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

 People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

CLEANING AND MAINTENANCE

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.	Remove these immediately with a ceramic scraper, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Turn off the cooktop from the wall switch. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.
Spillovers on the touch controls.	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

TROUBLESHOOTING

Operation of your appliance can lead to errors and malfunctions. The following tables contain possible causes and notes for resolving an error message or malfunction. It is recommended to read the tables carefully below in order to save your time and money that may cost for calling to the service center.

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	A slight film of water may have formed on the touch controls. Make sure you position your finger correctly when using the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough edges on cookware. Use of inappropriate or abrasive scouring pads, or unsuitable cleaning products.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'CLEANING AND MAINTENANCE'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the composition of your cookware (layers of different metals vibrating at different frequencies).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This noise is related to induction cooking technology.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A built-in fan has been activated to prevent the electronic components from overheating. This fan may continue to operate even after the cooktop has been switched off.	This is normal and needs no action. Do not touch the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Failure code	Problem	Solution
F3-F8	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F9-FE	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Abnormal temperature	Please inspect the pot.

Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly if not , replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u".	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u".	The power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal.	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

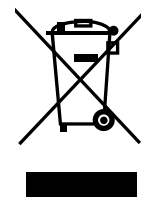
DISPOSAL AND RECYCLING

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR ENVIRONMENT

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to ocial collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

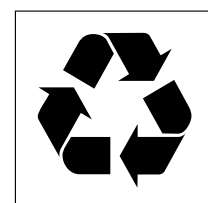


COMPLIANCE WITH ROHS DIRECTIVE

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

PACKAGE INFORMATION

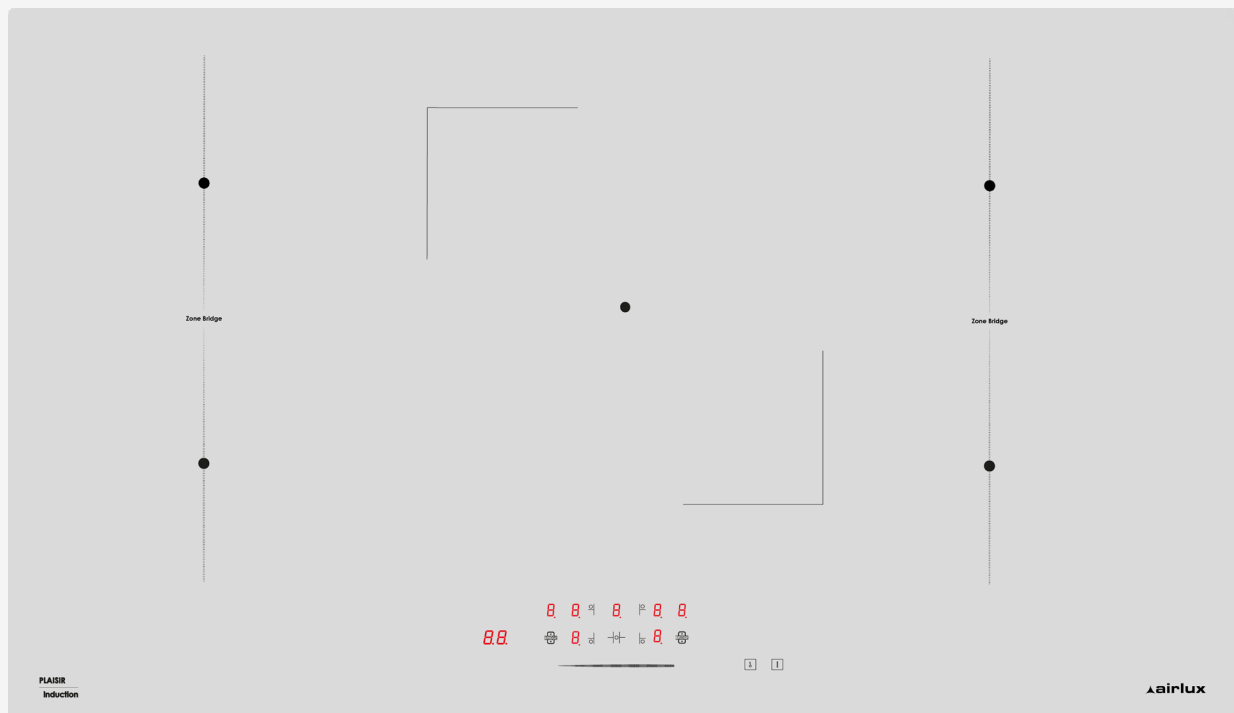
Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



INDUKTIONSKOCHFELD

BEDIENUNGSANLEITUNG

ATI952BSL



Danke, dass Sie sich für Airlux entschieden haben. Bevor Sie Ihr neues Produkt verwenden, lesen Sie dieses Handbuch bitte sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie die Funktionen und Eigenschaften Ihres neuen Geräts sicher bedienen können.

Warnhinweise: Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie bitte dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es für zukünftige Referenzzwecke auf. Das Design und die technischen Spezifikationen können im Rahmen der Produktverbesserung ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren Händler oder den Hersteller. Die oben dargestellte Abbildung dient nur zur Orientierung. Bitte betrachten Sie das tatsächliche Produkt als maßgeblich.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE	71
TECHNISCHE DATEN	75
PRODUKTÜBERSICHT	76
SCHNELLSTARTANLEITUNG	78
INSTALLATION DES PRODUKTS	80
BETRIEBSANLEITUNG	84
REINIGUNG UND WARTUNG	94
FEHLERSUCH	95
ENTSORGUNG UND RECYCLING	98

SICHERHEITSHINWEISE

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Die folgenden Sicherheitshinweise sollen unvorhergesehene Risiken oder Schäden durch unsachgemäße oder unsichere Nutzung des Geräts verhindern. Bitte überprüfen Sie bei der Lieferung die Verpackung und das Gerät auf Unversehrtheit, um eine sichere Verwendung zu gewährleisten. Falls Sie Schäden feststellen, wenden Sie sich bitte an den Händler oder Fachhändler. Bitte beachten Sie, dass Änderungen oder Modifikationen am Gerät aus Sicherheitsgründen nicht zulässig sind. Eine zweckentfremdete Nutzung kann Gefahren verursachen und zum Verlust von Garantieansprüchen führen.

Erklärung der Symbole



GEFAHR

Dieses Symbol weist auf Lebens- und Gesundheitsgefahren hin, die durch extrem entzündliches Gas entstehen können.



WARNUNG VOR ELEKTRISCHER SPANNUNG

Dieses Symbol weist auf eine Gefahr für Leben und Gesundheit durch elektrische Spannung hin.



WARNUNG

Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr mit mittlerem Risiko hin, die bei Nichtbeachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.



VORSICHT

Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr mit geringem Risiko hin, die bei Nichtbeachtung zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.



ACHTUNG

Dieses Signalwort weist auf wichtige Informationen hin (z. B. Sachschäden), stellt jedoch keine Gefahr dar.



ANWEISUNGEN BEACHTEN

Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Gerät nur von einem Servicetechniker gemäß der Bedienungsanleitung betrieben und gewartet werden darf.

Lesen Sie diese Betriebsanleitung vor der Verwendung/Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig und aufmerksam durch und bewahren Sie sie in unmittelbarer Nähe des Installationsorts oder des Geräts zur späteren Nutzung auf.

SICHERHEITSWARNUNGEN

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld verwenden.

INSTALLATION

Gefahr eines Elektrischen Schlags

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Wartungs- oder Installationsarbeiten durchführen.
- Der Anschluss an ein ordnungsgemäß geerdetes Stromnetz ist zwingend erforderlich.
- Änderungen an der häuslichen Elektroinstallation dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Stromschlägen oder tödlichen Verletzungen führen.

Verletzungsgefahr durch schneiden

- Vorsicht – die Kanten des Bedienfelds sind scharf.
- Unvorsichtiger Umgang kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder verwenden.
- Auf diesem Gerät dürfen keine brennbaren Materialien oder Produkte abgelegt werden.
- Stellen Sie sicher, dass diese Informationen der Person vorliegen, die für die Installation verantwortlich ist, da dies Ihre Installationskosten reduzieren kann.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß den Installationsanweisungen eingebaut werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Das Gerät muss an einen Stromkreis mit einem Trennschalter angeschlossen werden, der eine vollständige Abschaltung der Stromversorgung ermöglicht.
- Eine unsachgemäße Installation kann zum Erlöschen der Garantie oder von Haftungsansprüchen führen.

BETRIEB UND WARTUNG

Gefahr eines elektrischen schlags

- Kochen Sie nicht auf einem beschädigten oder rissigen Kochfeld. Sollte die Oberfläche des Kochfelds brechen oder Risse aufweisen, schalten Sie das Gerät sofort über den Netzschalter (Wandschalter) aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung oder Wartung an der Wand aus.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu einem elektrischen Schlag oder tödlichen Verletzungen führen.

Gesundheitsgefahr

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) sollten vor der Nutzung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihr Implantat nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt wird.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann tödliche Folgen haben.

Gefahr durch heiße oberfläche

- Während des Betriebs werden zugängliche Teile dieses Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.
- Vermeiden Sie den Kontakt von Körper, Kleidung oder anderen Gegenständen – außer geeignetem Kochgeschirr – mit der Induktionsglasfläche, bis diese vollständig abgekühlt ist.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Die Griffe von Töpfen und Pfannen können heiß werden. Achten Sie darauf, dass die Griffe nicht über eingeschaltete Kochzonen hinausragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Verletzungsgefahr durch schneiden

- Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers ist freigelegt, wenn die Schutzkappe zurückgezogen wird. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Unvorsichtiger Umgang kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Überkochende Flüssigkeiten können Rauch oder fettige Spritzer verursachen, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie das Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Kochutensilien auf dem Gerät liegen.
- Platzieren oder lagern Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts, da sie durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden könnten.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Nutzen Sie das Gerät niemals zum Erwärmen oder Heizen eines Raums.
- Schalten Sie nach der Verwendung immer die Kochzonen und das Kochfeld gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch aus (z. B. über die Touch-Bedienung). Verlassen Sie sich nicht auf die automatische Topferkennung, um die Kochzonen nach dem Entfernen der Töpfe auszuschalten.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken über dem Kochfeld auf. Kinder könnten versuchen, auf das Kochfeld zu klettern und sich dabei schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des eingeschalteten Geräts.
- Kinder oder Personen mit einer körperlichen oder geistigen Einschränkung, die die Bedienung des Geräts erschwert, sollten nur unter Aufsicht einer verantwortlichen und kompetenten Person das Gerät benutzen. Diese Person muss sicherstellen, dass sie das Gerät gefahrlos verwenden können.
- Führen Sie keine Reparaturen oder den Austausch von Geräteteilen durch, es sei denn, dies wird ausdrücklich in der Bedienungsanleitung empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

- Stellen oder lassen Sie keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld fallen.
- Stehen Sie nicht auf dem Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit unebenen oder scharfkantigen Böden und ziehen Sie keine Töpfe über die Induktionsglasfläche, da dies Kratzer verursachen kann.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel zur Reinigung des Kochfelds, da diese das Induktionsglas beschädigen können.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.: -Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen ; -Bauernhäuser ; - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnunterkünften ; -in Bed-and-Breakfast-Unterkünften.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß.
- Es ist darauf zu achten, heiße Heizelemente nicht zu berühren.
- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden durchgehend beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Nutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie **NIEMALS**, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **WARNUNG:** Brandgefahr – Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochzonen.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden. Dies gilt insbesondere für Kochfelder aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, das stromführende Teile schützt.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Geräts.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem vorgesehen.

Herzlichen glückwunsch zum kauf ihres neuen induktionskochfelds.

Wir empfehlen Ihnen, sich etwas Zeit zu nehmen, um dieses Installations- und Benutzerhandbuch sorgfältig zu lesen, damit Sie die korrekte Installation und Bedienung vollständig verstehen. Für die Installation lesen Sie bitte den Abschnitt zur Installation. Lesen Sie vor der ersten Nutzung alle Sicherheitshinweise aufmerksam durch und bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Referenzzwecke auf.

TECHNISCHE DATEN

Kochfeld	ATI952BSL
Kochzonen	5 Kochzonen
Betriebsspannung	220-240 V - 50 oder 60 Hz
Installierte elektrische Leistung	9400 W
Produktabmessungen L×B×H (mm)	900 x 520 x 60
Einbaumaße A×B (mm)	874 x 494

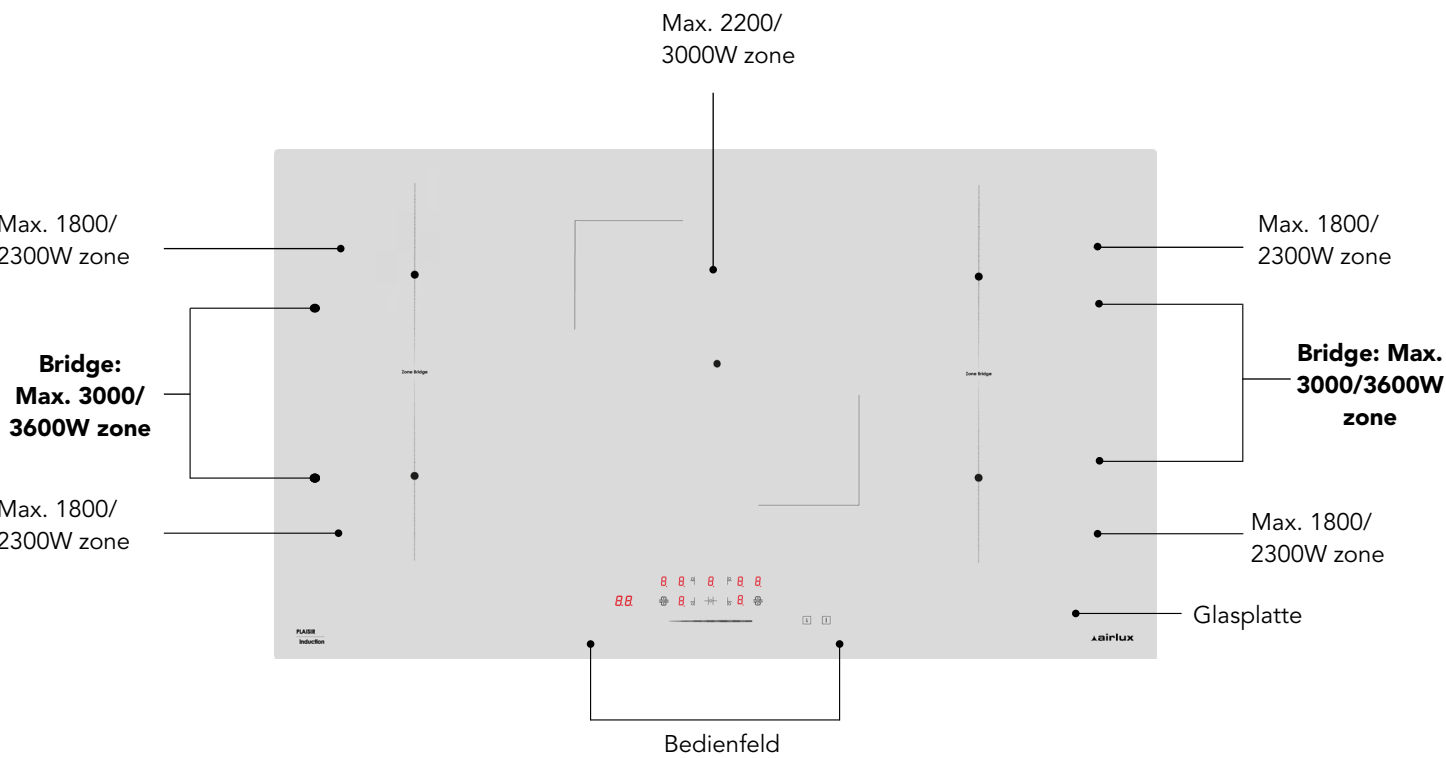
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir unsere Produkte kontinuierlich verbessern, können Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Daten ermittelt gemäß der Norm EN 60350-2 und der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission.

