

**manuel d'utilisation
et d'entretien**

**instructions of use
and maintenance**

**istruzioni per l'uso e
l'installazione**

ATIF64WHM
ATIF64BKM

 **airlux**

Chère cliente, cher client,

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

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

SOMMAIRE

SECURITE	4
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	4
UTILISATION DE L'APPAREIL	5
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL.....	6
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL	7
AUTRES PROTECTIONS.....	7
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	8
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	8
BANDEAU DE COMMANDE	8
UTILISATION DE L'APPAREIL	9
AFFICHAGE	9
VENTILATION.....	9
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL	9
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	9
PRINCIPE DE L'INDUCTION	9
TOUCHES SENSITIVES	10
ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE « SLIDER » ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE.....	10
MISE EN ROUTE	10
DETECTION DE RECIPIENT	10
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE	11
FONCTION BOOSTER ET DOUBLE BOOSTER.....	11
FONCTION MINUTERIE	12
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON	13
FONCTION PAUSE	13
FONCTION RAPPEL.....	13
FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD »	13
FONCTION BRIDGE.....	14
FONCTION GRILL	14
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE	14
FONCTION POT SPEED TEST	15
LIMITATION DU TEMPS DE FONCTIONNEMENT	17
CONSEILS DE CUISSON	18
QUALITE DES CASSEROLES	18
DIMENSION DES CASSEROLES	18
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON	19
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	19
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME	19
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	20
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	21
CONNEXION ELECTRIQUE	22

Précautions avant utilisation en cuisson

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

Utilisation de l'appareil

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

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

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

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

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

Autres protections

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



**L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES,
OU D'ACCESOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES
POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON
INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA
GARANTIE.**

**LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR
RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE
OU DE SON ENVIRONNEMENT.**



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

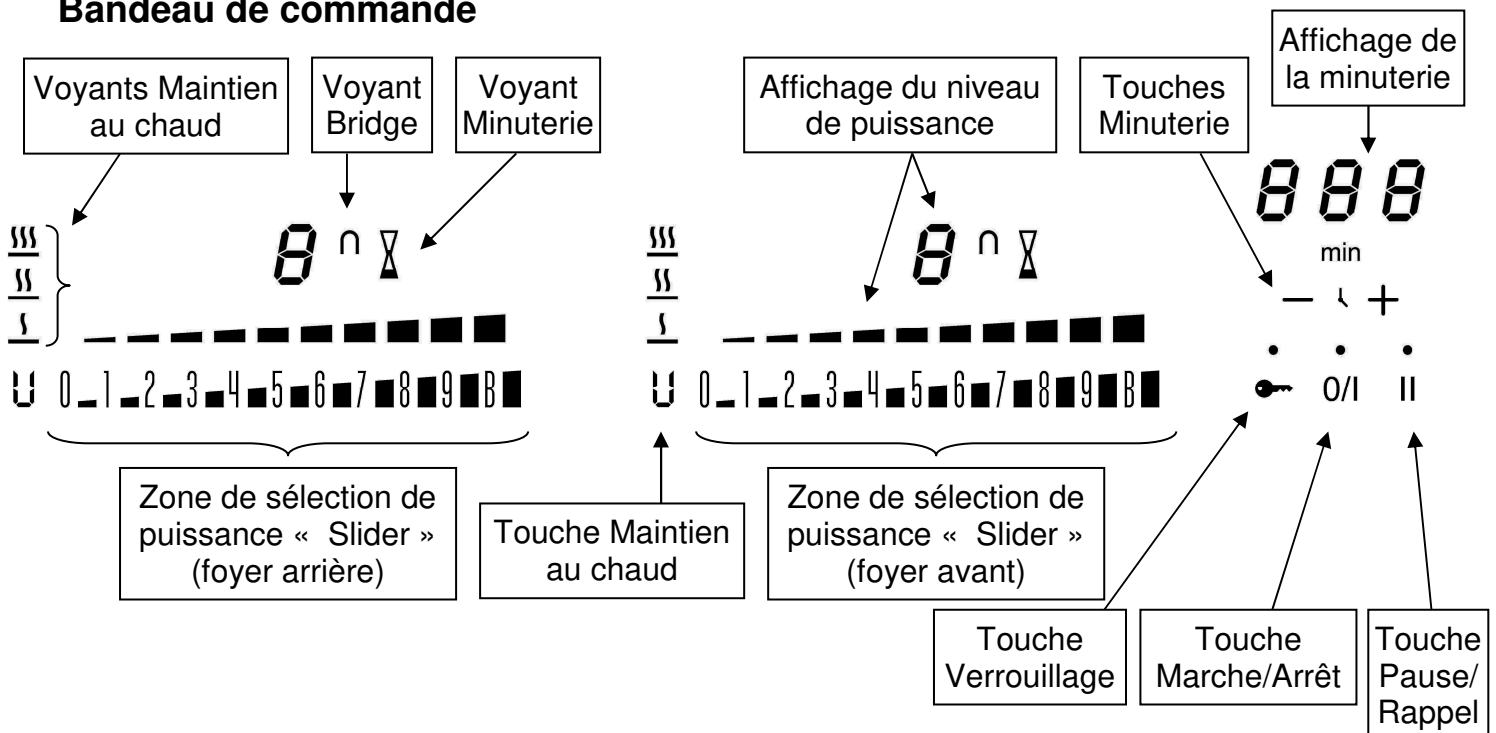
Caractéristiques techniques

Type	ATIF64WHM ATIF64BKM
Puissance Totale	7400 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} **	187.4 Wh/kg
Foyers	220 x 180 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	2100 W
Puissance du 1 ^{er} booster*	2600 W
Puissance du 2 ^{ème} booster*	3700 W
Catégorie de la casserole standard**	Ø 150 mm
Consommation d'énergie EC _{cw} **	182.8 Wh/kg
Catégorie de la casserole standard**	Ø 180 mm
Consommation d'énergie EC _{cw} **	190.6 Wh/kg
Catégorie de la casserole standard**	Ø 210 mm (x2)
Consommation d'énergie EC _{cw} **	188.1 Wh/kg

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


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

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

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

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.

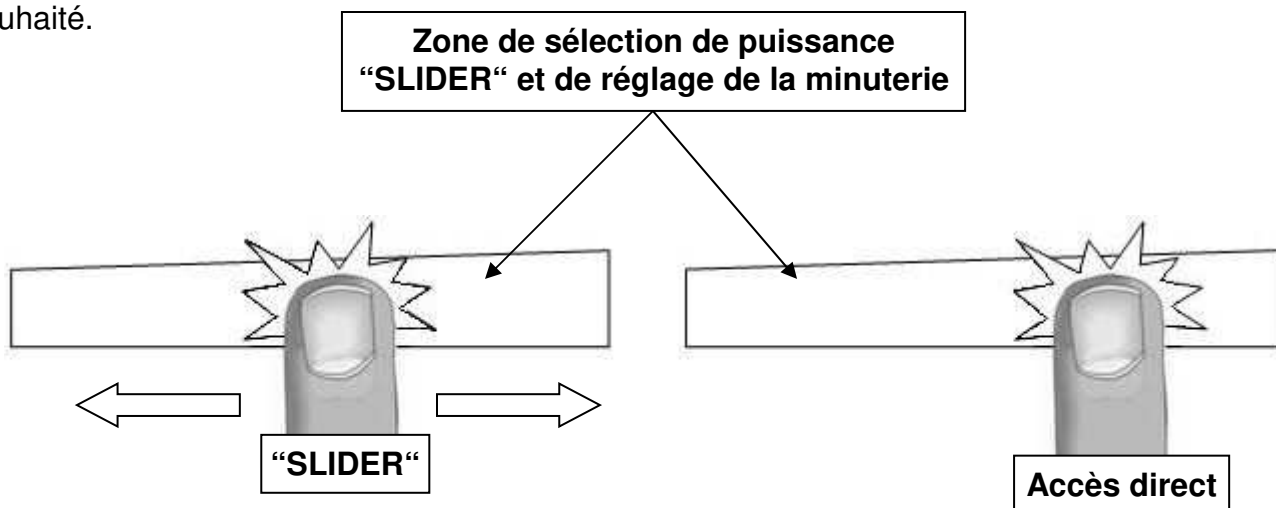
Touches sensibles

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.

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]
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 puissance	glisser sur le « SLIDER » vers la droite ou la gauche	[1] à [P]
Arrêter	glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [0]	[0] ou [H]

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

Détection de récipient

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

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

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


Indicateur de chaleur résiduelle

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

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

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

Fonction Booster et Double Booster

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


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

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

- **Enclencher / arrêter le Booster:**

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

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

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

- **Gestion de la puissance maximale :**

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

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

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

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 999 minutes) pour chacune des zones.

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

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

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

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

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

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

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

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

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

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

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

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

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

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

Programmation d'automatisme de cuisson

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

- **Enclencher l'automatisme :**

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

- **Arrêter l'automatisme :**

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

Fonction pause

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

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

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

Fonction rappel

Après avoir éteint la table [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".
- Fonction "maintien chaud".

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyer sur la touche [0/I].
- Appuyer sur [II] avant la fin du clignotement du voyant.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction « Maintien au chaud »




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

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

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



Fonction Bridge

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	appuyer sur [0/I]	[0]
Activer le bridge	appuyer simultanément sur [U] des 2 zones à combiner ou poser une grande casserole sur les 2 zones à bridger et appuyer sur un des deux « SLIDER » des zones à bridger	[0] et [] [] clignote
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER » correspondant à l'affichage de la puissance	[] [1] à [9]
Arrêter le bridge	appuyer simultanément sur [U] des 2 zones combinées	[0]



Fonction Grill

Cette fonction permet d'utiliser de façon optimal le grill en combinant 2 zones et en utilisant des puissances appropriées.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	appuyer sur [0/I] poser le grill sur les 2 zones à utiliser	[0] [] clignote
Activer la fonction Grill	appuyer simultanément sur les « SLIDER » des 2 zones	[]
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER » correspondant à l'affichage de la puissance	puissance visible sur le slider
Arrêter la fonction Grill	appuyer simultanément sur les « SLIDER » des 2 zones	[0]

Verrouillage du bandeau de commande

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

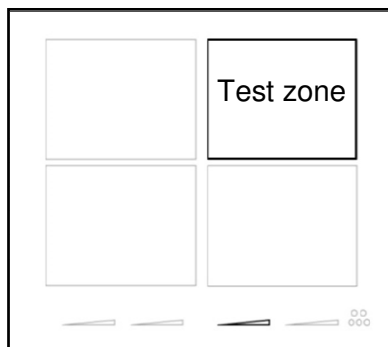
<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Verrouiller la table	maintenir un doigt sur [] pendant 6s	voyant verrouillage allumé
Déverrouiller la table	maintenir un doigt sur [] pendant 6s	voyant verrouillage éteint

Fonction Pot Speed Test

La casserole est une composante importante d'un système à induction. Vous devez donc vous assurer que la casserole que vous utilisez vous offre la meilleure expérience en vous permettant d'exploiter au maximum les capacités de votre table à induction.

