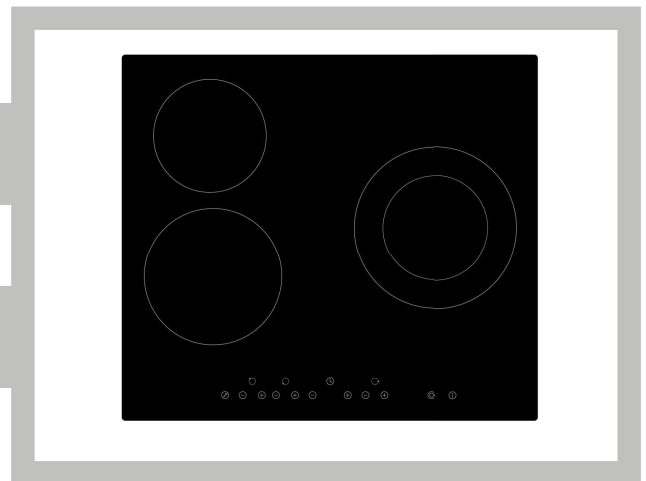




ATV3F

Table vitrocéramique

Ceramic Hob



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

F

INSTRUCTIONS FOR USE

GB

TABLE DES MATIERES

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES	-3-
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	-13-
UTILISATION DE L'APPAREIL	-14-
CONSEILS DE CUISSON	-20-
REGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE	-21-
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	-22-
GUIDE DE DEPANNAGE	-23-
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	-24-



**FAITES UN GESTE ECOCITOYEN
EN TRIANT VOS EMBALLAGES CARTON**

**À LA FIN DE VIE DE VOTRE PRODUIT, PENSEZ À
LE RAPPORTER DANS UN POINT DE COLLECTE
OU DÉPOSER LE À LA DÉCHETERIE PROCHE DE
VOTRE DOMICILE**



**CET APPAREIL EST DESTINÉ À UN USAGE
DOMESTIQUE UNIQUEMENT!**

**Veuillez lire attentivement toutes les
instructions avant la première utilisation et
conservez-les pour une référence ultérieure.**

1. CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Dans l'intérêt de **VOTRE SECURITE** et pour assurer le **BON FONCTIONNEMENT** de votre appareil, lisez soigneusement des instructions suivantes avant d'installer ou d'utiliser votre appareil.

1.1 INSTALLATION

1.1.1 Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération ou toute maintenance.
- Il est essentiel de connecter l'appareil au système de câblage terre approprié.
- Les modifications apportées au système de câblage domestique doivent être uniquement

effectués par un électricien qualifié.

- Un non-respect de ces instructions peut conduire à un choc électrique ou la mort.

1.1.2 Risque de coupure

- Soyez prudent! Les rebords du panneau sont tranchants.
- Une utilisation sans soin peut conduire à des blessures ou des coupures.

1.1.3 Précautions de sécurité

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucuns matériaux ou produits combustibles doivent être placés sur cet appareil à n'importe quel moment.
- Assurez-vous que la personne qui est responsable de l'installation de cet appareil ait pris parfaitement des connaissances de son installation et des mesures à prendre en matière de sécurité.
- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé en respectant ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être relié à un circuit qui comporte un interrupteur d'isolation permettant de déconnecter de l'alimentation électrique.
- Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsable de tout accident ou dommage causé par une installation impropre de l'appareil.

1.2 UTILISATION ET MAINTENANCE

1.2.1 Risque de choc électrique

- N'utilisez pas une table de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la table de cuisson est fissurée ou endommagée, éteignez-la immédiatement de la source de courant (un commutateur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Assurez-vous de débrancher l'appareil de la prise de courant avant toute opération de nettoyage et de maintenance.
- Un non-respect de ces instructions ci-dessus peut conduire à un choc électrique ou la mort.

1.2.2 Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétiques.
- Toutefois, les personnes portant des stimulateurs cardiaques ou d'autres implants électriques (tels que des pompes à insuline) doivent consulter leur médecins ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil pour s'assurer que leurs implants ne soient pas affectés par le champ électromagnétique.
- Un non-respect de cette instruction peut conduire à la mort.

1.2.3 Risque de surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de l'appareil pourront devenir assez chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, des vêtements ou tout autre élément autre qu'un ustensile approprié entrer en contact avec la plaque à induction jusqu'à ce que la surface soit refroidie.
- Il n'est pas recommandé de déposer des objets métalliques (par exemple, des ustensiles de cuisine) et des casseroles vides sur la table de cuisson, car ils pourraient devenir chauds.
- **Mise en garde:** Des objets magnétisables portés sur le corps de l'utilisateur peuvent devenir chauds à proximité de la table de cuisson. Les bijoux en or ou en argent ne sont pas concernés.
- Il convient de surveiller les enfants lorsque vous vous éloignez de l'appareil.
- Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées des casseroles ne débordent pas sur d'autres zones de cuisson. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Un non-respect de ces instructions ci-dessus peut conduire à des brûlures.

1.2.4 Risque de coupure

- Soyez prudent! Les rebords du panneau sont tranchants.
- Une utilisation impropre peut conduire à des blessures ou des coupures.

1.2.5 Précautions de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de l'utilisation. Une cuisson excessive peut causer des fumées et des résidus gras qui pourraient s'enflammer.
- N'utilisez pas votre appareil comme un espace de stockage ou une surface de travail.
- Ne placez jamais d'objets ou d'ustensiles au-dessus de l'appareil.
- Ne laissez pas d'objets magnétisables (par exemple, une carte de crédit, une carte mémoire etc.) ou d'appareils électroniques (comme un ordinateur, une lecture MP3, etc.) à proximité de l'appareil, car ils pourraient être affectés par son champ électromagnétique.
- Nous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois pour la cuisson lors de l'utilisation de votre table de cuisson.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Après l'utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (en utilisant des touches sensibles) .Ne comptez pas sur la fonction de détection de la casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil : s'asseoir, se lever, ou grimper sur l'appareil.
- Ne stockez pas de choses intéressantes pour les enfants dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants grimpant sur l'appareil pourraient être gravement blessés.

- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- N'autorisez pas les personnes à utiliser l'appareil sans surveillance sauf si des instructions appropriées leur ont été données, leur permettant d'utiliser l'appareil de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte. Les règles et les instructions dans ce manuel doivent être strictement respectées.
- N'essayez jamais de réparer ou remplacer toute pièce de l'appareil à moins qu'elle ne soit spécifiquement recommandée dans le manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur votre table de cuisson.
- Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles avec des rebords dentelés sur votre table de cuisson, ou ne traînez pas de casseroles sur la surface de la table de cuisson, afin d'éviter de rayer le verre à induction.
- N'utilisez pas un tampon à récurer ni un détergent abrasif pour nettoyer votre table de cuisson, car ils peuvent rayer le verre à induction.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle, et l'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.
- Ne faites pas fonctionner votre table de cuisson au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparée.
- Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique et d'autres utilisations similaires, comme dans:
 - Les cuisines de magasins, de bureaux et autres environnements professionnels;
 - Les habitations de fermes;
 - Les chambres d'hôtels, de motels et autres environnements résidentiels;
 - Les restaurations et autres utilisations similaires.
- **MISE EN GARDE:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.

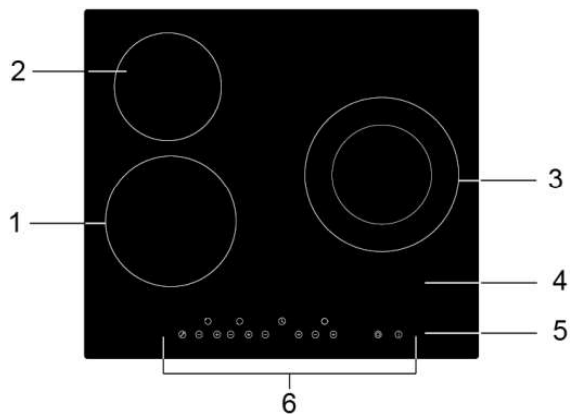
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- **MISE EN GARDE:** La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie. Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre et débrancher l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie! Ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.
- **MISE EN GARDE:** Si la surface de l'appareil est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- L'appareil n'est pas destiné à être actionné au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

- Il est recommandé de connecter cet appareil sur un circuit électrique dédié. Après l'installation de l'appareil, n'installez pas d'autres appareils électriques sur le même circuit pour éviter un surcourant (l'ampérage). Lorsque le disjoncteur se déclenche ou le fusible tombe en panne d'une manière répétée, un circuit dédié sera probablement nécessaire.
- Assurez-vous que la prise de courant murale à votre domicile soit accessible (derrière l'appareil).
- Cet appareil est équipé d'un fil de terre pour vous protéger d'éventuels risques électriques et doit être relié à une prise de courant comportant un contact de terre. Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation.
- Avant d'installer votre appareil, vérifiez que la tension du réseau électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil; assurez-vous également que votre installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.
- **MISE EN GARDE:** Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.