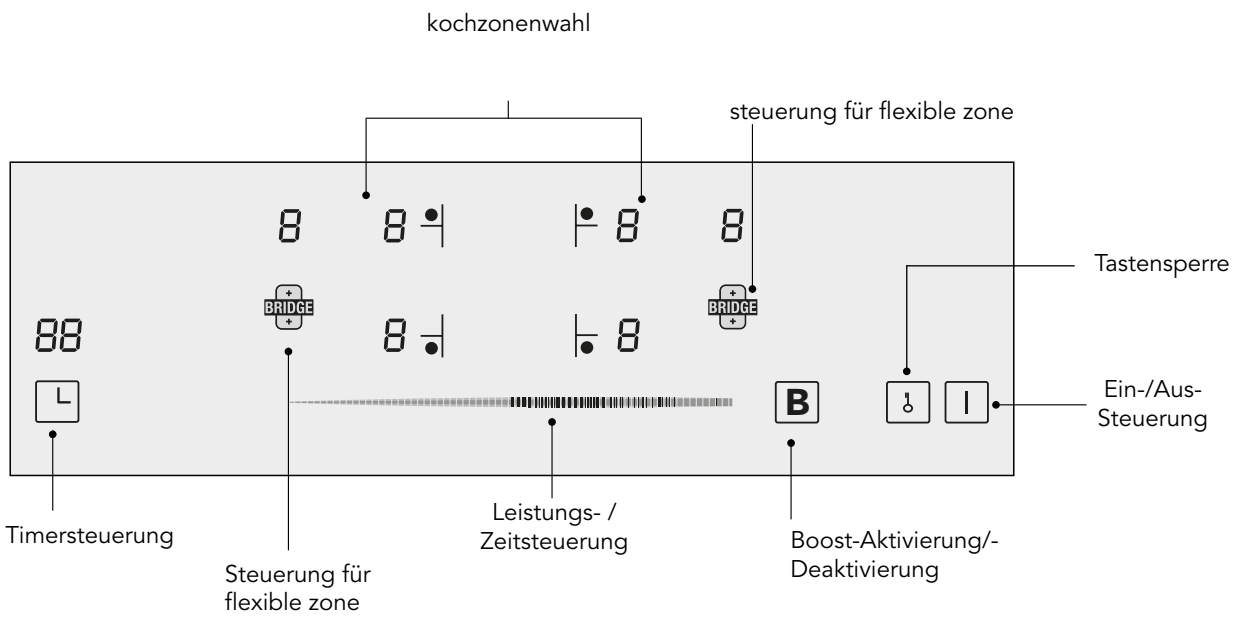
Kochfeld	Symbol	Waarde	Eenheid
Modellbezeichnung	-	ATI642BSL	
Art des kochfelds	-	Einbau-Induktionskochfeld	
Anzahl der kochzonen und/oder bereiche	-	5 Zonen – 2 Bereiche	
Heiztechnologie (induktive Kochzonen und -bereiche, Strahlungskochzonen, Massekochplatten)	-	Induktionskochzonen	
Für runde kochzonen oder -bereiche: durchmesser der nutzbaren fläche pro elektrisch beheizter kochzone, auf die nächsten 5 mm gerundet	Ø	Bereich 1 : 29	cm
Für nicht runde kochzonen oder -bereiche: länge und breite der nutzbaren fläche pro elektrisch beheizter kochzone oder -bereich, auf die nächsten 5 mm gerundet	L,W	Bereich 1 : 39 x 19	cm
		Bereich 2 : 39 x 19	
Energieverbrauch pro kochzone oder -bereich, berechnet pro kg	EK elektrisches kochen	Bereich 1 : 186,4	Wh-kg
		Bereich 1 : 180,2	
		Bereich 2 : 185	
Energieverbrauch des kochfelds, berechnet pro kg	EK elektrisches kochen	183,9	Wh-kg

PRODUKTÜBERSICHT

OBERANSICHT



BEDIENFELD

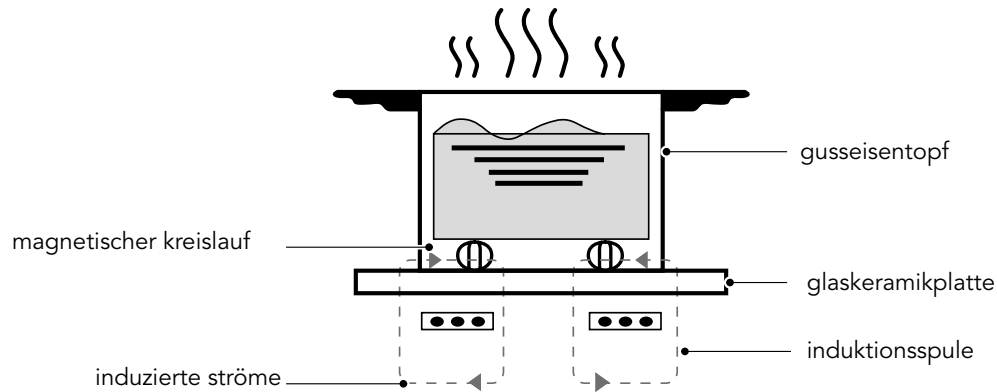


HINWEIS

Alle Abbildungen in diesem Handbuch dienen nur zur Veranschaulichung. Abweichungen zwischen dem tatsächlichen Produkt und den Zeichnungen sind möglich, maßgeblich ist stets das reale Produkt.

FUNKTIONSWEISE

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Sie funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die die Wärme direkt im Kochgeschirr erzeugen, anstatt indirekt über die Erwärmung der Glasoberfläche. Das Glas wird nur heiß, weil es durch den Topf erwärmt wird.



VOR DER ERSTEN VERWENDUNG IHRES NEUEN INDUKTIONSKOCHFELDS

- Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, insbesondere den Abschnitt „Sicherheitswarnungen“.
- Entfernen Sie eventuell vorhandene Schutzfolien von Ihrem Induktionskochfeld.

SCHNELLSTARTANLEITUNG



Seien Sie beim Braten besonders vorsichtig, da Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die PowerBoost-Funktion nutzen. Bei extrem hohen Temperaturen können Öl und Fett sich selbst entzünden, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

KOCHTIPPS

- Sobald das Essen zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeit und spart Energie, indem die Wärme gespeichert wird.
- Verwenden Sie so wenig Flüssigkeit oder Fett wie möglich, um die Kochzeit zu reduzieren.
- Beginnen Sie das Kochen mit hoher Temperatur und reduzieren Sie die Stufe, sobald das Essen durchgeheizt ist.

sanftes köcheln, reis kochen

- Sanftes Köcheln findet unterhalb des Siedepunkts bei etwa 85 °C statt, wenn nur gelegentlich Blasen an die Oberfläche des Kochwassers steigen. Dies ist entscheidend für aromatische Suppen und zarte Schmorgerichte, da die Aromen sich entfalten, ohne das Essen zu überkochen. Auch eihaltige oder mit Mehl gebundene Soßen sollten unterhalb des Siedepunkts gekocht werden.
- Manche Gerichte, wie z. B. Reis nach der Absorptionsmethode, erfordern eine höhere Temperatureinstellung als die niedrigste Stufe, um innerhalb der empfohlenen Zeit richtig zu garen.

Steak scharf anbraten

Um saftige und aromatische Steaks zuzubereiten:

1. Lassen Sie das Fleisch etwa 20 Minuten vor dem Braten auf Raumtemperatur kommen.
2. Erhitzen Sie eine schwere Bratpfanne.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch hinein.
4. Wenden Sie das Steak während des Bratens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und dem gewünschten Gargrad ab und kann zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie leicht auf das Steak – je fester es sich anfühlt, desto durchgegarter ist es.
5. Lassen Sie das Steak nach dem Braten einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich entspannt und zart wird.

Pfannenrühren (stir-frying)

1. Verwenden Sie eine induktionsgeeignete Wok-Pfanne mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und Utensilien vor. Das Pfannenrühren sollte schnell erfolgen. Wenn Sie große Mengen zubereiten, kochen Sie das Essen in mehreren kleinen Portionen.
3. Erhitzen Sie die Pfanne kurz vor und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinein.
4. Braten Sie das Fleisch zuerst an, nehmen Sie es heraus und halten Sie es warm.
5. Braten Sie dann das Gemüse. Sobald es heiß, aber noch knackig ist, reduzieren Sie die Temperatur, geben das Fleisch wieder in die Pfanne und fügen Ihre Soße hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, damit sie gleichmäßig erhitzt werden.
7. Sofort servieren.

ERKENNUNG KLEINER GEGENSTÄNDE

Wenn eine ungeeignete Pfanne (z. B. aus Aluminium) oder eine nicht magnetische Pfanne verwendet wird oder wenn ein kleiner Gegenstand (z. B. ein Messer, eine Gabel oder ein Schlüssel) auf dem Kochfeld liegt, schaltet das Kochfeld automatisch nach 1 Minute in den Standby-Modus. Der Lüfter läuft eine weitere Minute, um das Induktionskochfeld abzukühlen.

TEMPERATUREINSTELLUNGEN

Die folgenden Einstellungen dienen nur als Richtwerte. Die exakte Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, darunter das verwendete Kochgeschirr und die Menge der Speisen. Testen Sie verschiedene Einstellungen, um herauszufinden, welche am besten für Sie geeignet sind.

Temperatureinstellung	Geeignet für:
1-2	• Schonendes Erwärmen kleiner Lebensmittelmengen • Schmelzen von Schokolade, Butter und empfindlichen Lebensmitteln • Sanftes Köcheln • Langsames Erwärmen
3-4	• Aufwärmen • Schnelles Köcheln • Reis kochen
5-6	• Pfannkuchen
7-8	• Anbraten • Nudeln kochen
9/P	• Pfannenrühren (Stir-Frying) • Scharfes Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser zum Kochen bringen

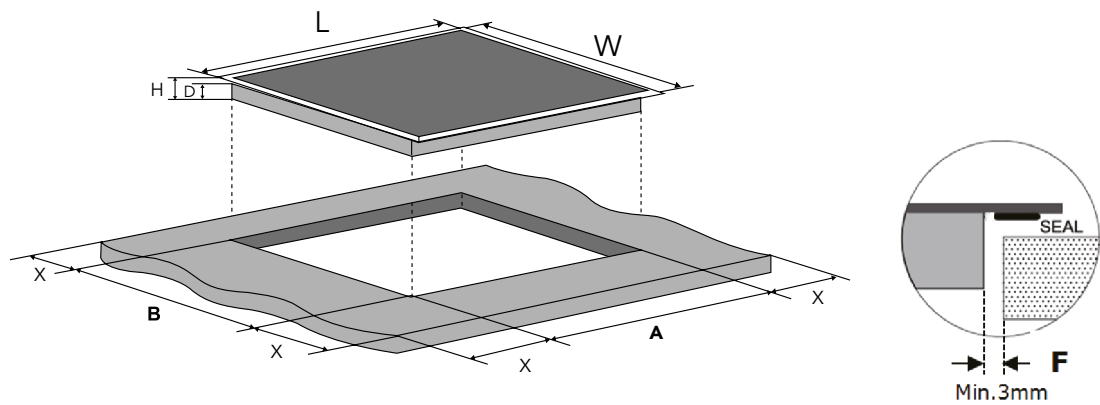
INSTALLATION DES PRODUKTS

AUSWAHL DER EINBAUAUSRÜSTUNG

Sägen Sie die Arbeitsplatte gemäß den in der Zeichnung angegebenen Abmessungen aus.
Für eine sichere Installation und Nutzung muss rund um die Aussparung ein Mindestabstand von 5 cm eingehalten werden.

Die Dicke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen. Verwenden Sie hitzebeständiges und isoliertes Material für die Arbeitsplatte. Holz und ähnliche feuchtigkeitsempfindliche Materialien dürfen nur verwendet werden, wenn sie entsprechend imprägniert sind, um elektrische Schläge und Verformungen durch die Wärmeabgabe des Kochfeldes zu vermeiden.

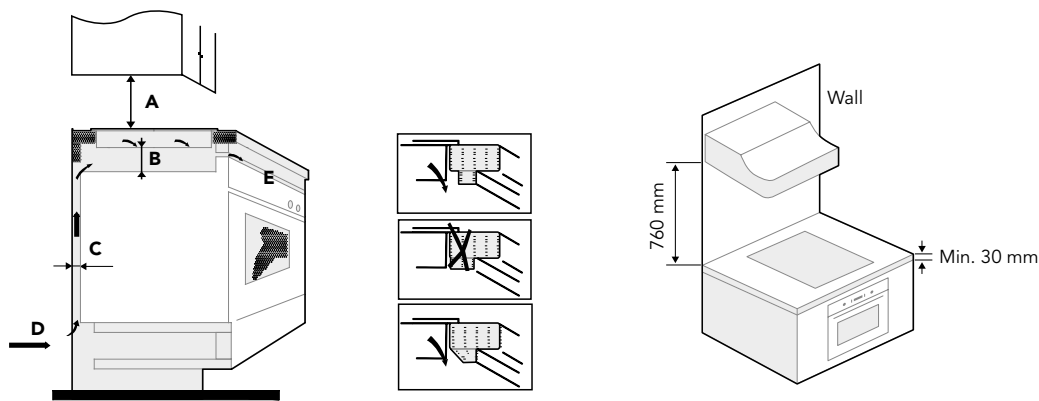
HINWEIS: Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfelds und den Innenkanten der Arbeitsplatte muss mindestens 3 mm betragen.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560 + 4 + 1	480 + 4 + 1	50 min	3 min

Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass weder die Lufteinlass- noch die Luftauslassöffnungen blockiert sind. Sorgen Sie dafür, dass das Induktionskochfeld korrekt funktioniert. Wie unten dargestellt:

HINWEIS: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem darüberliegenden Schrank muss mindestens 760 mm betragen.

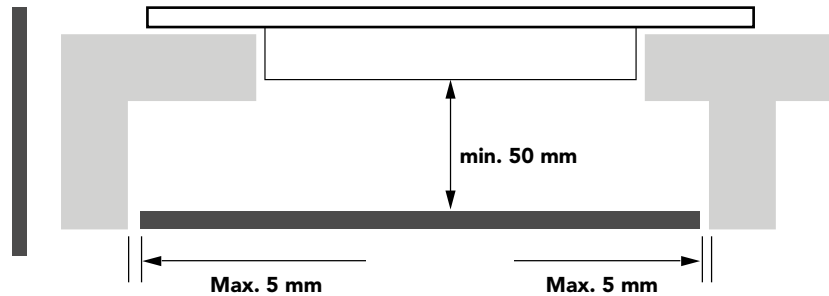


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	20 min	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

WARNUNG: SORGEN SIE FÜR AUSREICHENDE BELÜFTUNG.

Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass weder die Lufteinlass- noch die Luftauslassöffnungen blockiert sind. Um unbeabsichtigten Kontakt mit der überhitzten Unterseite des Kochfelds oder unerwartete Stromschläge während der Nutzung zu vermeiden, muss eine Holzabdeckung mit Schrauben in einem Mindestabstand von 50 mm unter dem Kochfeld angebracht werden.

Beachten Sie die folgenden Anforderungen:



Rund um das Kochfeld befinden sich Lüftungsöffnungen. Diese Öffnungen dürfen bei der Installation des Kochfelds nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden.

- Der Klebstoff, der Kunststoff- oder Holzteile mit den Möbeln verbindet, muss einer Temperatur von **mindestens 150 °C** standhalten, um ein Ablösen der Verkleidung zu verhindern.
- Die Rückwand und angrenzende oder umliegende Oberflächen müssen einer Temperatur **von 90 °C standhalten**.

BEVOR SIE DAS KOCHFELD INSTALLIEREN, VERGEWISSEN SIE SICH, DASS:

- Die Arbeitsplatte eben und stabil ist und keine tragenden Strukturen oder Raumanforderungen beeinträchtigt werden.
- Die Arbeitsplatte aus hitzebeständigem und isoliertem Material besteht.
- Wenn das Kochfeld über einem Ofen installiert wird, dieser mit einem integrierten Lüfter ausgestattet ist.
- Die Installation alle Mindestabstände und geltenden Normen und Vorschriften erfüllt.
- Der richtige Trennschalter in die feste Verkabelung aufgenommen und korrekt installiert ist.
- Der Schalter leicht zugänglich ist nach der Installation des Kochfelds.
- Die Wandverkleidung rund um das Kochfeld hitzebeständig und leicht zu reinigen ist (z. B. keramische Fliesen).

