

manuel d'utilisation
et d'entretien

instruction of use
and maintenance

manual de utilização
e manutenção

ATI42BBK

 **airlux**

Chère cliente, cher client,

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

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

SOMMAIRE

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

Précautions avant utilisation en cuisson

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

Utilisation de l'appareil

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

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

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

Autres protections

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



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



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

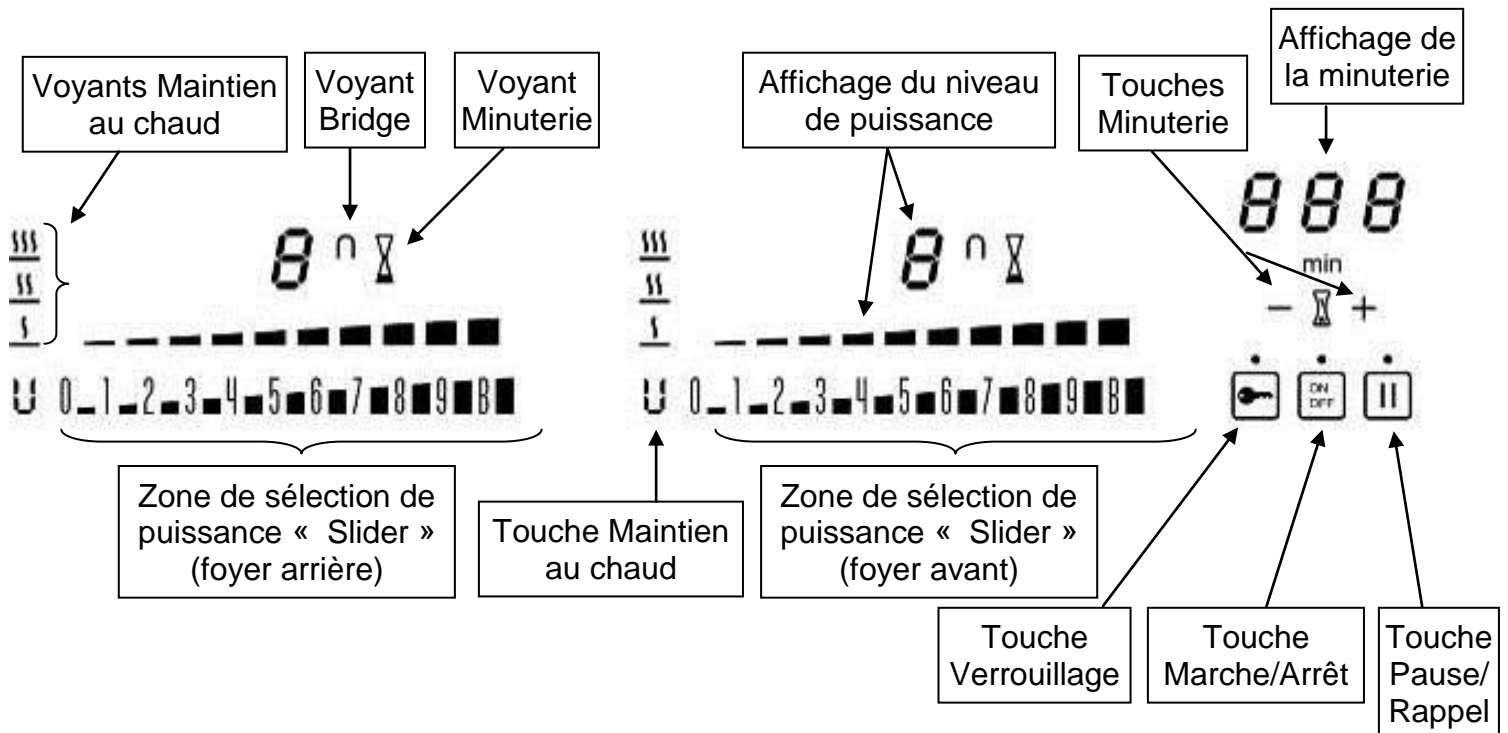
Caractéristiques techniques

Type	ATI42BBK
Puissance Totale	3700 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} **	177.4 Wh/kg
Foyer avant	
Détection minimum	280 x 195 mm Ø 100 mm
Puissance nominale*	2100 W
Puissance du booster*	2600 W
Puissance du double booster*	3700 W
Catégorie de la casserole standard**	C
Consommation d'énergie EC _{cw} **	182.2 Wh/kg
Foyer arrière	
Détection minimum	280 x 195 mm Ø 100 mm
Puissance nominale*	2100 W
Puissance du booster*	2600 W
Puissance du double booster*	3700 W
Catégorie de la casserole standard**	D
Consommation d'énergie EC _{cw} **	172.5 Wh/kg

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

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

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Description</u>
0.	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
<u>U</u>	Non détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Booster	Le Booster est activé.
	Double Booster	Le Double Booster est activé.
U	Maintien Chaud	La cuisson est maintenu à 42, 70 ou 94°C.
	Stop&Go	La table est en pause.

Ventilation

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

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

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

Principe de l'induction

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

Bien entendu le récipient doit être adapté :

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

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

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

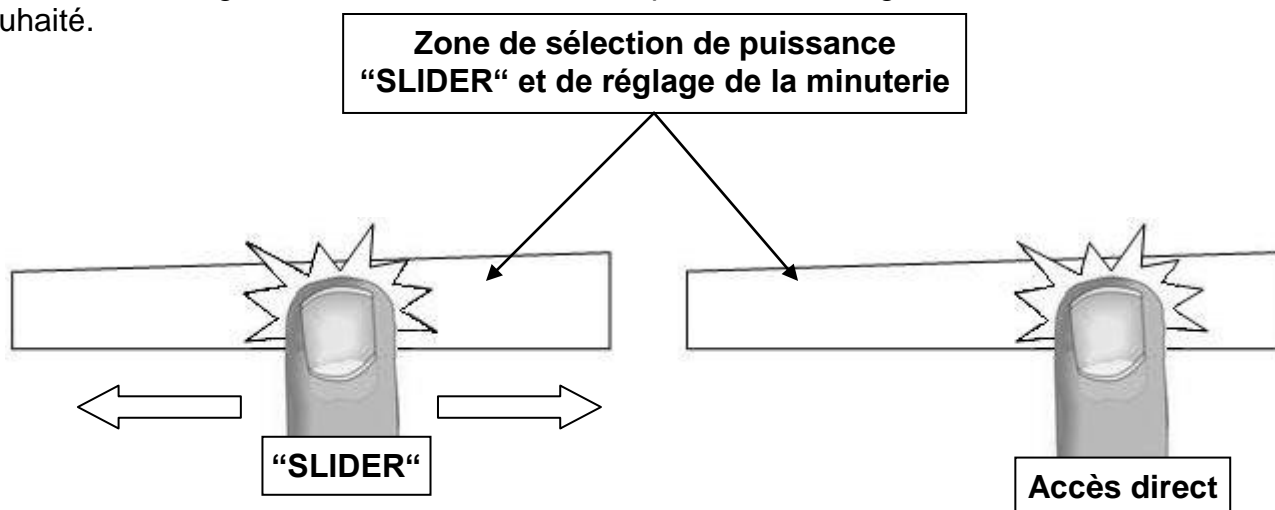
Touches sensibles

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

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



Zone de sélection de puissance « SLIDER » et de réglage de la minuterie

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



Mise en route

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	appuyer sur []	[0]
Arrêter	appuyer sur []	aucun ou [H]

- **Réglage de la zone de chauffe :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER » vers la droite ou la gauche	[1] à [P]
Arrêter	glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [0]	[0] ou [H]

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

Détection de récipient

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

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

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


Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

Fonction Booster et Double Booster

La fonction Booster [P] et Double Booster [] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.


Si ces fonctions sont activées, les zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le Booster et le Double Booster sont conçus par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Enclencher / arrêter le Booster:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher le Booster	glisser jusqu'à la fin du « SLIDER » ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER »	[P]
Stopper le Booster	glisser sur le « SLIDER »	[9] à [0]

- **Enclencher / arrêter le Double Booster:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher le Booster	glisser jusqu'à la fin du « SLIDER » ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER »	[P]
Enclencher le Double Booster	ré-appuyer sur la fin du « SLIDER »	[] clignote avec P]
Stopper le Double Booster	glisser sur le « SLIDER »	[P] à [0]
Stopper le Booster	glisser sur le « SLIDER »	[9] à [0]

- **Gestion de la puissance maximale :**

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction Booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [9] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

<u>Zone de cuisson sélectionnée</u> [P] est affiché	<u>Autre zone de cuisson</u> (exemple : puissance niveau 9) [9] passe à [6] ou [8] suivant le type de foyer
--	--

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 1 à 999 minutes) pour chacune des zones.

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER »	[1] à [P]
Sélectionner la minuterie	rester appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie jusqu'à ce que le voyant désiré s'affiche en surbrillance	voyant minuterie de la zone de cuisson allumé
Diminuer la durée	appuyer sur [-] de la minuterie	[60] passe à 59, 58, ...
Augmenter la durée	appuyer sur [+] de la minuterie	le temps augmente

Après quelques secondes, le voyant [min] passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.


- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la minuterie	rester appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie jusqu'à ce que le voyant désiré s'affiche en surbrillance	le temps s'affiche
Arrêt de la minuterie	rester appuyé sur [-] de la minuterie	[000]

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

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

La minuterie fonctionne indépendamment des foyers et se désactive dès la mise en route d'une zone de chauffe. Si elle est activée et que la table de cuisson est arrêtée, la minuterie continue jusqu'à ce que le temps imparti est écoulé.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la table de cuisson	appuyer sur []	[0]
Sélectionner la minuterie	appuyer simultanément sur [-] et [+] de la minuterie	[000]
Diminuer la durée	appuyer sur [-] de la minuterie	[60] passe à 59, 58, ...
Augmenter la durée	appuyer sur [+] de la minuterie	le temps augmente

Après quelques secondes, le voyant [min] passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

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

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [000] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [-] ou [+] de la minuterie.

Programmation d'automatisme de cuisson

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

- **Enclencher l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer l'automatisme (par exemple « 7 »)	glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [7] et rester appuyé pendant 3s	[7] clignote avec [A]

- **Arrêter l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER »	[0] à [9]

Fonction pause

Cette fonction permet d'interrompre temporairement la cuisson et de la réactiver avec les mêmes réglages.

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


<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la pause	appuyer sur [II]	[II] sur les afficheurs voyant pause allumé
Stopper la pause	appuyer sur [II] appuyer sur le « SLIDER » animé	animation des voyants les réglages précédent s'affichent

Fonction rappel

Après avoir éteint la table [], il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :

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

La procédure de rappel est la suivante :




- Appuyer sur la touche [].
- Appuyer sur [II] avant la fin du clignotement du voyant.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction « Maintien au chaud »



Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 42, 70 ou 94°C. La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures. Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

- **Enclencher / arrêter la fonction « Maintien au chaud » :**


<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer le maintien à 42°C	appuyer 1 fois sur [U]	[U] et voyant []
Activer le maintien à 70°C	appuyer 2 fois sur [U]	[U] et voyant []
Activer le maintien à 94°C	appuyer 3 fois sur [U]	[U] et voyant []
Arrêter le maintien au chaud	glisser sur le « SLIDER » ou appuyer sur [U] jusqu'à [0]	[0] à [9] [0]



Fonction Bridge

Cette fonction permet de combiner 2 zones avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone. La fonction Booster n'est pas compatible avec cette fonction.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	appuyer sur []	[0]
Activer le bridge	appuyer simultanément sur [U] des 2 zones à combiner	[0] et []
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER » qui affiche la puissance	[1] à [9]
Arrêter le bridge	appuyer simultanément sur [U] des 2 zones combinées	[0]

Verrouillage du bandeau de commande

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Verrouiller la table	maintenir un doigt sur [] pendant 6s	voyant verrouillage allumé
Déverrouiller la table	maintenir un doigt sur [] pendant 6s	voyant verrouillage éteint

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

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

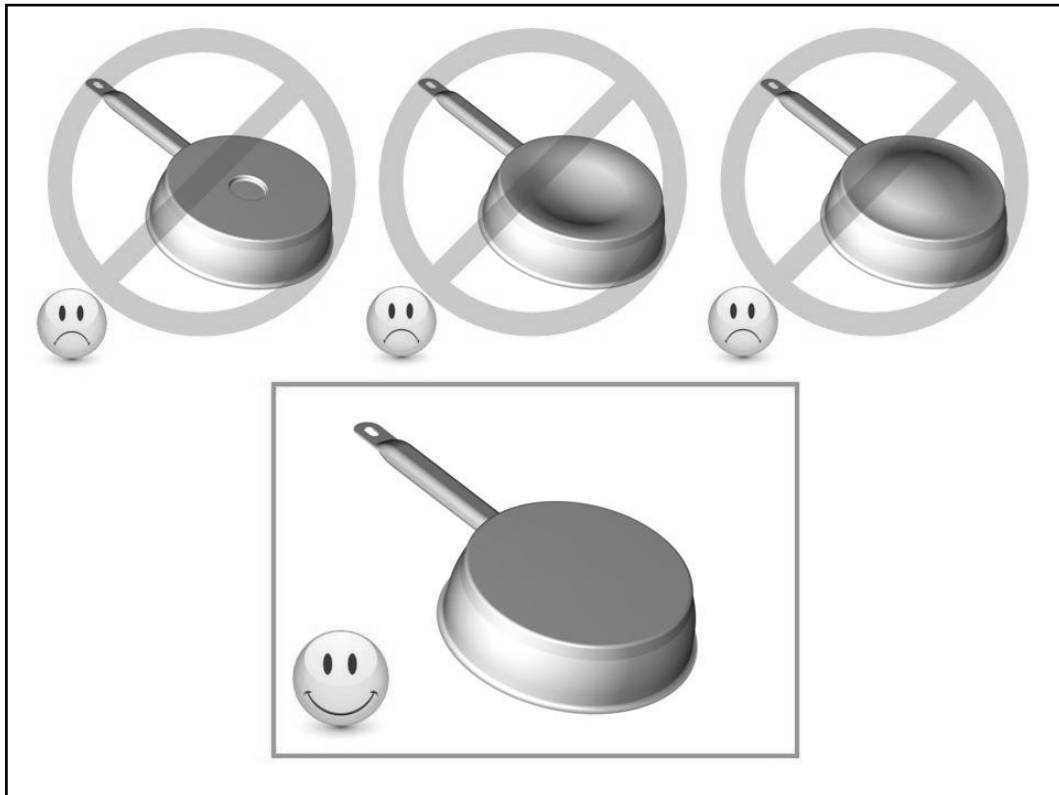
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

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

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



Dimension des casseroles

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

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

La casserole Wok doit cependant avoir un diamètre adapté à la zone de cuisson, ainsi qu'une forme adaptée à celle du verre vitrocéramique. Adressez vous à votre revendeur pour obtenir un Wok de diamètre 314mm.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

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

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

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

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

Le symbole [U] s'affiche :

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

Le symbole [E] s'affiche :

- Le système électronique est défectueux.
- Débranchez et rebranchez l'appareil.
- Appelez le Service Après-ventes.

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

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

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

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

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

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

Le symbole [U] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Maintien chaud".

Le symbole [II] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Pause".

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

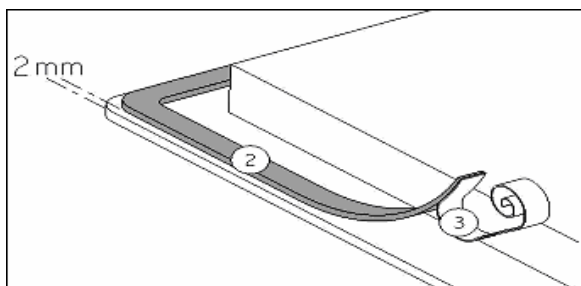
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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

Mise en place du joint d'étanchéité

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

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



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

Encastrement

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

Type	Dimension de découpe		Dimension de découpe dite « à fleur »			Dimension du verre		
	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Rayon	Larg.	Prof.	Ep.
ATI42BBK	360	490	386	526	8	380	520	4

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

CONNEXION ELECTRIQUE

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

Attention !

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

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

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

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

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

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

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

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

Dear customer,

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

SUMMARY

SAFETY	20
PRECAUTIONS BEFORE USING	20
USING THE APPLIANCE	20
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE	21
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE	22
OTHER PROTECTIONS	22
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	23
TECHNICAL CHARACTERISTICS	23
CONTROL PANEL	23
USE OF THE APPLIANCE	24
DISPLAY	24
VENTILATION	24
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	24
BEFORE THE FIRST USE	24
INDUCTION PRINCIPLE	24
SENSITIVE TOUCH	24
POWER SELECTION ZONE "SLIDER" AND TIMER SETTING ZONE	25
STARTING-UP	25
PAN DETECTION	25
RESIDUAL HEAT INDICATION	26
BOOSTER AND DOUBLE BOOSTER FUNCTION	26
TIMER	26
AUTOMATIC COOKING	27
STOP&GO FUNCTION	27
RECALL FUNCTION	28
"KEEP WARM" FUNCTION	28
BRIDGE FUNCTION	28
CONTROL PANEL LOCKING	28
COOKING ADVICES	29
PAN QUALITY	29
PAN DIMENSION	29
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING	30
MAINTENANCE AND CLEANING	30
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	30
ENVIRONMENT PRESERVATION	31
INSTALLATION INSTRUCTIONS	32
ELECTRICAL CONNECTION	33

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connection of this appliance has to be done by approved specialists. The manufacturer cannot be held responsible for damage caused by building-in or connection errors.
- This appliance can only be used when installed in a well-equipped kitchen unit with an adapted and approved work-surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate cannot be used freestanding nor can it be used as a work-surface.
- The appliance must be grounded and connected in accordance with local standards.
- Do not use any extension cord to connect it.
- The appliance cannot be used above a dishwasher or tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after use.
- Keep an eye on the food when using grease or oils: it may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or movable appliance comes in contact with the glass or the hot saucepan.
- Magnetic objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near the appliance when it is running.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob because they can get hot.

- Use proper induction saucepans. In general, do not place any metallic object on the glass surface, except heat-resistant containers. If the appliance is switched on too soon or in case of residual heat, other materials could melt or ignite.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. It can get very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage the ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with a saucepan.
- Make sure that the ventilation system of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not be exposed to hot areas. These may cause cracks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch the appliance off and remove them immediately (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never put any hot container on the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guarantee correct ventilation.

- Never put an inflammable object (e.g. spray) in the drawer situated under the vitroceramic hob. Any cutlery drawer must be heat-resistant.