- **MISE EN GARDE:** Lorsque la table de cuisson est en fonctionnement, ne jamais toucher son fond pour éviter tout choc électrique intattu. Afin d'éviter tout contact accidentel ou que les enfants puissent jouer avec cet appareil, assurez-vous qu'un insert en bois soit fixé sous la table de cuisson.
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus 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.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur les dimensions, la méthode de l'appareil installé à poste fixe et comment l'appareil doit être fixé sur son support, référez-vous dans la section "INSTRUCTIONS D'INSTALLATION".
- En ce qui concerne les informations détaillées sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et des précautions qui concerne l'entretien par l'utilisateur, référez-vous dans la section "UTILISATION DE L'APPAREIL" et "ENTRETIEN ET DEPANNAGE".
- Après utilisation, éteindre la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

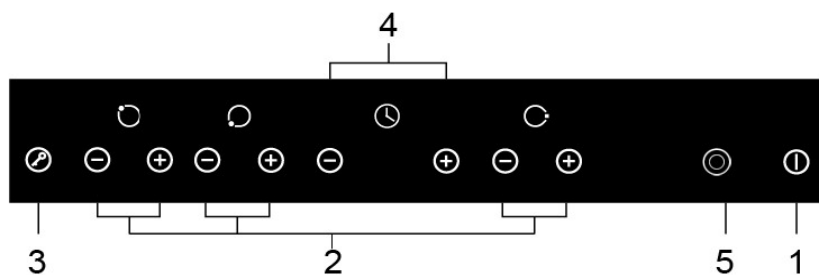
2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

2.1 VUE DE DESSUS



1. Zone de cuisson 1800W max.
2. Zone de cuisson 1200W max.
3. Double zone de cuisson 1000W ou 2200W max.
4. Surface vitrée
5. Touche « MARCHE/ARRÊT »
6. Bandeau de commande

2.2 BANDEAU DE COMMANDE



1. Touche « MARCHE/ARRÊT »
2. Touche de réglage de la puissance
3. Touche de verrouillage
4. Touche de la minuterie
5. Touche de sélection double zone de cuisson

2.3 INFORMATION DU PRODUIT

La table de cuisson vitrocéramique par micro-contrôle informatisé peut répondre à de nombreux besoins de cuisson, grâce au chauffage par les résistances, le contrôle micro-informatisé et une sélection de différentes puissances, ce qui en fait le choix optimal pour les familles modernes.

La table de cuisson a des performances sûres et fiables, rendant votre vie confortable et permettant de profiter pleinement du plaisir de la vie.

2.4 Principe du fonctionnement

La table de cuisson céramique utilise directement le fil de la résistance. La puissance restituée peut être ajustée à l'aide des touches

2.5 AVANT D'UTILISER VOTRE NOUVELLE TABLE DE CUISSON

- Lisez ce manuel et faites une particulière attention à la section « **CONSIGNES DE SECURITE** ».
- Retirez le film de protection qui peut être encore sur votre table de cuisson vitrocéramique.

2.6 SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle :	ATV3F
Nombre de zone de cuisson:	3 zones
Alimentation électrique :	220-240V~ 50/60Hz
Puissance:	4700-5700W
Dimensions du produit (L×L×H) :	590X520X55 mm
Dimensions d'encastrement (L×P) :	560X490 mm

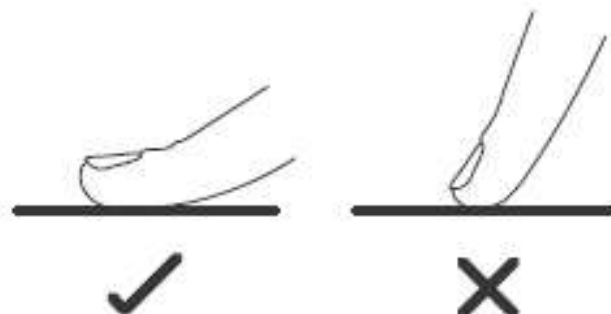
Remarque:

Le poids et les dimenstions sont approximativement. Le fabricant, poursuivant une politique constant de développement et d'amélioration du produit, peut effectuer des modifications sans avis préalable.

3. UTILISATION DE L'APPAREIL

3.1 UTILISATION DES TOUCHES SENSITIVES

- Les touches sensibles répondent au simple touché, il n'est pas nécessaire d'appliquer une pression importante du doigt.
- Les touches sensibles sont actionnées lorsque la première phalange est entièrement positionnée sur la touche.
- A chaque pression, un « bip » est émis pour indiquer la prise en compte de l'action demandée.
- Assurez-vous que les touches de contrôle soient propres et sèches tout le temps et qu'aucun objet ne perturbe leur fonctionnement.

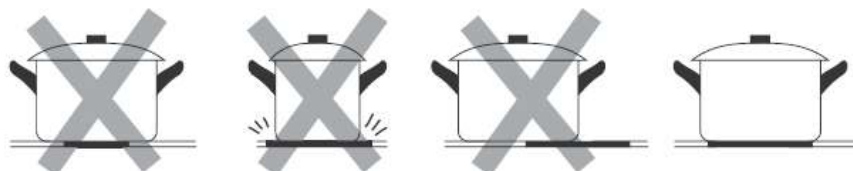


3.2 SELECTION DE LA BONNE BATTERIE DE CUISINE

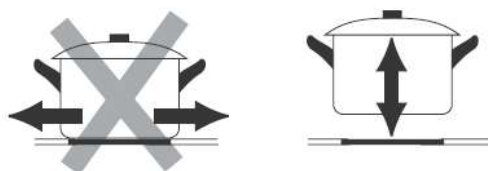
N'utilisez pas de récipients avec un fond abîmé ou arrondi ou des rebords dentelés.



Assurez-vous que le fond de votre récipient est adapté au diamètre de la zone de cuisson et qu'il soit bien positionné au centre de la surface vitrée.




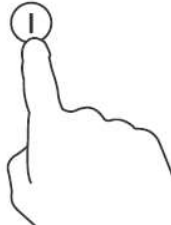
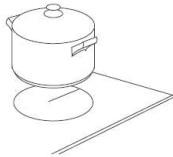



Pour déplacer le récipient, ne glissez pas le récipient sur la table de cuisson vitrocéramique mais soulevez-le. Sinon, il peut rayer la surface vitrée.



3.3 COMMENT UTILISER

3.3.1 Départ de la cuisson

Après la mise sous tension, il retentit un « bip », et tous les voyants lumineux s'allumeront pendant 1 seconde, puis s'éteindront, indiquant que la table de cuisson est entrée en mode veille.

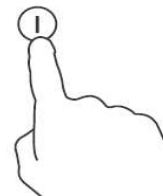
<p>Appuyez sur la touche , tous les voyants lumineux s'afficheront “-”</p>	
<p>Placez une casserole appropriée au centre de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.</p> <ul style="list-style-type: none">Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone sélectionnée soient propres et secs.	
<p>Réglez la puissance de la zone souhaitée en appuyant sur les touches  et </p> <ul style="list-style-type: none">Si aucune puissance n'est sélectionnée au bout de 1 minute, la table de cuisson va s'éteindre automatiquement. Pour la remise en fonctionnement, recommencez par l'étape 1.La puissance de chauffage peut être modifiée à n'importe quel moment durant la cuisson.En maintenant enfoncée l'une ou l'autre de ces touches, vous pouvez augmenter ou diminuer la puissance de chauffage.	