NACH DER INSTALLATION DES KOCHFELDS, VERGEWISSEN SIE SICH, DASS:

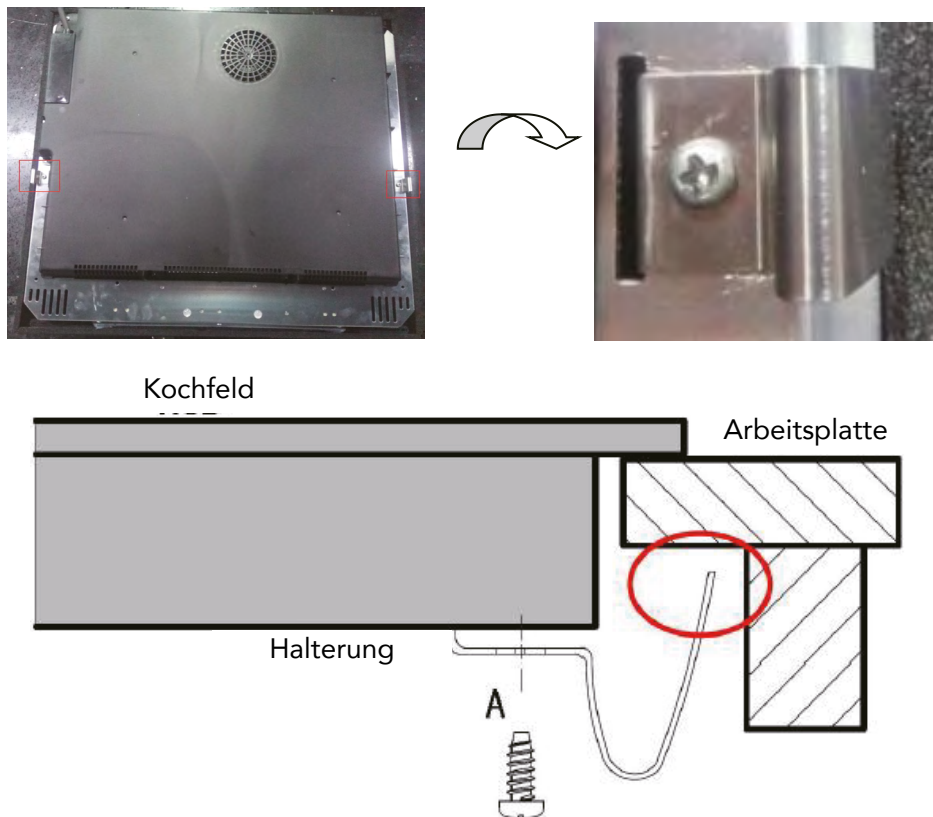
- Das Netzkabel nicht durch Möbeltüren oder Schubladen zugänglich ist.
- Ausreichender Luftstrom vorhanden ist, damit das Kochfeld einwandfrei funktioniert.
- Wenn das Kochfeld über einem Schrank installiert ist, eine thermische Schutzplatte vorhanden ist.
- Der Trennschalter für den Benutzer zugänglich bleibt.

BEVOR SIE DIE BEFESTIGUNGSBÜGEL ANBRINGEN

Das Kochfeld muss auf einer stabilen, ebenen Fläche aufgestellt werden (verwenden Sie die Verpackung als Unterlage). Üben Sie keinen Druck auf die hervorstehenden Bedienknöpfe aus.

ANBRINGEN DER BEFESTIGUNGSBÜGEL

Befestigen Sie das Kochfeld an der Arbeitsplatte, indem Sie die Bügel an der Unterseite des Kochfelds mit Schrauben befestigen (siehe Abbildung). Passen Sie die Position der Bügel an die unterschiedlichen Dicken der Arbeitsplatte an.



⚠ Unter keinen Umständen dürfen die Bügel nach der Installation die Innenflächen der Arbeitsplatte berühren (siehe Abbildung).

VORSICHTSMASSNAHMEN

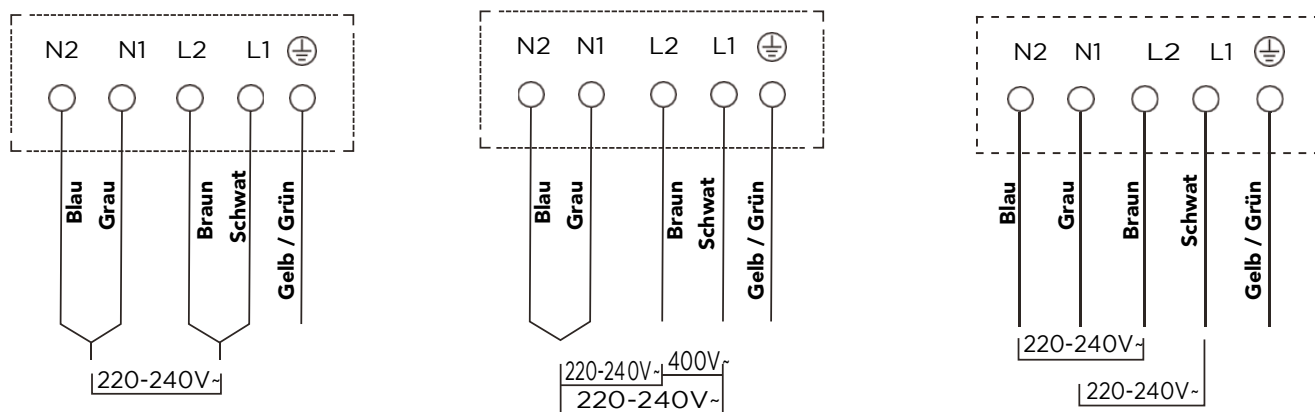
1. Das Induktionskochfeld muss von qualifiziertem Fachpersonal oder Technikern installiert werden. Unser Kundendienst steht Ihnen zur Verfügung. Führen Sie die Installation niemals selbst durch.
2. Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Trockner installiert werden, da Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfelds beschädigen kann.
3. Das Induktionskochfeld muss so installiert werden, dass eine optimale Wärmeabfuhr gewährleistet ist, um die Zuverlässigkeit des Geräts sicherzustellen.
4. Die Wand und der Bereich unter dem Kochfeld müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Isolierschichten und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

ANSCHLUSS DES KOCHFELDS AN DIE STROMVERSORUNG

⚠ • Dieses Kochfeld darf nur von einem qualifizierten Techniker an das Stromnetz angeschlossen werden. Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie bitte:

1. Ob die Elektroinstallation in Ihrem Haus über die notwendige Leistung für das Kochfeld verfügt.
2. Ob die Netzspannung mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmt.
3. Ob der Kabelquerschnitt den auf dem Typenschild genannten Belastungsanforderungen entspricht.
 - Verwenden Sie keine Adapter, Verlängerungskabel oder Verzweigungen, da diese zu Überhitzung und Brandgefahr führen können.
 - Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass die Temperatur an keiner Stelle 75 °C übersteigt.

⚠ Lassen Sie Änderungen an der Elektroinstallation von einem Elektriker überprüfen. Gegebenenfalls dürfen Anpassungen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.



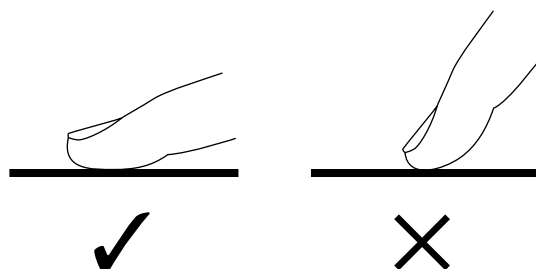
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, darf dies nur vom Kundendienst mit speziellem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, muss ein allpoliger Schutzscharter installiert werden, der einen Mindestkontaktabstand von 3 mm gewährleistet.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss korrekt ausgeführt ist und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und darf nur von autorisierten Technikern ersetzt werden.

⚠ Nach der Installation sind die Unterseite des Kochfelds und das Netzkabel nicht mehr zugänglich.

GEBRAUCHSANWEISUNG

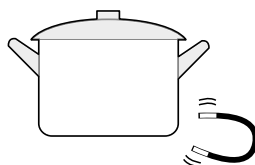
TOUCHBEDIENUNG

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung – ein Druck ist nicht erforderlich.
- Verwenden Sie die Fingerkuppen, nicht die Fingernägel.
- Bei jeder Berührung ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente stets sauber und trocken sind und nicht von Gegenständen bedeckt werden (z. B. Geschirrtuch oder andere Tücher). Selbst eine dünne Wasserschicht kann die Bedienung beeinträchtigen.



AUSWAHL DES GEEIGNETEN KOCHGESCHIRRS

- Verwenden Sie nur Töpfe mit einem Boden, der für Induktion geeignet ist. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Topfboden.
- Prüfen Sie die Eignung Ihres Kochgeschirrs mit einem Magneten: Wenn der Magnet vom Boden angezogen wird, ist das Kochgeschirr für Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:

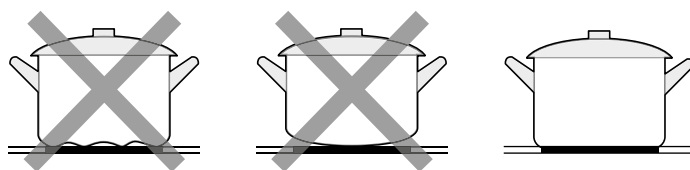


1. Gießen Sie etwas Wasser in den Topf, den Sie testen möchten.
2. Wenn das Symbol  auf dem Display blinkt und das Wasser warm wird, ist der Topf für Induktion geeignet.

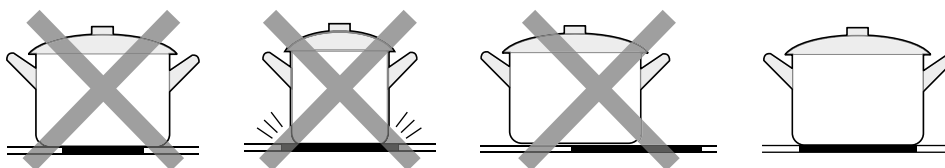
- Nicht geeignetes Kochgeschirr: Reines Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
- Wenn nur ein Teil des Topfbodens ferromagnetisch ist, wird nur dieser Bereich erhitzt, was dazu führen kann, dass der restliche Topf nicht heiß genug zum Kochen wird.
- Wenn der ferromagnetische Teil nicht homogen ist oder aus anderen Materialien wie Aluminium besteht, kann dies die Erwärmung beeinträchtigen und die Topferkennung stören.
- Kochgeschirr mit dem unten gezeigten Bodentyp wird möglicherweise nicht erkannt.
- Kookgerei met een in de afbeelding getoonde bodem wordt mogelijk niet herkend.



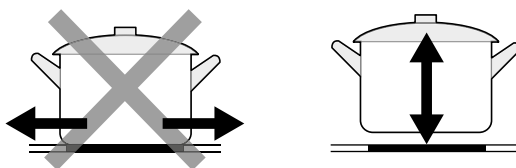
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit unebenen oder gewölbten Böden.



- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs flach ist, vollständig auf dem Glas aufliegt und gleich groß wie die Kochzone ist. Verwenden Sie Töpfe, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie die Markierung der gewählten Kochzone. Wenn der Topf etwas größer ist, wird die Energie optimal genutzt. Ist der Topf zu klein, wird möglicherweise nicht die erwartete Effizienz erreicht. Stellen Sie den Topf immer mittig auf die Kochzone.



- Heben Sie den Topf an, wenn Sie ihn von der Kochplatte nehmen – schieben Sie ihn nicht, um Kratzer auf der Glasoberfläche zu vermeiden.



TOPFGRÖSSE

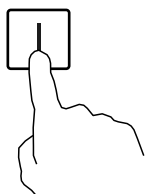
Die Kochzonen passen sich automatisch an die Topfgröße an – innerhalb bestimmter Grenzen. Der Topfboden muss jedoch mindestens den Durchmesser der gewählten Kochzone haben. Für maximale Effizienz muss der Topf stets zentriert auf der Kochzone stehen.

Kookzone	Durchmesser des Topfbodens für Induktionskochgeschirr	
	Minimum (mm)	Maximaal (mm)
180 mm	140	180
Flexible Zone	250	386 * 180

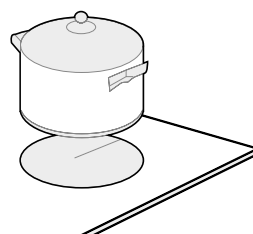
BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Kochen starten

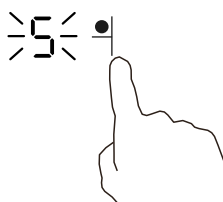
1. Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste. Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton, alle Anzeigen zeigen „-“ oder „- -“ an, was bedeutet, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus gewechselt ist.



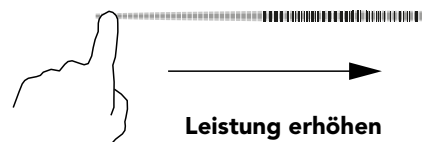
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



3. Berühren Sie die Steuerung der Heizzone, und eine Anzeige neben der Taste beginnt zu blinken.



4. Wählen Sie eine Leistungsstufe, indem Sie das Slider-Bedienfeld berühren.
- Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Leistungsstufe wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen dann erneut mit Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Leistungseinstellung jederzeit während des Kochens ändern.



Falls die Anzeige abwechselnd mit der Leistungsstufe blinkt

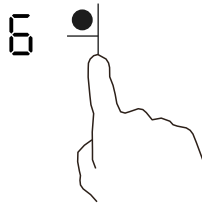
Das bedeutet:

- Sie haben kein Kochgeschirr auf die richtige Kochzone gestellt oder
- Das verwendete Kochgeschirr ist nicht für Induktionskochfelder geeignet oder
- Das Kochgeschirr ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

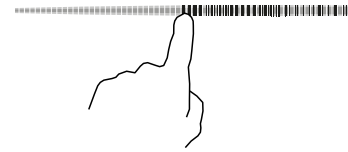
Es findet keine Erwärmung statt, es sei denn, ein geeignetes Kochgeschirr wird auf die Kochzone gestellt. Die Anzeige  verschwindet nach 1 Minute automatisch, wenn kein geeignetes Kochgeschirr erkannt wird.

2. Kochen beenden

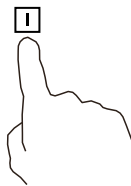
1. Berühren Sie die Steuerung der Heizzone, die Sie ausschalten möchten.



2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Slider berühren. Stellen Sie sicher, dass die Anzeige „0“ zeigt.



3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie die Ein-/Aus-Taste berühren.



4. Vorsicht bei heißen Oberflächen:

Das Symbol „H“ zeigt an, dass die Kochzone noch heiß ist. Es verschwindet, sobald die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist.

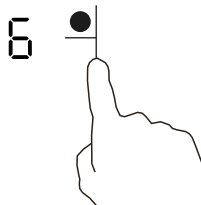
Diese Restwärme kann auch genutzt werden, um andere Speisen warmzuhalten oder weiterzukochen.



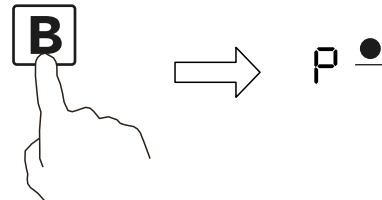
3. Nutzung der Boost-Funktion

Boost-Funktion aktivieren

1. Berühren Sie die Steuerung der Heizzone.

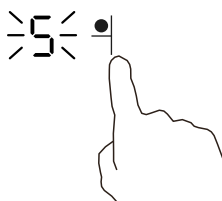


2. Berühren Sie die Boost-Taste (B), die Zonenanzeige zeigt „P“, und die Leistung erreicht das Maximum.

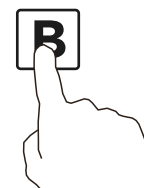


Boost-Funktion deaktivieren

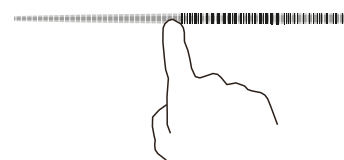
1. Berühren Sie die Steuerung der Heizzone, die Sie aus dem Boost-Modus nehmen möchten.



