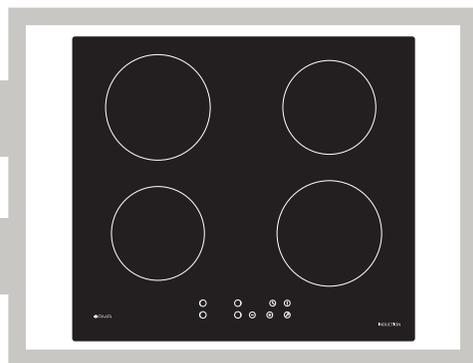




ATI4B

Table de Cuisson à Induction

Induction Hob



INSTRUCTIONS D'UTILISATION

F

INSTRUCTIONS FOR USE

GB

# TABLE DES MATIERES

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES.....	2
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	10
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....	11
A PROPOS DE LA CUISSON PAR INDUCTION.....	15
UTILISATION DE L'APPAREIL.....	17
CONSEILS DE CUISSON.....	23
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	25
DEPANNAGE.....	26
SPECIFICATIONS TECHNIQUES.....	29



FAITES UN GESTE ECOCITOYEN  
EN TRIANT VOS EMBALLAGES CARTON

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

## **CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT!**

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

### **CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE**

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

## **1. INSTALLATION**

### **Risque de choc électrique**

- a) Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer toute opération ou toute maintenance.
- b) Il est essentiel de connecter l'appareil au système de câblage terre qualifié.
- c) Les modifications apportées au système de câblage domestique doivent être uniquement effectués par un électricien qualifié.
- d) Un non-respect de ces instructions peut conduire à un choc électrique ou à la mort.

## **Risque de coupure**

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

## **Précautions de sécurité**

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

## **2. UTILISATION ET MAINTENANCE**

### **Risque de choc électrique**

- a) 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 (commutateur mural) et contactez un technicien qualifié.
- b) Assurez-vous de débrancher l'appareil de la prise de courant avant toute opération de nettoyage et de maintenance.
- c) Un non-respect de ces instructions ci-dessus peut conduire à un choc électrique ou la mort.

### **Danger pour la santé**

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

## Danger de surface chaude

- a) Pendant l'utilisation, les parties accessibles de l'appareil pourront devenir assez chaudes pour causer des brûlures.
- b) Ne laissez pas votre corps, des vêtements ou tout autre élément autre qu'un ustensile approprié entrer en contact avec la vitre à induction jusqu'à ce que la surface soit refroidisse.
- c) 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.
- d) Mise en garde: Des objets magnétisables portés sur le corps de l'utilisateur peuvent devenir chaudes à proximité de la table de cuisson. Des bijoux en or ou en argent ne seront pas affectés.
- e) Il convient de surveiller les enfants pour s'éloigner de l'appareil.
- f) Les poignées de casseroles peuvent être chaudes au toucher. Vérifiez que les poignées de casseroles ne débordent pas d'autres zones de cuisson. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- g) Un non-respect de ces instructions ci-dessus peut conduire aux brûlures.

## **Précautions de sécurité**

- a) 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.
- b) N'utilisez pas votre appareil comme un espace de stockage ou une surface de travail.
- c) Ne placez jamais d'objets ou d'ustensiles au-dessus de l'appareil.
- d) 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.
- e) 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.
- f) N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.

- g) Après l'utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la table de cuisson comme décrit dans ce manuel (en utilisant les touches sensibles) .Ne comptez pas sur la fonction de détection de la casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- h) Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se lever, ou grimper sur l'appareil.
- i) 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.
- j) Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé.
- k) 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.
- l) N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre table de cuisson.
- m) Ne laissez pas d'objets lourds ou tranchants tomber sur votre table de cuisson.
- n) Ne montez pas sur votre table de cuisson.
- o) 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.

- p) N'utilisez pas de tampon à récurer ni de détergent abrasif pour nettoyer votre table de cuisson, car ils peuvent rayer le verre à induction.
- q) Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou un technicien qualifié 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.
- r) Ne faites pas fonctionner votre table de cuisson au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparée.
- s) 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.

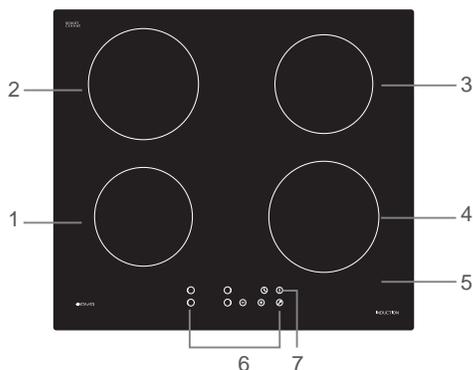
**MISE EN GARDE:** L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds au cours de l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés continuellement.

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.

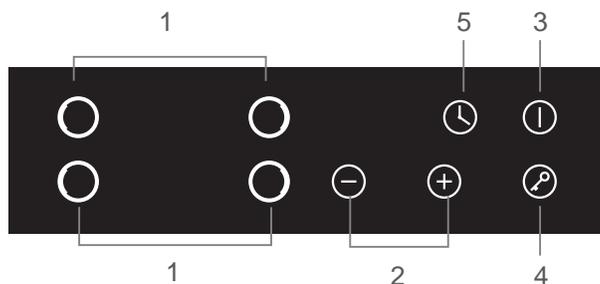
- t) **MISE EN GARDE:** La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut entraîner un incendie. Ne jamais tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre et débrancher l'appareil, puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- u) **MISE EN GARDE:** Danger d'incendie! Ne pas stocker des éléments sur les surfaces de cuisson.
- v) **MISE EN GARDE:** Si la surface de l'appareil se fissure, arrêtez immédiatement l'appareil afin d'éviter tout risque de décharge électrique.
- w) Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.
- x) L'appareil n'est pas destiné à être actionné au moyen d'une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Foyer 1400W max
2. Foyer 1800W max
3. Foyer 1400W max
4. Foyer 1800W max
5. Plaque en verre
6. Bandeau de commande
7. Touche « MARCHÉ/ARRÊT »