3.3.2 Lorsque vous avez terminé la cuisson

Décrémentez la puissance de la zone de cuisson en appuyant sur la touche « -- » ou appuyez simultanément sur les touches « - » et « + » de la zone concernée. Assurez-vous qu'il affiche « 0 ».



Appuyez sur la touche « I » pour mettre la table de cuisson à l'arrêt.



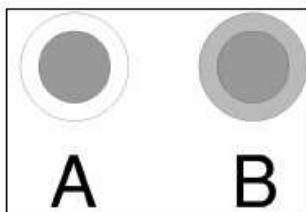
ATTENTIONS aux surfaces chaudes

Le voyant « H » s'affiche, indiquant que la zone de cuisson reste chaud. Lorsque ce voyant s'éteint, cela signifie que les surfaces se sont refroidies et que le risque de brûlures est absent. Il peut aussi être considéré comme une fonction d'économie d'énergie si vous voulez continuer la cuisson, placez une casserole sur la zone de cuisson lorsqu'elle est encore chaude.






3.3.3 Utilisation de la double zone de cuisson

- Cette fonction est uniquement valide pour la zone de cuisson 3#.
- Il y a deux sections de différents niveaux de puissance sur la zone de cuisson 3#: vous pouvez utiliser la section centrale (A) ou la section extérieure (B) pour la cuisson.






Utilisation de la double zone de cuisson	
Sélectionnez le niveau de puissance de 1 à 9 (par exemple, le réglage 6).	
La section centrale de la double zone de cuisson s'allumera.	
Appuyez sur la touche « © », la section extérieure (B) va fonctionner.	
Le voyant lumineux va afficher et alternativement.	

Désactivation de la fonction double zone de cuisson	
Appuyez sur la touche «  » encore une fois, la fonction de la double zone de cuisson sera désactivée.	
Le voyant lumineux va afficher « 6 ».	

3.3.4 Verrouillage des touches

- a) Cette table de cuisson permet de bloquer l'utilisation des touches sensibles pour éviter des modifications involontaires. Par exemple, les enfants peuvent allumer l'appareil par hasard.
- b) Lorsque le verrouillage est enclenché, toutes les touches sont inopérantes, à l'exception de la touche « MARCHE/ARRÊT ».

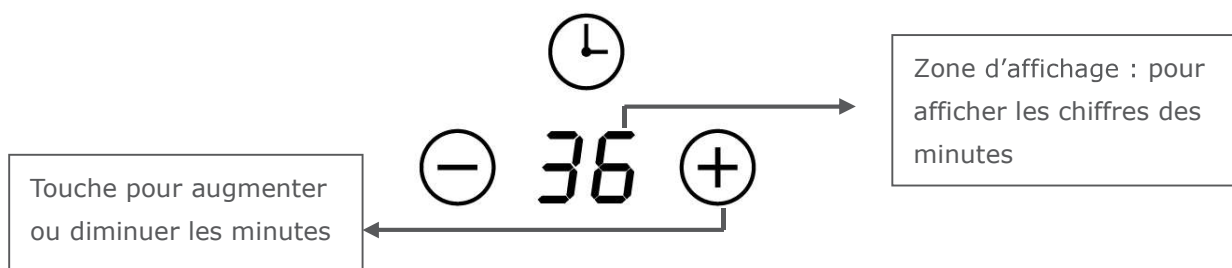
Pour verrouiller les touches	
Appuyez sur la touche  pour verrouiller les touches.	Le voyant lumineux de la minuterie va afficher « Lo ».
Pour déverrouiller les touches	
Assurez-vous que la table de cuisson est allumée. Maintenez appuyé sur la touche  pendant quelques secondes pour déverrouiller les touches.	

 Lorsque la table de cuisson est verrouillée, vous pouvez uniquement appuyer sur la touche « MARCHE/ARRÊT » pour l'éteindre en cas d'urgence. Avant de redémarrer la table de cuisson, il faudra désactiver d'abord le mode verrouillage.

3.3.5 Utilisation de la minuterie



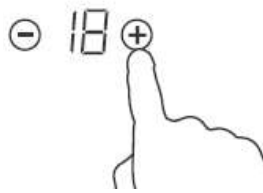


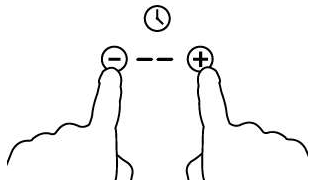

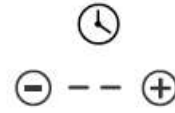
La minuterie peut être utilisée de deux manières différentes :

- Minuteur de rappel. Dans ce cas, à la fin du décompte, la minuterie émettra une sonnerie mais n'arrêtera pas le fonctionnement de la table de cuisson.
- Minuteur avec arrêt d'une ou de plus zone(s) de cuisson à la fin du décompte. Une minuterie avec une amplitude de 1 à 99 minutes.







a) Utilisation de la minuterie comme minuteur de rappel



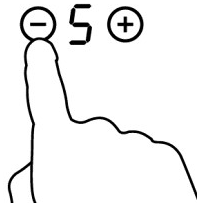





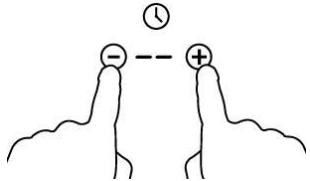
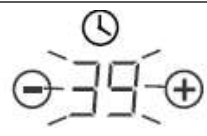
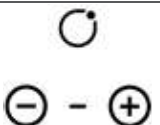
Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson :

<p>Assurez-vous que la table de cuisson soit en fonctionnement.</p> <p>Remarque : vous pouvez utiliser la minuterie même si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée.</p>	
<p>Ajustez la valeur de la minuterie en appuyant sur les touches «» et «».. L'indicateur lumineux de la touche minuterie se mettra à clignoter et apparaîtra sur la zone d'affichage de la minuterie.</p>	
<p>Appuyez sur les touches «» et «» simultanément, la minuterie sera annulée, et « 00 » va afficher sur la zone d'affichage.</p>	
<p>Lorsque la valeur est définie, le compte à rebours débute immédiatement. L'indicateur lumineux de la minuterie va clignoter pendant 5 secondes et le temps restant va afficher sur la zone d'affichage.</p>	
<p>A la fin du décompte, la table de cuisson émet une alarme (bip) pendant 30 secondes, et « -- » va afficher dans la zone d'affichage.</p>	

Remarque:

- Chaque touché sur les touches «» et «» décrémentera ou incrémentera la minuterie de 1 minute.
- Un long touché sur les touches «» et «» décrémentera ou incrémentera la minuterie de 10 minutes.
- Si la valeur de la minuterie dépasse 99 minutes, il revient automatiquement à « 0 » minute.

b) Réglage de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

Sélectionner une zone de cuisson	
Sélectionnez la zone de cuisson à programmer en appuyant ses touches «  » et «  » correspondantes.	
Ajustez la valeur de la minuterie en appuyant sur les touches «  » et «  ».	
Appuyez sur les touches «  » et «  » simultanément, la minuterie sera annulée, et « -- » va afficher sur la zone d'affichage.	
Lorsque la valeur est définie, le compte à rebours débute immédiatement. L'indicateur lumineux de la minuterie va clignoter pendant 5 secondes et le temps restant va afficher sur la zone d'affichage.	
A la fin du décompte, la zone de cuisson correspondant sera éteinte automatiquement.	

Remarque :

a) Un point lumineux rouge s'allumera à côté de l'indicateur du niveau de puissance, indiquant la zone sélectionnée.



b) Si vous voulez changer le temps après avoir réglée la minuterie, vous devez commencer à régler à partir de l'étape 1.

3.3.6 Protection sur-température

Un capteur de température installé dans la table de cuisson mesure en permanence la température de la surface de la table de cuisson. Si une température trop importante est détectée, la table de cuisson sera automatiquement mise à l'arrêt.

3.3.7 Avertissement de chaleur résiduelle

Après l'utilisation, la table de cuisson reste encore chaude et la zone d'affichage va afficher « H » pour vous avertir de ne pas la toucher.

