



 **airlux**
Spécialiste de l'encastable

FRANÇAIS

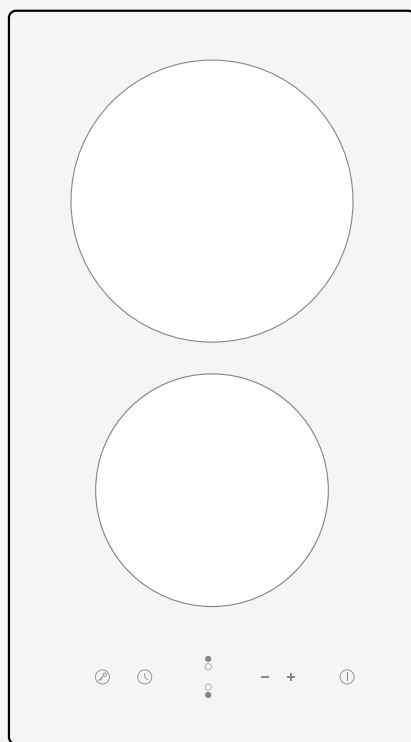
ENGLISH

DEUTCH

NEDERLANDS

TABLE DE CUISSON VITROCERAMIQUE MANUEL D'INSTRUCTION

ATH32T



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

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

SOMMAIRE

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ	5
CARACTÉRISTIQUES	10
APERÇU DU PRODUIT	11
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE	13
INSTALLATION	15
UTILISATION	19
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	25
DÉPANNAGE	26
ELIMINATION ET RECYCLAGE	28

INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

USAGE DE L'APPAREIL

Les directives de sécurité suivantes visent à prévenir tout risque imprévu ou dommage résultant d'une utilisation dangereuse ou incorrecte de l'appareil. Nous vous prions de vérifier l'emballage et l'appareil dès réception afin de vous assurer de leur intégrité, garantissant ainsi un fonctionnement en toute sécurité. En cas de dommage, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez noter qu'aucune modification ou altération de l'appareil n'est autorisée par mesure de sécurité. Toute utilisation non conforme peut entraîner des risques et annuler les conditions de garantie de votre appareil.

LÉGENDES DES SYMBOLES UTILISÉS DANS LA NOTICE



DANGER

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



AVERTISSEMENT DE TENSION ÉLECTRIQUE

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



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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



REMARQUE

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



INSTRUCTIONS À OBSERVER

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

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

AVERTISSEMENTS RELATIFS À LA SÉCURITÉ

Votre sécurité est importante pour Airlux.

Veuillez lire ces informations attentivement avant d'utiliser votre table de cuisson.

INSTALLATION

Risque de chocs électriques

Avant toute intervention ou maintenance sur l'appareil, assurez-vous de le débrancher de l'alimentation électrique principale.

- Il est impératif et obligatoire de connecter l'appareil à un système de mise à la terre adéquat.
- Les modifications du système électrique domestique doivent être réalisées exclusivement par un électricien qualifié.
- Ignorer ces recommandations peut entraîner un choc électrique ou des risques mortels.

Risque de coupures

Soyez vigilant : les bords des panneaux de l'appareil sont tranchants. Faites preuve de prudence en manipulant l'appareil afin d'éviter les blessures et les coupures.

Instructions de sécurité importantes

- Avant d'installer ou d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement ces instructions.
- Ne placez aucun matériau combustible ou produit sur cet appareil à aucun moment.
- Assurez-vous que ces informations sont accessibles à la personne responsable de l'installation de l'appareil, car cela pourrait réduire les coûts d'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux instructions fournies.
- L'installation et la mise à la terre de cet appareil doivent être effectuées par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit équipé d'un interrupteur d'isolement assurant une déconnexion complète de l'alimentation électrique.
- L'installation incorrecte de l'appareil pourrait annuler toute garantie ou réclamation de responsabilité.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sous réserve d'une supervision ou d'instructions appropriées sur une utilisation sécurisée de l'appareil et de la compréhension des dangers impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou des personnes qualifiées afin de protéger votre appareil et garantir votre sécurité.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

- Le nettoyage de votre table de cuisson ne peut pas être réalisé à l'aide d'un nettoyeur vapeur.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne pas ranger ou stocker d'objets sur les surfaces de cuisson. Le processus de cuisson doit systématiquement être supervisé, surtout lorsqu'il s'agit d'un processus de cuisson à court terme.
- **AVERTISSEMENT** : Une cuisson non surveillée avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie. **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

UTILISATION ET MAINTENANCE

Risque de chocs électriques

- Ne pas cuisiner sur une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson se casse ou se fissure, éteignez immédiatement l'appareil au niveau de l'alimentation principale (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la table de cuisson au niveau de l'alimentation principale avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- Ignorer ces conseils peut entraîner un choc électrique ou des risques mortels.

Risque pour votre santé

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

Risque de brûlures

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas une partie de votre corps, vos vêtements ou tout autre objet autre que des ustensiles de cuisson adaptés entrer en contact avec la surface en verre jusqu'à ce qu'elle soit refroidie.
- Tenez les enfants à l'écart.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne dépassent pas sur les autres zones de cuisson en fonctionnement.
- Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Ignorer ces conseils pourrait entraîner des brûlures et des échaudures.

Risque de coupures

- La lame ultra-tranchante du grattoir de la table de cuisson est exposée lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez le grattoir avec une extrême prudence et rangez-le toujours en toute sécurité et hors de portée des enfants.
- Ne pas faire preuve de prudence pourrait entraîner des blessures ou des coupures.

Instructions de sécurité importantes

- Ne placez pas ou ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple, cartes de crédit, cartes mémoire) ou d'appareils électroniques (par exemple, ordinateurs, lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- Ne jamais utiliser votre appareil pour chauffer une pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (c'est-à-dire en utilisant les commandes tactiles). Ne vous fiez pas à la fonction de détection des casseroles pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ni s'asseoir, se tenir debout ou grimper dessus.
- Ne stockez pas d'objets d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la table de cuisson pourraient être gravement blessés.
- Ne laissez jamais les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes handicapées dont la capacité à utiliser l'appareil est limitée doivent être accompagnés et instruits par une personne responsable et compétente dans son utilisation. L'instructeur doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.
- Ne réparez ni ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé dans le présent manuel. Toute autre intervention doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Ne placez pas ou ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre table de cuisson.
- Ne vous tenez pas debout sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des bords dentelés et ne traînez les casseroles sur la surface en verre de l'induction, cela pourrait rayer le verre.
- N'utilisez pas d'éponges ou d'autres agents de nettoyage abrasifs agressifs pour nettoyer votre table de cuisson, cela pourrait rayer le verre de l'induction.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : zones de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; maisons de ferme ; clients d'hôtels et autres environnements de type résidentiel ; environnements de type bed and breakfast.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Faites attention de ne pas toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf s'il sont sous surveillance continue.

Félicitations pour l'achat de votre nouvelle table de cuisson. Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce manuel d'instructions / d'installation afin de comprendre parfaitement comment l'installer correctement et l'utiliser. Pour l'installation, veuillez lire la section référente. Lisez attentivement toutes les instructions de sécurité avant utilisation et conservez le pour une utilisation future.

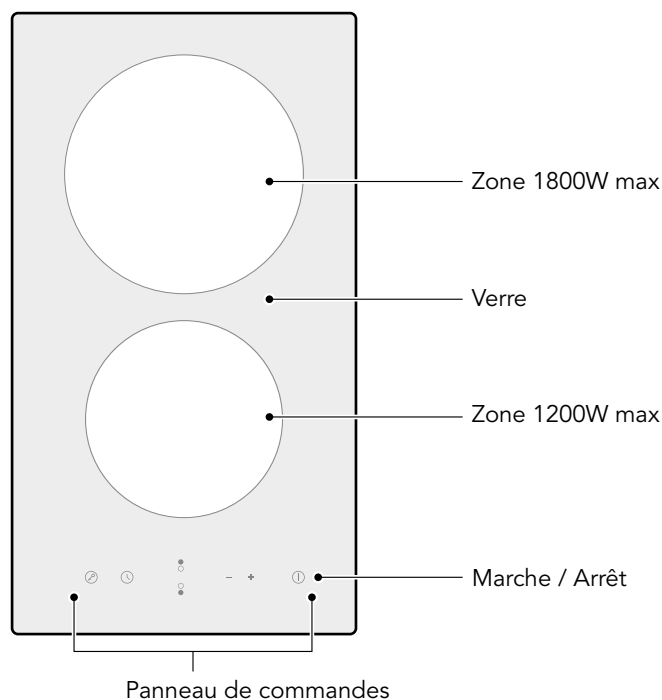
CARACTÉRISTIQUES

Table de cuisson / domino	ATH32T
Nombre de zones de cuisson	2 zones
Alimentation / tension	220-240 V - 50/60 Hz
Puissance électrique d'installation	2700-3300 W
Dimensions du produit (l x p x h)	288 x 520 x 55
Dimensions d'encastrement (l x p x h)	268 x 490

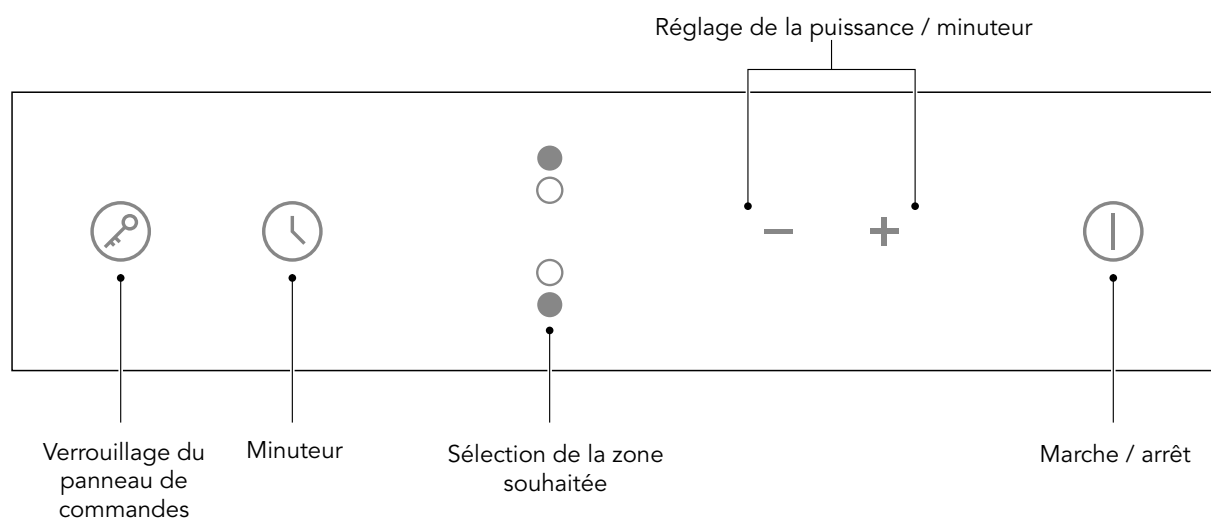
Les dimensions et le poids sont donnés à titre indicatif. Dans notre démarche constante d'amélioration de nos produits, il est possible que nous modifiions les spécifications ainsi que le design du produit sans notification préalable.

APERCU DU PRODUIT

VUE GLOBALE



PANNEAU DE COMMANDES



NOTE

Toutes les images présentées dans ce manuel sont uniquement utilisées à des fins d'explication. Toute différence entre l'objet réel et l'illustration ne pourra faire l'objet d'une réclamation.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

La plaque de cuisson vitrocéramique à micro-ordinateur est conçue pour répondre à divers besoins culinaires grâce à son chauffage par halogène, son contrôle micro-informatique et sa sélection de puissance multiple. Cette plaque de cuisson offre des performances sûres et fiables, garantissant un confort de vie optimal et permettant de savourer pleinement les plaisirs de la cuisine.


MODE DE FONCTIONNEMENT

La table de cuisson en céramique fonctionne en utilisant le chauffage direct par fil résistif, régulant la puissance de sortie via des commandes tactiles pour ajuster le niveau de chauffage souhaité.

AVANT D'UTILISER VOTRE NOUVEL APPAREIL

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

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

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

CONSEILS DE CUISSON

La table de cuisson en céramique fonctionne en utilisant le chauffage direct par fil résistif, régulant la puissance de sortie via des commandes tactiles pour ajuster le niveau de chauffage souhaité.

Mijotage, Cuisson du riz

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

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

Saisir de la viande

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

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

Cuisson à feu vif / wok

Pour préparer des aliments à feu vif :

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

RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE

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

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

Réglages de chauffe	Fonctions de cuisson
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson délicate pour de petites quantités de nourriture • Fondre du chocolat, du beurre et des aliments sensibles à la chaleur • Mijotage • Cuisson à feu doux
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Chauffe rapide des aliments • Mijotage rapide • Cuisson du riz
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Pancakes, crêpes
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Sautés • Cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson à feu vif • Saisir • Amener la soupe à ébullition • Faire bouillir de l'eau

INSTALLATION

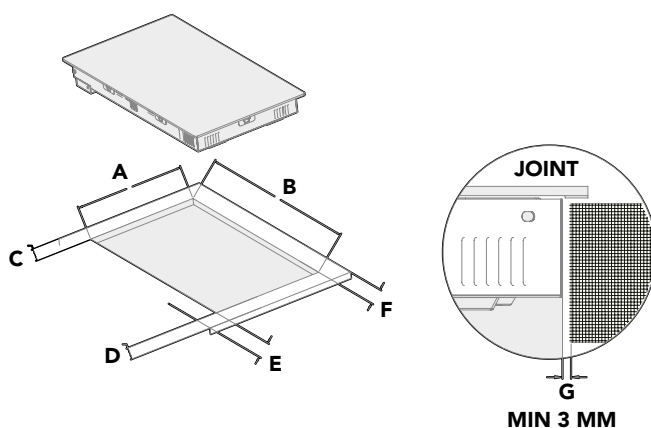
CHOIX DE L'EQUIPEMENT

Pour préparer l'installation de votre table de cuisson, découpez la surface de travail conformément aux dimensions spécifiées dans le schéma. Lors de l'installation et de l'utilisation, veillez à maintenir un espace minimal de 50 mm autour du trou.

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

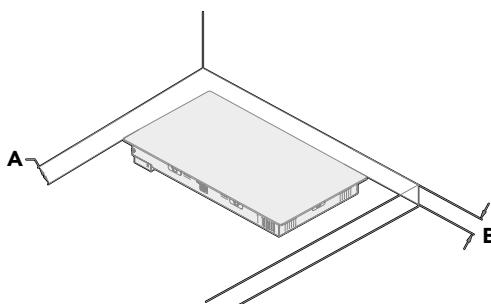
Veillez-vous référer au schéma ci-dessous pour plus de détails :

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



A (mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)	G(mm)
268(+4/-0)	490(+4/-0)	50 minimum	50 minimum	50 minimum	50 minimum	3 minimum

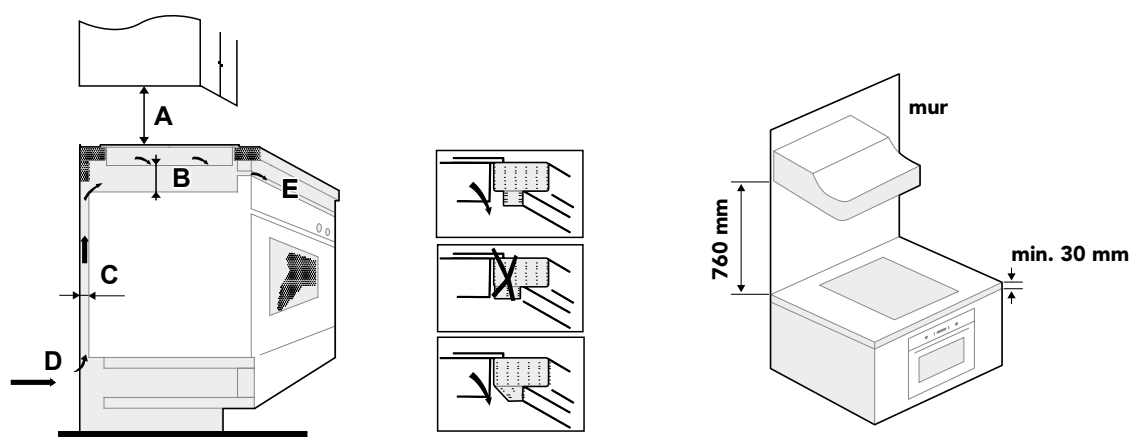
• La table peut être utilisée sur le dessus d'un meuble. Elle doit être placée horizontalement, comme illustré ci-dessous :



A (mm)	B(mm)
50 mm minimum	50 mm minimum

Assurez-vous systématiquement que la table de cuisson est correctement ventilée et que les passages d'air ne sont pas bloqués, comme illustré ci-dessous. Assurez-vous également que la table fonctionne correctement.

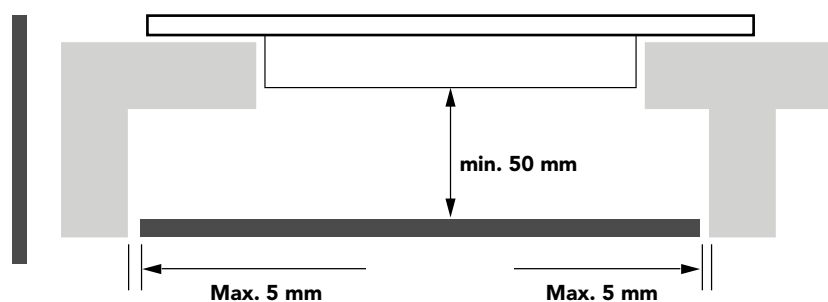
⚠ Note : Pour des raisons de sécurité, veuillez maintenir une distance minimale de 760 mm entre la plaque chauffante et tout meuble / autre appareil électroménager situé au-dessus de celle-ci.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
760	50 minimum	20 minimum	Arrivée d'air	Sortie d'air

AVERTISSEMENT : PRÉVOIR UNE VENTILATION ADÉQUATE

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



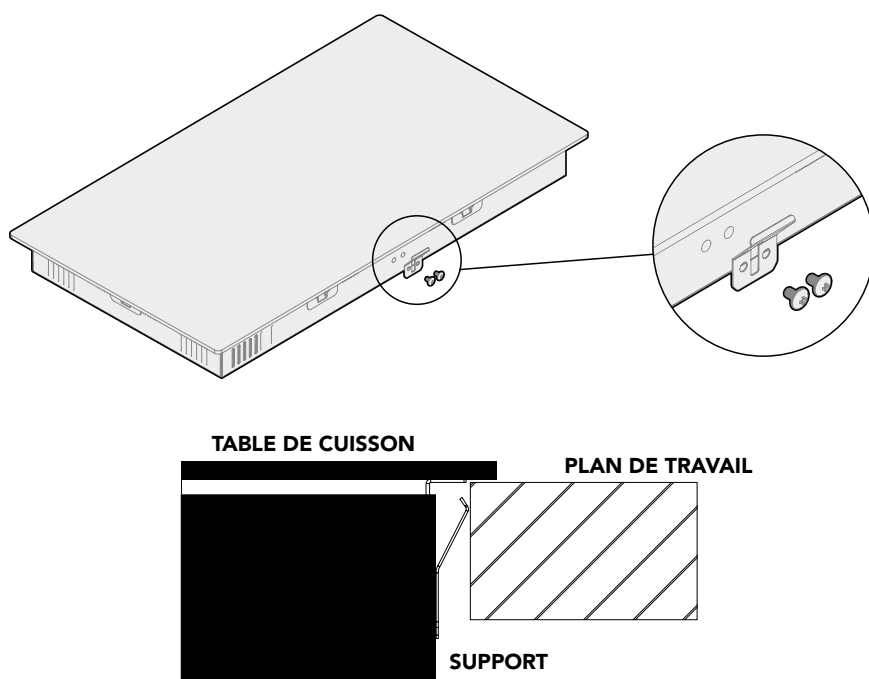
⚠ Assurez-vous que les ouvertures de ventilation encerclant la table de cuisson ne soient pas bloquées par le plan de travail lors de l'installation de l'appareil.