La fonction Pot Speed Test vous permet de mesurer l'efficacité et la vitesse de cuisson de votre casserole.

Ce test peut uniquement être effectué quand il n'y pas d'opérations de cuisson en cours, et uniquement sur la zone spécifiée ci-dessous.



Chaque action doit être réalisée dans les 6s après la précédente.

Mettre la casserole sur la zone de test

Allumer la table

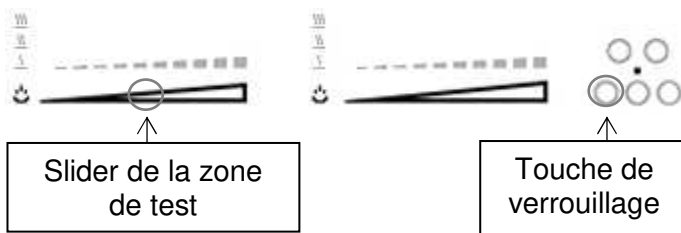
Appuyer sur la touche on/off [0/1]



Dans les 6s après le démarrage

Activer la fonction

Appuyez simultanément sur la touche de verrouillage et sur le slider de la zone de test.



[0], [t] et le voyant de verrouillage sont allumés.

[0] est fixe.

[t] et le voyant de verrouillage clignotent.



Commencer le test

Appuyer sur le slider de la zone de test.



[0] est changeant.

[t] clignote.

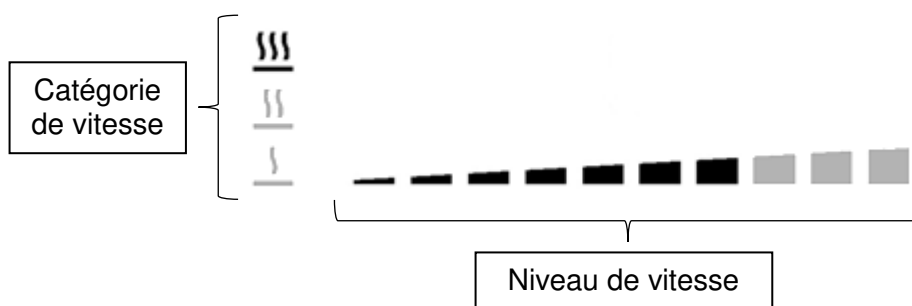
Le voyant de verrouillage est fixe.



Résultat du test



Par exemple, un résultat de vitesse de casserole de niveau 7 :



La casserole est classée dans l'une de ces 3 catégories, et son niveau de vitesse précis est défini à l'aide du bar graph.

Symboles	Indication
<u>1</u>	Niveau de vitesse faible, cette casserole n'est pas conseillée pour une table à induction.
<u>2</u>	Niveau de vitesse moyen, cette casserole est adaptée à une table à induction.
<u>3</u>	Niveau de vitesse élevé, cette casserole offre la meilleure expérience de cuisine à induction.

Conseils importants :

Certaines casseroles peuvent avoir une si mauvaise compatibilité qu'elles ne sont même pas reconnues par la table. Dans ce cas-là, l'afficheur affichera le symbole [U] .

La casserole doit être toujours être centrée sur la zone de test, dans le cas contraire le résultat pourrait être faussé.

Le résultat est affiché pendant 3s, après cela la table passe automatiquement en mode normal, et vous pouvez l'utiliser pour cuisiner.

Notez que le niveau de vitesse n'est pas le seul critère important pour juger de la qualité de votre casserole et vous assurer qu'elle est parfaitement compatible avec votre table de cuisson. Pour plus de détails, veuillez-vous référer au chapitre « Conseils de cuisson ».

Limitation du temps de fonctionnement

La table de cuisson est équipée d'une limitation du temps de fonctionnement. La durée d'utilisation de chaque zone de cuisson dépend du niveau de puissance sélectionné.

Les temps indiqués correspondent à une durée de fonctionnement sans interruption ou modification des réglages de la zone de cuisson. Lorsque la limite de temps est atteinte, la zone de cuisson se coupe automatiquement.

Niveau de puissance sélectionné	Temps maximum de fonctionnement (heures)
1	8.7
2	6.7
3	5.3
4	4.3
5	3.5
6	2.8
7	2.3
8	1.9
9	1.5

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

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

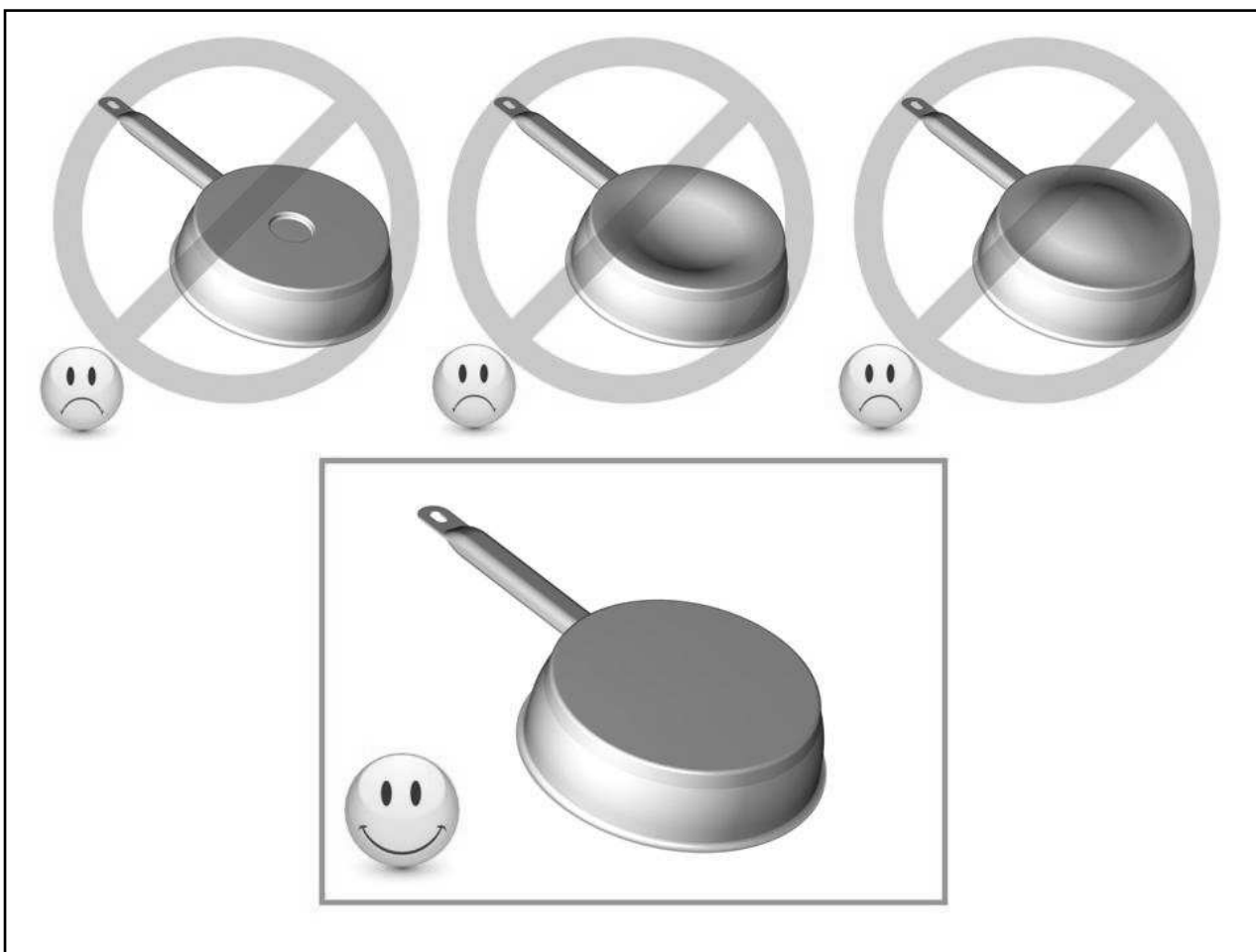
Matériaux non adaptés: aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles:

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

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




Dimension des casseroles

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

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

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

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

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

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

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

Le symbole [U] s'affiche:

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

Le symbole [E] s'affiche:

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

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

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

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

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

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas:

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

Le symbole [U] s'affiche:

- Se référer au chapitre "Maintien chaud".

Le symbole [II] s'affiche:

- Se référer au chapitre "Pause".

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

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

Le symbole [E2] s'affiche :

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

Le symbole [E8] s'affiche :

- L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la.

Le symbole [U400] s'affiche :

- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

Le symbole [Er47] s'affiche :

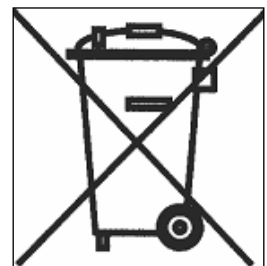
- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

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

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

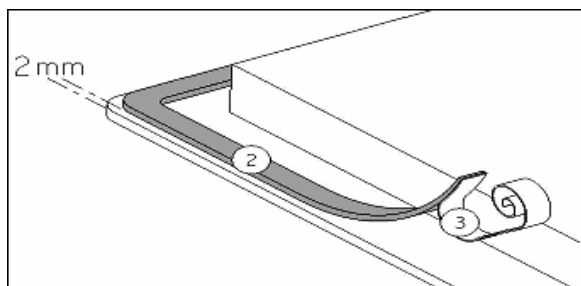
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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

Mise en place du joint d'étanchéité

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

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



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

Encastrement

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

Type	Dimension de découpe		Dimension du verre		
	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Ep
ATIF64BKM ATIF64WHM	560	490	590	520	4

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

CONNEXION ELECTRIQUE

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

Attention !

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

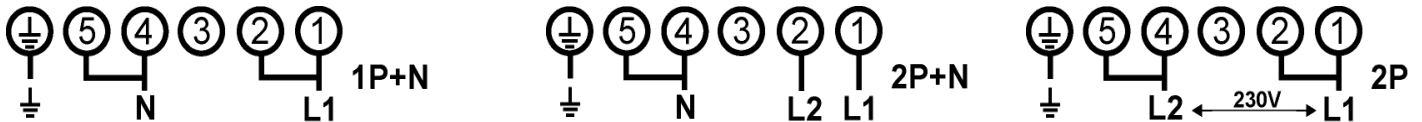
Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

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

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

Branchement de la table:



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

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

Dear customer,

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.