3.3.8 Coupure automatique

La table de cuisson est programmée pour s'éteindre automatiquement si aucune action n'est effectuée pendant un temps défini (par exemple, lors d'un oubli d'arrêt). Ce temps est programmé en fonction de la puissance définie et est noté dans le tableau ci-dessous :

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

4. CONSEILS DE CUISSON



AVERTISSEMENT : Soyez prudent pendant la friture, de l'huile et de la matière grasse se réchauffent très rapidement. De l'huile et de la matière grasse avec des hautes températures pourront s'enflammer spontanément et provoquer un sérieux risque d'incendie.

4.1 CONSEILS UTILES

- Quand la nourriture commence à bouillir, réduisez la puissance.
- L'utilisation d'un couvercle permettra de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie en conservant la température.
- Limitez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à haute température, puis réduisez la température lorsque des aliments ont cuits suffisamment.

4.1.1 Mijoter, cuire le riz

- Les aliments mijotent à température en dessous du point d'ébullition, environ 85 °C, quand des bulles sortent ponctuellement à la surface du liquide de cuisson. C'est idéal pour cuisiner de délicieuses soupes et des ragoûts tendres. Car les arômes se développent sans que les aliments soient trop cuits. Il est également recommandé de cuire les sauces à base d'œufs ou les sauces épaissies avec de la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines utilisations, y compris la cuisson du riz par absorption, nécessitent une température plus élevée pour être certain que les aliments sont cuits dans le temps recommandé.

4.1.2 Cuire le bifteck

Pour cuisiner de savoureux biftecks juteux :

- Laissez le bifteck à température ambiante pendant environ 20 mins avant la cuisson.
- Faites chauffer une poêle à fond épais.
- Enduisez les deux faces du bifteck avec de l'huile. Faites couler un filet d'huile dans la poêle, puis déposez le bifteck dans la poêle chaude.
- Retournez le bifteck une seule fois pendant la cuisson. Le temps exact de cuisson dépendra de l'épaisseur du bifteck et de vos préférences de cuisson. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par face. Appuyez sur le bifteck cuit pour évaluer sa cuisson. Plus il est ferme, plus il est cuit.
- Laissez le bifteck reposer dans un plat chaud pendant quelques minutes pour qu'il s'attendrisse avant de le servir.

4.1.3 Pour faire sauter

1. Choisissez un wok à fond plat adapté au plaques vitrocéramique ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement nécessaires. La cuisson doit être rapide. Si vous préparez une grande quantité d'aliments, faites de petites portions.
3. Préchauffez rapidement la poêle et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisez d'abord la viande, puis mettez là de côté au chaud.
5. Faites sauter des légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, réduisez le niveau de puissance de la zone de cuisson, remettez la viande dans le plat et ajoutez votre sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients pour s'assurer qu'ils soient cuits uniformément.
7. Servez-les immédiatement.

5. REGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

Les conseils de cuisson sont donnés à titre informatifs seulement ; les réglages dépendent de plusieurs facteurs comme les ustensiles de cuisine, la quantité d'aliments à cuisiner, ...

Seules les expériences utilisant la table de cuisson à induction vous permettront de choisir les bons réglages du niveau de puissance.

Niveau de puissance	Utilisation appropriée
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Faire cuire lentement les petites quantités d'aliments.• Faire fondre du beurre, du chocolat, ou des aliments qui doivent être cuits très vite• Faire frémir de l'eau doucement• Cuisson lente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffage• Faire frémir de l'eau rapidement• Cuire du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Faire cuire des crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Faire sauter des légumes• Cuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• Faire frire la viande• Faire griller la viande• Faire bouillir la soupe• Faire bouillir de l'eau

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Quoi	Comment	Important !
Les saletés quotidiennes sur le verre (les empreintes digitales, les marques, les taches laissées par des aliments ou les débordements sur le verre).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique. 2. Utilisez un nettoyeur de cuisson quand le verre est encore tiède (mais pas chaud !) 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou une serviette en papier. 4. Allumez la table de cuisson. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lorsque la table de cuisson est éteinte, il n'y aura pas d'indication «surface chaude», mais la zone de cuisson peut encore être chaude! Soyez particulièrement prudent. 2. Les éponges lourds, les tampons à récurer en nylon, les agents de nettoyage agressifs / abrasives peuvent rayer le verre. 3. Ne jamais laisser les résidus de nettoyage sur la surface de cuisson, car le verre peut se tacher.
Les débordements, et les grains sucre chauds sur le verre.	<p>Enlevez-les immédiatement avec une spatule, un couteau ou d'un grattoir à lame de rasoir adapté pour les surfaces en verre d'induction, mais méfiez-vous des surfaces des zones chaudes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez la table de cuisson de la prise de courant murale. 2. Maintenez une lame ou un ustensile à un angle de 30 ° et grattez des salissures ou des déversements dans un endroit frais de la table de cuisson. 3. Nettoyez la saleté ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier. 4. Suivez les étapes 2 à 4 ci-dessus pour retirer les saletés quotidiennes sur le verre. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Enlevez les taches laissées par les aliments fondus et les aliments sucrés dès que possible. Si on les laisse refroidir sur la vitre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre. 2. Risque de coupure: lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame dans un grattoir est un rasoir tranchant. Utilisez-le avec un soin extrême et toujours stockez en toute sécurité et hors de portée des enfants.
Les retombées sur les contrôles tactiles.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez la table de cuisson de la prise de courant murale. 2. Absorbent des déversements. 3. Essuyez la zone de contrôle tactile avec une éponge humide ou un chiffon propre. 4. Essuyez la zone complètement sèche avec une serviette en papier. 5. Allumez la table de cuisson. 	<p>La table de cuisson peut émettre un « bip » et s'éteindre et les contrôles tactiles peuvent ne pas fonctionner lorsqu'il y a du liquide sur eux. Assurez-vous d'essuyer la zone de contrôle tactile avant d'allumer la table de cuisson.</p>

7. GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLEME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
La table de cuisson ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	<ul style="list-style-type: none"> ● Assurez-vous que la table de cuisson soit bien branchée et alimentée. ● Vérifiez que l'alimentation électrique de votre logement est bien en fonctionnement. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié.
Les touches sensibles ne répondent pas au touché.	Les touches sont bloquées	Le verrouillage des touches est enclenché, référez-vous aux instructions dans le paragraphe « Utilisation de l'appareil ».
Les touches sensibles répondent difficilement au touché.	<ul style="list-style-type: none"> ● La zone de touches sensibles est humide. ● Le doigt appuyant la touche n'est pas dans la bonne position. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Assurez-vous que la zone de touches sensibles soit sèche. ● Suivez les conseils du paragraphe « Utilisation des touches sensibles »
La vitre se raye.	<ul style="list-style-type: none"> ● Le fond des ustensiles de cuisson est abîmé. ● Le mode ou les ustensiles de nettoyage ne sont pas adaptés. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat et sans accroc, suivez les instructions du paragraphe « Sélection de la bonne batterie de cuisine » ● Suivez les conseils du paragraphe « Entretien et Nettoyage »
Certains ustensiles de cuisson craquent, grésillent ou font du bruit.	Ceci est dû à la construction et à la fabrication des ustensiles de cuisson.	Ces bruits sont normaux et ne dénotent pas d'un mauvais fonctionnement de la table de cuisson.

8. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

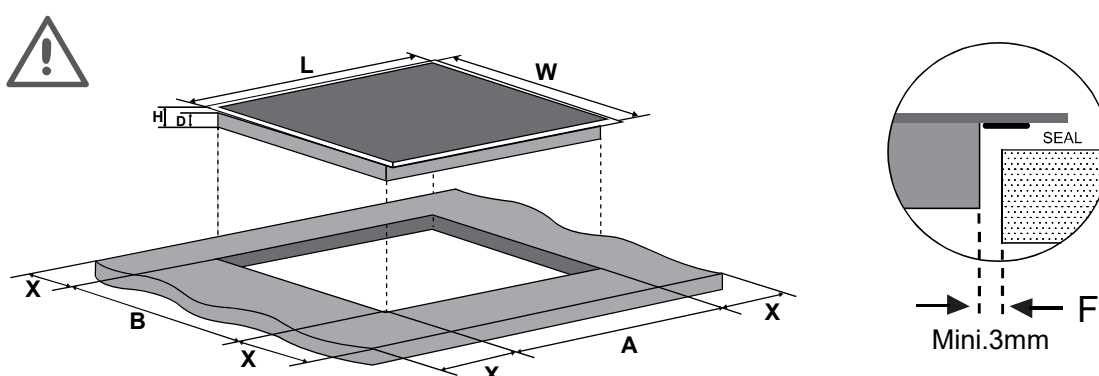
8.1 Sélection de l'équipement d'installation

Découpez la surface de travail selon les dimensions indiquées dans le schéma.

Un espace minimum de 5 cm doit être laissé autour du trou pour l'installation et l'utilisation.

Le plan de travail doit être d'une épaisseur d'au moins 30 mm et composé de matériau résistant aux hautes températures pour éviter les déformations importantes causées par la chaleur dégagée par la table, comme illustré sur le schéma ci-dessous :

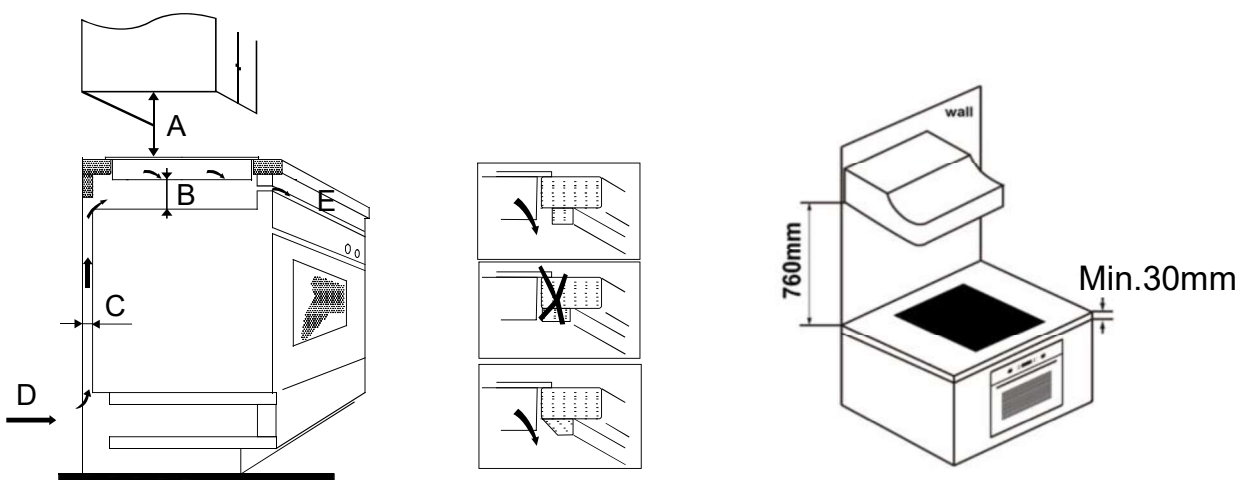
Remarque: La distance de sécurité entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail doit être au moins de 3mm.



L (mm)	L (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

Dans tous les cas, assurez-vous que la table de cuisson à induction soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Assurez-vous que la table de cuisson à induction soit en bon état de fonctionnement. Comme illustré sur le schéma ci-dessous :

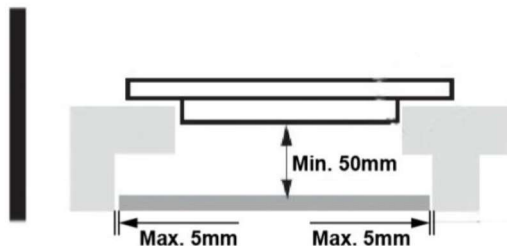
Remarque : La distance de sécurité entre la table de cuisson et le placard au-dessus de la table de cuisson doit être d'au moins 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Sortie d'air	Entrée d'air 5mm

MISE EN GARDE: Assurez-vous d'avoir une ventilation adéquate

Assurez-vous que la table de cuisson soit bien ventilée; et que l'entrée d'air et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond de la table de cuisson ou tout risque de choc électrique inattendu pendant le travail, il est nécessaire de mettre insert en bois fixés avec des vis, à une distance minimale de 50mm du fond de la table de cuisson. Voir ci-dessous:



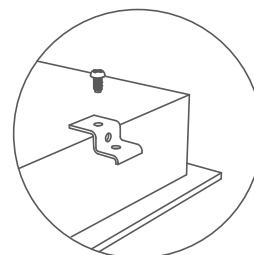
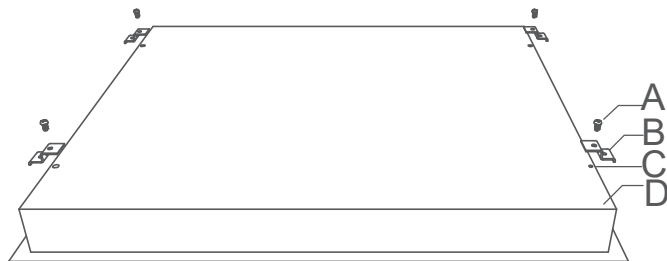
- Il y a des trous de ventilation autour de l'extérieur de la table de cuisson. ASSUREZ-VOUS que ces trous ne soient pas bloqués par le plan de travail lorsque vous mettez la table de cuisson en position.



- Veillez à ce que la colle utilisée pour fixer le plastique et les éléments en bois au meuble résiste à une température supérieure à 150°C.
- La paroi arrière, les surfaces adjacentes et environnantes doivent donc résister à une température de 90°C.

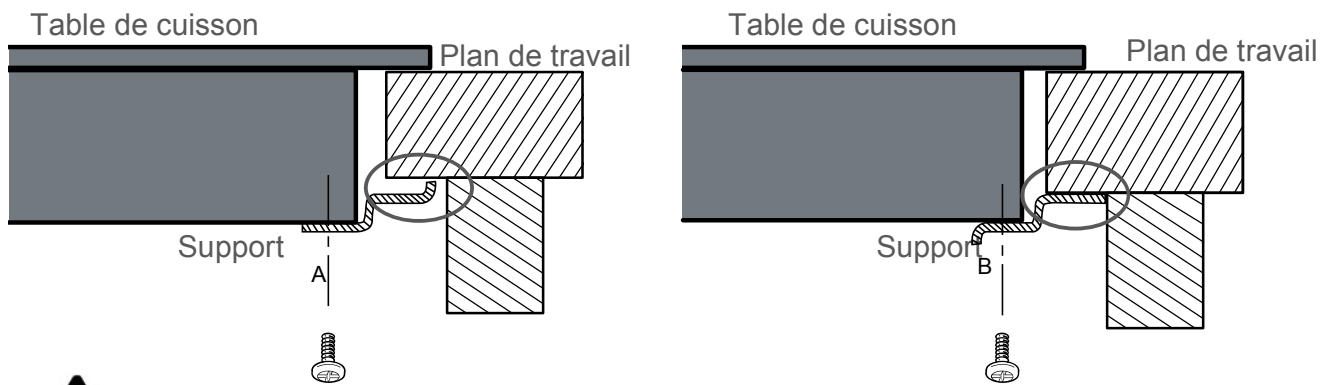
8.2 Avant de placer les supports de fixation

- L'appareil doit être placé sur une surface lisse et bien à plat (utilisez l'emballage). Veillez à ne pas exercer une force sur les boutons qui dépassent de la table de cuisson.
- Fixez la table de cuisson sur la surface en vissant les quatre supports situés en dessous de la table de cuisson (voir le schéma) après l'installation.



A	B	C	D
vis	patte	trou de vis	base

Ajustez le positionnement des supports pour l'adapter à l'épaisseur de la surface de fixation.



