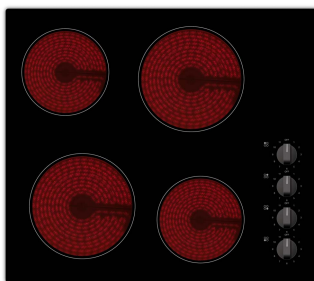




ATV4F/2

Table vitrocéramique

Ceramic Hob



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

F

INSTRUCTIONS FOR USE

GB

## TABLE DES MATIERES

Consignes de sécurité	-3-
Description de l'appareil	-7-
Instructions d'installation	-7-
Utilisation de l'appareil	-10-
Entretien et dépannage	-13-
Spécifications techniques	-15-
Mise au rebut	-15-



**CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGEDOMESTIQUE  
UNIQUEMENT!**

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

## **CONSIGNES DE SECURITE**

**Prenez les précautions élémentaires  
suivantes afin de réduire les risques  
d'incendie, de choc électrique ou d'accidents  
corporels quand vous utilisez un appareil  
électrique:**

1. 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.
2. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
3. Assurez-vous que la prise de courant murale à votre domicile soit accessible (derrière l'appareil).
4. 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.

5. Cet appareil doit être uniquement installé par une personne qualifiée conformément aux instructions fournies. Une installation incorrecte peut engendrer des dommages aux personnes ou aux biens. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable de tout dommage causé par une mauvaise installation de l'appareil.

7. N'effectuez aucune opération de réglage, de maintenance ou d'entretien sans avoir auparavant débranché l'appareil de la prise de courant.

8. L'appareil peut devenir chaud pendant et après utilisation. Faites attention à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

9. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil. Pendant le fonctionnement, tout contact direct avec l'appareil peut provoquer des brûlures.

10. Evitez que les petites pièces des appareils ménagers, y compris le câble d'alimentation viennent en contact avec cet appareil, car le matériau d'isolation de ces pièces n'est pas résistant à des températures élevées.

11. En cas d'une défaillance technique, n'utilisez pas l'appareil. Il est dangereux pour quiconque d'effectuer une quelconque opération de maintenance, seul le service après-vente est habilité à réaliser ces actions.

12. N'utilisez pas l'appareil dont le câble d'alimentation est endommagé, s'il a subi une chute, ou présente un quelconque dommage. Rapportez

immédiatement l'appareil au service après-vente le plus proche de votre domicile.

13. Les règles et les instructions dans ce manuel doivent être strictement respectées. N'autorisez pas les personnes à utiliser l'appareil sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'utilisateur d'utiliser l'appareil de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.

14. Les armoires avec un placage extérieur doivent être assemblés en utilisant des colles qui peuvent résister à des températures jusqu'à 100°C.

15. Utilisez uniquement l'appareil comme décrit dans ce manuel. Toute autre utilisation non recommandée par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des dommages corporels.

16. 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.

17. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil

18. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparée.

19. Assurez-vous que la prise murale à votre domicile est bien munie d'un conducteur de terre.

20. 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.

21. Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de cuisson chaude car ils peuvent devenir chauds.

22. **AVERTISSEMENT:** Si la surface est fêlée, veuillez à éteindre l'appareil et à débrancher-le de la prise de courant pour éviter tout risque de choc électrique.

23. 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.

24. N'utilisez pas la table de cuisson comme un plan de travail ou comme une planche à découper.

25. Lors du fonctionnement de l'appareil, ne jamais fixer les yeux sur les foyers de cuisson.

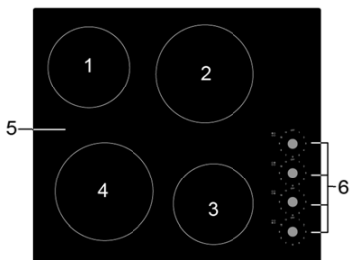
26. N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur lors du nettoyage de l'appareil.

27. Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance. N'autorisez pas les enfants à utiliser cet appareil.

28. 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.