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

SUMMARY

SAFETY	24
PRECAUTIONS BEFORE USING.....	24
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE	26
OTHER PRECAUTIONS	26
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	27
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	27
CONTROL PANEL.....	27
USE OF THE APPLIANCE	28
DISPLAY.....	28
VENTILATION	28
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	28
BEFORE THE FIRST USE.....	28
INDUCTION PRINCIPLE	28
SENSITIVE TOUCH.....	28
POWER SELECTION ZONE "SLIDER" AND TIMER SETTING ZONE	29
STARTING-UP	29
PAN DETECTION.....	29
RESIDUAL HEAT INDICATION.....	30
BOOSTER FUNCTION	30
TIMER	31
AUTOMATIC COOKING.....	32
STOP&GO FUNCTION	32
RECALL FUNCTION.....	32
"KEEP WARM" FUNCTION	33
BRIDGE AND AUTOMATIC BRIDGE FUNCTION	33
GRILL FUNCTION	33
CONTROL PANEL LOCKING.....	34
POT SPEED TEST FUNCTION.....	34
OPERATING TIME LIMITATION	36
COOKING ADVICES	37
PAN QUALITY	37
PAN DIMENSION.....	37
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING	38
MAINTENANCE AND CLEANING	38
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM.....	38
ENVIRONMENT PRESERVATION	39
INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	40
ELECTRICAL CONNECTION.....	41

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.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not 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 (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.

- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

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

Other precautions

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



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



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

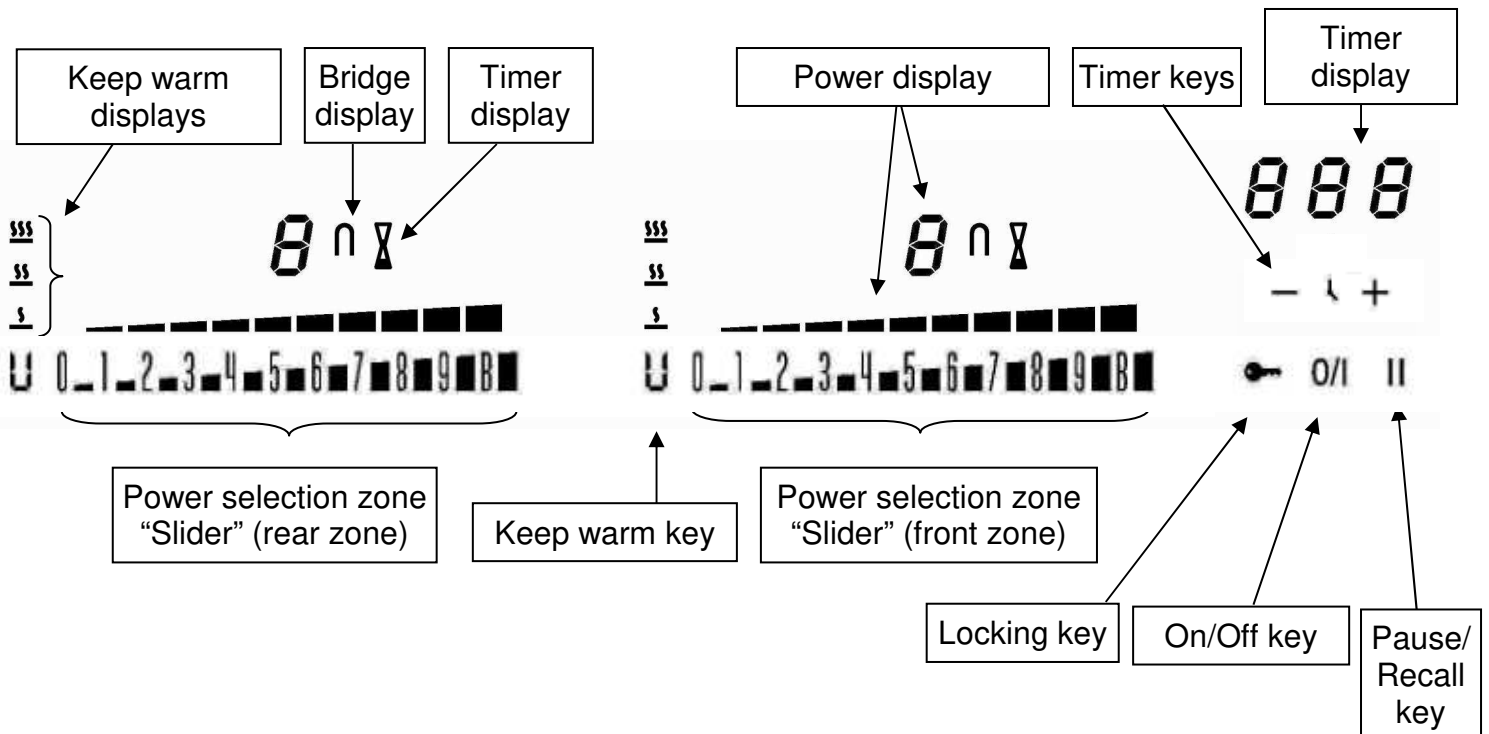
Technical characteristics

Type	ATIF64WHM ATIF64BKM
Total power	7400 W
Energy consumption for the hob EC_{hob}^{**}	187.4 Wh/kg
Heating zone	220 x 180 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal power*	2100 W
1 st Booster power*	2600 W
2 nd Booster power*	3700 W
Cookware**	Ø 150 mm
Energy consumption EC_{cw}^{**}	182.8 Wh/kg
Cookware**	Ø 180 mm
Energy consumption EC_{cw}^{**}	190.6 Wh/kg
Cookware**	Ø 210 mm (x2)
Energy consumption EC_{cw}^{**}	188.1 Wh/kg

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


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

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Description</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Booster level	Selection of the cooking level.
<u>U</u>	No pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	1 st Booster	The 1 st Booster is activated.
	2 nd Booster	The 2 nd Booster is activated.
U	Keep warm	Maintain automatically of 42, 70 or 94°C.
	Stop&Go	The hob is in pause.
	Grill Function	The Grill Function is activated.

Ventilation

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

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

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

Induction principle

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

Of course the pan has to be adapted:

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

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

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

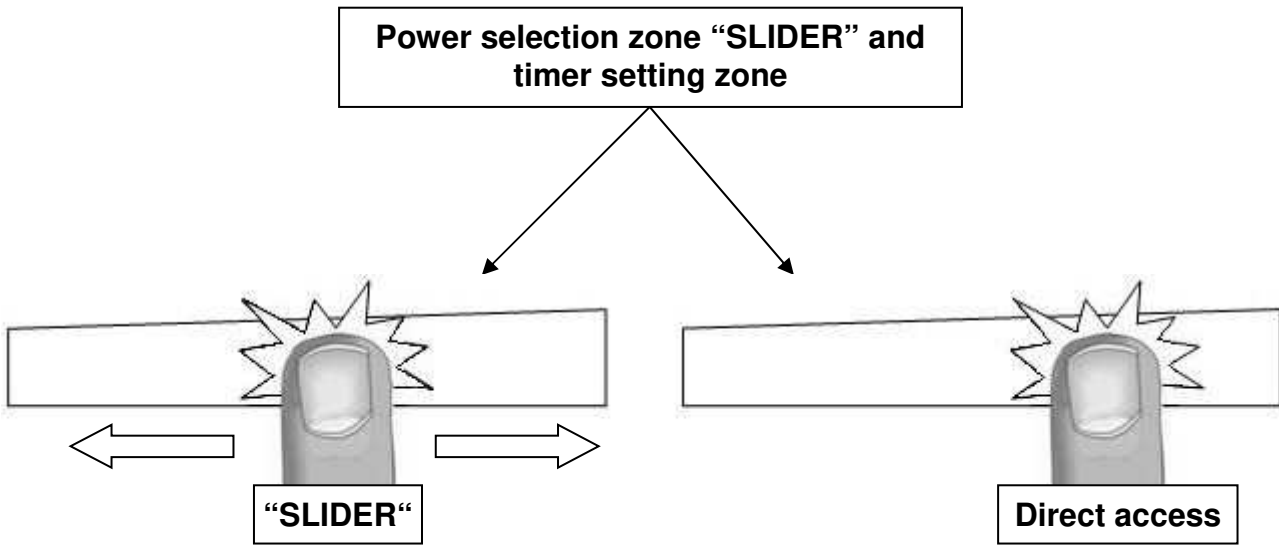
Sensitive touch

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

In the case of a general use press only one key at the same time.

Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the “SLIDER” zone. You can already have 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]
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>
To set (adjust the power)	slide on the “SLIDER” to the right or to the left	[1] to [P]
To stop	slide to [0] on “SLIDER”	[0] or [H]

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

Pan detection

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

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

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

Residual heat indication

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

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

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

Booster function

Booster [P] and Double Booster [,, !!] grant 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. This is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles

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

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

- **Start up / Stop Double Booster:**

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

- **Power management:**

The hole cooking hob is equipped with a maximum of Power. When the Power function is activated, and in order to exceed the maximum Booster, 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: Booster 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 heating zones and this with different time settings (from 0 to 999 minutes) for each heating zone.

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

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

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

The time is confirmed and the timer starts.

- **To stop the cooking time:**

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

If several timers are activated, repeat the process.

- **Egg timer function :**

Egg timer is an independent function. It stops as soon as a heating zone starts up.

If the egg timer is on and the hob is switched off, the timer continues until time runs out.

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

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

The time is confirmed and the timer starts.

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

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

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

Automatic cooking

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

- **Start-up :**

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

- **Switching off the automatic cooking :**

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

Stop&Go function

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

- **Start up/stop the pause function :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Engage pause	press pause key	[11] and control light on
Stop the pause	press pause key Press on the animated “slider”	“Slider” animated previous settings

Recall Function

After switching off the hob [0/1], it is possible to recall the last settings.

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

The recall procedure is following:




- Press the key [0/1]
- Then press [11] before the light stops blinking.

The previous settings are again active.

“Keep warm” Function

This function allows the reach and automatically maintains at the temperature of 42, 70 or 94°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>
42°C to engage	Press once on keep warm key	[U] and []
70°C to engage	Press twice on keep warm key	[U] and []
94°C to engage	Press 3 times on keep warm key	[U] and []
To stop	Slide on the “SLIDER” or press keep warm key until [0]	[0] to [9] [0]



The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

Bridge and automatic Bridge Function

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press key [0/I]	[0]
Activate the bridge	Press simultaneously on keep warm key of the 2 cooking zones or put a great pan on the 2 zones and press on the 2 “SLIDER”	[0] and [] [] blink []
Increase bridge	Slide on the “SLIDER” witch indicates the power	[1] to [9]
Stop the bridge	Press simultaneously on keep warm key of the 2 cooking zones	[0]

Grill Function

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press key [0/I]	[0]
Activate the Grill	put the grill plate on the 2 zones to use Press simultaneously on the « SLIDER » of the 2 cooking zones	[] blink []
Increase the Grill	Slide on the “SLIDER” witch indicates the power	power level on the slider
Stop the Grill	Press simultaneously on the « SLIDER » of the 2 cooking zones	[0]

Control panel locking

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

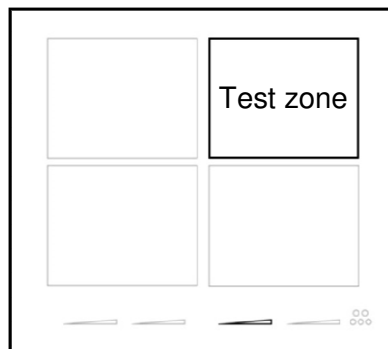
<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Locking the hob	Press locking key during 6s	locking light on
Unlock the hob	Press locking key during 6s	locking light off

Pot Speed Test function

With induction technology the cookware is an important part of the cooking system. As a part of the cooking system, you should make sure that the cookware you are using, offers the best cooking experience by giving back the high performance level of our induction hob.