### ■ BANDEAU DE COMMANDE



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

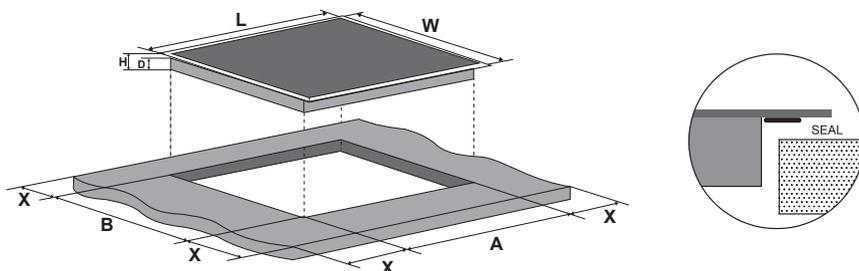
# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

## Sélection des équipements de l'installation

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

Un espace minimum de 5 cm (50 mm) doit être laissé autour du trou pour l'installation et l'utilisation.

Le plan de travail doit être d'une épaisseur d'au moins 3 cm (30 mm) et composé d'un 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 :

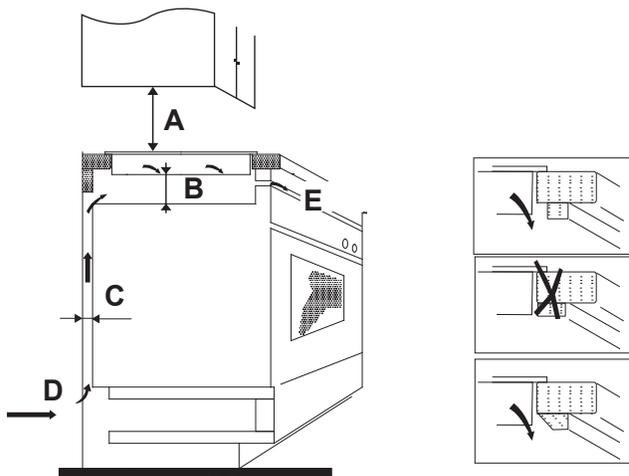


L(mm)	L(mm)	H(mm)	P(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560	490	50 mini

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. Comme illustré sur le schéma ci-dessous :



**Remarque :** La distance de sécurité entre la table de cuisson et tout meuble environnant de la table de cuisson doit être d'au moins 760 mm.



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

#### Avant d'installer votre table de cuisson, assurez-vous que:

- La surface de travail est carrée et de niveau, et ne posez aucun d'obstacle autour de votre table de cuisson.
- La surface de travail est faite d'un matériau résistant à la chaleur.
- Si votre table de cuisson est installée au-dessus d'un four, assurez-vous qu'il soit intégré d'un ventilateur de refroidissement.
- L'installation ne doit être effectuée que par un professionnel qualifié et en conformité avec toutes les exigences de dégagement et toutes les normes en vigueur.
- Un sectionneur approprié fournissant une complète mise hors de tension doit être intégré dans les câblages fixes conformément aux règles d'installation en vigueur. Le sectionneur doit être agréé et doit fournir un espace de 3 mm de séparation des contacts dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- Assurez-vous que le sectionneur soit facilement accessible.
- Consultez votre autorité locale si vous avez des doutes sur l'installation.
- Utilisez un matériel résistant à la chaleur et facile à nettoyer (comme les carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la plaque de cuisson.

#### Après avoir installé l'appareil, assurez-vous que :

- Le câble d'alimentation ne soit pas accessible à travers les portes des placards et les tiroirs.
- Il y a une bonne circulation d'air autour de votre table de cuisson.
- Si votre table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique doit être installée en dessous de la base de votre table de cuisson.
- Le sectionneur est facilement accessible.

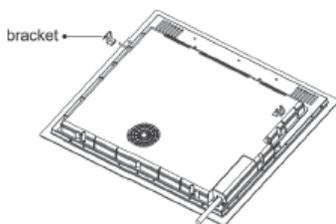
### Avant de fixer les supports

Cet appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). N'appuyez pas forcément sur les touches de commande.

### Réglage de la position du support

Fixez la table de cuisson à induction au plan de travail en vissant les 2 supports situés sous la table de cuisson (vois le schéma) après l'installation.

Le positionnement des supports peut être ajusté selon l'épaisseur du plan de travail.



### Précautions

1. La table de cuisson à induction doit être installée par un personnel autorisé ou des techniciens qualifiés et en conformité avec les normes de sécurité locales. 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 sur un appareil de refroidissement, un lave-vaisselle, ou un sèche-linge, car l'humidité peut endommager les composants électroniques de l'appareil.
3. Pour une meilleure fiabilité de l'appareil, la table de cuisson à induction doit être installée de façon à ce que la diffusion de chaleur soit optimale.
4. Le mur et la zone de cuisson à induction situés au-dessus de la table de cuisson doivent être résistants à une chaleur élevée.
5. Pour éviter tout dommage, le plan de travail et la colle doivent être résistants à la chaleur élevée.

## Branchement électrique



Le branchement électrique de votre appareil ne doit être qu'effectué par un professionnel qualifié.

La connexion au système de câblage de terre est essentielle et obligatoire.

