

manuel d'utilisation  
et d'entretien

instruction of use  
and maintenance

ATPN42BK

 **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

---

<b>SECURITE.....</b>	<b>4</b>
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON .....	4
UTILISATION DE L'APPAREIL .....	4
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL .....	5
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL.....	6
AUTRES PROTECTIONS .....	7
<b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....</b>	<b>8</b>
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....	8
BANDEAU DE COMMANDE .....	8
<b>UTILISATION DE L'APPAREIL .....</b>	<b>8</b>
AFFICHAGE .....	8
VENTILATION.....	9
<b>MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL.....</b>	<b>9</b>
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	9
PRINCIPE DE L'INDUCTION .....	9
TOUCHES SENSITIVES.....	9
ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE « SLIDER » ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE.....	9
MISE EN ROUTE.....	10
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....	11
FONCTION MINUTERIE .....	11
FONCTION PAUSE .....	12
FONCTION RAPPEL .....	12
FONCTION BRIDGE .....	13
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	13
FONCTION DE CUISSON SPECIALE .....	13
<b>CONSEILS DE CUISSON .....</b>	<b>14</b>
REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON / TEMPERATURES.....	14
TEMPERATURES MAXIMUM ET « POINT DE FUMEE » .....	14
CONSEILS DE CUISSONS.....	14
<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....</b>	<b>15</b>
NETTOYAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	15
NETTOYAGE DE LA ZONE DE CUISSON.....	15
<b>QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME.....</b>	<b>15</b>
<b>PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT .....</b>	<b>16</b>
<b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION .....</b>	<b>17</b>
<b>CONNEXION ELECTRIQUE .....</b>	<b>18</b>

# SECURITE

---

## Précautions avant utilisation en cuisson

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

## Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.

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

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

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

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

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

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper 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'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES  
POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON  
INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA  
GARANTIE.  
LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR  
RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE  
OU DE SON ENVIRONNEMENT.**

