

manuel d'utilisation  
et d'entretien

gebruiksaanwijzing  
en onderhoud

instruction of use  
and maintenance

ATI83BK  
ATI83SI

 **airlux**

## Chère cliente, cher client,

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

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

## SOMMAIRE

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>SECURITE .....</b>   | <b>3</b>  |
| PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON .....                                | 3         |
| UTILISATION DE L'APPAREIL.....  | 3         |
| PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL .....                           | 4         |
| PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL.....                          | 5         |
| AUTRES PROTECTIONS .....  | 6         |
| <b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....</b>  | <b>7</b>  |
| CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....   | 7         |
| BANDEAU DE COMMANDE.....  | 8         |
| <b>UTILISATION DE L'APPAREIL .....</b>  | <b>8</b>  |
| TOUCHES SENSITIVES.....   | 8         |
| AFFICHAGE .....   | 8         |
| VENTILATION.....  | 9         |
| <b>MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL.....</b>                            | <b>9</b>  |
| AVANT LA PREMIERE UTILISATION .....   | 9         |
| PRINCIPE DE L'INDUCTION.....  | 9         |
| ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE " SLIDER " ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE ..... | 9         |
| MISE EN ROUTE.....  | 10        |
| DETECTION DE RECIPIENT.....   | 10        |
| INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE .....  | 10        |
| FONCTION BOOSTER.....   | 10        |
| FONCTION MINUTERIE.....   | 11        |
| PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON .....                                  | 12        |
| FONCTION PAUSE .....  | 12        |
| FONCTION RAPPEL .....   | 13        |
| FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD » .....  | 13        |
| VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....                                      | 13        |
| <b>CONSEILS DE CUISSON.....</b>   | <b>14</b> |
| QUALITE DES CASSEROLES .....  | 14        |
| DIMENSION DES CASSEROLES .....  | 14        |
| EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON.....                            | 15        |
| <b>QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME.....</b>                                      | <b>15</b> |
| <b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....</b>   | <b>16</b> |
| <b>PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT .....</b>                                    | <b>17</b> |
| <b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION .....</b>                                      | <b>18</b> |
| <b>CONNEXION ELECTRIQUE .....</b>   | <b>19</b> |

# SECURITE

---

## Précautions avant utilisation en cuisson

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

## Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.

- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.

### **Précautions pour ne pas détériorer l'appareil**

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.

- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

### **Précautions en cas de défaillance de l'appareil**

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

## Autres protections

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



**L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES,  
OU D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES  
POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON  
INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA  
GARANTIE.  
LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR  
RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE  
OU DE SON ENVIRONNEMENT.**



# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

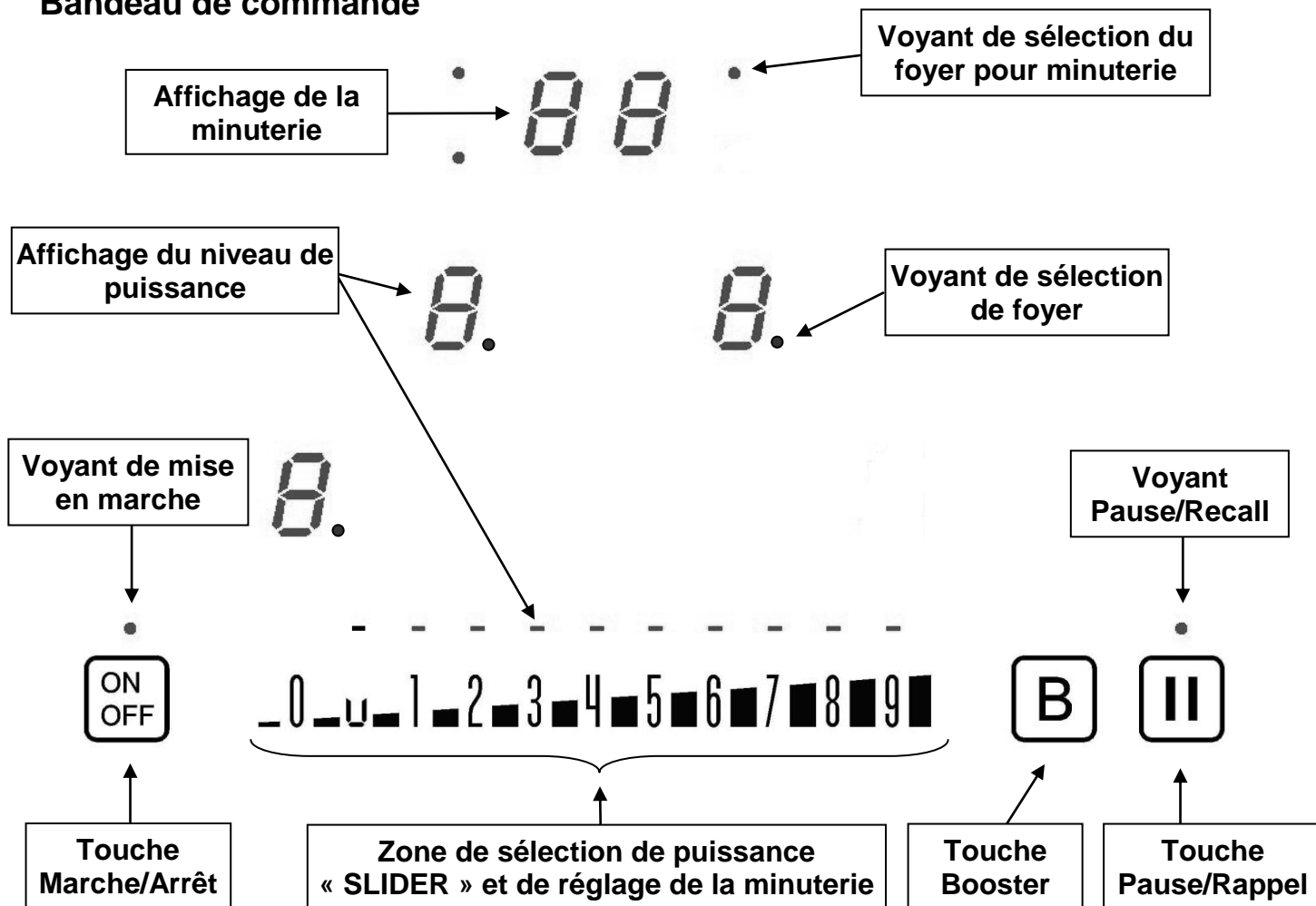
## Caractéristiques techniques

| Type  | AT183BK<br>AT183SI |
|---|--------------------|
| Puissance Totale  | 6700 W             |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson $EC_{hob}$ ** | 183.2 Wh/kg        |
| <b>Foyer gauche</b>   | Ø 190 mm           |
| Détection minimum   | Ø 120 mm           |
| Puissance nominale*   | 2300 W             |
| Puissance du booster*                                       | 3000 W             |
| Catégorie de la casserole standard**                        | C                  |
| Consommation d'énergie $EC_{cw}$ **                         | 180.5 Wh/kg        |
| <b>Foyer central</b>  | Ø 150 mm           |
| Détection minimum   | Ø 90 mm            |
| Puissance nominale*   | 1100 W             |
| Puissance du booster*                                       | 1400 W             |
| Catégorie de la casserole standard**                        | A                  |
| Consommation d'énergie $EC_{cw}$ **                         | 185 Wh/kg          |
| <b>Foyer droit</b>  | Ø 250 mm           |
| Détection minimum   | Ø 120 mm           |
| Puissance nominale*   | 2300 W             |
| Puissance du booster*                                       | 3000 W             |
| Catégorie de la casserole standard**                        | D                  |
| Consommation d'énergie $EC_{cw}$ **                         | 184,2 Wh/kg        |

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

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

## Bandeau de commande



## UTILISATION DE L'APPAREIL

### Touches sensibles

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

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

### Affichage

| <u>Affichage</u> | <u>Désignation</u>      | <u>Fonction</u>                    |
|------------------|-------------------------|------------------------------------|
| 0                | Zéro                    | La zone de chauffe est activée.    |
| 1...9            | Niveau de puissance     | Choix du niveau de cuisson.        |
| <u>U</u>         | Détection de casserole  | Récipient manquant ou inapproprié. |
| A                | Accélérateur de chauffe | Cuisson automatique.               |
| E                | Message d'erreur        | Défaut de circuit électronique.    |
| H                | Chaleur résiduelle      | La zone de cuisson est chaude.     |
| P                | Booster                 | La puissance turbo est activée.    |
| L                | Verrouillage            | La table est sécurisée.            |
| U                | Maintien Chaud          | La cuisson est maintenue à 70°C.   |
| II               | Pause                   | La table est en pause.             |



## Ventilation

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

## MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

---

### Avant la première utilisation

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

### Principe de l'induction

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

Bien entendu le récipient doit être adapté :

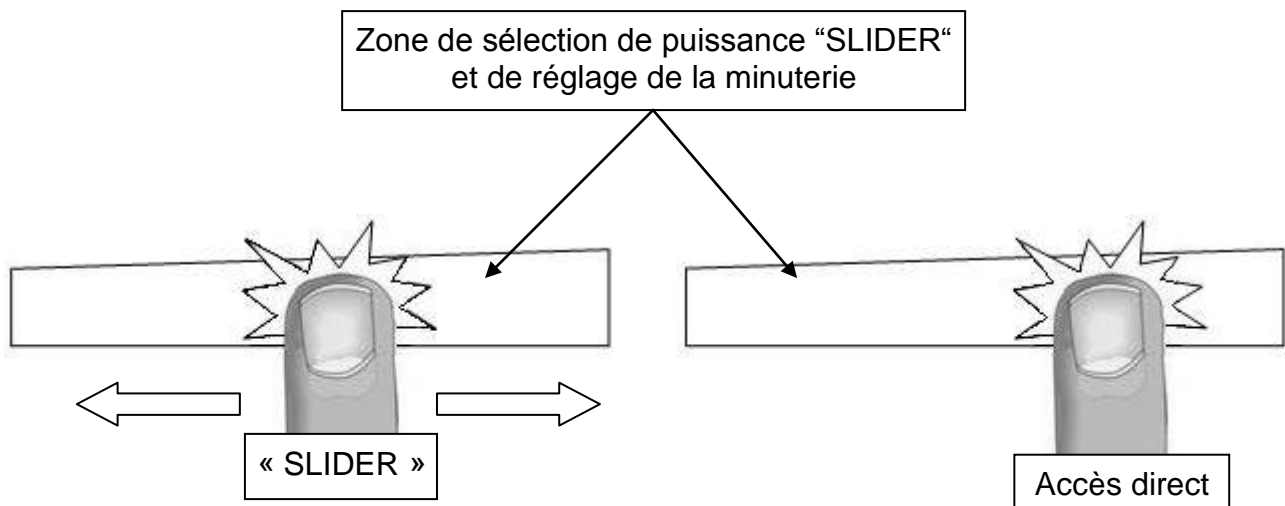
- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferromagnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois,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

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

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

### Zone de sélection de puissance "SLIDER" et de réglage de la minuterie

Pour la sélection de la puissance par le slider faire glisser votre doigt sur la zone "SLIDER". Vous bénéficiez également d'un accès direct en posant votre doigt directement sur le niveau souhaité.