Avant le raccordement électrique, vérifiez que :

- L'installation électrique à votre domicile est suffisante pour alimenter votre table de cuisson de cette puissance.
- La tension du réseau électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

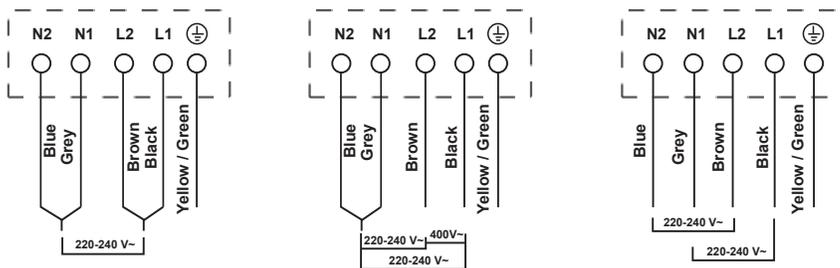
Connectez la table de cuisson à l'alimentation électrique, n'utilisez pas de d'adaptateurs, réducteurs ou autre branchement d'appareils, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit toucher aucune partie chaude et doit être positionné dans l'environnement où la température ne dépasse pas 75°C.



**AVERTISSEMENT :** Vérifiez avec un électricien si le système de câblage domestique est convenable sans altérations. Aucune modification ne doit être faite par un électricien qualifié.

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

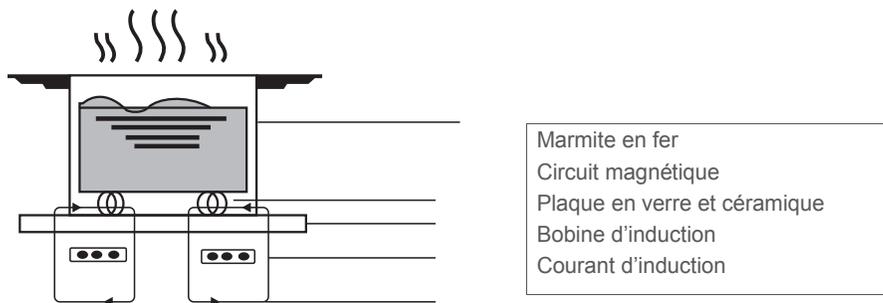


1. Si le cordon d'alimentation est endommagé ou doit être remplacé, il ne doit être remplacé que par un personnel d'après-vente disposant des outils adaptés afin d'éviter les accidents.
2. Si l'installation est directement raccordée au circuit principal, installez un coupe-circuit unipolaire avec une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

# A PROPOS DE LA CUISSON PAR INDUCTION

## Principe du fonctionnement de l'induction

La cuisson par induction est une technique de cuisson sécuritaire, avancée, efficace et économique. En utilisant des vibrations électromagnétiques, il génère de la chaleur directement dans le moule, au lieu de chauffer indirectement par l'intermédiaire de la surface de verre. Le verre devient chaud seulement parce que le pan finalement le réchauffe.

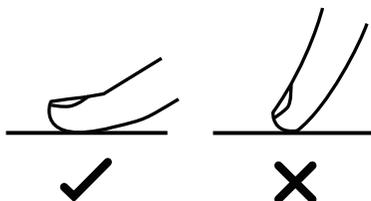


## Avant d'utiliser votre nouvelle table de cuisson

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

## Utilisation des touches sensibles

- 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.



## Sélection de la bonne batterie de cuisine



N'utilisez que des ustensiles de cuisine adaptés pour l'induction. Vous pouvez vérifier le symbole d'induction sur les emballages ou sur le fond des ustensiles de cuisson.

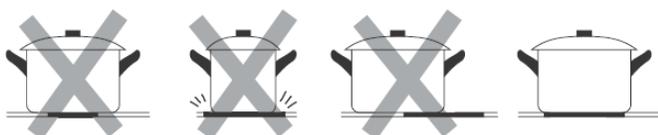
- Vous pouvez aussi faire le test dit 'de l'aimant'. Approchez un aimant sur la base du récipient, si l'aimant est attiré et se colle au récipient, alors celui-ci convient à la cuisson par induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
  1. Mettez un peu d'eau dans le récipient si vous voulez le vérifier.
  2. Si « u » clignote à l'écran et que l'eau chauffe, cet ustensile de cuisson est autorisé.
- Les batteries de cuisine en inox pure, aluminium ou cuivre sans base métallique, verre, bois, porcelaine et céramique ne conviennent pas à la cuisson par induction.



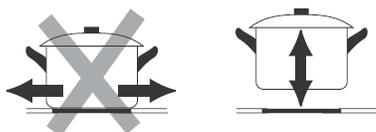
N'utilisez pas de récipients avec un fond abîmé ou arrondi.



Assurez-vous que le fond de votre récipient soit adapté au diamètre du foyer et qu'il est bien positionné au centre.



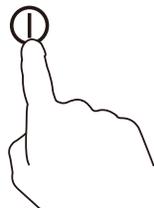
Pour déplacer le récipient, ne glissez pas le récipient sur la zone de travail mais soulevez- le. Sinon, il peut rayer le verre.



# UTILISATION DE L'APPAREIL

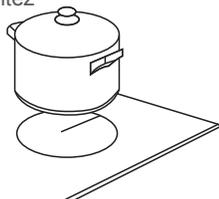
## Départ de la cuisson

1. Appuyez sur la touche « MARCHE/ARRÊT » pendant trois secondes. Après la mise sous tension, il retentit un « bip », et « - » ou « -- » va afficher sur toutes les zones d'affichage, indiquant que la table de cuisson à induction est entré en mode veille.



2. Placez une casserole appropriée au centre du foyer que vous souhaitez l'utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de chauffage sélectionné soient propre et sec.

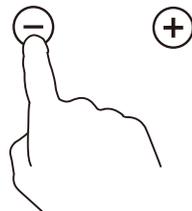


3. Appuyez sur la touche de sélection du foyer, et l'indicateur lumineux à côté de cette touche va clignoter.



4. Sélectionnez la puissance de chauffe du foyer en appuyant sur les touches « - » ou « + ».

- 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 chauffe peut être modifiée à n'importe quel moment durant la cuisson.