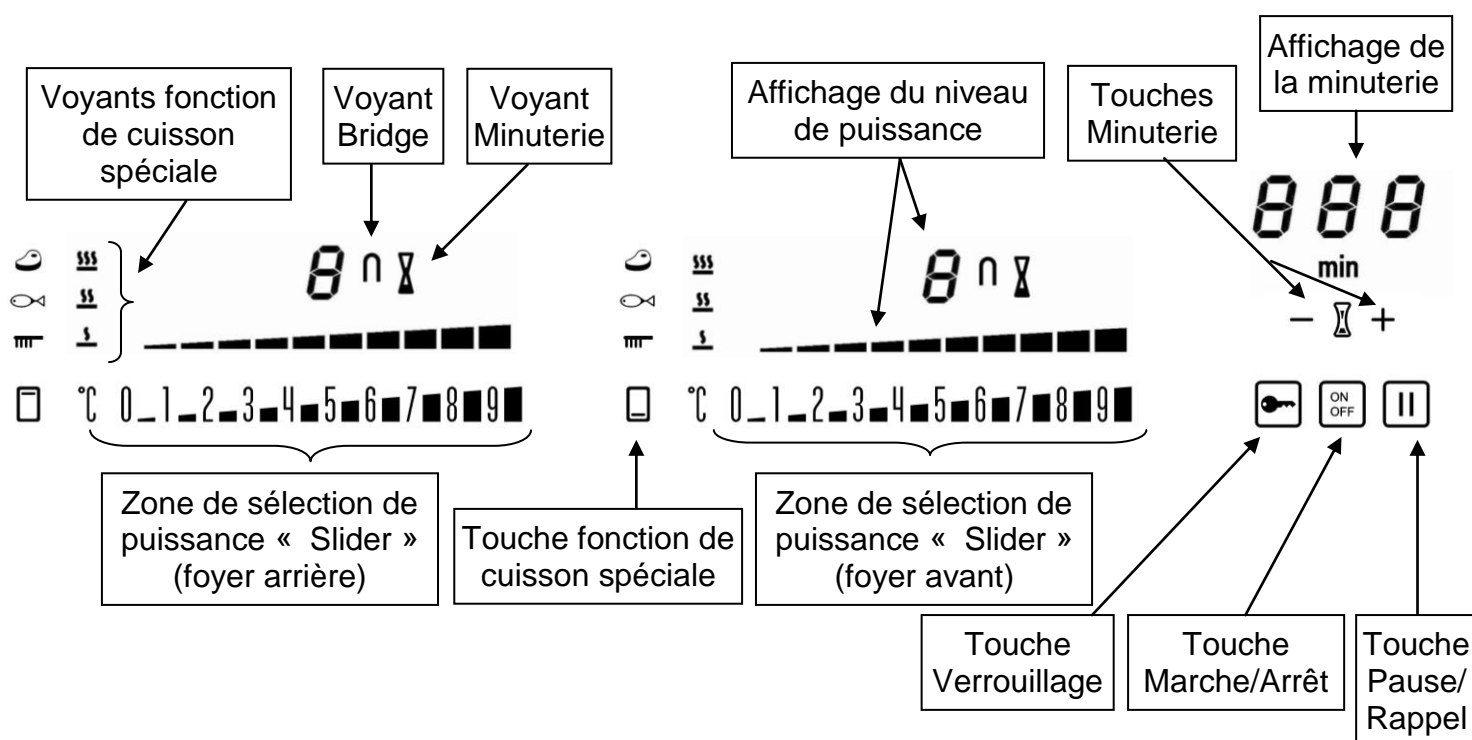


# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## Caractéristiques techniques

Type	Puissance totale	Foyers
ATPN42BK	2800 W	2 zones Ø145 mm

## Bandeau de commande



## UTILISATION DE L'APPAREIL

### Affichage

Affichage	Désignation
0.	Zéro
1...9	Niveau de puissance
E	Message d'erreur
H	Chaleur résiduelle
II	Stop&Go

Description
La zone de chauffe est activée.
Choix du niveau de cuisson.
Défaut de circuit électronique.
La zone de cuisson est chaude.
La table est en pause.