2. Berühren Sie die Boost-Taste (B) erneut, um die Boost-Funktion zu deaktivieren. Die Kochzone kehrt zur vorherigen Einstellung zurück ODER Sie wählen eine neue Leistungsstufe, indem Sie den Slider benutzen.



oder



HINWEIS

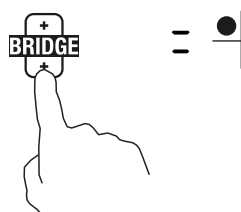
- Die Funktion kann in jeder Kochzone verwendet werden.
- Die Kochzone kehrt nach 5 Minuten zur ursprünglichen Einstellung zurück.
- Wenn die ursprüngliche Leistungsstufe gleich 0 ist, stellt sie sich nach 5 Minuten auf 9 zurück.

4. Flexible Zone

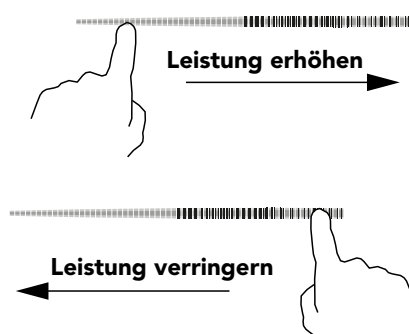
- Diese Zone kann entweder als eine einzige große Zone oder als zwei verschiedene Zonen verwendet werden, je nach den Kochbedürfnissen.
- Die Flex-Zone besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können.

Als große Zone

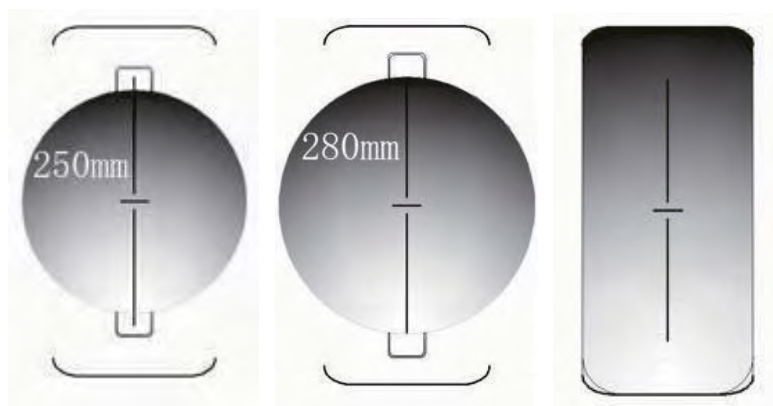
1. Um die Flex-Zone als eine einzige große Zone zu aktivieren, drücken Sie einfach die entsprechende Taste.



2. Heizstufe einstellen, indem Sie das Slider-Bedienfeld berühren.



2. Als große Zone empfehlen wir die Verwendung folgender Kochgeschirre: Kochgeschirr mit einem Durchmesser von 250 mm oder 280 mm (quadratisches oder ovales Kochgeschirr ist ebenfalls geeignet).

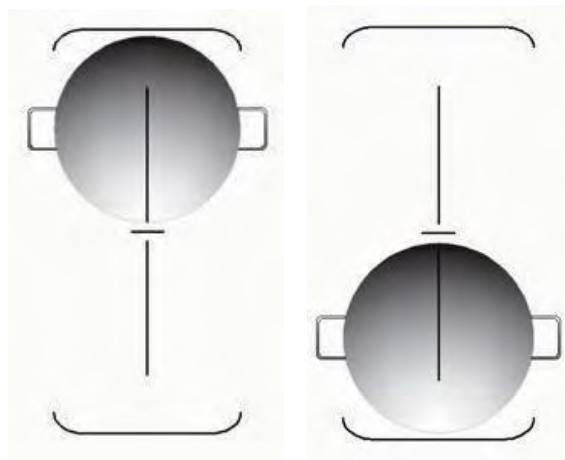


Wir empfehlen keine anderen Betriebsarten als die oben genannten drei, da dies die Heizleistung des Geräts beeinträchtigen könnte.

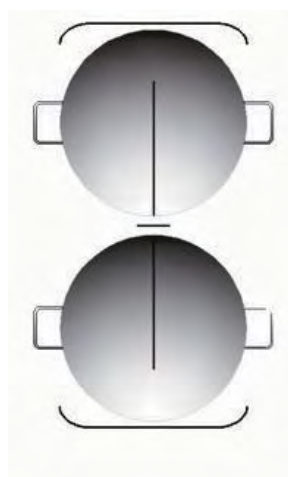
Als zwei unabhängige Zonen

Um die Flex-Zone als zwei getrennte Zonen zu nutzen, haben Sie zwei Heizoptionen:

(a) Stellen Sie einen Topf auf die obere rechte oder untere rechte Seite der Flex-Zone.



(b) Stellen Sie zwei Töpfe auf beide Seiten der Flex-Zone.



HINWEIS

- Stellen Sie sicher, dass der Topf größer als 12 cm ist.

5. Sperren der Bedienelemente

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Nutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Steuerungen deaktiviert, mit Ausnahme der Ein-/Aus-Taste.

Zum Sperren der Bedienelemente

Berühren und halten Sie die Sperrtaste  für einige Sekunden.

Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“ an

Zum Entsperren der Bedienelemente

Berühren und halten Sie die Sperrtaste  erneut für einige Sekunden.

- ⚠ Wenn das Kochfeld im Sperrmodus ist, sind alle Bedienelemente deaktiviert, außer der EIN/AUS-Taste ①. Sie können das Kochfeld im Notfall jederzeit mit der EIN/AUS-Taste ① ausschalten, aber Sie müssen das Kochfeld vor der nächsten Bedienung zuerst entsperren.

6. Überhitzungsschutz

Ein eingebauter Temperatursensor überwacht die Temperatur im Inneren des Induktionskochfelds. Wenn eine zu hohe Temperatur erkannt wird, stoppt das Induktionskochfeld den Betrieb automatisch.

7. Timersteuerung

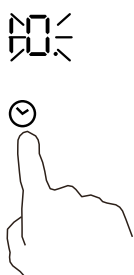
Sie können den Timer auf zwei Arten verwenden:

- Sie können ihn als Kurzzeitwecker verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone ab, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können ihn so einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet werden. Die maximale Timerdauer beträgt 99 Minuten.

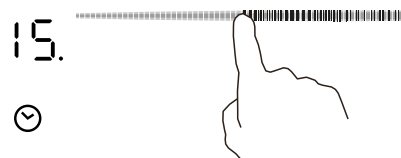
a) Verwendung des Timers als Kurzzeitwecker

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

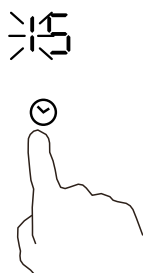
1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Hinweis: Sie können den Kurzzeitwecker nur verwenden, wenn mindestens eine Kochzone aktiv ist. Berühren Sie die Timer-Steuerung, die „10“ wird auf dem Display angezeigt und die „0“ blinkt.



2. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie das Slider-Bedienfeld berühren (z. B. 5).



3. Berühren Sie erneut die Timer-Steuerung, die „1“ wird blinken.



4. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie das Slider-Bedienfeld berühren (z. B. 9); jetzt beträgt die eingestellte Zeit 95 Minuten.



5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt nach 3 Sekunden Blinken der Countdown sofort. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.

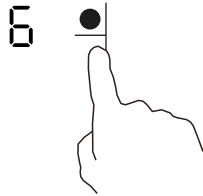
6. Der Summer ertönt 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige zeigt „- -“, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



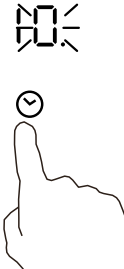
b) Einstellen des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

Wenn der Timer für eine Kochzone eingestellt ist :

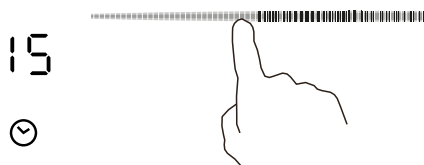
1. Berühren Sie die Steuerung der Heizzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.



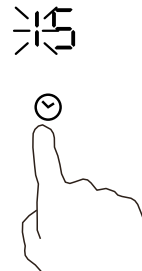
2. Berühren Sie kurz die Timer-Steuerung, die „10“ wird auf dem Display angezeigt und die „0“ blinkt.



3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie das Slider-Bedienfeld berühren (z. B. 5).



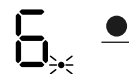
4. Berühren Sie erneut die Timer-Steuerung, die „1“ wird blinken.



5. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie das Slider-Bedienfeld berühren (z. B. 9); jetzt beträgt die eingestellte Zeit 95 Minuten.



6. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.
HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Zone ausgewählt wurde.



7. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.

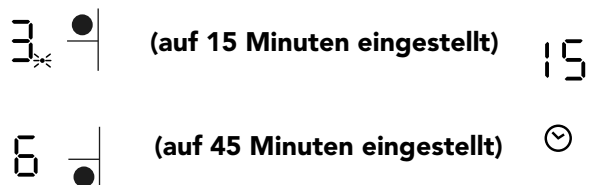


 Andere Kochzonen bleiben aktiv, wenn sie zuvor eingeschaltet wurden.

Die oben gezeigten Bilder dienen nur zur Referenz, maßgeblich ist das endgültige Produkt.

Wenn der Timer für mehrere Zonen eingestellt ist :

1. Wenn Sie die Zeit für mehrere Kochzonen gleichzeitig einstellen, leuchten die Dezimalpunkte der entsprechenden Kochzonen auf. Die Minutenanzeige zeigt die kürzeste Timer-Zeit an. Der Punkt der jeweiligen Zone blinkt.



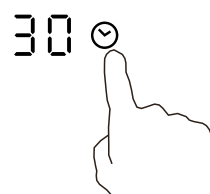
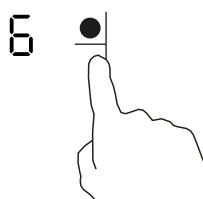
2. Sobald der Countdown abläuft, wird die entsprechende Zone ausgeschaltet. Dann wird die neue minimale Timer-Zeit angezeigt und der Punkt der betreffenden Zone blinkt.



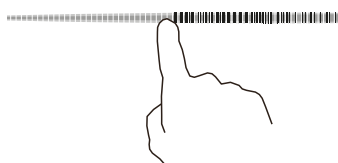
- Berühren Sie die Steuerung der Kochzone – der zugehörige Timer wird in der Timer-Anzeige angezeigt.

c) Timer abbrechen

1. Berühren Sie die Steuerung der Kochzone, für die Sie den Timer abbrechen möchten.
2. Berühren Sie die Timer-Steuerung – die Anzeige blinkt.



3. Berühren Sie das Slider-Bedienfeld, um den Timer auf „00“ zu setzen – der Timer ist abgebrochen.



8. Leistungsmanagement-Funktion

Wenn Sie nur eine Zone verwenden, erzielen Sie optimale Ergebnisse mit der vollen verfügbaren Leistung.

Wenn Sie in einer Zone die Boost-Funktion aktivieren, wird in der anderen Zone auf derselben Seite ein Leistungsbegrenzer aktiviert. Die maximale verfügbare Leistung ist dann wie folgt:

1. Zone 1 Boost: Maximale Leistung in Zone 2 ist 2.
2. Zone 2 Boost: Maximale Leistung in Zone 1 ist 2.
3. Zone 4 boost: Maximale Leistung in Zone 5 ist 2.
4. Zone 5 boost: Maximale Leistung in Zone 4 ist 2.

Wenn Zone 4 und Zone 5 gleichzeitig eingeschaltet sind, kann Zone 3 nur auf maximal Stufe 9 gestellt werden.

9. Standardarbeitszeiten

Die automatische Abschaltung ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Es schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen, das Kochfeld auszuschalten. Die Standardarbeitszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle angegeben:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardzeit (in Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wenn der Topf entfernt wird, stoppt das Kochfeld die Erwärmung sofort und schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus.

 Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Nutzung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.

REINIGUNG UND WARTUNG

Was?	Wie?	Wichtig!
Tägliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingertapser, Flecken, Speisereste oder nicht zuckerhaltige Flüssigkeiten)).	1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch warm ist (aber nicht heiß!). 3. Spülen Sie ab und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.	- Nach dem Ausschalten wird keine Anzeige „heiße Oberfläche“ angezeigt, aber die Kochzone kann dennoch heiß sein. Seien Sie vorsichtig! - Scheuerschwämme, Nylonreiniger und aggressive Reinigungsmittel können das Glas verkratzen. Prüfen Sie das Etikett des Reinigers. - Lassen Sie keine Reinigungsmittelrückstände auf dem Kochfeld zurück, da dies Flecken verursachen kann.
Übergekochte Flüssigkeiten, geschmolzene oder heiße zuckerhaltige Rückstände auf dem Glas.	Entfernen Sie Rückstände sofort mit einem Schaber, Spachtel oder einem Cerankochfeld-Rasierklingen-Schaber. Achtung: heiße Oberfläche! 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Halten Sie das Werkzeug in einem Winkel von 30° und schieben Sie die Verschmutzung in einen kühlen Bereich. 3. Reinigen Sie die Stelle mit einem Tuch oder Papiertuch. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 unter „Tägliche Verschmutzung auf dem Glas“.	- Scheuerschwämme, Nylonreiniger und aggressive Reinigungsmittel können das Glas verkratzen. Überprüfen Sie das Etikett des Reinigers.
Vervuiling op de touch-bedieningselementen.	1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Tupfen Sie die Flüssigkeit ab. 3. Wischen Sie die Touch-Bedienfelder mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Trocknen Sie den Bereich vollständig mit einem Papiertuch. 5. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.	- Lassen Sie keine Reinigungsmittelrückstände auf dem Kochfeld zurück, da dies Flecken verursachen kann.

FEHLERSUCHE

Die Bedienung Ihres Geräts kann zu Fehlern und Störungen führen. Die folgenden Tabellen enthalten mögliche Ursachen und Hinweise zur Behebung von Fehlermeldungen oder Störungen. Es wird empfohlen, die Tabellen sorgfältig zu lesen, um Zeit und Kosten für den Kundendienst zu sparen.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromversorgung.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob eine Stromstörung im Haus oder in der Umgebung vorliegt. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen Techniker.
Die Touch-Bedienung reagiert nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entriegeln Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt „Bedienelemente sperren“.
Die Touch-Bedienung reagiert verzögert.	Eine dünne Wasser- oder Fettschicht befindet sich möglicherweise auf den Bedienelementen.	Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld trocken ist, und verwenden Sie die Fingerkuppen statt der Fingernägel.
Das Glas ist zerkratzt.	Raue Topfböden oder ungeeignete Reinigungsmittel.	Verwenden Sie Töpfe mit glattem und ebenem Boden. Siehe Abschnitt „Das richtige Kochgeschirr wählen“.
Einige Töpfe erzeugen ein knackendes oder klickendes Geräusch.	Materialzusammensetzung des Topfes.	Das ist bei Induktionskochfeldern normal und kein Hinweis auf einen Defekt.
Das Induktionskochfeld gibt bei hoher Temperatur ein leises Summen von sich.	Induktionstechnologie.	Das ist normal. Das Geräusch sollte jedoch leiser werden oder verschwinden, wenn die Temperatur gesenkt wird.
Lüftergeräusch vom Induktionskochfeld.	Der Lüfter verhindert eine Überhitzung der elektronischen Bauteile und läuft weiter, selbst wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.	Das ist normal und erfordert keine Maßnahme. Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
Töpfe werden nicht heiß und es erscheint nichts auf dem Display.	Der Topf ist ungeeignet oder zu klein.	Verwenden Sie geeignetes Induktionskochgeschirr. Achten Sie darauf, dass der Topfboden die Kochzone vollständig abdeckt.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone schaltet sich unerwartet aus, ein Piepton ertönt und ein Fehlercode erscheint (meist abwechselnd mit 1 oder 2 Ziffern im Timer-Display).	Technischer Fehler.	Notieren Sie die Fehlerbuchstaben und -nummern, schalten Sie das Kochfeld über den Hauptschalter aus und wenden Sie sich an einen Techniker.

FEHLERANZEIGE UND INSPEKTION

Das Induktionskochfeld ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test kann der Techniker die Funktion mehrerer Komponenten überprüfen, ohne das Kochfeld ausbauen oder von der Arbeitsplatte demontieren zu müssen.