The Pot speed Test function offers the possibility to measure the efficiency and the heating rate of your cookware.

The test can only be performed when there is no current cooking operation and only on the zone specified below.



Each action has to be done in the 6 seconds after the previous one.

Put the cookware on test zone

Start the hob

Press on/off key [0/I]



In the 6 seconds after start

Activate the function

Press simultaneously on the locking key and on the test zone "SLIDER".



[0], [t] and locking control light are displayed.
 [0] is fixed.
 [t] and locking control light are blinking.



Start the test

Press on the test zone “SLIDER”.



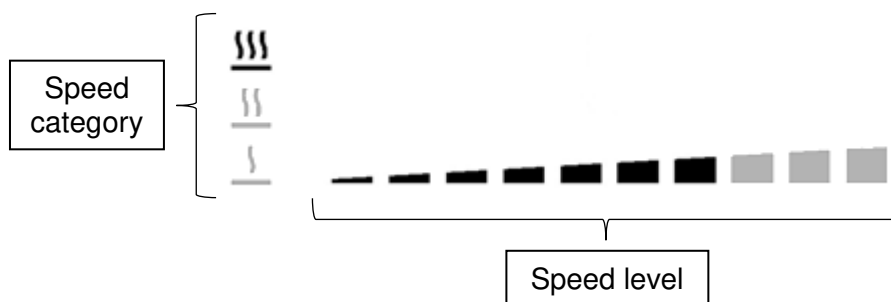
[0] is moving.
 [t] is blinking.
 Locking control light is fixed.



Test results



For example, the cookware speed level 7:



The cookware is classified in one of these 3 categories, with refined speed level displayed on the bar graph.

Category symbol	Indication
<u>1</u>	Low speed performance, the cookware is not recommended for induction cooking.
<u>2</u>	Medium speed performance, the cookware is adapted for induction cooking.
<u>3</u>	High performance cookware for the best induction cooking experience.

Important advises:

Some cookware could have such low efficiency that they are even not detected by the hob, in this case the symbol [U] will be displayed.

The cookware should always be centred in the test zone, an improper centring may cause inaccurate results.

The results are displayed for 3 seconds, after this time the hob switches automatically in normal mode and can be used for cooking.

Note that the speed level is not the only important point assessing the quality of the cookware and to make sure that is perfectly adapted for induction please refers to the “Cooking advices” chapter for more details.

Operating time limitation

Each cooking zone is equipped with an operating time limitation: the cooking zone is automatically switched off after a certain time without any change of settings. This time is varying according to the selected power level as described in the table below.

Power level	Operating time (hours)
1	8.7
2	6.7
3	5.3
4	4.3
5	3.5
6	2.8
7	2.3
8	1.9
9	1.5

COOKING ADVICES

Pan quality

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

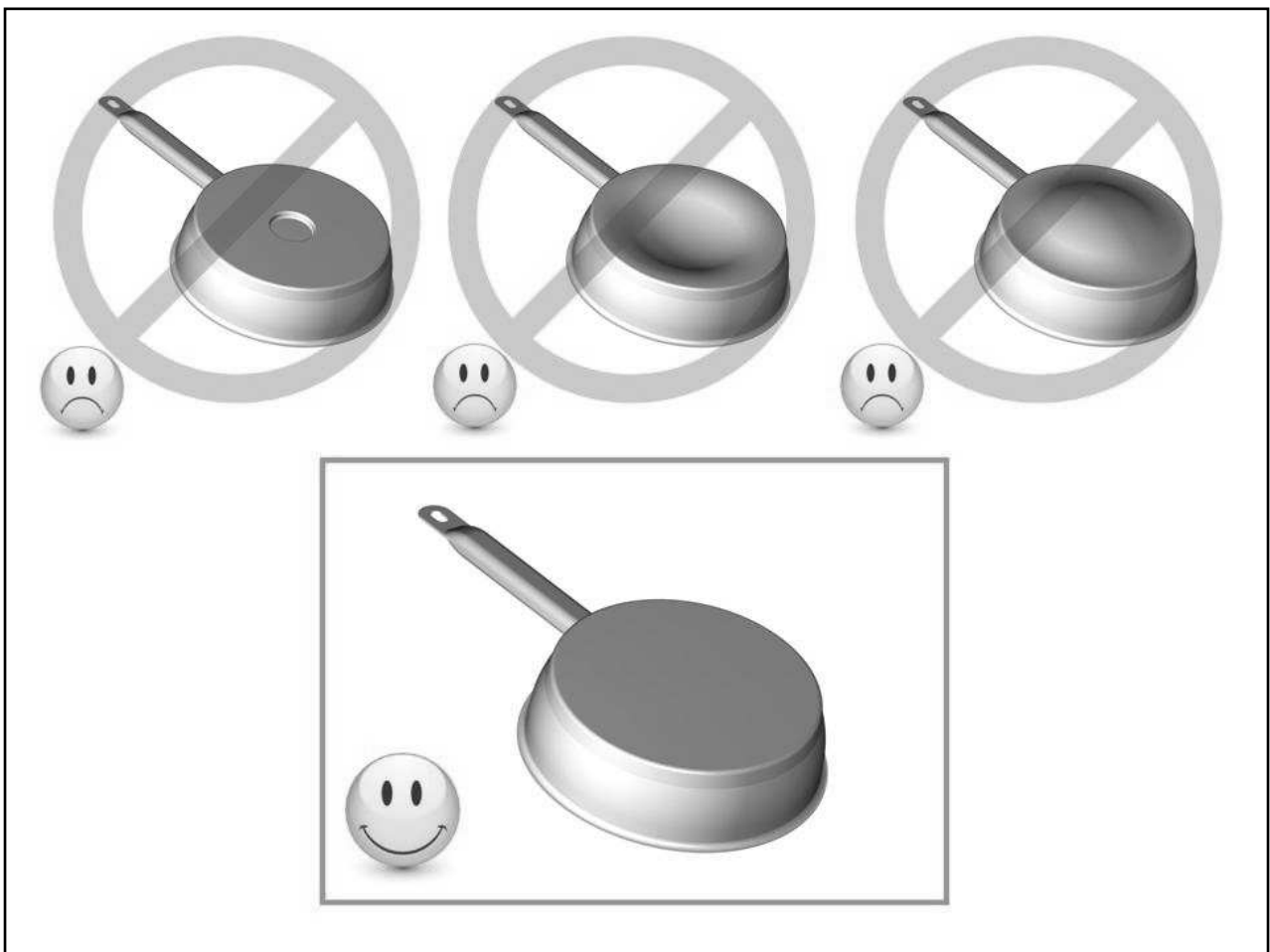
Not adapted materials: aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles:

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

Certain 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 centre of the cooking zone.

Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

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

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because they are **risk of burn**.

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

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 control panel displays [U]:

- 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 control panel displays [E]:

- Disconnect and replug the hob.
- Call after sales

One or all cooking zone 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 Booster 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 doesn't start-up:

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

The control panel displays [U]:

- Refer to the chapter "Keep warm".

The control panel displays [II]:

- Refer to the chapter "Stop&Go"

The control panel displays [] or [Er03] :

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

The control panel displays [E2] :

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

The control panel displays [E8] :

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

The control panel displays [U400] :

- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

The control panel displays [Er47] :

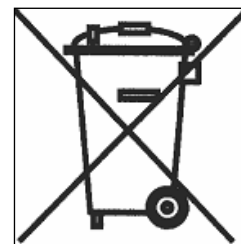
- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

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

ENVIRONMENT PRESERVATION

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance.

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

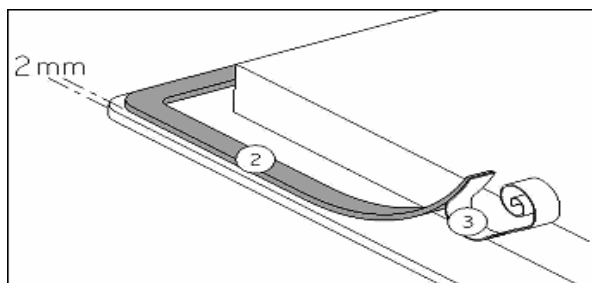


INSTALLATION INSTRUCTIONS

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

How to stick the gasket:

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



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

Fitting - installing:

Type	Cut size		Glass size (mm)		
	Width	Depth	Width	Depth	Thick
ATIF64WHM ATIF64BKM	560	490	590	520	4

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or 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.
- 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.
- 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.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

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

Caution!

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

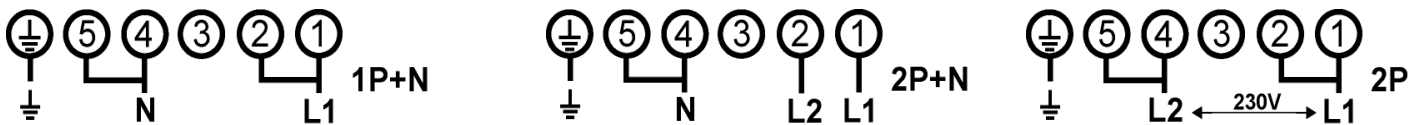
Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

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

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

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



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

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

Gentile Cliente,

Grazie per avere scelto nostro il nostro piano di cottura a induzione.

Per ottenere il meglio dal Suo piano cottura, La preghiamo di leggere con attenzione le presenti istruzioni, e di conservarle per un'eventuale consultazione futura.