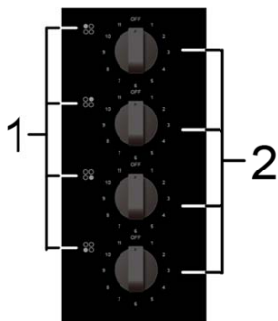
## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### VUE DE DESSUS



1. Zone 1200 W max.
2. Zone 1800 W max.
3. Zone 1200 W max.
4. Zone 1800 W max.
5. Surface vitrée
6. Tableau de commande

### TABLEAU DE COMMANDE



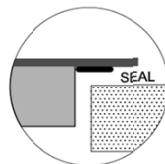
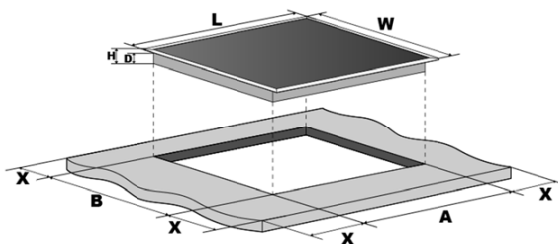
1. Indicateurs de chaleur résiduelle
2. Manettes de régulation de température

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

### INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

#### Choix d'un équipement d'installation

1. Découpez une ouverture sur le plan de travail aux dimensions spécifiées sur le schéma. Pour pouvoir l'installer correctement, vous devez disposer d'un espace d'au moins 5cm autour du trou. Assurez-vous que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30mm. Choisissez un matériel résistant aux hautes températures afin d'éviter qu'il ne se déforme à cause de la chaleur provenant de la table de cuisson. Voir ci-dessous:

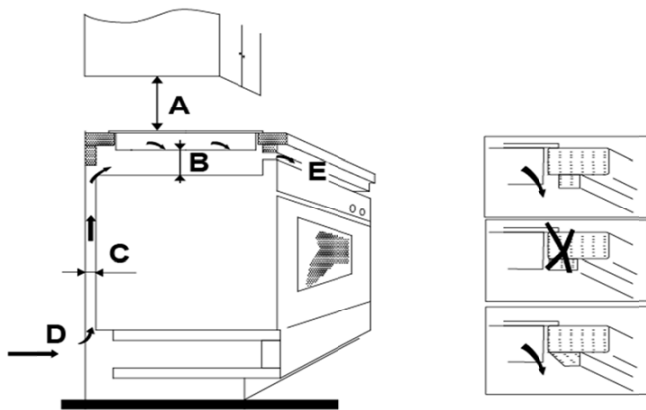


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

Toujours assurez-vous que la table de cuisson est bien ventilée par l'entrée d'air et la sortie d'air. Assurez-vous que la table de cuisson vitrocéramique est en état de marche. Voir ci-dessous:



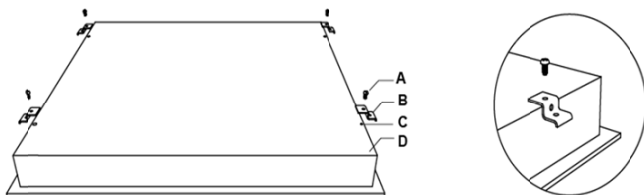
Remarque : il doit y avoir un espace d'au moins 760mm entre la table de cuisson et le bas des meubles suspendus se trouvant au-dessus de la table de cuisson.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	mini 50	mini 0	Arrivée d'air	Sortie d'air 5mm

### Avant de placer les supports de fixation

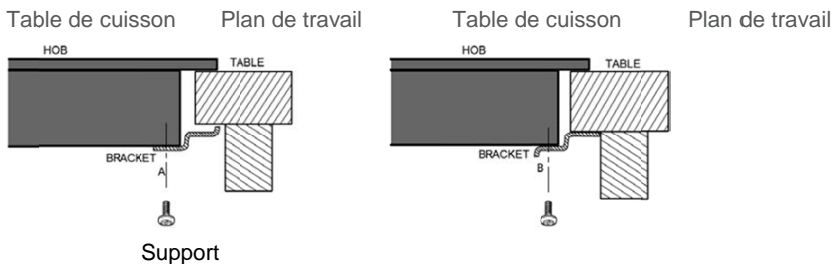
- L'appareil doit être placé sur une surface lisse et bien à plat (utilisez l'emballage). Veillez à ne pas exercer une force sur les boutons qui dépassent de la table de cuisson.
- Fixez la table de cuisson sur la surface en vissant les quatre supports situés en dessous de la table de cuisson (vois schéma)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



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.