## Mise en route

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

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Bandeau de commande</u></b> | <b><u>Afficheur</u></b> |
|----------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| Enclencher           | appuyer sur [ 0/I ]               | 3 x [ 0 ] clignotent    |
| Arrêter              | appuyer sur [ 0/I ]               | aucun ou [ H ]          |

- **Réglage de la zone de chauffe :**

| <b><u>Action</u></b>             | <b><u>Bandeau de commande</u></b>                               | <b><u>Afficheur</u></b>          |
|----------------------------------|---|----------------------------------|
| Sélectionner la zone             | appuyer sur [ 0 ] de la zone                                    | [ 0 ] et voyant de zone allumé   |
| Régler<br>(Ajuster la puissance) | glisser sur le « SLIDER »<br>vers la droite ou la gauche        | [ 0 ] à [ 9 ]                    |
| Arrêter                          | glisser jusqu'à [ 0 ] sur le « SLIDER »<br>ou appuyer sur [ 0 ] | [ 0 ] ou [ H ]<br>[ 0 ] ou [ H ] |

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

## Détection de récipient

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

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

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

## Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

## Fonction booster

La fonction booster [ B ] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Enclencher / arrêter la fonction booster :**

| <b><u>Action</u></b>  | <b><u>Bandeau de commande</u></b>                 | <b><u>Afficheur</u></b>        |
|-----------------------|---|--------------------------------|
| Sélectionner la zone  | appuyer sur [ 0 ] de la zone                      | [ 0 ] et voyant de zone allumé |
| Enclencher le booster | appuyer sur [ B ]                                 | [ P ]                          |
| Stopper le booster    | glisser sur le « SLIDER »<br>ou appuyer sur [ B ] | [ P ] à [ 0 ]<br>[ 9 ]         |

- **Gestion de la puissance maximale :**

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe. Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [ 9 ] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

Zone de cuisson sélectionnée  
[ P ] est affiché

Autre zone de cuisson ( exemple : puissance niveau 9 )  
[ 9 ] passe à [ 6 ] ou [ 8 ] suivant le type de foyer

## **Fonction minuterie**

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

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

### **Exemple pour 16 minutes à puissance 7 :**

| <b><u>Action</u></b>       | <b><u>Bandeau de commande</u></b>       | <b><u>Afficheur</u></b>        |
|----------------------------|---|--------------------------------|
| Sélectionner la zone       | appuyer sur [ 0 ] de la zone            | [ 0 ] et voyant de zone allumé |
| Sélectionner la puissance  | glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [ 7 ] | [ 7 ]                          |
| Sélectionner « Minuterie » | appuyer sur [ CL ]                      | [ 00 ]                         |
| Réglage des unités         | glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [ 6 ] | [ 0 fixe ] [ 6 clignotant ]    |
| Valider les unités         | appuyer sur [ 06 ]                      | [ 0 clignotant ] [ 6 fixe ]    |
| Réglage des dizaines       | glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [ 1 ] | [ 1 clignotant ] [ 6 fixe ]    |
| Valider les dizaines       | appuyer sur [ 16 ]                      | [ 16 ]                         |

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

### **Exemple pour 13 minutes restantes à puissance 7 :**

| <b><u>Action</u></b>       | <b><u>Bandeau de commande</u></b>       | <b><u>Afficheur</u></b>        |
|----------------------------|---|--------------------------------|
| Sélectionner la zone       | appuyer sur [ 7 ] de la zone            | [ 7 ] et voyant de zone allumé |
| Sélectionner « Minuterie » | appuyer sur [ 13 ]                      | [ 13 ]                         |
| Désactiver les unités      | glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [ 0 ] | [ 1 fixe ] [ 0 clignotant ]    |
| Valider les unités         | appuyer sur [ 10 ]                      | [ 1 clignotant ] [ 0 fixe ]    |
| Désactiver les dizaines    | glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [ 0 ] | [ 00 clignotant ] [ 0 fixe ]   |
| Valider les dizaines       | appuyer sur [ 00 ]                      | [ 00 ]                         |

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

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

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [ 00 ].

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

**Exemple pour 29 minutes :**

| <b><u>Action</u></b>        | <b><u>Bandeau de commande</u></b>       | <b><u>Afficheur</u></b>     |
|-----------------------------|---|-----------------------------|
| Activer la table de cuisson | appuyer sur [ 0/I ]                     | voyants de zone allumés     |
| Sélectionner « Minuterie »  | appuyer sur [ CL ]                      | [ 00 ]                      |
| Réglage des unités          | glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [ 9 ] | [ 0 fixe ] [ 9 clignotant ] |
| Valider les unités          | appuyer sur [ 09 ]                      | [ 0 clignotant ] [ 9 fixe ] |
| Réglage des dizaines        | glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [ 2 ] | [ 2 clignotant ] [ 9 fixe ] |
| Valider les dizaines        | appuyer sur [ 29 ]                      | [ 29 ]                      |

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

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

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [ 00 ].

La table s'éteint.

## **Programmation d'automatisme de cuisson**

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Mise en route de l'automatisme :**

| <b><u>Action</u></b>                    | <b><u>Bandeau de commande</u></b>       | <b><u>Afficheur</u></b>                             |
|---|---|---|
| Sélectionner la zone                    | appuyer sur [ 0 ] de la zone            | [ 0 ] et voyant de zone allumé                      |
| Activer la pleine puissance             | glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [ 9 ] | passé de [ 0 ] à [ 9 ]                              |
| Activer l'automatisme                   | ré appuyer sur [ 9 ] du « SLIDER »      | [ 9 ] clignote avec [ A ]                           |
| Sélectionner niveau (par exemple « 7 ») | glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [ 7 ] | [ 9 ] passe à [ 8 ] [ 7 ] [ 7 ] clignote avec [ A ] |

- **Arrêt de l'automatisme :**

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Bandeau de commande</u></b> | <b><u>Afficheur</u></b>   |
|----------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| Sélectionner la zone | appuyer sur [ 7 ] de la zone      | [ 7 ] clignote avec [ A ] |
| Sélectionner niveau  | glisser sur le « SLIDER »         | [ 1 ] à [ 9 ]             |

## **Fonction Pause**

Cette fonction permet d'interrompre ou de réactiver la cuisson avec les mêmes réglages de puissances.

- **Enclencher, déclencher la fonction :**

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Bandeau de commande</u></b>                         | <b><u>Afficheur</u></b>             |
|----------------------|---|-------------------------------------|
| Activer la pause     | appuyer sur la touche [ II ] pendant 2s                   | [ II ] sur les afficheurs           |
| Stopper la pause     | appuyer sur la touche [ II ] pendant 2s                   | le voyant « Pause/Rappel » clignote |
| « Pause/Rappel »     | appuyer sur une autre touche ou glisser sur le « SLIDER » | le voyant est éteint                |

## Fonction rappel

Après avoir éteint la table (0/I), il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :

- Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance).
- Minutes et secondes des zones de cuisson programmées par les minuteries.
- Fonction « cuisson automatique ».

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyer sur la touche [0/I].
- Ensuite appuyer sur la touche [ II ] en moins de 6 secondes.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

## Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70°C.

Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

- **Activer, désactiver la fonction « Maintien au chaud » :**

| <b><u>Action</u></b>         | <b><u>Bandeau de commande</u></b>                         | <b><u>Afficheur</u></b>         |
|------------------------------|---|---------------------------------|
| Sélectionner la zone         | appuyer sur [ 0 ] de la zone                              | [ 0 ] à [ 9 ] ou [ H ]          |
| Activer le maintien au chaud | appuyer sur [ U ] du « SLIDER »                           | [ U ]                           |
| Arrêter le maintien au chaud | appuyer sur [ U ] de la zone<br>glisser sur le « SLIDER » | [ U ]<br>[ 0 ] à [ 9 ] ou [ H ] |

Cette fonction peut être mise en route indépendamment sur tous les foyers.

Lorsque la casserole quitte la zone de cuisson la fonction « Maintien au chaud » reste active pendant environ 10 minutes.

La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.

## Verrouillage du bandeau de commande

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

- **Verrouillage :**

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Bandeau de commande</u></b>  | <b><u>Afficheur</u></b>                         |
|----------------------|--|---|
| Mise en route        | appuyer sur [ 0/I ]  | [ 0 ] ou [ H ] sur les 3 afficheurs             |
| Verrouiller la table | appuyer ensemble sur [ B ] et [ 0 ] de la zone de droite<br>Ré-appuyer sur [ 0 ] | pas de changement<br>[ L ] sur les 3 afficheurs |

- **Déverrouillage :**

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Bandeau de commande</u></b> | <b><u>Afficheur</u></b>    |
|----------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| Mise en route        | appuyer sur [ 0/I ]               | [ L ] sur les 3 afficheurs |

**Dans les 5 secondes après la mise en route :**

|                        |   |   |
|------------------------|---|---|
| Déverrouiller la table | appuyer ensemble sur [ B ] et [ L ] de la zone de droite<br>appuyer sur [ B ] | [ 0 ] sur les 3 afficheurs<br>les afficheurs sont éteints |
|------------------------|---|---|

# CONSEILS DE CUISSON

---

## Qualité des casseroles

**Matériaux adaptés** : acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferromagnétique, aluminium à fond ferromagnétique

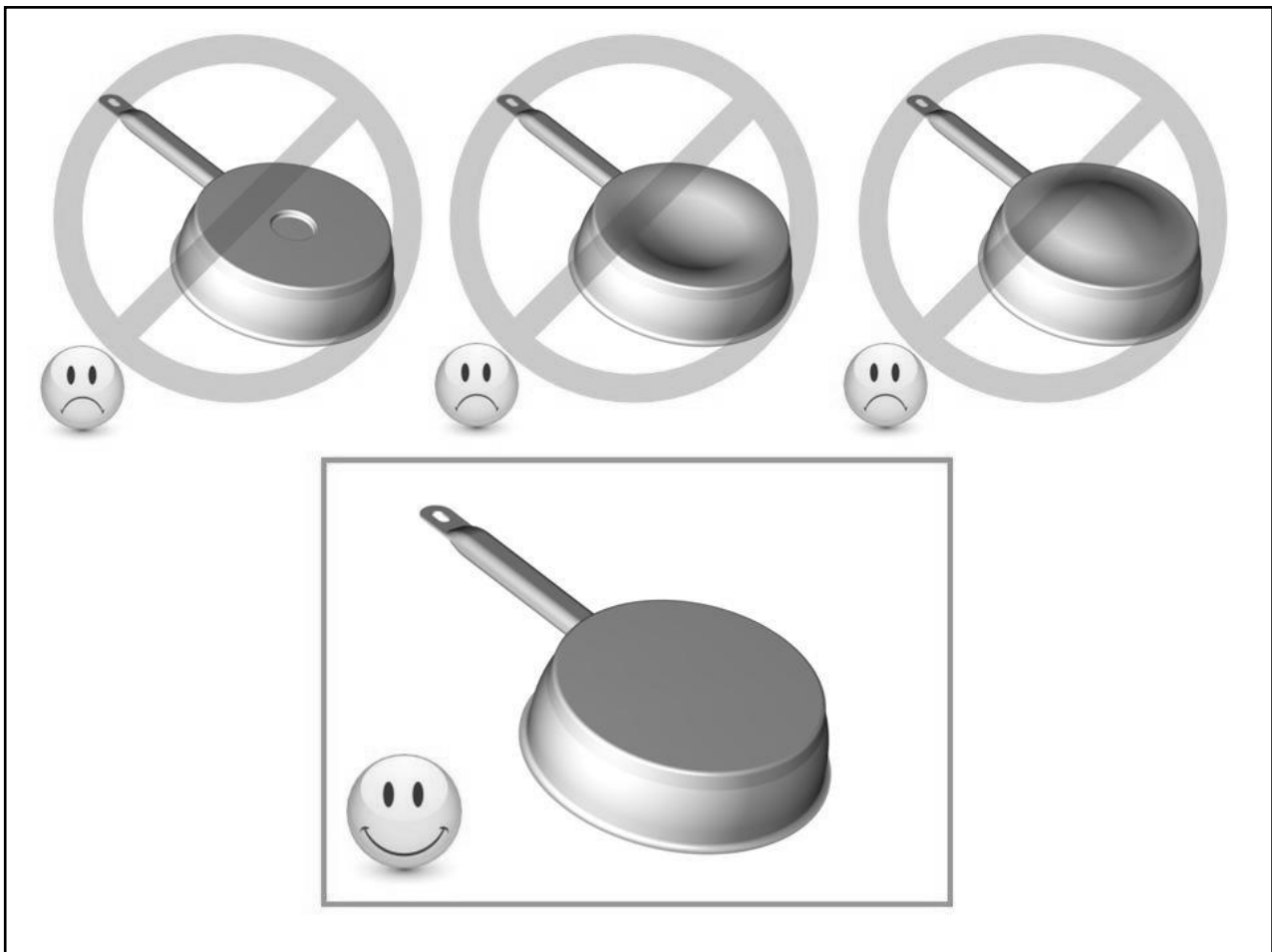
**Matériaux non adaptés** : aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles Induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

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

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



## Dimension des casseroles

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

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

## Exemples de réglage des puissances de cuisson

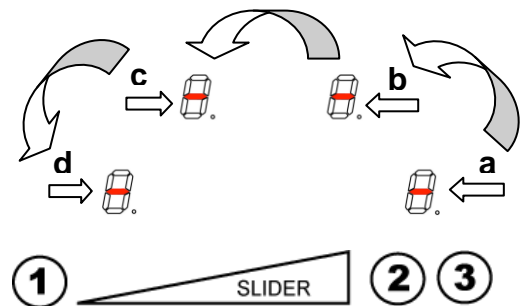
(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

## QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

### Le symbole [ E 4 ] s'affiche :

- La table doit être reconfigurée suivant la procédure ci-dessous :
  - I) Attention : au départ ne pas mettre de récipients sur la table à induction.
  - II) Débrancher la table du réseau électrique : enlever le fusible ou couper le disjoncteur.
  - III) Rebrancher la table au réseau électrique : remettre le fusible ou rebrancher le disjoncteur.
  - IV) Procédure : Vous munir d'un récipient à fond ferromagnétique de diamètre 16 cm minimum.
    - \* démarrer en moins de 2 minutes après branchement au réseau électrique.
    - \* ne pas appuyer sur [ O/I ]
  - V) Il faut d'abord annuler la configuration existante
    - 1) Appuyer sur la **touche 2** et rester appuyé.
    - 2) Sur chaque afficheur apparaît un [ - ]
    - 3) Avec un doigt de l'autre main appuyer successivement et rapidement (en moins de 2s) sur les [ - ]. En partant de la zone Avant-Droite et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (a -> b -> c -> d). Un double "bip" signifie une erreur de manipulation. Dans ce cas, refaire l'opération depuis l'étape n° 1.
    - 4) Oter les doigts des touches et réappuyer sur la **touche 1** pendant quelques secondes jusqu'à ce que les [ E ] clignotants apparaissent.
    - 5) Attendre que les [ E ] deviennent fixes.
    - 6) Les [ E ] se transforment ensuite automatiquement en [ C ]. La configuration est annulée.