INDICE

SICUREZZA	43
PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	43
ISTRUZIONI DI SICUREZZA	44
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO.....	45
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	46
ALTRE PRECAUZIONI	46
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	47
DATI TECNICI	47
PANNELLO DI CONTROLLO	47
USO DELL'APPARECCHIO	48
INDICAZIONI.....	48
VENTILAZIONE	48
PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	48
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	48
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE.....	48
LE FUNZIONI DEI SENSORI.....	49
"SLIDER" PER LA ZONA SELEZIONATA.....	49
ACCENDERE E SPEGNERE IL PIANO DI COTTURA.....	49
RICONOSCIMENTO DEL RECIPIENTE DI COTTURA	49
INDICATORE CALORE RESIDUO.....	50
FUNZIONE BOOSTER.....	50
TIMER	51
COTTURA PRELIMINARE AUTOMATICA	52
FUNZIONE „PAUSA“	52
FUNZIONE MEMORY	52
FUNZIONE « MANTENIMENTO CALORE »	52
FUNZIONE „PONTE“	53
FUNZIONE GRILL.....	53
BLOCCO FUNZIONI / PIANO DI COTTURA	53
FUNZIONE POT SPEED TEST	54
LIMITAZIONE DELLA DURATA D'ESERCIZIO	56
CONSIGLI PER LA COTTURA	57
RECIPIENTI DI COTTURA	57
DIMENSIONI RECIPIENTI DI COTTURA	57
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA	58
MANUTENZIONE E PULIZIA	58
IN CASO DI ANOMALIE	58
TUTELA AMBIENTALE	59
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE	60
CONNESSIONE ELETTRICA	61

SICUREZZA

Precauzioni prima del primo utilizzo

- Sballare eliminando tutti i materiali di imballo.
- L'installazione e connessione dell'apparecchio devono essere effettuate da personale specializzato. Il fabbricante declina ogni responsabilità civile e penale per danni causati da installazione e/o connessione non realizzate a regola d'arte. Per essere utilizzato, l'apparecchio deve essere correttamente installato in una cucina e su una superficie di lavoro idonea.
- Per essere utilizzato, l'apparecchio deve essere correttamente installato in una cucina e su una superficie di lavoro idonea attenendosi naturalmente alle disposizioni di sicurezza vigenti in materia.
- Questo elettrodomestico è progettato esclusivamente per la cottura di cibo, con l'espressa esclusione di ogni altro uso domestico, commerciale o industriale.
- Rimuovere tutte le etichette adesive dal vetro.
- Non apportare alcuna modifica o alterazione all'apparecchio.
- La superficie in vetro dell'apparecchio non può essere utilizzata come zona di appoggio o di lavoro.
- L'apparecchio deve essere opportunamente messo a terra e collegato alla rete elettrica secondo la normativa in vigore localmente.
- Non usare nessuna prolunga elettrica per collegare il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio non può essere utilizzato sopra una lavastoviglie o una asciugatrice: il vapore potrebbe danneggiare i componenti elettronici dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Istruzioni di sicurezza

- La parte elettronica (relais) può provocare durante l'esercizio rumori udibili di attivazione. Può essere percepibile anche la ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento può continuare a girare anche dopo la fine del processo di cottura per raffreddare i componenti elettronici. Ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo e il piano di cottura funziona senza problemi.
- Spegnerle le zone di cottura dopo l'uso.
- Grassi ed olii surriscaldati prendono facilmente fuoco. Controllare le cotture che utilizzano grasso o olio: potrebbero incendiarsi con facilità.
- Le zone di cottura si riscaldano durante la cottura. Fare attenzione a non ustionarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Verificare che nessun cablaggio di apparecchi fissi o mobili venga in contatto con il vetro dell'apparecchio o con pentole bollenti.
- Gli oggetti magnetici (carte di credito, floppy discs, calcolatrici) non devono essere piazzati vicino all'apparecchio quando questo è acceso. Questi oggetti potrebbero danneggiarsi.
- Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio perché potrebbero diventare incandescenti.
- Gli oggetti metallici quali cucchiari e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio ad induzione perché potrebbero diventare incandescenti.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o telo protettivo, perché potrebbe surriscaldarsi e bruciare.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini con una età minima di otto anni e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o le cui esperienze e conoscenze sono inadatte, unicamente se sotto sorveglianza e dietro formazione sull'uso dell'apparecchio, in condizioni di sicurezza e dopo essere state informate sui rischi in cui potrebbero incorrere.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- La pulizia e la manutenzione non possono essere affidate a bambini senza la sorveglianza di un adulto.

Precauzioni onde non danneggiare l'apparecchio

- Pentole con fondo graffiato o danneggiato possono danneggiare il vetro ceramico. Le pentole potrebbero graffiare la superficie in vetroceramica.
- Sabbia o altre sostanze abrasive possono danneggiare il vetro ceramico.
- Il vetro ceramico non è sensibile agli shock termici ed è molto resistente, non è tuttavia infrangibile. Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sul vetro ceramico.
- Non colpire i bordi del vetro con le pentole.
- Non mettere o lasciare pentole vuote sul vetro ceramico.
- Lo zucchero, i materiali sintetici e i fogli di alluminio non devono venire a contatto con le zone riscaldante, perché possono causare rotture o altre alterazioni del vetro ceramico durante il raffreddamento. Nel caso, accendere immediatamente l'apparecchio e rimuovere l'oggetto dalla zona di cottura, prendendo le opportune precauzioni per non ustionarsi.
- Pericolo di incendio! Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- Non piazzare mai un contenitore bollente sul pannello di controllo. L'elettronica sotto il vetro potrebbe danneggiarsi.
- Se sotto il piano cottura incassato c'è un cassetto, assicurarsi che lo spazio tra il contenuto dello stesso e la parte inferiore dell'apparecchio sia sufficiente (almeno 2 cm) per evitare contatti accidentali.
- Non mettere mai oggetti infiammabili (ad es. spray) nel cassetto situato sotto l'apparecchio. Gli eventuali contenitori per posate posti in cassette sotto l'apparecchio devono essere resistenti al calore.
- Non riscaldare contenitori chiusi (per es. barattoli di conserve) sulle zone cottura. A causa della conseguente sovrappressione i contenitori e/o i barattoli possono scoppiare, e sussiste il pericolo di lesioni!

Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio

- Se si nota un difetto di funzionamento, spegnere l'apparecchio e disconnetterlo dalla rete elettrica.
- Se il vetro ceramico è rotto o crepato: disconnettere immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica, svitando e rimuovendo il fusibile e chiamare l'assistenza tecnica.
- Qualsiasi riparazione deve essere compiuta esclusivamente da personale qualificato.
- **ATTENZIONE!** Se la superficie del vetro è crepata o rotta, spegnere immediatamente l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

Altre precauzioni

- Assicurarsi che la pentola o padella sia sempre centrata sulla zona di cottura. Il fondo dell'utensile deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Per gli utilizzatori di pace-makers: il campo magnetico dell'apparecchio potrebbe influenzare il funzionamento del pace-maker. Si raccomanda di richiedere preventivamente informazioni al venditore dell'apparecchio e/o al medico curante.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o di materiali sintetici! Potrebbero fondere se appoggiati alle zone accese o ancora calde dopo l'uso.
- 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.



L'UTILIZZO DI PENTOLE NON IDONEE OPPURE DI ACCESSORI RIMUOVIBILI POSTI TRA LA PENTOLA E LA PIASTRA PER RISCALDARE PENTOLE NON IDONEE ALL'INDUZIONE FA DECADERE LA GARANZIA.

IL COSTRUTTORE NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER QUALSIASI DANNO AL PIANO DI COTTURA O DANNI CORRELATI.



DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

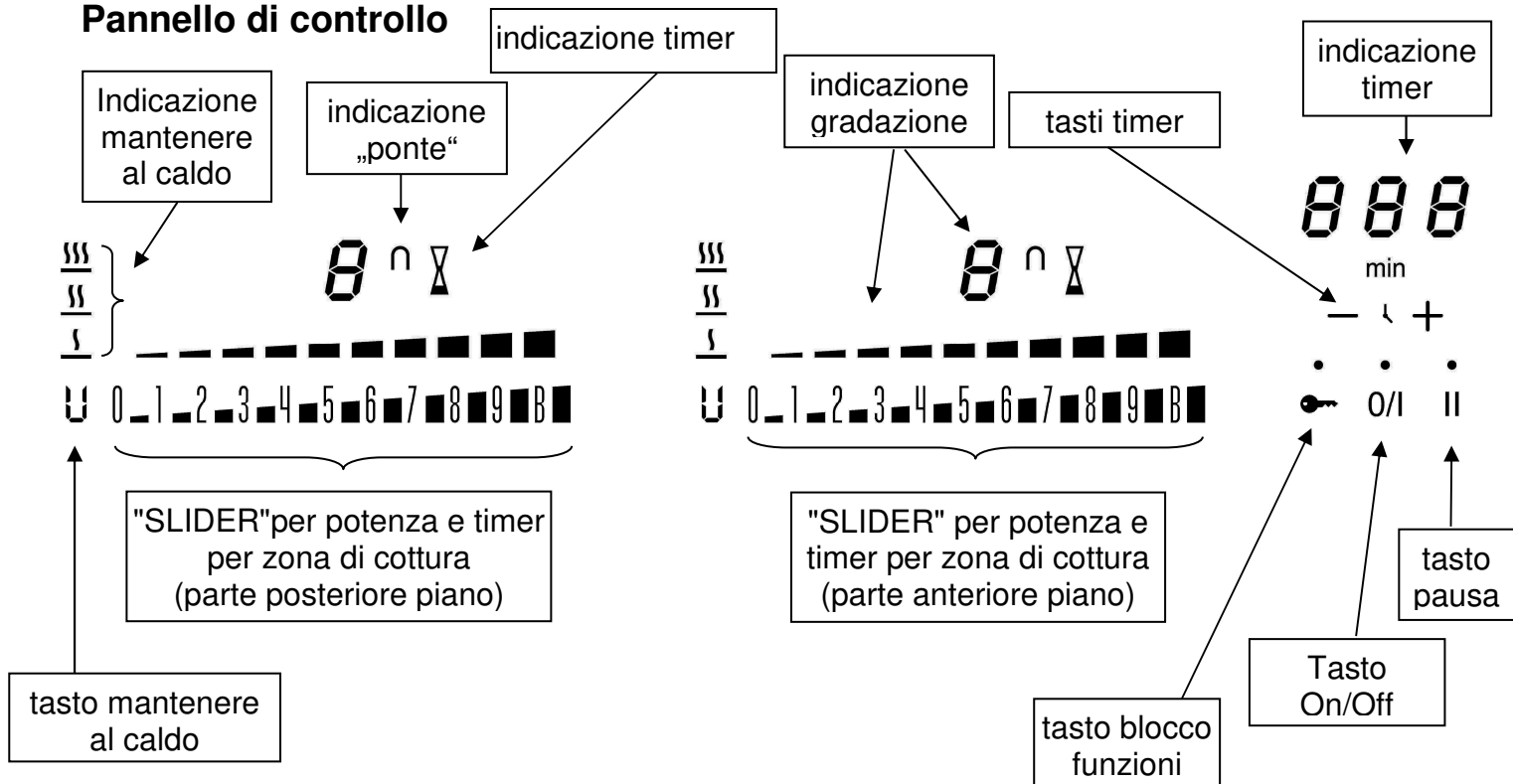
Dati tecnici

Typo	ATIF64WHM ATIF64BKM
Potenza totale	7400 W
Consumo di energia del piano cottura EC _{hob} **	187.4 Wh/kg
Posizione sinistra	220 x 180 mm
Identificazione minimo	Ø 100 mm
Potenza nominale *	2100 W
Potenza booster *	2600 W
Potenza doppio booster*	3700 W
Categoria standard di pentola **	Ø 150 mm
Consumo di energia EC _{cw} **	182.8 Wh/kg
Categoria standard di pentola **	Ø 180 mm
Consumo di energia EC _{cw} **	190.6 Wh/kg
Categoria standard di pentola **	Ø 210 mm (x2)
Consumo di energia EC _{cw} **	188.1 Wh/kg

* La Potenza dichiarata può cambiare a seconda delle dimensioni e del material della pentola.

