

**Manuel d'utilisation
et d'entretien**

**Gebruiksaanwijzing
en onderhoud**

**Manual de utilização
e manutenção**

**Instruction of use
and maintenance**

**Manuale uso e
manutenzione**

ATIN2BK
ATIN3BK
ATIN33BK
ATIN4BK
ATIN3SI

 **airlux**

Chère cliente, cher client,

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

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

SOMMAIRE

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

Précautions avant utilisation en cuisson

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

Utilisation de l'appareil

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

- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles aient eu des explications concernant l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité.
- Les enfants doivent être informés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre

l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).

- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

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

Autres protections

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



**NE PAS UTILISER D'ACCESSOIRES AMOVIBLES
INTERMEDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES
CASSEROLES NON ADAPTEES A L'INDUCTION.
RISQUES DE BRULURES ET DE DETERIORATION
DE LA TABLE.**



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

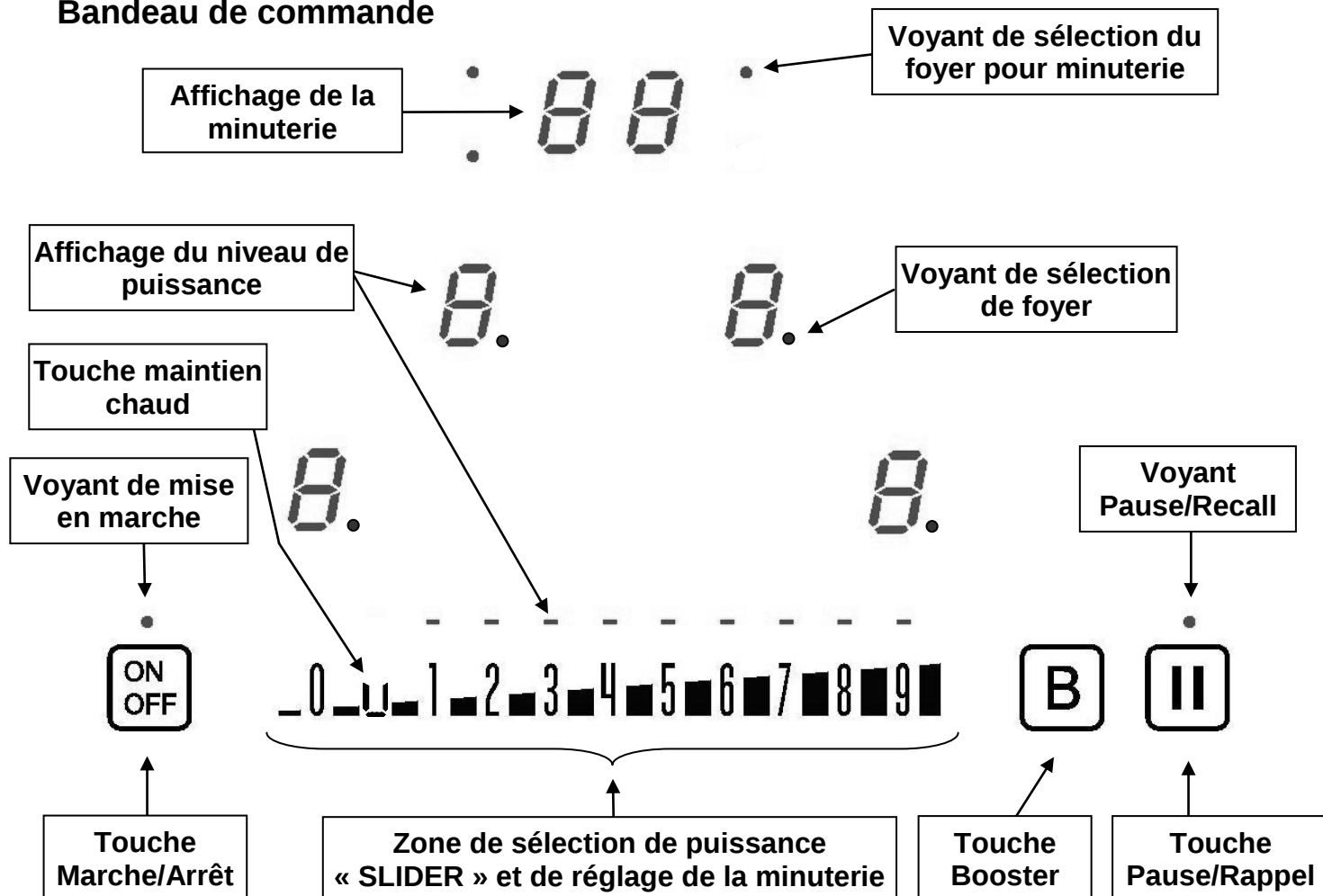
Caractéristiques techniques

Type	ATIN2BK	ATIN3BK ATIN3SI	ATIN33BK	ATIN4BK
Puissance Totale	6000 W	6000 W	6700 W	7400 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} **	180.5 Wh/kg	171.3 Wh/kg	175.9 Wh/kg	178.2 Wh/kg
Foyer de puissance		160 mm	160 mm	160 mm
Détection minimum		Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Puissance nominale*		1100 W	1100 W	1100 W
Puissance du booster*		1400 W	1400 W	1400 W
Catégorie de la casserole standard**		B (2x)	B	A
Consommation d'énergie EC _{cw} **		166.7 Wh/kg	166.7 Wh/kg	185 Wh/kg
Catégorie de la casserole standard**				B
Consommation d'énergie EC _{cw} **				166.7 Wh/kg
Foyer de puissance	200 mm	200 mm	200 mm	200 mm
Détection minimum	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Puissance nominale*	2300 W	2300 W	2300 W	2300 W
Puissance du booster*	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W
Catégorie de la casserole standard**	C (2x)	C	C (2x)	C (2x)
Consommation d'énergie EC _{cw} **	180.5 Wh/kg	180.5 Wh/kg	180.5 Wh/kg	180.5 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

Touches sensibles

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

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

Affichage

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

Ventilation

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

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

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

Principe de l'induction

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

Bien entendu le récipient doit être adapté :

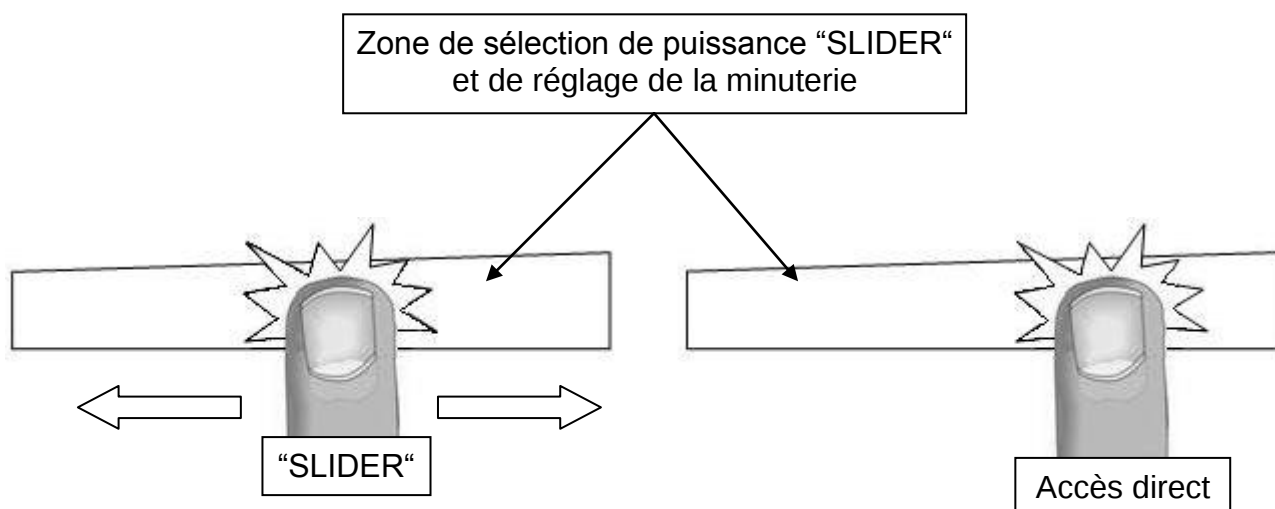
- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferromagnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois,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

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

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

Zone de sélection de puissance “SLIDER” et de réglage de la minuterie

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



Mise en route

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

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

- **Réglage de la zone de chauffe :**

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

Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

Fonction booster

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

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

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

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

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

- **Gestion de la puissance maximale :**

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

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

<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 aux 3 foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

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

Exemple pour 16 minutes à puissance 7 :

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

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

Exemple pour 13 minutes restantes à puissance 7 :

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

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

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit. Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [00].

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

Exemple pour 29 minutes :

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

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

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

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

La table s'éteint.

Programmation d'automatisme de cuisson

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

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

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

- **Arrêt de l'automatisme :**

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

Fonction Pause

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

- **Enclencher, déclencher la fonction :**

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

Fonction rappel

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

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

La procédure de rappel est la suivante :

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

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction « Maintien au chaud »

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

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

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

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

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

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

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

Verrouillage du bandeau de commande

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

- **Verrouillage :**

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

- **Déverrouillage :**

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

Dans les 5 secondes après la mise en route :

Déverrouiller la table	appuyer ensemble sur [B] et [L] de la zone de droite	[0]
	appuyer sur [B]	les afficheurs sont éteints

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

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

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

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles Induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

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

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

Dimension des casseroles

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

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

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre 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	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

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 :

- Appelez le Service Après-ventes.

La commande affiche [L]:

- Se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

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

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

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

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

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

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

Le symbole [II] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Pause".

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

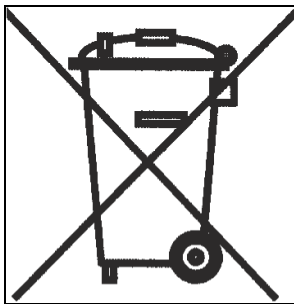
Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.

Laissez refroidir l'appareil, car risques de brûlures.

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

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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



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

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

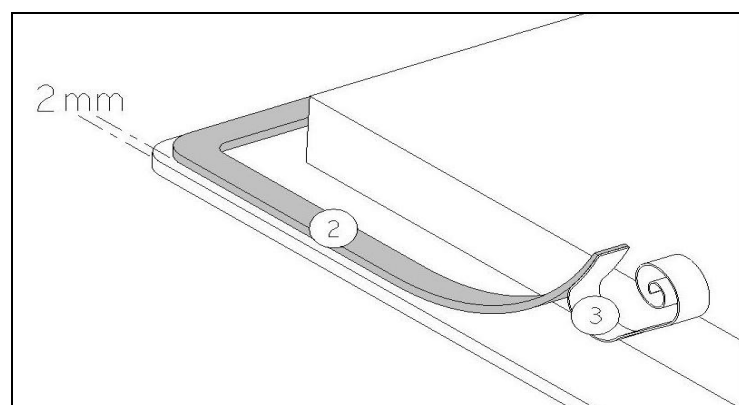
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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

Mise en place du joint d'étanchéité

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

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



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

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

Geachte Klant,

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

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

INHOUD

VEILIGHEID	18
VOORZORGSMATREGELEN VOOR GEBRUIK VAN HET TOESTEL	18
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	18
VOORZORGSMATREGELEN TEGEN BESCHADIGING	19
VOORZORGSMATREGELEN BIJ DEFECT VAN HET APPARAAT	20
ANDERE BESCHERMINGEN	21
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	22
TECHNISCHE KENMERKEN	22
MANÖVERPANELEN	22
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	23
TIPTOETSEN	23
DISPLAY	23
VENTILATIE	23
IN WERKING STELLEN	23
VOOR HET EERSTE GEBRUIK	23
PRINCIPE VAN INDUCTIE	23
ZONE VOOR DE STERKTEREGELING “ SLIDER ” EN DE TIMERINSTELLING	24
INWERKINGSTELLING	24
DETECTIE VAN DE KOOKPOT	24
AANDUIDING RESTWARMTE	25
BOOSTER FUNCTIE	25
TIMER FUNCTIE	25
PROGRAMMEREN VAN AUTOMATISCH KOKEN	26
FUNCTIE PAUZE	27
FUNCTIE HERHALING	27
FUNCTIE “WARMHOUDEN”	27
VERGRENDELING VAN HET BEDIENINGSPANEEL	27
KOOKADVIES	28
KWALITEIT VAN DE KOOKPOTTEN	28
AFMETINGEN VAN DE KOOKPOTTEN	28
VOORBEELDEN VAN VERMOGENREGELING	28
KLEINE STORINGEN VERHELPEN	29
ONDERHOUD EN REINIGING	29
MILIEUBESCHERMING	30
INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN	30

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel

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

Gebruik van het apparaat

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

- Verzeker u ervan dat geen enkele elektrische kabel van een vast of los apparaat met het warme kookvlak of met een warme kookpot in contact komt.
- Magnetisch gevoelige voorwerpen (creditcards, informatica diskettes, rekenmachines) mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid van het functionerende apparaat bevinden.
- Gebruik enkel de hiertoe voorziene kookpotten. Bij onverhoeds aanschakelen of restwarmte zouden andere materialen kunnen smelten of ontbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of een beschermblad. Het zou kunnen verhitten en ontvlammen.
- Dit toestel is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderd lichamelijke, zintuigelijke waarneming of geestelijke vermogens of gebrek aan kennis en ervaring, tenzij zij begeleiding of instructies krijgen over het gebruik van het toestel door een persoon, die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten zodanig begeleid worden dat het zeker is dat zij niet gaan spelen met het toestel.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet geplaatst worden op het glazen kookoppervlak omdat deze dan heet kunnen worden.

Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

- Beschadigde kookpotten of kookpotten met ruwe bodem (niet geëmailleerd gietijzer) kunnen de vitrokeramiek beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schuurmaterialen kunnen de vitrokeramiek beschadigen.
- Laat geen voorwerpen (zelfs kleine) op de vitrokeramiek vallen.
- Vermijd het stoten van kookpotten tegen de rand van het glas.
- Verzeker u ervan dat de ventilatie van het apparaat verloopt volgens de instructies van de fabrikant.
- Plaats of laat geen lege kookpotten op de kookplaat.
- Vermijd het contact van suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie met de hete zones. Deze stoffen kunnen tijdens het afkoelen het vitrokeramische oppervlak doen barsten of aantasten: schakel het apparaat uit en verwijder ze

onmiddellijk van de nog hete zones (opgepast: risico voor brandwonden)

- Risico van brand! Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Plaats nooit een warme kookpot op de bedieningszone.
- Indien er onder het inbouwapparaat een lade is, zorg dan voor een voldoende afstand (2 cm) tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat teneinde een goede ventilatie te verzekeren.
- Leg geen ontvlambare voorwerpen (bv sprays) in de lade onder de kookplaat. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.

Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

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

Andere beschermingen

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



**GEEN LOSSE TOEBEHOREN GEBRUIKEN OM POTTEN
EN PANNEN, DIE NIET VOOR INDUCTIE GESCHIKT ZIJN,
OP TE WARMEN.
GEVAAR VOOR BRANDWONDEN EN BESCHADIGINGEN
VAN DE KOOKPLAAT.**



BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

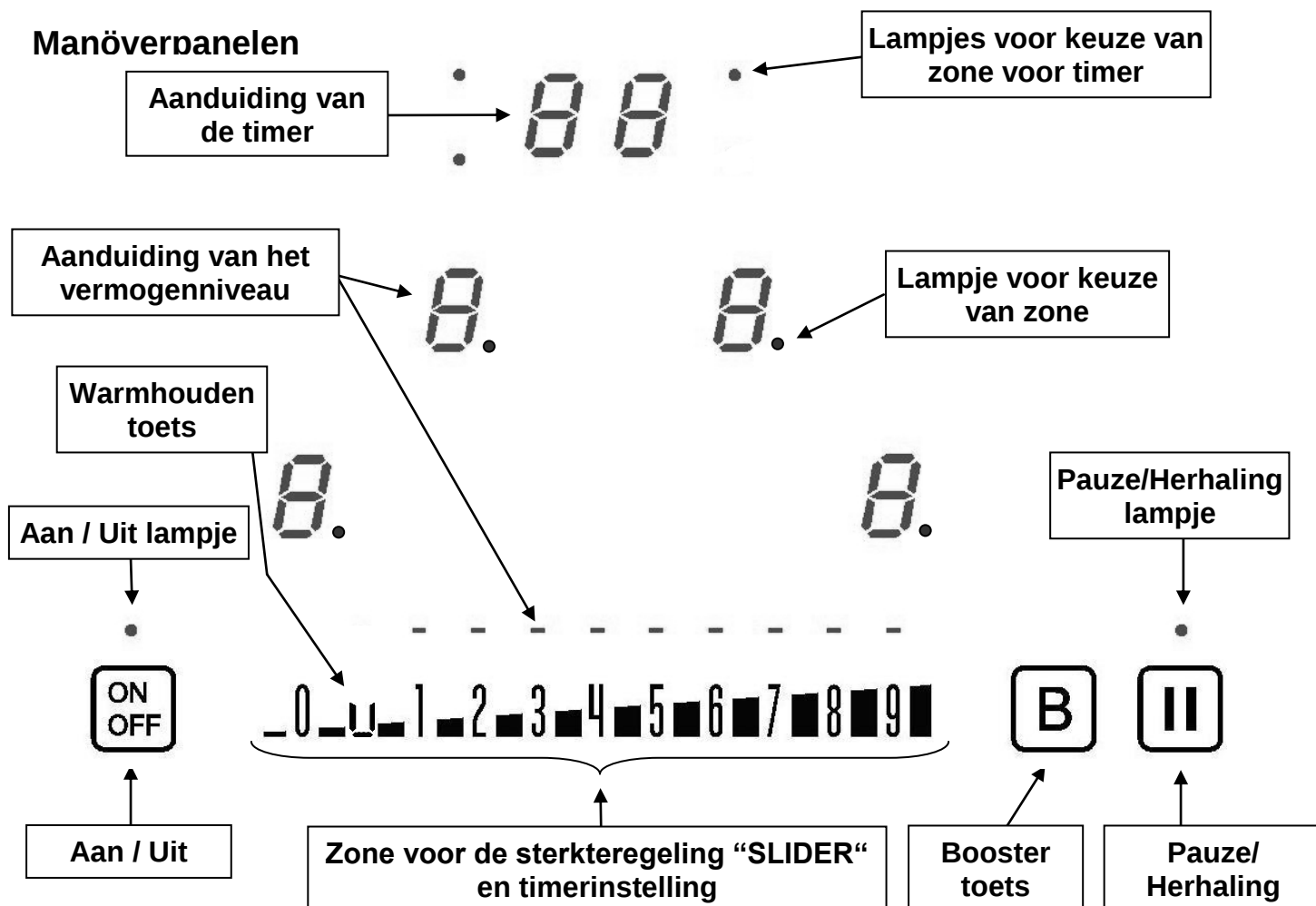
Technische kenmerken

Type	ATIN2BK	ATIN3BK ATIN3SI	ATIN33BK	ATIN4BK
Total vermogen	6000 W	6000 W	6700 W	7400 W
Energieverbruik van de kookplaat EChob**	180.5 Wh/kg	171.3 Wh/kg	175.9 Wh/kg	178.2 Wh/kg
Zone		160 mm	160 mm	160 mm
Detectie kookpan		Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Normaal*		1100 W	1100 W	1100 W
Met Booster*		1400 W	1400 W	1400 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**		B (2x)	B	A
Energieverbruik EC _{CW} **		166.7 Wh/kg	166.7 Wh/kg	185 Wh/kg
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**				B
Energieverbruik EC _{CW} **				166.7 Wh/kg
Zone	200 mm	200 mm	200 mm	200 mm
Detectie kookpan	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Normaal*	2300 W	2300 W	2300 W	2300 W
Met Booster*	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	C (2x)	C	C (2x)	C (2x)
Energieverbruik EC _{CW} **	180.5 Wh/kg	180.5 Wh/kg	180.5 Wh/kg	180.5 Wh/kg

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

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

Manöverpanelen



GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Tiptoetsen

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

Druk niet op meerdere toetsen tegelijk.

Display

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

Ventilatie

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

IN WERKING STELLEN

Voor het eerste gebruik

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

Principe van inductie

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

Uiteraard zijn aangepaste kookpotten vereist:

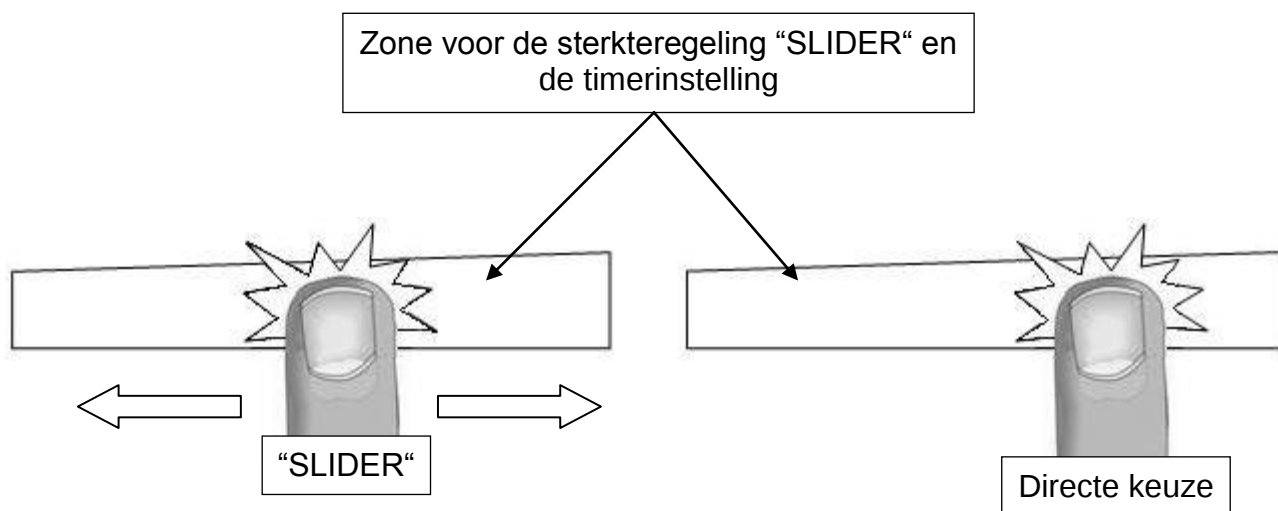
- Aanbevolen zijn alle metalen kookpotten met magnetische basis (eventueel met een magneet te controleren) zoals: gietijzeren ketel, zwarte ijzeren pan, geëmailleerde metalen kookpotten, in inox met magnetische bodem, ...
- Uitgesloten zijn alle kookpotten in koper, inox, aluminium, glas, hout, keramiek,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

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

Zone voor de sterkteregeling “ SLIDER “ en de timerinstelling

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

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



Inwerkingstelling

- In- en uitschakelen van de kookplaat :

Actie

Inschakelen
Uitschakelen

Bedieningspaneel

druk op [0/I]
druk op [0/I]

Display

[0] knipperen
geen of [H]

- In- en uitschakelen van een kookzone :

Actie

Kiezen

Bedieningspaneel

druk op [0] van de zone

Display

[0] en lampje van de
zone aan
[0] tot [9]

Instellen

(Sterkteregeling)

glijden over de "SLIDER"
naar rechts of links

Uitschakelen

glijden tot [0] over de "SLIDER"
of druk op [0]

[0] of [H]
[0] of [H]

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

Detectie van de kookpot

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

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

Aanduiding restwarmte

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

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

Booster functie

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

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

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

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

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

- **Beheer van het maximaal vermogen :**

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

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

<u>Gekozen kookzone</u>	<u>Andere kookzone (bijvoorbeeld: kookniveau 9)</u>
[P] wordt weergegeven	[9] wordt [6] of [8] naargelang de kookzone

Timer functie

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

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

Voorbeeld 16 minuten op stand 7 :

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

De tijdsduur is ingesteld en begint te verlopen.

- **Uitschakelen van de timerfunctie :**

Voorbeeld nog 13 minuten op stand 7 :

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

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

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

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

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

Voorbeeld 29 minuten :

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

De tijdsduur is ingesteld en begint te verlopen.

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

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

De kookplaat schakelt uit.

Programmeren van automatisch koken

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

- **Programmeren van automatisch koken :**

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

- **Stopzetten van automatische bediening :**

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

Functie Pauze

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

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

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De pauze activeren	druk 2s op [II]	[II] aan
De pauze stopzetten	druk 2s op [II] Druk op een andere toets of glijd over "SLIDER"	[II] uit

Functie herhaling

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

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

De herhalingsprocedure is als volgt:

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

De vorige instellingen zijn opnieuw actief.

Functie "Warmhouden"

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

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

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

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

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
De zone kiezen	Druk op [0] van de zone	[0] tot [9] of [H]
« Warmhouden » activeren	Druk tussen [0] en [1]	[U]
« Warmhouden » stoppen	Druk op [U] van de zone Glijd over de "SLIDER"	[U] [0] tot [9] of [H]

Deze functie kan onafhankelijk gebruikt worden bij alle kookzones.

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

De maximale duur van het warmhouden is 2 uur.

Vergrendeling van het bedieningspaneel

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

- **Vergrendeling :**

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

- **Ontgrendeling :**

Actie

De kookplaat activeren

Bedieningspaneel

druk op [0/I]

Display

[L] op de zone lampjes

Binnen de 5 seconden na het activeren van de kookplaat :

Kookplaat ontgrendelen

tegelijk drukken op [B] en [L] van de zone rechts

[0] op de zone lampjes

druk op [B]

alle zone lampjes uit

KOOKADVIES

Kwaliteit van de kookpotten

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

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

De fabrikanten vermelden of hun producten geschikt zijn voor inductie.

Om u ervan te verzekeren of de kookpotten geschikt zijn:

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

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

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

Afmetingen van de kookpotten

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

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

Voorbeelden van vermogenregeling

(de hieronder vermelde waarden zijn enkel richtgevend)

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

KLEINE STORINGEN VERHELLEN

De kookplaat of de kookzone werkt niet :

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

Het symbool [U] licht op :

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

Het symbool [E] licht op :

- Bel de Dienst na Verkoop.