## Ventilation

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

## MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

---

### Avant la première utilisation

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

### Principe de l'induction

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

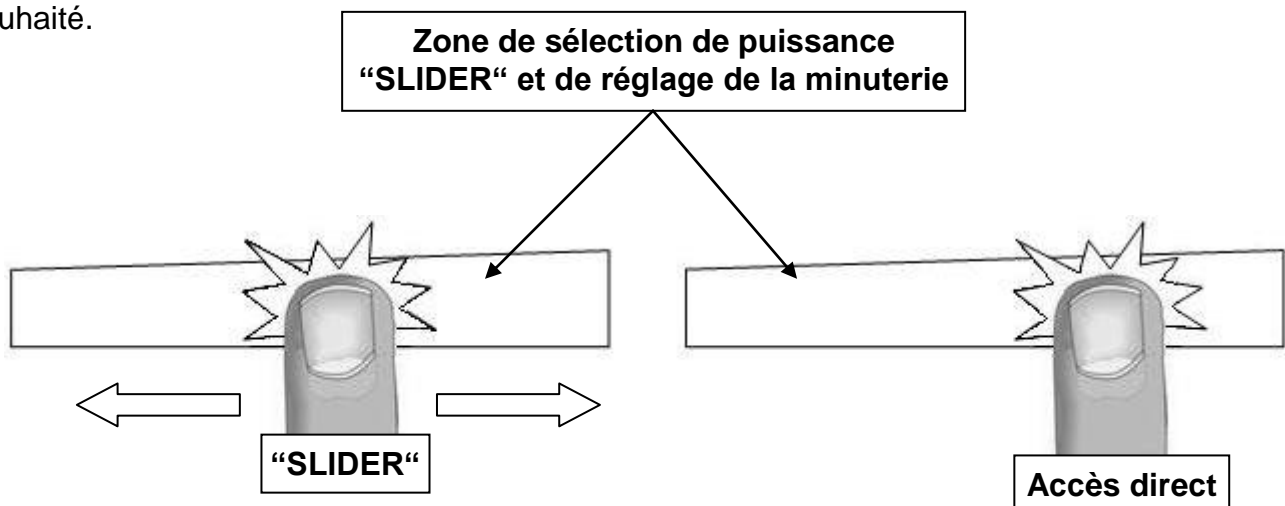
### Touches sensibles

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

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



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

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



# Mise en route

- Enclencher / arrêter la table de cuisson :

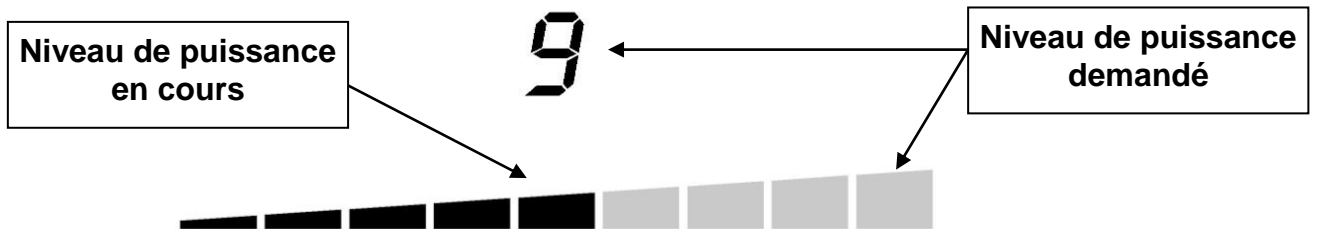
<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	appuyer sur [  ]	[ 0 ]
Arrêter	appuyer sur [  ]	aucun ou [ H ]

- Réglage de la zone de chauffe :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER » vers la droite ou la gauche	[ 1 ] à [ 9 ]
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.

- Exemple d'augmentation de la puissance:



Les segments de l'affichage du niveau de puissance s'allument un par un au fur et à mesure de l'augmentation de la température jusqu'au niveau de puissance demandé.

- Exemple de baisse de la puissance:



Les segments de l'affichage du niveau de puissance s'éteignent un par un jusqu'au niveau de puissance demandé.

## 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 minuterie

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

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

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER »	[ 1 ] à [ 9 ]
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 :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
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.

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Activer la table de cuisson	appuyer sur [  ]	[ 0 ]
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.


## Fonction pause

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

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

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

## Fonction rappel

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

- Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance).
- Minutes et secondes des zones de cuisson programmées par les minuteriers.



La procédure de rappel est la suivante :

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


Les réglages précédents sont à nouveau actifs.



## Fonction Bridge

Cette fonction permet de combiner 2 zones (zones de gauche, zones du centre, zones de droite) avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone.

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

## Verrouillage du bandeau de commande

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




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

## Fonction de cuisson spéciale

La fonction de cuisson spéciale garantit une température adéquate pour le nettoyage de votre teppan yaki (voir chapitre Entretien et nettoyage), la cuisson de poisson ou la cuisson de viande. Chaque zone de chauffe a sa propre fonction de cuisson spéciale.

Il est aussi possible de combiner 2 zones (fonction bridge), puis d'activer la fonction de cuisson spéciale.

- **Enclencher / arrêter la fonction de cuisson spéciale :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher la température de nettoyage	appuyer 1 fois sur [ C° ]	[  ] clignote
Enclencher la température de cuisson pour le poisson	appuyer 2 fois sur [ C° ]	[  ] clignote
Enclencher la température de cuisson pour la viande	appuyer 3 fois sur [ C° ]	[  ] clignote
Une fois que la température est atteinte, le voyant devient fixe.		
Arrêter	appuyer sur [ C° ] jusqu'à [ 0 ] ou glisser sur le Slider	[ 0 ] [ 0 ] à [ 9 ]

# CONSEILS DE CUISSON

---

## Réglage des puissances de cuisson / températures

Puissance	Température (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

La cuisson des aliments peut se faire directement sur la zone de chauffe avec ou sans matières grasses (huile, graisse).