Precautions in case of appliance failure

- In case of a malfunction, switch off the appliance and turn off the electrical supply.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repair should be done by specialists. Do not open the appliance yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.

Other protections

- Make sure that the pan is always placed in the middle of the cooking zone. The bottom of the pan has to cover the cooking zone as much as possible.
- For people with a pacemaker, the magnetic field could influence its function. We recommend you to retrieve further information from the retailer or the doctor.
- Do not use aluminium or synthetic containers: they can melt on hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



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



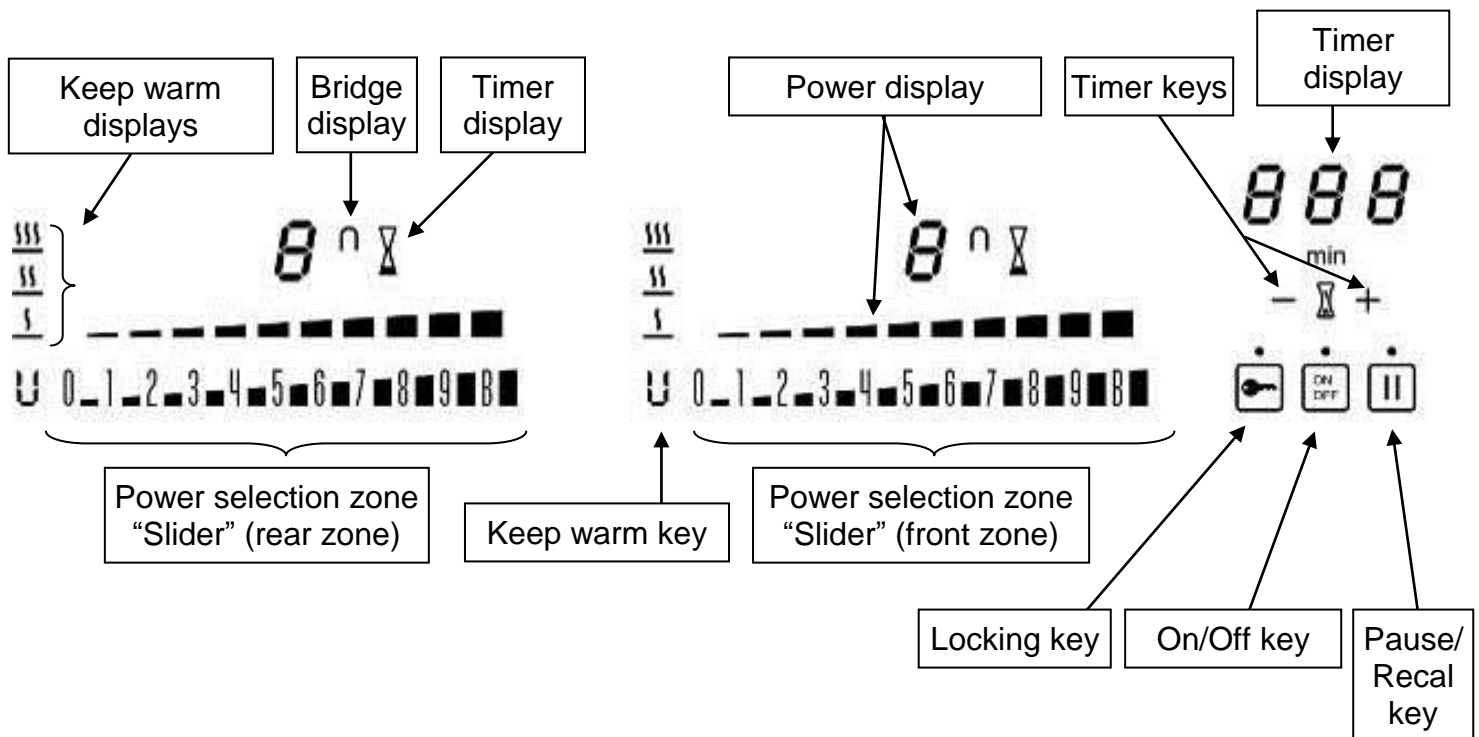
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical characteristics

Type	ATI42BBK
Total power	3700 W
Energy consumption for the hob EC _{hob} **	177.4 Wh/kg
Front heating zone	280 x 195 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal power*	2100 W
Booster power*	2600 W
Double booster power*	3700 W
Standardised cookware category**	C
Energy consumption EC _{cw} **	182.2 Wh/kg
Rear heating zone	280 x 195 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal power*	2100 W
Booster power*	2600 W
Double booster power*	3700 W
Standardised cookware category**	D
Energy consumption EC _{cw} **	172.5 Wh/kg

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

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Description</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Booster level	Selection of the cooking level.
<u>U</u>	No pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Booster	The Booster is activated.
	Booster	The Double Booster is activated.
U	Keep warm	Maintain automatically 42, 70 or 94°C.
	Stop&Go	The hob is in pause.

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts at a low speed when the calories generated by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts its high speed level when the hob is intensively used. The cooling fan reduces its speed and stops automatically when the electronic circuit has cooled down enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent because this can create a blue-tinted colour on the glass surface.

Induction principle

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

Of course the pan has to be adapted:

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

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

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

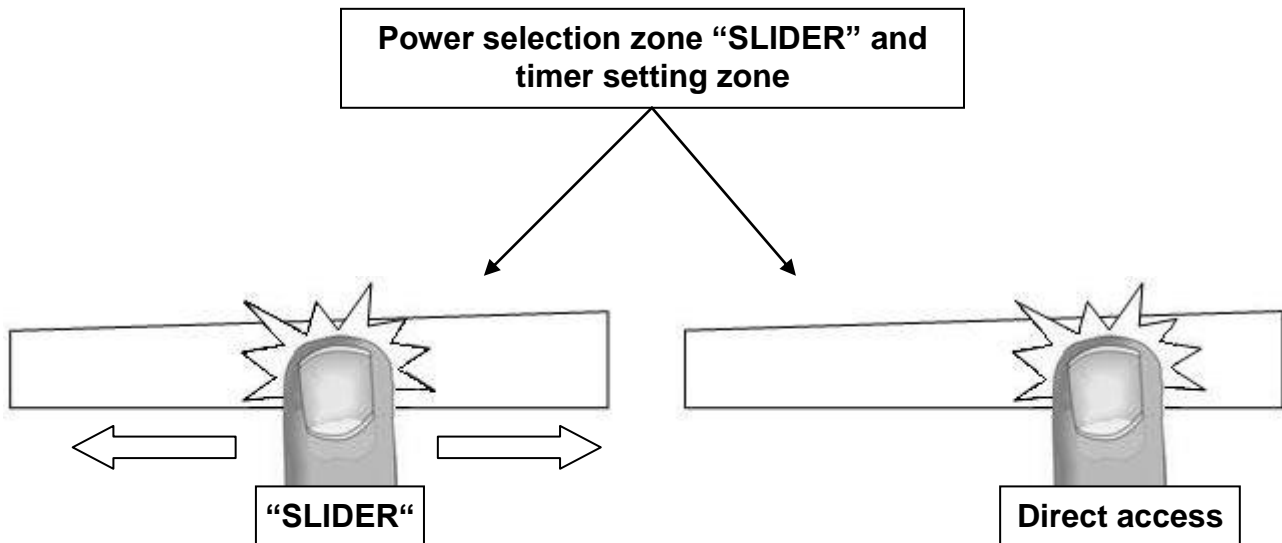
Sensitive touch

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

In case of normal use, press only one key at a time.



Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone

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



Starting-up

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

Action	Control panel	Display
To start	press key []	[0]
To stop	press key []	nothing or [H]

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

Action	Control panel	Display
To set (adjust the power)	slide on the “SLIDER” to the right or to the left	[1] to [P]
To stop	slide to [0] on “SLIDER”	[0] or [H]

If no action is taken within 20 seconds ,the electronics return in waiting position.

Pan detection

Pan detection ensures a perfect safety. Induction does not work:

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

After use, switch the heat element off: do not let the pan detection [U] active.

Residual heat indication

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

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

Do not touch the heating zones and do not put any heat sensitive objects on them, as long as the residual heat indicators are switched on. **There are risks of burns and fire.**

Booster and Double Booster function

Booster [P] and Double Booster [] grant a boost to the selected heating zone.


When this function is activated, the heating zones work during 10 minutes at an ultra- high speed.

This is meant to be used for heating up big quantities of water very quickly (for e.g. pasta).

- **Start up / Stop the Power:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start up the Booster	Slide to the end of the “SLIDER” Or press directly on the end of the “SLIDER”	[P]
Stop the Booster	Slide on the “SLIDER“	[9] to [0]

- **Start up / Stop Super Power:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start up Booster	Slide to the end of the “SLIDER” Or press directly on the end of the “SLIDER”	[P]
Start up Double Booster	Re-press key [+]	[ and P]
Stop Double Booster	Slide on the “SLIDER“	[P] to [0]
Stop Booster	Slide on the “SLIDER“	[9] to [0]

- **Power management:**

The whole cooking hob is equipped with a maximum potential. When the Booster function is activated, the electronic system automatically orders to reduce the power level of another heating zone, in order to avoid exceeding the maximum potential. The display blinks [9] during a few seconds, then shows the maximum of power allowed :

<u>Heating zone selected</u>	<u>Other heating zone: (example: Booster level 9)</u>
[P] is displayed	[9] goes to [6] or [8] depending the type of zone

Timer

The timer can be used simultaneously with all the heating zones, and this with different time settings (from 1 to 999 minutes) for each heating zone.