**Si le signe «  $\geq U \leq$  » clignote alternativement avec la puissance sur la zone d'affichage**

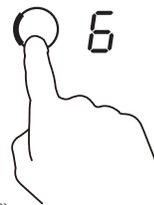
Cela signifie que:

- vous n'avez pas placé la casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
- la casserole utilisée n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou mal placée sur la zone de cuisson.

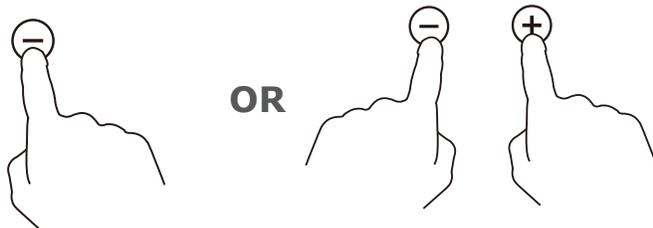
Ne laissez jamais un foyer en fonctionnement sans ustensile adapté posé dessus. L'affichage va s'éteindre automatiquement après 1 minute si vous n'avez pas placé une casserole appropriée sur la zone de cuisson.

**Lorsque vous avez terminé la cuisson**

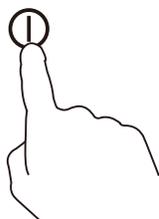
1. Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez éteindre.



2. Diminuez la puissance de chauffe du foyer en appuyant sur la touche «  $\ominus$  » jusqu'à « 0 » ou appuyez simultanément sur les touches «  $\ominus$  » et «  $\oplus$  » de la zone concernée. Assurez-vous qu'il affiche « 0 ».



3. Appuyez sur la touche « MARCHE/ARRÊT » pour mettre la table de cuisson à l'arrêt.



4. ATTENTION aux surfaces chaudes

Le voyant « H » s'affiche, indiquant que le foyer 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.



# Verrouillage des touches

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

## Actionnez le verrouillage

Appuyez sur la touche de verrouillage, l'indicateur lumineux affiche « Lo ». La table de cuisson sera verrouillée.



## Désactivez le verrouillage

1. Assurez-vous que la table de cuisson est bien en fonctionnement.
2. Appuyez à nouveau sur la touche de verrouillage pendant trois secondes.
3. L'indicateur lumineux s'éteint et vous pouvez à nouveau utiliser la table de cuisson.

 **Remarque :** Lorsque le verrouillage est activé, seule la touche « MARCHE/ARRÊT » est utilisable pour éteindre la table de cuisson à induction en cas d'urgence. Lors de la remise en fonctionnement de la table de cuisson, il faudra désactiver le mode verrouillage en suivant les indications.

## Protection sur-température

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

## Détection de petits articles

Lorsqu'un ustensile de cuisine de taille non appropriée ou non magnétique ou des petits objets (comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des clés) sont laissés sur la table de cuisson, il entre automatiquement en mode veille au bout d'1 minute. Le ventilateur va refroidir la table de cuisson pendant encore 1 minute.

## Coupage 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 maximal sans action (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

La table à induction peut cesser de chauffer immédiatement et la table de cuisson passe automatiquement en mode veille en deux minutes.

 **Remarque :** Les personnes ayant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

# Utilisation de la minuterie

La minuterie peut être utilisée de 2 manières différentes :

- Minuteur simple 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'un foyer de cuisson.
- La minuterie a une amplitude de 1 à 99 minutes quel que soit le mode d'utilisation.

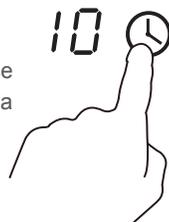
## Utilisation de la minuterie en minuteur de rappel

Si vous ne choisissez pas une zone de cuisson :

1. Assurez-vous que la table de cuisson à induction soit en fonctionnement.

**Remarque:** vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne sélectionnez pas la zone de cuisson.

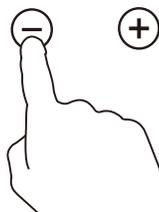
2. Appuyez sur la touche de minuterie et son indicateur correspondant se mettra à clignoter et « 10 » apparaîtra sur la zone d'affichage de la minuterie.



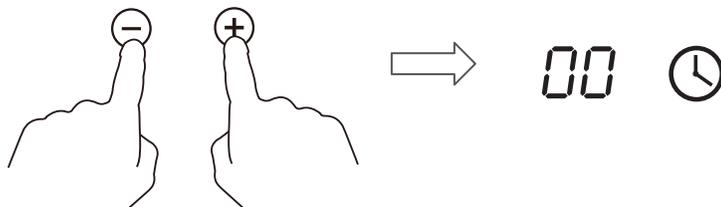
3. Ajustez la valeur de la minuterie en appuyant sur les touches « - » et « + ».

**Remarque:** Chaque touché sur les touches « - » et « + » décrétera ou incrémentera la minuterie de 1 minute.

Un long touché sur les touches « - » et « + » décrétera ou incrémentera la minuterie de 10 minutes.



4. Appuyez sur les touches « - » et « + » simultanément pour annuler la minuterie, « 00 » va afficher sur la zone d'affichage.



5. 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.

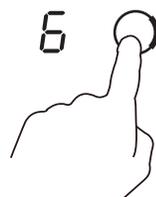


6. A la fin du décompte, la table de cuisson émet une alarme (bip) pendant 30 secondes, et « -- » va afficher dans la zone d'affichage.



### Utilisation de la minuterie pour la mise à l'arrêt de la zone de cuisson

1. Sélectionnez la zone de cuisson à programmer en appuyant la touche de sélection correspondante. (Par exemple, zone 3#)



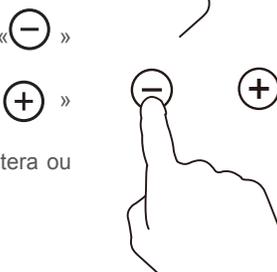
2. Appuyez sur la touche de minuterie et son indicateur correspondant se mettra à clignoter et « 10 » apparaîtra sur la zone d'affichage de la minuterie.