Eviter d'atteindre le « point de fumée » (température trop élevée) lors de l'utilisation des huiles et de graisses. Ces dernières perdraient leurs précieux éléments nutritifs.

Afin de conserver toutes les saveurs ainsi que les qualités des aliments, veillez à bien ajuster la température en fonction du type de cuisson.

## Températures maximum et « point de fumée »

Graisses / Huiles	Températures max préconisée (°C) / puissance	Point de fumée (°C)
Beurre	130 / 4	150
Graisse de porc	170 / 6	200
Graisse de bovin	180 / 6	210
Huile d'olive	180 / 6	200
Huile de tournesol	200 / 7	220
Huile d'arachide	200 / 7	235
Graisse de noix de coco	200 / 7	240

## Conseils de cuissons

Nature du plat	Température (°C)	Puissance
Poisson et crustacés	170-180	6
Viande de veau	160-180	6
Viande de boeuf	200-210	8
Viande de porc	180-210	7
Agneau	180-200	7
Volaille	160-180	6
Saucisses	200	7-8
Œufs au plat	140	4-5
Crêpes / omelletes	140-160	5
Fruits	140-160	5
Légumes	140-160	5
Faire revenir du riz précuit	140-160	5
Faire revenir des pâtes précuites	140-160	5

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

---

## Nettoyage du bandeau de commande.

Nettoyez le bandeau de commande avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.

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.

## Nettoyage de la zone de cuisson.

**A froid :** nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou de dégraissant. Rincez ensuite avec de l'eau froide et séchez soigneusement la surface dans le sens du polissage.

**A chaud :** Appuyer sur la touche [ C° ] et attendez que le voyant [  ] devienne fixe (voir paragraphe «Fonction nettoyage »).

Posez des glaçons sur la zone de cuisson et enlever les salissures avec une spatule et poussez-les dans la rigole. Nettoyez la rigole avec par exemple, du papier absorbant. De l'eau froide peut remplacer les glaçons.

Nettoyez ensuite vigoureusement la surface avec un chiffon propre et légèrement humide dans le sens du polissage.

Certaines taches laissées par les acides contenus dans les aliments peuvent être enlevées, une fois refroidies, en utilisant du jus de citron.

Ne pas nettoyer la zone de cuisson si elle est trop chaude : **RISQUE DE BRULURE.**

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.

N'utilisez pas d'appareil à vapeur ou de produits sous pression pour l'entretien de votre appareil.

N'utilisez pas d'objets qui pourraient rayer la zone de cuisson.

Après plusieurs utilisations des rayures peuvent apparaître sur la zone de cuisson. Ce sont des traces d'usure normale qui n'ont aucune influence sur le bon fonctionnement ou la sécurité de l'appareil.

## 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 [ E ] s'affiche :**

- Débranchez et rebranchez l'appareil.
- Appelez le Service Après-vente.

### **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.

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

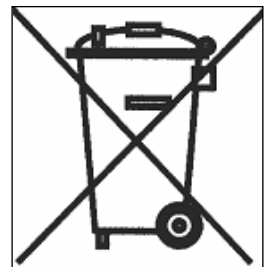
- Se référer au chapitre "Pause".