- ⚠ Notez que la colle utilisée pour attacher le matériau plastique ou en bois au meuble doit résister à une température d'au moins 150°C pour éviter tout décollement.
- Par conséquent, les surfaces du mur à l'arrière de la table, ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes, doivent supporter une température minimale de 90°C.

AVANT DE LOCALISER LES SUPPORTS DE FIXATION

Pour une installation optimale de votre table de cuisson, veuillez suivre ces instructions :

- Placez l'appareil sur une surface stable et plane (utiliser l'emballage comme support si nécessaire). Il est important de ne pas appliquer de force sur les éléments dépassant de la table de cuisson.
- Fixez l'appareil, après l'installation, sur le plan de travail en vissant les supports situés en dessous de celle-ci, comme illustré dans le schéma ci-après.
- Ajustez la position des supports pour qu'ils s'adaptent à l'épaisseur du plan de travail, assurant ainsi une fixation solide et sécurisée de votre table de cuisson.



⚠ Attention : Après l'installation, il est impératif de vérifier que les supports de la table de cuisson ne sont en aucun cas en contact avec les surfaces intérieures du plan de travail, comme illustré dans l'image fournie.

MISE EN GARDE

Installation par un professionnel : Nous vous recommandons vivement de confier l'installation de votre table de cuisson à votre revendeur ou un technicien compétent. Ne tentez pas d'effectuer cette opération vous-même.

Emplacement de montage : Assurez-vous de ne pas monter votre appareil sur des équipements de refroidissement, des lave-vaisselles ou des sècheurs rotatifs.

Optimisation de la dissipation de chaleur : Pour garantir une meilleure fiabilité, veillez à installer l'appareil de manière à permettre une dissipation de chaleur optimale.

Résistance à la chaleur : Assurez-vous que les matériaux du mur ainsi que la zone située au-dessus du plan de travail peuvent résister à la chaleur générée par l'appareil.

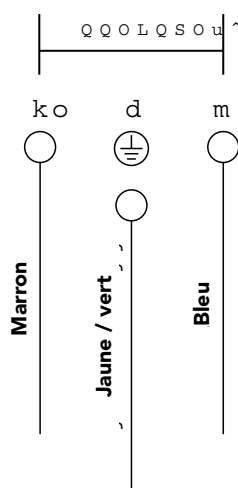
Protection contre la chaleur : Afin d'éviter tout dommage, assurez-vous que la couche isolante et l'adhésif utilisés peuvent résister à des températures élevées.

Nettoyage : Il est déconseillé d'utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

Alimentation électrique : Cette table de cuisson ne doit être connectée qu'à une alimentation présentant une impédance de système ne dépassant pas 0,427 ohm. En cas de besoin, veuillez consulter votre électricien ou votre fournisseur de réseau pour obtenir des informations sur l'impédance du système électrique.

BRANCHEMENT DE L'APPAREIL À L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE PRINCIPALE

⚠ L'alimentation électrique doit être raccordée selon les normes de votre habitation ou à l'aide d'un disjoncteur unipolaire, conformément aux instructions fournies. Vous trouverez ci-dessous une illustration détaillant la méthode de connexion recommandée.



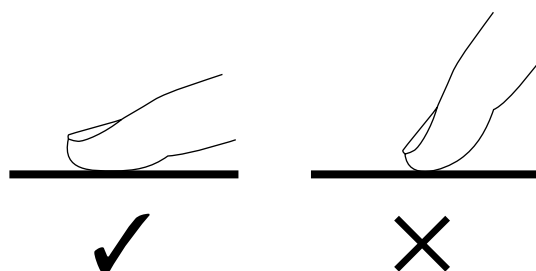
- En cas de dégradations du câble électrique ou s'il nécessite un remplacement, cette opération doit être effectuée par un technicien du service après-vente, utilisant les outils appropriés pour éviter tout risque d'accident.
- Si l'appareil est directement raccordé à l'alimentation électrique principale,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

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

UTILISATION

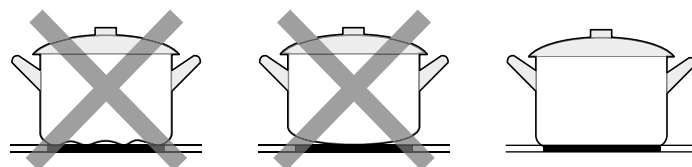
CONSEILS SUR L'UTILISATION DES COMMANDES SENSITIVES

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

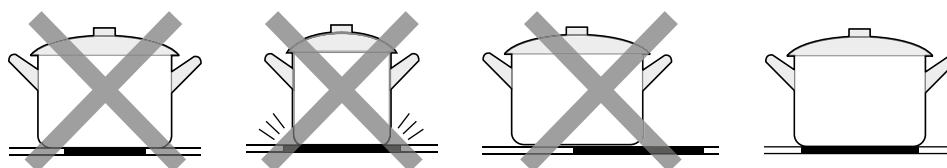


CONSEIL SUR LE CHOIX DES USTENSILES DE CUISINE

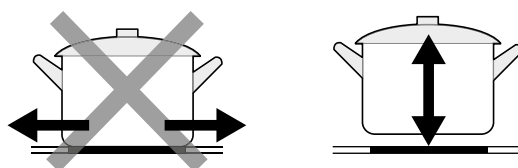
- Évitez d'utiliser des ustensiles de cuisson avec des bords dentelés ou une base incurvée.



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



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

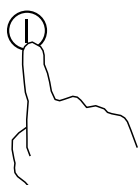


INSTRUCTIONS D'UTILISATION

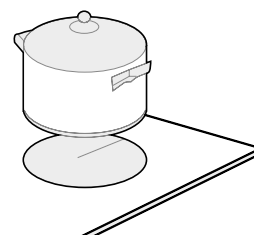
1. Démarrage de la cuisson

Pour démarrer la cuisson, une fois la table de cuisson sous tension, l'indicateur sonore émet un bip unique. Tous les voyants s'allument pendant 1 seconde, puis s'éteignent, signalant que la table est en mode veille.

1- Appuyez sur le bouton de mise en marche/arrêt. Tous les indicateurs afficheront "-"



2- Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous avez choisie. Assurez-vous que le fond de la casserole ainsi que la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.

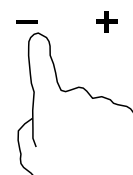


3 - Appuyez sur le bouton de sélection de la zone choisie.



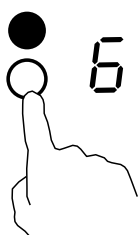
4 - Pour sélectionner un niveau de puissance, appuyez sur le bouton "-" ou "+".

- Si vous sélectionnez le niveau 0, la table s'éteindra automatiquement après une minute. Vous devrez recommencer à partir de l'étape 1.
- Vous avez la possibilité de modifier le réglage de puissance à tout moment pendant la cuisson.
- En maintenant enfoncé l'un de ces boutons, la valeur augmentera ou diminuera.



2. Arrêt de la cuisson

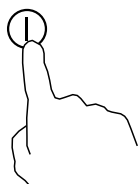
1- Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de chauffe que vous souhaitez éteindre.



2- Pour éteindre la zone de cuisson, faites défiler vers le bas jusqu'à atteindre "0" ou appuyez simultanément sur les boutons "-" et "+".



3- Appuyez sur le bouton ON/OFF. Tous les indicateurs afficheront '-'



⚠ Attention à la température des zones de chauffe en fin de cuisson.

La lettre "H" apparaît à la fin du processus de cuisson, vous indiquant que la zone de cuisson qui vient d'être utilisée est encore chaude au toucher. Cette indication disparaîtra une fois que la surface aura atteint une température suffisamment basse pour éviter tout risque de brûlure. Cette fonction peut également être utilisée pour économiser de l'énergie : si vous souhaitez redémarrer un processus de chauffe avec d'autres récipients, utilisez en priorité la plaque encore chaude.



3. Verrouillage des commandes

Vous avez la possibilité de verrouiller les commandes afin d'éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui pourraient accidentellement allumer les zones de cuisson).

Lorsque le verrouillage est activé, toutes les commandes, à l'exception du contrôle ON/OFF, sont désactivées.

Pour activer le verrouillage des commandes	
Appuyez sur la commande de verrouillage	Le voyant de minuterie indiquera "Lo".
Pour désactiver le verrouillage des commandes	
Vérifiez que la table de cuisson est en fonctionnement. Appuyez ensuite sur la commande de verrouillage et maintenez pendant quelques secondes.	

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

4. Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

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

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

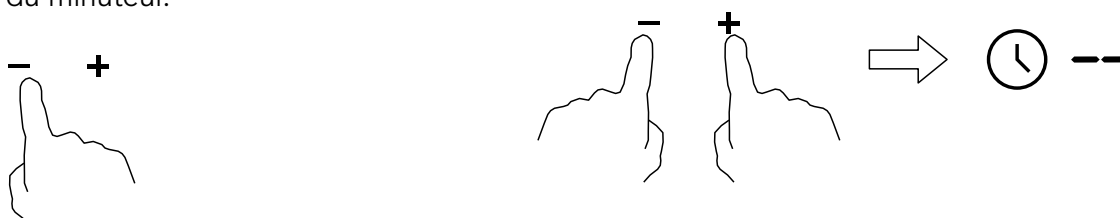
a) Utilisation en tant que minuteur simple

Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée, veuillez-vous assurer que la table de cuisson est allumée.

Remarque : Vous pouvez utiliser le minuteur même si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée.

1. Appuyez sur la commande du minuteur. Le témoin lumineux clignotera. Ajustez la durée du minuteur en appuyant sur les boutons "-" ou "+". Le témoin lumineux du minuteur commencera à clignoter et s'affichera sur l'écran du minuteur.

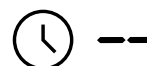
2. En appuyant simultanément sur les boutons "-" et "+", le minuteur s'arrêtera et sera annulé. "--" s'affichera à la place du témoin lumineux.



3. Une fois que vous avez réglé la minuterie, le compte à rebours débutera automatiquement. L'affichage de la minuterie montrera le temps restant tandis que le témoin lumineux clignotera pendant une durée de 5 secondes.



4. Après expiration du temps défini, un bip sera émis pendant une durée de 30 secondes, tandis que l'indicateur de minuterie affichera "--".



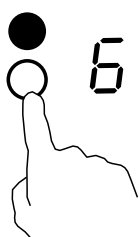
Conseils pratiques

- Pour ajuster le minuteur, touchez une fois la commande "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter de 1 minute.
- Maintenez enfoncée la commande "-" ou "+" du minuteur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.
- Si le temps réglé dépasse 99 minutes, le minuteur reviendra automatiquement à 0 minute.

b) utilisation avec arrêt automatique d'une zone de cuisson

Sélection de la zone de cuisson

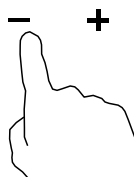
1. Veuillez sélectionner la zone de cuisson sur laquelle vous souhaitez régler le minuteur.



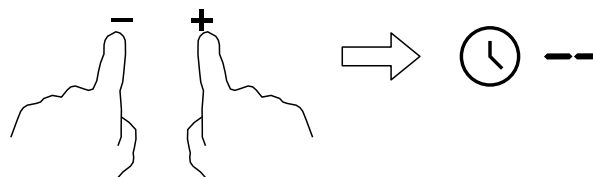
2. Appuyez sur la commande du minuteur, l'afficheur du minuteur affichera "10".



3. Ajustez la durée en utilisant la commande "-" ou "+" du minuteur.



4. En appuyant simultanément sur les boutons "-" et "+", le minuteur s'arrêtera et sera annulé. "--" s'affichera à la place du témoin lumineux.



5. Une fois que vous avez réglé la minuterie, le compte à rebours débutera automatiquement. L'affichage de la minuterie montrera le temps restant tandis que le témoin lumineux clignotera pendant une durée de 5 secondes.



6. Après expiration du temps défini, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement. La lettre "H" apparaîtra, vous indiquant que la zone de cuisson qui vient d'être utilisée est encore chaude au toucher.



Remarque

Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allumera pour indiquer que la zone est sélectionnée.



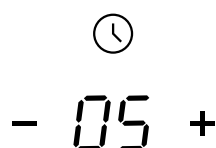
- Si vous souhaitez modifier les réglages après avoir réglé le minuteur, vous devez recommencer à partir de l'étape 1.
- La méthode pour régler deux zones est la même que celle mentionnée ci-dessus.

Utilisation avec arrêt automatique de plusieurs zones de cuisson

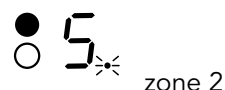
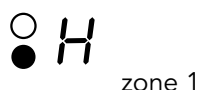
• Si plusieurs zones de chauffe utilisent la fonction minuterie, l'indicateur du minuteur affichera le temps le plus bas. (Par exemple, si la zone 1# est réglée sur 5 minutes et la zone 2# est réglée sur 15 minutes, l'indicateur du minuteur affichera "5").

Remarque

Le voyant rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance clignotera.



• Une fois le compte à rebours expiré, la zone correspondante s'éteindra. Le nouveau minuteur et le point de la zone correspondante clignoteront.



• Lorsque le minuteur de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement.



Remarque

Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allumera pour indiquer que la zone est sélectionnée.



• Si vous souhaitez modifier les réglages après avoir réglé le minuteur, vous devez recommencer à partir de l'étape 1.

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE DE L'APPAREIL

Une technologie intégrée de détection de température surveille en permanence la chaleur à l'intérieur du dispositif de cuisson. Si une température excessive est détectée, la table s'arrêtera automatiquement pour éviter tout risque.

TÉMOIN D'AVERTISSEMENT DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Après l'utilisation de la table de cuisson de la chaleur résiduelle peut subsister. La lettre "H" apparaîtra pour vous avertir de cette chaleur résiduelle, vous incitant ainsi à prendre des précautions.

TEMPS DE FONCTIONNEMENT PAR DÉFAUT

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

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Quel type de problème ?	Comment le résoudre ?	Remarque importante
<p>Salissures quotidiennes sur le verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par les aliments ou les déversements non sucrés sur le verre).</p>	<p>Eteignez la table de cuisson. Appliquez un nettoyant pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant). Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. Allumez à nouveau la table de cuisson.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque l'alimentation de la table de cuisson est coupée, aucune indication de "surface chaude" ne sera affichée, mais la zone de cuisson peut encore rester chaude. Soyez donc extrêmement prudent. • Évitez d'utiliser des tampons à récurer robustes, certains tampons en nylon et des agents de nettoyage durs/abrasifs, car ils pourraient rayer le verre. Assurez-vous toujours de lire l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre tampon est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la table de cuisson, cela pourrait entraîner des taches.
<p>Débordements, les fontes et les éclaboussures de sucre chaud sur le verre</p>	<p>Afin de retirer immédiatement ces salissures, utilisez une spatule, un couteau plat ou un grattoir adapté aux tables de cuisson, toute en faisant attention aux surfaces chaudes des zones de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'alimentation de la table de cuisson au niveau du mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez les salissures ou les éclaboussures vers une zone froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou les éclaboussures avec un torchon ou un essuie-tout. 4. Suivez ensuite les étapes 2 à 4 pour les "Salissures quotidiennes sur verre" ci-dessus. 	<p>Il est recommandé de retirer les taches laissées par les fontes et les aliments sucrés ou les déversements dès que possible. Si ces taches sont laissées refroidir sur le verre, elles peuvent devenir difficiles à enlever ou même endommager définitivement la surface en verre.</p> <p>Veuillez noter le risque de coupure associé à l'utilisation d'un grattoir : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame d'un grattoir est extrêmement tranchante. Utilisez cet outil avec beaucoup de prudence et rangez-le toujours en toute sécurité, hors de portée des enfants.</p>
<p>Débordements de liquides sur les commandes tactiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez l'alimentation de la table de cuisson. 2. Absorbent le déversement avec un essuie-tout ou un chiffon propre. 3. Nettoyez la zone des commandes tactiles avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Essuyez complètement la zone avec un essuie-tout pour éliminer toute humidité résiduelle. 5. Rallumez l'alimentation de la table de cuisson une fois que la zone est propre et sèche. 	<p>La table de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre d'elle-même si du liquide est détecté sur les commandes tactiles. Avant de rallumer la table de cuisson, assurez-vous donc de bien essuyer la zone des commandes tactiles pour éviter tout dysfonctionnement.</p>

DÉPANNAGE

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

Type de problème	Causes possibles	Actions à effectuer
La table de cuisson ne s'allume pas.	La table n'est pas alimentée en électricité.	Assurez-vous que la table de cuisson est bien raccordée à l'alimentation électrique et qu'elle est allumée. Vérifiez également s'il y a une panne de courant dans votre maison. Une fois ces points vérifiés, si le problème persiste, il est recommandé d'appeler un technicien qualifié pour diagnostiquer et résoudre le problème.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Pour déverrouiller les commandes, veuillez consulter la section "Utilisation" pour obtenir les instructions appropriées.
Les commandes tactiles sont difficiles à manipuler.	Il est possible qu'un léger film d'eau se soit formé sur les commandes. Assurez-vous également de positionner correctement votre doigt lorsque vous utilisez les commandes.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche. Utilisez toute la surface de votre doigt lorsque vous touchez les commandes.
Le verre présente des rayures.	Les bords rugueux des ustensiles de cuisine. Utilisation de tampons à récurer inadaptés ou abrasifs, ou de produits de nettoyage inappropriés.	Utilisez des ustensiles de cuisine avec des bas- es plates et lisses pour une meilleure performance sur la table de cuisson. Pour plus d'informations sur le choix des bons ustensiles de cuisine, veuillez consulter la section "Conseils sur le choix des ustensiles de cuisson". Pour des conseils sur l'entretien et le nettoyage, référez-vous à la section "Entretien et nettoyage".
Certains ustensiles de cuisine émettent des bruits de crépitement ou de clics.	Cela peut être causé par la composition de vos ustensiles de cuisine (couches de différents métaux vibrant différemment).	Ceci est normal et ne constitue pas un défaut.