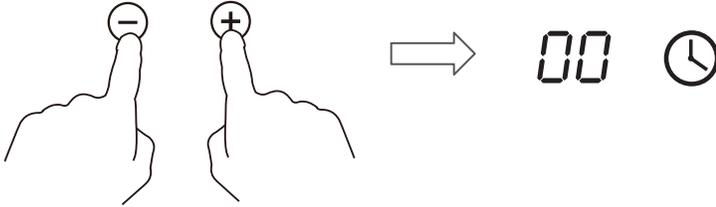
3. Ajustez la valeur de la minuterie en appuyant sur les touches « - » et « + ».

**Remarque:** Chaque touché sur les touches « - » et « + » décrémente ou incrémentera la minuterie de 1 minute.

Un long touché sur les touches « - » et « + » décrémente ou incrémentera la minuterie de 10 minutes.



4. A tout moment, il est possible d'annuler la minuterie. Pour cela: il faut appuyer sur les touches simultanément «» et «», et «00» va afficher sur la zone d'affichage.



5. 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.



**Remarque :** Un point lumineux rouge s'allumera à côté de l'indicateur du niveau de puissance, indiquant le foyer sélectionné.



6. A la fin du décompte, le foyer s'éteint automatiquement.



Une autre zone de cuisson continuera à fonctionner si elles sont activées précédemment.

## CONSEILS DE CUISSON



**AVERTISSEMENT :** Soyez prudent lors de la friture, car l'huile et la graisse s'échauffent très rapidement. L'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément à une température extrêmement élevée, ce qui conduira à un risque d'incendie sérieux.

### Conseils utiles

- Abaissez la température lorsque des aliments viennent à ébullition.
- Utilisez le couvercle en retenant la chaleur, afin de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie.
- Minimisez la quantité de liquide ou de graisse afin de réduire le temps de cuisson.
- Démarrez la cuisson au niveau de puissance élevé et réduisez le réglage de puissance lorsque des aliments sont chauffés.

### Mijoter/cuire le riz

- Mijotez le riz à la température en dessous du point d'ébullition, environ 85 °C. C'est la clé

pour obtenir des soupes délicieuses et des ragoûts tendres. Parce que les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous devriez aussi faire cuire les sauces à base d'œufs et les sauces épaisses de farine en dessous du point d'ébullition.

- Certaines utilisations, y compris la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter une température plus élevée que celle minimale pour assurer une cuisson adéquate dans le temps recommandé.

### Cuire le bifteck

Pour cuire le bifteck juteux et savoureux:

1. Laissez le bifteck dans la température ambiante pendant environ 20 minutes avant de le cuire.
2. Chauffez une poêle avec un fond épais.
3. Enduisez les deux côtés du bifteck avec de l'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis placez le bifteck soigneusement dans la poêle chaude.
4. Tournez une seule fois le bifteck pendant la cuisson. Le temps de cuisson dépendra de l'épaisseur du bifteck et de la cuisson vous le voulez. Le temps peut varier d'environ 2-8 minutes pour chaque côté. Pressez le bifteck cuit pour savoir comment il est cuit.
5. Placez le bifteck sur un plateau chaud pendant quelques minutes. Il devient tendre d'être servi.

## Cuire les sautés

1. Choisissez une poêle à induction compatible avec une base plate ou une grande poêle à frire.
2. Préparez bien tous les ingrédients et les outils. Si vous faites cuire de grandes quantités, Il est mieux de les cuire en plusieurs petits lots.
3. Préchauffez la poêle brièvement et ajoutez deux cuillères d'huile.
4. Cuisez la viande d'abord, puis mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites cuire des légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, réduisez le niveau de puissance de la zone de cuisson, retournez la viande et ajoutez la sauce.
6. Remuez doucement les ingrédients pour s'assurer qu'ils soient bien chauffés.
7. Servez-vous les aliments immédiatement.

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

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Quoi	Comment	Important !
<p>Les saletés quotidiennes sur le verre (les empreintes digitales, les marques, les taches laissées par des aliments ou les débordements non sucrés sur le verre).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique.</li> <li>● Utilisez un nettoyeur de cuisson quand le verre est encore tiède (mais pas chaud !)</li> <li>● Rincez et séchez avec un chiffon propre ou une serviette en papier.</li> <li>● Allumez l'arrière de la table de cuisson.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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 prudent.</li> <li>● Les éponges lourdes, les tampons à récurer en nylon, les agents de nettoyage agressifs / abrasives peuvent rayer le verre.</li> <li>● Ne laissez jamais les résidus de nettoyage sur la surface de cuisson, car le verre peut se tacher.</li> </ul>
<p>Les débordements, les fontes de sucre chaudes sur le verre.</p>	<p>Enlevez-les immédiatement avec un couteau ou un grattoir adapté pour les surfaces en verre d'induction, mais méfiez-vous des surfaces des zones chaudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Débranchez la table de cuisson de la prise de courant murale.</li> <li>● Maintenez une lame ou un ustensile à un angle de 30 ° et grattez des salissures ou des déversements dans un endroit froid de la table de cuisson.</li> <li>● Nettoyez la saleté ou le déversement avec un torchon ou une serviette en papier.</li> <li>● Suivez les étapes 2 à 4 ci-dessus pour retirer les saletés quotidiennes sur le verre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Enlevez les taches laissées par les aliments fondus et les aliments sucrés dès que possible. Si on le laisse refroidir sur la vitre, ils peuvent être difficiles à enlever ou même endommager la surface du verre.</li> <li>● 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.</li> </ul>
<p>Les retombées sur les contrôles tactiles.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Débranchez la table de cuisson de la prise de courant murale.</li> <li>● Absorbent des déversements.</li> <li>● Essuyez la zone de contrôle tactile avec une éponge humide ou un chiffon propre.</li> <li>● Essuyez la zone complètement sèche avec une serviette en papier.</li> <li>● Allumez l'arrière de la table de cuisson.</li> </ul>	<p>La table de cuisson peut émettre un « bip » et s'éteindre. Les contrôles tactiles peuvent ne pas fonctionner s'il y a liquide dessus Assurez-vous d'essuyer la zone de contrôle tactile avant d'allumer l'arrière de la table de cuisson.</p>