## **PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

---

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

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



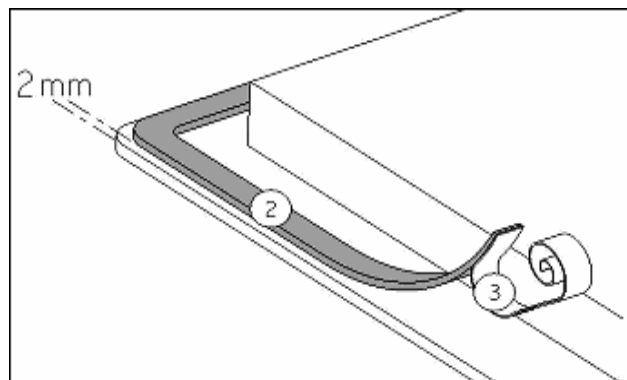


# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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

## Mise en place du joint d'étanchéité



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

## Encastrement

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

Type	Dimension de découpe		Dimension de découpe dite « à fleur »			Dimension du verre		
	Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Rayon	Larg.	Prof.	Ep.
ATPN42BK	360	490	386	526	8	380	520	6

- 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.

# 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.

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

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

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

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

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

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

**Dear customer,**

Thank you for choosing our induction ceramic hob.

In order to use our appliance correctly, we advise you to read the following notes carefully, and to keep them for later use.

## **SUMMARY**

---

<b>SAFETY</b> .....	<b>20</b>
PRECAUTIONS BEFORE USAGE .....	20
USING THE APPLIANCE .....	20
PRECAUTIONS TO PREVENT DAMAGE TO THE APPLIANCE .....	21
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE .....	22
OTHER PRECAUTIONS .....	22
<b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>23</b>
TECHNICAL CHARACTERISTICS .....	23
CONTROL PANEL .....	23
<b>USE OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>23</b>
DISPLAY .....	23
VENTILATION .....	24
<b>STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT</b> .....	<b>24</b>
BEFORE THE FIRST USE .....	24
INDUCTION PRINCIPLE .....	24
SENSITIVE TOUCH .....	24
POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE .....	24
STARTING-UP .....	25
RESIDUAL HEAT INDICATION .....	26
TIMER .....	26
STOP&GO FUNCTION .....	27
RECALL FUNCTION .....	27
BRIDGE FUNCTION .....	28
CONTROL PANEL LOCKING .....	28
SPECIAL COOKING FUNCTION .....	28
<b>COOKING ADVICES</b> .....	<b>29</b>
SETTING UP THE COOKING LEVELS / TEMPERATURES .....	29
MAXIMUM TEMPERATURE AND « SMOKING POINT » .....	29
COOKING ADVICE .....	29
<b>MAINTENANCE AND CLEANING</b> .....	<b>30</b>
GLASS CLEANING .....	30
COOKING SURFACE CLEANING .....	30
<b>WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM</b> .....	<b>30</b>
<b>ENVIRONMENT PRESERVATION</b> .....	<b>31</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	<b>32</b>
<b>ELECTRICAL CONNECTION</b> .....	<b>33</b>

# SAFETY

---

## Precautions before usage

- Unpack all the materials.
- The installation and connection 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.
- The appliance must be installed in a kitchen unit and in 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 surface 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 preparations using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.