1. Fehlercode im Zusammenhang mit der Benutzung durch den Kunden

Fehlercode	Problem	Lösung
E1	Temperaturfühler der Glaskeramikplatte – Unterbrechung	Verbindung prüfen oder Temperaturfühler der Glaskeramikplatte ersetzen
E2	Temperaturfühler der Glaskeramikplatte – Unterbrechung / Kurzschluss	
E7	Temperaturfühler der Glaskeramikplatte defekt	
C1	Übertemperatur des Temperaturfühlers der Glaskeramikplatte	Warten, bis die Temperatur der Glaskeramikplatte wieder normal ist. Touch-Taste „Ein/Aus“ drücken, um das Gerät neu zu starten.
E3	Temperaturfühler des IGBT – Unterbrechung	Steuerplatine austauschen
E4	Temperaturfühler des IGBT – Kurzschluss	
C2	Übertemperatur des IGBT	Warten, bis die Temperatur des IGBT wieder normal ist. „Ein/Aus“-Taste drücken, um das Gerät neu zu starten. Prüfen, ob der Lüfter einwandfrei läuft; falls nicht, Lüfter austauschen.
EL	Versorgungsspannung unter dem Nennwert	Stromversorgung prüfen. Gerät einschalten, wenn die Spannung wieder normal ist.
EH	Versorgungsspannung über dem Nennwert	
EU	Kommunikationsfehler	Verbindung zwischen Display-Platine und Steuerplatine neu einstecken. Display- oder Steuerplatine ersetzen.
EF	Überlauf-Fehler	Prüfen, ob Wasser im Bedienfeld vorhanden ist, ggf. reinigen und trocknen.

2. Spezifische Fehler & Lösungen

Fehler	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist.	Keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und ob die Steckdose funktioniert.	
	Verbindungsfehler zwischen Steuerplatine und Displayplatine.	Verbindung prüfen.	
	Steuerplatine ist defekt.	Steuerplatine ersetzen.	
	Displayplatine ist defekt.	Displayplatine ersetzen.	
Einige Tasten funktionieren nicht oder die LED-Anzeige ist nicht normal.	Displayplatine ist defekt.	Displayplatine ersetzen.	
Die Anzeige für den Kochmodus leuchtet, aber die Heizung startet nicht.	Zu hohe Temperatur des Kochfelds.	Umgebungstemperatur zu hoch. Lufteinlass oder Luftauslass könnte blockiert sein.	
	Lüfter defekt.	Prüfen, ob der Lüfter einwandfrei läuft. Falls nicht, Lüfter ersetzen.	
	Steuerplatine defekt.	Steuerplatine ersetzen.	
Die Heizung stoppt plötzlich während des Betriebs und die Anzeige zeigt „u“.	Falscher Topftyp.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr (siehe Bedienungsanleitung).	Topferkennung defekt, Steuerplatine ersetzen.
	Topfdurchmesser zu klein.		
	Kochfeld überhitzt.	Gerät ist überhitzt. Warten, bis es abgekühlt ist. Drücken Sie „Ein/Aus“, um neu zu starten.	
Heizzonen auf derselben Seite (z. B. Zone 1 und Zone 2) zeigen „u“.	Verbindungsfehler zwischen Steuerplatine und Displayplatine.	Verbindung prüfen.	
	Displayplatine (Kommunikationsmodul) defekt.	Displayplatine ersetzen.	
	Hauptplatine defekt.	Steuerplatine ersetzen.	
Der Lüftermotor macht ungewöhnliche Geräusche.	Lüftermotor defekt.	Lüfter ersetzen.	

Die oben genannten Punkte dienen der Beurteilung und Überprüfung häufiger Fehler. Zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

ENTSORGUNG UND RECYCLING

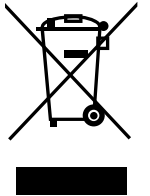
WICHTIGE HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Um eine ordnungsgemäße Entsorgung dieses Geräts zu gewährleisten, geben Sie es bitte an einer geeigneten Sammelstelle für WEEE-Recycling ab.

Durch eine umweltgerechte Entsorgung tragen Sie dazu bei, mögliche Schäden für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die durch unsachgemäße Entsorgung entstehen können.

Dieses Symbol zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Das Gerät muss an einer speziellen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikgeräte abgegeben werden. Für Informationen zu Sammelsystemen wenden Sie sich bitte an Ihre lokale Abfallbehörde oder Ihren Händler. Jeder Einzelne von uns spielt eine wichtige Rolle bei der Rückgewinnung und dem Recycling von Altgeräten.

Eine ordnungsgemäße Entsorgung hilft, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.



KONFORMITÄT MIT DER ROHS-RICHTLINIE

Dieses Gerät erfordert eine spezialisierte Entsorgung und darf nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Für detaillierte Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und Wiederverwertung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an: Ihre örtliche Abfallentsorgungsstelle, oder den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

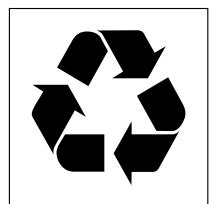
Diese Stellen geben Ihnen spezifische Anweisungen zur umweltfreundlichen Entsorgung.

SAMMLUNG UND RECYCLING DER VERPACKUNGSMATERIALIEN

Die Verpackungsmaterialien dieses Produkts bestehen aus recycelbaren Materialien, die den Umweltschutzvorschriften entsprechen.

Werfen Sie die Verpackung nicht in den Hausmüll.

Bringen Sie die Materialien zu den Sammelstellen für Verpackungsabfälle, die von den lokalen Behörden vorgesehen sind.



INDUCTIEKOOKPLAAT

GEBRUIKSAANWIJZING

ATI952BSL

Bedankt dat u voor Airlux heeft gekozen. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u uw nieuwe product gebruikt, zodat u verzekerd bent van een veilig gebruik van de functies en eigenschappen van uw nieuwe apparaat.

Waarschuwingeninstructies: Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u dit product gebruikt en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Het ontwerp en de technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd ter verbetering van het product. Neem voor meer informatie contact op met uw dealer of de fabrikant. De bovenstaande afbeelding dient alleen ter referentie. Het werkelijke product is bepalend.

INHOUDSOPGAVE

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	103
TECHNISCHE GEGEVENS	107
PRODUCTOVERZICHT	108
SNELSTARTGIDS	110
INSTALLATIE VAN HET PRODUCT	112
GEBRUIKSAANWIJZING	116
REINIGING EN ONDERHOUD	126
PROBLEEMOPLOSSING	127
VERWIJDERING EN RECYCLING	130

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

BESTEMD GEBRUIK

De volgende veiligheidsrichtlijnen zijn bedoeld om onvoorziene risico's of schade door onveilig of onjuist gebruik van het apparaat te voorkomen. Controleer bij levering de verpakking en het apparaat op onbeschadigde staat om een veilige werking te garanderen. Als u beschadigingen constateert, neem dan contact op met uw dealer of leverancier. Wijzigingen of aanpassingen aan het apparaat zijn om veiligheidsredenen niet toegestaan. Oneigenlijk gebruik kan gevaren opleveren en leiden tot het verlies van garantieclaims.

Uitleg van de symbolen



GEVAAR

Dit symbool wijst op levens- en gezondheidsrisico's die kunnen ontstaan door zeer ontvlambaar gas.



WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE SPANNING

Dit symbool wijst op een gevaar voor leven en gezondheid door elektrische spanning.



WAARSCHUWING

Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een gemiddeld risico, dat bij niet-naleving kan leiden tot ernstig letsel of de dood.



VOORZICHTIG

Dit signaalwoord duidt op een gevaar met een laag risico, dat bij niet-naleving kan leiden tot lichte tot matige verwondingen.



LET OP

Dit signaalwoord duidt op belangrijke informatie (bijv. materiële schade), maar vormt geen gevaar.



INSTRUCTIES OPVOLGEN

Dit symbool geeft aan dat dit apparaat alleen door een servicetechnicus mag worden gebruikt en onderhouden volgens de handleiding.

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig en aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt of in gebruik neemt en bewaar deze in de directe omgeving van de installatielocatie of het apparaat voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie zorgvuldig door voordat u uw kookplaat gebruikt.

INSTALLATIE

Gevaar voor elektrische schokken

- Koppel het apparaat los van het stroomnet voordat u onderhouds- of installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Aansluiting op een correct geïnstalleerd en geaard stroomnet is absoluut noodzakelijk.
- Wijzigingen aan de elektrische installatie van de woning mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Het niet naleven van deze aanwijzingen kan leiden tot elektrische schokken of dodelijk letsel.

Snijgevaar

- Let op: de randen van het bedieningspaneel zijn scherp.
- Onvoorzichtig gebruik kan leiden tot verwondingen of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat installeert of gebruikt.
- Er mogen geen brandbare materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.
- Zorg ervoor dat de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie deze informatie heeft om installatiekosten te beperken.
- Om gevaren te voorkomen, moet dit apparaat volgens de installatie-instructies worden gemonteerd.
- Dit apparaat mag alleen correct worden geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerde persoon.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een stroomkring met een scheidingsschakelaar die volledige ontkoppeling van de stroomtoevoer mogelijk maakt.
- Onjuiste installatie kan leiden tot het vervallen van de garantie of aansprakelijkheid.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

Gevaar voor elektrische schokken

- Gebruik geen beschadigde of gebarsten kookplaat. Als het glas van de kookplaat breekt of er scheuren ontstaan, schakel dan onmiddellijk de stroomtoevoer uit via de hoofdstroomschakelaar en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.
- Schakel de kookplaat uit voordat u deze schoonmaakt of onderhoud uitvoert.
- Het niet naleven van deze aanwijzingen kan leiden tot elektrische schokken of dodelijke verwondingen.

Gevaar door hete oppervlakken

- Tijdens het gebruik kunnen toegankelijke delen van dit apparaat zo heet worden dat ze brandwonden kunnen veroorzaken.
- Vermijd contact met uw lichaam, kleding of andere objecten – behalve geschikt kookgerei – totdat het oppervlak volledig is afgekoeld.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het kookoppervlak worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- De handvatten van potten en pannen kunnen heet worden. Zorg ervoor dat de handvatten niet boven ingeschakelde kookzones uitsteken. Houd ze buiten het bereik van kinderen.
- Het niet naleven van deze aanwijzingen kan leiden tot brandwonden en verbrandingen.

Snijgevaar

- Het mes van een kookplaatschraper is vlijmscherp wanneer de beschermkap is verwijderd. Gebruik deze met uiterste voorzichtigheid en bewaar hem veilig buiten het bereik van kinderen.
- Onvoorzichtig gebruik kan leiden tot verwondingen of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik. Overkokende vloeistoffen kunnen rook of vette spetters veroorzaken, die kunnen ontbranden.
- Gebruik het apparaat niet als werk- of opbergoppervlak.
- Laat geen metalen voorwerpen of keukengerei op het apparaat liggen.
- Plaats of bewaar geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (bijv. computers, MP3-spelers) in de buurt van het apparaat, omdat deze kunnen worden beïnvloed door het elektromagnetische veld.
- Zet na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding (bijv. via de touch-bediening). Vertrouw niet op de panherkenningsfunctie om de kookzones uit te schakelen wanneer u de pannen verwijdt.
- Gebruik het apparaat niet om een kamer te verwarmen.
- Controleer vóór gebruik of er geen voorwerpen op de kookplaat staan.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen of erop zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voor kinderen aantrekkelijke voorwerpen in kastjes boven de kookplaat. Kinderen kunnen proberen op de kookplaat te klimmen en zich verwonden.
- Laat kinderen niet onbeheerd in de buurt van het ingeschakelde apparaat.
- Kinderen of personen met een fysieke of mentale beperking die de bediening van het apparaat hindert, mogen het alleen gebruiken onder toezicht van een verantwoordelijke en competente persoon die ervoor zorgt dat zij het apparaat veilig kunnen bedienen.
- Voer geen reparaties of vervangingen van onderdelen uit op het apparaat, tenzij dit specifiek in de handleiding wordt aanbevolen. Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.
- Stel of laat geen zware voorwerpen op de kookplaat vallen.
- Ga niet op de kookplaat staan.

- Gebruik geen pannen met oneffen of scherpe bodems en schuif geen pannen over het inductieglas, omdat dit krassen kan veroorzaken.
- Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen om de kookplaat schoon te maken, omdat deze het inductieglas kunnen beschadigen.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit unebenen oder scharfkantigen Böden und ziehen Sie keine Töpfe über die Induktionsglasfläche, da dies Kratzer verursachen kann.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel zur Reinigung des Kochfelds, da diese das Induktionsglas beschädigen können.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudens en vergelijkbare toepassingen, zoals: Keukenruimtes voor medewerkers in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; Boerderijen; Door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties; In bed-and-breakfastaccommodaties.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen ervan worden heet tijdens gebruik.
- Es is belangrijk om hete verwarmingselementen niet aan te raken.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder toezicht staan.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens, of met onvoldoende ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- **WAARSCHUWING:** Onbewaakt koken met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer **NOOIT** een brand met water te blussen. Schakel het apparaat uit en doof de vlammen bijvoorbeeld met een deksel of een blusdeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar – Plaats geen voorwerpen op de kookzones.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak barsten vertoont, schakel dan het apparaat uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Dit geldt vooral voor kookplaten van glas of een vergelijkbaar materiaal dat stroomvoerende delen afschermt.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Dit apparaat is niet ontworpen voor gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe inductiekookplaat.

Wij raden u aan de tijd te nemen om deze installatie- en gebruikershandleiding zorgvuldig te lezen, zodat u de correcte installatie en bediening volledig begrijpt. Voor de installatie raadpleegt u het hoofdstuk "Installatie".

Lees vóór het eerste gebruik alle veiligheidsinstructies zorgvuldig door en bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

TECHNISCHE GEGEVENS

Kookplaat	ATI952BSL
Kookzones	5 Kochzones
Bedrijfsspanning	220-240 V - 50 oder 60 Hz
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	9400 W
Productafmetingen LxBxH (mm)	900 x 520 x 60
Inbouwafmetingen AxB (mm)	874 x 494

Gewicht en afmetingen zijn bij benadering. Omdat wij onze producten voortdurend verbeteren, kunnen specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Daten ermittelt gemäß der Norm EN 60350-2 und der Verordnung (EU) Nr. 66/2014 der Kommission.

Kochfeld	Symbol	Waarde	Eenheid
Modelaanduiding	-	ATI642BSL	
Type kookplaat	-	Ingebouwde inductiekookplaat	
Aantal kookzones en/of gebieden	-	5 Kochzones – 2 areas	
Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en kookoppervlakken, stralingskookzones, massieve kookplaten)	-	Induktionskochzones	
Voor ronde kookzones of -gebieden: diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	Ø	Area 1 : 29	cm
Voor niet-ronde kookzones of -gebieden: lengte en breedte van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone of -gebied, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	L,W	Area 1 : 39 x 19	cm
		Area 2 : 39 x 19	
Energieverbruik pro kochzone oder -bereich, berechnet pro kg	EK _{elektrisches kochen}	Area 1 : 186,4	Wh-kg
		Kochzone 1 : 180,2	
		Area 2 : 185	
Energieverbruik des kochfelds, berechnet pro kg	EK _{elektrisches kochen}	183,9	Wh-kg

The diagram illustrates a 3000W induction cooktop layout. It features a central 'Max. 2200/3000W zone' and four 'Max. 1800/2300W zone' areas on the sides. A 'Bridge: Max. 3000/3600W zone' is indicated on both the left and right sides. The cooktop is labeled 'PLAQUE Induction' and 'airlux'. A 'bedieningspaneel' (control panel) is shown at the bottom center, connected to the cooktop by a line. The cooktop is divided into sections by vertical lines labeled 'Zone Bridge'.