## VI) Comment reconfigurer la table ?

- 1) Prendre un récipient ferro-magnétique de diamètre 16cm minimum.
  - 2) Sélection la zone de cuisson en appuyant sur le [ C ] correspondant.
  - 3) Poser le récipient sur la zone à configurer.
  - 4) Attendre jusqu'à ce que [ C ] se transforme en [ - ]. La zone de cuisson est configurée.
  - 5) Procéder de la même manière pour toutes les zones de cuisson qui affichent [ C ].
  - 6) Les zones de cuisson sont configurées lorsque toutes les zones auront été détectées et que plus rien n'est affiché.
- N'utilisez qu'un seul récipient pour effectuer la configuration.  
Ne jamais poser plusieurs récipients sur les foyers pendant la configuration.

- si l'affichage [ E 4 ] persiste appelez le Service Après-ventes.

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

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

### **Le symbole [ U ] s'affiche :**

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

### **Le symbole [ E ] s'affiche :**

- Appelez le Service Après-ventes.

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

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

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

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

### **La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :**

- La zone de cuisson est encore chaude [ H ].
- Le niveau de cuisson maximum est enclenché [ 9 ].

### **Le symbole [ L ] s'affiche :**

- Se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

### **Le symbole [ U ] s'affiche :**

- Se référer au chapitre « Maintien chaud ».

### **Le symbole [ II ] s'affiche :**

- Se référer au chapitre "Pause".

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

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



### Le symbole [ E2 ] s'affiche :

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

### Le symbole [ E3 ] ou [ E7 ] s'affiche :

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

**Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.**

## **ENTRETIEN ET NETTOYAGE**

---

**Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.**

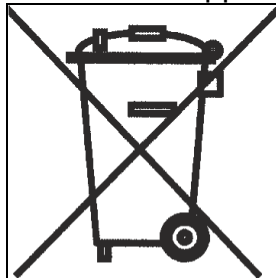
**Laissez refroidir l'appareil, car risques de brûlures.**

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

## **PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

---

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



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

# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

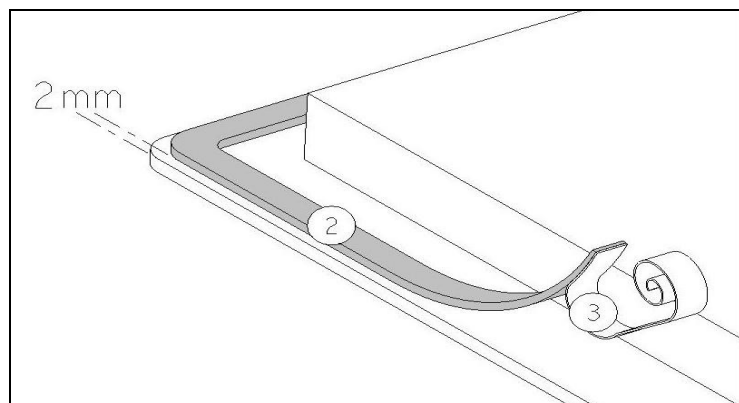
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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

## Mise en place du joint d'étanchéité

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

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



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

## Encastrement

| Type               | Dimension de découpe |       | Dimension de découpe dite « à fleur » |       |       | Dimension du verre |       |     |
|--------------------|----------------------|-------|---------------------------------------|-------|-------|--------------------|-------|-----|
|                    | Larg.                | Prof. | Larg.                                 | Prof. | Rayon | Larg.              | Prof. | Ep. |
| ATI83BK<br>ATI83SI | 760                  | 340   | 786                                   | 376   | 11    | 780                | 370   | 4   |

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.**
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C)
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil un espace de 20 mm pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760mm
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

# CONNEXION ÉLECTRIQUE

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

## Attention !

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

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

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

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

## Branchement de la table:

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

### Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre les plots 1 et 2, puis un pontet entre 3 et 4.

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

Visser le neutre N au plot 3 ou 4.

Visser la phase L sur un des plots 1 ou 2.

### Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre 3 et 4.

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

Visser le neutre N au plot 3 ou 4.

Visser la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.

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

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

## Geachte Klant,

We danken U hartelijk voor het in ons gestelde vertrouwen bij uw keuze van de vitrokeramische inductiekookplaat.

Teneinde dit apparaat goed te kennen raden we U aan deze gebruiksaanwijzing volledig en aandachtig door te lezen en ze te bewaren om ten gepaste tijde te kunnen raadplegen.

## INHOUD

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>VEILIGHEID .....</b>  | <b>21</b> |
| VOORZORGSMAATREGELEN VOOR GEBRUIK VAN HET TOESTEL .....            | 21        |
| GEBRUIK VAN HET APPARAAT .....                                     | 21        |
| VOORZORGSMAATREGELEN TEGEN BESCHADIGING .....                      | 22        |
| VOORZORGSMAATREGELEN BIJ DEFECT VAN HET APPARAAT .....             | 23        |
| ANDERE BESCHERMINGEN .....   | 24        |
| <b>BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT.....</b>                          | <b>25</b> |
| TECHNISCHE KENMERKEN.....  | 25        |
| MANÖVERPANELEN .....   | 26        |
| <b>GEBRUIK VAN HET APPARAAT .....</b>                              | <b>26</b> |
| TIPTOETSEN .....   | 26        |
| DISPLAY .....  | 26        |
| VENTILATIE .....   | 27        |
| <b>IN WERKING STELLEN .....</b>                                    | <b>27</b> |
| VOOR HET EERSTE GEBRUIK .....                                      | 27        |
| PRINCIPE VAN INDUCTIE .....  | 27        |
| ZONE VOOR DE STERKTEREGELING “ SLIDER “ EN DE TIMERINSTELLING..... | 27        |
| INWERKINGSTELLING .....  | 28        |
| DETECTIE VAN DE KOOKPOT.....                                       | 28        |
| AANDUIDING RESTWARMTE .....  | 28        |
| BOOSTER FUNCTIE .....  | 28        |
| TIMER FUNCTIE .....  | 29        |
| PROGRAMMEREN VAN AUTOMATISCH KOKEN .....                           | 30        |
| FUNCTIE PAUZE .....  | 30        |
| FUNCTIE HERHALING .....  | 31        |
| FUNCTIE “WARMHOUDEN” .....   | 31        |
| VERGRENDING VAN HET BEDIENINGSPANEEL .....                         | 31        |
| <b>KOOKADVIES .....</b>  | <b>32</b> |
| KWALITEIT VAN DE KOOKPOTTEN .....                                  | 32        |
| AFMETINGEN VAN DE KOOKPOTTEN .....                                 | 32        |
| VOORBEELDEN VAN VERMOGENREGELING .....                             | 33        |
| <b>KLEINE STORINGEN VERHELPEN.....</b>                             | <b>33</b> |
| <b>ONDERHOUD EN REINIGING .....</b>                                | <b>35</b> |
| <b>MILIEUBESCHERMING .....</b>                                     | <b>35</b> |
| <b>INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN.....</b>                               | <b>36</b> |
| <b>ELEKTRISCHE AANSLUITING .....</b>                               | <b>37</b> |

# VEILIGHEID

---

## Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel

- Verwijder alle verpakkingen.
- De installatie en de elektrische aansluiting van het apparaat dienen aan een erkende vakman toevertrouwd te worden. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele schade voortkomend uit een foutieve inbouw of aansluiting.
- Het apparaat mag enkel gebruikt worden wanneer het gemonteerd en geïnstalleerd is in een meubel met een gehomologeerd en aangepast werkvlak.
- Het is enkel bestemd voor gewoon huishoudelijk gebruik (bereiding van voedingsmiddelen) met uitsluiting van alle ander huishoudelijk, commercieel of industrieel gebruik.
- Verwijder alle etiketten en zelfklevers van het vitrokeramisch glas.
- Het apparaat niet ombouwen of wijzigen.
- De kookplaat dient niet als ondergrond of werkvlak.
- De veiligheid wordt enkel verzekerd wanneer het apparaat volgens de vereiste voorschriften op een aardleiding is aangesloten.
- Gebruik geen verlengkabel voor de aansluiting op het elektrisch net. .
- Het apparaat mag niet gebruikt worden boven een vaatwasmachine of een droogkast, de vrijgekomen damp kan het elektronische apparaat beschadigen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandsbediening.

## Gebruik van het apparaat

- Schakel de warmtebron na gebruik steeds uit.
- Waak steeds over bereidingen die oliën en vetten bevatten want deze kunnen vlug vlam vatten.
- Pas op voor brandwonden tijdens en na het gebruik van het apparaat.

- Verzeker u ervan dat geen enkele elektrische kabel van een vast of los apparaat met het warme kookvlak of met een warme kookpot in contact komt.
- Magnetisch gevoelige voorwerpen (creditcards, informatica diskettes, rekenmachines) mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid van het functionerende apparaat bevinden.
- Gebruik enkel de hiertoe voorziene kookpotten. Bij onverhoeds aanschakelen of restwarmte zouden andere materialen kunnen smelten of ontbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of een beschermblad. Het zou kunnen verhitten en ontvlammen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar, personen van wie de psychische en of mentale capaciteit vermindert zijn en personen van wie de kennis onaangepast is, kunnen dit toestel enkel onder toezicht gebruiken of indien zij opgeleid zijn om dit toestel te gebruiken in veilige omstandigheden.
- Zij dienen daarbij op de hoogte te zijn van de mogelijke risico's die zich kunnen voordoen. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
- Zonder toezicht van een volwassene kan het reinigen en onderhoud van dit toestel niet aan kinderen toevertrouwd worden.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet geplaatst worden op het glazen kookoppervlak omdat deze dan heet kunnen worden.

### **Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging**

- Beschadigde kookpotten of kookpotten met ruwe bodem (niet geëmailleerd gietijzer) kunnen de vitrokeramiek beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schuurmaterialen kunnen de vitrokeramiek beschadigen.
- Laat geen voorwerpen (zelfs kleine) op de vitrokeramiek vallen.
- Vermijd het stoten van kookpotten tegen de rand van het glas.
- Verzeker u ervan dat de ventilatie van het apparaat verloopt volgens de instructies van de fabrikant.
- Plaats of laat geen lege kookpotten op de kookplaat.

- Vermijd het contact van suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie met de hete zones. Deze stoffen kunnen tijdens het afkoelen het vitrokeramische oppervlak doen barsten of aantasten: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk van de nog hete zones (opgepast: risico voor brandwonden)
- **Risico van brand!** Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Plaats nooit een warme kookpot op de Bedieningszone.
- Indien er onder het inbouwapparaat een lade is, zorg dan voor een voldoende afstand (2 cm) tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat teneinde een goede ventilatie te verzekeren.
- Leg geen ontvlambare voorwerpen (bv sprays) in de lade onder de kookplaat. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.

### **Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat**

- Bij het vaststellen van een defect, het apparaat uitzetten en de elektrische toevoer uitschakelen.
- Schakel onmiddellijk de elektrische stroom van het apparaat uit indien er een barst of spleet in de vitrokeramiek is en verwittig de dienst na verkoop.
- De herstellingen dienen enkel door gespecialiseerd personeel te worden uitgevoerd. In geen geval het apparaat zelf openen.
- **WAARSCHUWING:** Als het glazen kookoppervlak gebroken is schakel het toestel uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen

## Andere beschermingen

- Zorg ervoor dat de kookpot steeds in het midden van de kookzone staat. De bodem van de kookpot moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Een magnetisch veld kan elektronische apparatuur beïnvloeden. Personen die een pacemaker dragen doen er goed aan eerst een arts te raadplegen.
- Gebruik geen synthetische of aluminium kookpannen: deze kunnen op de nog hete zones smelten.
- Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.