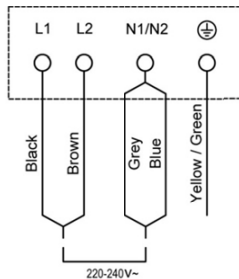
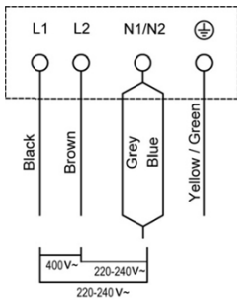
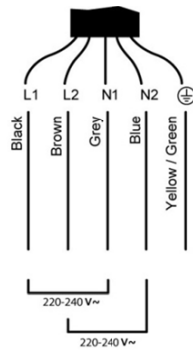
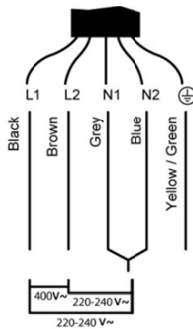
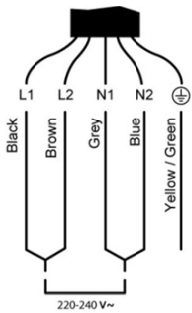


### Précaution

1. La table de cuisson vitrocéramique doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous disposons de professionnels à votre service. Ne procédez jamais 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 la 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.

### 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 3mm.
3. L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique est bien fait et que l'installation est 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.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### Information du produit

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

### Principe du fonctionnement

La table de cuisson céramique chauffe en utilisant directement le fil de la résistance. La puissance de sortie peut être réglée au moyen du micro-contrôle informatisé.

## Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson vitrocéramique

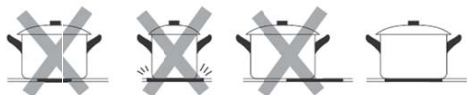
- Lisez ce guide, et plus particulièrement la section «CONSIGNES DE SECURITE».
- Retirez le film protecteur qui peut se trouver sur votre table de cuisson vitrocéramique.

## Choix d'un bon plat

N'utilisez pas des casseroles dont le dessous serait rugueux ou avec une base courbe.



Assurez-vous que la base de la casserole est lisse, repose à plat sur la vitre, et est de la même largeur que la zone de cuisson. Mettez toujours votre casserole au centre de la zone de cuisson

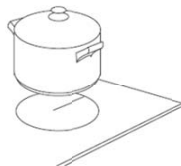


Retirez toujours la casserole de la table de cuisson en la soulevant – ne la faites pas glisser, car elle pourrait rayer la vitre.

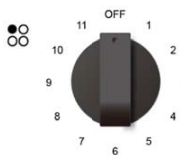


## Utilisation de votre table de cuisson vitrocéramique

1. Mettez un plat adapté sur la zone de cuisson que vous voulez utiliser.
  - Assurez-vous que le dessous du plat et que la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



2. Vous pouvez ajuster la puissance de cuisson en tournant la manette correspondant à la zone de chauffe sélectionnée.



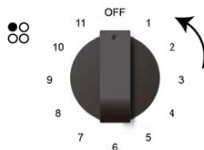
## Indicateur de chaleur résiduelle

Lors de son fonctionnement, la table de cuisson vitrocéramique devient chaude. Le voyant restera allumé durant le temps où la table de cuisson reste chaude. Ne touchez pas la table de cuisson tant que le voyant est allumé.


Il est possible d'économiser de l'énergie en maintenant au chaud un plat ou bien en préchauffant un plat après avoir utilisé la table de cuisson.

## Lorsque vous avez fini la cuisson

Arrêtez la zone de cuisson en positionnant la manette de puissance en position « OFF » (ARRET).