Bedieningspaneel geeft [L] :

- Zie hoofdstuk vergrendeling.

Een enkele zone of alle zones vallen uit :

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

De ventilator blijft doorwerken na het uitzetten van de kooktafel :

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

De bediening van automatisch koken treedt niet in werking :

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

Het symbool [II] licht op :

- Zie hoofdstuk "Pauze".

ONDERHOUD EN REINIGING

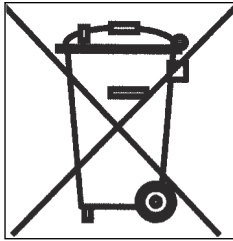
Laat het apparaat eerst afkoelen, anders is er risico voor brandwonden.

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

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

MILIEUBESCHERMING

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



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

INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

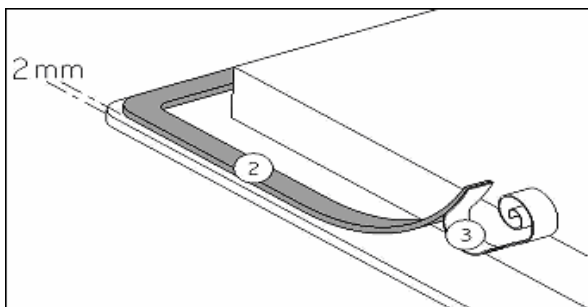
De montage dient enkel door erkende specialisten te worden uitgevoerd.

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

Plaatsen van de waterdichte strip

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

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



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

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

Prezada cliente, prezado cliente,

Agradecemos-lhe pela confiança que nos prestou ao escolher a nossa placa de indução vitrocerâmica de indução.

Para conhecer bem este aparelho, recomendamos-lhe que leia atentamente este manual de utilização na íntegra e que o conserve para uma consulta ulterior.

ÍNDICE

SEGURANÇA	32
PRECAUÇÕES ANTES DA UTILIZAÇÃO EM COZEDURA	32
UTILIZAÇÃO	32
PRECAUÇÕES PARA NÃO DETERIORAR O APARELHO	33
PRECAUÇÕES EM CASO DE DEFICIÊNCIA DO APARELHO	34
OUTRAS PROTECÇÕES	34
DESCRIÇÃO DO APARELHO	35
PAINEL DE COMANDO.....	35
UTILIZAÇÃO DO APARELHO	36
SENSORES	36
EXIBIÇÃO	36
VENTILAÇÃO	36
CONTROLO DO APARELHO	36
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	36
PRINCÍPIO DA INDUÇÃO	36
ZONA DE SELECÇÃO DE POTÊNCIA “ SLIDER “ E DE REGULATOR	37
COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO.....	37
DETECÇÃO DO RECIPIENTE	38
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	38
FUNÇÃO “POWERBOOST”	38
FUNÇÃO PROGRAMADOR	39
PROGRAMAÇÃO DO AUTOMATISMO DE COZINHAR “GO AND STOP”	40
FUNÇÃO PAUSA.....	40
MEMORIZAÇÃO DE FUNÇÕES	40
FUNÇÃO «MANTER QUENTE»	41
BLOQUEIO DAS ZONAS DE COMANDOS	41
CONSELHOS DE COZEDURA	42
QUALIDADE DOS TACHOS	42
DIMENSÃO DOS TACHOS	42
EXEMPLOS DE REGULAÇÃO DAS POTÊNCIAS DE AQUECIMENTO.....	42
O QUE DEVE FAZER EM CASO DE PROBLEMA.....	42
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	43
PROTECÇÃO DO AMBIENTE	43
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	44

SEGURANÇA

Precauções antes da utilização em cozedura

- Retire todas as partes da embalagem.
- A instalação e a ligação eléctrica do aparelho devem ser confiadas a especialistas autorizados. O fabricante não assume qualquer responsabilidade pelos danos resultantes de um erro de encaixe ou de ligação.
- O aparelho só deve ser utilizado se estiver montado e instalado num móvel e numa bancada homologada e adaptada.
- Só deve ser utilizado para o uso doméstico habitual (preparação dos alimentos), com exclusão de qualquer outra utilização doméstica, comercial ou industrial.
- Retire todas as etiquetas e autocolantes do vidro vitrocerâmica.
- Não transforme nem modifique o aparelho.
- A placa de indução não deve servir de suporte ou de bancada de trabalho.
- A segurança só é assegurada se o aparelho estiver ligado uma terra de protecção de acordo com as recomendações em vigor.
- Para a ligação à rede eléctrica, não utilize nenhuma extensão.
- O aparelho não deve ser utilizado por cima da máquina de lavar louça ou de um secador de roupa porque os vapores de água libertos poderiam deteriorar a electrónica.

Utilização

- Desligue sempre os focos depois da utilização.
- Vigie constantemente as cozeduras que utilizam gorduras e óleos porque podem inflamar-se rapidamente.
- Tenha cuidado com os riscos de queimaduras durante e depois da utilização do aparelho.
- Certifique-se que nenhum cabo eléctrico do aparelho fixo ou móvel está em contacto com o vidro ou com o tacho quente.

- Os objectos magnetizáveis (cartões de crédito, disquetes informáticas, calculadoras) não devem ficar perto do aparelho durante o funcionamento.
- Nunca ponha nenhum objecto metálico sobre a placa com excepção dos recipientes de aquecimento. Em caso de ligação por descuido ou de calor residual, este poderia, conforme o material, aquecer, fundir ou começar a arder.
- Nunca cubra a placa de indução com um pano ou com uma folha de protecção. Poderia aquecer muito e inflamar-se.
- Este produto não foi pensado para ser usado por adultos ou crianças com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência e conhecimentos a não ser que tenham apoio, supervisão ou instruções no uso do produto, fornecidas por pessoa responsável pela sua segurança.
- Crianças devem ser vigiadas para garantir que este produto não seja utilizado como brinquedo.
- Objectos metálicos tais como talheres (garfos, facas ou colheres, por exemplo), não devem ser colocados na superfície da placa em funcionamento pois podem aquecer.

Precauções para não deteriorar o aparelho

- Os tachos com bases brutas (ferro fundido não esmaltado,...) ou deteriorados podem danificar a vitrocerâmica.
- A presença de areia ou de outros materiais abrasivos pode danificar a vitrocerâmica.
- Evite deixar cair objectos, mesmo pequenos sobre a vitrocerâmica.
- Não bata nos bordos do vidro com os tachos.
- Certifique-se que a ventilação do aparelho se faz segundo as instruções do fabricante.
- Não ponha nem deixe tachos vazios sobre a placa de indução.
- Evite que o açúcar, as substâncias sintéticas ou folhas de alumínio toquem nas zonas quentes. Estas substâncias podem ao arrefecerem provocar roturas ou outras modificações da superfície vitrocerâmica: desligue o aparelho e retire-as imediatamente da zona de aquecimento ainda quente (cuidado: risco de queimaduras).

- Nunca ponha recipientes quentes em cima da zona de comando.
- Se uma gaveta estiver situada debaixo do aparelho encastrado, assegurar uma distância suficiente (2 cm) entre o conteúdo desta gaveta e a parte inferior da placa de indução para assegurar uma boa ventilação.
- Não ponha objectos inflamáveis (ex. sprays) na gaveta situada debaixo da placa de indução. Os eventuais tabuleiros de talheres situados na gaveta devem ser num material que resista 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.



**NÃO UTILIZE ACESSÓRIOS EXTERNOS E
INTERMÉDIOS PARA FAZER AQUECER PANEAS
NÃO APTAS PARA A INDUÇÃO.
RISCO DE QUEIMADURAS E DETERIORAÇÃO DO
TAMPO.**



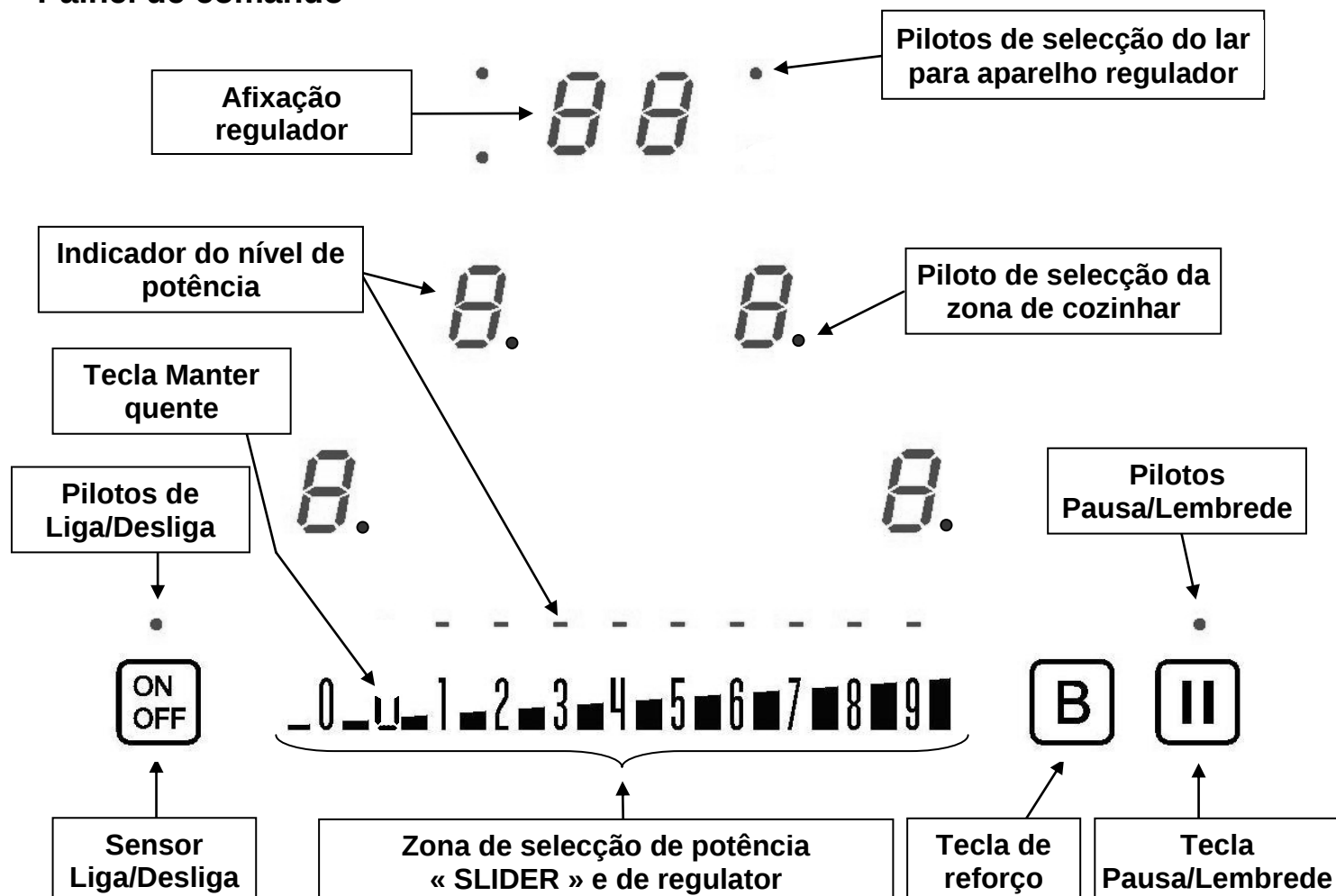
DESCRIÇÃO DO APARELHO

Tipo	ATIN2BK	ATIN3BK ATIN3SI	ATIN33BK	ATIN4BK
Potência total	6000 W	6000 W	6700 W	7400 W
Consumo de energia para placa EC _{hob} **	180.5 Wh/kg	171.3 Wh/kg	175.9 Wh/kg	178.2 Wh/kg
Zona cozinhar frente		160 mm	160 mm	160 mm
Mínimo de detecção		Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Posição zona cozinhar*		1100 W	1100 W	1100 W
Potência de reforço *		1400 W	1400 W	1400 W
Categoria standarizada de cozedura**		B (2x)	B	A
Consumo de energia EC _{cw} **		166.7 Wh/kg	166.7 Wh/kg	185 Wh/kg
Categoria standarizada de cozedura**				B
Consumo de energia EC _{cw} **				166.7 Wh/kg
Zona cozinhar frente	200 mm	200 mm	200 mm	200 mm
Mínimo de detecção	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Posição zona cozinhar*	2300 W	2300 W	2300 W	2300 W
Potência de reforço *	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W
Categoria standarizada de cozedura**	C (2x)	C	C (2x)	C (2x)
Consumo de energia EC _{cw} **	180.5 Wh/kg	180.5 Wh/kg	180.5 Wh/kg	180.5 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 comando



UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Sensores

O aparelho está equipado com sensores que permitem comandar as diversas funções. Basta tocar levemente com o dedo no sensor para activar o seu funcionamento. Esta activação é validada por um visualizador, uma exibição e/ou por um sinal sonoro.

Toque num único sensor de cada vez.