AFFICHAGE DES PANNES, ASTUCES ET CONSEILS

- La table de cuisson est équipée d'une fonction d'autodiagnostic. Grâce à ce test, le technicien est en mesure de vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans démonter ou démonter la table de cuisson de la surface de travail.
- Voici une liste de codes de panne qui peuvent survenir pendant l'utilisation de la table de cuisson par le client, ainsi que les solutions associées :

Codes de panne	Problèmes associés	Actions à effectuer
E0	Erreur "zéro".	Réinsérez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Si le problème persiste, remplacez la carte d'alimentation.
E1	Défaillance du capteur de température - circuit ouvert.	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température.
E2	Défaillance du capteur de température - circuit fermé.	
E7	Défaillance du capteur de température.	

Codes de panne	Problèmes associés	Actions à effectuer
C1	Température élevée du capteur de température.	Attendez que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. Cela peut prendre quelques minutes en fonction de la gravité de la surchauffe. Une fois que la température est redescendue à un niveau sûr, appuyez sur le bouton "ON/OFF" pour éteindre l'appareil.
E3	Défaillance du capteur de température NTC avec un circuit ouvert.	Remplacer la carte d'affichage.
E4	Défaillance du capteur de température NTC avec un circuit fermé.	
EL	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Assurez-vous que la table de cuisson est correctement branchée à une prise électrique fonctionnelle. Vérifiez si d'autres appareils électriques fonctionnent normalement sur la même prise. Cela vous aidera à déterminer si le problème provient de la prise électrique ou de la table de cuisson elle-même.
EH	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
EU	Erreur de communication.	Réinsérez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. Si le problème persiste, remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

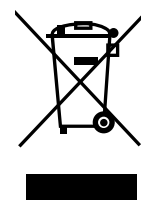
ELIMINATION ET RECYCLAGE



CONSIGNES IMPORTANTES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

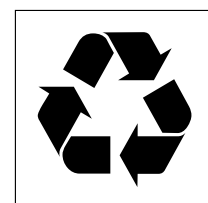


CONFORMITÉ AVEC LA NORME ROHS

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

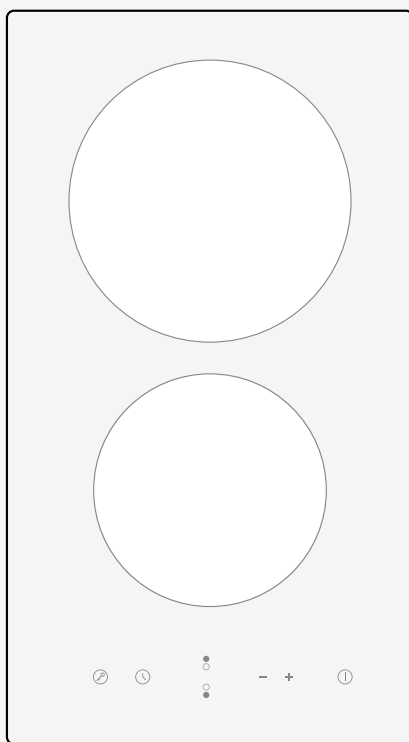
COLLECTE ET RECYCLAGE DES EMBALLAGES DU PRODUIT

Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit. Ils seront en mesure de vous fournir des instructions spécifiques sur la manière de procéder à une élimination appropriée et respectueuse de l'environnement.



CERAMIC HOB USER MANUAL

ATH32T



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

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

CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	31
SPECIFICATIONS	35
PRODUCT OVERVIEW	36
QUICK START GUIDE	38
PRODUCT INSTALLATION	40
OPERATION INSTRUCTIONS	44
CLEANING AND MAINTENANCE	50
TROUBLESHOOTING	51
DISPOSAL AND RECLYCLING	53

SAFETY INSTRUCTIONS

INTENDED USE

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

Explanation of Symbols



DANGER

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



WARNING OF ELECTRICAL VOLTAGE

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



WARNING

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



CAUTION

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



ATTENTION

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



OBSERVE INSTRUCTIONS

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

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

SAFETY WARNINGS

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

INSTALLATION

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important Safety Instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING :** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- **WARNING** : Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING** : Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

OPERATION AND MAINTENANCE

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.

- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, cafes and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- **WARNING :** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

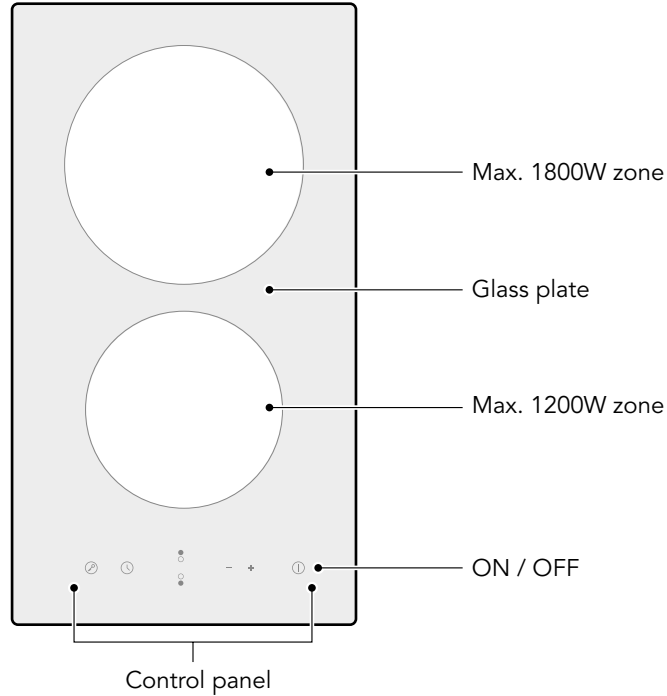
SPECIFICATIONS

Cooking Hob	ATH32T
Cooking Zones	2 zones
Supply Voltage	220-240 V - 50/60 Hz
Installed Electric Power	2700-3300 W
Product Size DxWxH(mm)	288 x 520 x 55
Building-in Dimensions AxB (mm)	268 x 490

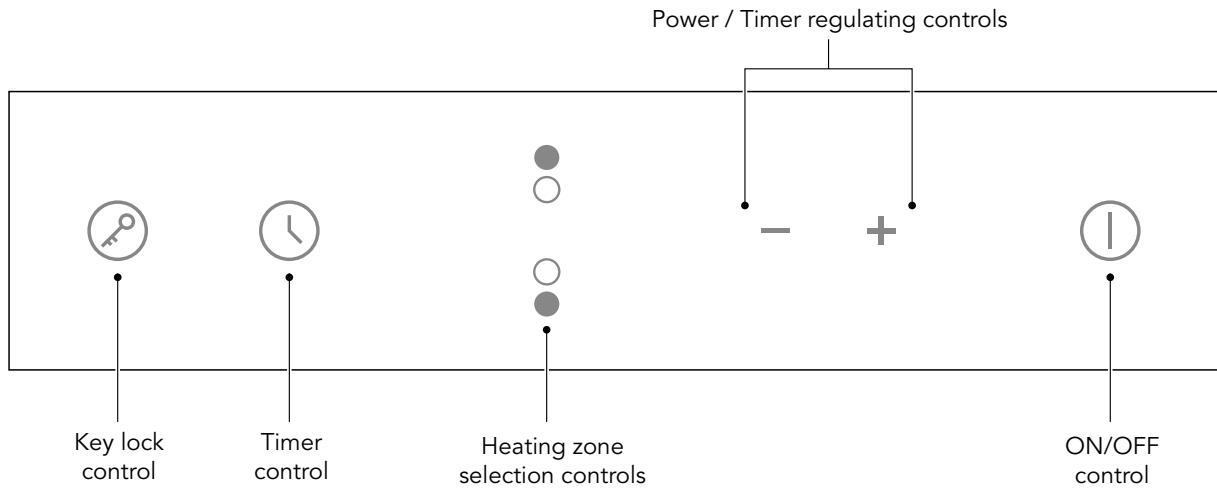
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

PRODUCT OVERVIEW

TOP VIEW



CONTROL PANEL



NOTE

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

Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families. The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.


Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the power regulation with the touch controls.

Before Using Your New Ceramic Hob

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

QUICK START GUIDE

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

COOKING TIPS

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

Simmering, Cooking rice

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

Searing Steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

For Stir-frying

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

HEAT SETTINGS

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

Heat setting	Suitability
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

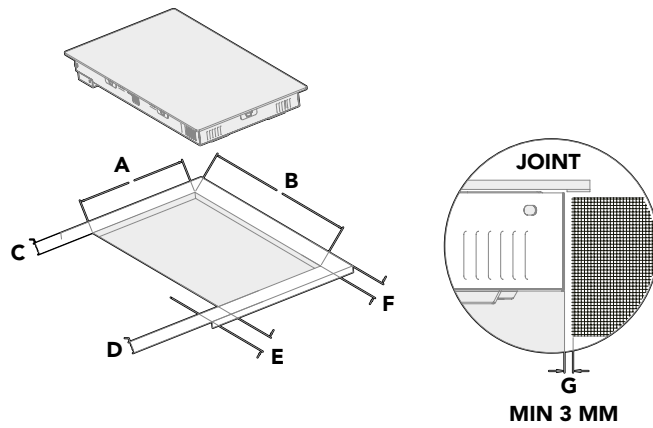
PRODUCT INSTALLATION

SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

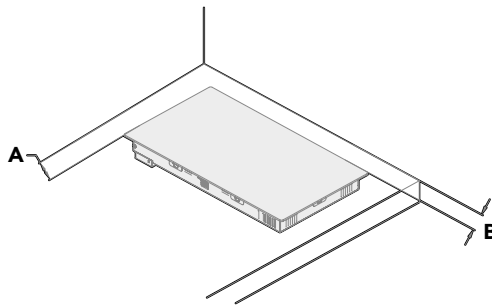
For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole. Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant and insulated work surface material (Wood and similar fibrous or hygroscopic material shall not be used as work surface material unless impregnated) to avoid the electrical shock and larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

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



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
268(+4/-0)	490(+4/-0)	50 minimum	50 minimum	50 minimum	50 minimum	3 minimum

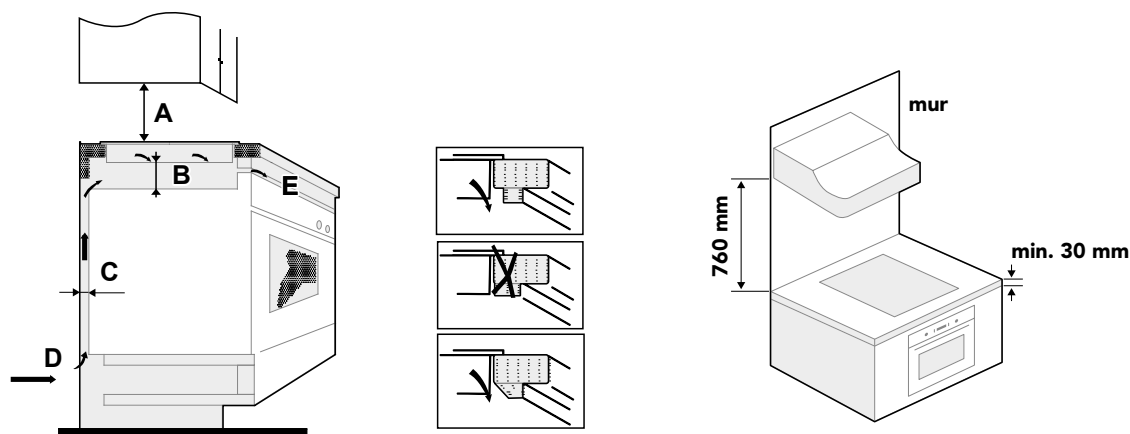
The ceramic cooker hob can be used on the table top of cabinet. The ceramic hob should be placed horizontally. As shown below:



A (mm)	B(mm)
50 mm minimum	50 mm minimum

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

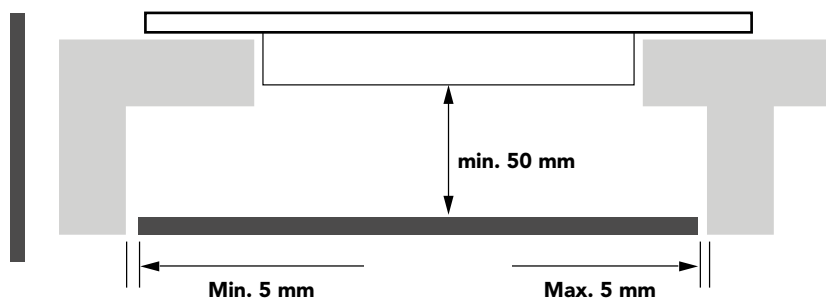
⚠ Note : The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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

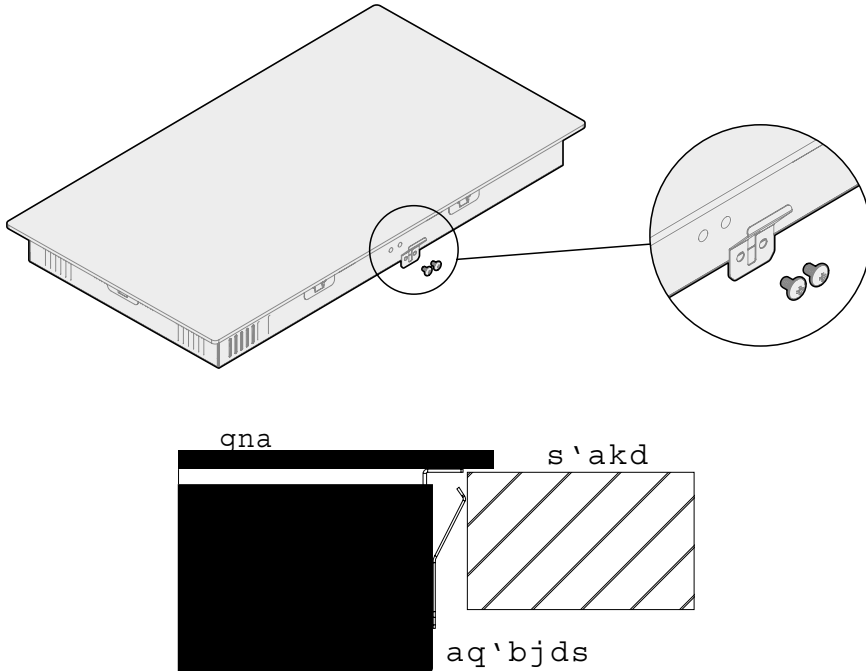



- ⚠ There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.
- ⚠ • Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS

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

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



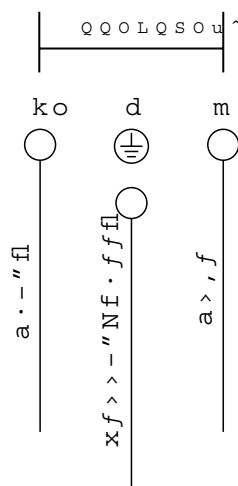
 Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

CAUTIONS

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY

⚠ The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



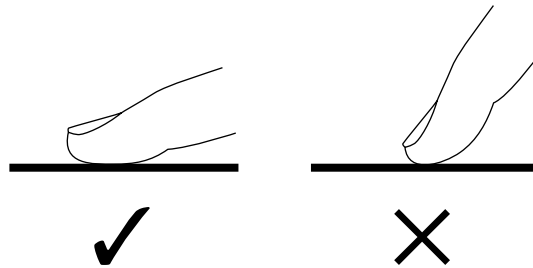
- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

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

OPERATION INSTRUCTIONS

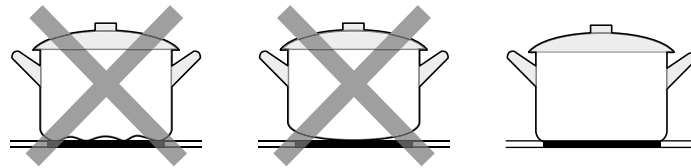
TOUCH CONTROLS

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

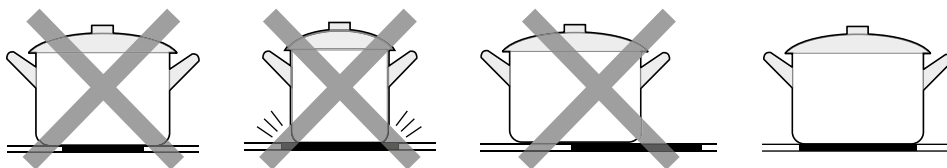


CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

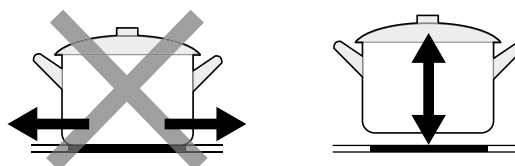
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



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

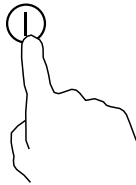


HOW TO USE

1. Start Cooking

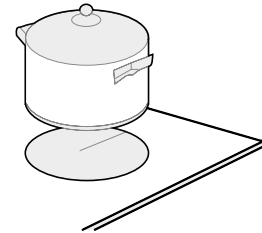
After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF control. all the indicators show "--"

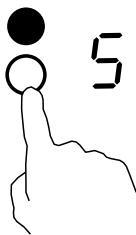


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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



3. Touching the heating zone selection control.

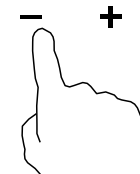


4. Select a heat setting by touching the "--" or "+" control.

- If you choose level 0, within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

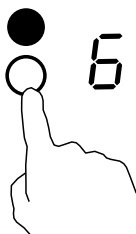
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

- By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.



2. Finish Cooking

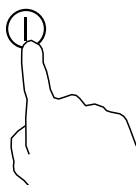
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "--" and "+" control together.



3. Touch the ON/OFF control. all the indicators show "--".



⚠ Beware of hot surfaces


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



3. Locking the controls

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

To lock the controls	
Touch the lock control	The timer indicator will show “Lo”
To unlock the controls	
Make sure the ceramic hob is turned on. Touch and hold the lock control for a while.	

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

4. Timer Control

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone on when the set time is up.
 - You can set it to turn one or more cooking zones on after the set time is up.
- The timer of maximum is 99 minutes.

a) Using the Timer as a Minute Minder

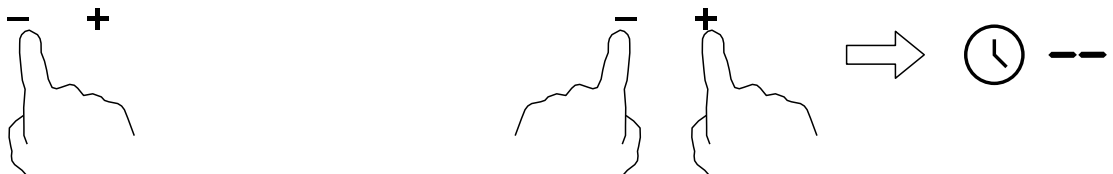
If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

1. Touch the timer control, the timer indicator will flash; Adjust the timer setting by touch the “-” or “+” controls. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.

