



# MANUEL D'UTILISATION

## ATV3F/2

FR



# Table vitroceramique

# TABLE DES MATIERES

CONSIGNES DE SECURITE -1-

DESCRIPTION DE LA DISPOSITION DE LA TABLE DE CUISSON CERAMIQUE -10-

INSTALLATION -12-

UTILISATION -19-

CONSIGNES RELATIVES A LA TABLE DE CUISSON EN CERAMIQUE -28-

ENTRETIEN ET NETTOYAGE -30-

SPECIFICATIONS TECHNIQUES - 32-



**Tous les papiers  
se trient et se recyclent**



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

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

## **CONSIGNES DE SECURITE**

### **Attention !**

1. N'utilisez pas la table de cuisson en céramique avant d'avoir lu ce manuel d'instructions.
2. 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.

3. MISE EN GARDE: Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation.
4. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.
5. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
6. Veillez à ce que les petits composants constituant les appareils électroménagers, notamment les câbles de raccordement, n'entrent pas en contact avec la table de cuisson, car les matériaux isolants de ces appareils ne sont généralement pas résistants aux températures élevées.

7. MISE EN GARDE: Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des.
8. Matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
9. Ne mettez pas la table de cuisson sous tension avant d'y avoir posé une casserole.
10. Ne posez pas de casserole d'un poids supérieur à 25 kg sur la table de cuisson.
11. N'utilisez pas la table de cuisson en céramique en cas de défaillance technique. La réparation de toutes les défaillances doit être confiée à une personne dûment qualifiée et agréée.
12. En cas d'incident résultant d'une défaillance technique, coupez l'alimentation, puis signalez la défaillance au centre de réparation pour réparation.

13. Les règles et dispositions contenues dans le présent manuel d'utilisation doivent être scrupuleusement respectées. N'autorisez aucune personne qui ne connaît pas bien le contenu du présent manuel d'utilisation à utiliser la table de cuisson en céramique.

14. La table de cuisson en céramique ne doit pas être nettoyée avec un appareil de nettoyage à la vapeur.

● **IMPORTANT** : Les meubles ou encastremements adjacents ainsi que tous les matériaux utilisés dans l'installation doivent être capables de résister à une température minimum de 95 °C au-dessus de la température ambiante de la pièce où il se trouve, pendant son utilisation.

● Tout dommage résultant d'une installation de l'appareil ne tenant pas compte de cette limite de température ou du positionnement de matériaux

des meubles d'encastrement à moins de 4 mm de l'appareil, relève de la seule responsabilité de son propriétaire.

- Cet appareil est conforme à l'actuelle législation européenne en matière de sécurité. Nous voudrions mettre l'accent sur le fait que cette conformité n'enlève rien au fait que les surfaces de l'appareil atteignent des températures élevées en cours d'utilisation et retiennent la chaleur après son fonctionnement.

### **Sécurité enfant**

- Nous vous recommandons fortement d'empêcher les bébés et les enfants en bas âge de s'approcher de l'appareil et que ceux-ci ne soient autorisés à aucun moment à toucher l'appareil.

- Au cas où la présence des plus jeunes membres de la famille est nécessaire dans la cuisine, veuillez assurer en permanence une étroite surveillance de ceux-ci.

### Sécurité générale

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans ainsi que des personnes ayant des capacités physiques, mentales, sensorielles réduites ainsi que celles manquant d'expérience et de connaissances sous la surveillance et les instructions d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants ne doivent pas



jouer avec cet appareil. Tout nettoyage ou entretien ne doit pas être effectué par un enfant à moins que celui-ci soit surveillé par un adulte.

- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau, mais mettez l'appareil hors tension, puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : n'entrez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm dans tous les pôles doit être prévu dans les câblages fixes conformément aux règles d'installation. Ne laissez aucun équipement électrique ni aucun câble entrer en contact avec les zones chauffantes de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil pour

chauffer la pièce dans laquelle il se trouve, ni pour sécher du linge.

- N'installez pas l'appareil à proximité de rideaux, ni de tissus d'ameublement.
- Afin d'éviter tout danger en cas d'endommagement du cordon d'alimentation, celui-ci doit impérativement être remplacé par le fabricant, un de ses agents de maintenance ou une personne possédant les mêmes qualifications.
- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- ÉVITEZ D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON EN CAS DE DOMMAGE OU DE FISSURE DE LA SURFACE. METTEZ L'APPAREIL HORS TENSION AFIN DE PRÉVENIR LES RISQUES D'ÉLECTROCUTION ET CONTACTER VOTRE SERVICE APRES VENTE.

- Évitez de laisser des casseroles contenant des plats préparés à base de graisses ou d'huiles sans surveillance sur la plaque allumée ; la graisse chaude peut s'embraser de façon spontanée.

AVERTISSEMENT : N'utilisez que des protections conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou conseillées comme appropriées par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation ou les protections intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inadaptées peut provoquer des accidents

Pour les détails d'installation se référer à la partie d'installation du manuel d'utilisateur.

AVERTISSEMENT: Une cuisson avec de l'huile ou de la graisse sans surveillance peut être dangereuse et pourrait provoquer un incendie.

ATTENTION: Toujours surveiller le

processus de cuisson. Un court processus de cuisson doit être surveillé continuellement.

**MISE EN GARDE:** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

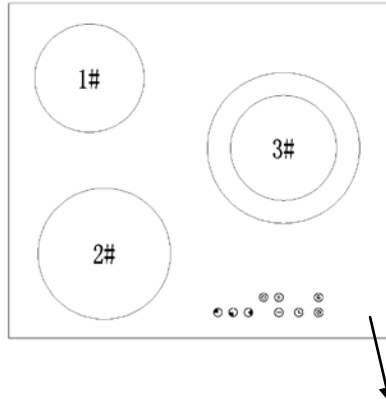
Le câblage fixe pour l'installation doit être équipé d'un dispositif de déconnection.

Cette table de cuisson en céramique est exclusivement destinée à une utilisation domestique.

## DESCRIPTION

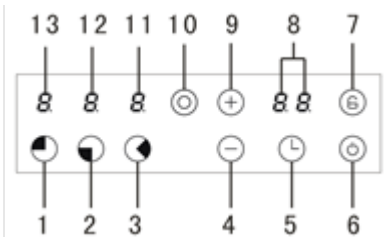
### Schéma de 3 zones de plaque céramique

- 1) Foyer à 1200W ( 165mm de diamètre )
- 2) Foyer à 1800W ( 200mm de diamètre )
- 3) Foyer à 2200W ( 160mm de diamètre intérieur, 230mm de diamètre extérieur )



**Panneau de contrôle**

### Disposition du panneau de contrôle



1. Touches de sélection de la zone de cuisson(#1)
2. Touches de sélection de la zone de cuisson(#2)
3. Touches de sélection de la zone de cuisson(#3)
4. Touche -- = diminution
5. Touche Minuteur

6. Touche Marche/ Arrêt

7. Touche de verrouillage

8. Affichage minuteur

9. Touche + = augmentation

10. Bouton de sélection de double zone (Marche / Arrêt)

Affichage: peut utiliser cette zone de cuisson

Non-affichage: pas sélectionner cette zone de cuisson, ne peut pas fonctionner

11. Indicateur de la zone de cuisson(#3)

Indicateur de la zone de cuisson(#2)

Indicateur de la zone de cuisson(#1)

## INSTALLATION

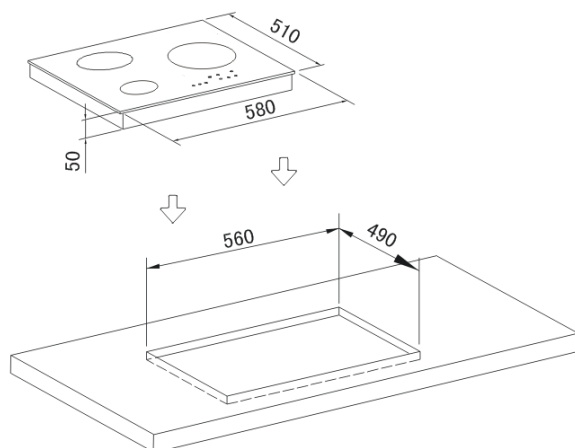
### Connexion électrique

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique correspond à votre tension d'alimentation.