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

Pannello di controllo



USO DELL'APPARECCHIO

Indicazioni

<u>Indicazione</u>	<u>Definizione</u>	<u>Descrizione</u>
0	zero	zona di cottura attivata
1 ... 9	gradazioni	impostazione livello potenza
<u>U</u>	recipiente non rilevato	manca recipiente o non adatto
A	cottura iniziale automatica	potenza massima + cottura preliminare
E	indicazione guasto	anomalia dei dispositivi elettronici
H	calore residuo	la zona di cottura è ancora calda
P	booster	funzione booster attivata
 	doppio booster	doppio booster attivato
U	mantenere al caldo	le pietanze vengono mantenute al caldo a 42, 70 o 94 °C
II	Pausa	il piano di cottura è in pausa
☪	Funzione grill	La funzione grill è attivata

Ventilazione

La ventola si attiva automaticamente. Si avvia a bassa velocità appena i valori dei dispositivi elettronici superano una determinata soglia. Quando il piano ad induzione viene usato intensamente, la ventola funziona ad alta velocità. La ventola funziona più lentamente appena i dispositivi elettronici si sono sufficientemente raffreddati.

PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Prima del primo utilizzo

Pulire l'apparecchio con uno straccio umido, indi asciugarlo accuratamente. Non utilizzare detergenti che possano causare colorazioni anomale del vetro.

Principio dell'induzione

Sotto ogni piastra riscaldante si trova un magnete induttore. Quanto viene attivato, questo produce un campo elettromagnetico che genera una corrente induttiva nel fondo ferromagnetico della pentola. Il risultato è il riscaldamento della pentola posizionata sulla piastra.

Naturalmente, la pentola deve essere adatta:

- Tutte le pentole in materiale ferromagnetico sono consigliate (verificare utilizzando una calamita): pentole in ghisa, acciaio, smaltate e di acciaio inossidabile con fondo ferromagnetico...
- Da escludere: pentole in rame, acciaio inossidabile senza fondo ferromagnetico, alluminio, vetro, legno, ceramica, terracotta...

La piastra a induzione si adatta automaticamente alla dimensione della pentola: se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la piastra non funziona. Il diametro minimo varia in funzione del diametro della piastra.

Se la pentola non è adatta al piano di cottura a induzione, il display mostrerà la lettera [U].

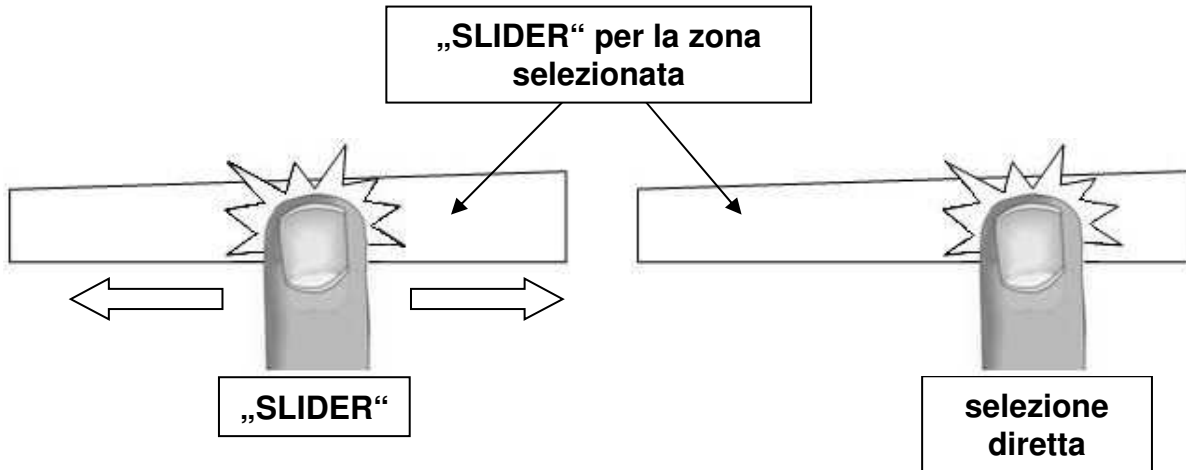
Le funzioni dei sensori

Il piano di cottura viene comandato con sensori che reagiscono sfiorando il vetro col dito. Se si sfiorano i sensori per un secondo circa, le funzioni selezionate si attivano. Ogni reazione dei sensori viene confermata da un segnale acustico e/o visivo.

Per gli usi convenzionali, sfiorare un sensore alla volta.

"SLIDER" per la zona selezionata

Per selezionare la potenza con lo "SLIDER" basta spostare il dito sulla zona di scorrimento „SLIDER“. Per selezionare direttamente la gradazione basta sfiorare col dito il sensore della gradazione desiderata.



Accendere e spegnere il piano di cottura

Accendere prima il piano di cottura e successivamente la zona di cottura desiderata.

- **Accendere / spegnere il piano di cottura**

<u>operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
accendere	premere [0/I]	[0]
spegnere	premere [0/I]	nessuna o [H]

- **Accendere / spegnere la zona di cottura**

<u>operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
aumentare la potenza	scorrere sullo "SLIDER"	da [1] a [P]
spegnere	scorrere sullo "SLIDER" fino a [0]	[0] o [H]

Se non si effettuato altre impostazioni, per motivi di sicurezza il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 20 secondi unitamente all'indicazione.

Riconoscimento del recipiente di cottura

Il dispositivo di riconoscimento del recipiente di cottura garantisce una sicurezza completa.

- L'induzione non funziona se sulla zona di cottura non si trova una pentola o se la pentola non è adatta per l'induzione. In questi casi non è possibile aumentare la gradazione e nell'indicatore viene visualizzato il simbolo [U]. Il simbolo [U] si spegne se sulla zona di cottura si pone il recipiente di cottura.
- Se durante la cottura si toglie il recipiente dalla zona di cottura, la zona di cottura si spegne subito e nell'indicatore appare il simbolo [U]. Appena si colloca il recipiente di cottura sulla zona, il simbolo [U] si spegne e la zona di cottura si attiva nuovamente con la gradazione precedentemente impostata.

A cottura ultimata, spegnere la zona di cottura per evitare che venga visualizzato il simbolo [U].

Indicatore calore residuo

Dopo aver spento la zona di cottura o il piano di cottura, per le zone di cottura ancora calde viene visualizzato il simbolo [H] per il calore residuo. Il simbolo [H] si spegne quando si possono toccare le zone di cottura senza scottarsi. Fintanto che il simbolo del calore residuo rimane visualizzato, evitare di toccare le zone calde e di mettervi oggetti non resistenti al calore. Pericolo di ustionarsi!

Funzione Booster

Tutte le zone di cottura sono dotate di funzioni booster e doppio booster, ossia con una potenza maggiorata. La funzione booster viene visualizzata col simbolo [P]; la funzione doppio booster con [P] e inoltre con [" II "] lampeggiante.

Se le funzioni booster sono attivate, le zone di cottura interessate si riscaldano per 10 minuti con una potenza maggiorata. Tale funzione potenziata è pratica per portare ad ebollizione in poco tempo una notevole quantità d'acqua per cuocere, ad esempio, la pasta.

- **Attivare / disattivare la funzione booster**

<u>operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
attivare booster	scorrere sullo "SLIDER" fino alla fine o premere subito alla fine	[P]
disattivare booster	scorrere sullo "SLIDER"	da [9] a [0]

- **Attivare / disattivare doppio booster**

<u>operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
attivare booster	scorrere sullo "SLIDER" fino alla fine o premere subito alla fine	[P]
attivare doppio booster	premere di nuovo fine sullo "SLIDER"	lampeggia con [P] [" II "]
disattivare doppio booster	scorrere sullo "SLIDER"	da [P] a [0]
disattivare booster	scorrere sullo "SLIDER"	da [9] a [0]

- **Regolazione automatica della funzione booster**

Il piano di cottura è dotato di una potenza complessiva. Per non superare questa potenza limite, i dispositivi elettronici riducono automaticamente la potenza di un'altra zona di cottura quando viene attivata la funzione booster. La potenza ridotta di questa zona di cottura viene visualizzata con [9] lampeggiante.

<u>Zona di cottura selezionata</u>	<u>altra zona di cottura (ad es. con potenza 9)</u>
[P] acceso	[9] ridotto a [6] oppure a [8] e lampeggiante

Timer

Con il timer integrato si può impostare per tutte le quattro zone una durata di cottura da 1 a 999 minuti. Per ogni zona di cottura è possibile impostare una durata diversa.

- **Impostare o modificare la durata del timer**

<u>operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
selezionare la potenza	scorrere sullo "SLIDER	da [1] a [P]
selezionare il timer	premere contemporaneamente [+] e [-] del timer, di cottura fino a selezionare la zona di cottura desiderata	l'indicatore della zona selezionata si accende
abbreviare la durata	premere [-] del timer	la durata in min. si abbrevia
aumentare la durata	premere [+] del timer	la durata in min. si prolunga

Dopo alcuni secondi l'indicazione non lampeggia più. La durata è attivata e il tempo comincia a trascorrere.

- **Disattivare la durata del timer**

<u>operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
selezionare il timer	premere contemporaneamente [+] e [-] del timer, di cottura fino a selezionare la zona di cottura desiderata	l'indicatore della zona selezionata si accende
disattivare il timer	mantenere premuto [-]	[000]

Se sono state attivate più durate col timer, ripetere l'operazione.

- **Uso del timer come contaminuti**

Il contaminuti funziona indipendentemente dalle zone di cottura e rimane invisibile appena si accende una zona di cottura. La durata impostata continua a trascorrere anche se il piano di cottura è spento.

<u>operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
accendere il piano di cottura	premere [0/I]	[0]
selezionare il contaminuti	premere contemporaneamente [+] e [-] del timer	[000]
abbreviare la durata	premere [-] del timer	la durata in min. si abbrevia
aumentare la durata	premere [+] del timer	la durata in min. si prolunga

Dopo alcuni secondi l'indicazione non lampeggia più. La durata è attivata e il tempo comincia a trascorrere.

- **Spegnimento automatico**

Trascorsa la durata impostata per la cottura, viene visualizzato [000] lampeggiante e si attiva un segnale acustico.

Per disattivare il segnale acustico e l'indicazione lampeggiante basta sfiorare i sensori [-] o [+].

Cottura preliminare automatica

Tutte le zone di cottura sono dotate di cottura preliminare automatica. Attivando questa funzione, la zona si riscalda con la massima intensità e successivamente si attiva la gradazione selezionata per continuare la cottura. La durata della cottura preliminare dipende dalla gradazione selezionata per continuare la cottura.

- **Attivare la cottura preliminare automatica**

<u>operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
selezionare la potenza (ad es. [7])	scorrere sullo "SLIDER" fino a [7] e mantenerlo premuto per 3 secondi	[7] lampeggia con [A]

- **Disattivare la cottura preliminare automatica**

<u>operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
selezionare la potenza	scorrere sullo "SLIDER"	da [0] a [9]

Funzione „pausa“

Tale funzione consente di arrestare temporaneamente e riattivare la funzione di cottura mantenendo la gradazione selezionata.