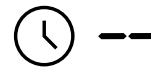
2. Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “--” will show in the minute display.



3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



4. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



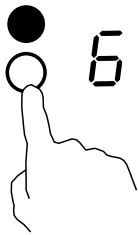
Hint :

- Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

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

Set the zone

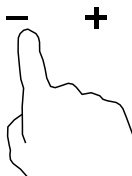
1. Touch the zone you want to set.



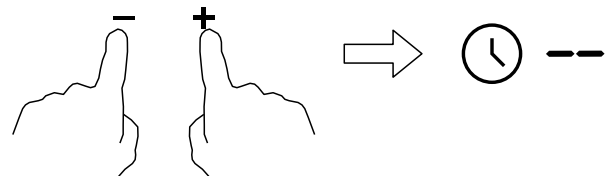
2. Touch the timer control, the timer indicator show "10".



3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer.



4. Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the will show "--" in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically. The display will show "H" which means hot;



 **Note**

The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



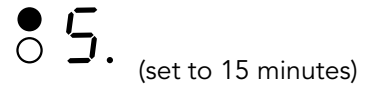
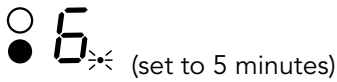
- If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.
- The method for setting two zones is the same as mentioned above.

Setting the timer to turn more than one cooking zones off

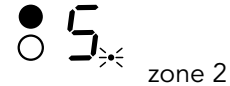
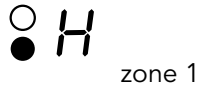
- If more than one heating zones use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 5 minutes, zone 2# setting time of 15 minutes, the timer indicator shows "5".)

 **Note**

- The red dot next to power level indicator will flash.



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

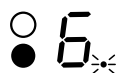


- When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



 **Note**

- The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



- If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

Over-Temperature Protection

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

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter " H " appears to warn you to keep away from it.

Default Working Times

Another safety feature of the hob is automatic shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

CLEANING AND MAINTENANCE

What ?	How ?	Important !
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

TROUBLESHOOTING

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

Type of problem	Possible causes	Actions to be taken
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

Failure Display, Hints and Tips

1. The hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.
2. Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
E0	Zero error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board.
E1	Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit.	
E7	Ceramic plate temperature sensor failure	

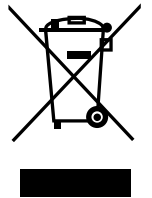
Failure codes	Problem	Solution
C1	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch "ON/OFF" button to restart unit.
E3	Temperature sensor of the NTC failure --open circuit.	Replace the display board.
E4	Temperature sensor of the NTC failure --short circuit	
EL	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
EH	Supply voltage is above the rated voltage.	
EU	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

DISPOSAL AND RECYCLING

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR ENVIRONMENT

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

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

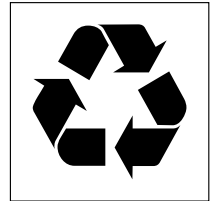


COMPLIANCE WITH ROHS DIRECTIVE

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

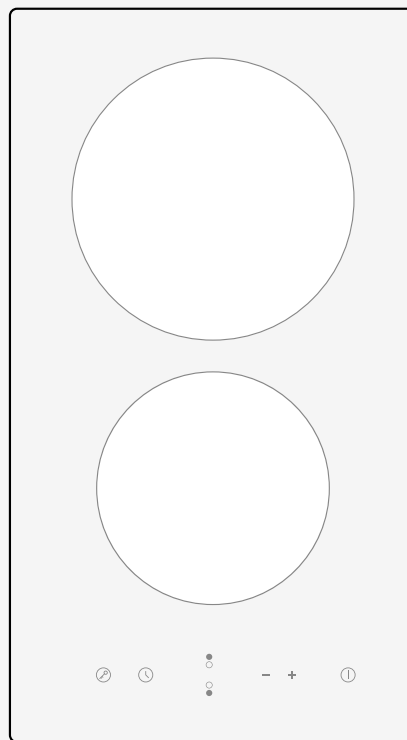
PACKAGE INFORMATION

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



VITROKERAMIK-KOCHFELD BEDIENUNGSANLEITUNG

ATH32T



Vielen Dank, dass Sie sich für Airlux entschieden haben. Bevor Sie Ihr neues Airlux-Produkt verwenden, lesen Sie bitte dieses Handbuch gründlich durch, um sicherzustellen, dass Sie wissen, wie Sie die Funktionen und Eigenschaften Ihres neuen Geräts sicher bedienen können.

Warnhinweise: Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie bitte dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es für zukünftige Referenzzwecke auf. Das Design und die Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung zur Produktverbesserung geändert werden. Wenden Sie sich für weitere Informationen an Ihren Händler oder Hersteller. Das obige Diagramm dient nur als Referenz. Bitte betrachten Sie das tatsächliche Aussehen des Produkts als Standard.

INHALT

SICHERHEITSINFORMATIONEN	56
SPEZIFIKATIONEN	60
PRODUKTÜBERSICHT	61
SCHNELLSTARTANLEITUNG	63
PRODUKTINSTALLATION	65
BEDIENUNGSANLEITUNG	69
REINIGUNG UND WARTUNG	75
FEHLERSUCHE	76
ENTSORGUNG UND RECYCLING	78

SICHERHEITSINFORMATIONEN

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Die folgenden Sicherheitsrichtlinien sollen unvorhergesehene Risiken oder Schäden durch unsichere oder falsche Bedienung des Geräts verhindern. Überprüfen Sie bei der Ankunft die Verpackung und das Gerät, um sicherzustellen, dass alles unbeschädigt ist und der sichere Betrieb gewährleistet ist. Wenn Sie Schäden feststellen, wenden Sie sich bitte an den Einzelhändler oder Händler. Bitte beachten Sie, dass Änderungen oder Modifikationen am Gerät aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt sind. Eine unsachgemäße Verwendung kann Gefahren und den Verlust von Garantieansprüchen verursachen.

Erklärung der Symbole

**GEFAHR**

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Lebens- und Gesundheitsgefahr durch extrem entzündliches Gas besteht.

**WARNUNG VOR ELEKTRISCHER SPANNUNG**

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Lebens- und Gesundheitsgefahr durch elektrische Spannung besteht.

**WARNUNG**

Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr mit mittlerem Risiko hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.

**VORSICHT**

Dieses Signalwort weist auf eine Gefahr mit geringem Risiko hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten oder mäßigen Verletzungen führen kann.

**ACHTUNG**

Dieses Signalwort weist auf wichtige Informationen hin (z. B. Sachschäden), jedoch nicht auf eine Gefahr.

**HINWEISE BEACHTEN**

Dieses Symbol weist darauf hin, dass ein Servicetechniker dieses Gerät nur gemäß den Bedienungsanweisungen bedienen und warten darf.

Lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig und aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden/in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie in unmittelbarer Nähe des Installationsortes oder des Geräts zur späteren Verwendung auf!

SICHERHEITSWARNUNGEN

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

INSTALLATION

Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist unerlässlich und obligatorisch.
- Änderungen am häuslichen Stromnetz dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.

Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten des Gerätes

- Vorsicht - Die Kanten der Paneele sind scharf.
- Unvorsichtigkeit kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Auf diesem Gerät dürfen keine brennbaren Materialien oder Produkte platziert werden.
- Stellen Sie sicher, dass diese Informationen der Person, die für die Installation des Geräts verantwortlich ist, zur Verfügung stehen, da dies Ihre Installationskosten senken könnte.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß diesen Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter enthält, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.
- Eine unsachgemäße Installation des Geräts könnte jegliche Garantie- oder Haftungsansprüche ungültig machen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt oder angewiesen wurden, das Gerät sicher zu verwenden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- **WARNUNG** : Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden, da Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material elektrische Teile schützen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochfeldoberfläche platziert werden, da sie heiß werden können.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung Ihres Kochfelds.
- Das Gerät ist nicht zur Bedienung durch einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem vorgesehen.
- **WARNUNG** : Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Kochvorgang muss ständig beaufsichtigt werden.
- **WARNUNG** : Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.

Versuchen Sie **NIEMALS**, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme beispielsweise mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

BETRIEB UND WARTUNG

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einem beschädigten oder rissigen Kochfeld. Wenn die Oberfläche des Kochfelds zerbricht oder Risse aufweist, schalten Sie das Gerät sofort an der Hauptstromversorgung (Wandschalter) aus und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus, bevor Sie es reinigen oder warten.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.

Gesundheitsdefahr

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (wie Insulinpumpen) müssen jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zum Tod führen.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Gebrauchs werden zugängliche Teile dieses Geräts so heiß, dass Verbrennungen verursacht werden können.
- Berühren Sie das Induktionsglas nicht mit Ihrem Körper, Ihrer Kleidung oder anderen Gegenständen, außer geeignetem Kochgeschirr, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Halten Sie Kinder fern.
- Griffe von Kochtöpfen können heiß werden. Stellen Sie sicher, dass die Griffe der Töpfe nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Verletzungsgefahr durch scharfe Klingen

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

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Überkochende Flüssigkeiten

verursachen Rauch und fettige Verschmutzungen, die sich entzünden können.

- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Platzieren oder lassen Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z. B. Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts, da sie durch sein elektromagnetisches Feld beeinträchtigt werden können.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Erwärmen oder Heizen des Raums.
- Schalten Sie nach Gebrauch immer die Kochzonen und das Kochfeld gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch aus (d. h. durch Verwendung der Berührungssteuerungen). Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung, um die Kochzonen auszuschalten, wenn Sie die Töpfe entfernen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in den Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten schwer verletzt werden.
- Lassen Sie Kinder niemals allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät verwendet wird.
- Kinder oder behinderte Personen, deren Fähigkeit zur Nutzung des Geräts eingeschränkt ist, müssen von einer verantwortlichen und kompetenten Person unterwiesen werden. Der Ausbilder muss sicherstellen, dass sie das Gerät sicher verwenden können, ohne sich selbst oder ihre Umgebung zu gefährden.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird in diesem Handbuch ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Platzieren oder lassen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihrem Kochfeld fallen.
- Stehen Sie nicht auf Ihrem Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Töpfe mit gezackten Rändern und ziehen Sie keine Töpfe über die Glasoberfläche des Induktionskochfelds, da dies das Glas zerkratzen kann.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive abrasive Reinigungsmittel zur Reinigung Ihres Kochfelds, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Bed and Breakfast-Umgebungen.
- **WARNUNG** : Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
- Es ist Vorsicht geboten, um ein Berühren der Heizelemente zu vermeiden.
- Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Glaskeramikkochfelds. Wir empfehlen Ihnen, etwas Zeit zu investieren, um diese Bedienungs-/Installationsanleitung vollständig zu lesen, damit Sie die korrekte Installation und den Betrieb verstehen. Lesen Sie für die Installation bitte den entsprechenden Abschnitt. Lesen Sie vor der Verwendung alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch und bewahren Sie diese Bedienungs-/Installationsanleitung für zukünftige Referenzzwecke auf.

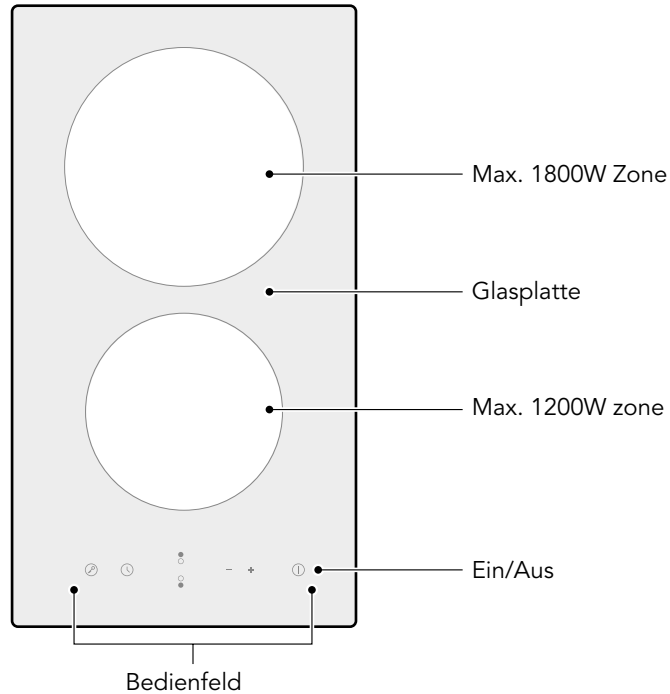
SPEZIFIKATIONEN

Kochfeld	ATH32T
Kochzonen	2 zones
Versorgungsspannung	220-240 V - 50/60 Hz
Installierte elektrische Leistung	2700-3300 W
Produktabmessungen LxBxH (mm)	288 x 520 x 55
Einbaumaße AxB (mm)	268 x 490

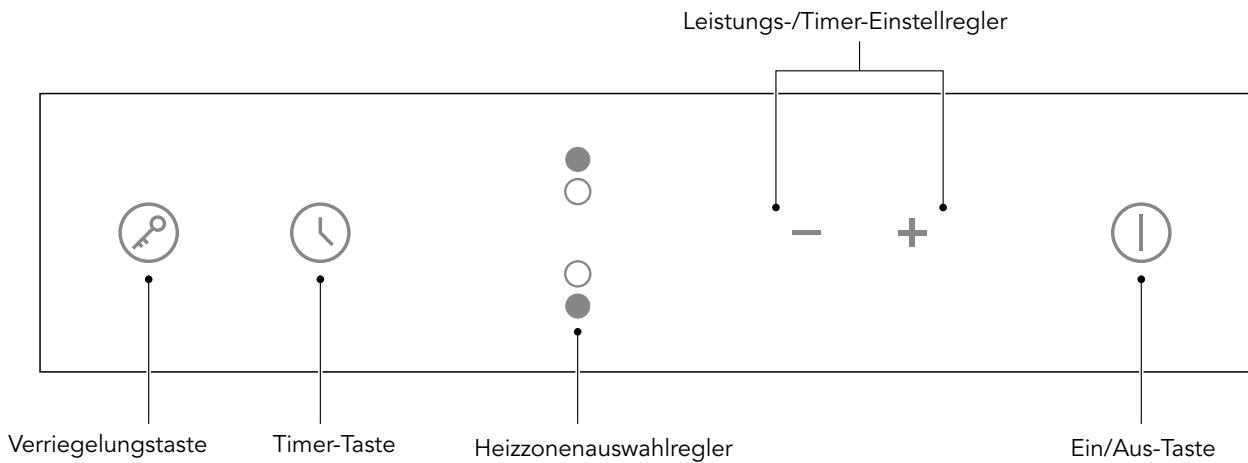
Gewicht und Abmessungen sind annähernd. Da wir ständig bemüht sind, unsere Produkte zu verbessern, können wir Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

PRODUKTÜBERSICHT

DRAUFSICHT



CONTROL PANEL



HINWEIS

Alle Bilder in diesem Handbuch dienen nur zu Erklärungszwecken. Jegliche Abweichungen zwischen dem realen Objekt und der Abbildung im Handbuch sind dem realen Objekt untergeordnet.

Produktinformation

Das mikrocomputergesteuerte Glaskeramikkochfeld kann verschiedene kulinarische Anforderungen erfüllen, dank Widerstandsdrathheizung, mikrocomputergesteuerter Steuerung und Mehrleistungswahl.

Es ist wirklich die optimale Wahl für moderne Familien. Das Glaskeramikkochfeld ist kundenorientiert und hat ein individuelles Design. Das Kochfeld bietet sichere und zuverlässige Leistungen, die Ihr Leben komfortabel machen und es Ihnen ermöglichen, die Freuden des Kochens voll zu genießen.


Arbeitsprinzip

Dieses Glaskeramikkochfeld verwendet direkt eine Widerstandsdrathheizung und passt die Ausgangsleistung über die Leistungsregelung mit den Berührungssteuerungen an.

Bevor Sie Ihr neues Glaskeramikkochfeld verwenden

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie besonders den Abschnitt "Sicherheitswarnungen".
- Entfernen Sie eventuell noch vorhandene Schutzfolie von Ihrem Glaskeramikkochfeld.

SCHNELLSTARTANLEITUNG

 Seien Sie vorsichtig beim Braten, da Öl und Fett sehr schnell erhitzen, besonders wenn Sie die PowerBoost-Funktion verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett spontan, was ein ernstes Brandrisiko darstellt.

KOCHTIPPS

- Wenn das Essen zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeiten und spart Energie, indem die Wärme erhalten bleibt.
- Minimieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeiten zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Kochen mit einer hohen Einstellung und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen erhitzt ist.

Köcheln, Reis kochen

- Köcheln erfolgt unterhalb des Siedepunkts, bei etwa 85 °C, wenn gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Es ist der Schlüssel zu köstlichen Suppen und zarten Eintöpfen, da sich die Aromen entwickeln, ohne dass das Essen überkocht. Auch ei-basierte und mit Mehl angegedickte Soßen sollten unterhalb des Siedepunkts gekocht werden.
- Einige Aufgaben, einschließlich des Reiskochens nach der Absorptionsmethode, erfordern möglicherweise eine Einstellung, die höher als die niedrigste Einstellung ist, um sicherzustellen, dass das Essen in der empfohlenen Zeit richtig gekocht wird.

Steak anbraten

Um saftige, geschmackvolle Steaks zuzubereiten :

1. Lassen Sie das Fleisch etwa 20 Minuten vor dem Kochen auf Raumtemperatur kommen.
2. Erhitzen Sie eine schwere Bratpfanne.
3. Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie dann das Fleisch in die heiße Pfanne.
4. Wenden Sie das Steak während des Kochens nur einmal. Die genaue Kochzeit hängt von der Dicke des Steaks und davon ab, wie durchgebraten Sie es haben möchten. Die Zeiten können zwischen etwa 2 und 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie das Steak, um den Gargrad zu überprüfen – je fester es sich anfühlt, desto „durchgebratener“ ist es.
5. Lassen Sie das Steak einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich entspannen und zart werden kann, bevor Sie es servieren.

Zum Pfannenrühren

1. Wählen Sie einen flachbodigen Wok oder eine große Bratpfanne, die für Keramik Kochfelder geeignet ist.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und Geräte vor. Pfannenrühren sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen kochen, bereiten Sie das Essen in mehreren kleineren Chargen zu.
3. Erhitzen Sie die Pfanne kurz und fügen Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
4. Braten Sie zuerst das Fleisch, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Braten Sie das Gemüse unter Rühren an. Wenn es heiß, aber noch knackig ist, stellen Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben Sie das Fleisch zurück in die Pfanne und fügen Sie Ihre Sauce hinzu.
5. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, damit sie gleichmäßig erhitzt werden.
7. Sofort servieren.