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select the power level	slide on the “SLIDER“	[1] to [P]
Select the timer	Press simultaneously key [-] and [+]	Timer display on
Decrease the time	Press key [-] of the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] of the timer	Time increase

After a few seconds, the [min] display stops blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

- **To stop the cooking time:**


<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select the Timer	Press simultaneously key [-] and [+] of the timer until the desired display is on	Timer display on
Stop the time	Press key [-] of the timer	[000]

If several timers are activated, repeat the process.

- **Egg timer function:**

Egg timer is an independent function. It stops as soon as a heating zone starts working in the “Keep warm” Function (see below).

When the hob is switched off, the timer continues until it has reached the selected time.

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	press display []	[0]
Select the Timer	Press simultaneously key [-] and [+] of the timer	[000]
Decrease the time	Press key [-] of the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] of the timer	Time increase

After a few seconds, the [min] display stops blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

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

As soon as the selected cooking time has finished, the timer display is blinking [000] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking, press the key [-] and [+].

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic cooking device. The cooking zone starts at full power for a certain amount of time, then automatically reduces its power until it reaches the pre-selected power level.

- **Start-up:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Power level selection (for example « 7 »)	slide on the “SLIDER“ to [7] and stay 3s	[7] is blinking with [A]

- **Switching off the automatic cooking:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Power level selection	slide on the “SLIDER“	[0] to [9]


Stop&Go function

This function temporarily puts an end to the hob’s entire cooking activity, and allows restarting with the same settings.

- **Start up/stop the stop&go function:**


<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Engage stop&go	press [II]	[II] and control light on
Stop stop&go	press [II] Press on the animated “slider”	“Slider” animated previous settings

Recall Function

After switching off the hob [], it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (Booster)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Keep warm function
- Automatic cooking

The recall procedure is the following:




- Press the key []
- Then press [II] before the light stops blinking.

The previous settings are activated again.

“Keep warm” Function



This function allows the cooking zones to reach and automatically maintain a temperature of 42, 70 or 94°C, this to avoid liquids flowing over and pans burning.

- To start the function « Keep warm » :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
42°C to engage	Press once on key [U]	[U] and []
70°C to engage	Press twice on key [U]	[U] and []
94°C to engage	Press 3 times on key [U]	[U] and []
To stop	Slide on the “SLIDER” or press key [U] until [0]	[0] to [9] [0]



Bridge Function

This function allows the use of 2 cooking zones at the same time with the same features as a single cooking zone. Booster function is not allowed.

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press display []	[0]
Activate the bridge	Press simultaneously on [U] of the 2 cooking zones	[0] and []
Increase bridge	Slide on the “SLIDER” which indicates the power	[1] to [9]
Stop the bridge	Press simultaneously on [U] of the 2 cooking zones	[0]

Control panel locking

To avoid modification of the setting of the cooking zones , particularly when cleaning, the control panel can be locked (with exception to the On/Off key []).

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Lock the hob	Press [] during 6s	lock light on
Unlock the hob	Press [] during 6s	lock light off

COOKING ADVICES

Pan quality

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

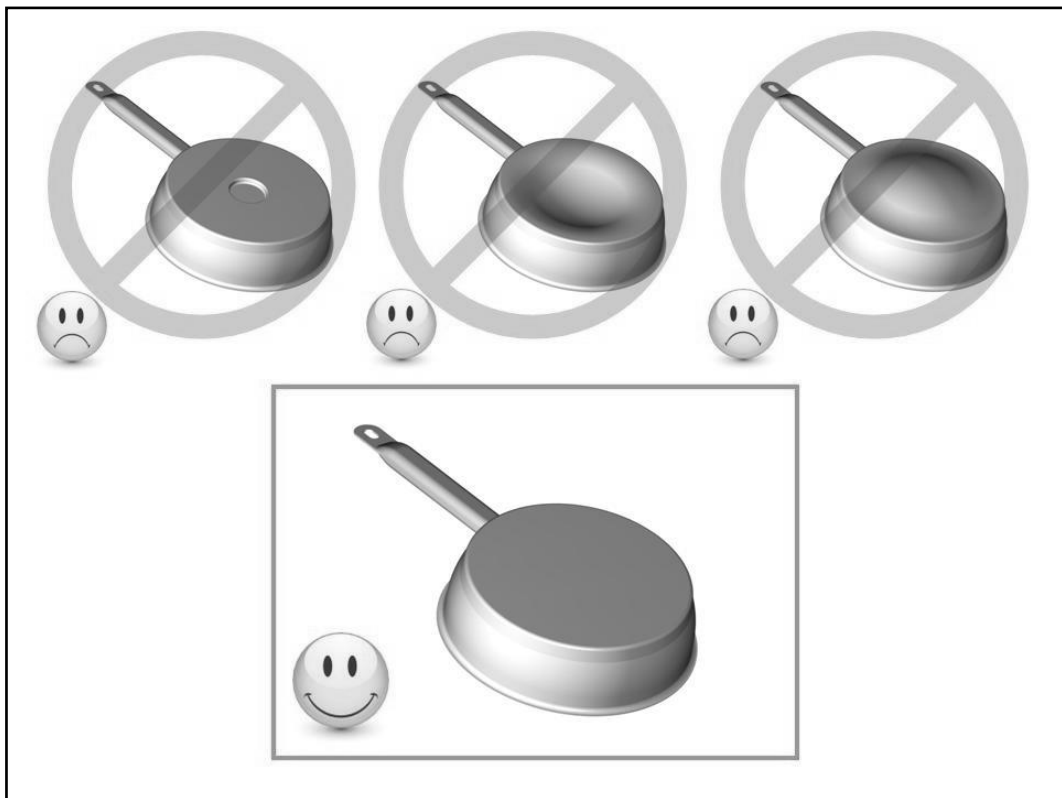
Non-adapted materials : aluminium and stainless steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify when their products are compatible induction.

To check if pans are compatible:

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9].The water will heat up in a few seconds when you are using the right induction pan.
- A magnet will stick on the bottom of an induction pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise does not mean that there is something wrong with the appliance, nor does it influence its function.



Pan dimension


The cooking zones will, up to a certain limit, automatically adapt to the diameter of the pan. Nevertheless, the bottom of the pans must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone.

The pan should always be placed in the middle of the hob to obtain the best efficiency.

The Wok pan must be adapted to the diameter and the shape of the ceramic glass cooking zone. Contact your seller to obtain a Wok pan with a 314 mm diameter.

Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

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

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob when the glass is too hot: **risk of burns.**

- Remove small spots with a damp cloth using washing-up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be avoided at all costs.
- Never use steam cleaner or high-pressure washer.
- Do not use objects that might scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean and that there is no dust on your ceramic hob or on the pan. The use of rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately to prevent a damaged surface.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone does not start:

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

The control panel displays [U]:

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

The control panel displays [E]:

- The electronic system is defective.
- Disconnect and reconnect the hob.
- Call after sales service.

One or all cooking zone(s) are cut off:

- The safety system functioned.
- This system works when you forgot to switch off the cooking zone.
- One or more sensitive touch keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of the power level (see Booster function), and is switched off automatically when there is a possibility of overheating.

The ventilation system is still working after switching off the hob:

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

The automatic cooking system does not start:

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

The control panel displays [U]:

- See chapter “Keep warm”.

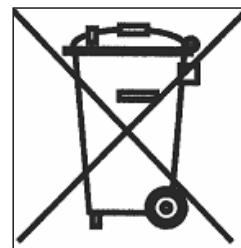
The control panel displays [II]:

- See chapter “Stop&Go”.

ENVIRONMENT PRESERVATION

- The materials of packaging are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of precious metals. Ask your commune for recycling possibilities.

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

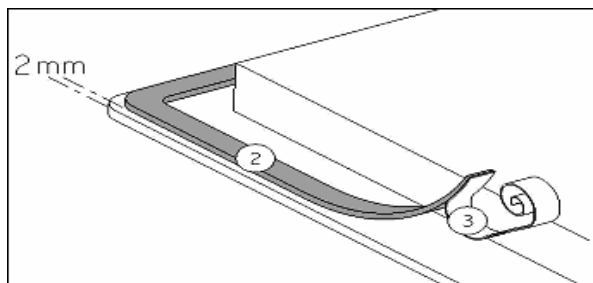


INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation is the exclusive responsibility of specialists.
The user of this appliance is held to respect the legislation and the standards enforced in his home country.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.
Its installation has to be done carefully, in accordance with the illustration below.



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

Fitting - installing:

- The dimensions are:

Type	Cut size		Flush mounting			Glass size		
	Width	Depth	Width	Depth	Radius	Width	Depth	Thickness
ATI42BBK	360	490	386	526	8	380	520	4

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

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician who is aware of the normative regulations and respects them scrupulously.
- The electrical parts should always be protected after the building-in.
- The necessary data of connection are on the stickers placed on the bottom of the appliance.
- The appliance should be separated from the mains by using a multipolar circuit breaker. The contact opening must be at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the mains by adapted devices, such as circuit breakers, fuses or (differential) contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.

Caution!

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

You should always connect the earth wire.

Respect the connection diagram.

Use the connecting cable that is attached to the device.

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

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

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

Caution! Be careful to correctly engage and tighten the cables.

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

Caro cliente,

Obrigado por escolher a nossa placa cerâmica de indução.
De forma a poder utilizar o seu electrodoméstico da melhor maneira, leia cuidadosamente as notas seguintes e guarde-as para as poder consultar mais tarde.