**AVERTISSEMENT: CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.**

- Si vous devez changer le cordon d'alimentation du four, le conducteur de terre (jaune / vert) doit toujours avoir 10 mm de plus que les conducteurs de ligne.
- Veillez à ce que la température du câble d'alimentation secteur ne dépasse pas 50 ° C.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un appareil de remplacement approprié, disponible auprès du service des pièces de rechange.

### Montage de la plaque céramique



## Préparation de l'appareil pour un appareil intégré



### Avertissement

La plaque peut facilement être insérée dans n'importe quel plan de travail résistant à une chaleur d'au moins 90°C. La plaque peut être insérée dans des plans de travail d'une épaisseur variant entre 30 et 40 mm, près de mur qui est plus élevé que la surface de travail, en maintenant une distance minimale de 100 mm.

Effectuez toutes les coupes et enlevez soigneusement des copeaux ou des sciures avant d'insérer la plaque.

Il est essentiel que la plaque soit bien ventilée et que les entrées et sorties d'air ne soient pas bouchées. Vérifiez que la plaque de cuisson soit correctement installée comme illustré. Toujours consultez le fabricant pour des instructions spécifiques. Assurez-vous que la surface soit plane et bien droite et qu'aucune pièce ne gêne l'espace requis pour l'installation. Préparez la coupe comme indiqué (voir les dimensions d'installation).

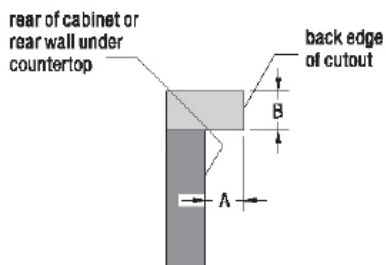
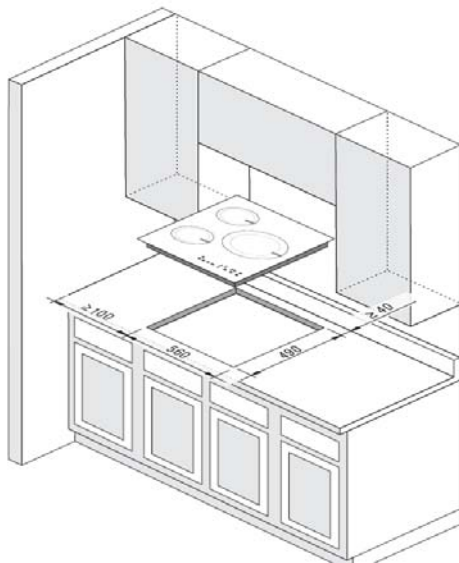


Fig.5

A. 40mm min  
B. 40mm max



## Installation de plaque



### Avertissement

**Risque de coupure**

**Attention aux bords**

**Dernière partie des mousses plastiques – soyez prudent**

**Le transport de l'appareil pourrait causer des blessures légères ou des coupures.**

Retirez le matériel et l'enveloppe de l'emballage.  
Avant l'installation, veuillez lire attentivement les instructions.



### Étape 1

Mettez une serviette ou un chiffon sur la surface de travail.  
Placez la plaque face vers le bas sur une surface protégée.

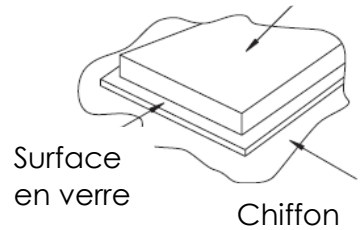
### Étape 2

Appliquez le joint fourni avec la table de cuisson pour le fixer sur la surface de travail.

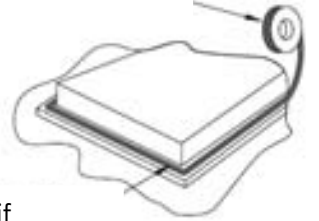
Ne pas utiliser de silicone. Appliquez le joint sur le bord inférieur de la plaque en laissant environ 3 mm du bord du verre.

Appliquez le joint tout autour. Coupez l'excédent et rapprochez les deux extrémités du joint.

Dessous de la plaque



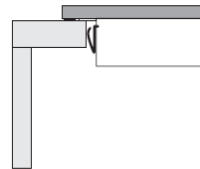
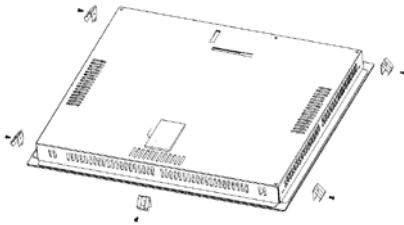
Joint

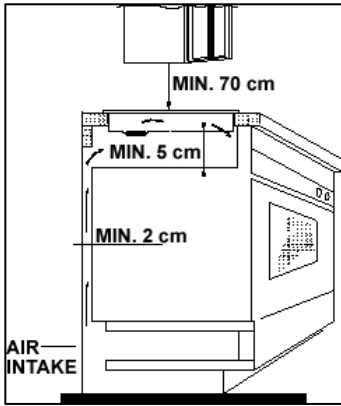


Joint auto-adhésif

### Étape 3

Utilisez les vis afin de fixer les quatre supports. Centrez la table de cuisson dans l'espace coupé de la plaque. Assurez-vous que le bord avant de la table de cuisson soit parallèle au bord latéral de la surface de travail.





- **IMPORTANT:** Vous devez respecter les exigences en matière de ventilation tel qu'illustré dans le schéma ci-contre.
- **IMPORTANT :** Des orifices d'aération sont prévus à l'extérieur de la table de cuisson (veuillez-vous référer au schéma ci-contre).
- **IMPORTANT :** N'utilisez pas de

silicone d'étanchéité pour fixer l'appareil contre l'ouverture, en particulier si elle doit être réparée. Ne pas utiliser d'adhésifs pour fixer la table de cuisson sur son support car ce n'est pas un moyen de fixation fiable.

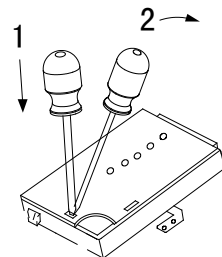
- Retournez délicatement la table de cuisson, puis abaissez-la doucement dans le trou d'ouverture que vous avez coupé.