Kookzonekeuze

Bediening voor flexibele zone

Timerbediening

Bediening voor flexibele zone

Vermogens-/tijdbediening

Boost activeren/deactiveren

Aan-/uitbediening

Toetsvergrendeling

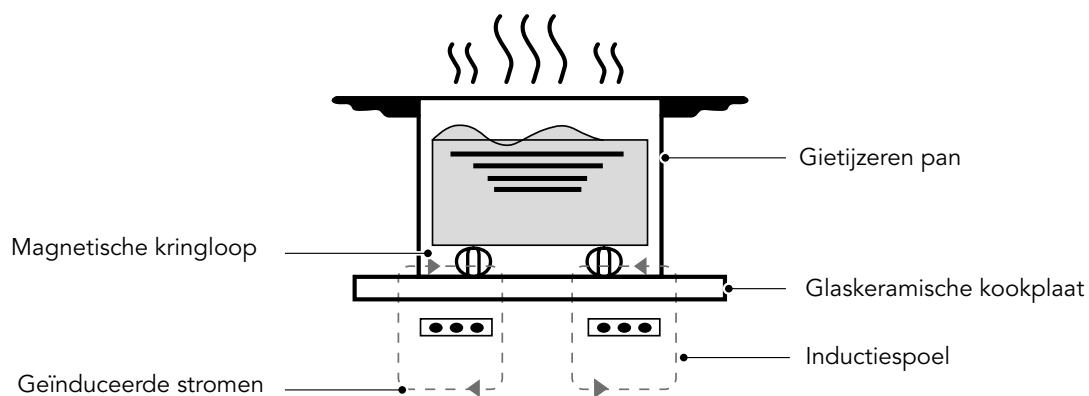
Alle afbeeldingen in deze handleiding dienen alleen ter illustratie. Afwijkingen tussen het werkelijke product en de tekeningen zijn mogelijk; het werkelijke product is altijd bepalend.

WERKING

Inductiekoken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en economische kooktechnologie.

Het werkt via elektromagnetische trillingen die de warmte direct in het kookgerei opwekken, in plaats van indirect via het verwarmen van het glasoppervlak.

Het glas wordt alleen warm doordat het door de pan wordt verwarmd.



VOOR HET EERSTE GEBRUIK VAN UW NIEUWE INDUCTIEKOOKPLAAT

- Lees deze handleiding zorgvuldig door, in het bijzonder het gedeelte "Veiligheidswaarschuwingen".
- Verwijder eventuele beschermfolies van uw inductiekookplaat.

SNELSTARTGIDS



Wees extra voorzichtig bij het bakken, omdat olie en vet zeer snel opwarmen, vooral wanneer u de PowerBoost-functie gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen kunnen olie en vet vlam vatten, wat een ernstig brandgevaar vormt.

KOOKTIPS

- Zodra het voedsel begint te koken, verlaagt u de temperatuurinstelling.
- Het gebruik van een deksel verkort de kooktijd en bespaart energie door de warmte vast te houden.
- Gebruik zo weinig mogelijk vocht of vet om de kooktijd te verkorten.
- Begin met een hoge temperatuur en verlaag deze zodra het voedsel is opgewarmd.

ZACHTJES LATEN SUDDEREN, RIJST KOKEN

- Zachtjes sudderen vindt plaats onder het kookpunt, rond 85°C, waarbij slechts af en toe belletjes opstijgen naar het oppervlak. Dit is essentieel voor aromatische soepen en zachte stoofgerechten, omdat de aroma's zich ontwikkelen zonder dat het voedsel overkookt. Sauzen die zijn ingedikt met meel moeten onder het kookpunt worden gehouden.
- Sommige gerechten, zoals rijst bereid volgens de absorptiemethode, vereisen een iets hogere temperatuurinstelling dan de laagste stand om in de aanbevolen tijd goed te garen.

STEAK AANBAKKEN

Voor sappige en smaakvolle steaks:

1. Laat het vlees ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur komen voordat u het bakt.
2. Gebruik een zware koekenpan.
3. Bestrijk beide zijden van de steak met olie. Voeg een kleine hoeveelheid olie toe aan de hete pan en leg het vlees erin.
4. Draai de steak slechts één keer om tijdens het bakken. De exacte tijd hangt af van de dikte van de steak en de gewenste gaarheid en varieert van 2 tot 8 minuten per zijde. Druk lichtjes op de steak – hoe steviger deze aanvoelt, hoe meer doorbakken hij is.
5. Laat de steak na het bakken een paar minuten rusten op een warm bord, zodat deze ontspannen en mals wordt.

ROERBAKKEN (STIR-FRYING)

1. Gebruik een inductiegeschikte wok met platte bodem of een grote koekenpan.
2. Zorg ervoor dat alle ingrediënten en keukengerei klaarstaan. Roerbakken moet snel gebeuren. Als u grote hoeveelheden bereidt, kook dan het voedsel in kleine porties.
3. Verhit de pan kort en voeg vervolgens twee eetlepels olie toe.
4. Bak eerst het vlees en zet het apart om warm te houden.
5. Roerbak daarna de groenten. Zodra ze heet maar nog knapperig zijn, verlaagt u de temperatuur, voegt u het vlees terug in de pan en voegt u de saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig door zodat ze gelijkmatig worden verwarmd.
7. Onmiddellijk serveren.

HERKENNING VAN KLEINE VOORWERPEN

Als een ongeschikte pan (bijv. aluminium) of een niet-magnetische pan wordt gebruikt, of als een klein voorwerp (bijv. een mes, vork of sleutel) op de kookplaat ligt, schakelt de kookplaat automatisch na 1 minuut over op stand-by. De ventilator blijft nog 1 minuut draaien om de inductiekookplaat af te koelen.

TEMPERATUURINSTELLINGEN

De volgende instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, zoals het gebruikte kookgerei en de hoeveelheid voedsel. Test verschillende instellingen om te ontdekken welke het beste bij u past.

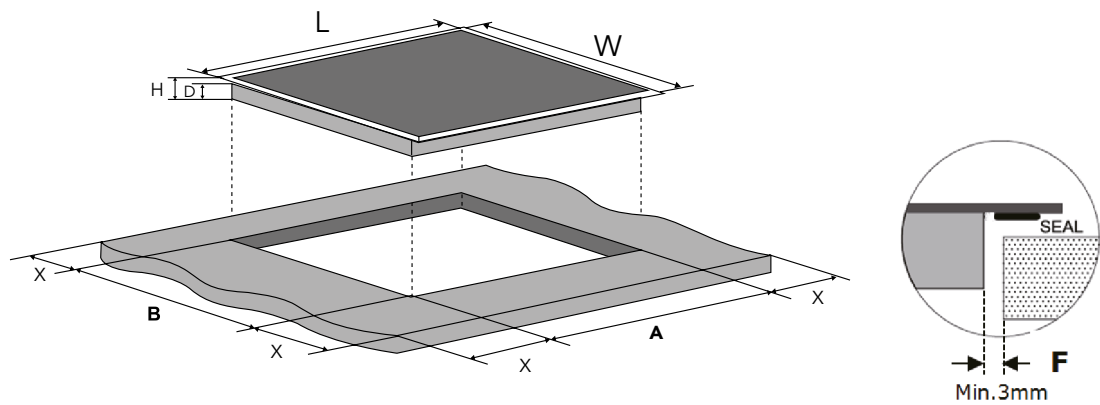
Temperatuurinstelling	Geschikt voor:
1-2	• Voorzichtig verwarmen van kleine hoeveelheden voedsel • Smelten van chocolade, boter en delicate voedingsmiddelen • Zachtjes sudderen • Langzaam verwarmen
3-4	• Opwarmen • Snelle sudderstand • Rijst koken
5-6	• Pannenkoeken bakken
7-8	• Aanbraden • Pasta koken
9/P	• Roerbakken (stir-frying) • Scherp aanbraden • Soep aan de kook brengen • Water aan de kook brengen

INSTALLATIE VAN HET PRODUCT

KEUZE VAN DE INBOUWUITRUSTING

Zaag het werkblad uit volgens de in de tekening aangegeven afmetingen.
Voor de installatie en veilig gebruik moet een minimale afstand van 5 cm rond de uitsparing worden aangehouden.
De dikte van het werkblad moet minimaal 30 mm zijn.
Gebruik een hittebestendig en geïsoleerd materiaal voor het werkblad. Houten en vergelijkbare vochtgevoelige materialen mogen alleen worden gebruikt als ze geschikt geïmpregneerd zijn om elektrische schokken en vervorming door warmteafgifte van de kookplaat te voorkomen.

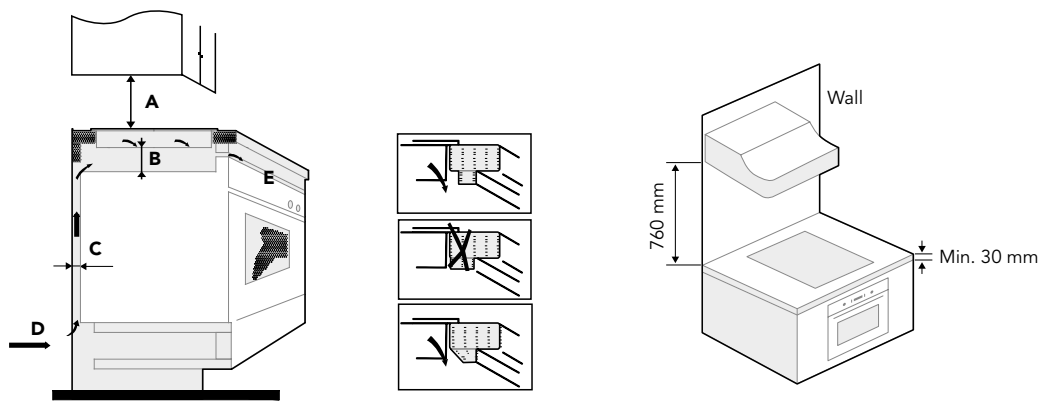
OPMERKING: De veiligheidsafstand tussen de zijkanten van de kookplaat en de binnenranden van het werkblad moet minimaal 3 mm zijn.



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	60	56	560 + 4 + 1	480 + 4 + 1	50 min	3 min

Zorg er onder alle omstandigheden voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat noch de luchtinlaat- noch de luchtuitlaatopeningen geblokkeerd zijn. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat correct functioneert. Zoals hieronder weergegeven:

OPMERKING: De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de bovenliggende kast moet minimaal 760 mm zijn.

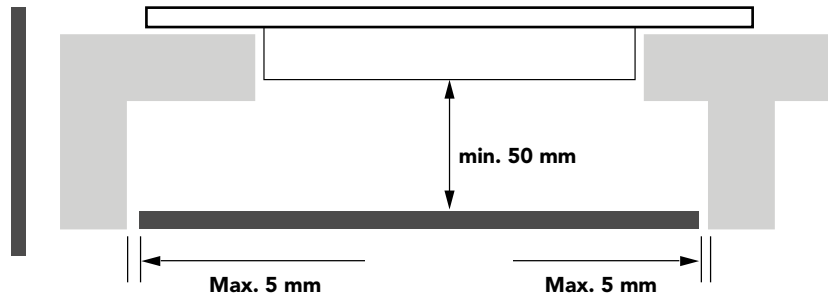


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	20 min	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5 mm.

WAARSCHUWING: ZORG VOOR VOLDOENDE VENTILATIE.

Zorg ervoor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat- en luchtuitlaatopeningen niet worden geblokkeerd. Om onbedoeld contact met de oververhitte onderkant van de kookplaat of onverwachte elektrische schokken tijdens het gebruik te voorkomen, moet een houten afdekplaat met schroeven op een minimale afstand van 50 mm onder de kookplaat worden geplaatst.

Volg de onderstaande vereisten:



Rondom de kookplaat bevinden zich ventilatieopeningen. **Deze openingen mogen bij de installatie van de kookplaat niet door het werkblad worden geblokkeerd.**

- De lijm die kunststof- of houten delen met de meubels verbindt, moet bestand zijn tegen een temperatuur van **minimaal 150°C** om loslaten van de bekleding te voorkomen.
- De achterwand en aangrenzende of omliggende oppervlakken moeten bestand zijn tegen een **temperatuur van 90°C**.

VOORDAT U DE KOOKPLAAT INSTALLEERT, VERZEKER U ERVAN DAT:

- Het werkblad vlak en stabiel is en dat geen dragende structuren de ruimtevereisten beïnvloeden.
- Het werkblad is gemaakt van hittebestendig en geïsoleerd materiaal.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet deze een geïntegreerde ventilator hebben.
- De installatie voldoet aan alle minimale afstanden en toepasselijke normen en voorschriften.
- De juiste isolatieschakelaar is opgenomen in de permanente bedrading en correct is geïnstalleerd.
- De schakelaar gemakkelijk toegankelijk is na installatie van de kookplaat.
- De wandafwerking rond de kookplaat is hittebestendig en gemakkelijk schoon te maken (bijv. keramische tegels).

NA DE INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT, VERZEKER U ERVAN DAT:

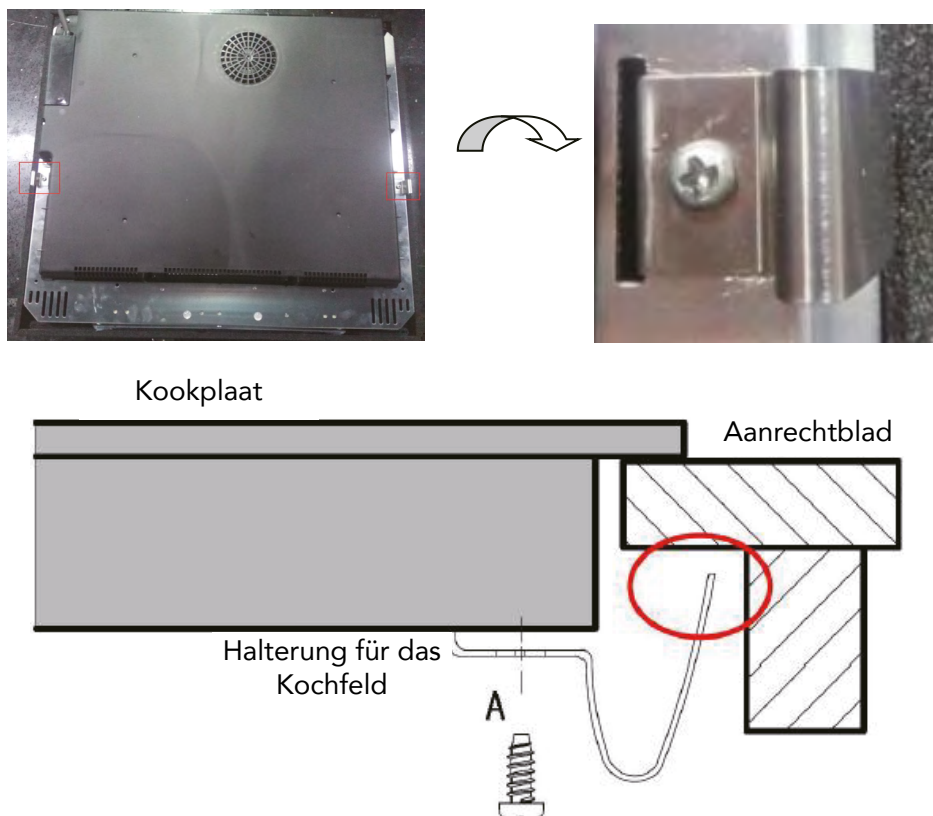
- De stroomkabel niet toegankelijk is via kastdeuren of laden.
- Er voldoende luchtstroom beschikbaar is om de kookplaat goed te laten functioneren.
- Als de kookplaat boven een kast of lade is geïnstalleerd, er een thermische beschermingsplaat is geplaatst.
- De isolatieschakelaar toegankelijk blijft voor de gebruiker.

VOORDAT U DE BEVESTIGINGSBEUGELS AANBRENGT

De kookplaat moet op een stabiel, vlak oppervlak worden geplaatst (gebruik de verpakking als ondergrond). Oefen geen druk uit op de uitstekende bedieningsknoppen.

INSTELLEN VAN DE BEVESTIGINGSBEUGELS

Bevestig de kookplaat aan het werkblad door de beugels aan de onderzijde van de kookplaat met schroeven vast te zetten (zie afbeelding). Pas de positie van de beugels aan op de verschillende diktes van het werkblad.



⚠ Onder geen enkele omstandigheid mogen de beugels na installatie de binnenoppervlakken van het werkblad raken (zie afbeelding).