TEMPERATUREINSTELLUNG

Die folgenden Einstellungen dienen nur als Richtlinie. Die genaue Einstellung hängt von verschiedenen Faktoren ab, einschließlich Ihres Kochgeschirrs und der Menge, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Glaskeramikkochfeld, um die Einstellungen zu finden, die am besten zu Ihnen passen.

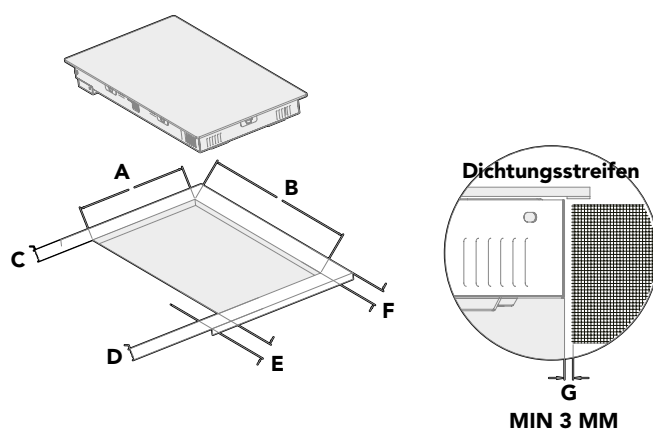
Temperatureinstellung	Eignung
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Sanftes Erwärmen kleiner Mengen von Lebensmitteln • Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell anbrennen • Sanftes Köcheln • Langsames Erwärmen
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Aufwärmen • Schnelles Köcheln • Reis kochen
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Sautieren • Nudeln kochen
9	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannenrühren • Anbraten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen

PRODUKTINSTALLATION

AUSWAHL DER AUSRÜSTUNG

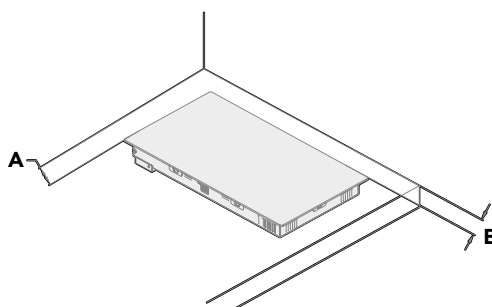
• Schneiden Sie die Arbeitsfläche gemäß den im Schema angegebenen Maßen aus.
Für die Installation und den Gebrauch muss ein Mindestabstand von 50 mm um das Loch herum freigehalten werden. Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie ein hitzebeständiges und isoliertes Arbeitsflächenmaterial (Holz und ähnliche faserige oder hygroskopische Materialien dürfen nur verwendet werden, wenn sie imprägniert sind), um elektrische Schläge und größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden. **Wie unten gezeigt:**

⚠ HINWEIS : Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfelds und den inneren Oberflächen der Arbeitsplatte sollte mindestens 3 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
268(+4/-0)	490(+4/-0)	50 minimum	50 minimum	50 minimum	50 minimum	3 minimum

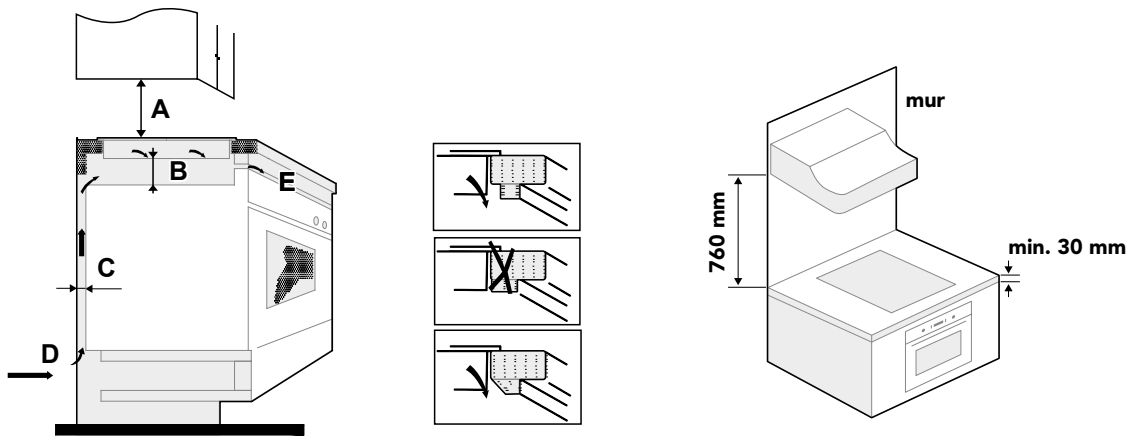
Das Glaskeramikkochfeld kann auf der Arbeitsfläche eines Schrankes verwendet werden. Das Keramikkochfeld sollte waagrecht platziert werden. **Wie unten gezeigt:**



A (mm)	B(mm)
50 mm minimum	50 mm minimum

Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Glaskeramikkochfeld gut belüftet ist und die Luftzufuhr und -abfuhr nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass sich das Glaskeramikkochfeld in einem guten Betriebszustand befindet. **Wie unten gezeigt.**

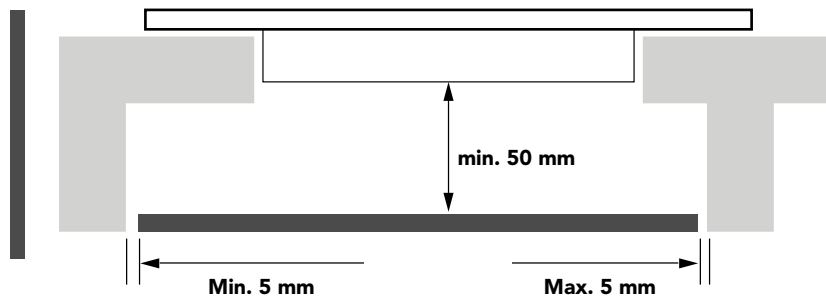
⚠ Hinweis : Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochplatte und dem Schrank über der Kochplatte sollte mindestens 760 mm betragen.



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

WARNUNG: Sicherstellung einer ausreichenden Belüftung

Stellen Sie sicher, dass das Glaskeramikkochfeld gut belüftet ist und dass die Luftzufuhr und -abfuhr nicht blockiert sind. Um ein versehentliches Berühren des überhitzten Bodens des Kochfelds oder unerwartete Stromschläge während des Betriebs zu vermeiden, ist es notwendig, einen Holzeinsatz, der mit Schrauben befestigt ist, in einem Mindestabstand von 50 mm vom Boden des Kochfelds anzubringen. Befolgen Sie die folgenden Anforderungen.



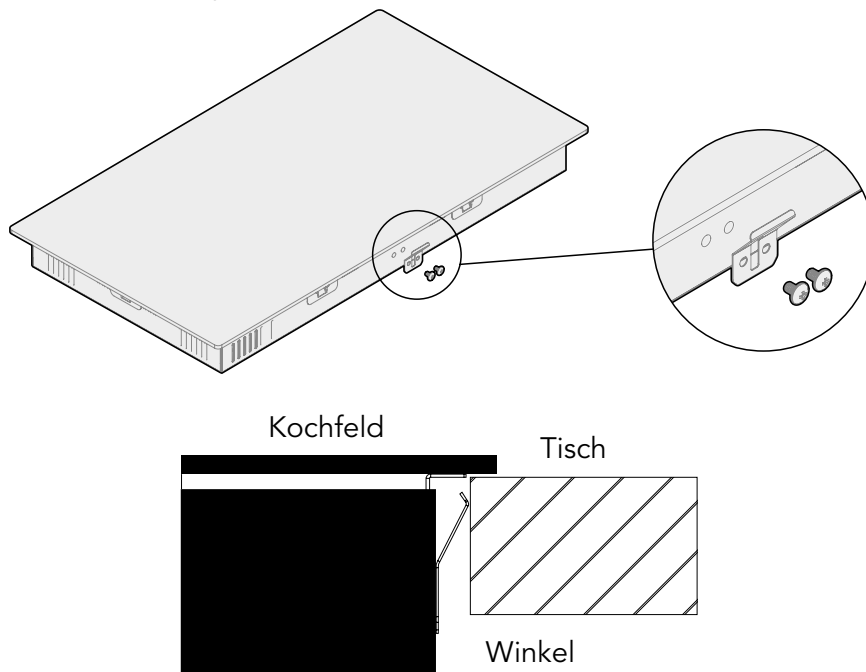
⚠ Es befinden sich Lüftungslöcher rund um das Kochfeld. SIE MÜSSEN sicherstellen, dass diese Löcher nicht von der Arbeitsplatte blockiert werden, wenn Sie das Kochfeld einbauen.

- ⚠ Beachten Sie, dass der Kleber, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit den Möbeln verbindet, Temperaturen von mindestens 150 °C standhalten muss, um ein Ablösen der Verkleidung zu vermeiden.
- Die Rückwand, angrenzende und umgebende Flächen müssen daher Temperaturen von 90 °C standhalten können.

VOR DEM ANBRINGEN DER BEFESTIGUNGSWINKEL

Das Gerät sollte auf einer stabilen, glatten Oberfläche platziert werden (verwenden Sie die Verpackung). Üben Sie keinen Druck auf die Bedienelemente aus, die aus dem Kochfeld herausragen. Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation auf der Arbeitsfläche, indem Sie die Winkel an der Unterseite des Kochfelds festschrauben (siehe Abbildung).

Passen Sie die Position der Winkel an, um sie an unterschiedliche Dicken der Arbeitsfläche anzupassen.



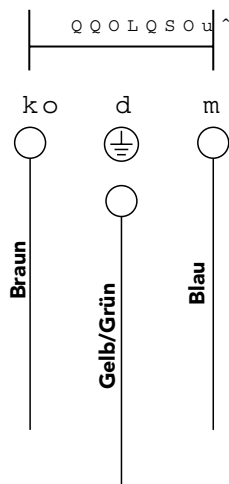
⚠ Unter keinen Umständen dürfen die Winkel nach der Installation die inneren Oberflächen der Arbeitsplatte berühren (siehe Abbildung).

VORSICHTSMASSNAHMEN

1. Das Glaskeramikkochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachleute zu Ihrer Verfügung. Bitte führen Sie die Installation niemals selbst durch.
2. Das Glaskeramikkochfeld darf nicht an Kühlgeräte, Geschirrspüler oder Wäschetrockner montiert werden.
3. Das Glaskeramikkochfeld sollte so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um die Zuverlässigkeit zu erhöhen.
4. Die Wand und die beheizte Zone über der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
7. Dieses Glaskeramikkochfeld darf nur an eine Versorgung mit einer Systemimpedanz von maximal 0,427 Ohm angeschlossen werden. Bei Bedarf wenden Sie sich bitte an Ihren Versorgungsanbieter, um Informationen zur Systemimpedanz zu erhalten.

ANSCHLUSS DES KOCHFELDS AN DIE HAUPTSTROMVERSORGUNG

⚠ Der Stromanschluss sollte gemäß den relevanten Standards oder einem einpoligen Leistungsschalter erfolgen. Die Anschlussmethode ist unten dargestellt.



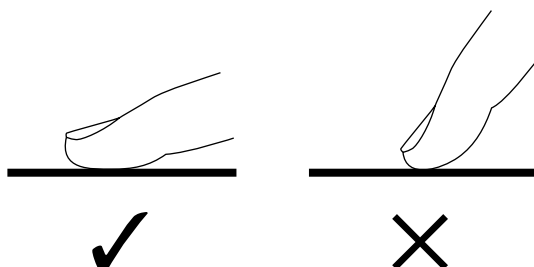
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an die Hauptstromversorgung angeschlossen wird, muss ein allpoliger Leistungsschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der korrekte elektrische Anschluss hergestellt wurde und dass er den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht gebogen oder gequetscht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und nur von einer entsprechend qualifizierten Person ersetzt werden.

⚠ Die Unterseite und das Netzkabel des Kochfelds sind nach der Installation nicht mehr zugänglich.

BEDIENUNGSANLEITUNG

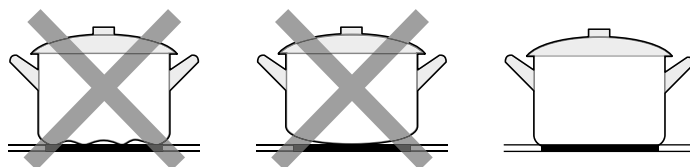
BERÜHRUNGSSTEUERUNG

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Verwenden Sie die Fingerkuppe, nicht die Spitze.
- Sie hören einen Piepton, wenn eine Berührung registriert wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass sich keine Gegenstände (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) darauf befinden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung erschweren.

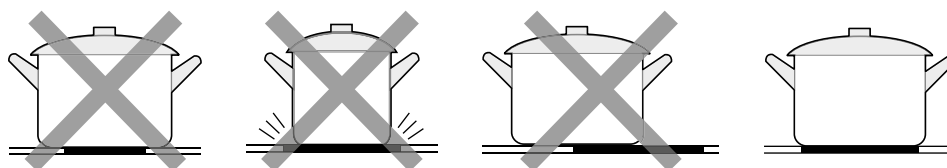


DAS RICHTIGE KOCHGESCHIRR AUSWÄHLEN

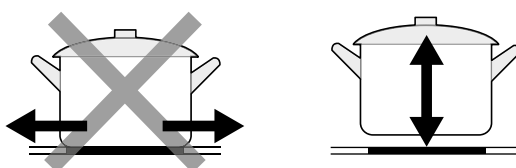
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Rändern oder einem gewölbten Boden.



- Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Platzieren Sie Ihr Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone.



- Heben Sie Töpfe immer vom Glaskeramikkochfeld ab – schieben Sie sie nicht, da sie sonst das Glas zerkratzen könnten.

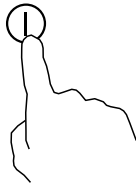


GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Kochen starten

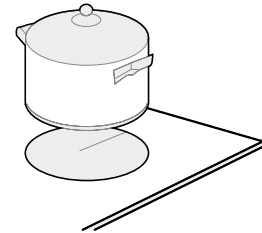
Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann, was darauf hinweist, dass das Glaskeramik-Kochfeld in den Standby-Modus gewechselt ist.

1- Berühren Sie die EIN/AUS-Taste. Alle Anzeigen zeigen „-“.

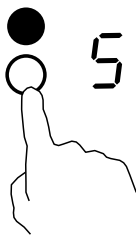


2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

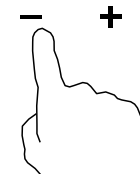


3. Berühren Sie die Heizzonenauswahl-taste.



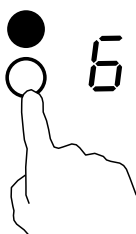
4. Wählen Sie eine Heizstufe, indem Sie die „-“ oder „+“-Taste berühren

- Wenn Sie Stufe 0 wählen, schaltet sich das Glaskeramik-Kochfeld innerhalb einer Minute automatisch aus. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Heizstufe jederzeit während des Kochens ändern.
- Durch Halten einer dieser Tasten wird der Wert nach oben oder unten angepasst.

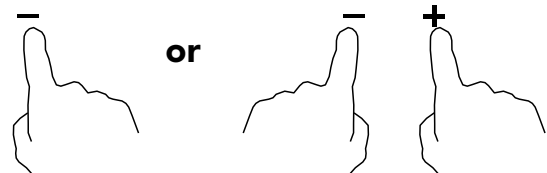


2. Kochen beenden

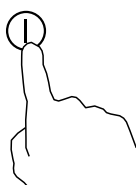
1. Berühren Sie die Heizzonenauswahl-taste der Zone, die Sie ausschalten möchten.



2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie auf „0“ herunterscrollen oder die „-“ und „+“-Taste gleichzeitig berühren.



3. Berühren Sie die EIN/AUS-Taste. Alle Anzeigen zeigen „-“.



Achtung: Heiße Oberflächen

„H“ zeigt an, welche Kochzone heiß ist. Es verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden: Wenn Sie weitere Töpfe erhitzen möchten, verwenden Sie die noch heiße Kochzone.



3. Verriegelung der Bedienelemente

- Sie können die Bedienelemente sperren, um unbeabsichtigte Nutzung zu verhindern (z.B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert.



So sperren Sie die Bedienelemente

Berühren Sie die Sperrtaste.

Die Timeranzeige zeigt „Lo“.

So entsperren Sie die Bedienelemente

Stellen Sie sicher, dass das Glaskeramik-Kochfeld eingeschaltet ist.
Berühren und halten Sie die Sperrtaste eine Weile.

 Wenn das Kochfeld im Sperrmodus ist, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert. Sie können das Kochfeld im Notfall immer mit der EIN/AUS-Taste  ausschalten, müssen es jedoch für den nächsten Betrieb zuerst entsperren.

4. Timer-Steuerung

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

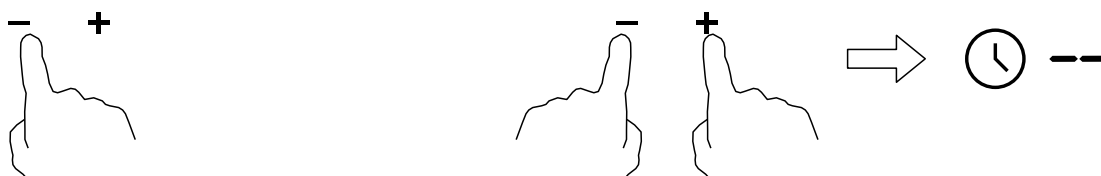
- Sie können ihn als Eieruhr verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können ihn so einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet werden. Die maximale Timerzeit beträgt 99 Minuten.

a) Verwenden des Timers als Eieruhr

Wenn Sie keine Kochzone auswählen, stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Hinweis: Sie können die Eieruhr auch verwenden, wenn Sie keine Kochzone auswählen.

Berühren Sie die Timer-Taste, die Timeranzeige blinkt; Stellen Sie die Timerzeit ein, indem Sie die „-“ - oder „+“-Taste berühren. Die Eieruhranzeige beginnt zu blinken und wird in der Timeranzeige angezeigt.

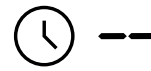
2. Durch gleichzeitiges Berühren der „-“ - und „+“-Tasten wird der Timer abgebrochen und „--“ erscheint in der Minutendarstellung.



3. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Die Anzeige zeigt die verbleibende Zeit und die Timeranzeige blinkt für 5 Sekunden.



4. Der Signalton ertönt 30 Sekunden lang und die Timeranzeige zeigt „--“, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

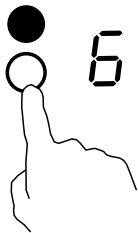


Hinweis:

- Berühren Sie die „-“ oder „+“-Taste des Timers einmal, um die Zeit um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.
- Halten Sie die „-“ oder „+“-Taste des Timers gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.
- Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt der Timer automatisch auf 0 Minuten zurück.

b) Einstellen des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

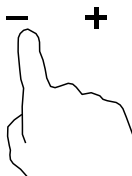
1. Berühren Sie die Zone, die Sie einstellen möchten.