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

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

### Other precautions

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

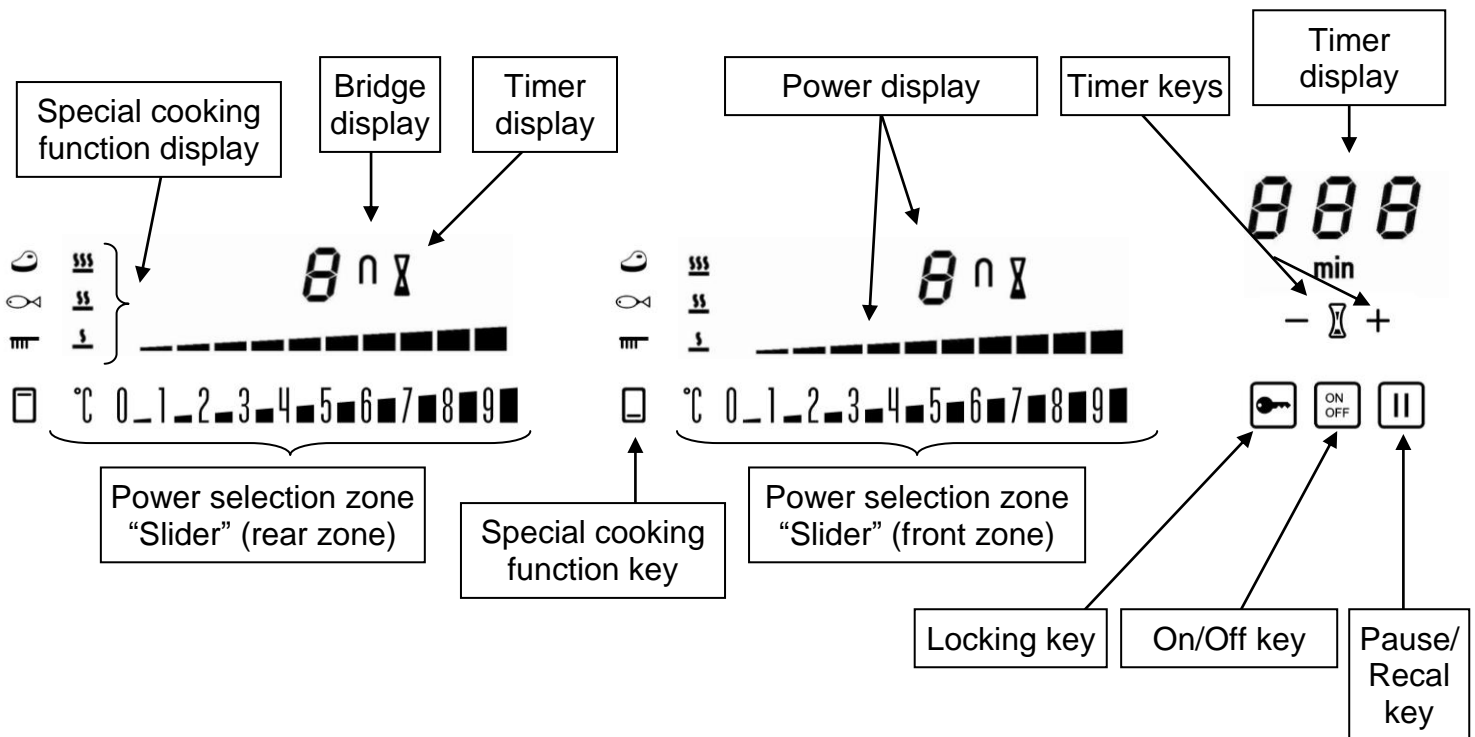


# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

## Technical characteristics

Type	Total Power	Position of the heating zone
<b>ATPN42BK</b>	2800 W	2 zones Ø145 mm

## 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.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
	Stop&Go	The hob is in pause.