VOORZORGSMaatregelen

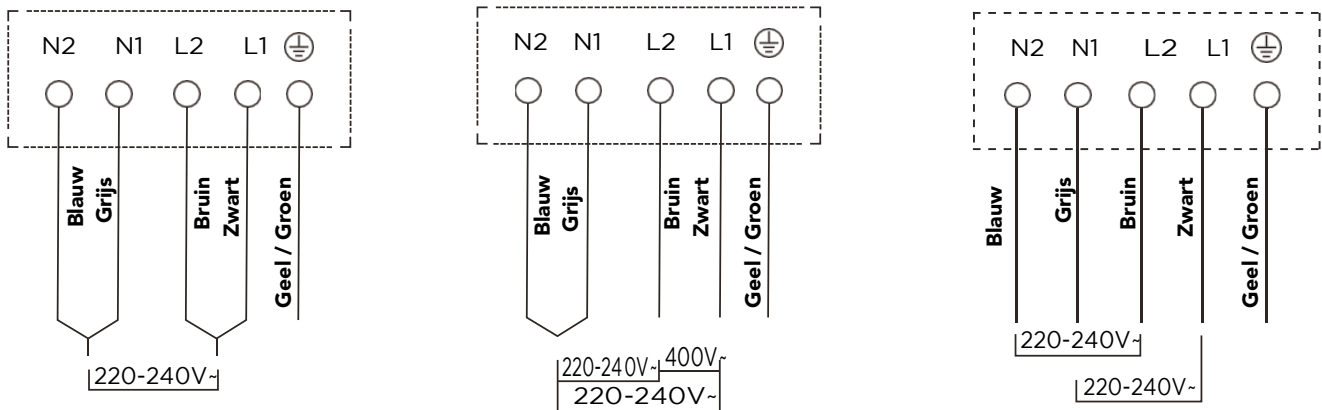
1. De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd vakpersoneel of technici. Onze klantenservice staat tot uw beschikking. Voer de installatie nooit zelf uit.
2. De kookplaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of droger worden geïnstalleerd, omdat vocht de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
3. De inductiekookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat optimale warmteafvoer wordt gegarandeerd, om de betrouwbaarheid van het apparaat te waarborgen.
4. De muur en het gebied onder de kookplaat moeten hittebestendig zijn.
5. Om schade te voorkomen, moeten de isolatielagen en de lijm hittebestendig zijn.
6. Gebruik geen stoomreiniger.

AANSLUITING VAN DE KOOKPLAAT OP DE STROOMVOORZIENING

⚠ • Deze kookplaat mag alleen door een gekwalificeerde technicus op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Voordat u de kookplaat op het elektriciteitsnet aansluit, controleer:

1. Of de elektrische installatie van uw woning het benodigde vermogen voor de kookplaat kan leveren.
 2. Of de netspanning overeenkomt met de waarden op het typeplaatje.
 3. Of de draaddoorsnede voldoet aan de belastingseisen die op het typeplaatje staan vermeld.
- Gebruik geen adapters, verlengkabels of aftakstukken, omdat deze oververhitting en brandgevaar kunnen veroorzaken.
 - De stroomkabel mag geen hete onderdelen raken en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur op geen enkel punt 75°C overschrijdt.

⚠ Laat door een elektricien controleren of wijzigingen aan de elektrische installatie nodig zijn. Eventuele aanpassingen mogen alleen door een gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd.



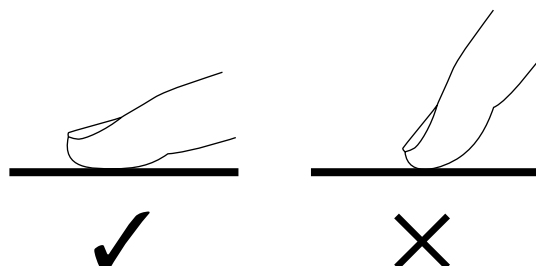
- Als de kabel beschadigd is of moet worden vervangen, mag dit alleen worden uitgevoerd door de klantenservice met speciaal gereedschap om ongelukken te voorkomen.
- Als het apparaat direct op het stroomnet wordt aangesloten, moet een meerpolige zekering worden geïnstalleerd, waarbij een minimale afstand van 3 mm tussen de contacten wordt gegarandeerd.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting correct is uitgevoerd en voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen door bevoegde technici worden vervangen.

⚠ Na de installatie zijn de onderzijde van de kookplaat en de netkabel niet meer toegankelijk.

GEBRUIKSAANWIJZING

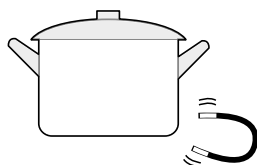
AANRAAKBEDIENING

- De bedieningselementen reageren op aanraking, druk is niet nodig.
- Gebruik de vingertoppen, niet de vingernagels.
- Bij elke aanraking klinkt er een signaaltoon.
- Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen altijd schoon en droog zijn en niet bedekt worden door voorwerpen (bijv. keukengerei of een doek). Zelfs een dun laagje water kan de bediening bemoeilijken.



KEUZE VAN HET JUISTE KOOKGEREI

- Gebruik alleen pannen met een bodem die geschikt is voor inductie. Let op het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.
- Controleer de geschiktheid van uw kookgerei met een magneet: als de magneet wordt aangetrokken door de bodem van de pan, is deze geschikt voor inductie.
- Als u geen magneet heeft:

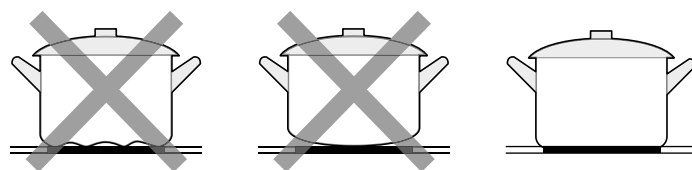


1. Giet wat water in de pan die u wilt testen.
2. Als het symbool  niet knippert op het display en het water warm wordt, is de pan geschikt voor inductie.

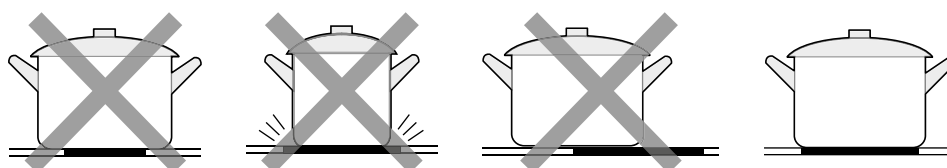
- Niet geschikt kookgerei: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.
- Als alleen een deel van de panbodem ferromagnetisch is, zal alleen dat deel opwarmen, waardoor de rest mogelijk niet heet genoeg wordt om te koken.
- Als het ferromagnetische deel niet homogeen is of andere materialen zoals aluminium bevat, kan dit de verwarming beïnvloeden en de pannendetectie verstoren.
- Kookgerei met een in de afbeelding getoonde bodem wordt mogelijk niet herkend.



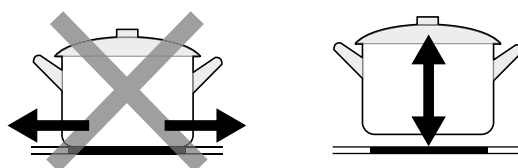
- Gebruik geen kookgerei met oneffen of bolle bodems.



- Zorg ervoor dat de bodem van de pan vlak is, volledig op het glas rust en even groot is als de kookzone. Gebruik pannen waarvan de diameter minstens zo groot is als de markering van de gekozen kookzone. Als de pan iets groter is, wordt de energie optimaal benut. Als de pan te klein is, wordt mogelijk niet de verwachte efficiëntie bereikt. Plaats de pan altijd in het midden van de kookzone.



- Til de pan op wanneer u deze van de kookplaat haalt – schuif hem niet, om krassen op het glas te voorkomen.



PANGROOTTE

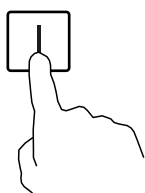
De kookzones passen zich automatisch aan de panmaat aan binnen bepaalde grenzen. De panbodem moet echter minimaal de diameter van de gekozen kookzone hebben. Voor maximale efficiëntie moet de pan altijd gecentreerd op de kookzone worden geplaatst.

Kookzone	Diameter van de panbodem voor inductiekookgerei	
	Minimum (mm)	Maximaal (mm)
180 mm	140	180
Flexibele zone	250	386 * 180

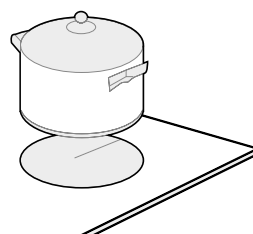
GEBRUIKSAANWIJZING

1. Koken starten.

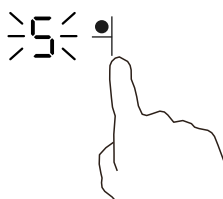
1. Raak de aan/uit-toets aan. Na het inschakelen klinkt er een signaaltoon, alle displays tonen "--" of "--", wat betekent dat de inductiekookplaat in de stand-bymodus staat.



2. Plaats geschikt kookgerei op de gewenste kookzone.
- Zorg ervoor dat de bodem van het kookgerei en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.



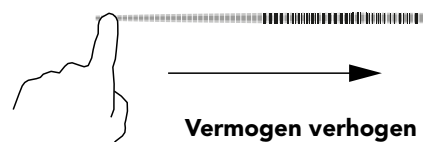
3. Raak de bediening van de verwarmingszone aan, en een indicatie naast de toets begint te knipperen.



4. Kies een vermogensstand door het slider-bedieningspaneel aan te raken.

- Als u binnen 1 minuut geen vermogensstand kiest, schakelt de inductiekookplaat automatisch uit. U moet dan opnieuw beginnen bij stap 1.

- U kunt het vermogensniveau op elk moment tijdens het koken aanpassen.



Als de indicatie afwisselend knippert met het vermogensniveau

Dat betekent:

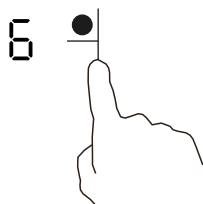
- U heeft geen kookgerei op de juiste kookzone geplaatst of
- Het gebruikte kookgerei is niet geschikt voor inductiekookplaten of
- Het kookgerei is te klein of niet correct gecentreerd op de kookzone.

Er vindt geen verwarming plaats tenzij geschikt kookgerei op de kookzone wordt geplaatst.

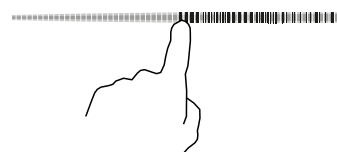
De indicatie  verdwijnt automatisch na 1 minuut als er geen geschikt kookgerei wordt herkend.

2. Koken beëindigen

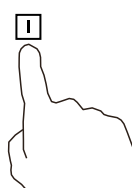
1. Raak de bediening van de kookzone aan die u wilt uitschakelen.



2. Schakel de kookzone uit door de slider te bedienen. Zorg ervoor dat de aanduiding "0" verschijnt.



3. Schakel de hele kookplaat uit door de aan/uit-toets aan te raken.



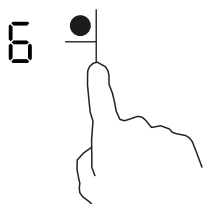
4. Let op hete oppervlakken:
Het symbool "H" geeft aan dat de kookzone nog heet is. Het verdwijnt zodra het oppervlak tot een veilige temperatuur is afgekoeld. Deze restwarmte kan ook worden gebruikt om voedsel warm te houden of verder te garen.



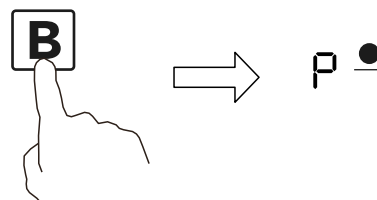
3. Gebruik van de boostfunctie

Boostfunctie activeren

1. Raak de bediening van de kookzone aan.

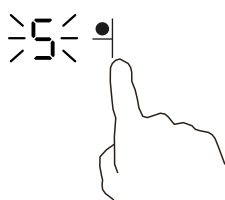


2. Raak de Boost-toets (B) aan, het zone-display toont "P" en het vermogen wordt maximaal.



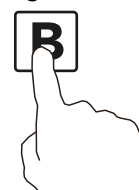
Boostfunctie deactiveren

1. Raak de bediening van de kookzone aan die u uit de boostmodus wilt halen.

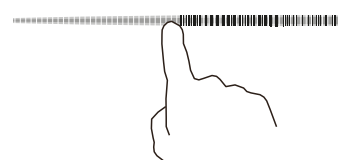


2. Raak opnieuw de Boost-toets (B) aan om de boostfunctie te deactiveren.

De kookzone keert terug naar de vorige instelling OF u kiest een nieuw vermogensniveau via de slider.



of



OPMERKING

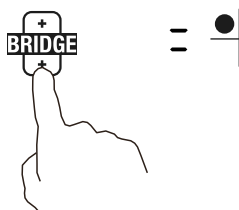
- Deze functie kan in elke kookzone worden gebruikt.
- De kookzone keert na 5 minuten terug naar de oorspronkelijke instelling.
- Als het oorspronkelijke vermogensniveau gelijk is aan 0, wordt dit na 5 minuten opnieuw ingesteld op 9.

4. Flexibele zone

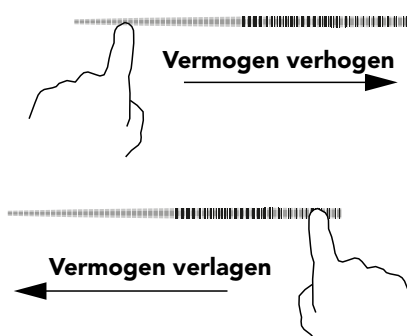
- Deze zone kan worden gebruikt als één grote zone of als twee afzonderlijke zones, afhankelijk van de kookbehoeften.
- De flexibele zone bestaat uit twee onafhankelijke inductoren die afzonderlijk kunnen worden aangestuurd.

Als grote zone

1. Om de flexibele zone als één grote zone te activeren, drukt u eenvoudig op de bijbehorende toets.



2. Stel het vermogen in door het slider-bedieningspaneel aan te raken.



2. Als grote zone raden wij het gebruik aan van de volgende kookgerei: kookgerei met een diameter van 250 mm of 280 mm (vierkant of ovaal kookgerei is ook geschikt).

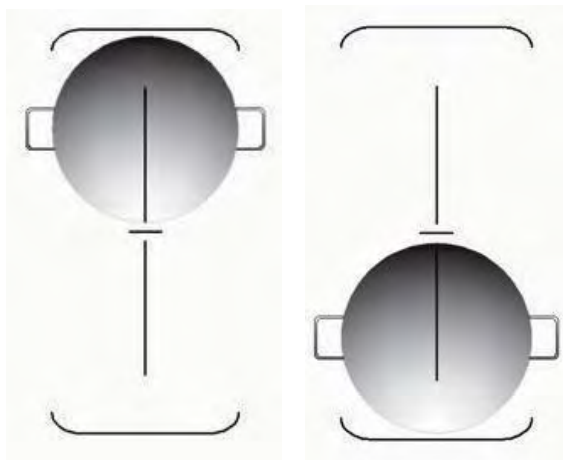


Wij raden geen andere gebruikswijzen aan dan de drie hierboven genoemde, omdat dit het verwarmingsvermogen van het apparaat kan beïnvloeden.

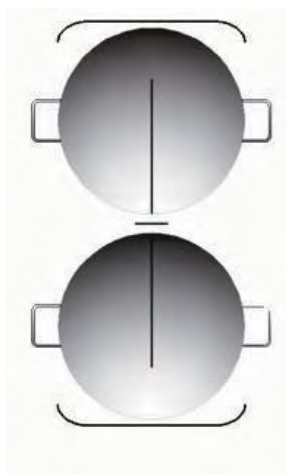
Als twee onafhankelijke zones

Om de flexibele zone als twee afzonderlijke zones te gebruiken, hebt u twee verwarmingsopties:

(a) Plaats een pan aan de rechterboven- of rechteronderzijde van de flexibele zone.



(b) Stellen Sie zwei Töpfe auf beide Seiten der Flex-Zone.



HINWEIS

- Zorg ervoor dat de pan een diameter heeft van meer dan 12 cm.

5. Vergrendelen van de bedieningen

- U kunt de bediening vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijv. wanneer kinderen per ongeluk de kookzones inschakelen).
- Wanneer de bediening is vergrendeld, zijn alle functies uitgeschakeld, met uitzondering van de aan-/uit-toets.

Om de bediening te vergrendelen

Raak de vergrendeltoets  enkele seconden aan en houd deze vast.

De timerweergave toont "Lo".

Om de bediening te ontgrendelen

Raak de vergrendeltoets  opnieuw enkele seconden aan en houd deze vast.

- ⚠ Alshet kookveld in de vergrendelmodus staat, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de AAN/UIT-toets ①. U kunt het kookveld in noodgevallen altijd uitschakelen met de AAN/UIT-toets ①, maar u moet het kookveld daarna eerst ontgrendelen voordat u het weer kunt gebruiken.