## Recommandations de cuisson

 **ATTENTION!** Pendant la friture, de l'huile et de la matière grasse se réchauffent très rapidement. De l'huile et de la matière grasse avec extrêmement températures pourront s'enflammer spontanément et cela provoque un sérieux risque d'incendie.

## Astuces de cuisson

- 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 quand la nourriture a cuit suffisamment.

## Mijoter, cuire du riz

- Les aliments mijotent à une température en-dessous du point d'ébullition, aux alentours de 85°C, quand des bulles sortent ponctuellement à la surface du liquide de cuisson. C'est l'idéal pour cuisiner de délicieuses soupes et des ragouts très 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 cuissons, dont la cuisson du riz par absorption, nécessitent une température plus élevée pour être certain que la nourriture est cuite dans le temps recommandé.

## Griller la viande

Pour cuisiner de savoureux steaks juteux :

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

## Pour faire sauter

1. Choisissez un wok à fond plat adapté 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 de nourriture, 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 les légumes. Quand ils sont chauds mais encore craquants, réduisez la température 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 sont cuits uniformément.
7. Servez immédiatement.

## ENTRETIEN ET DEPANNAGE

Quoi?	Comment?	Important!
Salissures quotidiennes sur la vitre (empreintes, marques, taches laissées par la nourriture et projections de liquide non sucré)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez la table de cuisson.</li> <li>2. Utilisez du nettoyant à table de cuisson pendant que la vitre est encore chaude (mais pas brûlante!)</li> <li>3. Rincez et essuyez avec un torchon propre ou du papier essuie-tout.</li> <li>4. Rallumez la table de cuisson.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quand l'alimentation est coupée, l'indication « surface chaude » n'apparaît pas mais la zone de cuisson peut être encore brûlante ! Soyez très prudent.</li> <li>• Des éponges à récurer, certaines éponges en nylon et des produits d'entretien corrosifs peuvent rayer la vitre. Lisez systématiquement les étiquettes pour vérifier si le produit ou l'éponge est adaptée.</li> <li>• Ne laissez jamais des résidus de nettoyant sur la table de cuisson: la vitre pourrait rester tachée.</li> </ul>

<p>Débordements, nourriture fondue et projections de sucre sur la vitre.</p>	<p>Enlevez-les immédiatement avec une pelle à poisson, une spatule ou un grattoir adapté pour la table de cuisson vitrocéramique, mais faites attention aux zones de cuisson chaudes :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Débranchez la fiche de la prise du mur.</li> <li>2. Tenez la spatule ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la tache ou la projection vers une zone froide de la table de cuisson.</li> <li>3. Nettoyez la salissure avec un torchon ou du papier essuie-tout.</li> <li>4. Suivez les étapes 2 à 4 des «Salissures quotidiennes sur la table de cuisson » ci-dessus.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enlevez les taches laissées par la nourriture fondue ou les projections de sucre dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur la vitre, elles risquent d'être difficiles à enlever ou même d'endommager de façon permanente la vitre.</li> <li>• Risques de coupure : quand la protection est retirée, la lame d'un grattoir est très coupante. Soyez très prudent quand vous l'utilisez et gardez-le hors d'atteinte des enfants.</li> </ul>
--	--	---

### Problèmes et solutions

Problème	Cause Possible	Que faire
<p>La table vitrocéramique ne s'allume pas.</p>	<p>Pas d'alimentation.</p>	<p>Assurez-vous que la table de cuisson vitrocéramique est reliée à l'alimentation électrique et que celle-ci est allumée. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans le quartier. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.</p>
<p>La vitre est rayée.</p>	<p>Plats avec des bases rugueuses. Des éponges abrasives ou des produits d'entretien non adaptés.</p>	<p>Utilisez des plats avec des bases plates et lisses. Voir «Entretien et dépannage». Choix d'un bon plat. Voir « Entretien et dépannage».</p>
<p>L'indicateur de chaleur résiduelle clignote.</p>	<p>Le thermocouple dans la table de cuisson est en panne.</p>	<p>Appelez un technicien qualifié.</p>

Veuillez ne pas démonter vous-même ce produit afin d'éviter tout danger.

## SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Table de cuisson :	ATV4F/2
Zones de cuisson:	4 zones
Alimentation électrique:	220-240V~
Puissance électrique installée:	5500-6600W
Taille du produit P×L×H(mm):	590X520X55
Dimensions d'installation A×B (mm) :	560X490

**Remarque:** Le poids et les dimensions sont donnés à titre indicatif. Nous améliorons constamment nos produits et nous pouvons donc en changer les spécifications et la conception sans avertissement préalable.

## MISE AU REBUT

### Déballage



Tous les matériaux utilisés pour l'emballage du produit sont 100% recyclables. Conformez-vous aux réglementations locales de marinière à ce que les emballages puissent être recyclés

**ATTENTION:** Durant le déballage, gardez tous les matériaux d'emballage (sacs en polyéthylène, polystyrène, etc.) hors de portée des enfants!

**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.**

## ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



La directive Européenne 2002/96/EC 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.



## TABLE OF CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	-18-
PRODUCT DESCRIPTION	-21-
INSTALLATION	-22-
OPERATION	-25-
MAINTENANCE & TROUBLESHOOTING	-28-
TECHNICAL SPECIFICATIONS	-29-
DISPOSAL	-30 -

## SAFETY INSTRUCTIONS

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. Ensure there is a Power outlet nearby (behind the unit)

A dedicated power circuit is recommended for the unit .

Additional electrical appliances on the same circuit may exceed the current (amperage) rating for that circuit. If after the installation of your unit, the circuit breaker trips or the fuse fails on a repeated basis, then a dedicated circuit will likely be required.

The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to persons, animals or may damage property.

The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.

The power supply to the appliance must be cut off before any adjustments or maintenance work is done on it. our Hob is a classified electrical appliance. As with any electrical appliance and particularly with electric heaters, basic precautions must be followed in order to reduce the risk of fire, burns, electrical shocks or other serious injuries or death.

The appliance becomes hot during operation. Take care not to touch the hot parts the electric Hob.

Always keep children away from the hob. While in operation direct contact with the hob may cause burns!

Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.

Do not use the hob in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.

In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.

The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the hob. Cabinets with a veneer exterior must be

assembled with glues which can withstand temperature of up to 100°C.

Use this electric hob only as described in this manual. Any other use not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock, or injury to persons.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons to avoid a hazard. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.

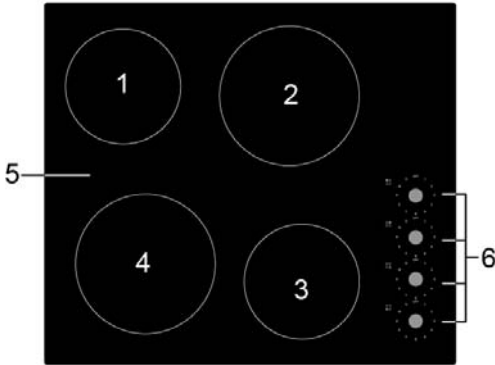
It is recommended to check regularly the supply cord for any sign of possible deterioration, and the appliance should not be used if the cable is damaged.

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

**WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. This appliance has earth wire and please connect it correctly.

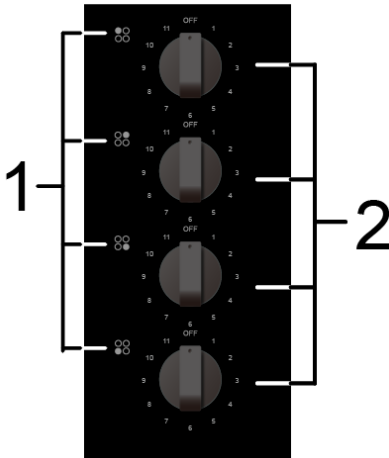
## PRODUCT DESCRIPTION

### Top View



1. max. 1200 W zone
2. max. 1800 W zone
3. max. 1200 W zone
4. max. 1800 W zone
5. Glass plate
6. Control panel