Exibição

<u>Exibição</u>	<u>Designação</u>	<u>Função</u>
0.	Zero	A zona de aquecimento é activada
1...9	Nível de potência	Escolha do nível de aquecimento
<u>U</u>	Deteção do tacho	Recipiente ausente ou inadequado
A	Aquecimento rápido	Cozinhar Automático
E	Mensagem de erro	Defeito de circuito electrónico
H	Calor residual	A zona de aquecimento está quente
P	Booster	O reforço é ativado
L	Bloqueio	A placa está protegida
U	Mantendo a quente	Retenção automática a 70 ° C
II	Pausa	A placa está pausado

Ventilação

O ventilador de arrefecimento tem um funcionamento completamente automático. Começa a trabalhar a baixa velocidade assim que as calorias libertas pela electrónica ultrapassarem um certo limite. A ventilação desencadeia a sua segunda velocidade quando a placa de indução for utilizada de maneira intensiva. O ventilador reduz a sua velocidade e pára automaticamente assim que o circuito electrónico tiver arrefecido suficientemente.

CONTROLO DO APARELHO

Antes da primeira utilização

Limpe o aparelho com um pano húmido e em seguida enxugue-o. Não utilize nenhum detergente que poderia provocar uma coloração azulada nas superfícies de vidro.

Princípio da indução

Uma bobina de indução encontra-se debaixo de cada foco de aquecimento. Quando é ligada, ela produz um campo electromagnético variável que produz, por sua vez, correntes induzidas no fundo ferromagnético do recipiente. Daí resulta um aquecimento do recipiente colocado na zona de aquecimento.

O recipiente deve, evidentemente, ser adaptado:

- Recomendam-se todos os recipientes metálicos ferromagnéticos (deve verificar eventualmente com um pequeno íman) como, por exemplo: panela de ferro fundido, frigideira de ferro preto, tachos metálicos esmaltados em inox com base ferromagnética...
- Estão excluídos os recipientes de cobre, inox, alumínio, vidro, madeira, cerâmica, grés, barro, inox não ferromagnético...

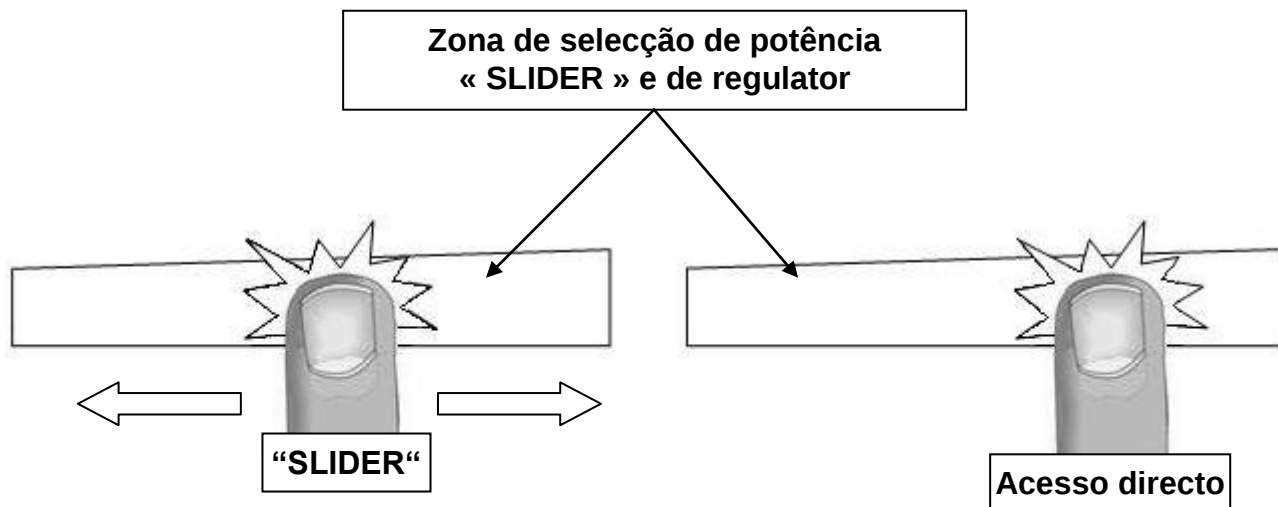
A zona de aquecimento de indução detecta automaticamente o tamanho do recipiente utilizado. Com um diâmetro muito pequeno, o recipiente não funciona. Este diâmetro varia em função do diâmetro da zona de aquecimento.

Quando o recipiente não estiver adaptado para placa de indução o símbolo [U] permanece exibido.

Zona de selecção de potência “ SLIDER ” e de regulator

Para seleccionar a potência com o slider, slide o dedo na zona “SLIDER”.

Poderá igualmente ter acesso directo se colocar o dedo directamente no nível pretendido.



Colocação em funcionamento

- **Ligar / desligar a placa de indução**

<u>Acção</u>	<u>Painel de comando</u>	<u>Visualizador</u>
---------------------	---------------------------------	----------------------------

Ligar

premir [0/I]

[0]

Desligar

premir [0/I]

nenhum ou [H]

- **Ligar / desligar uma zona de aquecimento**

<u>Acção</u>	<u>Painel de comando</u>	<u>Visualizador</u>
---------------------	---------------------------------	----------------------------

Seleccionar zona

tocar indicator [0]

[0] e pilotos acendem

Ajuste

slide sobre “SLIDER”

[0] até [9]

(ajuste potência)

à direita ou à esquerda

Desligar

slide até [0] sobre “SLIDER”

[0] ou [H]

ou tocar [0]

[0] ou [H]

Se nenhuma regulação for feita no prazo de 10 segundos, a electrónica volta à posição de espera.

Detecção do recipiente

O sistema de detecção do recipiente assegura uma segurança perfeita do equipamento. Uma vez que a indução não permite o funcionamento do equipamento se:

- O recipiente não se encontrar sobre os discos de aquecimento ou se este não for adaptado ao sistema de indução. Neste caso será impossível aumentar a potência do equipamento e no visor aparecerá o símbolo [U]. O [U] desaparecerá assim que o recipiente for colocado correctamente sobre os discos de aquecimento.
- Se no decurso da utilização o recipiente for retirado da zona de aquecimento, o funcionamento da placa será interrompido. No visor do equipamento aparecerá o símbolo [U]. O símbolo [U] desaparecerá assim que o recipiente for recolocado no local de aquecimento correcto. A placa retomará o nível de potência seleccionado antes de retirado o recipiente.

Indicador de calor residual

Depois de desligar os discos ou a placa por completo, os discos permanecerão ainda quentes e serão sinalizados com o símbolo [H].

O símbolo [H] permanecerá ligado até que a temperatura residual não represente perigo.

Enquanto o indicador de calor residual permanecer ligado, não deve tocar nos discos e nem posar sobre os mesmos qualquer objecto sensível ao calor. **Risco de queimar e incendiar!**

Função “powerboost”

A função “powerboost” [P] confere um reforço de potência à zona de cozinhar seleccionada. Caso se active esta função, estas zonas para cozinhar funcionam durante 10 minutos com uma potência notavelmente mais alta.

O “powerboost” destina-se por exemplo a aquecer rapidamente grandes quantidades de água, ou para cozer massa.

- **Ligar / desligar a função “powerboost”**

<u>Accção</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar zona	tocar indicador [0]	[0] e pilotos acendem
Ligar	tocar [B]	[P]
Desligar	slide sobre “SLIDER” ou tocar [B]	[P] to [0] [9]

- **Gestão da potência máxima:**

A placa para cozinhar está dotada de uma potência máxima. Quando está activada a função “powerboost” e para não ultrapassar esta potência máxima, o comando electrónico reduz automaticamente o nível para cozinhar noutra zona de aquecimento.

Durante alguns segundos o indicador luminoso desta zona pisca [9] e depois fica no nível mais alto possível para cozinhar:

<u>Zona para cozinhar seleccionada</u> [P] está indicado	<u>outra zona para cozinhar</u> (por ex.: cozinhar a nível 9) [9] passa a [6] ou [8] segundo o tipo de placa
---	---

Função programador

O programador pode accionar-se simultaneamente para as 3 zonas para cozinhar e com diferentes ajustes de tempo em minutos (de 0 a 99 minutos) para cada uma das zonas.

- **Ajuste ou modificação da duração para cozinhar :**

Exemplo por 16 minutos com potência 7 :

<u>Acção</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar zona	tocar indicator [0]	[0] e pilotos acendem
Seleccionar a potência	slide sobre "SLIDER" até [7]	[7]
Seleccionar "programador"	tocar indicator [CL]	[00]
Ajuste unidades	slide sobre "SLIDER" até [6]	[0 fixo] [6 intermitente]
Validar unidades	tocar indicator [06]	[0 intermitente] [6 fixo]
Ajuste dezenas	slide sobre "SLIDER" até [1]	[1 intermitente] [6 fixo]
Validar dezenas	tocar indicator [16]	[16]

O tempo é confirmado e o cozinhado tem início.

- **Parar a função de programador para cozinhar :**

Exemplo por 13 minutos com potência 7 :

<u>Acção</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar zona	tocar indicator [0]	[0] e pilotos acendem
Seleccionar "programador"	tocar indicator [13]	[13]
Desactivar unidades	slide sobre "SLIDER" até [0]	[1 fixo] [0 intermitente]
Validar unidades	tocar indicator [10]	[1 intermitente] [0 fixo]
Desactivar dezenas	slide sobre "SLIDER" até [0]	[0 intermitente] [0 fixo]
Validar dezenas	tocar indicator [00]	[00]

- **Paragem automática ao fim de cozinhar :**

Quando o tempo seleccionado para cozinhar tiver passado, o programador indica-o piscando [00] e produzindo um sinal sonoro.

Para parar o som e o piscar, basta carregar na tecla [00].

- **Programador utilizado sem cozinhar :**

Exemplo por 29 minutos :

<u>Acção</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Ligar	tocar indicator [0/I]	zona pilotos acendem
Seleccionar "programador"	tocar indicator [CL]	[00]
Ajuste unidades	slide sobre "SLIDER" até [9]	[0 fixo] [9 intermitente]
Validar unidades	tocar indicator [09]	[0 intermitente] [9 fixo]
Ajuste dezenas	slide sobre "SLIDER" até [2]	[2 intermitente] [9 fixo]
Validar dezenas	tocar indicator [29]	[29]

O piloto do controle pisca e passados alguns segundos paga-se.

Quando tiver passado o tempo seleccionado o programador indica-o piscando [00] e produzindo um sinal sonoro.

Para parar o som e o piscar basta carregar na tecla [00]

Programação do automatismo de cozinhar “go and stop”

Todas as zonas de cozinhar estão equipadas com um dispositivo de cozinhar automático. A zona de cozinhar começa a funcionar na potência máxima durante um certo tempo e depois reduz automaticamente a potência até ao nível pré seleccionado.

- **Início do automatismo :**

<u>Acção</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar zona	tocar indicator [0]	[0] e pilotos acendem
Activar a potência total	slide sobre “SLIDER” até [9]	Passa de [1] a [9]
Activar o automatismo	tocar de novo indicator [9]	[9] intermitente com [A]
Seleccionar nível	slide sobre “SLIDER” até [7]	[9] passa a [8] [7] ...
(por exemplo « 7 »)		[7] intermitente com [A]

- **Paragem do automatismo :**

<u>Acção</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar zona	tocar indicator [7]	[7] intermitente com [A]
Seleccionar nível	slide sobre “SLIDER”	[1] até [9]

Função pausa

Esta função pára todas as zonas de cozinhar activadas e permite reinicia-las com a mesma configuração.

- **Ligar/desligar função pausa :**

<u>Acção</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Ligar pausa	tocar “Pausa/Lembrede” durante 2s	[II]
Desligar pausa	tocar “Pausa/Lembrede” durante 2s Tocar outro tecla ou slide sobre “SLIDER”	pilotos pausa intermitente pilotos pausa desligar

Memorização de funções

Depois de desligar a PLACA [0/I] é possível rever os últimos ajustes.

- Cozinhar em todas as zonas (Power).
- Minutos e segundos de cozedura programados no programador.
- Função aquecer.

O procedimento para reactivar a configuração precedente é a seguinte:

- Tocar na tecla [0/I]
- Depois toque na tecla [II] durante 6 segundos.

A configuração precedente está activada /gravada

Função «Manter quente»

Esta função permite manter a comida quente e manter o disco a uma temperatura automática de 70°C.

Esta temperatura evita que os líquidos transbordem e que os alimentos secos se colem ao fundo dos recipientes.

Colocação em funcionamento:

Deve colocar em funcionamento a placa e o disco no qual pretende utilizar esta função:

- Ligar e desligar a função de «Manter quente»:

<u>Acção</u>	<u>Painel de comando</u>	<u>Visor</u>
Seleccionar o disco	premir [0] da zona seleccionada	[0.] ou [H] ou [1,2,...]
ligar	premir sobre [U]	[U]
Parar	premir sobre [U]	[U]
	slide sobre “SLIDER“	[0] até [9]

Esta função poder ser utilizada de modo independente em todos os discos.

Quando retira o recipiente do disco a função «Manter quente» permanece activa, aproximadamente, durante 10 minutos.

A duração máxima desta função é de 2 horas.

Bloqueio das zonas de comandos

Para evitar que se modifique uma programação da placa de cozinhar, particularmente quando se limpa o vidro.