### Recommandations de montage

La plaque vitrocéramique est conçue pour fonctionner avec un courant alternatif diphasé (400V2N ~ 50Hz). La tension nominale des éléments chauffants pour la plaque est de 230V.

Il est possible d'adapter la plaque au courant monophasé par un pontage approprié dans le boîtier de connexion, conformément au

schéma de connexion ci-dessous. Le schéma de connexion se trouve également sur la couverture du boîtier de connexion.



Le fil de connexion doit correspondre au type de connexion et à la puissance nominale de la plaque. Le câble de raccordement doit être fixé dans un serre-câble.

**Attention !**

L'alimentation électrique de la plaque doit comporter un commutateur de sécurité qui permet de couper l'alimentation en cas d'urgence. La distance entre les contacts de l'interrupteur de sécurité doit être d'au moins 3 mm. Avant de connecter la plaque à l'alimentation électrique, il est important de lire les informations sur la plaque signalétique et le schéma de connexion.

Fils pour plaque domino avec contrôle tactile			
Model	Plage de tension adaptative et fils		Le schéma de câblage
		220-240 1N~ 50-60Hz	380-420 2N~ 50-60Hz
ATV3F/2	H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 4G2.5	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">CONNECTION DE CABLAGE</p> <p style="font-size: small;">           220-240V~ 1N            H05VV-F 3G2.5         </p> <p style="font-size: small;">           380-420V~ 2N            H05VV-F 4G2.5         </p> </div>

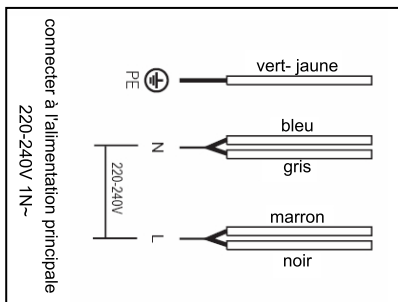
Les connexions des câbles doivent être conformes au schéma situé au bas de la plaque.

Utilisez un tournevis de bonne qualité pour serrer soigneusement, TOUTES les vis.

Si, lorsque vous allumez la table de cuisson pour la première fois, seules deux des zones fonctionnent, vérifiez à nouveau que les vis des bornes sont bien serrées, avant de contacter le service clientèle.

**IMPORTANT** :il ne faut pas brancher l'appareil sur le secteur à l'aide d'une fiche et d'une prise 13A.

Cet appareil doit être branché dans une prise à fusible commutée bipolaire de 30 A, ayant une séparation de contact de 3 mm et placée dans une position facilement accessible à proximité de l'appareil. Il ne doit pas être placé au-dessus de l'appareil et à une distance maximale de 1,25 m de celui-ci. Le câble peut être enroulé si nécessaire, mais assurez-vous qu'il ne soit pas plié ni coincé lorsque la plaque est en position. Il faut prendre soin d'éviter que le câble ne soit pas en contact avec des parties chaudes de l'appareil.



### Remplacement du câble d'alimentation

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié.

Le câble d'alimentation doit être remplacé conformément aux instructions suivantes:

Éteignez l'appareil au commutateur de contrôle.

Ouvrez le boîtier sous la plaque.

Dévisser les vis de fixation du câble.

Le fil de terre « vert-jaune » doit être connecté à la borne marquée  $\oplus$ . Il doit être environ 10 mm plus long que les fils sous tension et neutres.

Le fil neutre « bleu » doit être connecté à la borne marquée de la lettre (N) - le fil sous tension doit être connecté à la borne marquée de la lettre (L).

## Utilisation

### Avant la première utilisation



**IMPORTANT:** vous devez nettoyer la surface de la plaque (voir la section «Nettoyage et entretien»).

- Vous devez activer une zone de cuisson à la fois, pendant 5 minutes au maximum. Cela aidera à éliminer toute nouvelle odeur existante et à évaporer toute humidité formée sur les éléments chauffants pendant le transport.
- N'allumez pas plus d'une zone en même temps.
- Placez une casserole remplie à moitié d'eau froide sur chaque zone.

### Touche de contrôle

- Toutes les opérations sont effectuées à l'aide des commandes tactiles sur le panneau de commande.
- Chaque commande tactile a un affichage visuel.

## Instruction d'utilisation

### 1. Mise en marche

- ✓ Après avoir allumé l'appareil, la table de cuisson signalera un bip pour rappeler que l'appareil est allumé, tous les voyants de l'écran d'affichage s'allument pendant 2 secondes, puis l'appareil passe en mode Arrêt.
- ✓ Mode Arrêt : l'afficheur s'éteindra sauf l'indicateur de chaleur résiduelle ; Sauf si vous appuyez longuement sur la touche « marche/arrêt », les autres boutons ne peuvent pas être utilisés.

## 2. Mode Veille

- ✓ En mode Arrêt, appuyez longuement sur la touche « marche/arrêt » pendant 3 s. La table de cuisson signalera un bip et puis passe en mode veille.
- ✓ Tous les chiffres de l'indicateur de la zone de cuisson affichent «0 » (la lettre «H » apparaît dans l'indicateur de la zone de cuisson s'il reste de la chaleur résiduelle et le point décimal clignotera), la minuterie indique également «00 ».
- ✓ En mode Veille, si aucune zone de cuisson est utilisée, l'appareil passe automatiquement en mode Arrêt après 10 secondes et signale un bip sonore.

## 3. Mode Arrêt

- ✓ En mode Veille ou en mode cuisson, appuyez longuement sur la touche « marche/arrêt » pendant 3 secondes, un bref signal sonore retentit, l'appareil passe en mode Arrêt. Le symbole « H » (chaleur résiduelle) apparaît.

## 4. Contrôle de la cuisson

- ✓ En mode Veille, vous pouvez appuyer sur la touche de sélection de la zone de cuisson, puis sur les touches “+” et “-” pour régler le niveau de puissance de la table de

cuisson souhaitée. Appuyez longuement sur les boutons plus / moins pour augmenter ou diminuer en continu le niveau de puissance.

- ✓ Lorsque la table de cuisson est en mode de cuisson, appuyez longuement sur le bouton « marche/arrêt » pendant 3 secondes pour l'éteindre et arrêtez les 4 zones de cuisson pour le chauffer. Le voyant de la zone de cuisson correspondant qui a chauffé clignotera et le symbole « H » (avertissement de température élevée) affichera.
- ✓ En mode Veille, s'il reste encore de la chaleur résiduelle sur certains plans de cuisson, l'écran affiche « H ».
- ✓ Si vous avez besoin d'éteindre l'une des zones de cuisson, vous pouvez d'abord sélectionner cette zone, puis appuyer sur la touche moins jusqu'à ce que le niveau de puissance « 0 » l'éteigne, sans interférer la cuisson des autres zones de cuisson. Lorsque le niveau de puissance atteint « 0 », l'indicateur de zone de cuisson correspondant à la table de cuisson qui a chauffé auparavant affichera le symbole « H » (avertissement de température élevée).
- ✓ Si plusieurs zones fonctionnent simultanément, la puissance totale sera égale à la puissance totale de toutes les zones de cuisson en fonctionnement, chaque zone de cuisson fonctionnera en fonction de son rapport de modulation de puissance et n'interférera pas.
- Remarque : 1. Appuyez sur le bouton moins pour régler le niveau de puissance sur « 0 ». La table de cuisson s'éteint automatiquement.  
2. Chaque zone de cuisson a 9 niveaux de puissance.