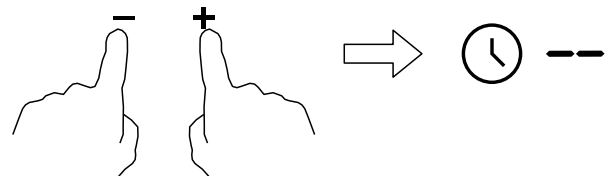
2. Berühren Sie die Timer-Taste, die Timeranzeige zeigt „10“.



3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die „-“ oder „+“-Taste des Timers berühren.



4. Durch gleichzeitiges Berühren der „-“ und „+“-Tasten wird der Timer abgebrochen und „--“ erscheint in der Minutendarstellung.



5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt sie sofort herunterzuzählen. Die Anzeige zeigt die verbleibende Zeit und die Timeranzeige blinkt für 5 Sekunden.

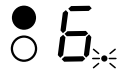


6. Wenn der Kochtimer abläuft, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet. Die Anzeige zeigt „H“ an, was bedeutet, dass die Zone heiß ist.



Hinweis

Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.



- Wenn Sie die Zeit ändern möchten, nachdem der Timer eingestellt wurde, müssen Sie wieder bei Schritt 1 beginnen.
- Die Methode zum Einstellen von zwei Zonen ist die gleiche wie oben beschrieben.

Timer zum Ausschalten von mehr als einer Kochzone einstellen

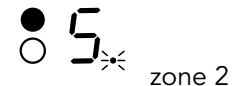
Wenn mehr als eine Heizzone diese Funktion verwendet, zeigt die Timeranzeige die niedrigste Zeit an. (z.B. Zone 1# mit einer Zeit von 5 Minuten, Zone 2# mit einer Zeit von 15 Minuten, die Timeranzeige zeigt „5“ an.)

Hinweis

- Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige blinkt.



- Sobald der Countdown-Timer abgelaufen ist, wird die entsprechende Zone ausgeschaltet. Dann wird der neue minimale Timer angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.

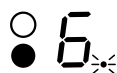


- Wenn der Kochtimer abläuft, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.



Hinweis

- Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.



- Wenn Sie die Zeit ändern möchten, nachdem der Timer eingestellt wurde, müssen Sie wieder bei Schritt 1 beginnen.

Überhitzungsschutz

Ein Temperatursensor kann die Temperatur im Inneren des Glaskeramik-Kochfelds überwachen. Wenn eine übermäßige Temperatur überwacht wird, wird das Glaskeramik-Kochfeld automatisch den Betrieb einstellen.

Restwärmewarnung

Wenn das Kochfeld eine Zeit lang in Betrieb war, bleibt eine Restwärme bestehen. Der Buchstabe „H“ erscheint, um Sie darauf hinzuweisen, dass Sie sich fernhalten sollten.

Standardarbeitszeiten

Eine weitere Sicherheitsfunktion des Kochfelds ist die automatische Abschaltung. Dies geschieht, wenn Sie vergessen, eine Kochzone auszuschalten. Die Standardabschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

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

REINIGUNG UND WARTUNG

Was ?	Wie ?	Wichtig !
<p>Alltägliche Verschmutzungen auf Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Essensreste oder nicht zuckerhaltige Verschüttungen auf dem Glas).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, während das Glas noch warm (aber nicht heiß!) ist. 3. Spülen Sie das Glas ab und wischen Sie es mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch trocken. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige für heiße Oberflächen, aber die Kochzone kann dennoch heiß sein! Seien Sie äußerst vorsichtig. • Scheuerschwämme, einige Nylonschwämme und harte/schleifende Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reiniger oder Schwamm geeignet ist. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld: Das Glas kann sonst Flecken bekommen.
<p>Überkochen, Schmelzen und heiße zuckerhaltige Verschüttungen auf dem Glas.</p>	<p>Entfernen Sie diese sofort mit einem Pfannenwender, einer Palette oder einem Rasierklingschaber, der für Glaskeramikkochfelder geeignet ist, aber beachten Sie die heißen Kochzonenoberflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld an der Wand aus. 2. Halten Sie die Klinge oder das Werkzeug im 30°-Winkel und schaben Sie die Verschmutzung oder Verschüttung in einen kühlen Bereich des Kochfelds. 3. Reinigen Sie die Verschmutzung oder Verschüttung mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch. 4. Folgen Sie den Schritten 2 bis 4 der obigen Anleitung „Alltägliche Verschmutzungen auf Glas“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Flecken von geschmolzenen und zuckerhaltigen Lebensmitteln oder Verschüttungen so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. • Verletzungsgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen ist, ist die Klinge eines Schabers messerscharf. Verwenden Sie sie mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie sie immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
<p>Verschüttungen auf den Berührungssteuerungen</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Saugen Sie die Verschüttung auf. 3. Wischen Sie den Bereich der Berührungssteuerung mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie den Bereich vollständig trocken mit einem Papiertuch. 5. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kochfeld kann piepen und sich selbst ausschalten, und die Berührungssteuerungen funktionieren möglicherweise nicht, wenn sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass der Bereich der Berührungssteuerung trocken ist, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

FEHLERSUCHE

Der Betrieb Ihres Geräts kann zu Fehlern und Störungen führen. Die folgenden Tabellen enthalten mögliche Ursachen und Hinweise zur Behebung einer Fehlermeldung oder Störung. Es wird empfohlen, die Tabellen sorgfältig zu lesen, um Zeit und Kosten für einen Anruf beim Servicecenter zu sparen.

Problemtyp	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromversorgung	Stellen Sie sicher, dass das Glaskeramik-Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es einen Stromausfall in Ihrem Haus oder in Ihrer Gegend gibt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker an.
Die Berührungssteuerungen reagieren nicht.	Die Steuerungen sind gesperrt	Entsperren Sie die Steuerungen. Siehe Abschnitt „Verwendung Ihres Glaskeramik-Kochfelds“ für Anweisungen.
Die Berührungssteuerungen sind schwer zu bedienen.	Es kann ein dünner Wasserfilm über den Steuerungen sein oder Sie verwenden die Fingerspitze, wenn Sie die Steuerungen berühren	Stellen Sie sicher, dass der Bereich der Berührungssteuerungen trocken ist und verwenden Sie die Fingerkuppe, wenn Sie die Steuerungen berühren.
Das Glas wird zerkratzt.	Rauhkantiges Kochgeschirr. Ungeeignete, scheuernde Scheuerschwämme oder Reinigungsprodukte werden verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“. Siehe „Pflege und Reinigung“.
Einige Töpfe machen knisternde oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten verschiedener Metalle, die unterschiedlich vibrieren)	Dies ist normal für Kochgeschirr und weist nicht auf einen Fehler hin.

Fehleranzeige, Hinweise und Tipps

1. Das Kochfeld ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit diesem Test kann der Techniker die Funktion mehrerer Komponenten überprüfen, ohne das Kochfeld auseinanderzubauen oder aus der Arbeitsfläche zu demontieren.
2. Fehlercode während der Nutzung & Lösungen:

Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösung
E0	Zero error.	Fehlerhafte Verbindung zwischen Anzeigeplatine und Leistungsplatine Verbindung zwischen Anzeigeplatine und Leistungsplatine erneut einstecken. Leistungsplatine austauschen.

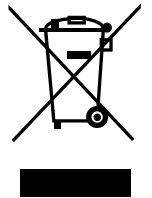
Failure codes	Problem	Solution
E1	Fehler Temperatursensor der Keramikplatte – offene Schaltung	Verbindung zwischen Anzeigeplatine und Leistungsplatine erneut einstecken. Leistungsplatine austauschen.
E2	Fehler Temperatursensor der Keramikplatte – Kurzschluss	
E7	Fehler Temperatursensor der Keramikplatte	
C1	Hohe Temperatur des Keramikplattensensors	Warten Sie, bis die Temperatur der Keramikplatte wieder normal ist. Berühren Sie die „EIN/AUS“-Taste, um das Gerät neu zu starten.
E3	Fehler Temperatursensor des NTC – offene Schaltung	Anzeigeplatine austauschen.
E4	Fehler Temperatursensor des NTC – Kurzschluss	
EL	Versorgungsspannung liegt unter der Nennspannung	Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Stromversorgung normal ist.
EH	Versorgungsspannung liegt über der Nennspannung	
EU	Kommunikationsfehler	Verbindung zwischen Anzeigeplatine und Leistungsplatine erneut einstecken. Leistungsplatine oder Anzeigeplatine austauschen.

ENTSORGUNG UND RECYCLING

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR ENVIRONMENT

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch die korrekte Entsorgung dieses Geräts tragen Sie dazu bei, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu verhindern, die andernfalls durch unsachgemäße Entsorgung entstehen könnten.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte müssen an offiziellen Sammelstellen für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. Um diese Sammelsysteme zu finden, wenden Sie sich bitte an Ihre örtlichen Behörden oder den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Jeder Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Rückgewinnung und dem Recycling alter Geräte. Die ordnungsgemäße Entsorgung gebrauchter Geräte hilft, potenziell negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.



EINHALTUNG DER ROHS-RICHTLINIE

Dieses Gerät erfordert eine spezielle Abfallentsorgung. Für weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Gemeinderat, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

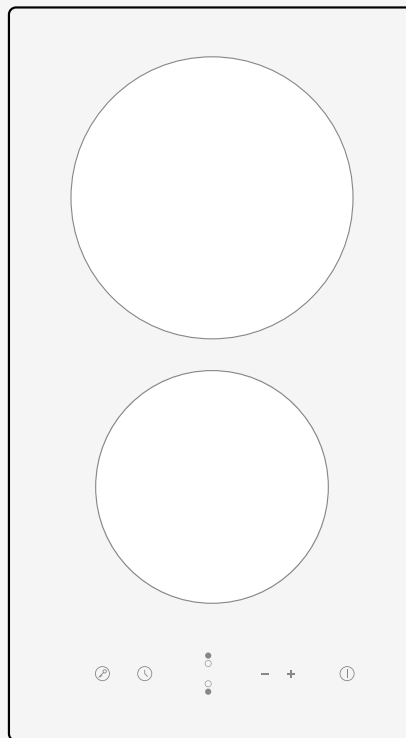
VERPACKUNGSINFORMATIONEN

Für detailliertere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Stadtbüro, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



VITROKERAMIK-KOCHFELD BEDIENUNGSANLEITUNG

ATH32T



Hartelijk dank dat u voor Airlux hebt gekozen. Voordat u uw nieuwe Airlux-product gaat gebruiken, lees deze handleiding zorgvuldig door om er zeker van te zijn dat u weet hoe u de functies en eigenschappen van uw nieuwe apparaat veilig kunt bedienen.

Waarschuwinginstructies: Voordat u dit product gebruikt, lees deze handleiding zorgvuldig door en bewaar deze voor toekomstige referentie. Het ontwerp en de specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om het product te verbeteren. Neem voor meer informatie contact op met uw dealer of fabrikant. Het bovenstaande diagram dient alleen ter referentie. Beschouw het werkelijke uiterlijk van het product als standaard.

INHOUDSOPGAVE

VEILIGHEIDSINFORMATIE	81
KENMERKEN	85
PRODUCTOVERZICHT	86
SNELSTARTGIDS	88
INSTALLATIE	90
GEBRUIKSAANWIJZING	94
ONDERHOUD EN REINIGING	100
PROBLEMEN OPLOSSEN	101
VERWIJDERING EN RECYCLING	103

VEILIGHEIDSINFORMATIE

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

De volgende veiligheidsrichtlijnen zijn bedoeld om onverwachte risico's of schade door gevaarlijk of onjuist gebruik van het apparaat te voorkomen. Controleer de verpakking en het apparaat bij ontvangst om de integriteit te waarborgen en zo een veilige werking te garanderen. Neem bij schade contact op met uw verkoper. Merk op dat aanpassingen of wijzigingen aan het apparaat om veiligheidsredenen niet zijn toegestaan. Elk niet-conform gebruik kan risico's met zich meebrengen en de garantievoorwaarden van uw apparaat ongeldig maken.

Legenda van de gebruikte symbolen in de handleiding



GEVAAR

Dit symbool geeft de aanwezigheid van uiterst brandbare gassen aan, die een potentieel gevaar vormen voor uw leven en gezondheid.



WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE SPANNING

Dit symbool geeft een gevaar voor het leven en de gezondheid van personen aan door elektrische spanning.



WAARSCHUWING

Deze term geeft een gevaar aan met een gemiddeld risico dat, indien niet vermeden, de dood of ernstige verwondingen kan veroorzaken.



LET OP

Deze term geeft een gevaar aan met een laag risico dat, indien niet vermeden, lichte of matige verwondingen kan veroorzaken.



OPMERKING

Deze term geeft belangrijke informatie aan (bijvoorbeeld materiële schade), maar geen direct gevaar voor uw leven of gezondheid.



INSTRUCTIES OM OP TE VOLGEN

Dit symbool geeft aan dat een servicetechnicus dit apparaat uitsluitend mag gebruiken en onderhouden volgens de meegeleverde gebruiksinstructies.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig en volledig door voordat u uw kookplaat in gebruik neemt. Bewaar ze in de onmiddellijke nabijheid van uw apparaat, zodat u ze indien nodig later kunt raadplegen.

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

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

INSTALLATIE

Risico op elektrische schokken

- Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van de netvoeding voordat u enige handeling of onderhoud aan het apparaat uitvoert.
- Het is essentieel en verplicht om het apparaat aan te sluiten op een geschikt aardsysteem.
- Wijzigingen aan het elektrische systeem thuis mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Het negeren van deze aanbevelingen kan leiden tot elektrische schokken of dodelijke risico's.

Risico op snijwonden

- Wees voorzichtig: de randen van de panelen van het apparaat zijn scherp.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van het apparaat om verwondingen en snijwonden te voorkomen.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Plaats op geen enkel moment brandbare materialen of producten op dit apparaat.
- Zorg ervoor dat deze informatie toegankelijk is voor de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van het apparaat, omdat dit de installatiekosten kan verlagen.
- Om gevaren te vermijden, moet dit apparaat worden geïnstalleerd volgens de meegeleverde instructies.
- De installatie en aarding van dit apparaat moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit met een scheidingsschakelaar die zorgt voor volledige ontkoppeling van de elektrische voeding.
- Onjuiste installatie van het apparaat kan elke garantie of aansprakelijkheidsclaim ongeldig maken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, evenals door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij worden begeleid of instructies krijgen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of gekwalificeerde personen om uw apparaat te beschermen en uw veiligheid te waarborgen.
- **WAARSCHUWING** : Als het oppervlak gebarsten is, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, omdat ze heet kunnen worden.
- Reiniging van uw kookplaat mag niet worden uitgevoerd met een stoomreiniger.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

• **WAARSCHUWING** : Brandgevaar: bewaar of leg geen voorwerpen op de kookoppervlakken. Het kookproces moet altijd worden gecontroleerd, vooral bij kortdurend koken.

• **WAARSCHUWING** : Ongecontroleerd koken met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan brand veroorzaken. Probeer een brand **NOOIT** met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam bijvoorbeeld met een deksel of een blusdeken.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

Risico op elektrische schokken

- Kook niet op een gebroken of gebarsten kookplaat. Als het oppervlak van de kookplaat breekt of barst, schakel dan onmiddellijk het apparaat uit via de hoofdschakelaar (muurschakelaar) en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.
- Schakel de kookplaat uit via de hoofdschakelaar voordat u gaat schoonmaken of onderhoud uitvoert.
- Het negeren van deze adviezen kan leiden tot elektrische schokken of dodelijke risico's.

Gezondheidsrisico

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (wie Insulinpumpen) müssen jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt werden.
- Het negeren van deze adviezen kan de dood tot gevolg hebben.

Risico op brandwonden

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke delen van dit apparaat voldoende heet om brandwonden te veroorzaken.
- Laat geen deel van uw lichaam, uw kleding of enig ander object dan geschikt kookgerei in contact komen met het glazen oppervlak totdat het is afgekoeld.
- Houd kinderen uit de buurt.
- De handvatten van pannen kunnen heet aanvoelen. Zorg ervoor dat de handvatten van de pannen niet boven andere werkende kookzones uitsteken.
- Houd de handvatten buiten het bereik van kinderen.
- Het negeren van deze adviezen kan leiden tot brandwonden en verbrandingen.

Risico op snijwonden

- Het vlijmscherpe mes van de kookplaatschraper is blootgesteld wanneer de veiligheidskap is ingetrokken. Gebruik de schraper met uiterste voorzichtigheid en bewaar deze altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
- Onvoorzichtigheid kan leiden tot verwondingen of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Plaats of laat geen magnetiseerbare voorwerpen (zoals creditcards, geheugenkaarten) of elektronische

apparaten (zoals computers, MP3-spelers) in de buurt van het apparaat, omdat deze kunnen worden beïnvloed door het elektromagnetische veld.

- Gebruik uw apparaat nooit om een ruimte te verwarmen.
- Schakel na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding (dat wil zeggen met behulp van de aanraakbediening). Vertrouw er niet op dat de pannendetectiefunctie de kookzones uitschakelt wanneer u de pannen verwijdert.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat of erop zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voorwerpen van interesse voor kinderen in de kasten boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig gewond raken.
- Laat kinderen nooit alleen of zonder toezicht in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sein könnten, in den Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, könnten schwer verletzt werden.
- Laat kinderen nooit alleen of zonder toezicht in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt.
- Kinderen of personen met beperkte mogelijkheden die het apparaat niet veilig kunnen gebruiken, moeten worden begeleid en geïnstrueerd door een verantwoordelijke en bekwame persoon. De instructeur moet ervan overtuigd zijn dat zij het apparaat veilig kunnen gebruiken zonder gevaar voor zichzelf of hun omgeving.
- Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij dit wordt aanbevolen in deze handleiding. Elk ander onderhoud moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.
- Plaats of laat geen zware voorwerpen op uw kookplaat vallen.
- Sta niet op uw kookplaat.
- Gebruik geen pannen met getande randen en sleep de pannen niet over het glazen oppervlak van de inductiekookplaat, dit kan het glas krassen.
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of andere schurende reinigingsmiddelen om uw kookplaat schoon te maken, dit kan het glas van de inductieplaat krassen.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen zoals: keukenruimtes in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; gasten in hotels en andere residentiële omgevingen; bed & breakfast-omgevingen.
- **WAARSCHUWING** : Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig om de verwarmingsonderdelen niet aan te raken.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden tenzij ze continu worden begeleid.