- Bloqueio :

<u>Acção</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Ligar	tocar [0/I]	[0] ou [H]
Bloquear a placa	tocar simultâneo [B] e [0] de direita zona	[0] ou [H]
	tocar de novo indicador [0]	[L]

- Desbloqueio :

<u>Acção</u>	<u>Zona de comandos</u>	<u>Indicador</u>
Ligar	tocar [0/I]	[L]

Em 5 segundos após ligar :

Desbloquear a placa	tocar simultâneo [B] e [0] de direita zona	[0] ou [H]
	tocar [B]	nenhum

CONSELHOS DE COZEDURA

Qualidade dos tachos

Materiais adaptados : aço, aço esmaltado, ferro fundido, alumínio ou inox com fundo ferromagnético,

Materiais não adaptados : alumínio e inox com fundo não ferromagnético, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana

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

Para verificar se os tachos são compatíveis:

- Ponha um pouco de água num tacho colocado numa zona de aquecimento a indução regulada no nível [9]. Esta água deve aquecer em alguns segundos.
- Ponha um íman no fundo externo do tacho: ele deve pegar.

Certos tachos podem fazer um ruído quando são colocados numa zona de aquecimento a indução. Estes ruídos não significam que haja um defeito qualquer do aparelho e não influenciam de maneira nenhuma o seu funcionamento.

Dimensão dos tachos

As zonas de aquecimento adaptam-se automaticamente à dimensão do fundo do tacho até um certo limite. O fundo deste tacho deve ter, porém, um diâmetro mínimo em função do diâmetro da zona de aquecimento correspondente.

Para obter o rendimento máximo da sua placa de indução, ponha o tacho bem no centro da zona de aquecimento.

Exemplos de regulação das potências de aquecimento

(os valores dados abaixo são indicativos)

1 a 2	Derreter Aquecer	Molhos, manteiga, chocolate, gelatina Pratos preparados
2 a 3	Aquecer Descongelação	Arroz, pudding e pratos preparados Legumes, peixe, produtos congelados
3 a 4	Vapor	Legumes, peixes, carne
4 a 5	Água	Batatas cozidas, sopas, massas Legumes frescos
6 a 7	Cozer a lume brando	Carnes, fígado, ovos, salsichas Guisado, carne enrolada, tripas
7 a 8	Cozer / Fritar	Batatas, pastéis, panquecas
9	Fritar, Levar a ebulição	Bifes, omeletas água
P	Fritar, Levar a ebulição	Levar a ebulição grandes quantidades de água

O QUE DEVE FAZER EM CASO DE PROBLEMA

Impossível ligar a placa de indução ou as zonas de aquecimento :

- a placa está mal ligada à rede eléctrica
- o fusível de protecção fundiu
- verifique se o bloqueio não está activado
- os sensores estão cobertos de água ou de gordura
- um objecto está colocado sobre os sensores

O símbolo [U] aparece :

- não há tacho na zona de aquecimento
- o recipiente utilizado não é compatível com a indução
- o diâmetro do fundo de tacho é muito pequeno em relação à zona de aquecimento

O símbolo [C] ou [E] aparece :

- contacte o Serviço Pós-Venda

O símbolo [L] acende-se :

- Consulte o capítulo “ Bloqueio do painel de comando ”

Uma das zonas ou toda a placa de indução desliga-se :

- a desligação de segurança funcionou
- esta segurança dispara se se esqueceu de desligar uma das zonas de aquecimento
- dispara também quando um ou vários sensores estão cobertos
- um dos tachos está vazio e o seu fundo aqueceu demasiado
- a placa possui também um dispositivo de redução automática do nível de potência e de corte automático em caso de aquecimento excessivo

O ventilador continua a trabalhar depois da desligação da placa :

- não é um defeito, o ventilador continua a proteger a electrónica do aparelho
- o ventilador pára automaticamente

Impossível ligar o comando de aquecimento automático :

- a zona de aquecimento está ainda quente [H]
- o nível de aquecimento máximo está ligado [9]

O símbolo [II] acende-se :

- Consulte o capítulo “Função pausa ”

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Para limpar, deve-se desligar o aparelho.

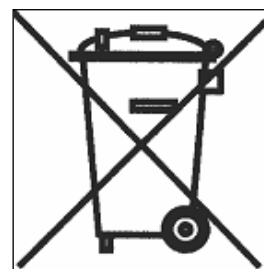
Deixe arrefecer o aparelho, porque há riscos de queimaduras.

- Limpe os salpicos de cozedura com água adicionada com um detergente de louça ou um produto vendido no comércio aconselhado para a vitrocerâmica.
- Nunca utilize produtos « a vapor » ou « a pressão ».
- Não utilize objectos que poderiam riscar a vitrocerâmica (como, por exemplo, esfregões ou ponta de faca...).
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos que poderiam danificar o aparelho.
- Enxugue o aparelho com um pano limpo.
- Retire imediatamente o açúcar e as comidas que contêm açúcar.

PROTECÇÃO DO AMBIENTE

- Os materiais da embalagem são ecological e recyclable.
- Os dispositivos eletrónicos são compostos de materiais para o ambiente, mas de necessário recyclable, e às vezes prejudiciais ao corredor bom e à segurança do dispositivo

- não lançam em caso algum o vosso aparelho com os desperdícios domésticos.
 - feitos chamada ao serviço de retirada ou os sítios de depósito instaurados pela vossa comuna e adaptados ao reciclagem dos aparelhos electrodomésticos.



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

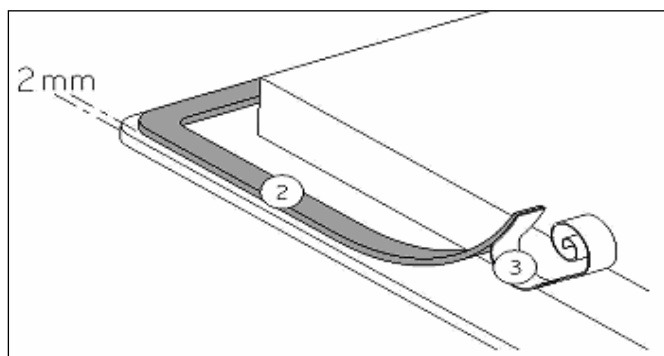
A montagem é da competência exclusiva de especialistas.

O utilizador deve respeitar a legislação e as normas em vigor no seu país de residência.

Instalação da junta vedante

A junta adesiva fornecida com o aparelho permite evitar qualquer infiltração no móvel.

A sua instalação deve ser feita com grande cuidado segundo o desenho abaixo indicado.



Colar a junta (2) no rebordo da placa a 2mm do bordo externo, depois de ter retirado a fita de protecção (3).

- **A distância entre a placa de indução e a parede deve ser de 50 mm pelo menos.**
- A placa de indução é um aparelho que pertence à classe de protecção « Y ». Quando a encaixar, um tabique de armário alto ou uma parede pode encontra-se num dos lados e na face traseira. **Mas, por outro lado, nenhum móvel nem nenhum aparelho deve ficar mais alto que a placa de indução .**
- Os folheados e revestimentos das bancadas devem ser feitos num material resistente ao calor (100°C)
- Os frisos do bordo de paredes devem ser resistentes
- Os materiais das bancadas podem empolar em contacto com a humidade. Para proteger o lado do recorte, aplicar um verniz ou uma cola especial.
- Não instalar a placa por cima de um forno não ventilado ou de uma máquina de lavar louça
- Garantir entre o fundo da caixa do aparelho um espaço de 20 mm para assegurar uma boa circulação do ar de arrefecimento da electrónica
- Se uma gaveta se encontrar debaixo da placa de indução, evitar arrumar nela objectos inflamáveis (por exemplo: spray) ou objectos não resistentes ao calor
- A distância de segurança entre a placa de indução e o exaustor situada por cima dela deve respeitar as indicações do fabricante de exaustores. Em caso de ausência de instruções, respeitar uma distância mínima de 760 mm
- O cabo de ligação não deve ficar sujeito, depois do encaixe, a nenhum esforço mecânico, como por exemplo, ao efeito de uma gaveta.

Dear clients,

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.

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

SUMMARY

SAFETY	46
PRECAUTIONS BEFORE USING	46
USING THE APPLIANCE.....	46
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE	47
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	48
OTHER PROTECTIONS.....	48
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE.....	49
TECHNICAL DATA.....	49
CONTROL PANEL	49
USE	50
SENSITIVE TOUCHES	50
DISPLAY	50
VENTILATION.....	50
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	50
BEFORE THE FIRST USE	50
INDUCTION PRINCIPE	50
POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE.....	51
STARTING-UP.....	51
PAN DETECTION	51
RESIDUAL HEAT INDICATION	52
BOOSTER FUNCTION.....	52
TIMER	52
AUTOMATIC COOKING	53
PAUSE FUNCTION	53
RECALL FUNCTION	54
« KEEP WARM » FUNCTION	54
CONTROL PANEL LOCKING	54
COOKING ADVICES	55
PAN QUALITY	55
PAN DIMENSION	55
EXAMPLES OF POWER SETTING	55
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	55
MAINTENANCE AND CLEANING	56
ENVIRONMENT PROTECTION	56
INSTALLATION INSTRUCTIONS	57

SAFETY

Precautions before using

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

Using the appliance

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

- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

Precautions not to damage the appliance

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

Precautions in case of appliance failure

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

Other protections

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



**DO NOT USE INTERMEDIATE REMOVABLE
ACCESSORIES TO HEAT PANS WHICH ARE NOT
ADAPTED TO INDUCTION.
RISKS OF BURNS AND DETERIORATION OF THE
HOB.**



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

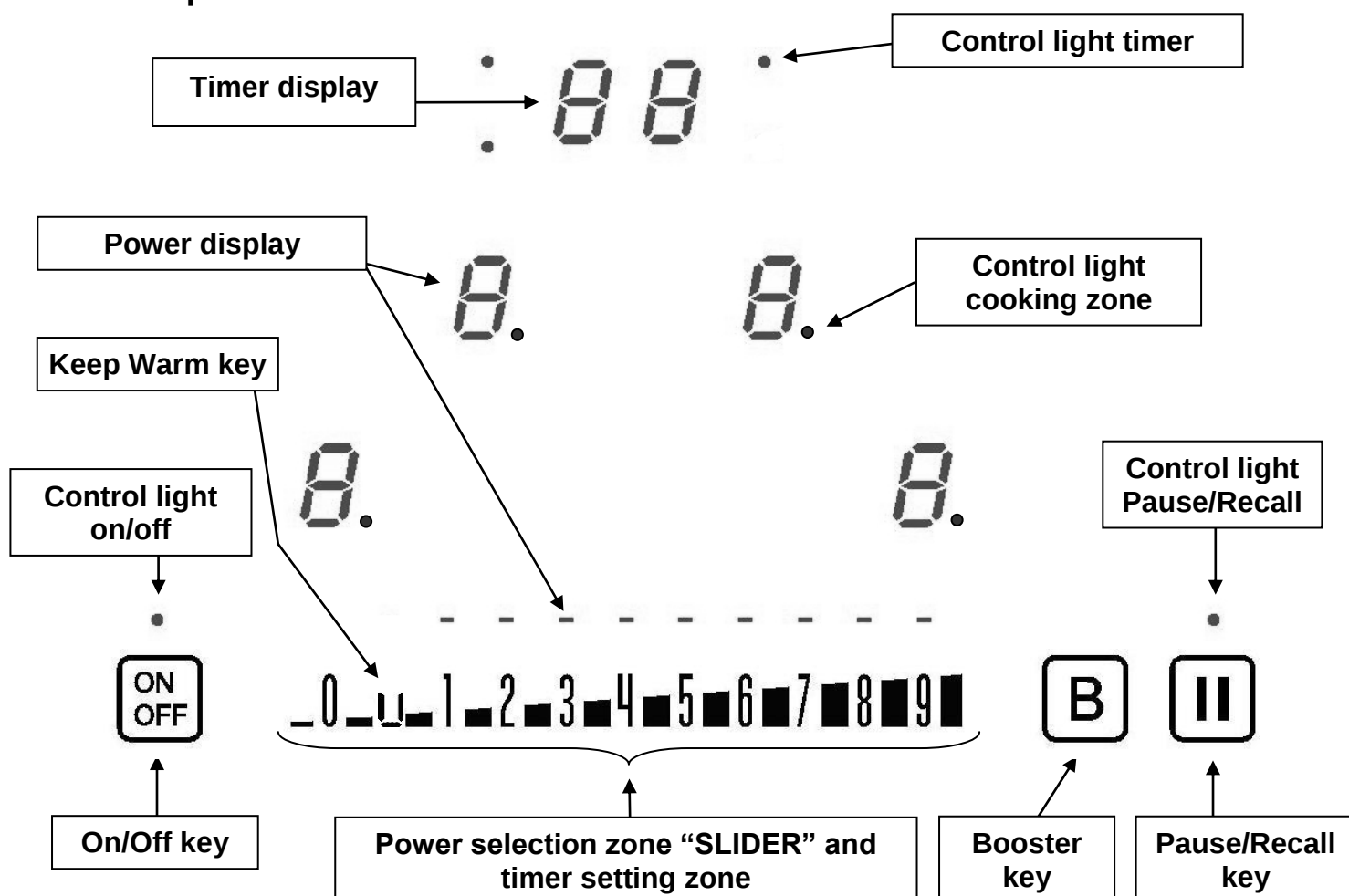
Technical data

Type	ATIN2BK	ATIN3BK ATIN3SI	ATIN33BK	ATIN4BK
Total power	6000 W	6000 W	6700 W	7400 W
Energy consumption for the hob EC _{hob} **	180.5 Wh/kg	171.3 Wh/kg	175.9 Wh/kg	178.2 Wh/kg
Heating zone		160 mm	160 mm	160 mm
Minimum detection		Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominal power*		1100 W	1100 W	1100 W
Booster power*		1400 W	1400 W	1400 W
Standardised cookware category**		B (2x)	B	A
Energy consumption EC _{cw} **		166.7 Wh/kg	166.7 Wh/kg	185 Wh/kg
Standardised cookware category**				B
Energy consumption EC _{cw} **				166.7 Wh/kg
Heating zone	200 mm	200 mm	200 mm	200 mm
Minimum detection	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominal power*	2300 W	2300 W	2300 W	2300 W
Booster power*	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W
Standardised cookware category**	C (2x)	C	C (2x)	C (2x)
Energy consumption EC _{cw} **	180.5 Wh/kg	180.5 Wh/kg	180.5 Wh/kg	180.5 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

Sensitive touches

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

Touch only one key on the same time.