RESUMO

SEGURANÇA	35
PRECAUÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO EM COZEDURA	35
UTILIZAÇÃO DO APARELHO	35
PRECAUÇÕES PARA NÃO DETERIORAR O APARELHO	36
PRECAUÇÕES EM CASO DE DEFICIÊNCIA DO APARELHO	37
OUTRAS PROTECÇÕES.....	37
DESCRIÇÃO DA PLACA	38
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	38
PAINEL DE CONTROLO.....	38
USO DA PLACA	39
VENTILAÇÃO	39
FUNCIONAMENTO E CONTROLO DA PLACA	39
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	39
PRINCÍPIO DA INDUÇÃO	39
SENSÍVEL AO TOQUE.....	40
“CURSOR” DA ZONA DE SELECÇÃO DE POTÊNCIA E ZONA DE DEFINIÇÃO DE TEMPORIZADOR	40
FUNCIONAMENTO	40
DETECÇÃO DE PANELA.....	41
INDICAÇÃO DE CALOR RESIDUAL.....	41
FUNÇÃO DE REFORÇO E DE REFORÇO DUPLO	41
TEMPORIZADOR	42
COZINHAR AUTOMÁTICO.....	43
FUNÇÃO STOP&GO	43
FUNÇÃO RECUPERAÇÃO	43
FUNÇÃO “MANTER QUENTE”	43
FUNÇÃO PONTE	44
BLOQUEIO DO PAINEL DE CONTROLO	44
CONSELHOS PARA COZINHAR	45
QUALIDADE DA PANELA	45
DIMENSÃO DA PANELA	45
EXEMPLOS DE DEFINIÇÃO DA POTÊNCIA	46
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	46
O QUE FAZER PERANTE ALGUM PROBLEMA	46
PRESERVAÇÃO DO AMBIENTE	47
INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO	48
LIGAÇÃO ELÉCTRICA	49

SEGURANÇA

Precauções antes da utilização em cozedura

- Retire todos os elementos da embalagem.
- A instalação e ligação eléctrica do aparelho devem ser feitas por um especialista autorizado. O fabricante não será responsável por danos resultantes de um erro de montagem ou de ligação.
- O aparelho só deve utilizar-se se estiver montado e instalado num móvel e numa superfície de trabalho homologada e adaptada.
- A sua utilização destina-se unicamente a usos domésticos habituais (preparação de alimentos), excluindo-se qualquer outra utilização doméstica, comercial ou industrial.
- Arranque todas as etiquetas e autocolantes do vidro da vitrocerâmica
- Não transforme nem modifique o aparelho.
- A placa não deve servir de suporte nem de superfície de trabalho.
- A segurança só será assegurada se o aparelho estiver ligado com protecção de uma tomada com fio terra conforme os regulamentos vigentes.
- Não utilize extensões para a ligação á rede eléctrica.
- O aparelho não deve colocar-se em cima da máquina de lavar loiça ou máquina de secar roupa: os vapores de água poderiam deteriorar a electrónica.
- Este aparelho não foi concebido para ser operado por um temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto.

Utilização do aparelho

- Apague sempre os discos depois de utilizá-los
- Vigie constantemente os cozinhados que utilizem gorduras e óleos já que são susceptíveis de inflamar-se rapidamente.
- Tenha atenção ao risco de queimaduras durante e depois da utilização do aparelho.
- As crianças não devem manipular o aparelho.
- Assegure-se de que nenhum cabo eléctrico do aparelho, fixo ou móvel, toque no vidro ou recipiente quentes.

- Não coloque nenhum objecto metálico, excepto os recipientes para aquecer. Em caso de ligação accidental ou de calor residual, o objecto, dependendo do material, corre risco de derreter ou começar a arder.
- Nunca cubra o aparelho com um pano ou com uma folha de protecção. Poderiam aquecer muito e incendiar-se.
- Este aparelho pode ser usado por crianças com 8 ou mais anos e por pessoas com limitações das suas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência ou conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou instruídas acerca do seu funcionamento seguro e que compreendam os riscos potenciais.
- Crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

Precauções para não deteriorar o aparelho

- As panelas com fundo sem polir (fundição não esmaltada, ...) ou estragadas podem danificar a vitrocerâmica.
- A presença de areia ou outros materiais abrasivos podem danificar a vitrocerâmica.
- Evite deixar cair objectos sobre a vitrocerâmica, mesmo que sejam pequenos.
- Não dê pancadas com as panelas nos bordos da vitrocerâmica.
- Não coloque nem deixe panelas vazias sobre a placa.
- Evite que açucares, materiais sintéticos ou papel de alumínio toquem nas zonas quentes. Estas substâncias, ao arrefecer, podem provocar sulcos ou outras deformações na superfície vitrocerâmica: desligue o aparelho e retire-as imediatamente da zona de cozinhar enquanto ainda estiverem quentes (atenção: perigo de queimaduras).
- **AVISO:** Perigo de incêndio: não coloque objetos na zona de cozedura.
- Não coloque nunca recipientes quentes sobre a zona de comandos.

- Não guarde objectos inflamáveis (por exemplo sprays) em gavetão situado por baixo da placa. Se eventualmente tiverem gavetas “porta talheres”, devem ser de material resistente ao calor.

Precauções em caso de deficiência do aparelho

- Se notar um defeito, deve apagar o aparelho e desligar a corrente de alimentação eléctrica.
- Em caso de racha ou de fissura da vitrocerâmica, deve-se desligar imperativamente o aparelho da rede eléctrica e avisar o serviço pós-venda.
- As reparações só devem ser feitas por um pessoal especializado. Nunca abra você mesmo o aparelho.
- **AVISO** : se a superfície da placa se partir, desligue-a imediatamente de modo a prevenir eventuais choques eléctricos.

Outras protecções

- Certifique-se que o recipiente de cozedura está sempre centrado na zona de aquecimento. O fundo do tacho deve, na medida do possível, cobrir a zona de aquecimento.
- Para os utilizadores de um estimulador cardíaco, o campo magnético poderia influenciar o seu funcionamento. Recomendamos que se informe junto do revendedor ou de um médico.
- Não utilize recipientes de material sintético ou de alumínio porque poderiam fundir sobre focos ainda quentes.
- **NUNCA** tente extinguir um incêndio com água, em vez disso, desligue o aparelho e cubra a chama (por ex.) com uma tampa ou com um cobertor anti-incêndio.



A UTILIZAÇÃO DE PANEAS DE BAIXA QUALIDADE OU DE QUALQUER PLACA ADAPTADORA DE INDUÇÃO PARA UTENSÍLIOS DE COZINHA NÃO MAGNÉTICOS RESULTA NUMA QUEBRA DA GARANTIA. NESTE CASO, O FABRICANTE NÃO PODE SER RESPONSABILIZADO POR QUAISQUER DANOS CAUSADOS ÀS PANEAS E/OU AO AMBIENTE.