## Ventilation

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

## STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

---

### Before the first use

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

### Induction principle

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

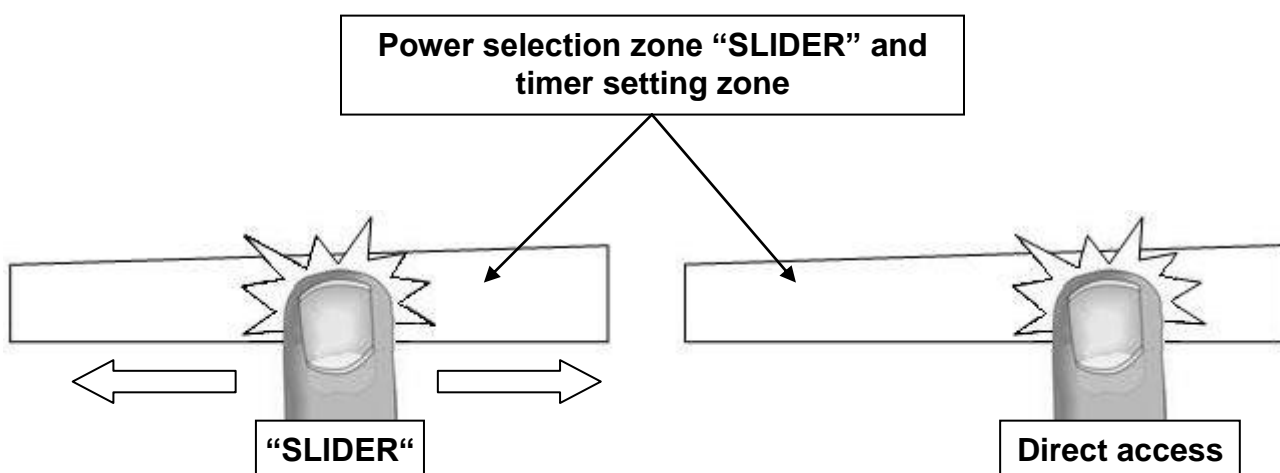
### Sensitive touch

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

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

### Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone



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





## Starting-up

- Start up / switch off the hob:

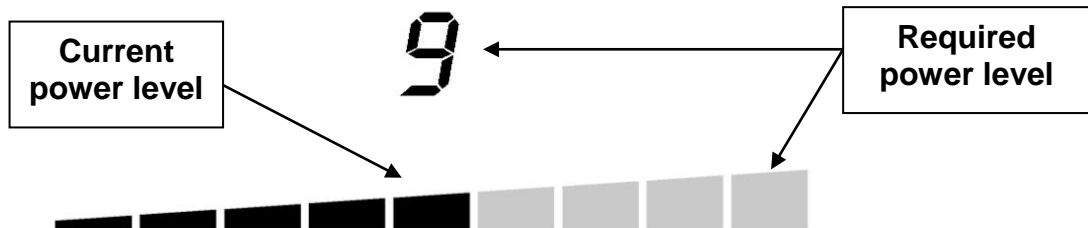
<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	press key [  ]	[ 0 ]
To stop	press key [  ]	nothing or [ H ]

- 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 [ 9 ]
To stop	slide to [ 0 ] on "SLIDER"	[ 0 ] or [ H ]

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

- Example of power increase:



The segments from the power display are turning on one by one until the required power level is reached.

- Example of power decrease:



The segments from the power display are turning off one by one until the required power level is reached.

## Residual heat indication

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

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

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

## Timer

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

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

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Select the power level	slide on the "SLIDER"	[ 1 ] to [ 9 ]
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 blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

- **To stop the cooking time:**


<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
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 working.

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

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Activate the hob	press display [  ]	[ 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 blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

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

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

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


## Stop&Go function

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

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


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

## Recall Function

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

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



The recall procedure is the following:

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


The previous settings are activated again.



## Bridge Function

This function allows the use of 2 cooking zones at the same time (left zones, middle zones, right zones) with the same features as a single cooking zone.

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

## Control panel locking

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

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




## Special cooking function

The special cooking function guarantees a satisfactory temperature to clean your teppan yaki (see Maintenance and cleaning chapter), to cook your fish or your meat

Each zone has its own special cooking function.

It is also possible to combine 2 cooking zones (bridge function), then to activate the clean function.

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

<b>Action</b>	<b>Control panel</b>	<b>Display</b>
Activate the clean temperature	press [ C° ] one time	[  ] is blinking
Activate the temperature to cook fish	press [ C° ] two times	[  ] is blinking
Activate the temperature to cook meat	press [ C° ] three times	[  ] is blinking
When the temperature is reached, the display becomes fixed.		
Stop the function	press [ C° ] to [ 0 ] or slide on the "SLIDER"	[ 0 ] [ 0 ] à [ 9 ]

# COOKING ADVICES

---

## Setting up the cooking levels / temperatures

Cooking levels	Temperature (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

You can cook directly on the heating surface with or without fat (oil or grease).

Avoid reaching the « smoking point » (too high temperature) when you are cooking with oil or fat. Food will lose its nutritive value.