### Control Panel



1. Hot hob warning indicators
2. Power regulating controls

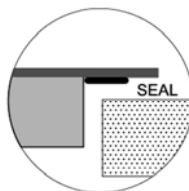
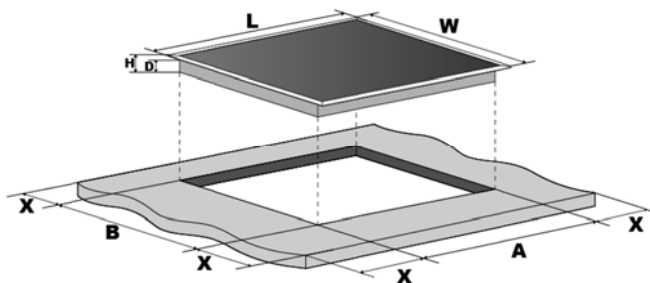
## INSTALLATION

### 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 work surfacematerial to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



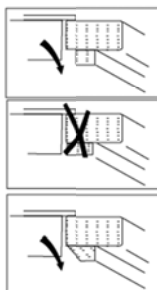
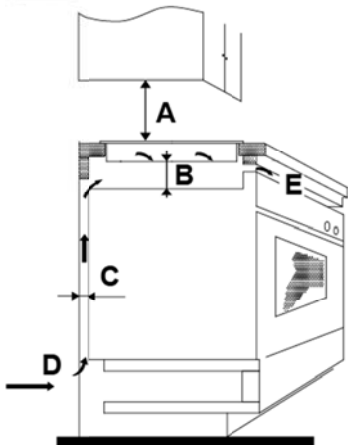
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

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



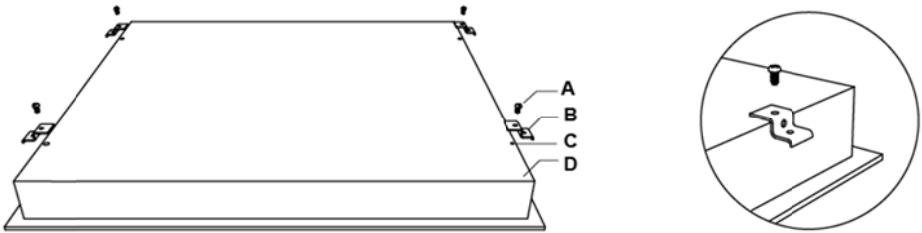
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



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

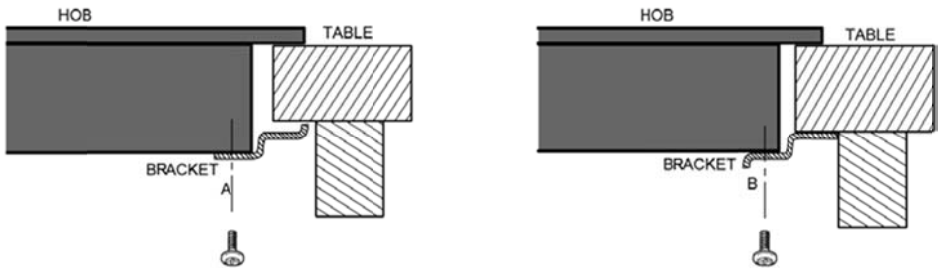
### Before locating the fixing brackets

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.