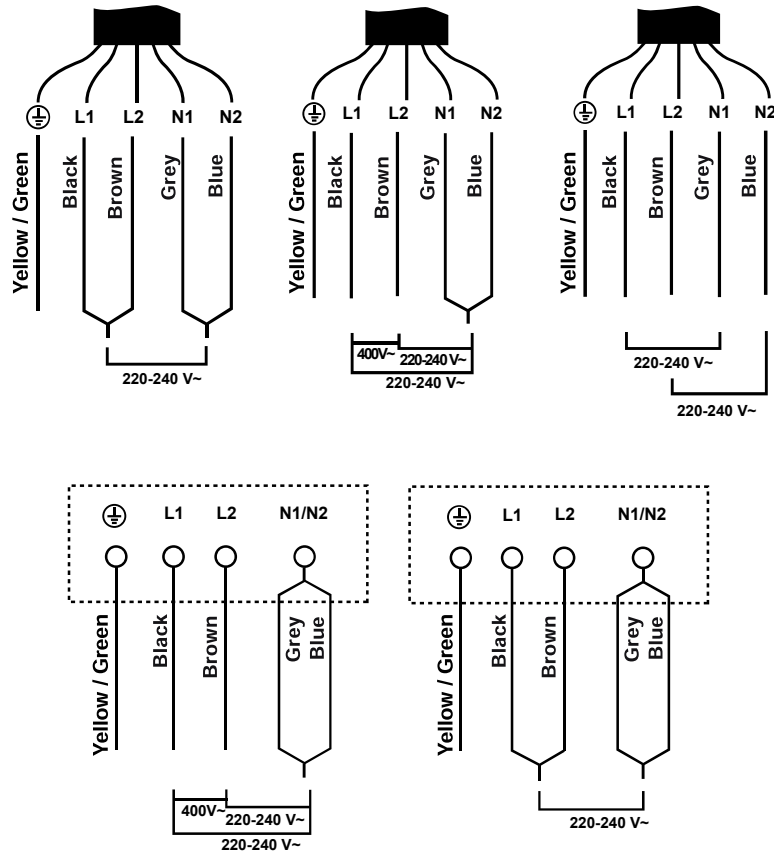
Les supports ne doivent en aucun cas toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir l'image).

8.3 Précautions

1. La table de cuisson vitrocéramique doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous disposons de professionnels à votre service. Ne jamais procéder à l'installation par vous-même.
2. La table de cuisson ne doit pas être installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de la table de cuisson.
3. La table de cuisson vitrocéramique doit être installée de façon à ce qu'il y ait un rayonnement de chaleur suffisant pour garantir sa fiabilité.
4. Le mur et la zone à induction sous la surface de table de cuisson doivent pouvoir supporter la chaleur.
5. Pour prévenir tout dommage, le joint qui entoure la table de cuisson doit être résistant à la chaleur.
6. Un nettoyeur à vapeur ne doit pas être utilisé.

8.4 Branchement de la table de cuisson à l'alimentation électrique

L'alimentation électrique doit être branchée en respectant les standards en vigueur, ou avec un dispositif à coupure unipolaire. La méthode de branchement est montrée ci-dessous:

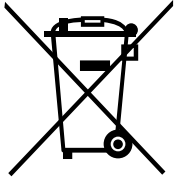


1. Si le cordon d'alimentation est endommagé ou doit être remplacé, il ne doit être remplacé que par un personnel d'après-vente disposant des outils adaptés afin d'éviter les accidents.
2. Si l'installation est directement raccordée au circuit principal, installez un coupe-circuit unipolaire avec une ouverture de contact d'au moins de 3mm.
3. L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique soit bien fait et que l'installation soit conforme aux normes de sécurité.
4. Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni écrasé.
5. Le cordon d'alimentation doit être régulièrement contrôlé et remplacé par un personnel autorisé.



La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la table de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.

Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsable de tout accident ou dommage causé par une utilisation impropre de l'appareil, ou si les instructions données dans le présent manuel n'ont pas été respectées.



Elimination : Ne pas jeter ce produit avec les déchets municipaux non triés. Une collection séparée de ces ordures pour un traitement adapté est nécessaire.

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES

La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

Pour plus d'informations concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, contactez votre autorité locale, le centre de service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

TABLE OF CONTENTS

FORWARD	-3-
PRODUCT INTRODUCTION	-9-
OPERATION OF PRODUCT	-10-
COOKING GUIDELINESS	-16-
HEAT SETTINGS	-17-
CARE AND CLEANING	-17-
HINTS AND TIPS	-18-
INSTALLATION	-19-

1. Foreword

1.1 Safety Warnings

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

1.2 Installation

1.2.1 Electrical Shock Hazard

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

1.2.2 Cut Hazard

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

1.2.3 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.

- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

1.3 Operation and maintenance

1.3.1 Electrical Shock Hazard

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

1.3.2 Health Hazard

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

- Failure to follow this advice may result in death.

1.3.3 Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.3.4 Cut Hazard

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

1.3.5 Important safety instructions

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

- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.

- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- 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.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

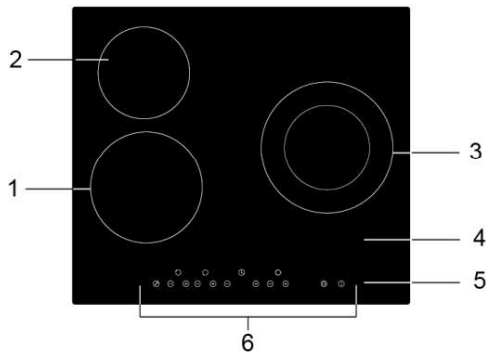
Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

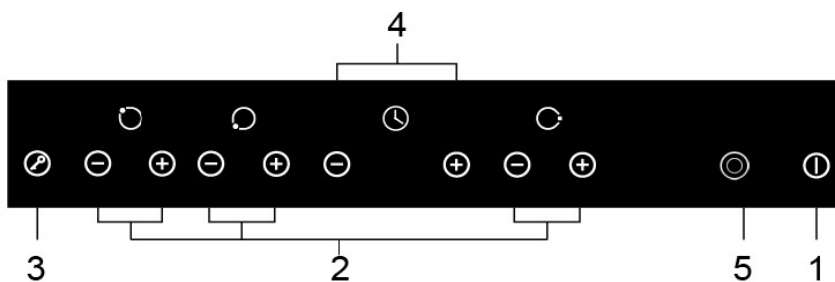
2. Product Introduction

2.1 Top View



1. Max. 1800 W zone
2. Max. 1200 W zone
3. Max. 1000 / 2200 W zone
4. Glass plate
5. ON / OFF
6. Control panel

2.2 Control Panel



1. ON/OFF control
2. Power regulating controls
3. Keylock control
4. Timer regulating controls
5. Double zone control

2.3 Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

2.4 Working Principle

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

2.5 Before using your New Ceramic Hob

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

2.6 Technical Specification

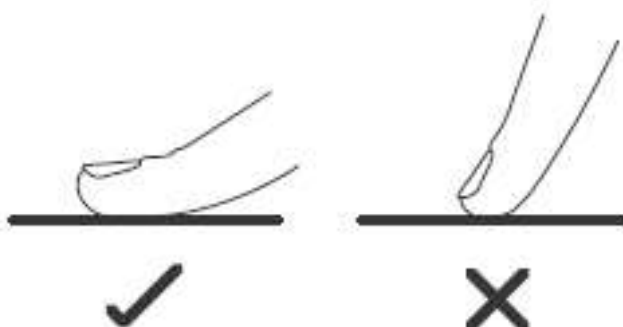
Cooking Hob	ATV3F
Cooking Zones	3 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	4700-5700W
Product Size D×W×H(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions A×B (mm)	560X490

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

3. Operation of Product

3.1 Touch Controls

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

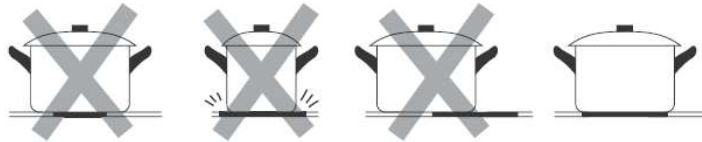


3.2 Choosing the right Cookware

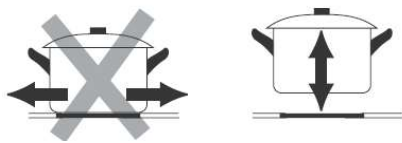
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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




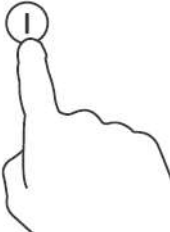
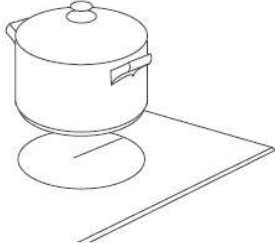

Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



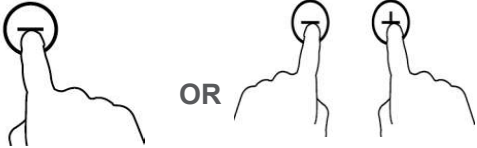

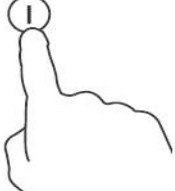
3.3 How to use

3.3.1 Start cooking

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

<p>Touch the ON/OFF  control. all the indicators show “-”</p>	
<p>Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry. 	
<p>Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you don't choose a heat setting within 1minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking. • By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down. 	