Display

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

Ventilation

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

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

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

Induction principe

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

Of course the pan has to be adapted:

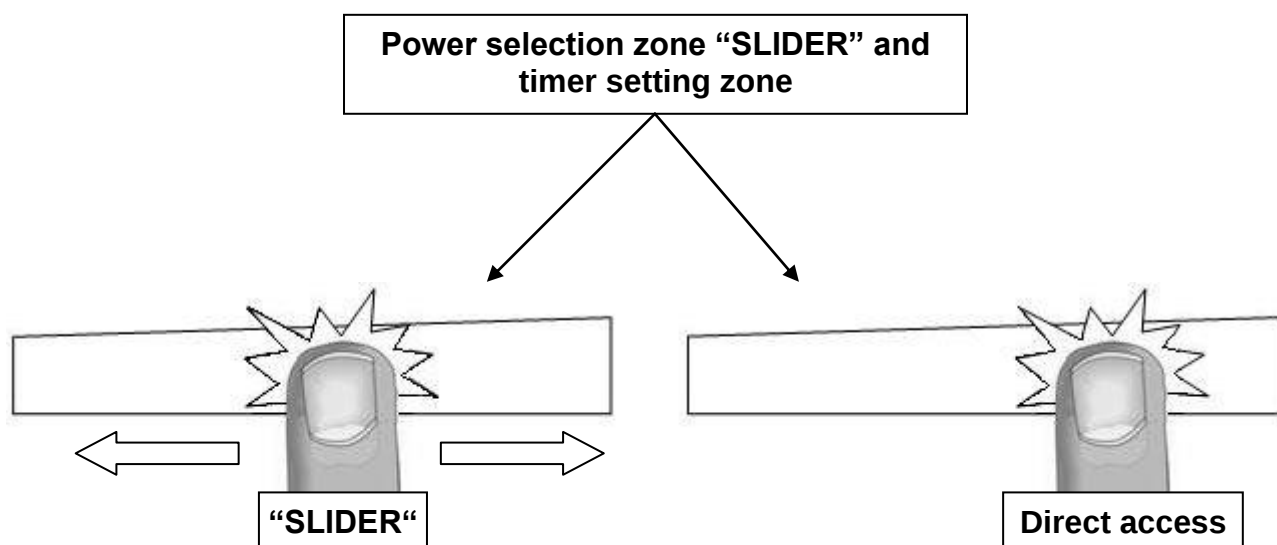
- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- Are excluded: cupper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware...

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

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

Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone

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



Starting-up

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

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

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

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

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

Pan detection

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

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

Residual heat indication

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

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

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

Booster function

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

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

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

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

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

- **Power management:**

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

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

Timer

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

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

Example for 16 minutes at power 7 :

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

The time is confirmed and the cooking starts.

- **To stop the cooking time:**

Example for 13 minutes at power 7 :

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

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

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

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

- **Egg timer function :**

Example for 29 minutes :

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

After a few seconds the control light stops with blinking.

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

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

Automatic cooking

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

- **Start-up :**

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

- **Switching off the automatic cooking :**

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

Pause function

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

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

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

Recall Function

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

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

The recall procedure is following:

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

The precedent settings are activated.

« Keep warm » Function

This function allows to reach and maintain automatically a temperature of 70°C.

This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.

- **To engage, to start the function « Keep warm » :**

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

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

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

The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

Control panel locking

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

- **Locking :**

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

- **Unlocking :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	press on key [0/I]	[L]

In the 5 seconds after start :

Unlocking the hob	press simultaneously [B] and [L] from the right zone display	[0] or [H]
	press on key [B]	no light on the displays

COOKING ADVICES

Pan quality

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

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

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles:

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

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

Pan dimension

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

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

Examples of power setting

(The values below are indicative)

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

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

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

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

The symbol [U] displays

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

The symbol [C] or [E] displays

- Call the After-sales Service.

The control panel displays [L]:

- Refer to the chapter control panel locking.

One or all cooking zones cut-off

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

Continuous ventilation after cutting-off the hob

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

The automatic cooking system « go and stop » doesn't start-up:

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

The control panel displays [II]:

- Refer to the chapter pause function.

MAINTENANCE AND CLEANING

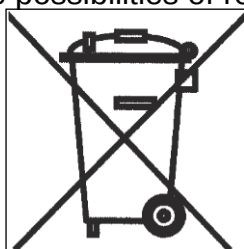
Switch-off the appliance before cleaning.

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

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

ENVIRONMENT PROTECTION

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



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

INSTALLATION INSTRUCTIONS

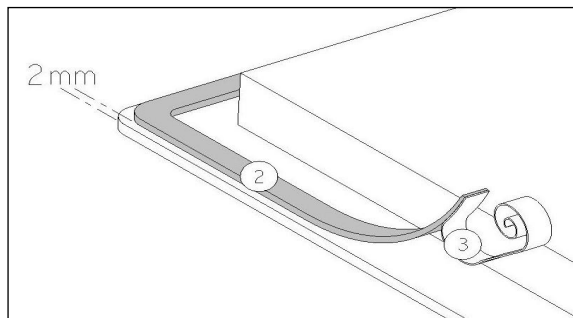
The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.

The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

How to stick the gasket

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.

His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



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

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

INDICE

SICUREZZA.....	59
PRECAUZIONI PRIMA DELL'USO	59
UTILIZZO.....	59
CONSIGLI PER NON DANNEGGIARE IL PRODOTTO	60
PRECAUZIONI IN CASO DI GUASTI	61
ALTRE PRECAUZIONI.....	61
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO.....	62
COMANDI E DISPLAY.....	62
ISTRUZIONI D'USO.....	63
TOUCH CONTROL	63
DISPLAY	63
VENTILAZIONE.....	63
CONTROLLO DELL'APPARECCHIO.....	63
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	63
PRINCIPIO DI INDUZIONE	63
ZONA "SLIDER" DI SELEZIONE E REGOLAZIONE DELLA POTENZA	64
MESSA IN FUNZIONE	64
DETENZIONE DEL RECIPIENTE	64
INDICATORE DI CALORE RESIDUO.....	65
FUNZIONE "BOOSTER"	65
FUNZIONE TIMER.....	65
PROGRAMMAZIONE FUNZIONE AUTOMATICA "STOP & Go"	67
FUNZIONE "PAUSA"	67
RICHIAMARE UNA FUNZIONE	67
FUNZIONE "MANTENERE CALDO"	68
BLOCCO DELLA ZONA DI COMANDO (BLOCCO BAMBINI)	68
CONSIGLI DI COTTURA.....	69
QUALITÀ DI PENTOLE E TEGAMI.....	69
DIMENSIONE DI PENTOLE E TEGAMI.....	69
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLE POTENZE DI COTTURA.....	69
COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI.....	69
MANUTENZIONE E PULIZIA.....	70
SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE	70
INSTALLAZIONE.....	71

Precauzioni prima dell'uso

- Rimuovere tutto il materiale di imballo
- L'installazione ed il collegamento elettrico dell'apparecchio deve essere eseguita da personale autorizzato. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni risultanti da un errato incasso o collegamento
- L'apparecchio per poter essere utilizzato deve essere installato in un mobile cucina all'interno di un piano di lavoro adeguato ed omologato.
- L'apparecchio deve essere utilizzato solo per la cottura di alimenti, va quindi escluso qualsiasi utilizzo differente che sia domestico, commerciale o industriale
- Rimuovere tutte le etichette e adesivi dalla superficie del prodotto.
- Non trasformare o modificare il prodotto
- Il piano induzione non può essere utilizzato come piano di lavoro o ad appoggio.
- Effettuare il collegamento secondo attuali norme di sicurezza (messa a terra).
- Non utilizzare ciabatte elettriche o prolunghe per il collegamento elettrico.
- L'apparecchio non può essere installato vicino accanto o sopra una lavastoviglie o lava-asciuga o asciugatrici, il vapore potrebbe danneggiare le parti elettriche.
- Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Utilizzo

- Spegnerle le zone dopo l'utilizzo.
- Utilizzare le dovute precauzioni quando si cucina alimenti con olio e grasso che possono facilmente infiammarsi.
- Attenzione a non bruciarsi durante o dopo l'utilizzo dell'apparecchio
- Verificare che nessun cavo di qualsiasi elettrodomestico, fisso o mobile, sia in contatto con il piano induzione e le sue superfici.

- Tenere a distanza di sicurezza gli oggetti magnetizzati (carte di credito, computer, calcolatrici ...) durante il funzionamento del piano induzione
- Non riporre alcun oggetto metallico sopra il piano induzione, ad eccezione delle pentole
- Non coprire l'apparecchio con tessuti o coperchi di qualsiasi genere
- Questo apparecchio non può essere utilizzato da persone con ridotte capacità psico-motorie o con ridotta conoscenza e/o esperienza nell'utilizzo (bambini compresi quindi). A meno che l'utilizzo non avvenga sotto la supervisione e responsabilità di una persona capace.
- Evitare che i bambini giochi con l'elettrodomestico o nelle vicinanze di esso quando lo stesso è in funzione
- Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari, coperchi non devono essere posti sopra le zone del piano induzione

Consigli per non danneggiare il prodotto

- Pentole e tegami danneggiati possono rovinare la superficie delle zone induzione
- Sabbia e altri materiali abrasivi possono danneggiare la superficie in vetro.
- Evitare di far cadere oggetti sopra le superficie del piano induzione.
- Fare attenzione nel maneggiare pentole e tegami per evitare urti accidentali alle superfici in vetro (bordi compresi)
- Verificare che la ventilazione del prodotto avvenga come da indicazioni riportate nel libretto di installazione.
- Non mettere o lasciare recipienti vuoti sopra le zone induzione.
- Evitare che sostanze come zucchero, materiali sintetici o fogli di alluminio vadano in contatto le zone di cottura. Queste possono infatti causare rotture o alterazioni al vetro. Sugeriamo quindi che vengano rimosse immediatamente (attenzione alle scottature)
- Pericolo di incendio! Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- Non appoggiare alcune recipiente (caldo o freddo) sopra il pannello di controllo

- Nel caso il piano fosse installato sopra un cassetto si assicuri che vi siano almeno 2 cm di spazio per garantire la corretta ventilazione
- Non riporre alcun oggetto infiammabile o alterabile al calore nel cassetto sottostante le zone di cottura.

Precauzioni in caso di guasti

- Se notate un difetto, si prega di spegnere l'apparecchio e disconnettere l'elettricità
- Nel caso il vetro sia crepato o rotto disconnettere l'apparecchio e contattare l'assistenza
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli, si prega di contattare un tecnico specializzato.
- **ATTENZIONE: nel caso il vetro sia crepato disconnettere l'apparecchio per evitare shock elettrici (scossa)**

Altre precauzioni

- Assicurarsi che la pentola/tegame sia sempre centrato nella zona cottura. Il fondo della pentola deve coprire il più possibile the zona cottura.
- Per le persone con Pacemaker il campo magnetico generato dal piano induzione potrebbe influenzare l'operatività dello stesso. Si prega quindi di verificare con medico eventuali problematiche a riguardo.
- Non utilizzare recipienti di alluminio o materiale sintetico, potrebbero sciogliersi sulle zone di cottura calde
- Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.