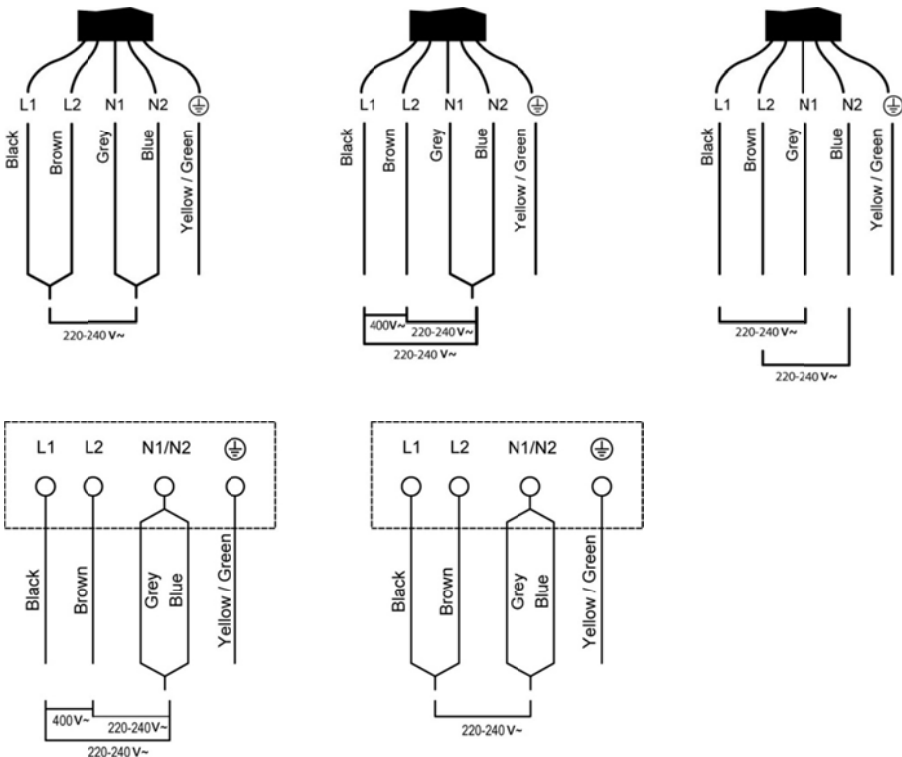
### Cautions

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.

### 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.



## OPERATION

### Product Information

This ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, really the optimal choice for modern families.

### Working Principle

This ceramic cooker hob directly employs resistance wire heating, and adjust the output power by the micro-computerized control.

### Before using your new ceramic hob

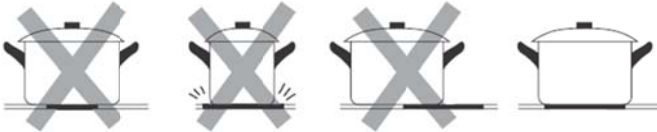
- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.

### 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.

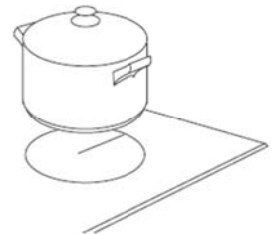


Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



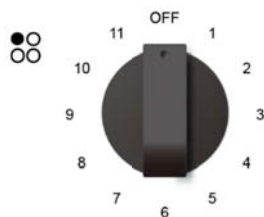
### To start cooking

1. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.



- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

2. Adjust the power regulating control to the desired level to turn on the control

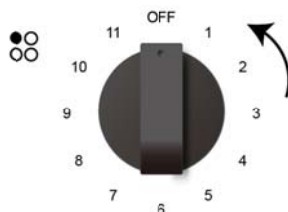


### Hot hob warning indicator

When the glass plate is hot, the hot hob warning indicator will light. Don't touch the glass plate until the indicator goes out. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

### When you have finished cooking

Turn the cooking zone off by turning the power regulating control to "OFF" to turn off the control.



### Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

### 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.
- Minimise 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.

### **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.

### **Searing steak**

To cook juicy flavoursome 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.

### **For stir-frying**

1. Choose a 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.

## MAINTENANCE & TROUBLESHOOTING

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"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<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"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>

### Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	<p>Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on.</p> <p>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>

The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.  Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.  See 'Care and cleaning'.
hob warning indicator is flashing	The thermocouple within the hob is failure	Please call a qualified technician.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the ceramic hob.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Cooking Hob	ATV4F/2
Cooking Zones	4 zones
Supply Voltage	220-240V~
Installed Electric Power	5500-6600W
Product Size LxWxH(mm)	590X520X55
Building-in Dimensions AxB (mm)	560X490

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

## DISPOSAL

### Unpacking



All materials used to pack the machine are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

**CAUTION:** During unpacking, keep all packaging materials (polyethylene bags, polystyrene, etc.). Out of reach of children!

**We decline liability for any damage or accident derived from any use of this product which is not in conformity with the instructions contained in this booklet.**

### CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

BUT INTERNATIONAL

1, avenue Spinoza, 77184 EMERAINVILLE, FRANCE