3.3.2 Finish cooking

Turn the cooking zone off by scrolling down to “0” or touching “-” and “+” control together.	
Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF  control.	



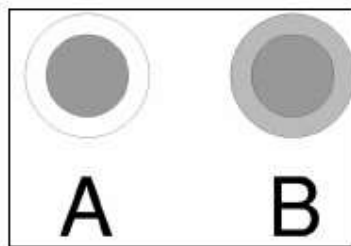
Beware of hot surfaces

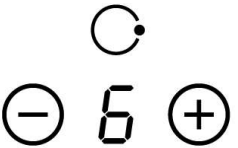






“H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.





3.3.3 Using the Double zone function

- The function only work in 3# cooking zone
- The Double cooking zone has two cooking areas that you can use a central section and an outer section. You can use the central section **(A)** independently or both sections **(B)**





Activate the Double zone	
Adjust the heating setting between power levels 1 and 9 (e.g. 6).	
Central section of the Double cooking zone will switch on.	
Touching the Double zone control “  ” once time, the section (B) works.	
The cooking zone indicator show “  ” and “  ” alternately.	



Deactivate the Double zone	
Touching dual zone control “◎” again, the dual zone function is deactivated.	
The cooking zone indicator show “6”.	

3.3.4 Locking the controls

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

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



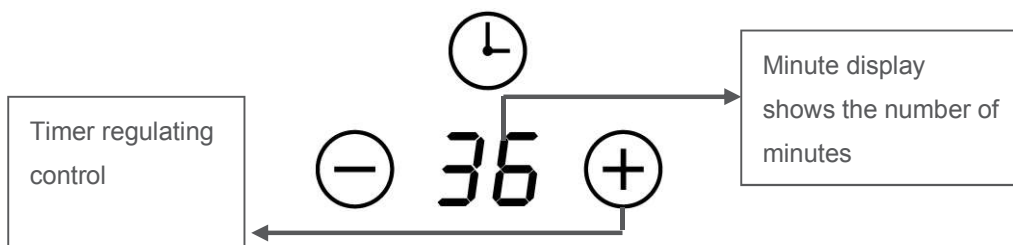
When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF  , you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF  control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

3.3.5 Timer control

You can use the timer in two different ways:


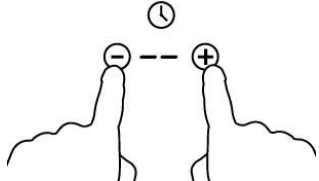

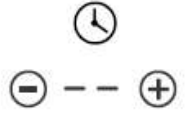
- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
 - You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up.
- The timer of maximum is 99 minutes

Timer overview



a) Using the Timer as a Minute Minder

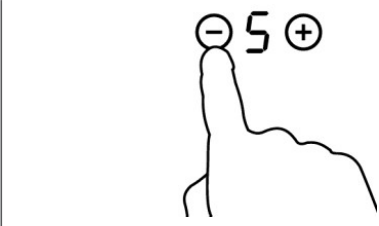
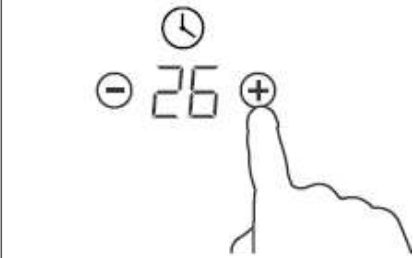
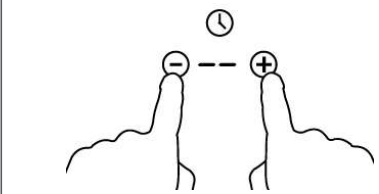

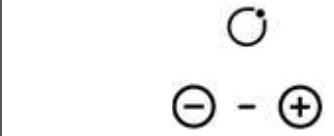
If you are not selecting any cooking zone

<p>Make sure the cooktop is turned on. Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.</p>	
<p>Adjust the timer setting by touch the “-” or “+” control. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.</p>	
<p>Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “--” will show in the minute display.</p>	
<p>When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds</p>	
<p>Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.</p>	

Hint:

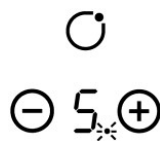
- Touch the “-” or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
- Touch and hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
- If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone	
Touch the ⊖ or ⊕ of the corresponding cooking zone you want to set the timer for.	
Set the time by touching the or control of the timer.	
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.	
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.	
When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.	

Note:

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



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

3.3.6 Over-Temperature Protection

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

3.3.7 Residual Heat Warning

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

3.3.8 Default working times

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

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

4. Cooking Guidelines



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

4.1 Cooking Tips

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

4.1.1 Simmering, cooking rice

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

4.1.2 Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

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

4.1.3 For stir-frying

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

5. Heat Settings

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

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

6. Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

7. Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
<p>The cooktop cannot be turned on.</p>	<p>No power.</p>	<p>Make sure the ceramic hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.</p>
<p>The touch controls are unresponsive.</p>	<p>The controls are locked.</p>	<p>Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.</p>
<p>The touch controls are difficult to operate.</p>	<p>There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.</p>	<p>Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.</p>
<p>The glass is being scratched.</p>	<p>Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p>	<p>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.</p>

Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
--	---	--

8. Installation

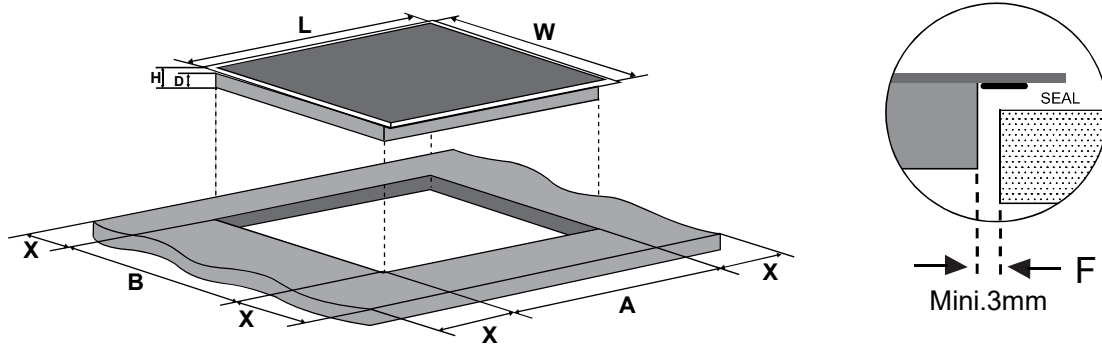
8.1 Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