DESCRIÇÃO DA PLACA

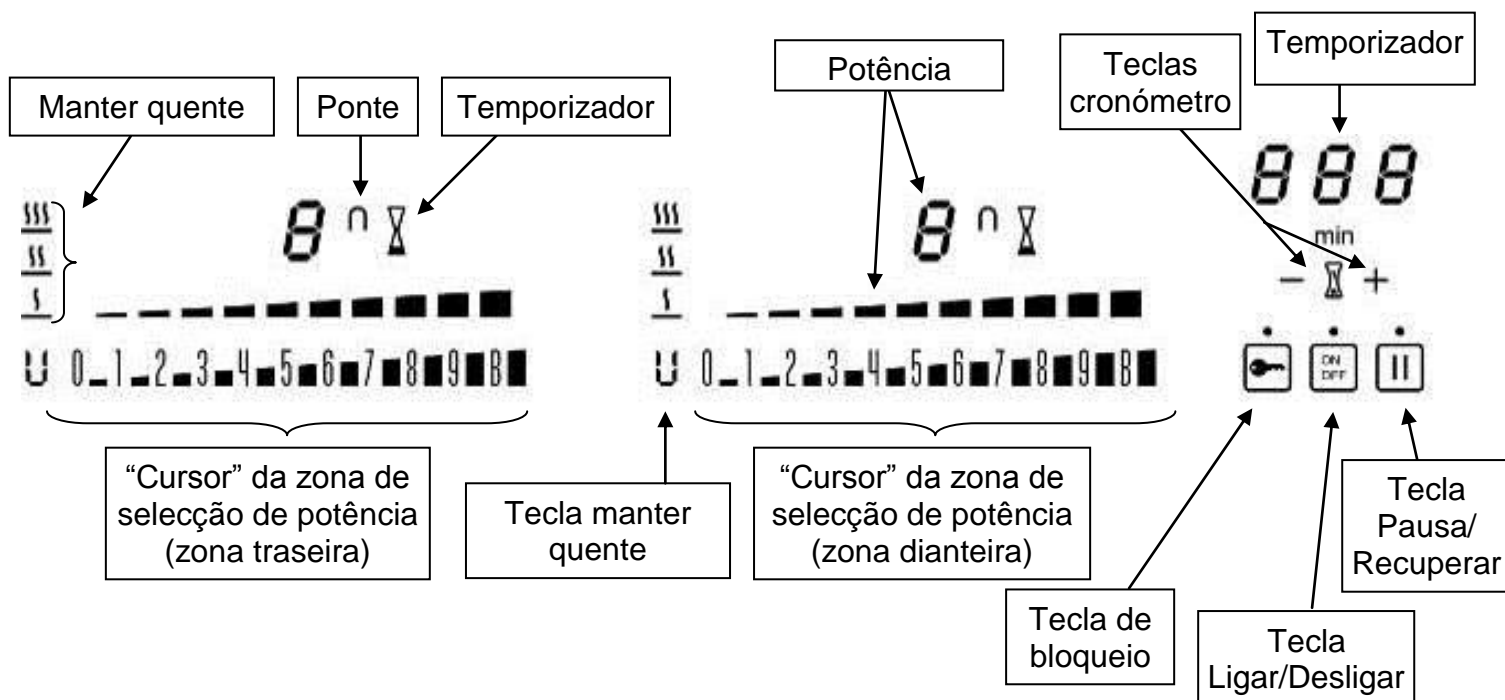
Características Técnicas

Tipo	ATI42BBK
Potência total	3700 W
Consumo de energia para placa EC _{hob} **	177.4 Wh/kg
Zona cozinhar frente	280 x 195 mm
Mínimo de detecção	Ø 100 mm
Posição zona cozinhar*	2100 W
Potência de reforço*	2600 W
Duplo potência de reforço*	3700 W
Categoria standardizada de cozedura**	C
Consumo de energia EC _{cw} **	182.2 Wh/kg
Zona cozinhar tras	280 x 195 mm
Mínimo de detecção	Ø 100 mm
Posição zona cozinhar*	2100 W
Potência de reforço*	2600 W
Duplo potência de reforço*	3700 W
Categoria standardizada de cozedura**	D
Consumo de energia EC _{cw} **	172.5 Wh/kg

*a potência pode variar em função das dimensões e dos materiais dos tachos.

** calcular de acordo com método de medida de desempenho

Painel de controlo



USO DA PLACA

Visor

<u>Visor</u>	<u>Designação</u>	<u>Descrição</u>
0	Zero	Zona de aquecimento activada.
1...9	Nível do reforço	Escolha do nível para cozinhar.
U	Sem detecção de panela	Sem panela ou panela inadequada.
A	Acelerador de aquecimento	Cozinhar automático.
E	Mensagem de erro	Falha electrónica.
H	Aquecimento residual	Zona de aquecimento está quente.
P	Reforço	Reforço activado.
	Reforço	Reforço Duplo activado.
U	Manter quente	Manter automaticamente 42, 70 ou 94°C.
II	Stop&Go	A placa está em pausa.

Ventilação

O sistema de arrefecimento é completamente automático. A ventoinha de arrefecimento começa a funcionar a uma velocidade muito baixa quando as calorias geradas pelo sistema electrónico atingem um determinado nível. A ventilação inicia o seu nível máximo de velocidade quando a placa é usada de forma intensiva. A ventoinha de arrefecimento reduz a sua velocidade e pára automaticamente quando o circuito electrónico já arrefeceu o suficiente.

FUNCIONAMENTO E CONTROLO DA PLACA

Antes da primeira utilização

Limpe a sua placa com um pano húmido, e depois seque-a cuidadosamente. Não usar detergente porque este pode provocar uma cor azulada na superfície de vidro.

Princípio da indução

Existe uma bobina de indução debaixo de cada zona de aquecimento. Quando ela está em funcionamento, produz um campo electromagnético variável que gera correntes indutivas na placa de fundo ferromagnético da panela. O resultado é o aquecimento da panela situada na zona de aquecimento.

A panela deve ser adaptada:

- Recomendam-se todas as panelas ferromagnéticas (verifique se o são, utilizando um pequeno íman): panelas em ferro fundido e aço, panelas esmaltadas, panelas em aço inoxidável com fundos ferromagnéticos...
- Excluem-se: cobre, aço inoxidável puro, alumínio, vidro, madeira, cerâmica, louça em grés,...

A zona de aquecimento por indução adapta-se automaticamente ao tamanho da panela. Com um diâmetro demasiado pequeno, a panela não funciona. Este diâmetro varia em função do diâmetro da zona de aquecimento.

Se a panela não estiver adaptada à placa de indução, o visor indicá-lo-á [U].

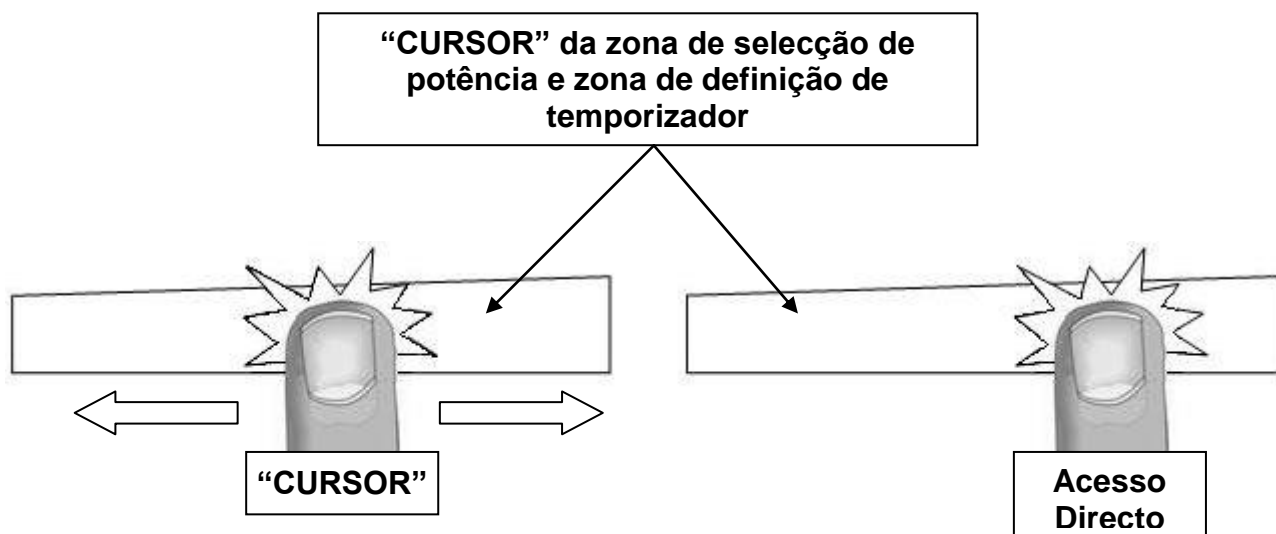
Sensível ao toque

A sua placa cerâmica está equipada com comandos electrónicos com teclas sensíveis ao toque. Quando os seus dedos pressionarem a tecla, o comando correspondente é activado. Esta activação é validada por uma luz de controlo, uma letra ou um número no visor e/ou um som “beep”.

Em caso de uso normal, premir apenas uma tecla de cada vez.

“CURSOR” da zona de selecção de potência e zona de definição de temporizador

Para seleccionar a potência com o cursor, deslize o seu dedo na zona do “CURSOR”. Pode ter acesso directo, se colocar o seu dedo directamente no nível escolhido.





Funcionamento

- **Ligar / desligar a placa:**

Acção

Ligar
Desligar

Painel de controlo

premir tecla []
premir tecla []

Visor

[0]
nada ou [H]

- **Ligar / desligar a zona de aquecimento:**

Acção

Para ligar
(ajustar a potência)
Para parar

Painel de controlo

deslizar no “CURSOR”
para a direita ou para a esquerda
deslizar para [0] no “CURSOR”

Visor

[1] a [P]
[0] ou [H]

Se nada for feito, a parte electrónica volta para a posição de espera após 20 segundos.

Detecção de panela

A detecção de panela garante uma segurança perfeita. A indução não funciona:

- Se não estiver nenhuma panela na zona de aquecimento, ou se esta panela não estiver adaptada à indução. Neste caso, é impossível aumentar a potência e o visor mostra o símbolo [U]. Este símbolo desaparece quando uma panela é colocada na zona de aquecimento.
- Se a panela for retirada da zona de aquecimento, a operação pára. O visor mostra o símbolo [U]. Este desaparece ao colocar a panela novamente na zona de aquecimento. A operação continua no nível de potência definido anteriormente.

Após utilização, desligar o elemento de aquecimento: não deixar a detecção de panela [U] activa.


Indicação de calor residual

Após desligar uma zona de aquecimento ou após paragem total da placa, as zonas de aquecimento ainda permanecem quentes e o símbolo [H] indica isso mesmo no visor.

O símbolo [H] desaparece quando as zonas de aquecimento ficarem frias e puderem ser tocadas sem perigo.

Não tocar nas zonas de aquecimento e não colocar em cima delas quaisquer objectos sensíveis ao calor, enquanto os indicadores de calor residual estiverem ligados. **Há risco de queimaduras e de incêndio.**

Função de Reforço e de Reforço Duplo

A função de Reforço [P] e de Duplo Reforço [] garante um reforço da zona de aquecimento seleccionada.


Quando esta função é activada, as zonas de aquecimento funcionam durante 10 minutos a uma velocidade ultra rápida.

Isto destina-se a ser usado para aquecer rapidamente grandes quantidades de água (ex.: para cozer massa).