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe kookplaat. We raden u aan de tijd te nemen om deze gebruiks-/installatiehandleiding te lezen om volledig te begrijpen hoe u de kookplaat correct kunt installeren en gebruiken. Lees voor de installatie het betreffende hoofdstuk. Lees alle veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u de kookplaat gebruikt en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

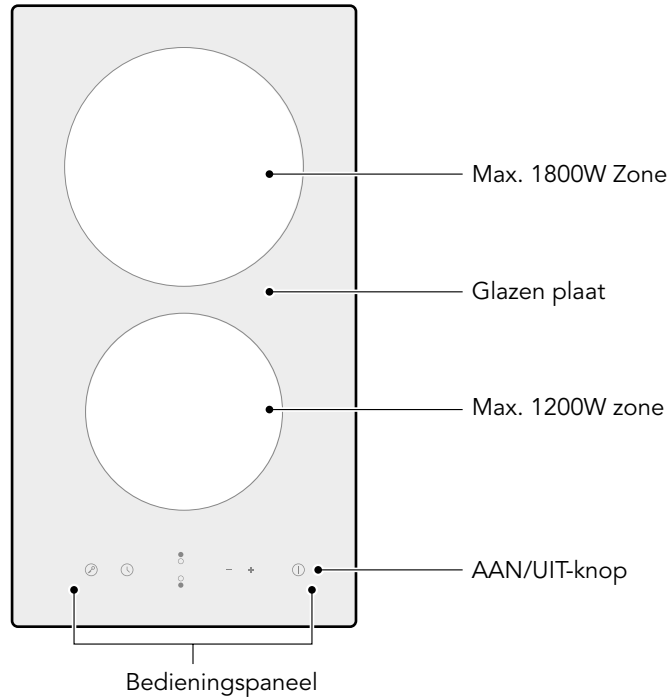
KENMERKEN

Kookplaat	ATH32T
Aantal kookzones	2 zones
Voeding / spanning	220-240 V - 50/60 Hz
Elektrisch aansluitvermogen	2700-3300 W
Productafmetingen (b x d x h)	288 x 520 x 55
Inbouwafmetingen (b x d x h)	268 x 490

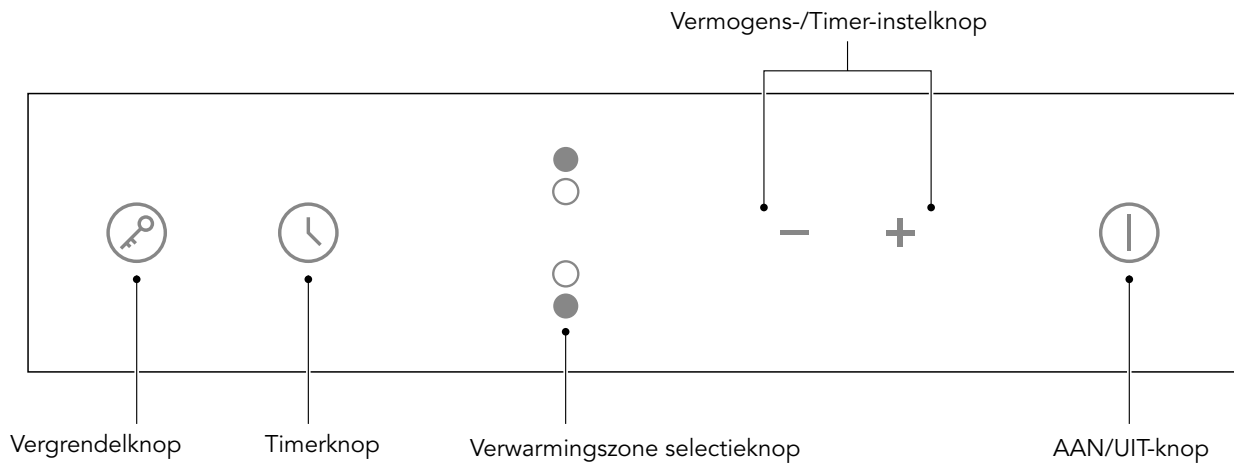
De afmetingen en het gewicht zijn indicatief. In ons voortdurende streven naar verbetering van onze producten, kunnen wij de specificaties en het ontwerp van het product zonder voorafgaande kennisgeving wijzigen.

PRODUCTOVERZICHT

BOVENAANZICHT



BEDIENINGSPANEEL



OPMERKING

Alle afbeeldingen in deze handleiding dienen alleen ter illustratie. Eventuele afwijkingen tussen het echte object en de afbeelding in de handleiding zijn ondergeschikt aan het echte object.

Productinformatie

De microcomputer-gestuurde glaskeramische kookplaat kan aan verschillende culinaire eisen voldoen dankzij de weerstandsdraadverwarming, microcomputer-gestuurde bediening en meerdere vermogenskeuzes. Het is echt de optimale keuze voor moderne gezinnen. De glaskeramische kookplaat is klantgericht en heeft een individueel ontwerp. De kookplaat biedt veilige en betrouwbare prestaties die uw leven comfortabel maken en u in staat stellen volop te genieten van de geneugten van het koken.


Werkingsprincipe

Dieses Glaskeramikkochfeld verwendet direkt eine Widerstandsdrahtheizung und passt die Ausgangsleistung über die Leistungsregelung mit den Berührungssteuerungen an.

Voordat u uw nieuwe glaskeramische kookplaat gebruikt

- Lees deze handleiding en let vooral op het gedeelte "Veiligheidswaarschuwingen".
- Verwijder eventuele beschermfolie die nog op uw glaskeramische kookplaat zit.

SNELSTARTGIDS

 Wees uiterst voorzichtig bij het frituren; olie en vet kunnen snel opwarmen, vooral bij gebruik van de "Boost"-functie. Bij zeer hoge temperaturen bestaat het risico van zelfontbranding van olie en vet, wat kan leiden tot een ernstige brand.

KOOKTIPS

Wees uiterst voorzichtig bij het frituren; olie en vet kunnen snel opwarmen, vooral bij gebruik van de "Boost"-functie. Bij zeer hoge temperaturen bestaat het risico van zelfontbranding van olie en vet, wat kan leiden tot een ernstige brand.

Zachtjes koken en rijst koken

Zachtjes koken gebeurt bij een temperatuur net onder het kookpunt, meestal rond de 85°C, waarbij af en toe bellen ontstaan aan het oppervlak van de vloeistof. Dit is essentieel voor het bereiden van soepen en stoofschotels, omdat het de smaken laat ontwikkelen zonder het voedsel te gaar te maken. Deze techniek is ook ideaal voor sauzen op basis van eieren en ingedikt met bloem.

Rijst koken met de absorptiemethode vereist een iets hogere temperatuurinstelling dan de minimuminstelling van de kookplaat om een optimale kooktijd te garanderen.

Vlees aanbraden

Volg deze stappen om sappige en smaakvolle biefstukken te bereiden:

1. Laat het vlees ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur rusten voordat u het gaat bakken.
2. Verhit een zware koekenpan.
3. Bestrijk beide zijden van de biefstuk met olie. Giet een kleine hoeveelheid olie in de hete pan en leg de biefstuk in de pan.
4. Draai de biefstuk slechts één keer tijdens het koken. De exacte kooktijd hangt af van de dikte van de biefstuk en uw persoonlijke voorkeur. De kooktijden variëren van 2 tot 8 minuten per kant. Druk op de biefstuk om de gaarheid te beoordelen - hoe steviger het vlees, hoe meer doorbakken het is.
5. Laat de biefstuk een paar minuten rusten op een warm bord om het vlees te laten ontspannen en mals te maken voordat u het serveert.

Roerbakken op hoog vuur / wokken

Volg deze stappen voor het bereiden van voedsel op hoog vuur:

1. Kies een wok met een platte bodem die geschikt is voor de keramische kookplaat, of gebruik een grote koekenpan.
2. Bereid alle benodigde ingrediënten en apparatuur voor. Roerbakken is een snelle kookmethode. Als u grote hoeveelheden kookt, bak het voedsel dan in meerdere kleine porties.
3. Verhit de pan kort en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Begin met het bakken van het vlees, zet het apart en houd het warm.
5. Bak vervolgens de groenten. Als ze heet maar nog knapperig zijn, verlaag dan het vuur, voeg het vlees weer toe aan de pan en voeg de saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig door elkaar om ervoor te zorgen dat alles gelijkmatig gaar is.
7. Serveer onmiddellijk.

TEMPERATUURINSTELLINGEN

De volgende instellingen dienen slechts als richtlijn. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en de hoeveelheid die u kookt. Experimenteer met de glaskeramische kookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

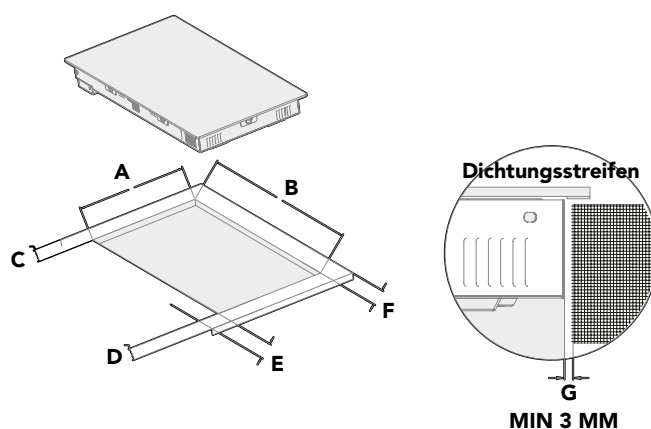
Temperatuurinstelling	Kookfuncties
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Zacht verwarmen van kleine hoeveelheden voedsel • Smelten van chocolade, boter en voedsel dat snel verbrandt • Zachtjes sudderen • Langzaam opwarmen
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • Opwarmen • Snel sudderen • Rijst koken
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • Pannenkoeken bakken
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Sauteren • Pasta koken
9	<ul style="list-style-type: none"> • Roerbakken • Aanbraden • Soep aan de kook brengen • Water koken

PRODUCTINSTALLATIE

KEUZE VAN DE UITRUSTING

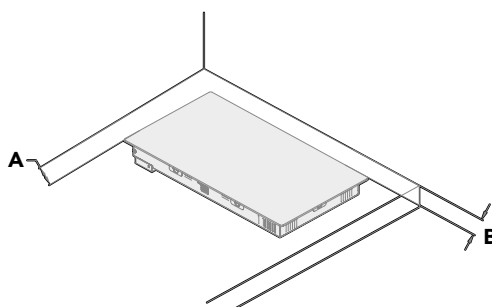
- Snijd het werkblad volgens de in het schema aangegeven afmetingen.
- Voor de installatie en het gebruik moet een minimale afstand van 50 mm rondom de uitsparing worden aangehouden.
- Zorg ervoor dat de dikte van het werkblad minimaal 30 mm is.
- Kies een hittebestendig en geïsoleerd werkbladmateriaal (hout en vergelijkbare vezelachtige of hygroscopische materialen mogen alleen worden gebruikt als ze geïmpregneerd zijn) om elektrische schokken en grotere vervormingen door de warmtestraling van de kookplaat te voorkomen. **Zoals hieronder weergegeven:**

⚠ OPMERKING : De veiligheidsafstand tussen de zijkanten van het kookveld en de binnenoppervlakken van het werkblad moet minimaal 3 mm zijn.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
268(+4/-0)	490(+4/-0)	50 minimum	50 minimum	50 minimum	50 minimum	3 minimum

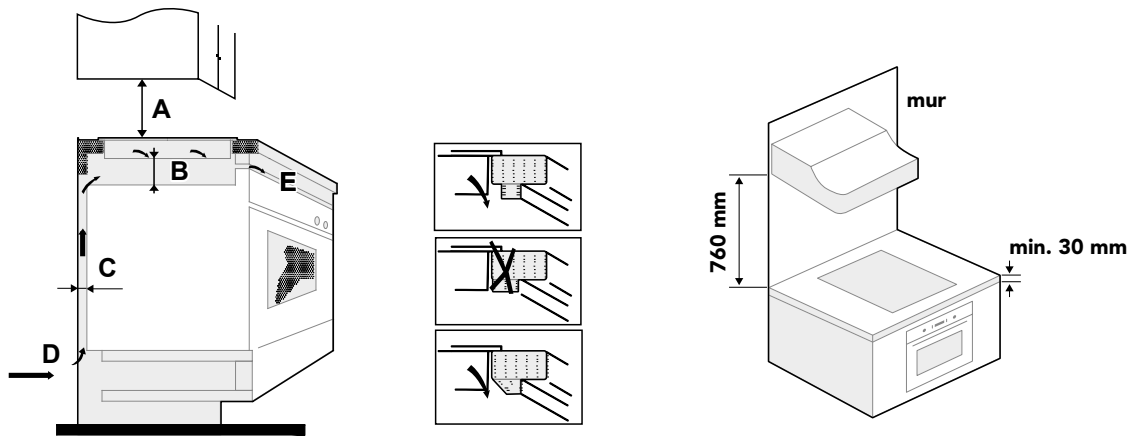
De glaskeramische kookplaat kan op het werkblad van een kast worden gebruikt. De keramische kookplaat moet horizontaal worden geplaatst. Zoals hieronder weergegeven:



A (mm)	B(mm)
50 mm minimum	50 mm minimum

Zorg ervoor dat de glaskeramische kookplaat in alle gevallen goed geventileerd is en dat de luchttoevoer en -afvoer niet geblokkeerd zijn. Zorg ervoor dat de glaskeramische kookplaat in goede staat verkeert. Zoals hieronder weergegeven.

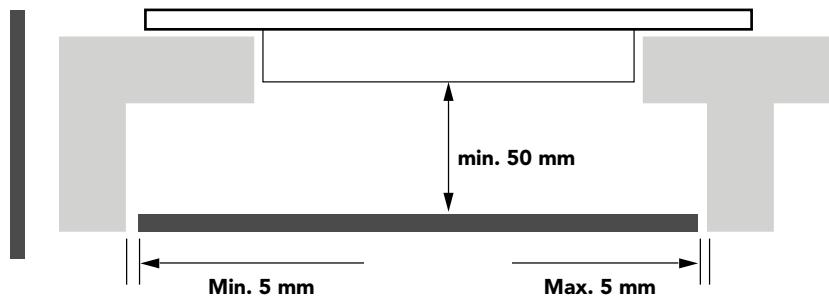
⚠ Opmerking : De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet minimaal 760 mm zijn.



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

WAARSCHUWING: Zorg voor voldoende ventilatie

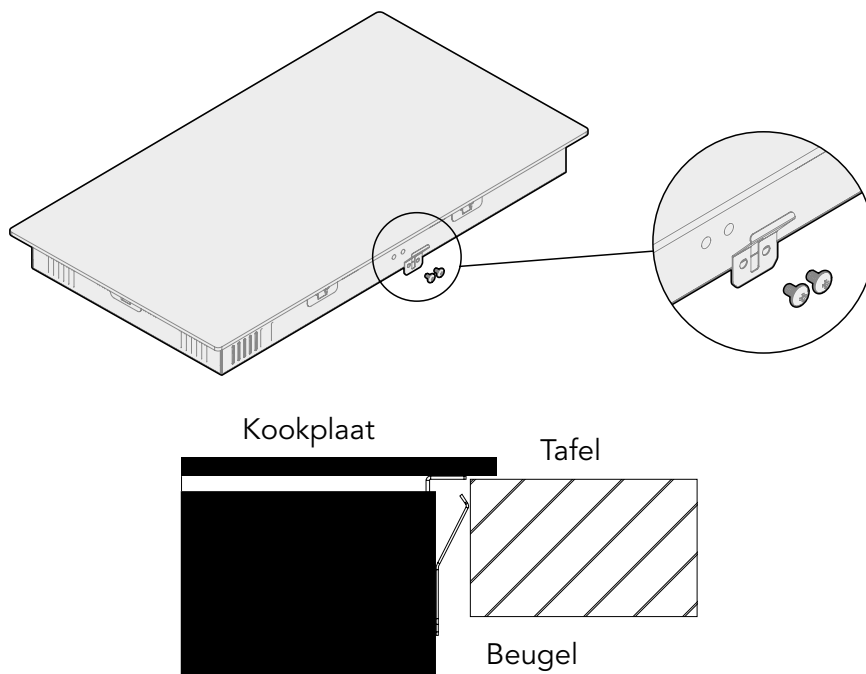
Zorg ervoor dat de glaskeramische kookplaat goed geventileerd is en dat de luchttoevoeren-afvoer niet geblokkeerd zijn. Om per ongeluk contact met de oververhitte onderkant van de kookplaat of onverwachte elektrische schokken tijdens het gebruik te voorkomen, is het noodzakelijk een houten inzetstuk te plaatsen, bevestigd met schroeven, op een minimale afstand van 50 mm van de onderkant van de kookplaat. Volg de volgende vereisten.



- ⚠ Er bevinden zich ventilatieopeningen rondom de kookplaat. U MOET ervoor zorgen dat deze openingen niet door het werkblad worden geblokkeerd wanneer u de kookplaat installeert.
- ⚠ • Houd er rekening mee dat de lijm die het kunststof- of houtmateriaal met de meubels verbindt, bestand moet zijn tegen temperaturen van minimaal 150 °C om losraken van de bekleding te voorkomen.
- De achterwand, aangrenzende en omringende oppervlakken moeten daarom bestand zijn tegen temperaturen van 90 °C.

VOOR HET BEVESTIGEN VAN DE MONTAGEBEUGELS

Het apparaat moet op een stabiel, glad oppervlak worden geplaatst (gebruik de verpakking). Oefen geen druk uit op de bedieningsknoppen die uit de kookplaat steken. Bevestig de kookplaat na installatie op het werkblad door de beugels aan de onderkant van de kookplaat vast te schroeven (zie afbeelding). Pas de positie van de beugels aan om ze aan te passen aan verschillende diktes van het werkblad.



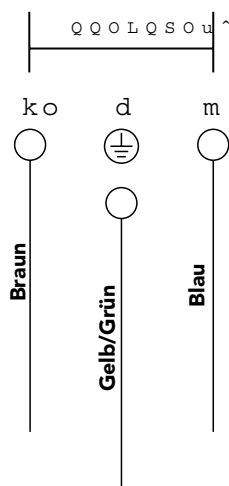
⚠ Onder geen beding mogen de beugels na installatie de binnenoppervlakken van het werkblad raken (zie afbeelding).

VOORZORGSMAATREGELEN

1. De glaskeramische kookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. Wij hebben professionals tot uw beschikking. Voer de installatie nooit zelf uit.
2. De glaskeramische kookplaat mag niet worden gemonteerd op koelkasten, vaatwassers of wasdrogers.
3. De glaskeramische kookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat een betere warmteafvoer is gewaarborgd om de betrouwbaarheid te verhogen.
4. De wand en de verwarmde zone boven het werkblad moeten hittebestendig zijn.
5. Om schade te voorkomen, moeten de sandwichlaag en de lijm hittebestendig zijn.
6. Gebruik geen stoomreiniger.
7. Deze glaskeramische kookplaat mag alleen worden aangesloten op een stroomvoorziening met een systeemimpedantie van maximaal 0,427 Ohm. Neem indien nodig contact op met uw energieleverancier voor informatie over de systeemimpedantie.

AANSLUITING VAN DE KOOKPLAAT OP DE HOOFDVOEDING

⚠ De stroomaansluiting moet worden uitgevoerd volgens de relevante normen of met een eenpolige stroomonderbreker. De aansluitmethode wordt hieronder weergegeven.