## DEPANNAGE

PROBLEMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
La table de cuisson ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Assurez-vous que la table de cuisson soit bien branchée et alimentée.</li> <li>● Vérifiez que l'alimentation électrique de votre logement est bien en fonctionnement. Si le problème persiste, contactez un électricien qualifié.</li> </ul>
Les touches sensibles ne répondent pas au touché.	Les touches sont bloquées	Le verrouillage des touches est enclenché, référez-vous au paragraphe « Utilisation de l'appareil » pour connaître le fonctionnement de cette option.
Les touches sensibles répondent difficilement au touché.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La zone de touches sensibles est humide.</li> <li>● Le doigt appuyant la touche n'est pas dans la bonne position.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Assurez-vous que la zone de touches sensibles soit sèche.</li> <li>● Suivez les conseils du paragraphe « A propos de la cuisson par induction »</li> </ul>
La vitre se raye.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le fond des ustensiles de cuisson est abîmé.</li> <li>● Le mode ou les ustensiles de nettoyage ne sont pas adaptés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilisez des ustensiles de cuisson à fond plat et sans accroc, suivez les instructions du paragraphe « Sélection de la bonne batterie de cuisine »</li> <li>● Suivez les conseils du paragraphe « Entretien et Nettoyage »</li> </ul>
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.
Les foyers à induction émettent un grésillement lorsque le niveau de puissance est élevé.	Ce bruit est émis par la technologie par induction.	Ce bruit est normal et il devra diminuer ou disparaître complètement si vous diminuez le niveau de puissance.

<p>Un bruit de ventilation vient de la table de cuisson à induction.</p>	<p>Un ventilateur est installé dans la table à induction pour évacuer la chaleur due aux champs magnétiques.</p>	<p>Ce bruit est normal et ne débranchez pas la table de cuisson de la prise de courant lorsque le ventilateur est en fonctionnement. Le ventilateur s'éteindra de lui-même lorsque la température à l'intérieur de la table à induction sera normale.</p>
<p>L'ustensile de cuisson reste froid et le signe «  » clignote sur la zone d'affichage.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La table à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson, car il n'est pas adapté à la cuisson par induction.</li> <li>● La table à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson, car il est trop petit ou mal centré sur la zone de chauffage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson par induction. Référez-vous au chapitre « Sélection de la bonne batterie de cuisine ».</li> <li>● Assurez-vous que l'ustensile de cuisson soit de bonne dimension et qu'il soit centré sur la zone de cuisson.</li> </ul>
<p>La table de cuisson ou un foyer s'est éteinte subitement en émettant une alarme sonore. Et le code d'erreur est affiché alternance avec un ou deux chiffres sur la zone d'affichage de la minuterie.</p>	<p>Défaut technique.</p>	<p>Notez le code d'erreur s'affichant (lettres + chiffres). Assurez-vous d'éteindre la table à induction et ne plus l'utiliser. Vérifiez la signification du code dans le tableau ci-dessous</p>

## Affichage d'erreur et inspection

Si un problème se produit, la table de cuisson à induction se mettra automatiquement en mode protection et affichera l'un des codes :

CODE ERREUR	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
F3 - F8	Panne du capteur de température	Contactez le service après-vente.
F9 - FE	Panne du capteur de température du transistor bipolaire	Contactez le service après-vente.
E1 / E2	Tension anormale de l'alimentation électrique	Vérifiez si la source d'alimentation est normale. Eteignez puis rallumez l'appareil une fois que l'alimentation électrique est rétablie.
E3 / E4	Température élevée.	Vérifiez l'ustensile utilisé
E5 / E6	Faible radiation de la zone de cuisson.	Redémarrez l'appareil une fois que la zone de cuisson a refroidie.

Les codes d'erreur ci-dessus sont le jugement et l'inspection des pannes courantes.

Ne démontez pas l'appareil vous-même pour éviter les dangers et les dommages à la table à induction.

## SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle :	ATI4B
Zones de cuisson :	4 Zones
Alimentation électrique :	220-240V~50/60Hz
Puissance installée:	6400W
Dimension du produit L×L×H (mm)	590X520X60
Dimension d'encastrement A×B (mm)	560X490

**Remarque:** Le poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et dessins sans préavis.

**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 WARNINGS.....	31
PRODUCT OVERVIEW.....	40
INSTALLATION.....	41
A WORD ON INDUCTION COOKING.....	45
USING YOUR INDUCTION HOB.....	47
COOKING GUIDELINES.....	53
CARE AND CLEANING.....	55
HINTS AND TIPS.....	56
TECHNICAL SPECIFICATION.....	58

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.

## Safety Warnings

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

### 1. Installation

#### Electrical Shock Hazard

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

## Important safety instructions

- a) Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- b) No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- c) Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it
- d) could reduce your installation costs.
- e) In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- f) This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- g) This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- h) Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

## 2. Operation and maintenance

### Electrical Shock Hazard

- a) 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.
- b) Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- c) Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

### Health Hazard

- a) This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- b) 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.
- c) Failure to follow this advice may result in death.