- **Ligar / Desligar a Potência:**

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ligar o Reforço	Deslizar até ao fim do "CURSOR" Ou premir directamente no fim do "CURSOR"	[P]
Desligar o Reforço	Deslizar no "CURSOR"	[9] a [0]

- **Ligar / Desligar a Super Potência:**

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ligar o Reforço	Deslizar até ao fim do "CURSOR" Ou premir directamente no fim do "CURSOR"	[P]
Ligar o Reforço Duplo	Voltar a premir a tecla [+]	[ e P]
Parar o reforço Duplo	Deslizar no "CURSOR"	[P] a [0]
Desligar o Reforço	Deslizar no "CURSOR"	[9] a [0]

- **Gerir a potência:**

A placa está equipada com uma potência máxima. Quando a função Reforço é activada, o sistema electrónico ordena automaticamente a redução do nível de potência de outra zona de aquecimento, de forma a evitar exceder a potência máxima. O visor pisca [9] durante alguns segundos, depois mostra a potência máxima permitida:

<u>Zona de aquecimento seleccionada</u>	<u>Outra zona de aquecimento:(ex.: Nível de reforço 9)</u>
É mostrado [P]	[9] vai para [6] ou [8] conforme o tipo de zona

Temporizador

O temporizador pode ser usado simultaneamente com todas as zonas de aquecimento, e isto com definições de tempo diferentes (de 1 a 999 minutos) para cada zona de aquecimento.

- **Definição e modificação do tempo de cozinhar:**

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Seleccionar nível de potência	deslizar no "CURSOR"	[1] a [P]
Seleccionar o temporizador	Premir simultaneamente tecla [-] e [+] do temporizador até que o visor desejado esteja ligado	Visor do temporizador ligado
Diminuir o tempo	Premir tecla [-] do temporizador	[60] a 59, 58...
Aumentar o tempo	Premir tecla [+] do temporizador	Aumentar tempo

Após alguns segundos, o visor de [min] pára de piscar.

O tempo é confirmado e o temporizador liga.


- **Para parar o tempo de cozinhar:**

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Seleccionar o temporizador	Premir simultaneamente tecla [-] e [+] do temporizador até que o visor desejado esteja ligado	Visor do temporizador ligado
Parar o tempo	Premir tecla [-] do temporizador	[000]

Repetir o processo se estiverem ligados vários temporizadores.

- **Função temporizador de cozinhar:**

O temporizador para cozinhar é uma função independente. Ele pára assim que uma zona de aquecimento começa a funcionar na Função "Manter quente" (ver abaixo). Quando a placa é desligada, o temporizador continua até atingir o tempo seleccionado.

<u>Acção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Ligar a placa	premir visor []	[0]
Seleccionar Temporizador	Premir simultaneamente tecla [-] e [+]	[000] do temporizador
Diminuir o tempo	Premir a tecla [-] do temporizador	[60] a 59, 58...
Aumentar o tempo	Premir a tecla [+] do temporizador	Aumento de tempo

Após alguns segundos, o visor de [min] pára de piscar.

O tempo é confirmado e o temporizador liga.

- **Paragem automática no final do tempo para cozinhar:**

Assim que o tempo seleccionado terminar, o visor de tempo pisca [000] e ouve-se um som.

Para parar esse som e o piscar, premir a tecla [-] e [+].

Cozinhar automático

Todas as zonas estão equipadas com um dispositivo de cozinhar automático. A zona de cozinhar liga-se na potência máxima durante um determinado período, depois reduz automaticamente a sua potência até atingir o nível de potência previamente seleccionado.

- **Ligar:**

<u>Accção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Escolha do nível de potência (por exemplo « 7 »)	deslizar no “CURSOR” até [7] e ficar 3s	[7] está a piscar com [A]

- **Desligar o cozinhar automático:**

<u>Accção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Escolha do nível de potência	deslizar no “CURSOR”	[0] a [9]

Função Stop&Go

Esta função pára temporariamente toda a actividade da placa, e permite voltar a ligá-la com as mesmas definições.

- **Ligar/desligar a função stop&go:**


<u>Accção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
Activar stop&go	premir [II]	[II] e luz de controlo ligada
Desactivar stop&go	premir [II] Premir o “CURSOR” animado	“CURSOR” ligado definições anteriores

Função Recuperação

Após desligar a placa [], é possível recuperar as últimas definições.

- Fases de todas as zonas para cozinhar (Reforço)
- Minutos e segundos dos temporizadores programados relativos às zonas para cozinhar
- Função manter quente
- Cozinhar automático

O procedimento de recuperação é o seguinte:




- Premir a tecla []
- Depois premir [II] antes da luz parar de piscar.

As definições anteriores são novamente activadas.

Função “Manter quente”



Esta função permite às zonas de cozinhar atingirem e manterem automaticamente uma temperatura de 42, 70 ou 94°C, isto para evitar que os líquidos derramem e que as panelas queimem.

- **Para ligar a função « Manter quente » :**


<u>Accção</u>	<u>Painel de controlo</u>	<u>Visor</u>
42°C	Premir uma vez a tecla [U]	[U] e []
70°C	Premir duas vezes a tecla [U]	[U] e []
94°C	Premir 3 vezes a tecla [U]	[U] e []
Para parar	Deslizar no “CURSOR” ou premir a tecla [U] até [0]	[0] a [9] [0]



Função Ponte

Esta função permite a utilização de 2 zonas ao mesmo tempo com as mesmas características de uma só zona de cozinhar. Não é permitida a função de reforço.

Acção	Painel de controlo	Visor
Ligar a placa	Premir o visor []	[0]
Activar a ponte	Premir simultaneamente o [U]	[0] e [] das 2 zonas
Aumentar a ponte	Deslizar no “CURSOR” Que indica a potência	[1] a [9]
Desligar a ponte	Premir simultaneamente o [U]	[0] das 2 zonas

Bloqueio do Painel de Controlo

Para evitar a modificação da definição das zonas de cozinhar, particularmente ao limpar, pode bloquear-se o painel de controlo (excepto a tecla Ligar/Desligar []).

Acção	Painel de controlo	Visor
Bloquear a placa	Premir [] durante 6s	luz de bloqueio acesa
Desbloquear a placa	Premir [] durante 6s	luz de bloqueio apagada

CONSELHOS PARA COZINHAR

Qualidade da panela

Materiais adaptados: aço, aço esmaltado, ferro fundido, aço inoxidável ferromagnético, alumínio com fundo ferromagnético.

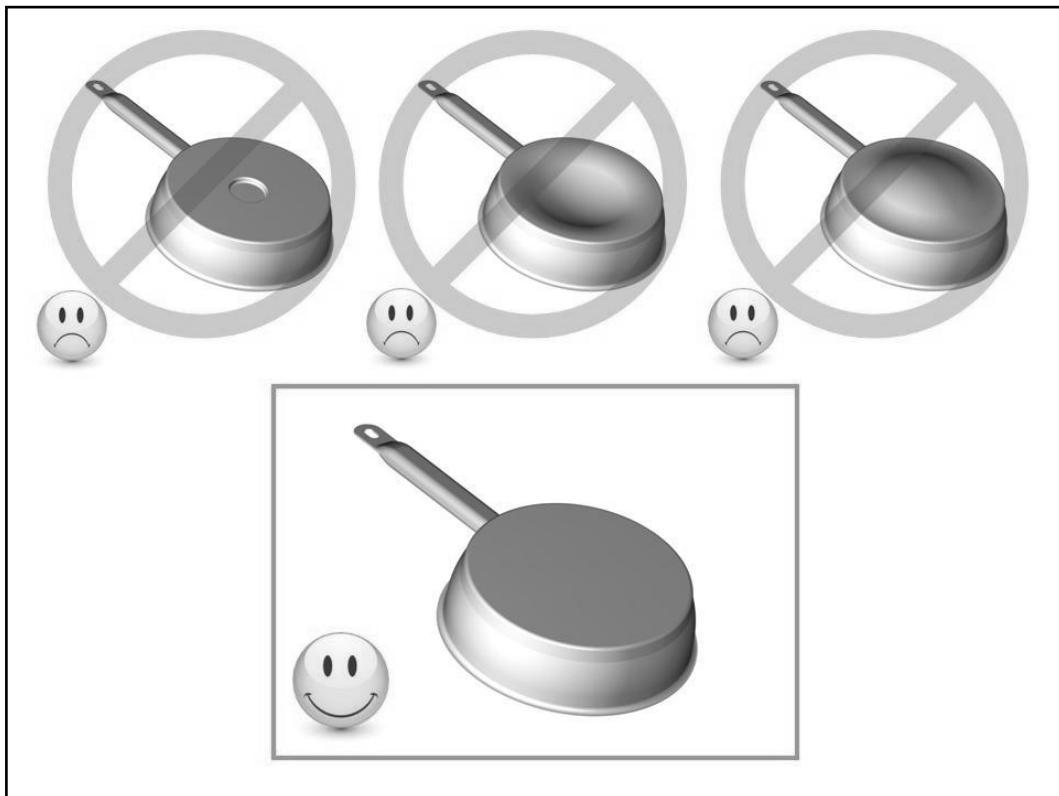
Materiais não adaptados: alumínio e aço inoxidável sem fundo ferromagnético, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

Os fabricantes especificam quando os seus produtos são compatíveis com a indução.

Para verificar se as panelas são compatíveis:

- Ponha um pouco de água numa panela colocada num fogão com zona de aquecimento por indução no nível [9]. A água aquecerá em poucos segundos se você estiver a utilizar uma panela adequada à indução.
- Um ímã colar-se-á ao fundo de uma panela por indução.

Determinadas panelas podem fazer barulho ao serem colocadas num fogão com zona de aquecimento por indução. Este ruído não significa que há algo de errado com a placa, nem influencia o seu funcionamento.