**NON UTILIZZARE ACCESSORI CHE NON SIANO
CONFORMI ALL'UTILIZZO CON PIANI INDUZIONE**



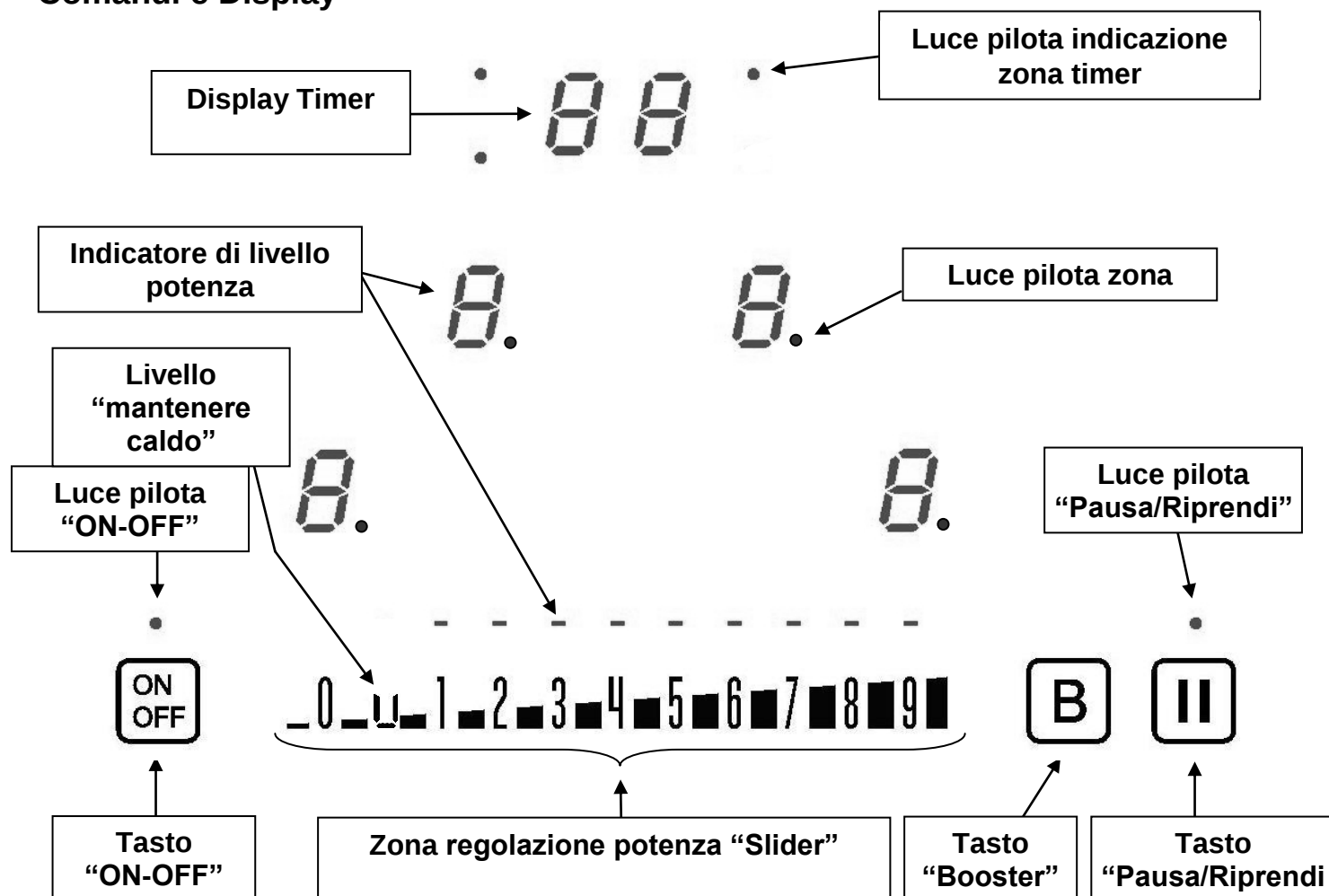
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Typo	ATIN2BK	ATIN3BK ATIN3SI	ATIN33BK	ATIN4BK
Potenza totale	6000 W	6000 W	6700 W	7400 W
Consumo di energia del piano cottura EChob**	180.5 Wh/kg	171.3 Wh/kg	175.9 Wh/kg	178.2 Wh/kg
Posizione anteriore				
Identificazione minimo		160 mm	160 mm	160 mm
Potenza nominale *		Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Potenza booster *		1100 W	1100 W	1100 W
Categoria standard di pentola **		1400 W	1400 W	1400 W
Consumo di energia ECcw**		B (2x)	B	A
Categoria standard di pentola **		166.7 Wh/kg	166.7 Wh/kg	185 Wh/kg
Consumo di energia ECcw**				B
				166.7 Wh/kg
Posizione posteriore				
Identificazione minimo	200 mm	200 mm	200 mm	200 mm
Potenza nominale *	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Potenza booster *	2300 W	2300 W	2300 W	2300 W
Categoria standard di pentola **	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W
Consumo di energia ECcw**	C (2x)	C	C (2x)	C (2x)
	180.5 Wh/kg	180.5 Wh/kg	180.5 Wh/kg	180.5 Wh/kg

*la potenza può variare a seconda del materiale e delle dimensioni del recipiente utilizzato

** metodo di misura delle prestazioni secondo la norma (EN60350-2)

Comandi e Display



ISTRUZIONI D'USO

Touch control

L'apparecchio è equipaggiato con controlli elettronici sensibili al tocco. Quando il dito della mano tocca i simboli presenti sul vetro il corrispondente comando si attiva. L'attivazione è validata dalla luce pilota, una lettera o numero sul display e un "beep" sonoro.

Toccare un simbolo per volta

Display

<u>Display</u>	<u>Descrizione</u>	<u>Significato</u>
0.	Zero	Zona di cottura attivata
1...9	Livello di potenza	Selezione della potenza di cottura
<u>U</u>	Detenzione del recipiente	Recipiente assente o inadeguato
A	Riscaldamento rapido	Cottura automatica
E	Messaggio d'errore	Problemi al circuito elettrico
H	Calore residuo	zona ancora calda
P	Booster	Booster attivo
L	Blocco	Pannello di controllo bloccato
U	Mantenere a caldo	Mantiene a 70°C
II	Pausa	La zona è in pausa

Ventilazione

Il ventilatore di raffreddamento è completamente automatico. Si attiva quando viene generato un certo livello di calore. La ventola funzionerà passa alla velocità intensiva quando il piano viene usato in maniera intensiva. Lo spegnimento della ventola avverrà quando la temperatura del circuito elettronico sarà nuovamente bassa.

CONTROLLO DELL'APPARECCHIO

Prima del primo utilizzo

Pulire il piano con un panno umido, e asciugare la superficie accuratamente. Non utilizzare i detergenti che possano causare aloni blu sulla superficie.

Principio di induzione

Una bobina a induzione è posta sotto ogni zona cottura. Quando attivata essa produce un campo elettromagnetico variabile che produce a sua volta corrente induttiva nelle fondo ferroso del recipiente. Il risultato di questo processo produce calore che scalda il recipiente.

Naturalmente il recipiente deve essere compatibile con l'induzione:

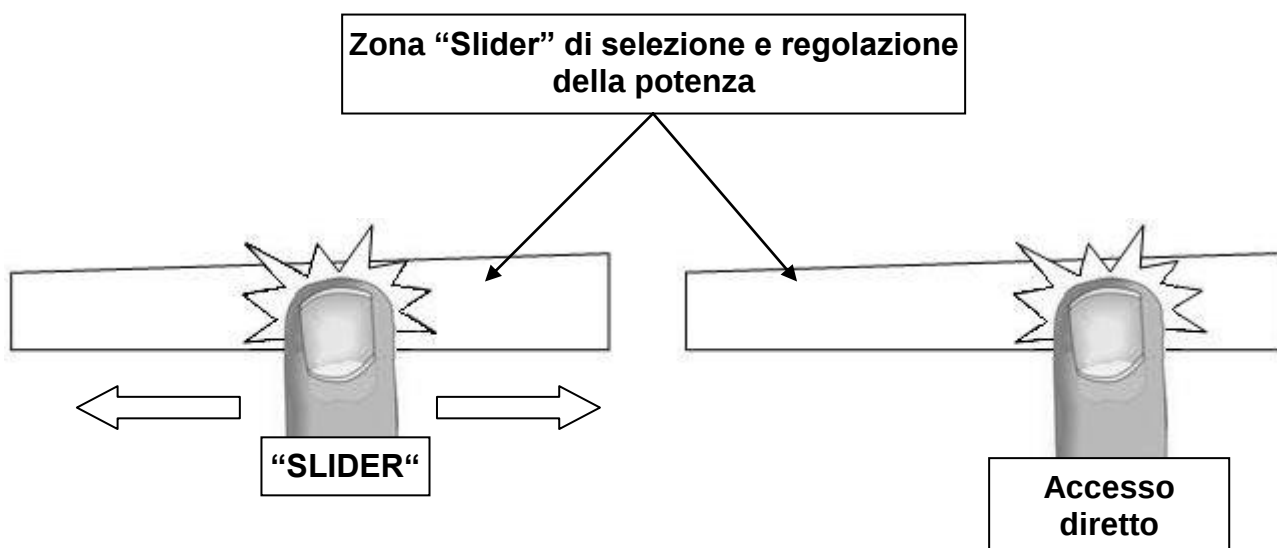
- Sono raccomandati tutti i recipienti ferromagnetici (verifichi utilizzando una calamita sul fondo) ad esempio: pentole in ghisa, di ferro, smaltate, di Acciaio inox con fondo ferromagnetico
- Sono da escludere: recipienti in rame, 100% acciaio inox, alluminio, vetro, ceramica e legno

La zona di cottura rileva automaticamente la dimensione del recipiente. Nel caso il diametro della pentola sia troppo piccolo la zona non funzionerà. Questo diametro varia a seconda del diametro della zona cottura.

Quando il recipiente non è adatto per dimensioni o materiale il simbolo [U] apparirà sul display.

Zona “Slider” di selezione e regolazione della potenza

Per selezionare il livello di potenza scorrere il dito sulla zona di controllo “SLIDER”.
In alternativa è anche possibile selezionare direttamente il livello desiderato toccando il numero corrispondente.



Messa in funzione

• Accensione e spegnimento del piano

<u>Azione</u>	<u>Pannello di comando</u>	<u>Display</u>
Accendere	premere [0/I]	[0] lampeggiante
Spegnimento	premere [0/I]	niente o [H]

• Accensione e spegnimento della zona cottura

<u>Azione</u>	<u>Pannello di comando</u>	<u>Display</u>
Selezionare una zona	premere [0] relativo alla zona	[0] e luce pilota accesi
Regolare (regolare la potenza)	scorrere il dito sopra a “SLIDER” a destra o sinistra	da [0] a [9]
Spegnere	scorrere il dito fino a [0] sullo “SLIDER” o toccare [0]	[0] o [H] [0] o [H]

Se nessuna regolazione viene fatta entro 20 secondi i comandi tornano in modalità di attesa.

Detenzione del recipiente

Il sistema di detenzione del recipiente garantisce la sicurezza totale dell'apparecchio.

Quest'ultimo non funziona se:

- Il recipiente non è posizionato sulla zona, oppure il recipiente non è adeguato all'utilizzo su un piano induzione. In entrambi i casi non sarà possibile aumentare la potenza dell'apparecchio e sul display apparirà il simbolo [U]. La [U] sparirà quando il recipiente sarà appoggiato nuovamente sulla zona cottura.
- Se il recipiente viene rimosso dalla zona cottura quando è in funzione nel display verrà visualizzato il simbolo [U]. Questo si spegnerà quando verrà riposta nuovamente sulla zona cottura. La cottura proseguirà al livello di potenza impostato in precedenza.

Indicatore di calore residuo

Dopo lo spegnimento di una zona o di tutto il piano induzione, sul display delle zone che risulteranno ancora calde apparirà il simbolo [H]. Il suo spegnimento avverrà quando la zona cottura potrà essere toccata senza pericolo.

Fino a quando l'indicatore di calore residuo sarà acceso, non toccare le zone cottura e non mettere nessun prodotto sensibile al calore su di esso. **Rischio di scottature o fuoco.**

Funzione “booster”

La funzione “booster” [P] concede un incremento di un potenza alla zona di cottura selezionata per un periodo di 10 minuti, ideale per riscaldare velocemente grandi quantità di liquidi, ad esempio per la cottura della pasta.

- **Accensione / spegnimento funzione “booster”**

<u>Accensione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezionare una zona	toccare l'indicatore [0] della zona	[0] e luce pilota attive
Accendere	toccare [B]	[P]
Spegnere	scorrere il dito sullo “SLIDER” o toccare [B]	[P] a [0] [9]

- **Gestione della potenza massima:**

Il piano induzione ha una potenza massima, quando la funzione booster è attivata su una zona i livelli di potenza delle altre zone di cottura si autoregolano per non superare la potenza massima del piano induzione (5,8 – 7,4 kW)

I numeri del livello di potenza selezionati precedentemente lampeggeranno sui display fino a cambiare di valore spostandosi al livello massimo più vicino possibile .

<u>Zona cottura selezionata</u> [P] visualizzato	<u>altre zone cottura</u> (esempio: livello impostato 9) [9] passa a [6] o [8] seconda del diametro di zona e della potenza massima
---	--

Funzione Timer

Il timer può essere selezionato simultaneamente su tutte le zone con tempi di cottura differenti (da 0 a 99 minuti) per ciascuna zona.