## **5. Fonction cuisson de la double zone**

5.1 Allumez la fonction cuisson de la double zone : l'anneau extérieur ne peut fonctionner que lorsque l'anneau intérieur fonctionne.

- 1) Appuyez sur le bouton de sélection de zone de cuisson qui doit chauffer, le point décimal du correspondant à la zone de cuisson s'affiche.
- 2) Sélectionnez le niveau de puissance dont vous avez besoin.
- 3) Appuyez sur le bouton de sélection de la double zone pour ouvrir l'anneau extérieur. Le voyant correspondant de l'anneau extérieur de la zone de cuisson s'allume ensuite.

5.2 Allumez la fonction de cuisson tricyclique : L'anneau extérieure ne peut commencer que lorsque l'anneau intérieure est ouvert.

- 1) Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson qui doit chauffer, le point décimal correspondant à la zone de cuisson s'affiche.
- 2) Sélectionnez le niveau de puissance dont vous avez besoin.
- 3) Appuyez sur le bouton de sélection de la double zone pour ouvrir l'anneau extérieur. Le voyant correspondant de l'anneau extérieur de la zone de cuisson s'allume ensuite.

5.3 Eteindre la fonction multizone.

- 1) Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson, le point décimal correspondant de la table de cuisson apparaît.
- 2) Appuyez sur le bouton de sélection de la double zone pour fermer l'anneau extérieur.

## **6. Réglage du niveau de puissance**

- ✓ Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson pour choisir la zone de cuisson correspondante, en utilisant les boutons plus et moins pour régler le niveau de puissance.



- ✓ En maintenant l'une de ces touches enfoncées, la valeur de l'indicateur de zone sera ajustée à la hausse ou à la baisse. Chaque fois que vous appuyez sur la touche "+", le niveau de puissance en augmente, jusqu'au niveau 9; Chaque pression sur la touche "-" réduira le niveau de puissance jusqu'au niveau 0 (chaque pression sur les touches "+" ou "-" donnera lieu à un bref signal sonore).
- ✓ Lorsque le réglage du niveau de puissance est terminé, le point décimal cesse de clignoter et affiche normalement le niveau de puissance.
- ✓ Lorsque vous réglez n'importe quel niveau de puissance de la zone de cuisson sur 0, cette zone de cuisson s'éteindra.
- ✓ Si le niveau de puissance de toutes les zones de cuisson est «0», l'appareil passera automatiquement en mode veille après 1 minute d'inactivité.

## 7. fonction de cuisson rapide

- ✓ Votre table de cuisson peut chauffer rapidement en suivant les étapes ci-dessous : Appuyez sur les touches plus ou moins pour régler le niveau sur 9, puis appuyez sur les touches plus pour laisser le brûleur afficher alternativement "A" et "9".
- ✓ Appuyez sur le « bouton plus » pour atteindre la vitesse 9, puis appuyez une fois de plus pour activer la fonction de cuisson rapide. L'indicateur de la zone de cuisson affichera "A". Continuez à appuyer sur le bouton « Moins » et choisissez la vitesse de cuisson.

Les tableaux de niveau de puissance et de temps correspondant à la cuisson rapide sont les suivants :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de cuisson rapide (minute)	1	3	4.8	6.5	8.5	2.5	3.5	4.5	5

Par exemple, appuyez sur le bouton «plus» pour atteindre «A», puis sur le bouton «moins» pour sélectionner la puissance 4. La table de cuisson commencera à cuire à la vitesse 9 pendant 6,5 minutes. Après cela, il s'ajustera à la puissance 4 réglée.

Remarquer:

1. Vous pouvez réduire la puissance en appuyant sur la touche moins, dans les 30 premières secondes d'utilisation de la cuisson rapide à puissance maximale. Si vous appuyez sur le bouton moins après 30 secondes, vous quitterez le mode de cuisson rapide.
2. En cas de cuisson rapide à puissance maximale après 30 secondes, tant que l'afficheur affiche toujours "A" et "9", appuyez sur le bouton plus, la table de cuisson reste en mode de cuisson rapide.
3. Lors du changement de niveau de puissance, le temps écoulé sera automatiquement calculé dans le temps de cuisson correspondant au nouveau niveau de puissance.
4. Dans les 30 secondes qui suivent le temps de cuisson rapide, si vous appuyez sur le bouton moins à un niveau quelconque, le temps écoulé sera calculé en fonction du nouveau temps de défini.

## **8. Bouton de verrouillage de sécurité**

- ✓ Le dessus de la table de cuisson peut être verrouillé en appuyant longuement sur le bouton de verrouillage de sécurité pendant 3S alors que l'appareil est en veille ou en mode cuisson, l'icône de verrouillage de sécurité s'affichera. Lorsque l'appareil éteint, l'icône de verrouillage de sécurité s'éteint.
- ✓ Pour désactiver la fonction de verrouillage de sécurité, vous devez appuyer longuement sur le bouton de verrouillage de sécurité.

- ✓ Lorsque le verrouillage de sécurité est activé, il désactive toutes les autres touches du panneau de commande, à l'exception de la touche Arrêt / Marche.
- Remarque : pour éviter toute erreur de fonctionnement, si le verrouillage de sécurité est activé et qu'il n'est pas annulé avant la mise hors tension de l'appareil, la fonction de verrouillage de sécurité sera active lorsque l'appareil sera de nouveau rallumé. Si vous n'annulez pas le verrouillage de sécurité, il désactivera tous les autres boutons, à l'exception du bouton Arrêt / Marche.

## 9. Réglage de la minuterie

La plaque dispose d'une minuterie comprise entre 1 et 99 minutes. À la fin du compte à rebours, un signal sonore retentit pendant 2 minutes. Appuyez sur n'importe quelle touche dans les 2 minutes pour arrêter le signal sonore.

- ✓ Appuyez sur le bouton de la minuterie. Utilisez les boutons plus et moins pour régler le compte à rebours, en appuyant d'abord sur le bouton « + ». La minuterie commencera à 1.
- ✓ Si vous souhaitez annuler la minuterie, vous pouvez régler le compte à rebours sur 0.
- ✓ L'affichage de la minuterie augmentera par intervalles de 1 minute chaque fois que la touche « + » de la minuterie est pressée.
- ✓ Si la durée définie dépasse 99 minutes, l'affichage de la minuterie reviendra 0.
- Note : 1. Pour régler la minuterie, appuyez sur le bouton et entrez une nouvelle durée à l'aide des boutons plus ou moins.  
2. Après avoir sélectionné la zone, vous pouvez régler la minuterie avant de régler le niveau de puissance, dans les 10S (le point décimal correspondant clignotera, 1 fois /

S). Si aucune opération n'est effectuée après le réglage de la minuterie, la minuterie revient automatiquement à 0 et le point décimal s'éteindra.

3. Une fois la zone en marche, le réglage de la minuterie est terminé, le voyant du brûleur correspondant clignotera (1 fois / S) et continuera de clignoter jusqu'à la fin du temps.

### 9.1 Moment de la partition

La minuterie de cuisson peut être utilisée pour n'importe quelle zone de cuisson sans affecter le processus de cuisson ou le réglage de la puissance.