- **Attivare / disattivare la funzione**

<u>operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
attivare la funzione	premere [II]	[II]
disattivare la funzione	premere [II] premere lo "SLIDER"	"SLIDER" lampeggiante
	lampeggiante	impostazioni precedenti

Funzione Memory

Dopo aver spento il piano di cottura, le ultime impostazioni attuate rimangono memorizzate. Con la funzione memory si possono attivare nuovamente le seguenti impostazioni:

- gradazioni di tutte le zone di cottura
- impostazioni del timer per le zone di cottura
- impostazioni per la cottura preliminare automatica

Attivare la funzione Memory

- accendere il piano di cottura (premere [0/I])
 - premere [II] prima che l'indicazione cessi di lampeggiare
- i valori delle ultime impostazioni vengono riattivati

Funzione « Mantenimento calore »

Questa funzione consente di mantenere al caldo gli alimenti a 42, 70 o 94 °C.




- **Attivare / disattivare la funzione**

<u>operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
mantenere al caldo a 42 °C	premere una volta [U]	[U] e [$\frac{S}{S}$]
mantenere al caldo a 70 °C	premere due volte [U]	[U] e [$\frac{SS}{SS}$]
mantenere al caldo a 94 °C	premere tre volte [U]	[U] e [$\frac{SSS}{SSS}$]
disattivare la funzione	scorrere sullo "SLIDER" o premere [U] fino a [0]	da [0] a [9] [0]

La durata massima della funzione „mantenere al caldo“ è di 2 ore.



Funzione „ponte“

La funzione consente di collegare due zone di cottura come se si trattasse di un'unica zona. Il doppio booster non è abbinabile a questa funzione.

<u>Operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
Accendere il piano di cottura	Premere [0/I]	[0]
Attivare la funzione Ponte	Premere contemporaneamente entrambi [U] delle zone da collegare o disporre un grande recipiente di cottura sulle due zone che si desidera interconnettere. Premere il "SLIDER" di una delle due zone	[0] e [] [] blink []
Aumentare la potenza	Scivolare a destra sullo Slider che visualizza la potenza	da [1] a [9]
Disattivare la funzione Ponte	Premere entrambi i sensori [U]	[0]

Funzione Grill



Questa funzione permette l'ottimale utilizzo della piastra grill "acc.no. 1303" interconnettendo due zone e l'utilizzo di adeguati livello di potenza.

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accendere il piano di cottura	Premere [0/I]	[0]
Accendere la funzione grill	posare la piastra grill sulle due zone che si desidera utilizzare	[] lampeggia
Scegliere la potenza	Premere contemporaneamente il "SLIDER" delle due zone Impostare il "SLIDER"	[] Potenza visibile sul SLIDER
Disattivare la funzione grill	Premere contemporaneamente i due "SLIDER"	[0]

Blocco funzioni / piano di cottura

Per evitare di apportare involontariamente modifiche alle impostazioni selezionate per le zone di cottura, ad es. se si pulisce la superficie in vetroceramica, si possono bloccare le funzioni dei sensori, tranne il sensore [0/I].

- **Attivare il dispositivo di blocco**

<u>operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
attivare il dispositivo	premere per 6 secondi []	simbolo acceso
disattivare il dispositivo	premere per 6 secondi []	simbolo spento

Funzione Pot Speed Test

Con la tecnologia ad induzione la pentola è una parte importante del sistema di cottura. Come parte del sistema di cottura, è necessario assicurarsi che la pentola che si sta utilizzando, offra la migliore esperienza di cucina restituendo un alto livello delle prestazioni del nostro piano di cottura a induzione.

Questa funzione offre la possibilità di misurare l'efficienza e la velocità di riscaldamento del vostro recipiente di cottura.

La prova può essere eseguita solo quando non viene eseguita alcuna operazione di cottura e solo sulla zona sotto specificata.



L'azione può essere ripetuta per ogni pentola con almeno 6 secondi di pausa tra una pentola e l'altra.

Mettere la pentola sulla zona di test

Avviare il piano di cottura

Premere il tasto on/off [0/l]



Nei 6 secondi dopo l'avvio

Attivare la funzione

Premere contemporaneamente il tasto di blocco e la zona di test "slider".



[0], [t] vengono visualizzati.

[0] è fisso.

[t] la luce di blocco comandi lampeggia.



Iniziare il test

Premere sulla zona test "SLIDER".



[0] è in movimento.

[T] lampeggia.

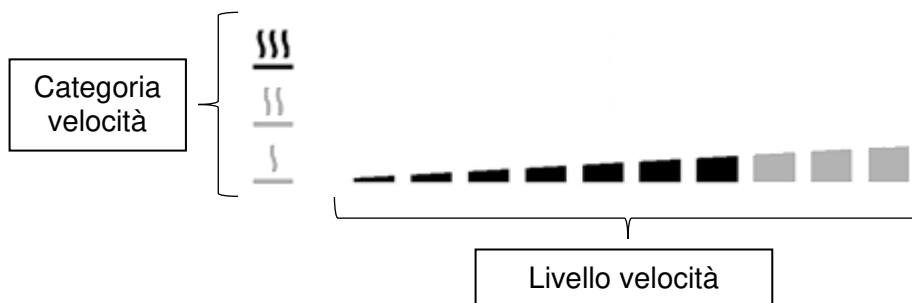
Luce blocco comandi è fissa.



Risultati del test



Ad esempio, il livello di velocità 7:



Il recipiente è classificato in una di queste 3 categorie, con preciso livello di velocità visualizzato sul grafico a barre.

Categoria simbolo	Indicazione
<u>s</u>	Prestazioni a bassa velocità, la pentola non è raccomandato per la cottura a induzione.
<u>ss</u>	Prestazioni velocità media, la pentola è adatta per la cottura ad induzione.
<u>sss</u>	Elevate prestazioni per la migliore esperienza di cottura ad induzione.

Consigli importanti:

Alcuni pentole potrebbero avere una bassa efficienza o addirittura potrebbero non essere rilevate dal piano di cottura; in questo caso verrà visualizzato il simbolo [u].

Le pentole devono essere sempre centrate nella zona di prova. Il posizionamento non corretto della pentola può causare risultati non accurati.

I risultati vengono visualizzati per 3 secondi, dopo questo tempo il piano cottura torna automaticamente in modalità normale e può essere utilizzato per la cottura.

Il livello di velocità non è l'unico punto importante. Bisogna comunque valutare la qualità delle pentole assicurandosi che siano adatte per la cottura a induzione. Per ulteriori dettagli potete fare riferimento al capitolo "consigli di cucina".

Limitazione della durata d'esercizio

Il funzionamento continuo dell'apparecchio è limitato nel tempo da un dispositivo automatico. La durata di funzionamento di ogni singola zona di cottura dipende dal livello di cottura selezionato.

Il presupposto è che non si modifichino le impostazioni della zona di cottura durante il suo funzionamento. Quando è attiva la funzione limitazione della durata d'esercizio, la zona di cottura si spegne.

Livello di potenza impostato	Limitazione della durata d'esercizio (ore)
1	8.7
2	6.7
3	5.3
4	4.3
5	3.5
6	2.8
7	2.3
8	1.9
9	1.5

CONSIGLI PER LA COTTURA

Recipienti di cottura

Materiali adatti: acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio con fondo magnetizzabile, alluminio con fondo magnetizzabile

Materiali non adatti: alluminio e acciaio con fondo non magnetizzabile, rame, ottone, coccio, porcellana

In via di massima, i fabbricanti indicano se i recipienti di cottura sono adatti per i piani ad induzione. Per verificare se i recipienti di cottura sono indicati per il piano ad induzione.

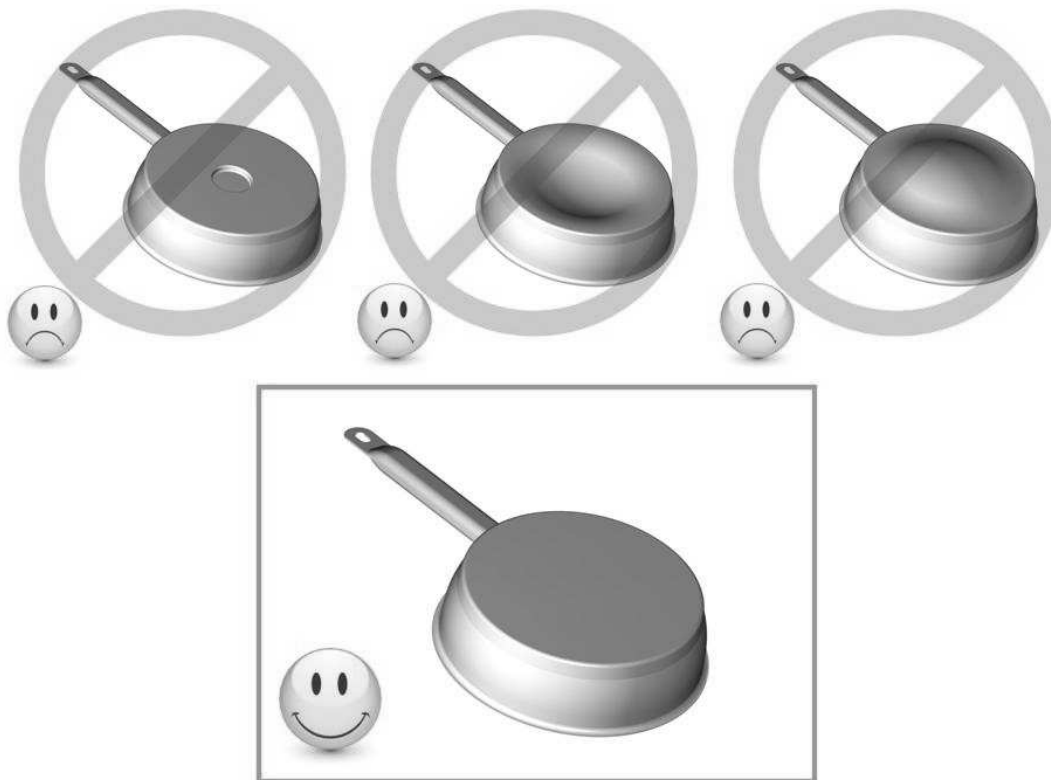
- Versare nella pentola un po' d'acqua e collocarlo sulla zona di cottura ad induzione. Accendere la zona e selezionare la gradazione [9]. L'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Toccare con una calamita il fondo della pentola. Se la calamita rimane attaccata, la pentola è indicata per il piano ad induzione.

Alcuni recipienti possono generare rumori se vengono posti su una zona di cottura ad induzione. Ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo.

Le pentole devono essere certificate dal fabbricante come **compatibili con l'induzione**.

E' tuttavia possibile che certe pentole, seppur dichiarate come compatibili, abbiano in realtà caratteristiche inadatte all'uso con i piani a induzione.