- **Impostare e modificare il tempo di cottura :**

Esempio 16 minuti a livello 7 :

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezionare la zona	toccare l'indicatore [0]	[0] e luce pilota accese
Selezionare la potenza	scorrere lo “SLIDER” fino a [7]	[7]
Selezionare “Timer”	toccare indicatore [CL]	[00]
Impostare unità	scorrere lo “SLIDER” fino a [6]	[0 fisso] [6 lampeggia]
Confermare unità	toccare indicatore [06]	[0 lampeggia] [6 fisso]
Impostare decine	scorrere lo “SLIDER” fino a [1]	[1 lampeggia] [6 fisso]
Confermare decine	toccare indicatore [16]	[16]

Il timer è impostato la zona si attiva.

- **Interrompere la funzione timer :**

Esempio 13 minuti a livello 7 :

Azione

Selezionare la zona
 Selezionare "Display Timer"
 Azzerare unità
 Confermare unità
 Azzerare decine
 Confermare decine

Pannello di controllo

toccare l'indicatore [0]
 toccare l'indicatore [13]
 scorrere lo "SLIDER" fino [0]
 toccare l'indicatore [10]
 scorrere lo "SLIDER" fino [0]
 toccare l'indicatore [00]

Display

[0] e luce pilota accese
 [13]
 [1 fisso] [0 lampeggia]
 [1 lampeggia] [0 fisso]
 [0 lampeggia] [0 fisso]
 [00]

- **Arresto automatico alla fine dei tempi di cottura :**

Quando il tempo di cottura scade il display del timer lampeggia su [00] e il segnale sonoro si attiva. Per spegnerlo è necessario toccare [00].

- **Timer utilizzato senza cucinare :**

Esempio per 29 minuti :

Azione

Accendere
 Selezionare "Display Timer"
 Impostare unità
 Confermare unità
 Impostare decine
 Confermare decine

Pannello di controllo

toccare tasto [0/I]
 toccare l'indicatore [CL]
 scorrere lo "SLIDER" fino [9]
 toccare l'indicatore [09]
 scorrere lo "SLIDER" fino [2]
 toccare l'indicatore [29]

Display

luci pilota zone accese
 [00]
 [0 fisso] [9 lampeggia]
 [0 lampeggia] [9 fisso]
 [2 lampeggia] [9 fisso]
 [29]

Dopo alcuni secondi la luce pilota cessa di lampeggiare

Quando il tempo di cottura scade il display del timer lampeggia su [00] e il segnale sonoro si attiva. Per spegnerlo è necessario toccare [00].

Programmazione funzione automatica “Stop & Go”

Tutte le zone di cucina sono equipaggiate con un dispositivo “Stop & Go”. La zona cottura comincia a funzionare alla potenza massima per un determinato tempo, successivamente riduce automaticamente la potenza al livello pre-selezionato.

- **Impostare “Stop&Go”**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezionare la zona	toccare l'indicatore [0]	[0] e luce pilota accese
Selezionare la potenza max	scorrere lo “SLIDER” fino [9]	Passa da [1] a [9]
Attivare l'automatismo	toccare l'indicatore [9]	[9] lampeggia con [A]
Selezionare livello	scorrere lo “SLIDER” fino [7]	[9] passa a [8] [7]
(per esempio « 7 »)		[7] lampeggia con [A]

- **Interrompere la cottura automatica :**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezionare la zona	toccare l'indicatore [7]	[7] lampeggia [A]
Selezionare livello	scorrere lo “SLIDER “	[1] a [9]

Funzione “Pausa”

Questa funzione arresta tutte le zone di cottura e permette di riattivarle mantenendo lo stesso livello di potenza precedentemente impostato.

- **Accendere e spegnere la funzione pausa :**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare “pausa”	toccare “Pausa/Riprendi” per 2 secondi	[II]
Disattivare pausa	toccare “Pausa/Riprendi” per 2 secondi Toccare un altro tasto o scorrere lo “SLIDER”	luce pilota “pausa” lampeggia luce pilota “pausa” si spegne

Richiamare una funzione

Dopo aver spento il piano induzione [0/I] è possibile richiamare l'ultima impostazione fatta

- Ripristino dei livelli di potenza precedenti in tutte le zone
- Ripristino dei timer per ciascuna zona.
- Funzione riscaldamento veloce

La procedura per riattivare le funzioni precedenti è la seguente:

- Premere il tasto [0/I]
- Tenere premuto il tasto “pause/riprendi” [II] per 6 secondi

La configurazione precedente sarà così attivata.

Funzione “Mantenere caldo”

Questa funzione permette di mantenere il cibo caldo, raggiungendo e tenendo la temperatura di 70°C. A questa temperatura si evita che il cibo fuoriesca dal recipiente e allo stesso tempo di bruciare il cibo sul fondo del recipiente.

- **Attivare la funzione “Mantenere caldo”**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezionare la zona	premere [0] delle zona interessata	[0.] o [H] o [1,2,...]
Attivare funzione	premere [U] nello Slider	[U]
Fermare	premere [U] oppure Scorrere lo “SLIDER”	[U] [0] a [9]

Questa funzione può essere utilizzata in tutte le zone indipendentemente

Quando si toglie il recipiente dalla zona la funzione «Mantenere caldo» rimane attiva per circa 10 minuti. La durata massima della funzione è di 2 ore.

Blocco della zona di comando (blocco bambini)

Per evitare che le impostazioni vengano modificate, in particolare durante la pulizia del pannello di controllo, questo può essere bloccato seguendo la seguente procedura

- **Blocco :**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Accendere il piano	toccare [0/I]	[0] o [H]
Bloccare la zona	toccare contemporaneamente [B] e [0] Toccare nuovamente [0]	[0] o [H] [L]

- **Sblocco :**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Accendere il paiano	toccare [0/I]	[L]
Entro 5 secondi dopo l'accensione del piano :		
Sbloccare i comandi	toccare contemporaneamente [B] e [0] toccare [B]	[0] o [H] spento

CONSIGLI DI COTTURA

Qualità di pentole e tegami

Materiali adatti : Ferro, ferro smaltato, ghisa, alluminio o inox con fondo ferromagnetico

Materiali non adatti : alluminio o inox con fondo NON ferromagnetico, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana

E' ormai consuetudine che i produttori specifichino sul recipiente la compatibilità con l'induzione. Ecco come verificare la compatibilità dei recipienti:

- Mettere un po' di acqua all'interno del recipiente, riporlo su una delle zone e impostare la potenza a livello 9. In pochi secondi l'acqua dovrà bollire.
- Utilizzando una calamita verificare che essa faccia presa sul fondo della pentola.

Alcune pentole possono produrre uno strano rumore durante l'utilizzo sulle zone di cottura induzione, questo non è sinonimo di malfunzionamento dell'apparecchio o pericolo per l'utente

Dimensione di pentole e tegami

La zona di cottura induzione si adatta entro certi limiti alla dimensione della pentola utilizzata. Va comunque considerato che diametri troppo piccoli possono inficiare la normale efficienza della zona di cottura.

Si consiglia di posizionare sempre i recipienti al centro della zona.

Esempi di regolazione delle potenze di cottura

(i seguenti valori sono indicativi)

1 a 2	Sciogliere Riscaldare	Sughi, burro, cioccolato, gelatine, Piatti pronti
2 a 3	Cottura a fuoco lento Scongelo	Riso, budino, piatti precotti, legumi, pesce, prodotti congelati
3 a 4	Vapore	Verdure, pesce, carne
4 a 5	Acqua	Lessare, zuppe, cottura pasta
6 a 7	Cottura a fuoco medio	Carne, fegato, uovo, salsicce, trippa, involtini
7 a 8	Cottura / frittura	Patate, Frittura carne/pesce
9	Friggere, Grigliare, portare ad ebollizione	Bistecche, omelette, piatti fritti, bollire acqua
P	Friggere, Grigliare, portare ad ebollizione	Bistecche, bollire grandi quantità di acqua

COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI

Il piano o le zone di cottura non si accende :

- La zona o il piano non è connessa in modo corretto
- Il fusibile di tensione è saltato
- Il pannello comandi è bloccato
- I tasti "touch" sono coperti da grasso o acqua
- Un oggetto è presente su i comandi

Il simbolo [U] è visualizzato :

- Nessuna pentola è appoggiata su una delle zone.

- Il recipiente utilizzato non è compatibile con il piano induzione
- Il diametro del recipiente è di molto inferiore alla diametro della zona

Il simbolo [C] o [E] appare :

- Contattare l'assistenza tecnica autorizzata

Il simbolo [L] è visualizzato :

- Consultare la sezione “Blocco della zona di comando (blocco bambini)”

Una o tutte le zone di cottura sono spente :

- Il salvavita è scattato
- Verificare che la zona di comando sia libera
- Il recipiente è vuoto e il fondo incandescente
- Il piano è equipaggiato con un sistema di riduzione della potenza assorbita e di blocco automatica in caso di surriscaldamento

La ventola di raffreddamento continua a funzionare dopo lo spegnimento del piano :

- La temperatura dei circuiti elettrici è ancora elevata, la ventola si fermerà una volta terminato il raffreddamento

Impossibile attivare la funzione “stop&go” :

- La zona di cottura è ancora calda [H]
- Il livello di potenza massima è impostato [9]

Il simbolo [II] appare :

- Consultare la sezione “Funzione Pausa/riprendi”

MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di pulire l'apparecchio, verificare che non sia in funzione.

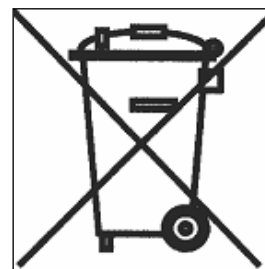
Non pulire le zone cottura se sono ancora calde [H], pericolo di bruciature!

- Rimuovere lo sporco utilizzando un panno umido e detergente diluito in acqua. Risciacquare con acqua fredda e asciugare con cura.
- Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi
- Non utilizzare vapore o acqua a pressione per la pulizia (tipo vaporetto o pulivapor)
- Non utilizzare alcun oggetto che possa graffiare il vetro
- Rimuovere immediatamente le sostanze ad alto contenuto zuccherino (zucchero, marmellata ...) per evitare che aderiscano alle superfici

SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

- I materiali utilizzati negli imballi possono essere riciclati
- Le parti elettroniche devono essere smaltite secondo le vigenti normative, per poter essere smaltite nel modo corretto.

- Non smaltire l'apparecchio nei rifiuti domestici
 - Per lo smaltimento si rivolga ai centri autorizzati nel proprio comune.



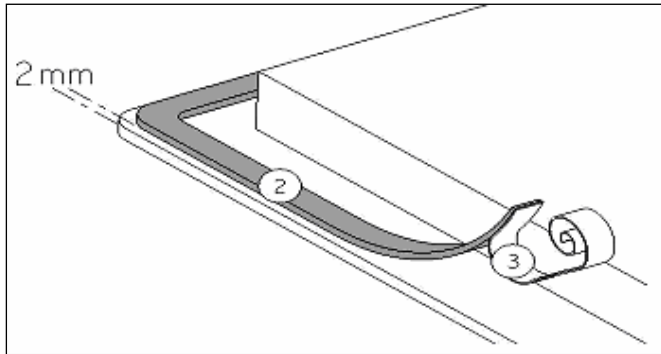
INSTALLAZIONE

L'installazione dell'apparecchio deve essere svolta da personale tecnico specializzato. L'utente deve nell'installazione, utilizzo e smaltimento dell'apparecchio rispettare le norme e standard di sicurezza del proprio paese.

Installazione della guarnizione

La guarnizione adesiva fornita con l'apparecchio deve essere installata per evitare che qualsiasi liquido si infiltri nella parte sottostante l'apparecchio.

La sua installazione deve essere fatta seguendo attentamente lo schema qui sotto



Rimuovendo la carta protettiva (3) aderire la guarnizione a 2 mm del bordo del vetro (2)

- **Assicurarsi che la distanza tra piano induzione le pareti laterali sia almeno di 5cm**
- L'apparecchio è in classe Y come protezione al calore. Idealmente il piano dovrebbe essere installato con abbastanza spazio ai lati. E' possibile che ci siano pareti o mobili colonna su un lato, l'importante è che non ve ne siano altri affianco.
- Il mobile e il piano di lavoro dove è installato il piano induzione, oltre alle colle utilizzate, devono poter resistere fino a temperature di 100 °C
- Per evitare rigonfiamenti proteggere i bordi del foro incasso creato per installare il piano induzione con uno strato protettivo che impediscano all'acqua di andarvi a contatto.
- Installare sempre la guarnizione fornita con l'apparecchio per evitare perdite accidentali nel mobile
- Non installare l'apparecchio sopra una lavastoviglie o un forno incasso privo di tangenziale di raffreddamento
- Garantire che vi siano 20 mm di spazio sotto la struttura del piano induzione, così da assicurare una corretta ventilazione di raffreddamento
- Se un cassetto è montato sotto l'apparecchio assicurarsi che non vi siano presenti all'interno oggetti infiammabili o non resistenti al calore.
- La distanza di sicurezza da tenere tra cappa aspirante e piano induzione è di 650 mm
- I cavi di alimentazione o connessione delle zone non devono essere sottoposti a qualsiasi tipo di stress meccanico.
- **ATTENZIONE:** Usare soltanto protezioni per il piano di cottura realizzate dal produttore dell'apparecchio o indicate dal produttore nelle istruzioni come idonee per l'utilizzo con l'apparecchio o incorporate in esso. L'utilizzo di protezioni inappropriate può causare incidenti.