## Hot Surface Hazard

- a) During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- b) Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- c) Never leave metal objects (such as kitchen utensils) or empty pans on the cooktop as they can become hot very quickly.
- d) Beware: magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.
- e) Keep children away.
- f) 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.
- g) Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

## Important safety instructions

- a) Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- b) Never use your appliance as a work or storage surface.
- c) Never leave any objects or utensils on the appliance.
- d) 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.
- e) We recommend using plastic or wooden kitchen utensils for cooking with your induction cooktop.

- f) Never use your appliance for warming or heating the room.
- g) 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.
- h) Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- i) Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- j) Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- k) 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.

- l) 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.
- m) Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- n) Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- o) Do not stand on your cooktop.
- p) Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- q) Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- r) Do not operate your cooktop by means of an external timer or separate remote-control system.
- s) If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.
- t) The appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices environments; other working and
- farm houses, motels and other environments; type residential
- by clients in hotels;
- 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.

Keep the appliance and its cord out of reach of child less than 8 years.

**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.

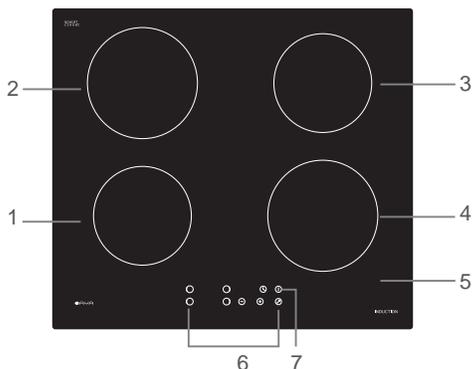
**WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

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.

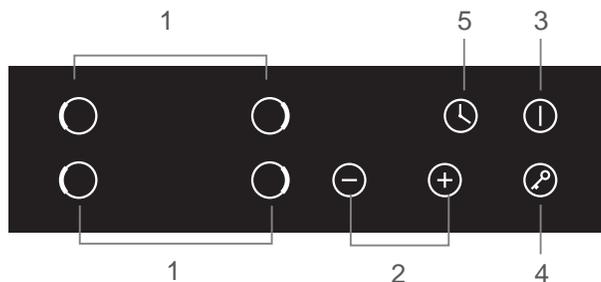
## Product Overview

### Top View



1. max. 1400 W zone
2. max. 1800 W zone
3. max. 1400 W zone
4. max. 1800 W zone
5. Glass plate
6. Control panel
7. ON/OFF control

### Control Panel



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

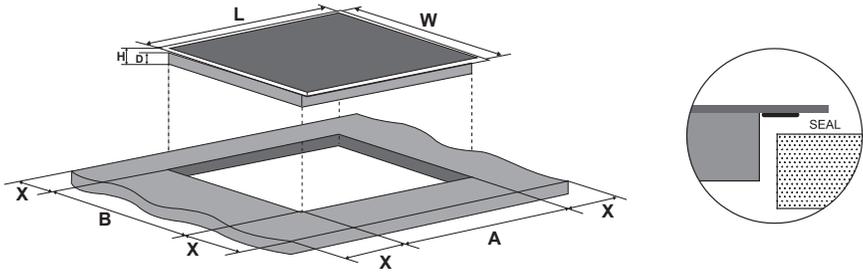
# Installation

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

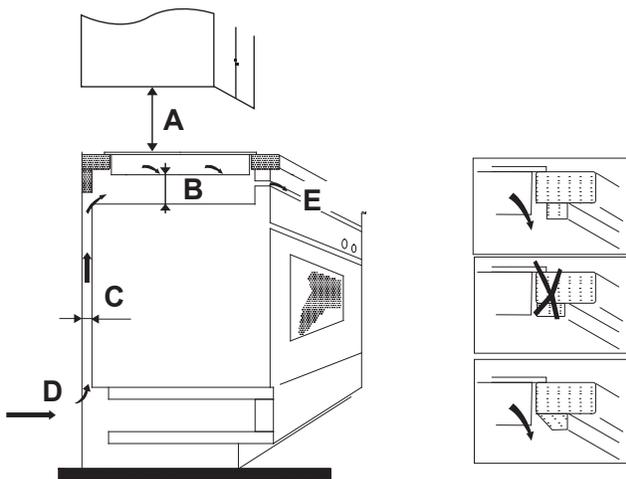


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560	490	50 mini

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction 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 you install the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.  
The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

## When you have installed the hob, make sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

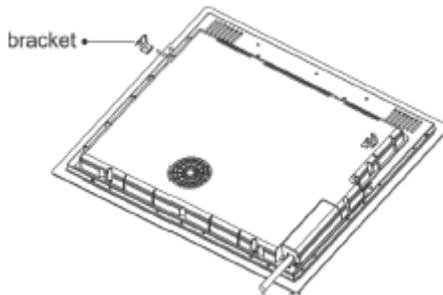
## Before locating the fixing brackets

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

## Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



## Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

# Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

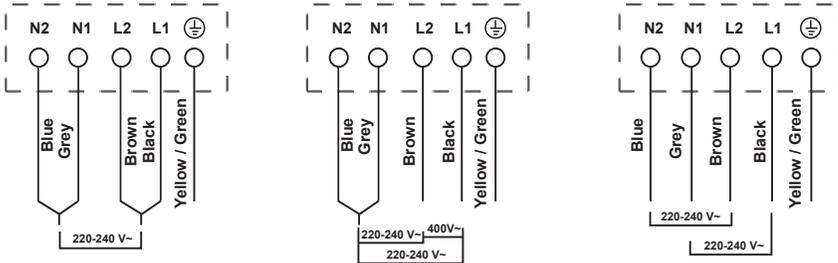
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