Raccomandiamo di verificare al momento dell'acquisto che le pentole rispettino almeno le seguenti condizioni:



Dimensioni recipienti di cottura

Entro certi limiti, le zone di cottura si adattano automaticamente al diametro del recipiente di cottura. Il diametro del recipiente non dovrebbe essere inferiore a una determinata misura in quanto l'induzione non si attiverebbe.

Per sfruttare la massimo la potenza della zona di cottura, collocare il recipiente al centro della zona.

Esempi di regolazione della potenza

(I valori sotto sono indicativi)

da 1 a 2	far sciogliere, stemperare, riscaldare	salsine, burro, cioccolato, gelatina, piatti già pronti
da 2 a 3	mettere in ammollo scongelare	riso, budino, verdura precotta, pesce, prodotti congelati
da 3 a 4	cuocere al vapore, rosolare	pesce, carne, verdura
da 4 a 5	cuocere con acqua	patate lesse, minestre, pasta, verdura fresca
da 6 a 7	cuocere a calore moderato	carne, fegato, uova, salsiccia, spezzatino, arrosto arrotolato, interiora
da 7 a 8	cuocere, arrostitire	patate, involtini, frittate
9	arrostitire, portare ad ebollizione	bistecche, frittate acqua
Per II	arrostitire, portare ad ebollizione	notevoli quantità d'acqua

MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di pulire il piano di cottura aspettare che si raffreddi. Pericolo di ustionarsi!

Eliminare lo sporco regolarmente con uno straccio umido e poco detersivo o un prodotto specifico per vetroceramica.

- Spegnerne il piano di cottura prima di pulirlo.
- Per motivi di sicurezza non usare la pulitrice a vapore o ad alta pressione.
- Evitare assolutamente di usare prodotti abrasivi o aggressivi, ad esempio spray per forno o grill, smacchiatori o prodotti antiruggine, pomice o spugnette abrasive.
- Asciugare alla fine il piano con uno straccio pulito.
- Eliminare subito residui di zucchero o di sostanze zuccherine.
-

IN CASO DI ANOMALIE

Il piano o le zone di cottura non si accendono

- Il piano di cottura non è collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il fusibile non è correttamente in sede o è difettoso.
- È stato attivato il dispositivo di blocco del piano.
- I sensori sono umidi o unti.
- I sensori sono coperti da una pentola o da altri oggetti.

Nell'indicatore viene visualizzato [U]

- Il recipiente di cottura non è sistemato correttamente sulla zona di cottura.
- Il recipiente di cottura non è adatto per il funzionamento ad induzione.
- Il diametro del fondo del recipiente di cottura è troppo piccolo per la zona di cottura.

Nell'indicatore viene visualizzato [E]

- Staccare il piano di cottura dalla rete elettrica e collegarlo di nuovo.
- Contattare il servizio assistenza.

Una zona di cottura o il piano di cottura si spengono

- È scattato il dispositivo di disinserimento di sicurezza.
- Il disinserimento si attiva se si dimentica di spegnere una zona di cottura.
- Il distacco di sicurezza si attiva anche se uno o più sensori sono coperti.

- Un recipiente di cottura vuoto si è surriscaldato.
- A causa del surriscaldamento, i dispositivi elettronici hanno ridotto la potenza o spento il piano.

Dopo aver spento il piano, il ventilatore rimane in funzione

- Non si tratta di un guasto. Il ventilatore continua a funzionare fino a quando il piano si è raffreddato.
- Il ventilatore si spegne automaticamente.

La cottura preliminare automatica non si attiva

- La zona di cottura è ancora calda [H].
- È stata selezionata la gradazione più alta [9].

Nell'indicatore viene visualizzato [U]

- Vedi voce: "Funzione mantenere al caldo".

Nell'indicatore viene visualizzato [II]

- Vedi voce: "Funzione pausa".

Il pannello di controllo indica [Er] or [Er03]:

- Un oggetto o un liquido copre i comandi Il simbolo scomparirà non appena i comandi verranno puliti o l'oggetto sarà rimosso.

Il pannello di controllo indica [E2]:

- Il piano di cottura è surriscaldato, lasciarlo raffreddare e poi riaccenderlo.

Il pannello di controllo indica [E8]:

- La presa d'aria del ventilatore è ostruito, rilasciarla.

Il pannello di controllo indica [U400]:

- Il piano di cottura non è collegato alla rete. Controllare il collegamento e eventualmente ricollegare il piano di cottura.

Il pannello di controllo indica [Er47]:

- Il piano di cottura non è collegato alla rete. Controllare il collegamento e ricollegare il piano di cottura.

Se uno dei simboli di cui sopra persiste, chiamare il centro assistenza.

TUTELA AMBIENTALE

- I materiali dell'imballaggio sono consoni alla tutela della natura e riciclabili.
- Gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono pure sostanze nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio.



- Non gettare l'apparecchio nei rifiuti.
- Contattare l'organizzazione del vostro comune preposta al riciclaggio degli elettrodomestici.

ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

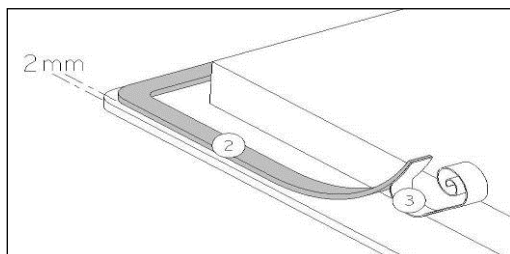
L'installazione è di esclusiva responsabilità dell'installatore specializzato.

L'installatore è tenuto a rispettare la legislazione locale e le normative in vigore nel Paese in cui viene installato l'apparecchio.

Come fissare la guarnizione

La guarnizione fornita con l'apparecchio serve a evitare le infiltrazioni di acqua o altri liquidi nel mobile sottostante l'apparecchio.

La sua installazione deve essere fatta attentamente, seguendo il disegno qui sotto.



Incollare la guarnizione a (2) due mm dal bordo inferiore esterno del vetro, dopo aver rimosso la protezione della stessa (3).

Inserimento – installazione

- Le misure di incasso sono:

Tipo	Dimensioni del foro		Dimensioni del foro per il montaggio a incasso			Misura del vetro		
	Larghezza	Profondità	Larghezza	Profondità	Raggio	Larghezza	Profondità	Spessore
ATIF64WHM ATIF64BKM	560	490	590	520	4	596	526	4

- Assicurarsi che ci sia una distanza di almeno 50 mm tra l'apparecchio e il muro o le pareti o paratie laterali.
- L'apparecchio è classificato come classe "Y" di protezione dal calore. Idealmente l'apparecchio dovrebbe essere installato con un ampio spazio da entrambi i lati. Ci può essere un muro posteriormente e mobili alti o un muro su un lato. Sull'altro lato tuttavia, non deve esserci un divisorio o un mobile più alto della posizione dell'apparecchio.
- Il mobile o piano di lavoro sul quale l'apparecchio è installato, nonché i bordi dei mobili e/o unità pensili, i rivestimenti laminati che li rivestono e la colla di assemblaggio, devono essere in grado di resistere a temperature fino a 100 °C.
- I supporti a muro devono essere resistenti al calore.
- I materiali utilizzati per i piani di lavoro spesso tendono a gonfiarsi con l'umidità. Per proteggere il foro di incasso dell'apparecchio, applicare uno strato di vernice o sigillante apposito. Una particolare cura deve essere dedicata alla corretta applicazione della guarnizione fornita con l'apparecchio, onde evitare qualsiasi infiltrazione nel mobile sottostante. La guarnizione garantisce una corretta tenuta se utilizzata su superfici lisce.
- Non installare l'apparecchio al di sopra di un forno non opportunamente ventilato, o di una lavastoviglie.
- Garantire la presenza di uno spazio di almeno 20 mm al di sotto della cassetta dell'apparecchio, onde permettere una corretta areazione dell'apparecchio.
- Se sotto l'apparecchio c'è un cassetto, non riporvi oggetti infiammabili, come bombolette di spray, od oggetti non resistenti al calore.
- La distanza di sicurezza tra l'apparecchio e una eventuale cappa di aspirazione sovrastante deve essere quello previsto dal fabbricante della cappa. In caso di mancanza di indicazioni in merito, rispettare una distanza minima di 760 mm.
- Il cavo di alimentazione, dopo l'installazione dell'apparecchio, non deve essere soggetto a sollecitazioni meccaniche, come ad esempio schiacciamento a causa del movimento di cassetti o altro.
- ATTENZIONE:** Usare solo griglie di protezione che vengono proposte o consigliate dal produttore del piano di cottura. L'uso di griglie di protezione non appropriate possono causare incidenti.

CONNESSIONE ELETTRICA

- L'installazione di questo apparecchio e la connessione alla rete elettrica devono essere affidate esclusivamente a personale qualificato e autorizzato, nel rispetto della normativa in vigore.
- Dopo l'installazione, una adeguata protezione delle parti sotto tensione deve essere garantita.
- I necessari dati di connessione si trovano sull'etichetta posta sulla cassetta dell'apparecchio, in prossimità della morsettieria.
- La connessione alla rete elettrica deve essere fatta utilizzando una presa con messa a terra, o tramite un circuito omnipolare con fusibile di interruzione con un'apertura di almeno 3 mm.
- Il circuito elettrico dell'apparecchio deve essere separato dalla rete tramite opportuni apparecchi, quali fusibili, interruttori di apertura circuito o capacitatori.
- Se l'apparecchio non viene installato con una spina accessibile, un dispositivo di disconnessione conforme alle norme di installazione deve essere previsto nell'installazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non venga a contatto con alcuna delle parti calde del piano.

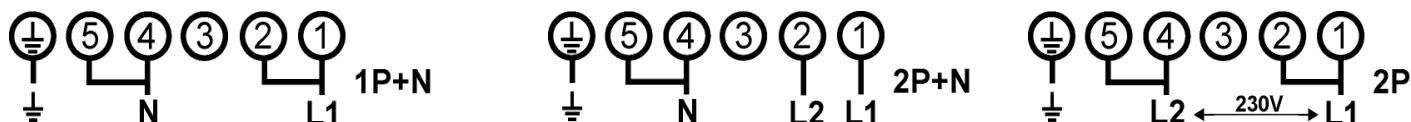
Attenzione!

Questo apparecchio può solo essere collegato ad una rete elettrica a 230 V~ 50/60 Hz
Collegare sempre il cavo di terra.
Rispettare il diagramma di connessione.

Rete	Connessione	Diametro cavo	Cavo	Fusibile di protezione
230 V~ 50/60 Hz	1 Fase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	35 A *
400 V~ 50/60 Hz	2 Fase + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	20 A *

* Calcolato con il fattore di simultaneità secondo la norma EN 60 335-2-6

Collegamento del piano di cottura



Attenzione! Assicurarsi di aver fissato correttamente i cavi e i ponticelli e di aver serrato correttamente le viti.

Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per ogni incidente risultante da connessione sbagliata dell'apparecchio, incluso l'utilizzo di un apparecchio non correttamente messo a terra, o connesso con una messa a terra difettosa.