- Une seule zone de cuisson
- ✓ Lorsque vous utilisez le minuteur pour une zone de cuisson, appuyez d'abord sur le bouton de la minuterie ; le voyant de la zone de cuisson sélectionnée clignote, le point décimal s'affiche. Vous pouvez utiliser les boutons plus et moins pour régler le minuteur.
- Plusieurs zones de cuisson

Le réglage de la minuterie est identique.

Appuyez sur n'importe quelle zone de cuisson, l'écran affiche la valeur de la minuterie de cette zone.

### 9.2 Minuteur par défaut

- ✓ Si vous ne réglez pas la minuterie manuellement chacune des 3 zones de cuisson suivront de minuterie par défaut :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6-9
Minuterie par défaut	6h	6h	5h	5h	4h	1.5h

## 10. Avertissement de température élevée

- ✓ Appuyez longuement et manuellement sur le bouton « marche / arrêt » pendant 3 secondes jusqu'à la mise hors tension, l'appareil cessera de chauffer, mais la surface de cuisson restera élevée. L'indicateur de la zone de cuisson affiche le symbole d'avertissement de chaleur résiduelle «H», pour indiquer que la surface de cuisson est à haute température.
- ✓ L'indicateur reste affiché «H» pendant 20 minutes après la mise hors tension.

## 11. Fonction protection

- ✓ Protection contre les températures élevées: lorsque la plaque de cuisson est trop chaude, le dispositif de protection limitant la température se met en marche, puis la table de cuisson cesse de chauffer. Elle se remet à chauffer lorsque la température aura baissé.
- ✓ Protection de chaleur résiduelle : Lorsque l'appareil cesse de chauffer, l'écran affiche le symbole d'avertissement de chaleur résiduelle «H», la température de la surface de cuisson étant encore trop élevée, veuillez ne pas la toucher pour éviter de vous brûler.
- ✓ Lorsque l'appareil est allumé, si la carte d'affichage ne reçoit pas d'alimentation dans les 20 secondes, l'écran affiche "E1".

### Comment utiliser la plaque

Placez le contenant au centre de la zone de cuisson. Appuyez sur la touche Marche / Arrêt pour allumer l'appareil.

Indicateur de température élevée :

Lorsque la plaque est trop chaude, le voyant de température élevée s'allume. Ne touchez pas la vitre jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.

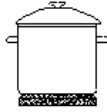
Arrête : Après utilisation, veuillez appuyer sur le bouton « arrêt ».



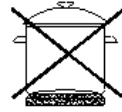
wrong



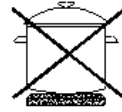
wrong



right



wrong



wrong<sup>+</sup>

Mise en garde !

- Assurez-vous que la plaque de cuisson est propre.
- Protégez la plaque contre la corrosion.
- Ne placez pas d'assiettes avec de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur la plaque : les graisses chaudes peuvent s'enflammer spontanément.

## CONSIGNES RELATIVES A LA TABLE DE CUISSON EN CERAMIQUE

- Lors des premières utilisations de la table de cuisson, une odeur âcre et de brûlé peut se dégager. Cette odeur disparaîtra complètement avec une utilisation répétée.
- Le plan de travail est équipé de zones de cuisson de diamètre et de puissance différents.
- Les positions d'où la chaleur se diffuse sont indiquées clairement sur la table de cuisson. Les casseroles doivent être placées très précisément sur ces zones pour que l'émission de chaleur soit efficace. Les casseroles doivent avoir le même diamètre que la zone de cuisson sur lesquelles elles sont utilisées.
- N'utilisez pas de casseroles avec un fond rugueux, car cela peut rayer la surface en céramique.

Avant de les utiliser, assurez-vous que les fonds des casseroles sont propres et secs.

- Lorsque le fond d'une casserole est froid, il doit être légèrement concave car il se dilate lorsqu'il est chaud et repose à plat sur la surface de la table de cuisson. Cela permet à la chaleur de se transférer plus facilement.
- La meilleure épaisseur du fond des casseroles est de 2 à 3 mm pour de l'acier émaillé et de 4 à 6 mm pour de l'acier inoxydable avec un fond de type sandwich.
- Si vous ne respectez pas ces règles, il y aura une grande déperdition de chaleur et d'énergie. La chaleur qui n'est pas absorbée par la casserole se diffuse sur la table de cuisson, le cadre et les placards environnants.
- Il est préférable de poser un couvercle sur les casseroles afin de permettre une cuisson avec une chaleur moins élevée.
- Faites toujours cuire les légumes et les pommes de terre, etc. dans le moins d'eau possible afin de réduire le temps de cuisson.
- Les aliments et les liquides qui ont une forte teneur en sucre risquent d'endommager la table de cuisson s'ils entrent en contact avec la surface de celle-ci. En cas de débordement, essayez immédiatement. Cependant, ce n'empêchera peut-être pas que la surface chaude soit endommagée.
- **IMPORTANT** : La surface de la table de cuisson en céramique est solide ; elle n'est toutefois pas incassable et peut être endommagée. En particulier si vous laissez tomber dessus avec une certaine force des objets pointus ou durs.

**ÉVITEZ D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON EN CAS DE DOMMAGES OU DE FISSURE DE LA SURFACE. VOUS DEVEZ METTRE L'APPAREIL HORS TENSION AFIN DE PRÉVENIR LES RISQUES D'ÉLECTROCUTION, ET CONTACTER IMMÉDIATEMENT LE SERVICE CLIENT.**

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué uniquement lorsque la table de cuisson est froide.

L'appareil doit être débranché de la prise de courant avant le début de tout processus de nettoyage.

### Nettoyage de la table de cuisson en céramique



Tout résidu restant sur la surface de la table de cuisson après l'utilisation d'un produit de nettoyage

l'endommagera. Vous devez éliminer tous les résidus avec de l'eau chaude mélangée avec une petite quantité de liquide pour vaisselle.



Détergents abrasifs et objets tranchants risquent d'endommager la surface de la table de cuisson ; vous devez la nettoyer à l'eau tiède mélangée avec une petite quantité de liquide pour vaisselle.

Il sera sans doute plus facile pour vous de nettoyer certains dépôts pendant que la surface de la table de cuisson est encore chaude.



Il convient toutefois de veiller à ne pas vous brûler si vous nettoyez la surface de la table de cuisson pendant qu'elle est encore chaude.

### Après chaque utilisation

- Essuyez l'appareil en tièremment à l'aide d'un chiffon humide.
- Séchez la surface de l'appareil en la frottant à l'aide d'un chiffon propre.



## Nettoyage de la table

Type de dépôt	Enlever immédiatement ?	Enlever lorsque l'appareil a refroidi ?	Que dois-je utiliser pour éliminer le dépôt ?
Sucre ou aliments/liquides contenant du sucre	Oui	Non	Racloir pour table de cuisson en céramique
Papier aluminium ou plastique	Oui	Non	Racloir pour table de cuisson en céramique
Éclaboussures de graisses	Non	Oui	Nettoyant pour table de cuisson en céramique
Décoloration métallique	Non	Oui	Nettoyant pour table de cuisson en céramique
Éclaboussures d'eau ou traces d'eau	Non	Oui	Nettoyant pour table de cuisson en céramique

### **Important !**

L'intérieur de la table de cuisson doit être lavé uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de liquide de vaisselle.