In order to conserve all the flavour and quality, be sure to adjust the right temperature in accordance with the type of cooking required.

## Maximum temperature and « smoking point »

Grease / Oil	Maximum recommended temperature (°C) / power	Smoke point (°C)
Butter	130 / 4	150
Lard	170 / 6	200
Beef fat	180 / 6	210
Olive oil	180 / 6	200
Sunflower oil	200 / 7	220
Peanut oil	200 / 7	235
Coconut oil	200 / 7	240

## Cooking advice

Types of food	Temperature (°C)	Power
Fish and seafood	170-180	6
Veal	160-180	6
Beef	200-210	8
Pork	180-210	7
Lamb	180-200	7
Poultry	160-180	6
Sausage	200	7-8
Fried egg	140	4-5
Pancake / omelette	140-160	5
Fruits	140-160	5
Vegetables	140-160	5
Simmering previously cooked rice	140-160	5
Simmering previously cooked pasta	140-160	5

# MAINTENANCE AND CLEANING

---

## Glass cleaning

Clean the control panel using a little washing-up liquid diluted in water or a recommended commercial vitroc ceramic product.


Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be avoided at all costs.

Dry the appliance with a clean rag.

Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately.

## Cooking surface cleaning

**Cold cooking surface:** Remove light marks with a damp cloth using washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly with movements that follow the natural grooves of the cooking surface (no circular movements).

**Warm cooking surface:** Presse the key [ C° ] and wait to the [  ] becomes fixe (see paragraph "Clean function").

Put icicles on the cooking surface and remove light marks with a spatula and push them into the drain. Clean the drain with absorbent paper for example. Cold water can replace the icicles.

Then dry the surface thoroughly with movements that follow the natural grooves of the cooking surface (no circular movements) with a clean rag.

Some marks that come from acid naturally contained in food can be cleaned with lemon juice when the appliance is cold.

Do not clean the hob if the glass is too hot: **RISK OF BURN.**

Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be avoided at all costs.

Never use any steam-driven or pressure appliances.

# WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

---

## The hob or the cooking zone does not start:

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

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

- Disconnect and reconnect the hob.
- Call after sales service.

### **One or all cooking zone(s) cut off:**

- The safety system functioned.
- This system works when you forgot to switch off the cooking zone.
- One or more sensitive touch keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of Booster level and breaking Automatic overheating

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

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

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

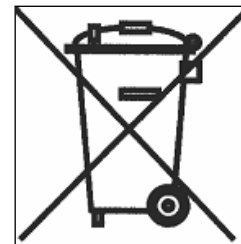
- See chapter “Stop&Go”.

## **ENVIRONMENT PRESERVATION**

---

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

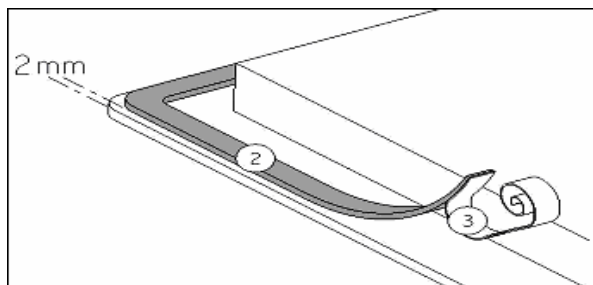
- Don't throw your appliance in the household refuse
  - Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.



# INSTALLATION INSTRUCTIONS

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

## How to stick the gasket:



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

## Fitting - installing:

- The dimensions are:

Type	Cut size		Flush mounting			Glass size		
	Width	Depth	Width	Depth	Radius	Width	Depth	Thickness
ATPN42BK	360	490	386	526	8	380	520	6

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



# ELECTRICAL CONNECTION

---

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

## Caution!

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

You should always connect the earth wire.

Respect the connection diagram.

Use the connecting cable that is attached to the device.

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

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

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

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

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