6. Oververhittingsbeveiliging

Een ingebouwde temperatuursensor bewaakt de temperatuur in het inductiekookveld. Wanneer een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd, schakelt het kookveld automatisch uit.

7. Timerbediening

U kunt de timer op twee manieren gebruiken:

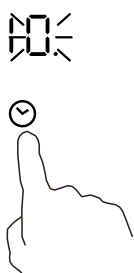
- U kunt hem als kookwekker gebruiken. In dat geval schakelt de timer geen kookzone uit als de ingestelde tijd is verstreken.
- U kunt hem instellen om één of meerdere kookzones uit te schakelen nadat de ingestelde tijd is verstreken.

De maximale timertijd is 99 minuten.

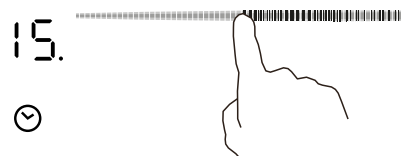
a) Timer gebruiken als kookwekker

Wanneer u geen kookzone selecteert

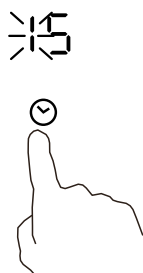
1. Zorg ervoor dat het kookveld is ingeschakeld. Opmerking: u kunt de kookwekker alleen gebruiken als ten minste één kookzone actief is. Raak de timerbediening aan – de “10” verschijnt op het display en de “0” knippert.



2. Stel de tijd in door het slider-bedieningspaneel aan te raken (bijv. 5).



3. Raak opnieuw de timerbediening aan – de “1” knippert.



4. Stel de tijd in door het slider-bedieningspaneel aan te raken (bijv. 9). De ingestelde tijd bedraagt nu 95 minuten.



5. Zodra de tijd is ingesteld, begint na 3 seconden knipperen de aftelling. Het display toont de resterende tijd.

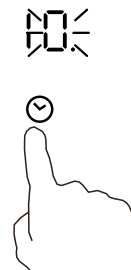
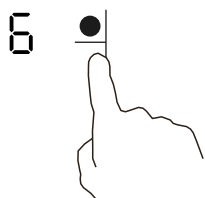
6. De zoemer klinkt gedurende 30 seconden en het timerdisplay toont “– –” wanneer de ingestelde tijd is verstreken.



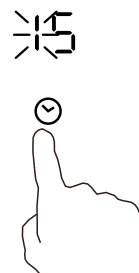
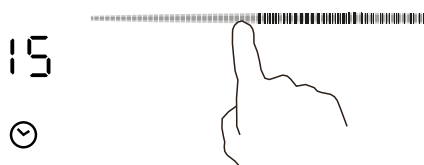
b) Timer instellen om één of meerdere kookzones uit te schakelen

Als de timer is ingesteld voor één kookzone:

1. Raak de bediening aan van de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen.
2. Raak kort de timerbediening aan – de "10" verschijnt op het display en de "0" knippert.



3. Stel de tijd in door het slider-bedieningspaneel aan te raken (bijv. 5).
4. Raak opnieuw de timerbediening aan – de "1" knippert.



5. Stel de tijd in door het slider-bedieningspaneel aan te raken (bijv. 9). De ingestelde tijd bedraagt nu 95 minuten.
6. Zodra de tijd is ingesteld, begint de aftelling meteen. Het display toont de resterende tijd.

OPMERKING: Het rode punt naast de vermogensweergave licht op om aan te geven dat de zone is geselecteerd.



7. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt de overeenkomstige kookzone automatisch uitgeschakeld.



! Andere kookzones blijven actief als ze eerder zijn ingeschakeld.

De hierboven getoonde afbeeldingen dienen alleen ter referentie; het werkelijke product is bepalend.

Wanneer de timer voor meerdere zones is ingesteld:

1. Wanneer u de tijd voor meerdere kookzones tegelijk instelt, lichten de decimale punten van de betreffende kookzones op. De minutenweergave toont de kortste ingestelde tijd. Het punt van de betreffende zone knippert.



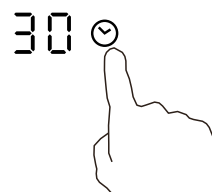
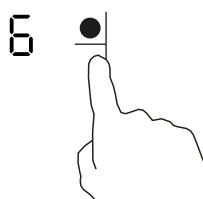
2. Zodra de ingestelde tijd is verstreken, wordt de betreffende kookzone uitgeschakeld. Daarna wordt de nieuwe kortste timerduur weergegeven en het punt van de volgende zone begint te knipperen.



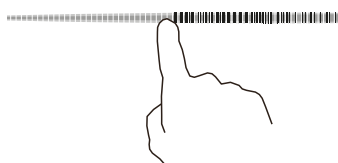
- Raak de bediening van de kookzone aan – de bijbehorende timer wordt weergegeven op het timerdisplay.

c) Timer annuleren

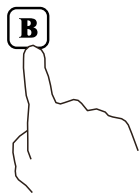
1. Raak de bediening aan van de kookzone waarvoor u de timer wilt annuleren. 2. Raak de timerbediening aan – het display knippert.



3. Raak het slider-bedieningspaneel aan om de timer op "00" in te stellen – de timer is geannuleerd.



4. Wisselen naar een ander vermogensniveau.



Druk kort op de "Boost"-toets. Er zijn 6 vermogensniveaus, van "7.2" tot "1.0". De timerweergave toont één van de volgende waarden:

- "7.2" : Het maximale vermogen is 7,2 kW.
- "5.8" : Het maximale vermogen is 5,8 kW.
- "4.5" : Het maximale vermogen is 4,5 kW.
- "3.5" : Het maximale vermogen is 3,5 kW.
- "2.8" : Het maximale vermogen is 2,8 kW.
- "1.0" : Het maximale vermogen is 1,0 kW.

Bevestigen en afsluiten van de vermogensbeheerfunctie

Na het instellen drukt u op de "Aan/Uit"-toets om het kookveld uit te schakelen. De vermogensmodus is nu succesvol ingesteld.

8. Standaard werktijden

De automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie van uw inductiekookveld. Het schakelt automatisch uit als u vergeet het kookveld na het koken uit te schakelen.

De standaard werktijden voor verschillende vermogensniveaus worden weergegeven in de onderstaande tabel:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaardtimer (uren)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wanneer de pan wordt verwijderd, stopt het inductiekookveld onmiddellijk met verwarmen en schakelt het zichzelf na 2 minuten automatisch uit.

 Personen met een pacemaker wordt aangeraden vóór gebruik van dit apparaat hun arts te raadplegen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Wat?	Hoe?	Belangrijk!
Dagelijkse vervuiling op glas (vingerafdrukken, vlekken, voedselresten of niet-suikerrijke vloeistoffen).	1. Schakel de kookplaat uit. 2. Breng een kookplaatreiniger aan terwijl het glas nog warm is (maar niet heet!). 3. Spoel af en droog met een schone doek of papieren handdoek. 4. Schakel de kookplaat weer in.	- Na het uitschakelen is er geen "hete oppervlakte"-indicatie, maar de kookzone kan nog heet zijn. Wees voorzichtig! - Schuursponsjes, nylonreinigers en agressieve schoonmaakmiddelen kunnen het glas krassen. Controleer het etiket van de reiniger. - Laat geen schoonmaakresten achter op de kookplaat, omdat dit vlekken kan veroorzaken.
Overgekookte vloeistoffen, gesmolten of hete suikerrijke resten op het glas.	Verwijder onmiddellijk met een spatel, paletmes of een scheermesje voor glaskeramische kookplaten. Let op: hete oppervlakken! 1. Schakel de kookplaat uit. 2. Houd het mes of het gereedschap in een hoek van 30° en schuif het vuil naar een koel gebied. 3. Reinig de plek met een doek of papieren handdoek. 4. Volg stappen 2 tot 4 voor "dagelijkse vervuiling op glas".	- Schuursponsjes, nylonreinigers en agressieve schoonmaakmiddelen kunnen het glas krassen. Controleer het etiket van de reiniger.
Vervuiling op de touch-bedieningselementen.	1. Schakel de kookplaat uit. 2. Dep de vloeistof op. 3. Veeg de touch-bedieningspanelen af met een vochtige spons of doek. 4. Droog het gebied volledig met een papieren handdoek. 5. Schakel de kookplaat weer in.	- Laat geen schoonmaakresten achter op de kookplaat, omdat dit vlekken kan veroorzaken.

FOUTOPSPORING

De bediening van uw apparaat kan leiden tot fouten en storingen. De volgende tabellen bevatten mogelijke oorzaken en aanwijzingen voor het verhelpen van foutmeldingen of storingen. Het wordt aanbevolen de tabellen zorgvuldig te lezen om tijd en kosten voor de klantenservice te besparen.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroomvoorziening.	Zorg ervoor dat de kookplaat op het stroomnet is aangesloten en is ingeschakeld. Controleer of er een stroomstoring is in uw huis of omgeving. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met een technicus.
De touch-bediening reageert niet.	De bedieningselementen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de bediening. Zie het gedeelte "Vergrendelen van de bedieningselementen".
De touch-bediening reageert traag.	Een dunne laag water of vet kan zich op de bedieningselementen bevinden.	Zorg ervoor dat het bedieningspaneel droog is en gebruik de vingertoppen in plaats van de vingernagels.
Het glas wordt bekrast.	Ruwe pannenbodems of het gebruik van ongeschikte schoonmaakmiddelen.	Gebruik pannen met een gladde en egale bodem. Zie het gedeelte "De juiste kookpot kiezen".
Sommige pannen maken een knappend of tikkend geluid.	Materiaalsamenstelling van de pan.	Dit is normaal bij inductiekookplaten en duidt niet op een defect.
De inductiekookplaat maakt een zacht zoemend geluid bij gebruik op hoge temperatuur.	Inductietechnologie.	Dit is normaal. Het geluid zou echter stiller moeten worden of verdwijnen wanneer de temperatuur wordt verlaagd.
Ventilatorgeluid uit de inductiekookplaat.	De ventilator voorkomt oververhitting van elektronische onderdelen en blijft draaien, zelfs wanneer de kookplaat is uitgeschakeld.	Dit is normaal en vereist geen actie. Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet worden geblokkeerd.
Pannen worden niet warm en verschijnen op het display.	De pan is niet geschikt voor inductie of te klein.	Gebruik geschikte inductiepannen. Zorg ervoor dat de panbodem volledig de kookzone bedekt.
De inductiekookplaat of een kookzone is onverwachts uitgeschakeld, een pieptoon klinkt en er wordt een foutcode weergegeven (meestal afwisselend met één of twee cijfers in de kookwekkerweergave).	Technische storing.	Noteer de foutletters en -nummers, schakel de kookplaat uit bij de hoofdschakelaar en neem contact op met een technicus.

FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

1. Foutcode met betrekking tot het gebruik door de klant

Foutcode	Probleem	Oplossing
E1	Temperatuursensor keramische plaat defect – open circuit	Controleer de aansluiting of vervang de temperatuursensor van de keramische plaat.
E2	Temperatuursensor keramische plaat defect – kortsluiting	
E7	Temperatuursensor keramische plaat defect	
C1	Te hoge temperatuur van de temperatuursensor van de keramische plaat	Wacht tot de temperatuur van de keramische plaat weer normaal is. Druk op de knop "AAN/UIT" om opnieuw op te starten.
E3	Temperatuursensor van de IGBT defect – open circuit	Vervang de vermogensprintplaat.
E4	Temperatuursensor van de IGBT defect – kortsluiting	
C2	Te hoge temperatuur van de IGBT	Wacht tot de temperatuur van de IGBT weer normaal is. Druk op de knop "AAN/UIT" om opnieuw op te starten. Controleer of de ventilator goed werkt; indien niet, vervang de ventilator.
EL	Netspanning is lager dan de nominale spanning.	Controleer of de stroomvoorziening normaal is. Schakel het apparaat in zodra de voeding stabiel is.
EH	Netspanning is hoger dan de nominale spanning.	
EU	Communicatiefout	Sluit de verbinding tussen het displaybord en de vermogensprint opnieuw aan. Vervang het displaybord of de vermogensprint.
EF	Overlopfout	Controleer of er water aanwezig is in het bedieningsgebieden maak dit indien nodig schoon en droog.

2. Specifieke storing & oplossing

Storing	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
De LED gaat niet aan wanneer de stekker is aangesloten.	Geen stroomtoevoer.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of het stopcontact werkt.	
	Verbinding tussen hulpprintplaat en displaybord is defect.	Controleer de aansluiting.	
	Hulpprintplaat is defect.	Vervang de hulpprintplaat.	
	Displaybord is defect.	Vervang het displaybord.	
Sommige knoppen werken niet of het LED-display is abnormaal.	Displaybord is defect.	Vervang het displaybord.	
De kookmodusindicator brandt, maar verwarming start niet.	Te hoge temperatuur van de kookplaat.	De omgevingstemperatuur is mogelijk te hoog. De luchtinlaat of luchtuitlaat kan geblokkeerd zijn.	
	Er is een probleem met de ventilator.	Controleer of de ventilator goed werkt; indien niet, vervang de ventilator.	
	De vermogensprintplaat is defect.	Vervang de vermogensprint.	
Verwarming stopt plotseling tijdens gebruik en display toont "u".	Verkeerd pannentype.	Gebruik een geschikte pan (raadpleeg de gebruiksaanwijzing).	Het pannendetectorcircuit is defect, vervang de vermogensprint.
	Diameter van de pan is te klein.		
	De kookplaat is oververhit.	Apparaat is oververhit. Wacht tot de temperatuur weer normaal is. Druk op de "AAN/UIT"-knop om opnieuw op te starten.	
Verwarmingszones aan dezelfde kant (bijv. de eerste en tweede zone) tonen "u".	Verbinding tussen de vermogensprint en het displaybord is defect.	Controleer de aansluiting.	
	Het displaybord van het communicatiegedeelte is defect.	Vervang het displaybord.	
	De hoofdprint is defect.	Vervang de vermogensprint.	
Ventilatormotor maakt abnormaal geluid.	Ventilatormotor is defect.	Vervang de ventilator.	

Bovenstaande informatie betreft de beoordeling en inspectie van veelvoorkomende storingen. Demonteer het apparaat niet zelf om gevaren en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

VERWIJDERING EN RECYCLING

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN VOOR MILIEUBESCHERMING

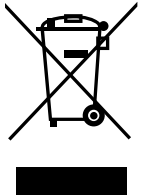
Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Om een correcte verwijdering van dit apparaat te garanderen, dient u het in te leveren bij een daartoe bestemd inzamelpunt voor recycling van AEEA.

Door dit apparaat op een milieuvriendelijke manier af te voeren, helpt u mogelijke schade aan het milieu en de gezondheid te voorkomen die door onjuiste verwijdering kan ontstaan.

Dit symbool geeft aan dat dit product niet bij het gewone huisvuil mag worden weggegooid. Het apparaat moet worden ingeleverd bij een speciaal inzamelpunt voor elektrische en elektronische apparatuur.

Voor meer informatie over inzamelsystemen kunt u contact opnemen met uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst of uw leverancier. Iedereen speelt een belangrijke rol bij de terugwinning en recycling van afgedankte apparaten.

Een correcte verwerking helpt om negatieve gevolgen voor milieu en gezondheid te voorkomen.



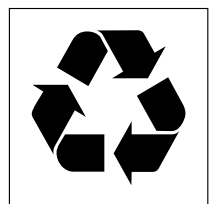
CONFORMITEIT MET DE ROHS-RICHTLIJN

Dit apparaat vereist een gespecialiseerde verwerking en mag niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid. Voor gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met: uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht. Deze instanties geven u specifieke instructies voor een milieuvriendelijke verwerking.

INZAMELING EN RECYCLING VAN VERPAKKINGSMATERIAAL

Het verpakkingsmateriaal van dit product is recyclebaar en voldoet aan de milieuwetgeving. Gooi het verpakkingsmateriaal niet bij het huisvuil.

Breng het naar de inzamelpunten voor verpakkingsafval die door uw lokale autoriteiten zijn aangewezen.





SIEGE SOCIAL AIRLUX S.A.S.

ZAC du Val de Vence
10 rue du Relai
08000 Charleville Mézières
info@airlux.com
Téléphone : 03 24 56 80 40

SERVICE GARANTIE

garantie@airlux.com

SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES

piecesdetachees@airlux.com