**HET GEBRUIK VAN NIET GESCHIKTE POTTEN EN PANNEN OF VAN VERWIJDERBARE ACCESSOIRES OM POTTEN, NIET GESCHIKT VOOR INDUCTIE, OP TE WARMEN, VALT NIET ONDER DE GARANTIEVOORWAARDEN.  
DE FABRIKANT KAN NIET VERANTWOORDELIJK GEHOUDEN WORDEN VOOR BESCHADIGINGEN AAN DE KOOKPLAAT EN HAAR OMGEVING DIE HIERVAN HET GEVOLG KUNNEN ZIJN.**





# BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

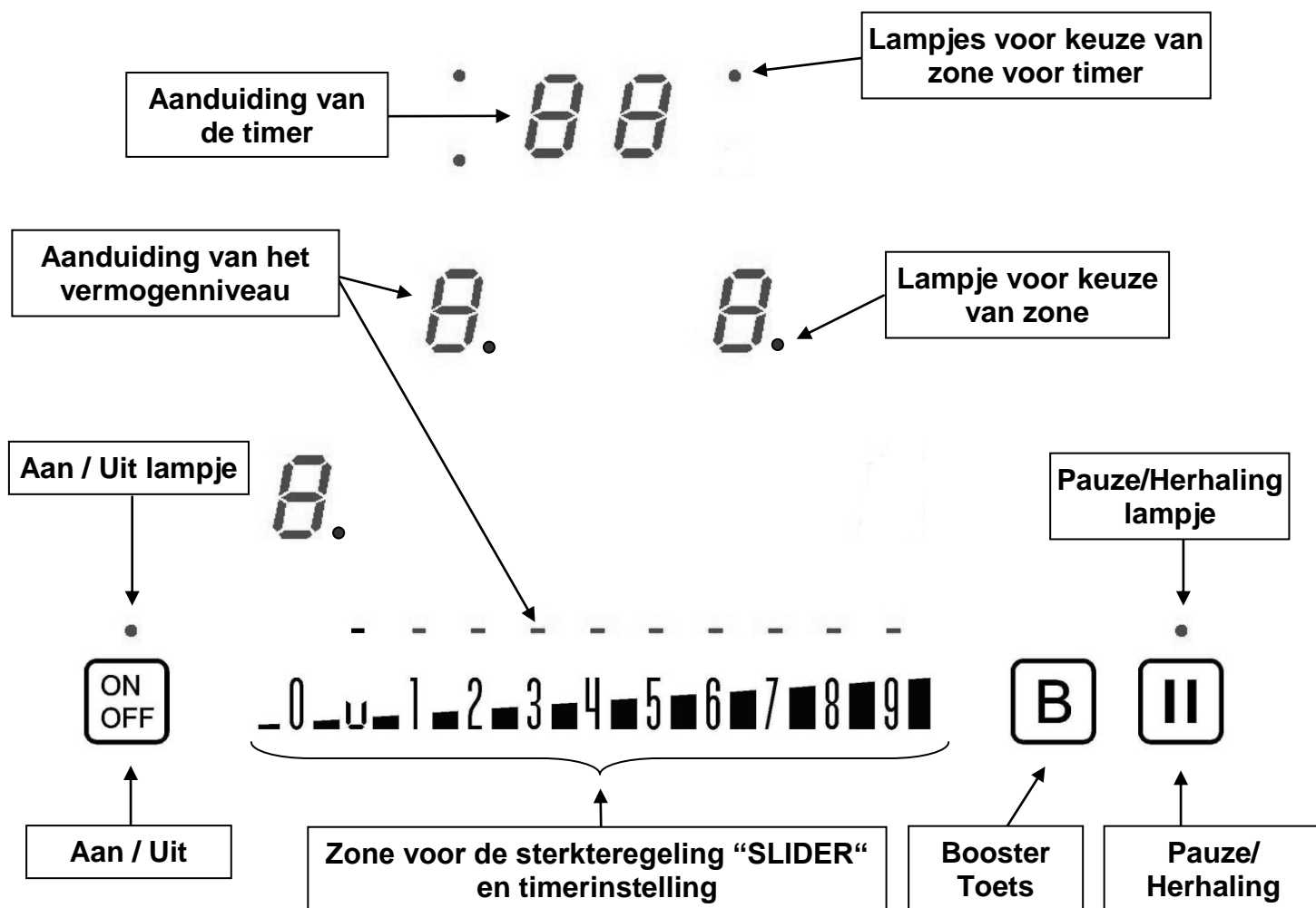
## Technische kenmerken

| Type   | ATI83BK<br>ATI83SI |
|--|--------------------|
| Total vermogen                                   | 6700 W             |
| Energieverbruik van de kookplaat EChob**         | 183.2 Wh/kg        |
| <b>Links zone</b>                                | Ø 190 mm           |
| Detectie kookpan                                 | Ø 120 mm           |
| Normaal*   | 2300 W             |
| Met Booster*                                     | 3000 W             |
| Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei** | C                  |
| Energieverbruik EC <sub>cw</sub> **              | 180.5 Wh/kg        |
| <b>Centrum zone</b>                              | Ø 150 mm           |
| Detectie kookpan                                 | Ø 90 mm            |
| Normaal*   | 1100 W             |
| Met Booster*                                     | 1400 W             |
| Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei** | A                  |
| Energieverbruik EC <sub>cw</sub> **              | 185 Wh/kg          |
| <b>Rechts zone</b>                               | Ø 250 mm           |
| Detectie kookpan                                 | Ø 120 mm           |
| Normaal*   | 2300 W             |
| Met Booster*                                     | 3000 W             |
| Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei** | D                  |
| Energieverbruik EC <sub>cw</sub> **              | 184.2 Wh/kg        |

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

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

## Manöverpanelen



## GEBRUIK VAN HET APPARAAT

### Tiptoetsen

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

**Druk niet op meerdere toetsen tegelijk.**

### Display

| Display  | Aanduiding              | Functie                          |
|----------|-------------------------|----------------------------------|
| 0        | Nul                     | Kookzone geactiveerd             |
| 1...9    | Vermogenniveau          | Keuze kookniveau                 |
| <u>U</u> | Detectie kookpan        | Geen of onaangepaste kookpan     |
| A        | Onmiddellijke opwarming | Automatisch koken                |
| E        | Foutmelding             | Defect elektronisch circuit      |
| H        | Restwarmte              | De kookzone is warm              |
| P        | Booster                 | Het turbovermogen is geactiveerd |
| L        | Vergrendeling           | Tafel is beveiligd               |
| U        | Warmtebehoud            | Automatisch behoud op 70°C       |
| II       | Pauze                   | De pauze is geactiveerd          |

## Ventilatie

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

## IN WERKING STELLEN

---

### Voor het eerste gebruik

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

### Principe van inductie

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

Uiteraard zijn aangepaste kookpotten vereist:

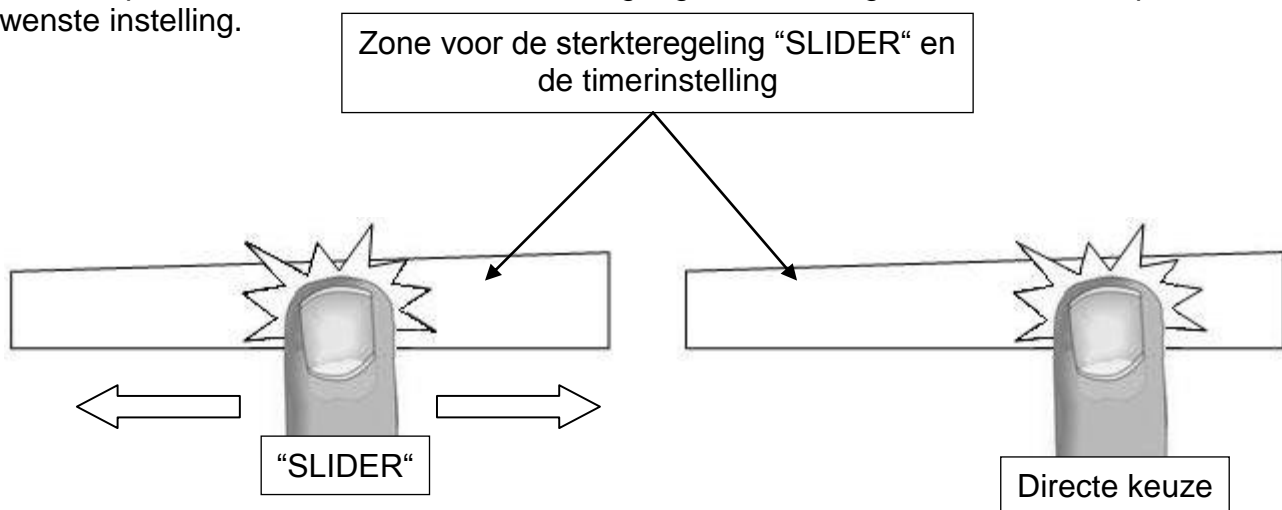
- Aanbevolen zijn alle metalen kookpotten met magnetische basis (eventueel met een magneet te controleren) zoals: gietijzeren ketel, zwarte ijzeren pan, geëmailleerde metalen kookpotten, in inox met magnetische bodem, ...
- Uitgesloten zijn alle kookpotten in koper, inox, aluminium, glas, hout, keramiek,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

De inductie kookzone houdt onmiddellijk rekening met de afmeting van de gebruikte kookpot. Is de diameter te klein dan werkt de kookpot niet. De diameter varieert in functie van de diameter van de kookzone. Wanneer de kookpot niet aan de kookplaat aangepast is, blijft het symbool [ U ] branden.

### Zone voor de sterkteregeling “SLIDER” en de timerinstelling

Voor de selectie van de slider de vermogen, sleep vinger op de "Slide".

U kunt ook profiteren van de rechtstreekse toegang door uw vingers rechtstreeks op het gewenste instelling.



## Inwerkingstelling

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

| <u>Actie</u> | <u>Bedieningspaneel</u> | <u>Display</u>      |
|--------------|-------------------------|---------------------|
| Inschakelen  | druk op [ 0/I ]         | 3 x [ 0 ] knipperen |
| Uitschakelen | druk op [ 0/I ]         | geen of [ H ]       |

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

| <u>Actie</u>                   | <u>Bedieningspaneel</u>                                | <u>Display</u>                   |
|--------------------------------|--|----------------------------------|
| Kiezen                         | druk op [ 0 ] van de zone                              | [ 0 ] en lampje van de zone aan  |
| Instellen<br>(Sterkteregeling) | glijden over de "SLIDER"<br>naar rechts of links       | [ 0 ] tot [ 9 ]                  |
| Uitschakelen                   | glijden tot [ 0 ] over de "SLIDER"<br>of druk op [ 0 ] | [ 0 ] of [ H ]<br>[ 0 ] of [ H ] |

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

## Detectie van de kookpot

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

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

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

## Aanduiding restwarmte

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

Het symbool [ H ] gaat uit wanneer de kookzones zonder gevaar kunnen aangeraakt worden. Zolang het lampje van de restwarmte blijft branden, de kookzones niet aanraken en geen enkel warmtegevoelig voorwerp op de kookzones plaatsen. **Gevaar voor brand of brandwonden!**

## Booster functie

De booster functie [ B ] verleent aan de gekozen kookzone een opgevoerd vermogen.

Indien deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 10 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen.

De booster is ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water te verwarmen, zoals bij de bereiding van pasta.

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

| <u>Actie</u>            | <u>Bedieningspaneel</u>                      | <u>Display</u>                  |
|-------------------------|--|---------------------------------|
| De zone kiezen          | druk op [ 0 ] van de zone                    | [ 0 ] en lampje van de zone aan |
| De booster inschakelen  | druk op [ B ]                                | [ P ]                           |
| De booster uitschakelen | glijden over de "SLIDER"<br>of druk op [ B ] | [ P ] naar [ 0 ]<br>[ 9 ]       |

- **Beheer van het maximaal vermogen :**

Het geheel van de kookplaat is voorzien van een maximaal vermogen. Wanneer de booster functie geactiveerd is – en om dit maximaal vermogen niet te overschrijden – vermindert de elektronische bediening automatisch het kookniveau van een andere kookzone.

Gedurende enkele seconden geeft de display van deze kookzone al knipperend [ 9 ] weer, vervolgens wordt het hoogst mogelijke kookniveau weergegeven :

Gekozen kookzone  
[ P ] wordt weergegeven

Andere kookzone (bijvoorbeeld: kookniveau 9 )  
[ 9 ] wordt [ 6 ] of [ 8 ] naargelang de kookzone

## **Timer functie**

De timerfunctie kan voor alle kookzones tegelijk gebruikt worden et dit met verschillende tijdsaanduidingen ( van 0 tot 99 minuten ) voor ieder van de zones.

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

### **Voorbeeld 16 minuten op stand 7 :**

| <b><u>Actie</u></b>   | <b><u>Bedieningspaneel</u></b>    | <b><u>Display</u></b>        |
|-----------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| De zone kiezen        | druk op [ 0 ] van de zone         | [ 0 ] lampje van de zone aan |
| Het vermogen kiezen   | glijdt over de "SLIDER" tot [ 7 ] | [ 7 ]                        |
| « Timer » kiezen      | druk op [ CL ]                    | [ 00 ]                       |
| Eenheden kiezen       | glijdt over de "SLIDER" tot [ 6 ] | [ 0 aan] [ 6 knippert ]      |
| Eenheden bevestigen   | druk op [ 06 ]                    | [ 0 knippert] [ 6 aan]       |
| Tientallen kiezen     | glijdt over de "SLIDER" tot [ 1 ] | [ 1 knippert] [ 6 aan]       |
| Tientallen bevestigen | druk op [ 16 ]                    | [ 16 ]                       |

De tijdsduur is ingesteld en begint te verlopen.