## Attention !

Veillez à ce que la plaque chauffante soit propre ; une zone sale ne transfère pas toute la chaleur.

Protégez la table de cuisson contre la corrosion.

Mettez hors tension la table de cuisson pour éviter la corrosion. Évitez de laisser des casseroles contenant des plats préparés à base de graisses ou d'huiles sans surveillance sur la plaque allumée ; la graisse chaude peut s'embraser de façon spontanée.



**IMPORTANT : Si votre appareil semble présenter un dysfonctionnement, veuillez contacter le distributeur. N'ESSAYEZ PAS DE RÉPARER L'APPAREIL VOUS-MÊMES.**

Remarque importante : si un dépanneur chargé de vous prêter assistance pendant que le produit est sous garantie découvre que le problème n'est pas dû à une défaillance de l'appareil, alors les coûts de l'appel de demande d'intervention pourraient vous être imputables.

L'appareil doit être accessible afin que le dépanneur puisse effectuer toutes réparations nécessaires. Si votre appareil est installé d'une telle manière qu'un dépanneur craigne que l'appareil ou votre cuisine risque d'être endommagé, alors celui-ci n'effectuera aucune réparation.

## SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Alimentation électrique: 220 – 240 V~, 50 - 60 Hz

Connexions alimentation: 30 A (Sortie à fusible double pôles avec un contact de 3mm)

Puissance d'entrée max.: 5.2 kW

## Renseignements sur l'énergie

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques

Tableau - Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	-	ATV3F/2	-
Type de plaque	-	Plaque électrique	-
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	-	3	-
Technologie de chauffage (zones ou aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	-	Foyers radiants	-
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5mm les plus proches	Φ	Zone avant gauche:20,0 Zone arrière gauche:16.5 Zone droite: 23.0	cm

Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires : diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5mm les plus proches	L W		cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC <sub>cuisson</sub> électrique	Zone avant : 179.9 Zone arrière : 192.2 Zone droite:179.0	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC <sub>plaque</sub> électrique	185,8	Wh/kg

La méthode de mesure et de calcul du tableau ci-dessus a été appliquée conformément au règlement de la Commission (UE) N°s 65/2014 et 66/2014.

- Les informations suivantes indiquent comment diminuer l'impact environnemental (utilisation d'énergie) du processus de cuisson.
- Utilisez des récipients de taille adaptée.
- Si possible, posez un couvercle sur le récipient lors de la cuisson.
- Choisissez le récipient avec la meilleure capacité de conservation de la chaleur.
- Si possible, décongelez les aliments congelés de façon à ne pas consommer d'électricité.
- La durée de cuisson des aliments présentant un rapport élevé surface/volume est plus réduite.

## Informations relatives au démontage

Ne démontez pas l'appareil d'une manière différente de celle indiquée dans le manuel d'utilisation. L'appareil ne peut pas être démonté par l'utilisateur. A la fin de la durée de vie, l'appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Consultez les autorités locales ou les déchetteries pour obtenir des informations sur le recyclage.

### ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



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



# INSTRUCTIONS FOR USE

## ATV3F/2

GB



Ceramic hob

# TABLE OF CONTENTS

SATEFY INSTRUCTIONS	-1-
DESCRIPTION	-8-
INSTALLATION	-9-
USING THE CERAMIC HOB	-16-
HOB GUIDELINES	-25-
CLEANING AND MAINTENANCE	- 27-
TECHNICAL DATA	-30-



**THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSHOLD USE ONLY!**

Please read these instructions carefully before the first use of this product and save this manual for your future reference.

## Safety instructions

### Caution!

1. Do not use the ceramic hob until you have read this instruction manual.  
The ceramic hob is intended for household use only.
2. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.  
The appliance becomes hot during operation. Take care not to touch the hot surface.
3. Always keep children away from the ceramic hob.



4. While in operation direct contact with the ceramic hob may cause burns!
5. Ensure that all 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.
6. Do not leave the ceramic hob unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.
7. Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.
8. Do not put pans weighing over 25kg on the hob.
9. Do not use the ceramic hob in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorized person.
10. 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.

11. 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 ceramic hob.
12. The ceramic hob should not be cleaned using steam cleaning equipment.

- **IMPORTANT:** The adjacent furniture or housing and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 95°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- Any damage can be caused by the appliance being installed in contravention of this temperature limit, or by placing adjacent cabinet materials closer than 4mm to the appliance.
- This appliance complies with all current European safety legislation.

We do wish to emphasize that this compliance does not remove the fact that the appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.

### **Child Safety**

- We strongly recommend that babies and young children are prevented from being near to the appliance and not allowed to touch the appliance at any time.
- If it is necessary for younger family members to be in the kitchen, please ensure that they are kept under close supervision at all times.

## General Safety

- 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.
- 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.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Do not allow electrical fittings or cables to come into contact with areas on the appliance that get hot.
- Do not use the appliance to heat the room it is located in or to dry clothing.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This product can be worked but not through outside timer and remote control.
- Do not use the hob if the surface

becomes broken or cracked. You should switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

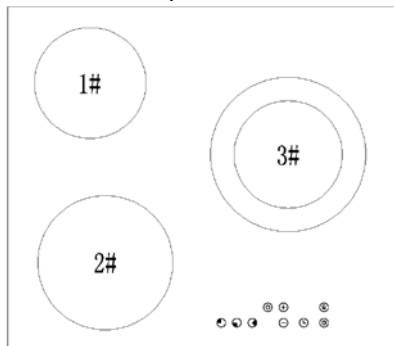
- Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accident.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The fixed wiring for applicant shall have an all-pole disconnection device

## DESCRIPTION

### 3 zone ceramic hob schematic diagram

- 1) 1.2 kW hyperspeed zones (diameter 165 mm)
- 2) 1.8 kW hyperspeed zones (diameter 200 mm)
- 3) 2.2 kW hyperspeed zones (inside diameter 160 mm, outside diameter 230 mm).



Control panel

## Control panel layout

1. Cooking zone select button(#1)
2. Cooking zone select button(#2)
3. Cooking zone select button(#3)

4. minus button

5. Timer selector

6. ON/OFF button

7. Safety lock button

8. Timer display

9. Plus button

10. Double zone select button(ON/OFF)

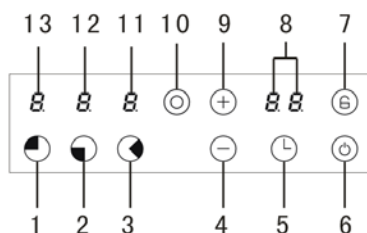
Display:can operate that cooking zone

Non-display: not selected that cooking zone,can not operate.

11. Cooking zone indicator (#3)

12. Cooking zone indicator (#2)

13. Cooking zone indicator (#1)



## INSTALLATION

### Electrical connection

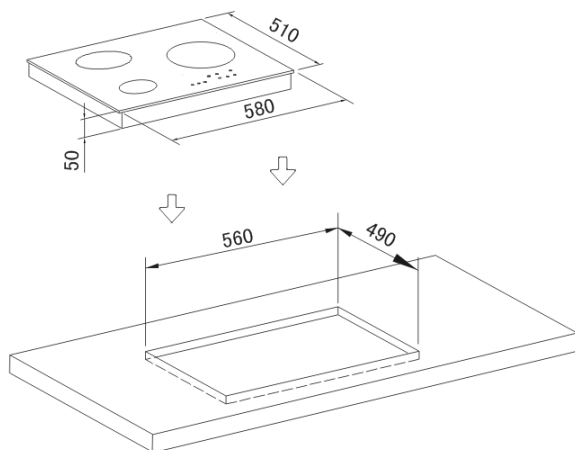
Before connecting the appliance, make sure that the supply voltage marked on the Rating Plate corresponds with your mains supply voltage.

**WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**



- If you have to change the oven power cord, the earthing (yellow/green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors.
- Care must be taken to ensure that the temperature of the mains supply cable does not exceed 50°C.
- If the mains supply cable is damaged, then it must be replaced by an appropriate replacement which can be obtained from Spares Department.

### Assembly of ceramic hob



## Preparing the unit for a built-in appliance



### WARNING

- The kitchen units that are in direct contact with the appliances must be heat-proof (min. 95°).
- The appliance can be installed on a work surface with a thickness of between 30 and 40 mm and near to walls which are higher than the work surface, maintaining a minimum distance of 100 mm.
- Carry out all cutting of the unit and work surface then carefully remove shavings or sawdust before inserting the appliances.
- To ensure a correct ventilation of the hob please comply with the dimensions shows in figures .
- Always refer to the manufacturer for specific instructions,
- Make sure the surface is level and square and that no part interferes with the space required for installation.
- Prepare the cut as indicated (see installation dimensions).

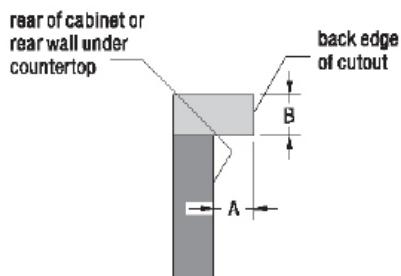
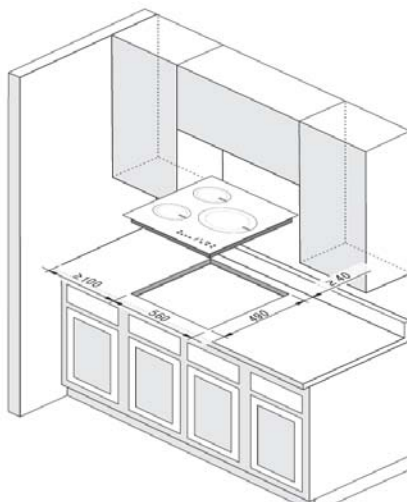


Fig.5

A. 40mm min  
B. 40mm max



## Installing the hob



### WARNING

Risk of cutting.

Be careful of cutting edges.

End parts in foamed plastic - be careful.

During transportation these could cause slight injury or cuts.

Remove the material and envelope of documents from the packaging.

Before proceeding with installation read the work instructions carefully.

### Step.1

Put a towel or cloth on the work surface. Place the hob face down on the protected surface.

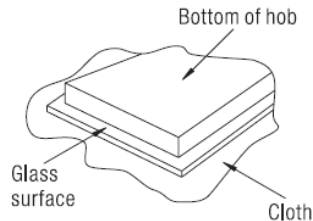
### Step.2

Apply the strip seal, supplied with the hob, which is for sealing it onto the work surface.

Do not use silicone. Apply the seal to the edge of the bottom of the hob, leaving about 3mm from the edge of the glass.

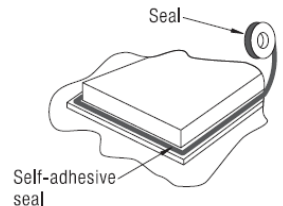
Apply the seal all around the circumference.

Cut any excess and bring the two ends of the seal together so they match.

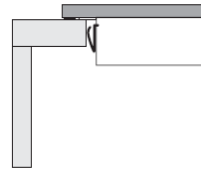
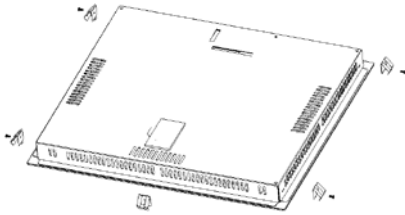


### Step.3

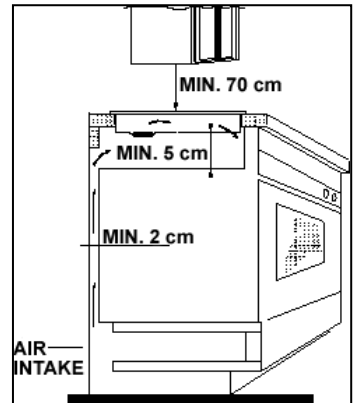
Fix the brackets(4 or 5 pcs) on the front side and rear side by screw. Put the hob in the cut-



out cabinet, and make it centered. Ensure that the front edge of the hob is parallel to the side edge of the work surface.

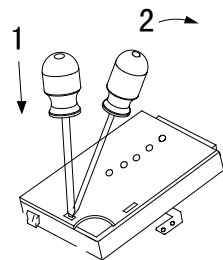


- **IMPORTANT:** You must observe the ventilation requirements shown in the drawing opposite.
- **IMPORTANT:** There are ventilation holes around the outside of the hob. YOU MUST ensure that these holes are not blocked by the work top, when you put the hob into position (see drawing opposite).
- **IMPORTANT:** Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture. This will make it difficult to remove the hob from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.
- Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.



### Fitting guidelines

The ceramic hob is manufactured to work with two-phase alternating current (400V2N~50Hz). The voltage rating of the ceramic hob heating elements is 230V. Adapting the ceramic hob to operate with one-phase current is possible by appropriate bridging in the connection box according to the connection diagram below. The



connection diagram is also found on the cover of the connection box. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the ceramic hob.

The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.

**Warning!**

Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with  $\oplus$ . The electricity supply for the ceramic hob must have a safety switch which enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3mm.

Before connecting the ceramic hob to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

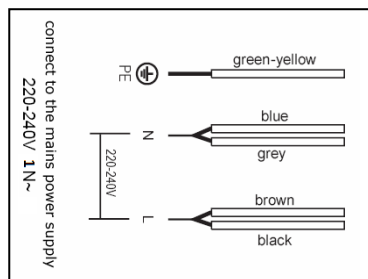
wires for each domino hob with touch control models			
model	Adaptive voltage range and wires		The wiring diagram
		220-240 1N~ 50-60Hz	
ATV3F/2	H05VV-F 3G2.5	H05VV-F 4G2.5	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">CONNECTION DIAGRAM</p> <p style="font-size: small;"> <span style="display: inline-block; width: 45%;">220-240V~ 1N H05VV-F 3G2.5</span> <span style="display: inline-block; width: 45%;">380-420V~ 2N H05VV-F 4G2.5</span> </p> </div>

- The cable connections must be in accordance with the diagram located on the bottom of the hob.

- You should use a good quality screwdriver to carefully, fully tighten ALL of the terminal screws.
- If when the hob is first switched on, only two of the zones work, you should recheck that the terminal screws are all fully tightened. This should be done before contacting the Customer Care Department.
- IMPORTANT: The appliance must NOT be connected to the mains supply by means of a 13A plug and socket.
- This appliance must be wired into a 30 A double pole switched f used sp ur o utlet, having 3 m m c ontact separation an d p laced i n an e asily ac c essible p osition adjacent to the appliance. It should not be located above the appliance and no more than 1.25m away from it.
- The cable can be looped if necessary, but make sure that is not kinked or trapped when the hob is in position. Care must be taken to avoid the cable being in contact with hot parts of the appliance.