Dimensão da panela

As zonas para cozinhar adaptam-se, até um determinado limite, automaticamente ao diâmetro da panela. No entanto, o fundo das panelas deve ter um diâmetro mínimo, de acordo com a zona de cozinhar correspondente.

A panela deve ser sempre colocada no meio da placa de forma a obter a melhor eficiência.

A panela Wok deve ser adaptada ao diâmetro e à forma da zona de cozinhar de vidro cerâmico. Contactar o seu vendedor para obter uma panela Wok com um diâmetro de 314 mm.

Exemplos de definição da potência

(os valores abaixo são indicativos)

1 a 2	Derreter Voltar a aquecer	Molhos, manteiga, chocolate, gelatina Pratos pré-preparados
2 a 3	Ferver lentamente Descongelar	Arroz, pudim, xarope de açúcar Vegetais secos, peixe, produtos congelados
3 a 4	Vapor	Vegetais, peixe, carne
4 a 5	Água	Batatas cozidas, sopas, massa, Vegetais frescos
6 a 7	Cozinhar médio Ferver lentamente	Carne, fígado, ovos, salchichas Goulash, rolo de carne, dobradinha
7 a 8	Cozinhar	Batatas, frituras, wafers
9	Fritar Ferver água	Bifes, omeletes, pratos fritos Água
Peu !!	Fritar Ferver água	Escalopes, bifes Ferver grandes quantidades de água

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Desligar o aparelho antes de o limpar.

Não limpar a placa quando o vidro estiver muito quente: **risco de queimadura.**

- Retirar pequenas manchas com um pano húmido usando líquido de limpeza diluído num pouco de água. Depois lavar com água fria e secar bem.
- Devem evitar-se os detergentes muito corrosivos ou abrasivos e o equipamento de limpeza que pode causar riscos.
- Nunca usar aparelhos a vapor ou de pressão elevada.
- Não usar objectos que possam riscar o vidro cerâmico.
- Verificar se a panela está seca e limpa e se não há pó na placa nem na panela. As panelas ásperas riscarão a placa.
- Os derrames de açúcar, geleia, gelatina devem ser imediatamente removidos para evitar danificar a superfície.

O QUE FAZER PERANTE ALGUM PROBLEMA

A placa ou a zona para cozinhar não ligam:

- A placa está mal ligada à corrente eléctrica.
- O fusível de segurança está desligado.
- A função de bloqueio está ligada.
- As teclas sensíveis ao toque estão cobertas com gordura ou água.
- Foi colocado um objecto em cima de uma tecla sensível ao toque.

O Painel de Controlo mostra [U]:

- Não há nenhuma panela na zona de cozinhar.
- A panela não é compatível com a placa de indução.
- O diâmetro da panela é muito pequeno.

O Painel de Controlo mostra [E]:

- O sistema electrónico está com defeito.
- Desligar e voltar a ligar a placa.
- Telefonar ao serviço pós-venda.

Uma ou todas as zonas para cozinhar estão desligadas:

- O sistema de segurança funcionou.
- Este sistema funciona quando você se esqueceu de desligar a zona de cozinhar.
- Uma ou mais teclas sensíveis ao toque estão tapadas.
- A panela está vazia e o seu fundo aqueceu demais.
- A placa também tem uma redução automática do nível de potência (ver função de Reforço), que é desligada automaticamente quando há risco de sobreaquecimento.

O sistema de ventilação continua a funcionar após desligar a placa:

- Isto não é uma avaria, a ventoinha continua a proteger o dispositivo electrónico.
- A ventoinha pára automaticamente.

O sistema cozinhar automático não liga:

- A zona de cozinhar ainda está quente [H].
- Está definido o nível de Reforço mais elevado [9].

O Painel de Controlo mostra [U]:

- Ver capítulo “Manter quente”.

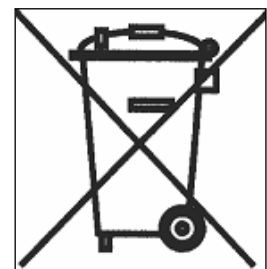
O Painel de Controlo mostra [II]:

- Ver capítulo “Stop&Go”.

PRESERVAÇÃO DO AMBIENTE

- Os materiais da embalagem são ecológicos e recicláveis.
- Os dispositivos electrónicos são compostos por metais preciosos. Pergunte na sua zona onde poderá fazer a sua reciclagem.

- Não deitar o seu aparelho no lixo doméstico.
 - Contactar o centro de reciclagem da sua zona adaptado à reciclagem de electrodomésticos.



INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO

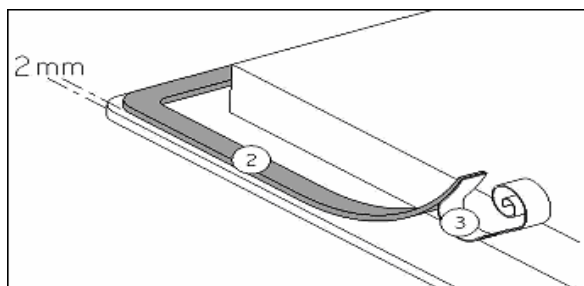
A instalação é da responsabilidade exclusiva dos especialistas.

O utilizado deste aparelho deve respeitar a legislação e as normas em vigor no seu país.

Como colar a junta:

A junta fornecida com a placa evita a infiltração de líquidos para dentro do fogão.

Deve ser cuidadosamente instalada, de acordo com o desenho abaixo.



Colar a junta (2) a dois milímetros da extremidade externa do vidro, após retirar a folha protectora (3).

Ajuste - instalação:

- **As dimensões são:**

Type	Tamanho de corte		Montagem embutida			Tamanho do vidro		
	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Raio	Larg.	Prof.	Espessura
ATI42BBK	360	490	386	526	8	380	520	4

- **Garantir que há uma distância de 50 mm entre a placa e a parede ou os lados.**
- As placas estão classificadas como classe “Y” para a protecção contra o calor. Idealmente, a placa deveria ser instalada com muito espaço em ambos os lados. Pode haver uma parede na parte traseira e uma parede num dos lados. **No entanto, no outro lado nenhum aparelho ou dispositivo pode ser mais alto do que a placa.**
- O móvel ou o suporte no qual a placa será encaixada, assim como as extremidades do móvel, os revestimentos laminados e a cola usada para os fixar, devem ser capazes de resistir a temperaturas até 100 °C.
- As tiras nas extremidades da parede devem ser resistentes ao calor.
- Não instalar a placa em cima de um forno sem ventilação ou uma máquina de lavar loiça.
- Para garantir a boa circulação do ar no dispositivo electrónico, manter um espaço de 20 mm embaixo da caixa da placa.
- Se for colocada uma gaveta debaixo da placa, evitar colocar objectos inflamáveis nesta gaveta (ex.: sprays) ou objectos não resistentes ao calor.
- Os materiais habitualmente usados para fazer bancadas de trabalho expandem em contacto com a água. Para proteger a extremidade, aplicar uma camada de verniz ou um vedante especial. Deve ter-se um cuidado especial ao aplicar a junta adesiva que vem com a placa para evitar derrames para dentro do móvel de suporte. A junta garante uma vedação correcta quando usada juntamente com superfícies suaves da mesa de trabalho.
- O intervalo de segurança entre a placa e o exaustor colocado acima deve respeitar as indicações do fabricante do exaustor. Respeitar uma distância de pelo menos 760 mm se não possuir mais indicações.
- O cabo de ligação não pode estar sujeito a restrição mecânica (ex.: uma gaveta) após construção.
- **AVISO:** Use apenas proteções para placas do fabricante do aparelho de cocção ou recomendadas por este nas instruções de uso. O uso de proteções inadequadas ou não recomendadas pode causar acidentes.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

- A instalação deste dispositivo e a ligação à rede eléctrica deve ser efectuada por um electricista que conheça as regulações normativas e as respeite de forma escrupulosa.
- As peças eléctricas devem estar sempre protegidas após serem incorporadas.
- Os dados necessários à ligação encontram-se nos autocolantes colocados na parte de baixo do aparelho.
- O aparelho deve ser separado da rede eléctrica através de um disjuntor multipolar. A abertura de contacto deve ter pelo menos 3 mm.
- O circuito eléctrico deve ser separado da rede eléctrica através de dispositivos adaptados, como disjuntores, fusíveis ou interruptores (diferenciais).
- Se o aparelho não possuir uma tomada acessível, devem ser incorporados meios para desligar na instalação fixa, de acordo com as regulações de instalação.
- A manga de entrada deve ser colocada de forma a não tocar nenhuma das partes quentes da placa ou do forno.

Atenção!

Este aparelho só pode ser ligado a uma rede de 230 V~ 50/60 Hz.

Deve ligar-se sempre o fio de terra.

Respeitar o esquema de ligação.

Usar o cabo de ligação que vai junto ao aparelho.

O fio verde / amarelo corresponde ao fio de terra, o fio azul corresponde ao neutro e o fio castanho corresponde à fase.

Rede eléctrica	Ligação	Diâmetro do cabo	Cabo	Calibre de protecção
230V~ 50/60Hz	1 Fase + N	3 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculado com o factor simultâneo segundo a norma EN 60 335-2-6

Atenção! Tenha o cuidado de envolver e apertar cuidadosamente os cabos.

Não podemos ser responsabilizados por quaisquer incidentes resultantes de uma ligação incorrecta ou da utilização de um aparelho sem ligação à terra ou que tenha sido montado com uma ligação à terra defeituosa.