- **Uitschakelen van de timerfunctie :**

### **Voorbeeld nog 13 minuten op stand 7 :**

| <b><u>Actie</u></b>     | <b><u>Bedieningspaneel</u></b>    | <b><u>Display</u></b>        |
|-------------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| De zone kiezen          | druk op [ 7 ] van de zone         | [ 7 ] lampje van de zone aan |
| « Timer » kiezen        | druk op [ 13 ]                    | [ 13 ]                       |
| Eenheden uitschakelen   | glijdt over de "SLIDER" tot [ 0 ] | [ 1 aan] [ 0 knippert]       |
| Eenheden bevestigen     | druk op [ 10 ]                    | [ 1 knippert] [ 0 aan]       |
| Tientallen uitschakelen | glijdt over de "SLIDER" tot [ 0 ] | [ 00 ]                       |
| Tientallen bevestigen   | druk op [ 00 ]                    | [ 00 ]                       |

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

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

Druk op [ 00 ] om het geluid en het knipperen te beëindigen.

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

**Voorbeeld 29 minuten :**

| <b><u>Actie</u></b>    | <b><u>Bedieningspaneel</u></b>    | <b><u>Display</u></b>   |
|------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| De kookplaat activeren | druk op [ 0/I ]                   | lampjes van de zone aan |
| « Timer » kiezen       | druk op [ CL ]                    | [ 00 ]                  |
| Eenheden kiezen        | glijdt over de “SLIDER” tot [ 9 ] | [ 0 aan] [ 9 knippert]  |
| Eenheden bevestigen    | druk op [ 09 ]                    | [ 0 knippert] [ 9 aan]  |
| Tientallen kiezen      | glijdt over de “SLIDER” tot [ 2 ] | [ 2 knippert] [ 9 aan]  |
| Tientallen bevestigen  | druk op [ 29 ]                    | [ 29 ]                  |

De tijdsduur is ingesteld en begint te verlopen.

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

Druk op [ 00 ] om het geluid en het knipperen te beëindigen.

De kookplaat schakelt uit.

**Programmeren van automatisch koken**

Alle kookzones zijn uitgerust met een hulpmiddel voor automatisch koken. De kookzone functioneert eerst een zekere tijd op volle kracht en vermindert dan automatisch het vermogen op de uitgekozen warmte.

- **Programmeren van automatisch koken :**

| <b><u>Actie</u></b>             | <b><u>Bedieningspaneel</u></b>        | <b><u>Display</u></b>                               |
|---------------------------------|---------------------------------------|---|
| De zone kiezen                  | druk op [ 0 ] van de zone             | [ 0 ] lampje van de zone aan                        |
| Het vermogen kiezen             | glijdt over de “SLIDER” tot [ 9 ]     | van [ 0 ] naar [ 9 ]                                |
| Automatisch koken kiezen        | druk opnieuw op [ 9 ] van de “SLIDER” | [ 9 ] knippert met [ A ]                            |
| Het vermogen kiezen (vb. « 7 ») | glijdt over de “SLIDER” tot [ 7 ]     | van [ 9 ] naar [ 8 ] [ 7 ] [ 7 ] knippert met [ A ] |

- **Stopzetten van automatische bediening :**

| <b><u>Actie</u></b> | <b><u>Bedieningspaneel</u></b> | <b><u>Display</u></b>            |
|---------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| De zone kiezen      | druk op [ 0 ] van de zone      | [ 1 ] tot [ 9 ] knippert met [A] |
| Het vermogen kiezen | glijdt over de “SLIDER”        | [ 1 ] tot [ 9 ]                  |

**Functie Pauze**

Deze functie laat toe het koken te onderbreken of te hervatten met dezelfde vermogeninstellingen.

- **Aanzetten, stopzetten van de functie :**

| <b><u>Actie</u></b> | <b><u>Bedieningspaneel</u></b>  | <b><u>Display</u></b> |
|---------------------|---|-----------------------|
| De pauze activeren  | druk 2s op [ II ]   | [ II ] aan            |
| De pauze stopzetten | druk 2s op [ II ]<br>Druk op een andere toets of glijdt over “SLIDER” | [ II ] uit            |

## Functie herhaling

Na het uitzetten van de kookplaat (0/I) is het mogelijk de laatst gekozen instellingen te herhalen:

- Staat van alle kookzones (vermogen)
- Minuten en seconden van de geprogrammeerde kookzones door de timers
- Functie “automatisch koken”

De herhalingsprocedure is als volgt:

- Duw op de toets [ 0/I ]
- Vervolgens op de [ II ] toets duwen in minder dan 6 seconden

De vorige instellingen zijn opnieuw actief.

## Functie “Warmhouden”

Deze functie warmhouden maakt het mogelijk een temperatuur van 70° te bereiken en automatisch te behouden.

Dit voorkomt dat vloeistoffen overlopen en dat uw gerechten aan de bodem van de kookpot gaan kleven.

De functie toets is gelegen tussen [ 0 ] en [ 1 ].

- **Aanzetten, stopzetten van de functie “Warmhouden” :**

| <b><u>Actie</u></b>      | <b><u>Bedieningspaneel</u></b>                      | <b><u>Display</u></b>             |
|--------------------------|---|-----------------------------------|
| De zone kiezen           | Druk op [ 0 ] van de zone                           | [ 0 ] tot [ 9 ] of [ H ]          |
| « Warmhouden » activeren | Druk op [ U ]                                       | [ U ]                             |
| « Warmhouden » stoppen   | Druk op [ U ] van de zone<br>Glijd over de “SLIDER” | [ U ]<br>[ 0 ] tot [ 9 ] of [ H ] |

Deze functie kan onafhankelijk gebruikt worden bij alle kookzones.

Wanneer de kookpot de kookzone verlaat, blijft de functie “ Warmtebehoud “ actief gedurende ongeveer 10 minuten.

De maximale duur van het warmhouden is 2 uur.

## Vergrendeling van het bedieningspaneel

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

- **Vergrendeling :**

| <b><u>Actie</u></b>    | <b><u>Bedieningspaneel</u></b>   | <b><u>Display</u></b>                        |
|------------------------|--|--|
| De kookplaat activeren | druk op [ 0/I ]  | [ 0 ] of [ H ] op de 3 zone lampjes          |
| Kookplaat vergrendelen | tegelijk drukken op [ B ] en [ 0 ] van de zone rechts<br>druk opnieuw op [ 0 ] | geen wijziging<br>[ L ] op de 3 zone lampjes |

- **Ontgrendeling :**

| <b><u>Actie</u></b>    | <b><u>Bedieningspaneel</u></b> | <b><u>Display</u></b>      |
|------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| De kookplaat activeren | druk op [ 0/I ]                | [ L ] op de 3 zone lampjes |

### **Binnen de 5 seconden na het activeren van de kookplaat:**

|                        |  |   |
|------------------------|--|---|
| Kookplaat ontgrendelen | tegelijk drukken op [ B ] en [ L ] van de zone rechts<br>druk op [ B ] | [ 0 ] op de 3 zone lampjes<br>alle zone lampjes uit |
|------------------------|--|---|

# KOOKADVIES

---

## Kwaliteit van de kookpotten

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

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

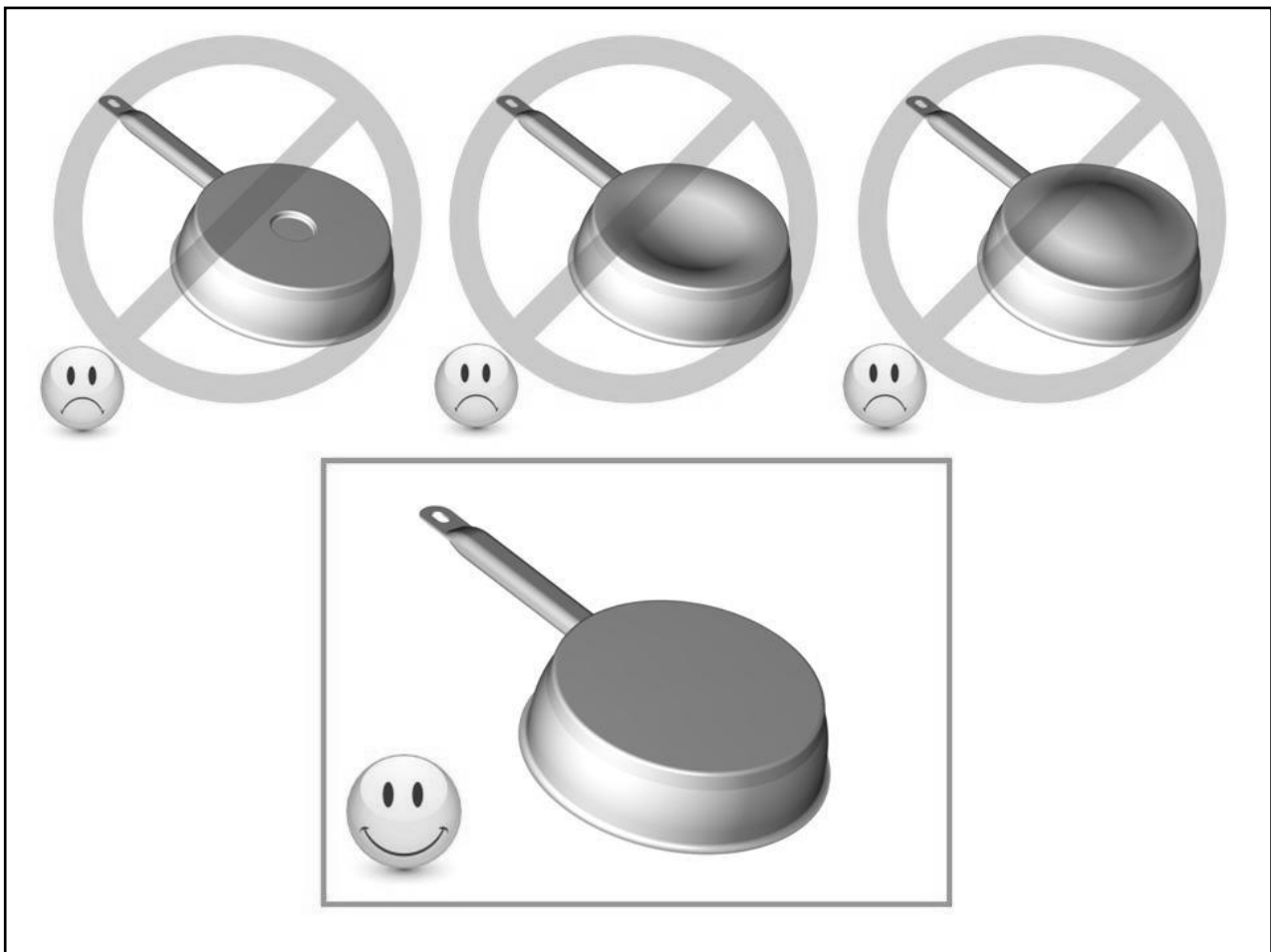
De fabrikanten vermelden of hun producten geschikt zijn voor inductie.

Om u ervan te verzekeren of de kookpotten geschikt zijn:

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

Sommige kookpotten maken lawaai wanneer ze op een inductie kookzone geplaatst worden.

Dit wil niet zeggen dat het apparaat defect is en het beïnvloedt geenszins het functioneren.



## Afmetingen van de kookpotten

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

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



## Voorbeelden van vermogenregeling

(de hieronder vermelde waarden zijn enkel richtgevend)

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

## KLEINE STORINGEN VERHELPEN

### Het symbool [ E 4 ] verschijnt :

- De plaat moet worden geconfigureerd volgens onderstaande procedure :

I) Opgelet: u mag niet meteen recipiënten plaatsen op de inductieplaat.

II) Koppel de plaat los van het stroomnet: verwijder de stop of schakel de schakelaar uit.

II) Verbind de plaat weer op het stroomnet: plaats de stop terug of schakel de schakelaar weer in.

IV) Procedure:

\* Neem een recipiënt met ferromagnetische bodem met een minimale diameter van 16 cm.

\* start de plaat binnen 2 minuten na het aansluiten op het stroomnet op.

\* druk niet op [ O/I ]

V) Eerst moet de bestaande configuratie worden geannuleerd

1) Druk op toets 2 en houd deze toets ingedrukt.

2) Het symbool [-] verschijnt op elk display

3) Druk met een vinger van uw andere hand achtereenvolgens en snel (binnen 2 sec.) op de [-] display.