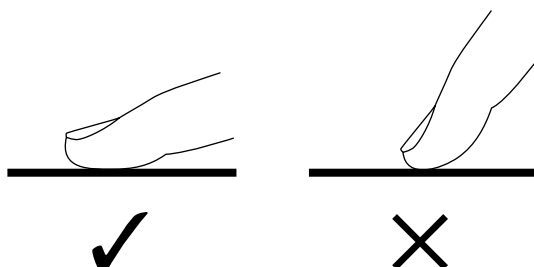
- Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moet dit door een servicetechnicus met de juiste gereedschappen worden uitgevoerd om ongevallen te voorkomen.
- Wanneer het apparaat direct op de hoofdvoeding wordt aangesloten, moet een allpolige stroomonderbreker met een minimale afstand van 3 mm tussen de contacten worden geïnstalleerd.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de correcte elektrische aansluiting is gemaakt en dat deze aan de veiligheidsvoorschriften voldoet.
- De kabel mag niet gebogen of geplet worden.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en alleen door een daarvoor gekwalificeerde persoon worden vervangen.

⚠ De onderkant en het netsnoer van de kookplaat zijn na de installatie niet meer toegankelijk.

GEBRUIKSAANWIJZING

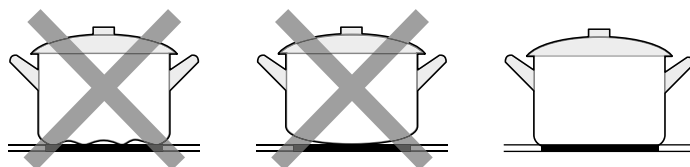
AANRAAKBEDIENING

- De bedieningselementen reageren op aanraking, dus u hoeft geen druk uit te oefenen.
- Gebruik de vingertop, niet de punt van uw vinger.
- U hoort een pieptoon wanneer een aanraking wordt geregistreerd.
- Zorg ervoor dat de bedieningselementen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerpen (zoals een keukengerei of een doek) op liggen. Zelfs een dunne waterfilm kan de bediening bemoeilijken.

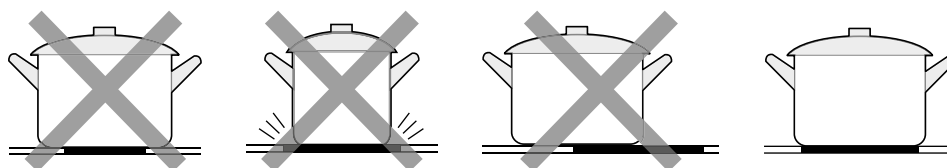


HET JUISTE KOOKGEREI KIEZEN

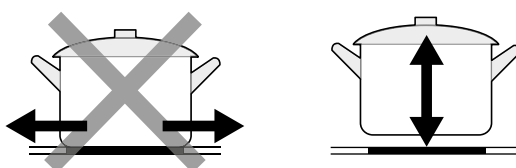
Gebruik geen kookgerei met getande randen of een bolle bodem.



- Zorg ervoor dat de bodem van uw kookgerei glad is, plat op het glas ligt en dezelfde grootte heeft als de kookzone. Plaats uw kookgerei altijd gecentreerd op de kookzone.



- Til pannen altijd op van de glaskeramische kookplaat – schuif ze niet, omdat dit het glas kan krassen.

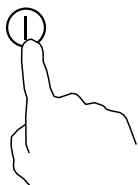


HOE TE GEBRUIKEN

1. Beginnen met Koken

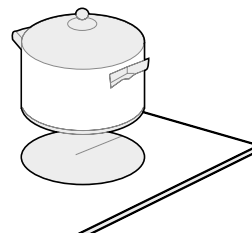
Na het inschakelen klinkt er een pieptoon en alle indicatoren lichten 1 seconde op en gaan dan uit, wat aangeeft dat het keramische kookveld in de stand-bymodus is gegaan.

1. Raak de AAN/UIT-knop aan. Alle indicatoren tonen "-".



2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.

• Zorg ervoor dat de onderkant van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.



3. Raak de selectietoets van de kookzone aan.

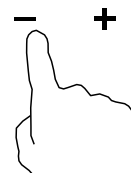


4. Selecteer een verwarmingsstand door de "-" of "+" knop aan te raken.

• Als u niveau 0 kiest, schakelt het keramische kookveld binnen 1 minuut automatisch uit. U moet dan opnieuw beginnen bij stap 1.

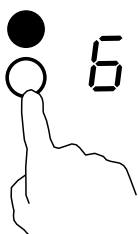
• U kunt de verwarmingsstand op elk moment tijdens het koken aanpassen.

• Door een van deze knoppen ingedrukt te houden, wordt de waarde omhoog of omlaag aangepast.



2. Koken Beëindigen

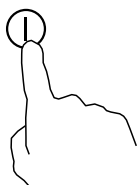
1. Raak de selectietoets van de kookzone aan die u wilt uitschakelen.



2. Schakel de kookzone uit door naar "0" te scrollen of de "-" en "+" knoppen tegelijk aan te raken.



3. Raak de AAN/UIT-knop aan. Alle indicatoren tonen "-".



Pas op voor hete oppervlakken



“H” geeft aan welke kookzone heet is om aan te raken. Het verdwijnt wanneer het oppervlak tot een veilige temperatuur is afgekoeld. Het kan ook worden gebruikt als energiebesparende functie; als u meer pannen wilt verwarmen, gebruik dan de kookplaat die nog heet is.



3. Vergrendelen van de Bedieningselementen

- U kunt de bedieningselementen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld dat kinderen per ongeluk de kookzones inschakelen).
- Wanneer de bedieningselementen zijn vergrendeld, zijn alle bedieningselementen behalve de AAN/UIT-knop uitgeschakeld.

De bedieningselementen vergrendelen	
Raak de vergrendelknop aan.	De timerindicator toont “Lo”.
De bedieningselementen ontgrendelen	
Zorg ervoor dat het keramische kookveld is ingeschakeld. Raak de vergrendelknop een tijdje aan en houd deze vast.	

 Wanneer het kookveld in de vergrendelmodus staat, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld behalve de AAN/UIT-knop. U kunt het keramische kookveld in noodgevallen altijd uitschakelen met de AAN/UIT-knop , maar u moet het kookveld eerst ontgrendelen voor de volgende bediening.

4. Timerregeling

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt deze gebruiken als kookwekker. In dat geval schakelt de timer geen enkele kookzone uit wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
- U kunt de timer instellen om één of meer kookzones uit te schakelen na de ingestelde tijd. De maximale timerinstelling is 99 minuten.

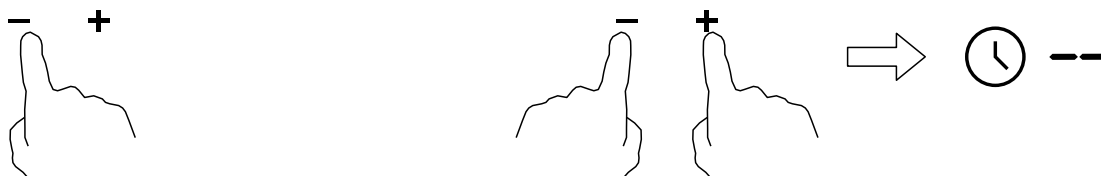
a) De Timer Gebruiken als Kookwekker

Als u geen kookzone selecteert, zorg ervoor dat het kookveld is ingeschakeld.

Opmerking: u kunt de kookwekker gebruiken, zelfs als u geen kookzone selecteert.

1. Raak de timerbediening aan, de timerindicator knippert; Pas de timerinstelling aan door de “-” of “+” knoppen aan te raken. De kookwekkerindicator begint te knipperen en wordt weergegeven op de timerweergave.

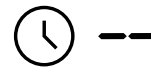
2. Door de “-” en “+” knoppen samen aan te raken, wordt de timer geannuleerd en wordt “--” weergegeven op de minutenweergave.



3. Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer onmiddellijk af te tellen. De weergave toont de resterende tijd en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.



4. De zoemer gaat 30 seconden af en de timerindicator toont "--" wanneer de ingestelde tijd is verstreken.

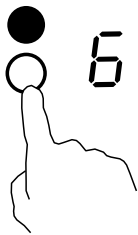


Tip :

- Raak de "-" of "+" knop van de timer eenmaal aan om de tijd met 1 minuut te verlagen of te verhogen.
- Houd de "-" of "+" knop van de timer ingedrukt om de tijd met 10 minuten te verlagen of te verhogen.
- Als de ingestelde tijd 99 minuten overschrijdt, keert de timer automatisch terug naar 0 minuten.

b) De Timer Instellen om Een of Meer Kookzones Uit te Schakelen

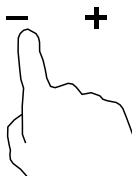
1. Raak de zone aan die u wilt instellen.



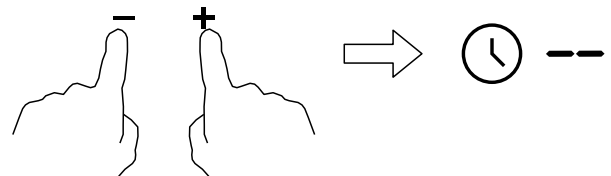
2. Raak de timerbediening aan, de timerindicator toont "10".



3. Stel de tijd in door de "-" of "+" knoppen van de timer aan te raken.



4. Door de "-" en "+" knoppen samen aan te raken, wordt de timer geannuleerd en wordt "--" weergegeven op de minutenweergave.



5. Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer onmiddellijk af te tellen. De weergave toont de resterende tijd en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.

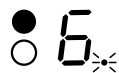


6. Wanneer de kooktimer afloopt, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld. De weergave toont "H", wat betekent dat de zone heet is.



Opmerking

De rode stip naast de vermogensniveau-indicator licht op, wat aangeeft dat de zone is geselecteerd.



- Als u de tijd wilt wijzigen nadat de timer is ingesteld, moet u opnieuw beginnen bij stap 1.
- De methode voor het instellen van twee zones is hetzelfde als hierboven beschreven.

De timer instellen om meer dan één kookzone uit te schakelen

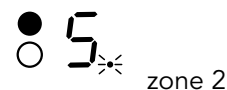
Als meer dan één kookzone deze functie gebruikt, toont de timerindicator de laagste tijd (bijv. zone 1 ingesteld op 5 minuten, zone 2 ingesteld op 15 minuten, de timerindicator toont "5").

Opmerking

- De rode stip naast de vermogensniveau-indicator knippert.



- Zodra de countdown-timer afloopt, schakelt de betreffende zone uit. Vervolgens wordt de nieuwe minimale timer weergegeven en knippert de stip van de betreffende zone.

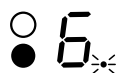


- Wanneer de kooktimer afloopt, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.



Opmerking

- De rode stip naast de vermogensniveau-indicator licht op, wat aangeeft dat de zone is geselecteerd.



- Als u de tijd wilt wijzigen nadat de timer is ingesteld, moet u opnieuw beginnen bij stap 1.

Oververhittingsbeveiliging

Een temperatuursensor kan de temperatuur in het keramische kookveld bewaken. Wanneer een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd, stopt het keramische kookveld automatisch met werken.

Restwarmte Waarschuwing

Wanneer het kookveld enige tijd in gebruik is geweest, blijft er restwarmte over. De letter "H" verschijnt om u te waarschuwen dat u uit de buurt moet blijven.

Standaardwerktijden

Een andere veiligheidsfunctie van het kookveld is de automatische uitschakeling. Dit gebeurt wanneer u vergeet een kookzone uit te schakelen. De standaard uitschakeltijden zijn weergegeven in de onderstaande tabel:

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

REINIGING EN ONDERHOUD

Wat ?	Hoe ?	Belangrijk!
<p>Dagelijkse vervuiling op glas (vingerafdrukken, vlekken, voedselresten of niet-suikerachtige morsingen op het glas).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zet het kookveld uit. 2. Breng een kookveldreiniger aan terwijl het glas nog warm (maar niet heet!) is. 3. Spoel het glas af en droog het met een schoon doekje of papieren handdoek. 4. Zet het kookveld weer aan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wanneer het kookveld is uitgeschakeld, zal er geen indicatie van een 'hete oppervlakte' zijn, maar de kookzone kan nog steeds heet zijn! Wees uiterst voorzichtig. • Schuursponzen, sommige nylonponzen en harde/schurende reinigingsmiddelen kunnen het glas krassen. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reiniger of spons geschikt is. • Laat nooit reinigingsresten op het kookveld achter: het glas kan vlekken krijgen.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass.</p>	<p>Verwijder deze onmiddellijk met een spatel, plamuurmes of scheermesschraper die geschikt is voor glaskeramische kookvelden, maar let op de hete kookzone-oppervlakken:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de kookplaat uit. 2. Houd het mes of gereedschap in een hoek van 30° en schraap de vervuiling of morsing naar een koel gebied van het kookveld. 3. Maak de vervuiling of morsing schoon met een vaatdoek of papieren handdoek. 4. Volg de stappen 2 tot 4 van 'Dagelijkse vervuiling op glas' hierboven. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwijder vlekken van gesmolten en suikerachtig voedsel of morsingen zo snel mogelijk. Als ze op het glas afkoelen, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs het glasoppervlak permanent beschadigen. • Snijgevaar: wanneer de veiligheidsskap is ingetrokken, is het mes in een schraper vlijmscherp. Gebruik met uiterste voorzichtigheid en bewaar altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
<p>Morsingen op de aanraakbedieningen.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zet het kookveld uit. 2. Neem de morsing op. 3. Veeg het aanraakbedieningsgebied af met een schone, vochtige spons of doek. 4. Droog het gebied volledig af met een papieren handdoek. 5. Zet het kookveld weer aan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Het kookveld kan piepen en zichzelf uitschakelen, en de aanraakbedieningen kunnen niet functioneren zolang er vloeistof op zit. Zorg ervoor dat het aanraakbedieningsgebied droog is voordat u het kookveld weer inschakelt.

PROBLEEMOPLOSSEN

Bediening van uw apparaat kan leiden tot fouten en storingen. De volgende tabellen bevatten mogelijke oorzaken en opmerkingen voor het oplossen van een foutmelding of storing. Het wordt aanbevolen de onderstaande tabellen zorgvuldig te lezen om tijd en kosten te besparen die anders naar het servicecentrum zouden gaan.

Type probleem	Mogelijke oorzaken	Te ondernemen acties
Het kookveld kan niet worden ingeschakeld	Geen stroom.	Zorg ervoor dat het glaskeramische kookveld is aangesloten op de stroomvoorziening en is ingeschakeld. Controleer of er een stroomstoring is in uw huis of omgeving. Als u alles hebt gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, bel dan een gekwalificeerde technicus.
De aanraakbediening reageert niet	De bedieningen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de bedieningen. Zie de sectie 'Uw glaskeramische kookveld gebruiken' voor instructies.
De aanraakbediening is moeilijk te bedienen	Er kan een dunne waterfilm over de bedieningen zitten of u gebruikt de vingertop bij het aanraken van de bedieningen.	Zorg ervoor dat het aanraakbedieningsgebied droog is en gebruik de vingertop bij het aanraken van de bedieningen.
Het glas wordt bekrast	Ruige randen van kookgerei. Ongeschikte, schurende schuurmiddelen of schoonmaakproducten worden gebruikt.	Gebruik kookgerei met platte en gladde bodems. Zie 'Het juiste kookgerei kiezen'. Zie 'Verzorging en reiniging'.
Sommige pannen maken knisperende of klikkende geluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die verschillend trillen).	Dit is normaal voor kookgerei en duidt niet op een defect.

Foutweergave, tips en hints

1. Het kookveld is uitgerust met een zelfdiagnosefunctie. Met deze test kan de technicus de werking van verschillende componenten controleren zonder het kookveld te demonteren of van het werkoppervlak te verwijderen.
2. Foutcodes die tijdens het gebruik optreden & Oplossing:

Foutcode	Probleem	Oplossing
E0	Nulfout.	Sluit de verbinding tussen de displaykaart en de voedingskaart opnieuw aan. Vervang de voedingskaart.
E1	Temperatuursensor van de keramische plaat storing – open circuit.	Controleer de verbinding of vervang de temperatuursensor van de keramische plaat.
E2	Temperatuursensor van de keramische plaat storing – kortsluiting.	
E7	Storing temperatuursensor keramische plaat	

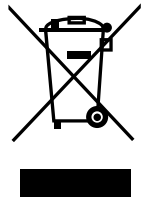
Foutcode	Probleem	Oplossing
C1	Hoge temperatuur van de keramische plaat sensor.	Wacht tot de temperatuur van de keramische plaat weer normaal is. Druk op de knop "AAN/UIT" om het apparaat opnieuw te starten.
E3	Temperatuursensor van de NTC-storing – open circuit.	Vervang de displaykaart.
E4	Temperatuursensor van de NTC-storing – kortsluiting.	
EL	Voedingsspanning ligt onder de nominale spanning.	Controleer of de stroomvoorziening normaal is. Zet het apparaat aan nadat de stroomvoorziening weer normaal is.
EH	Voedingsspanning ligt boven de nominale spanning.	
EU	Communicatiefout.	Sluit de verbinding tussen de displaykaart en de voedingskaart opnieuw aan. Vervang de voedingskaart of de displaykaart.

ENTSORGUNG UND RECYCLING

BELANGRIJKE INSTRUCTIES VOOR HET MILIEU

Dit apparaat is gelabeld in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU voor Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste manier wordt afgevoerd, helpt u mogelijke schade aan het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, die anders zou kunnen worden veroorzaakt door onjuiste afvoer.

Dit symbool geeft aan dat dit product aan het einde van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Gebruikte apparaten moeten worden teruggebracht naar een officieel inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Neem contact op met uw lokale autoriteiten of de winkel waar u het product hebt gekocht om deze inzamelsystemen te vinden. Elk huishouden speelt een belangrijke rol bij het terugwinnen en recyclen van oude apparaten. De juiste afvoer van gebruikte apparaten helpt potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

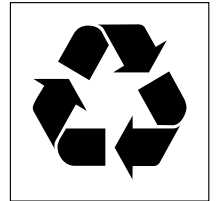


NALEVING VAN DE ROHS-RICHTLIJN

Dit apparaat vereist specialistische afvalverwerking. Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeentebestuur, uw huishoudelijke afvaldienst of de winkel waar u het hebt gekocht.

VERPAKKINGSINFORMATIE

Voor meer gedetailleerde informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw stadsbestuur, uw huishoudelijke afvaldienst of de winkel waar u het product hebt gekocht.





SIEGE SOCIAL AIRLUX S.A.S.

ZAC du Val de Vence
10 rue du Relai
08000 Charleville Mézières
Téléphone : 03 24 56 80 40

SERVICE GARANTIE

Téléphone : 03 24 56 67 04
sga@airlux.com

SERVICE APRES-VENTE

Téléphone : 03 24 56 80 14