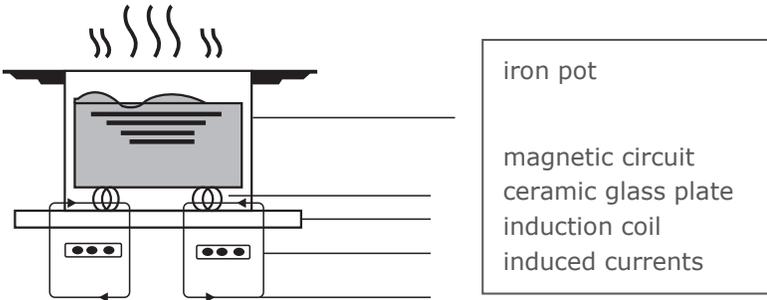
The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

## A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

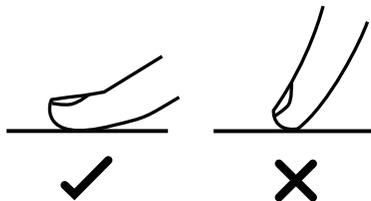


## Before using your New Induction Hob

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

## Using the 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.



## Choosing the right Cookware



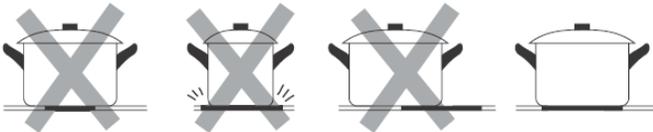
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. If the  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



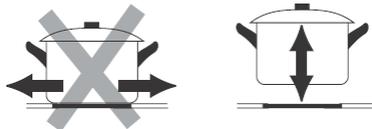
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



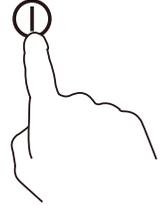
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



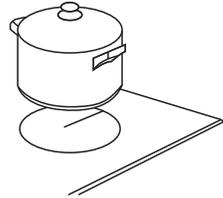
# Using your Induction Hob

## To start cooking

1. Touch the ON/OFF  control for three seconds.  
After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “--”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



2. 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.

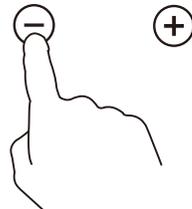


3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash



4. Select a heat setting by touching the  or  control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction 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.



## If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

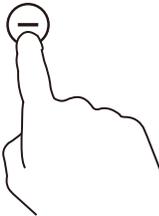
The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

## When you have finished cooking

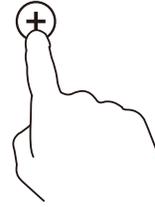
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off



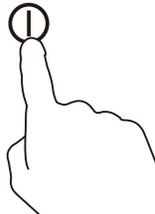
2. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0"



OR



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. 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.

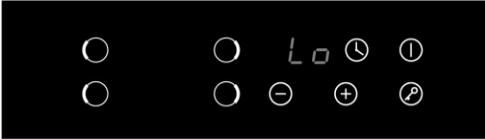


# Locking the Controls

- 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 keylock control. The Timer indicator will show “ Lo “



## To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for three seconds.
3. You can now start using your Induction hob.



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

# Over-Temperature Protection

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

# Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

# Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table: .

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

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

## Using the Timer

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 cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

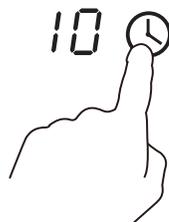
### Using the Timer as a Minute Minder

#### If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

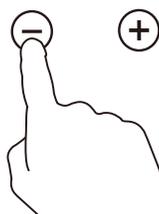
2. Touch timer control , The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



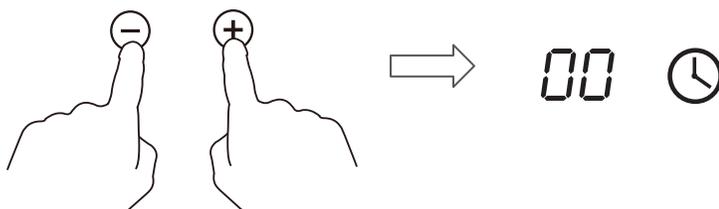
3. Set the time by touching the  $\ominus$  or  $\oplus$  control of the timer

Hint: Touch the  $\ominus$  or  $\oplus$  control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Hold the  $\ominus$  or  $\oplus$  control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



4. Touching the  $\ominus$  and  $\oplus$  together, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display.



5. 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.



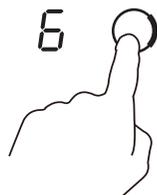
6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the setting time finished.



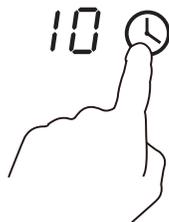
## Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)



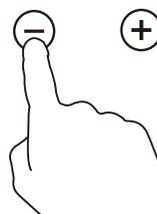
2. Touch timer control, The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.



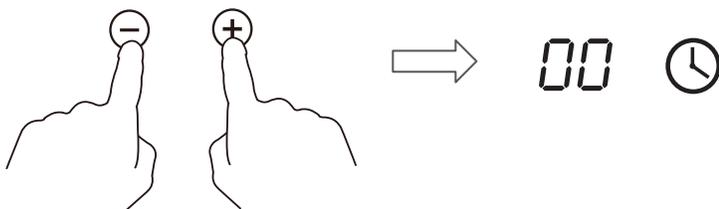
3. Set the time by touching the or control of the timer

Hint: Touch the  or  control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the  or  control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



4. Touching the  and  together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

## 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 flourthickened 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 an induction 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.

## 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 induction hob to find the settings that best suit you.

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

## Care and Cleaning

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<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>
<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 Induction 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>
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction 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.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	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.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
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'.
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.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.  The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.  Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
---	------------------	--

## Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
F3-F8	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
F9-FE	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3/E4	Abnormal temperature	Please inspect the pot.
E5/E6	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

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

## Technical Specification

Cooking Hob	ATI4B
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	6400W
Product Size L×W×H(mm)	590X520X60
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.

**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.**



**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 2002/96/EC 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