Waarbij u begint met de zonerechtsboven en u tegen de klok in beweegt (a -> b -> c -> d).

Een dubbele piep duidt op eenbewerkingsfout.

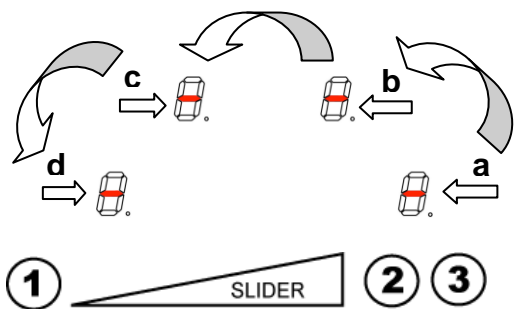
Herhaal in dat gevalde bewerking vanaf stap 1.

4) Laat de toetsen los en druk nogmaals gedurende enkele seconden op de toets 1 tot de knipperende [ E ] verschijnen.

5) Wacht tot de [ E ] ophouden met knipperen.

6) De [ E ] veranderen vervolgens automatisch in [ C ]. De configuratie is geannuleerd.

**Opmerking:** Inductieplaten met 3 kookzones: Begin met de zone rechtsachter (b) (aangezien de zone rechtsvoor niet bestaat).



## VI) Hoe kunt u de plaat opnieuw configureren?

- 1) Neem een ferromagnetisch recipiënt met een diameter van minstens 16 cm.
- 2) Selecteer de kookzone door op de bijbehorende [ C ] te drukken.
- 3) Plaats de bak op de zone die u wilt configureren.
- 4) Wacht tot [ C ] verandert in [ - ]. De kookzone is geconfigureerd.
- 5) Ga op dezelfde manier te werk voor alle kookzones die [ C ] weergeven.
- 6) De kookzones zijn geconfigureerd als alle zones zijn gedetecteerd en er niets meer wordt weergegeven.

Gebruik slechts een recipiënt om de configuratie uit te voeren.

Plaats tijdens de configuratie nooit meerdere recipiënten op de kookpunten.

- Als de weergave [E 4] blijft, bel dan de klantenservice.

### **De kookplaat of de kookzone werkt niet :**

- de kookplaat is slecht op het elektrisch net aangesloten
- de veiligheidszekering is gesprongen
- kijk na of de vergrendeling niet is ingeschakeld
- de tiptoetsen zijn met water of vet bespat
- er staat een voorwerp op de tiptoetsen

### **Het symbool [ U ] licht op :**

- er staat geen kookpot op de kookzone
- de kookpot is niet geschikt voor inductie
- de diameter van de bodem van de kookpot is te klein in vergelijking met de kookzone

### **Het symbool [ E ] licht op :**

- Bel de Dienst na Verkoop.

### **Een enkele zone of alle zones vallen uit :**

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

### **De ventilator blijft doorwerken na het uitzetten van de kooktafel :**

- dit is geen defect, de ventilator beveiligt zo de elektronische apparatuur
- de ventilator stopt vanzelf.

### **De bediening van automatisch koken treedt niet in werking :**

- de kookzone is nog warm [ H ]
- het maximum kookniveau staat aan [ 9 ]

### **Het symbool [ L ] licht op :**

- Zie hoofdstuk vergrendeling.

### **Het symbool [ U ] licht op :**

- Zie hoofdstuk "Warmhouden".

### **Het symbool [ II ] licht op :**

- Zie hoofdstuk "Pauze".

### **Het symbool [ ] of [ Er03 ] licht op:**

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

### Het symbool [ E2 ] licht op :

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

### Het symbool [ E3 ] of [ E7 ] licht op:

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

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

## **ONDERHOUD EN REINIGING**

---

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

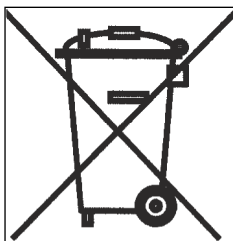
Maak niet de haardplaat schoon als het glas te heet is: **risico van brandwond.**

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

## **MILIEUBESCHERMING**

---

- de verpakkingsmaterialen zijn ecologisch en recycleerbaar
- de elektronische apparaten bestaan uit recycleerbare materialen en soms uit materialen die giftig zijn voor het milieu maar noodzakelijk voor het goed functioneren en de veiligheid van het apparaat



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

# INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

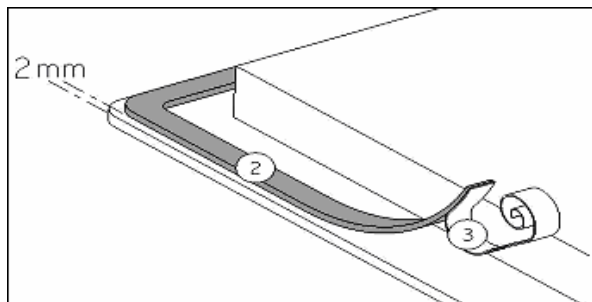
De montage dient enkel door erkende specialisten te worden uitgevoerd.

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

## Plaatsen van de waterdichte strip

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

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



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

## Inbouw

| Type               | Sniijdt dimensie |        | Sniijdt dimensie montage zei "flush |        |        | Glazen zaal (mm) |        |        |
|--------------------|------------------|--------|-------------------------------------|--------|--------|------------------|--------|--------|
|                    | Breedte          | Diepte | Breedte                             | Diepte | Radius | Breedte          | Diepte | Hoogte |
| ATI83BK<br>ATI83SI | 760              | 340    | 786                                 | 376    | 11     | 780              | 370    | 4      |

- **De afstand tussen de kookplaat en de muur dient minstens 50 mm te bedragen.**
- De kookplaat is een apparaat toebehorend aan de beschermingsklasse « Y ». Ingebouwd mag zich een hoge kastwand of een muur aan een zijde en aan de achterzijde bevinden. **Aan de andere zijde mag geen enkel meubel of apparaat hoger zijn dan het kookvlak.**
- De bekledingen van de werkbladen dienen te worden uitgevoerd in warmtebestendige materialen (100°C)
- De materialen van het werkblad kunnen opzwellen bij contact van vocht. Om de uitsnijding te beschermen, bestrijk deze met een vernis of een speciale lijm.
- De strippen aan de muurranden dienen hittebestendig te zijn.
- Installeer de kookplaat niet boven een niet geventileerde oven of een vaatwasmachine.
- Onder de omkasting van het apparaat een afstand van 20 mm voorzien om een goede verluchting van de elektronische apparatuur te verzekeren
- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, vermijd er ontvlambare voorwerpen in op te bergen (bv. spray) en voorwerpen die niet warmtebestendig **zijn**.
- Voor de afstand tussen de kookplaat en de erboven geplaatste dampkap, dient u de instructies van de fabrikant van de dampkap te volgen. Bij gebrek aan instructies, dient u een afstand van minimum 760 mm te respecteren.
- De verbindingkabel mag na aansluiting aan geen enkele mechanische spanning onderhevig zijn, zoals bijvoorbeeld een lade.
- **Waarschuwing:** Gebruik alleen kookplaat beschermrekken ontworpen door de fabrikant van de kookplaat, rekken die door de fabrikant aangeduid zijn als geschikt of beschermrekken geïntegreerd in het apparaat. Het gebruik van ongeschikte rekken kan ongelukken veroorzaken.

# ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

## Let op !

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

De aansluitdoos bevindt zich onder de kookplaat.

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

| Voeding       | Aansluiting | Kabelsectie             | Kabel                      | Zekering |
|---------------|-------------|-------------------------|----------------------------|----------|
| 230V~ 50/60Hz | 1 Fase + N  | 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 25 A *   |
| 400V~ 50/60Hz | 2 Fasen + N | 4 x 1.5 mm <sup>2</sup> | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A *   |

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

## Aansluiting van de kookplaat

Gebruik voor de verschillende aansluitingen de bruggen in messing die zich in de aansluitdoos bevinden.

### Een fase 230V~1P+N :

Plaats een brug tussen 1 en 2 dan tussen 3 en 4.

Verbind de aarding met de aansluitklem "aarde", neutraal N met de aansluitklem 3 of 4, de fase L op de aansluitklem 1 of 2.

### Twee fasen 400V~2P+N :

Plaats een brug tussen 3 en 4.

Verbind de aarding met de aansluitklem "aarde", neutraal N met de aansluitklem 3 of 4, fase L1 met de aansluitklem 1 en fase L2 met de aansluitklem 2.

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

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

**Dear clients,**

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

## **SUMMARY**

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>SAFETY .....</b>  | <b>39</b> |
| PRECAUTIONS BEFORE USING .....                             | 39        |
| USING THE APPLIANCE .....                                  | 39        |
| PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE .....              | 40        |
| PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE .....             | 41        |
| OTHER PROTECTIONS .....                                    | 41        |
| <b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE .....</b>                  | <b>42</b> |
| TECHNICAL DATA .....                                       | 42        |
| CONTROL PANEL .....  | 43        |
| <b>USE .....</b>   | <b>43</b> |
| SENSITIVE TOUCHES .....                                    | 43        |
| DISPLAY .....  | 43        |
| VENTILATION .....  | 44        |
| <b>STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT .....</b>          | <b>44</b> |
| BEFORE THE FIRST USE .....                                 | 44        |
| INDUCTION PRINCIPLE .....                                  | 44        |
| POWER SELECTION ZONE "SLIDER" AND TIMER SETTING ZONE ..... | 44        |
| STARTING-UP .....  | 45        |
| PAN DETECTION .....  | 45        |
| RESIDUAL HEAT INDICATION .....                             | 45        |
| BOOSTER FUNCTION .....                                     | 45        |
| TIMER .....  | 46        |
| AUTOMATIC COOKING .....                                    | 47        |
| PAUSE FUNCTION .....                                       | 47        |
| RECALL FUNCTION .....                                      | 47        |
| "KEEP WARM" FUNCTION .....                                 | 48        |
| CONTROL PANEL LOCKING .....                                | 48        |
| <b>COOKING ADVICES .....</b>                               | <b>49</b> |
| PAN QUALITY .....  | 49        |
| PAN DIMENSION .....  | 49        |
| EXAMPLES OF POWER SETTING .....                            | 50        |
| <b>WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM .....</b>               | <b>50</b> |
| <b>MAINTENANCE AND CLEANING .....</b>                      | <b>52</b> |
| <b>ENVIRONMENT PROTECTION .....</b>                        | <b>52</b> |
| <b>INSTALLATION INSTRUCTIONS .....</b>                     | <b>53</b> |
| <b>ELECTRICAL CONNECTION .....</b>                         | <b>54</b> |

# SAFETY

---

## Precautions before using

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

## Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Do not place any metallic object except heating containers. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.

- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

### **Precautions not to damage the appliance**

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.