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



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

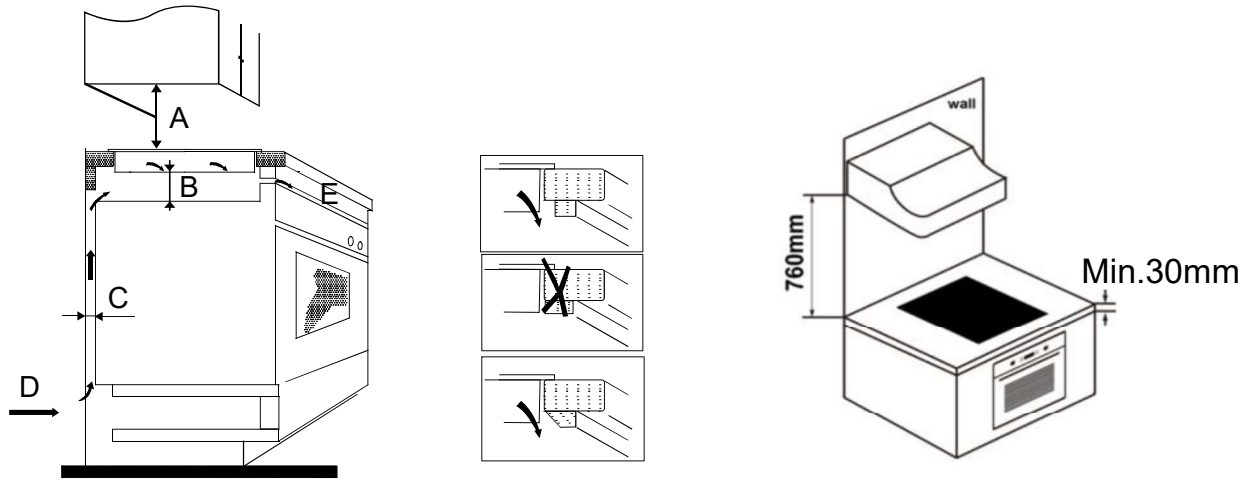


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	55	51	560+4 +1	490+4 +1	50 mini	3 mini

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



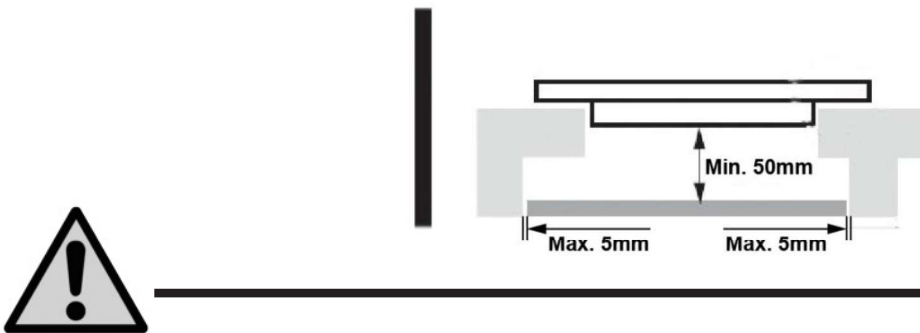
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

WARNING: Ensuring Adequate Ventilation

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



There are ventilation holes around outside of the hob. YOU MUST ensure these holes are not blocked by the worktop when you put the hob into position.

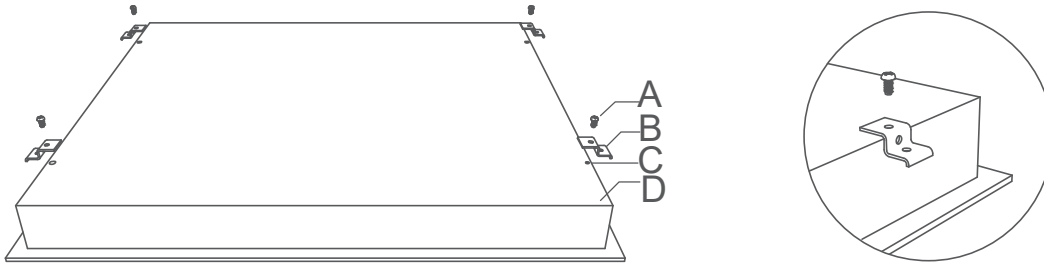


- Be aware that the glue that join the plastic or wooden material to the furniture, has to resist to temperature not below 150°C, to avoid the unstuck of the paneling.
- The rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90°C.

8.2 Before locating the fixing brackets

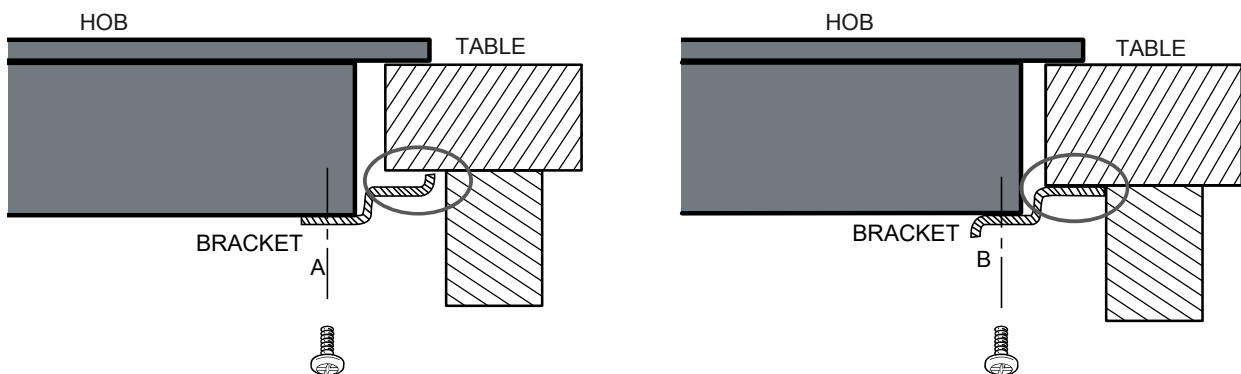
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base

Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.



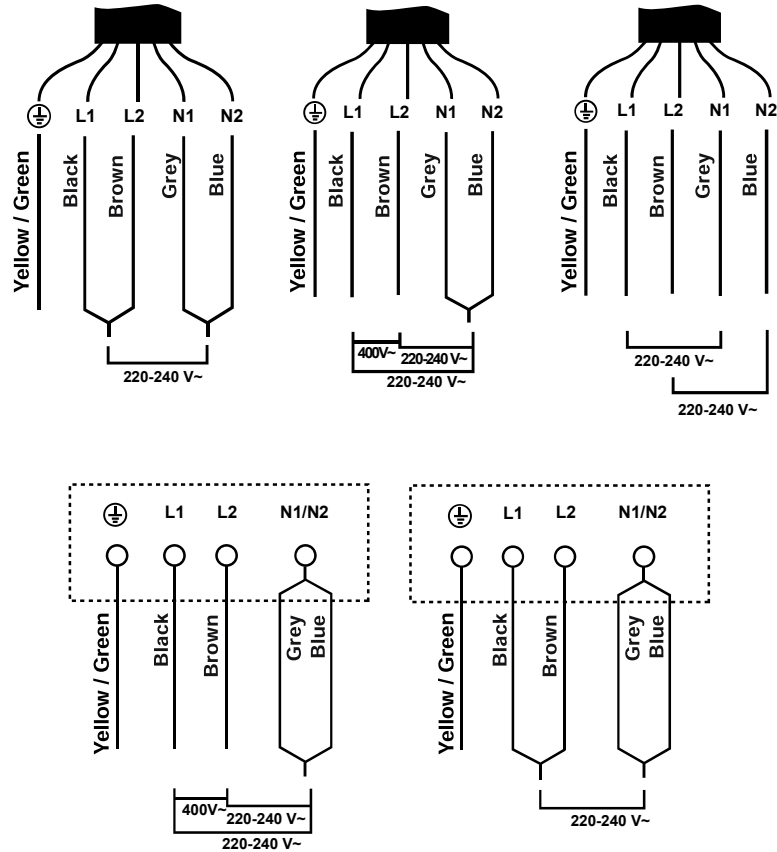
Under any circumstances, the brackets cannot touch with the inner surfaces of the worktop after installation (see picture).

8.3 Cautions

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

8.4 Connecting the hob to the mains power supply

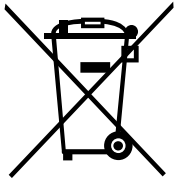
The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



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



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



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

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

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

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

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

BUT INTERNATIONAL
1, AVENUE SPINOZA
77184 EMERAINVILLE, FRANCE