## Precautions in case of appliance failure

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

## Other protections

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



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



# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

---

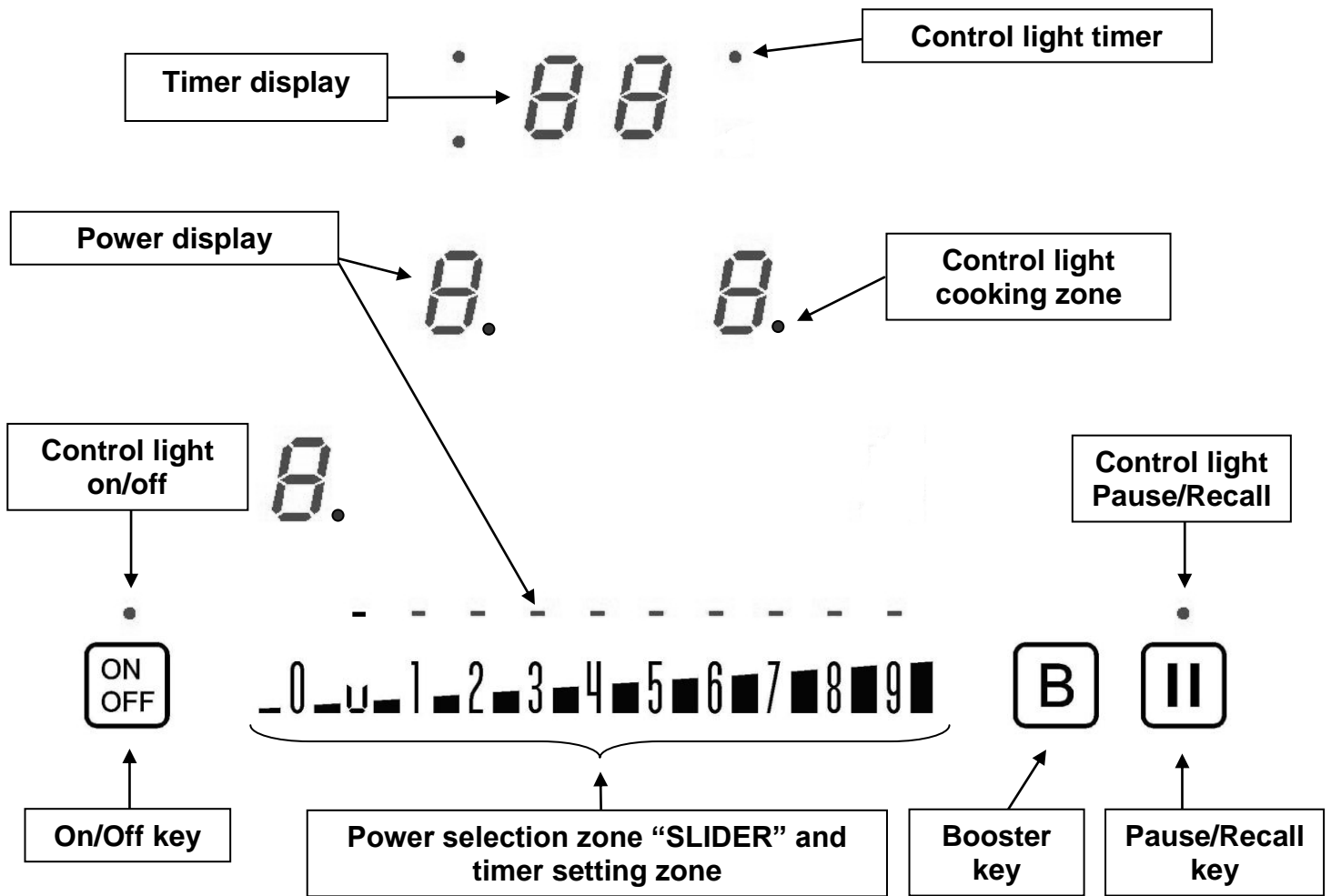
## Technical data

| Type  | <b>AT183BK</b><br><b>AT183SI</b> |
|---|----------------------------------|
| Total power   | 6700 W                           |
| Energy consumption for the hob EC <sub>hob</sub> ** | 183.2 Wh/kg                      |
| <b>Left heating zone</b>                            | Ø 190 mm                         |
| Minimum detection                                   | Ø 120 mm                         |
| Nominal power*                                      | 2300 W                           |
| Booster power*                                      | 3000 W                           |
| Standardised cookware category**                    | C                                |
| Energy consumption EC <sub>cw</sub> **              | 180.5 Wh/kg                      |
| <b>Middle heating zone</b>                          | Ø 150 mm                         |
| Minimum detection                                   | Ø 90 mm                          |
| Nominal power*                                      | 1100 W                           |
| Booster power*                                      | 1400 W                           |
| Standardised cookware category**                    | A                                |
| Energy consumption EC <sub>cw</sub> **              | 185 Wh/kg                        |
| <b>Right heating zone</b>                           | Ø 250 mm                         |
| Minimum detection                                   | Ø 120 mm                         |
| Nominal power*                                      | 2300 W                           |
| Booster power*                                      | 3000 W                           |
| Standardised cookware category**                    | D                                |
| Energy consumption EC <sub>cw</sub> **              | 184.2 Wh/kg                      |

\* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.

\*\* calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

## Control panel



## USE

### Sensitive touches

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

**Touch only one key on the same time.**

### Display

| Display | Designation      | Function                        |
|---------|------------------|---------------------------------|
| 0       | Zero             | The heating zone is activated.  |
| 1...9   | Power level      | Selection of the cooking level. |
| U       | Pan detection    | No pan or inadequate pan.       |
| A       | Heat accelerator | Automatic cooking.              |
| E       | Error message    | Electronic failure.             |
| H       | Residual heat    | The heating zone is hot.        |
| P       | Booster          | The boosted power is activated. |
| L       | Locking          | Control panel locking.          |
| U       | Keep warm        | Maintain automatically of 70°C. |
| II      | Pause            | The hob is in pause.            |

## Ventilation

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

## STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

---

### Before the first use

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

### Induction principle

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

Of course the pan has to be adapted:

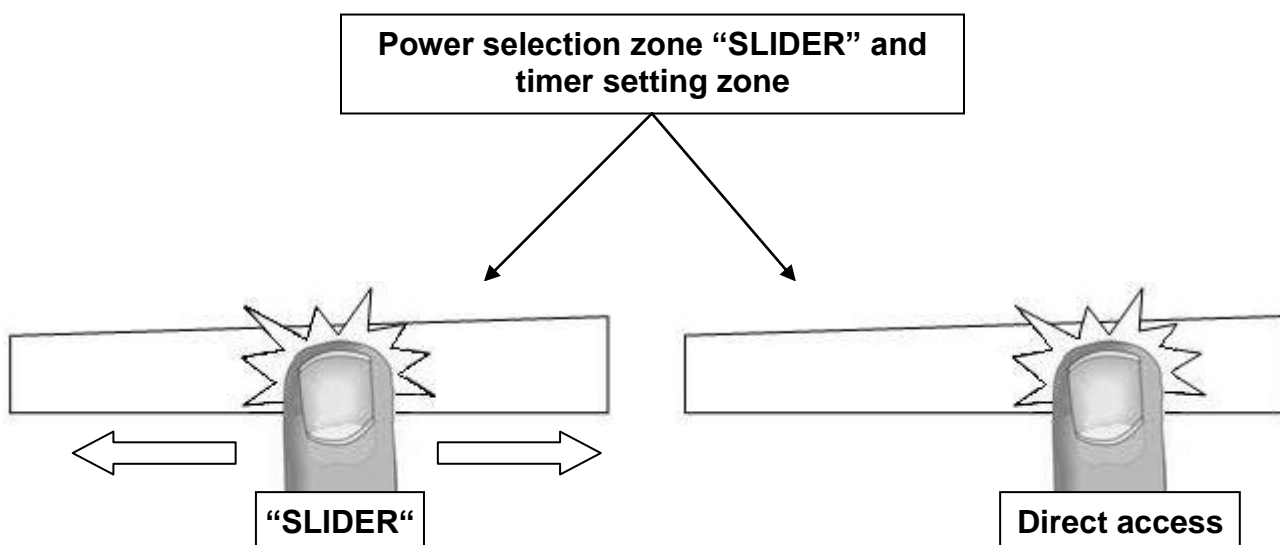
- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- Are excluded: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware...

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

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

### Power selection zone "SLIDER" and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the "SLIDER" zone. You can already have a direct access if you put your finger directly on the chosen level.



## Starting-up

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

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u>         |
|---------------|----------------------|------------------------|
| To start      | press key [ 0/I ]    | 3 x [ 0 ] are blinking |
| To stop       | press key [ 0/I ]    | nothing or [ H ]       |

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

| <u>Action</u>                | <u>Control panel</u>                                 | <u>Display</u>                   |
|------------------------------|--|----------------------------------|
| Zone selection               | press display [ 0 ] selected                         | [ 0 ] and control light on       |
| To set<br>(adjust the power) | slide on the "SLIDER"<br>to the right or to the left | [ 0 ] to [ 9 ]                   |
| To stop                      | slide to [ 0 ] on "SLIDER"<br>or press on [ 0 ]      | [ 0 ] or [ H ]<br>[ 0 ] or [ H ] |

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

## Pan detection

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

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

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

## Residual heat indication

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

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

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

## Booster function

The booster function [ B ] grants a boost of power to the selected heating zone.

If this function is activated the heating zones work during 10 minutes with an ultra high power.

The booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles cooking.

- **Start up / Stop the booster function:**

| <u>Action</u>        | <u>Control panel</u>                       | <u>Display</u>             |
|----------------------|--|----------------------------|
| Zone selection       | press key [ 0 ] from the zone              | [ 0 ] and control light on |
| Start up the booster | press key [ B ]                            | [ P ]                      |
| Stop the booster     | slide on the "SLIDER"<br>or press on [ B ] | [ P ] to [ 0 ]<br>[ 9 ]    |

- **Power management:**

The hole cooking hob is equipped by a maximum of power. When the booster function is activated, and not to exceed the maximum power, the electronic system orders to reduce automatically the power level of an other heating zone. The display is blinking on [ 9 ] during a few seconds and then shows the maximum of power allowed :

| <u>Heating zone selected</u> | <u>The other heating zone:</u>  |
|------------------------------|---|
| [ P ] is displayed           | (example: power level 9)<br>[ 9 ] goes to [ 6 ] or [ 8 ] depending the type of zone |

## Timer

The timer is able to be used simultaneous with all 3 heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

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

### **Example for 16 minutes at power 7 :**

| <b><u>Action</u></b>   | <b><u>Control panel</u></b>    | <b><u>Display</u></b>      |
|------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| Zone selection         | press display [ 0 ] selected   | [ 0 ] and control light on |
| Select the power level | slide on the "SLIDER" to [ 7 ] | [ 7 ]                      |
| Select "Timer"         | press display [ CL ]           | [ 00 ]                     |
| Set the units          | slide on the "SLIDER" to [ 6 ] | [ 0 fixed ] [ 6 blinking ] |
| Valid the units        | press display [ 06 ]           | [ 0 blinking ] [ 6 fixed ] |
| Set the tens           | slide on the "SLIDER" to [ 1 ] | [ 1 blinking ] [ 6 fixed ] |
| Valid the tens         | press display [ 16 ]           | [ 16 ]                     |

The time is confirmed and the cooking starts.

- **To stop the cooking time:**

### **Example for 13 minutes at power 7 :**

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Control panel</u></b>    | <b><u>Display</u></b>      |
|----------------------|--------------------------------|----------------------------|
| Zone selection       | press display [ 0 ] selected   | [ 0 ] and control light on |
| Select "Timer"       | press key [ 13 ]               | [ 13 ]                     |
| Deactivate the units | slide on the "SLIDER" to [ 0 ] | [ 1 fixed ] [ 0 blinking ] |
| Valid the units      | press display [ 10 ]           | [ 1 blinking ] [ 0 fixed ] |
| Deactivate the tens  | slide on the "SLIDER" to [ 0 ] | [ 0 blinking ] [ 0 fixed ] |
| Valid the tens       | press display [ 00 ]           | [ 00 ]                     |

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

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [ 00 ] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking it is enough to press the key [ 00 ].

- **Egg timer function:**

### **Example for 29 minutes:**

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Control panel</u></b>    | <b><u>Display</u></b>      |
|----------------------|--------------------------------|----------------------------|
| Activate the hob     | press display [ 0/I ]          | zone control lights are on |
| Select "Timer"       | press display [ CL ]           | [ 00 ]                     |
| Set the units        | slide on the "SLIDER" to [ 9 ] | [ 0 fixed ] [ 9 blinking ] |
| Valid the units      | press display [ 09 ]           | [ 0 blinking ] [ 9 fixed ] |
| Set the tens         | slide on the "SLIDER" to [ 2 ] | [ 2 blinking ] [ 9 fixed ] |
| Valid the tens       | press display [ 29 ]           | [ 29 ]                     |

After a few seconds the control light stops with blinking.

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [ 00 ] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking it is enough to press the display [ 00 ]. The hob switches off.

## Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic “go and stop” cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, then reduces automatically its power on the pre-selected level.

- **Start-up :**

| <b><u>Action</u></b>                         | <b><u>Control panel</u></b>        | <b><u>Display</u></b>                                     |
|--|------------------------------------|---|
| Zone selection                               | press display [ 0 ] selected       | [ 0 ] and control light on                                |
| Full power setting                           | slide on the “SLIDER” to [ 9 ]     | pass from [ 0 ] to [ 9 ]                                  |
| Automatic cooking                            | re-press on display “SLIDER” [ 9 ] | [ 9 ] is blinking with [ A ]                              |
| Power level selection<br>(for example « 7 ») | slide on the “SLIDER” to [ 7 ]     | [ 9 ] pass to [ 8 ] [ 7 ]<br>[ 7 ] is blinking with [ A ] |

- **Switching off the automatic cooking :**

| <b><u>Action</u></b>  | <b><u>Control panel</u></b> | <b><u>Display</u></b>        |
|-----------------------|-----------------------------|------------------------------|
| Zone selection        | press [ 7 ] from the zone   | [ 7 ] blinking<br>with [ A ] |
| Power level selection | slide on the “SLIDER”       | [ 1 ] to [ 9 ]               |

## Pause function

This function brakes all the hob’s cooking activity and allows restarting with the same settings.

- **Startup/stop the pause function :**

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Control panel</u></b>   | <b><u>Display</u></b>  |
|----------------------|---|--|
| Engage pause         | press “Pause/Recall” key<br>during 2s   | displays [ II ] in the<br>heating zone displays                  |
| Stop the pause       | press “Pause/Recall” key<br>during 2s<br>press an other touch or<br>slide on the “SLIDER” | pause control light is<br>blinking<br>pause control light is off |

## Recall Function

After switching off the hob (0/I), it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (power)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Heat up function

The recall procedure is following:

- Press the key [0/I]
- Then press the key [ II ] within 6 seconds

The precedent settings are activated.

## “Keep warm” Function

This function allows to reach and maintain automatically a temperature of 70°C. This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.

- **To engage, to start the function “Keep warm”:**

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Control panel</u></b>                              | <b><u>Display</u></b>            |
|----------------------|--|----------------------------------|
| Zone selection       | press display [ 0 ] selected                             | [ 0 ] to [ 9 ] or [ H ]          |
| To engage            | press on key [ U ] on the “SLIDER“                       | [ U ]                            |
| To stop              | press on display [ U ] selected<br>slide on the “SLIDER“ | [ U ]<br>[ 0 ] to [ 9 ] or [ H ] |

This function can be started independently on all the heating zones.

When the pan leaves the cooking zone of the "Keep warm" function remains active during approximately 10 minutes.

The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

## Control panel locking

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

- **Locking :**

| <b><u>Action</u></b> | <b><u>Control panel</u></b>  | <b><u>Display</u></b>                      |
|----------------------|--|--|
| Start                | press on key [ 0/I ]   | [ 0 ] or [ H ] on 3 displays               |
| Hob locking          | press simultaneously [ B ] and [ 0 ]<br>from the right zone display<br>re-press on display [ 0 ] | no modification<br><br>[ L ] on 3 displays |

- **Unlocking :**

| <b><u>Action</u></b>                                       | <b><u>Control panel</u></b>   | <b><u>Display</u></b>  |
|--|---|--|
| Start  | press on key [ 0/I ]  | [ L ] on 3 displays  |
| <b>In the 5 seconds after start :</b><br>Unlocking the hob | press simultaneously [ B ] and<br>[ L ] from the right zone display<br><br>press on key [ B ] | [ 0 ] or [ H ] on 3 displays<br><br>no light on the displays |



# COOKING ADVICES

---

## Pan quality

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

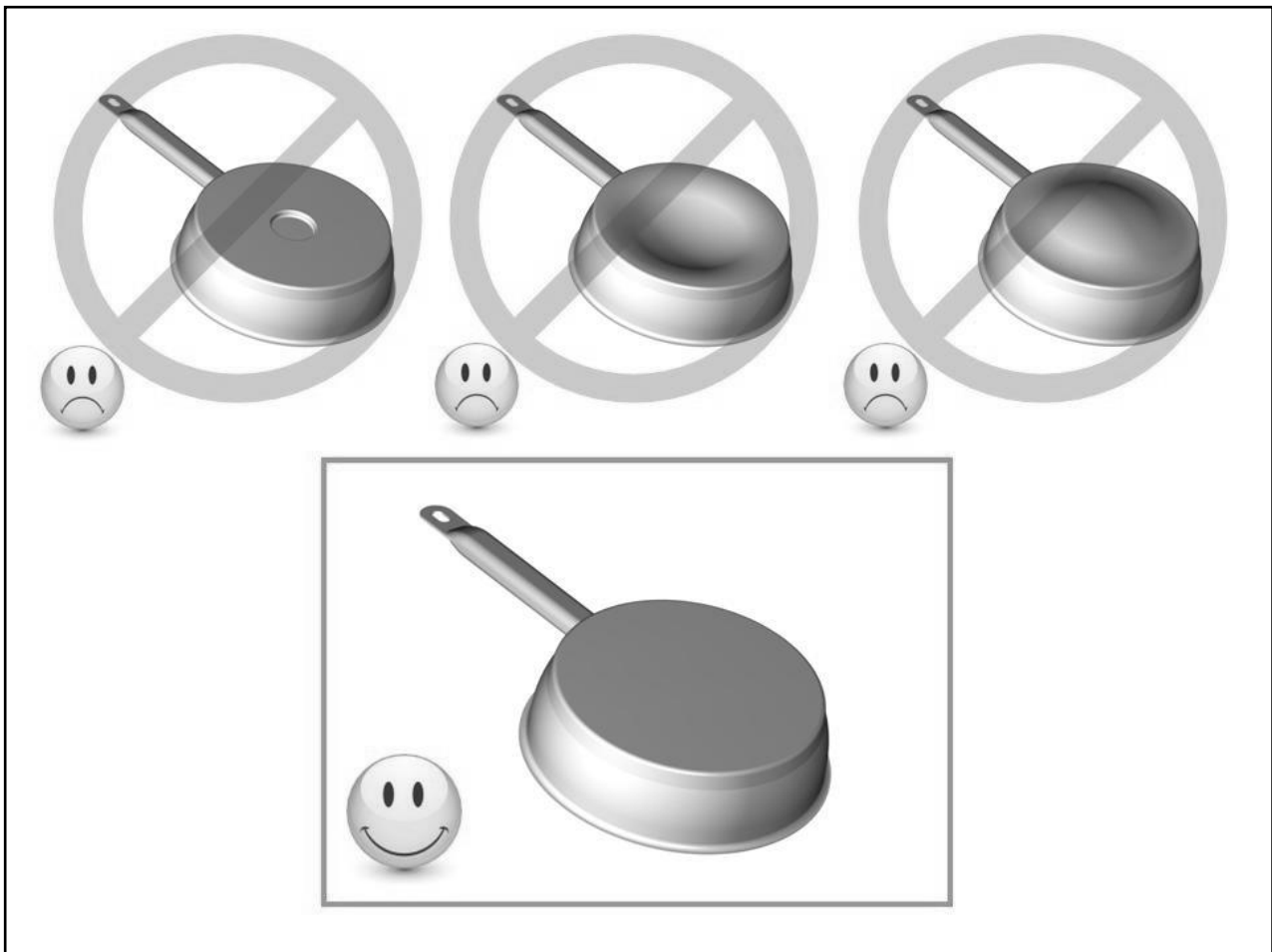
**Not adapted materials:** aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles:

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

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



## Pan dimension

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

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

## Examples of power setting

(The values below are indicative)

|        |                                   |   |
|--------|-----------------------------------|---|
| 1 to 2 | Melting<br>Reheating              | Sauces, butter, chocolate, gelatine<br>Dishes prepared beforehand     |
| 2 to 3 | Simmering<br>Defrosting           | Rice, pudding, sugar syrup<br>Dried vegetables, fish, frozen products |
| 3 to 4 | Steam                             | Vegetables, fish, meat  |
| 4 to 5 | Water                             | Steamed potatoes, soups, pasta,<br>fresh vegetables                   |
| 6 to 7 | Medium cooking<br>Simmering       | Meat, lever, eggs, sausages<br>Goulash, roulade, tripe                |
| 7 to 8 | Cooking                           | Potatoes, fritters, wafers  |
| 9      | Frying, roasting<br>Boiling water | Steaks, omelettes, fried dishes<br>Water                              |
| P      | Frying, roasting<br>Boiling water | Scallops, steaks<br>Boiling significant quantities of water           |

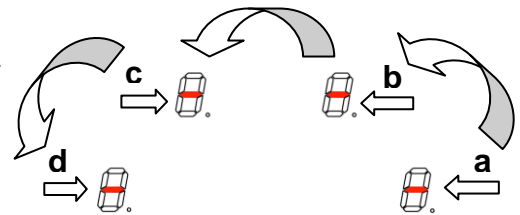
## WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

### When the symbol [ E 4 ] appears :

- The table must be reconfigured. Please implement the following steps :
  - I) Important : before you start, make sure there is no more pot on the hob
  - II) Disconnect the appliance from the grid by removing the fuse or turning the circuit breaker off
  - III) Reconnect the table to the grid
  - IV) Procedure :
    - \* take a pot with a ferromagnetic bottom and a minimum diameter of 16 cm
    - \* start the procedure within 2 minutes after reconnecting the hob to the grid
    - \* don't use the [ O/I ] touch

### V) First step : cancel the existing configuration

- 1) Press the touch n°2 and hold down
- 2) The symbol [ - ] will appear on each display
- 3) With your other hand, press successively and quickly (less than 2s) on each [ - ] display. Begin from the front right side and turn contrary clockwise, as described on the picture (from a to d).



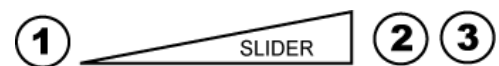
A double "beep" means an error occurred. If so, start again from item 1).

4) Remove your fingers from the touch control, then push again on touch 1 during few seconds, until blinking [ E ] symbols appear.

5) Wait until [ E ] symbols stop blinking.

6) After few seconds, [ E ] are automatically transformed in [ C ]. The existing setup has been cancelled.

Note : For induction hobs with 3 cooking zones, as the right front zone doesn't exist in this case, begin the procedure with the right rear zone (b).



## VI) Second step : new setup

- 1) Take a ferromagnetical pot with a minimum diameter of 16 cm
  - 2) Select a cooking zone by pushing on the corresponding [ C ] display
  - 3) Place the pot on the area to be set
  - 4) Wait until the [ C ] display becomes a [ - ]. The selected cooking zone is now configured.
  - 5) Follow the same procedure for each cooking zone with a [ C ] display.
  - 6) All the cooking zones are configured once all the displays are turned off.
- Please use the same pot for the whole procedure.  
Never put several pots together on the zones during the setup-process.

- If [ E 4 ] displaying remains, please call the customer care

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

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

### **The symbol [ U ] displays**

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

### **The symbol [ E ] displays**

- Call the After-sales Service.

### **One or all cooking zones cut-off**

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

### **Continuous ventilation after cutting-off the hob**

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

### **The automatic cooking system "go and stop" doesn't start-up:**

- The cooking zone is still hot [ H ]
- The highest power level is set [ 9 ]

### **The control panel displays [ L ]:**

- Refer to the chapter control panel locking.

### **The control panel displays [ U ]:**

- Refer to the chapter keep warm function.

### **The control panel displays [ II ]:**

- Refer to the chapter pause function.

### **The control panel displays [ ] or [ Er03 ]:**

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

### **The control panel displays [ E2 ] :**

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

### **The control panel displays [ E3 ] ou [ E7 ] :**

- The pan is not adapted, change the pan.

**If one of the symbols above persists, call the SAV.**

## **MAINTENANCE AND CLEANING**

---

**Switch-off the appliance before cleaning.**

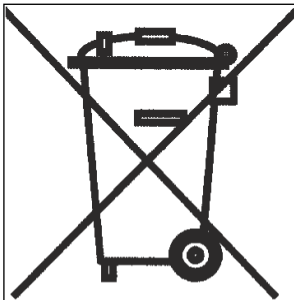
**Do not clean the hob if the glass is too hot: risk of burn.**

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

## **ENVIRONMENT PROTECTION**

---

- The packaging material is ecological and can be recycled.
- The worn appliances contain certain noble metals. Apply to the local government about the possibilities of recycling.



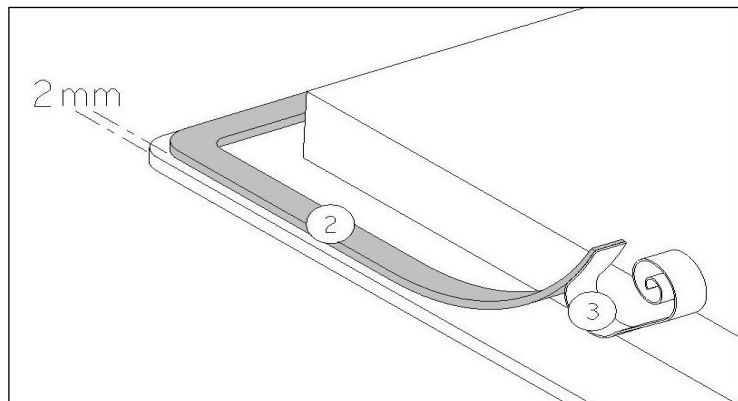
- Don't throw your appliance with the household refuses
- Get in touch with the waste collection center of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.

# INSTALLATION INSTRUCTIONS

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

## How to stick the gasket

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



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

## Fitting – installing

| Type                             | Cut size |       | Flush mounting |       |        | Glass size (mm) |       |       |
|----------------------------------|----------|-------|----------------|-------|--------|-----------------|-------|-------|
|                                  | Width    | Depth | Width          | Depth | Radius | Width           | Depth | Thick |
| <b>ATI83BK</b><br><b>ATI83SI</b> | 760      | 340   | 786            | 376   | 11     | 780             | 370   | 4     |

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

# ELECTRICAL CONNECTION

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

## Caution!

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

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover, use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

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

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

## Connection of the hob

### Setting up the configurations:

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

### Monophase 230V~1P+N

Put the 1<sup>st</sup> bridge between terminal 1 and 2, the 2<sup>nd</sup> between 3 and 4.

Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to terminal 3 or 4, the Phase L to one of the terminals 1 or 2.

### Biphase 400V~2P+N

Put a bridge between terminal 3 and 4.

Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to terminal 3 or 4, the Phase L1 to the terminals 1 and the Phase L2 to the terminal 2.

**Caution! Be careful that the cables are correctly engaged and tightened.**

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