### Replacing the mains supply cable

- If the mains supply cable is damaged, then it must be replaced by an appropriate replacement.
- The mains supply cable should be replaced in accordance with the following instructions:
  - Switch t he ap pliance o ff at the control switch.
  - Open the terminal block on the underside of the hob.
  - Unscrew the terminal screws fixing the cable.



- The “green-yellow” earth wire must be connected to the terminal marked  $\perp$ . It must be about 10 mm longer than the live and neutral wires.
- The “blue” neutral wire must be connected to the terminal marked with letter (N) - the live wire must be connected to the terminal marked with letter (L).

## USING THE CERAMIC HOB

### Before first use



**IMPORTANT:** You should clean the ceramic hob surface (see “Cleaning and maintenance” section).

- You should switch on one cooking zone at a time, for 5 minutes at the maximum setting. This will help to eliminate any new smell that exists and evaporate any humidity that has formed on the heating elements during transit.
- Do not burn off more than one zone at once.
- You must place a saucepan filled half full with cold water on each zone as you burn it off.

### Touch controls

- All operations are performed by means of the touch controls that can be found on the control panel.
- Each touch control has a visual display that corresponds to it.

Operation instruction

## 1. Power on

- ✓ After switch on the appliance, the hob will beep to remind power on, all of the indicator lights on the display screen and digital tube will lit on for 2s, then the appliance goes into power off mode. Note: The indicator lights will not lit on if there is no multiple-ring heating function.
- ✓ Power off mode: All the display will lose except the residual heat indicator; Except long press the "on/off" button, other buttons can not be operated.

## 2. Standby mode

- ✓ Under power off mode, long press "on/off" button for 3s, the hob will beep and then enter standby mode.
- ✓ All of the number in the cooking zone indicator reaches "0" (The letter "H" will show in the cooking zone indicator if there is residual heat, and decimal point will flash), timer place will show "00" as well, it will not heat at this time.
- ✓ Under standby mode, heating operation can be carried out on each cooking zone; if no any cooking zone heating operation, the appliance will go into power off mode automatically after 10s and beep once.

## 3. Power off

- ✓ Under standby mode or heating mode, long press "on/off" button for 3s, a short audible signal will be heard, the appliance will go into power off mode. If the corresponding cooking zone surface has residual heat at this time, the digital tube of power level indicator will flash display "H", and indicate residual heat warning.

## 4. Heating control



- ✓ Under standby mode, you can choose the target heating hob top by pressing the cooking zone select button, then press "+" and "-" buttons to adjust the power level of the target heating hob top. Long press plus/minus buttons can continuously increase or decrease the power level.
  - ✓ When the hob top is in heating status, long press "on/off" button for 3s to switch off, and stop the 4 cooking zones to heat, the corresponding cooking zone indicator of the hob top which has heated before will flash and display high temperature warning symbol "H".
  - ✓ Under standby mode, if some hob tops still exist residual heat, display will show "H".
  - ✓ If needing to switch off one of the cooking zones, you can select that zone first, then press the minus button until "0" power level to switch off that zone, and will not affect the heating of the other cooking zones. When power level reaches "0", the corresponding cooking zone indicator of the hob top which has heated before will display high temperature warning symbol "H".
  - ✓ If more than one zone is operating at the same time, total power will equal to the sum power of all the working cooking zones, each cooking zone will work according to their power modulation ratio, and will not affect each other.
- Note: 1. During the same period, only one hob top button is valid, that is only one decimal point can be displayed.  
 2. Press minus button to set the power level to "0", then the heating hob top will close automatically.  
 3. Each cooking zone has 9 power levels.

## 5. Multiple-ring heating function

- 5.1 Open double ring heating function: The outer ring can only start after the inner ring is open.

- 1) Touch the cooking zone select button which need to heat, corresponding cooking zone digital tube decimal point will display.
- 2) Select the power level you need.
- 3) Touch the double-ring select button to open the outer ring,the corresponding indicator light of cooking zone outer ring will lit on afterwards.

5.2 Open tricyclic heating function : The outer ring can only start after the inner ring is open.

- 1) Touch the cooking zone select button which need to heat, corresponding cooking zone digital tube decimal point will display.
- 2) Select the power level you need.
- 3) Touch the double-ring select button to open the outer ring,the corresponding indicator light of cooking zone outer ring will lit on afterwards.

It will open the second ring when press for the first time, the third ring when press the second time,and it will close the outer ring heating when pressing the third time.

5.3 Close multiple-ring heating function

- 1) Touch the cooking zone select button which need to heat, corresponding hob top digital tube decimal point will display.
- 2) Touch the double ring/ multiple-ring select button to close the outer ring.

## 6. Power level adjustment

- ✓ Press cooking zone select button to choose the corresponding cooking zone, using the plus and minus buttons to adjust the proper output power level.
- ✓ By holding down either of these buttons, the value on the zone indicator will adjust up or down.Each pressing “ +” button,power level will add one,until level 9; Each pressing “-” button,power level will reduce one,until level 0 (Each

pressing of "+" or "-" button, a short audible signal will be heard).Keep pressing "+", "-" buttons will make continuously press effect.

- ✓ Upon completion of power level adjustment, the decimal point of digital tube will stop flashing and normally display the power level within 10 seconds of no operation.
- ✓ When switching any of the cooking zone power level to 0, it will stop the power output of that cooking zone.
- ✓ If power level of all the cooking zone are "0", the appliance will automatically enter into power off status after 1 minute no operation.

## 7. Fast-heating function

Your hob can fast-heating following the below steps:

- ✓ Press plus buttons or minus buttons to set the power to level 9, then touch plus buttons to let the burner alternately display "A" and "9".
- ✓ Press minus buttons to set the final fast-heating level you need.
- ✓ Press "plus button" to achieve 9 speed, and then press one more time to activate fast-heating function. Cooking zone indicator will display "A". Continue to press "minus button" and choose the cooking speed

The power level and time corresponding tables of Fast-heating are as below:

Power Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Fast-heating time (minute)	1	3	4.8	6.5	8.5	2.5	3.5	4.5	5

For example, press "plus button" to achieve "A", and press "minus button" to select speed 4. The cooktop will start cooking at speed 9 for 6.5 mins. After then it returns back to the set speed 4.

Notice:

1. Only if fast-heating at max power within 30s, press minus button can reduce the power, if press minus button after 30s, it will exit the fast-heating mode.
2. If fast-heating at max power after 30s, as long as it is still alternately display "A" and "9", press plus button the hob will stay at fast-heating mode.
3. When changing power level, the passed time will be automatically calculated into the corresponding heating time of the new power level.
4. Within 30s fast-heating time, if press minus button to any level, the passed time will be calculated to the new set level time, after heating at that remaining time, the hob will return to normal heating mode.

## **8. Safety lock button**

- ✓ The whole hob top can be locked by long pressing the safety lock button for 3S whilst the appliance is under standby status or heating status, and the safety lock icon will display. When the appliance switch off the safety lock icon will extinguish.
- ✓ To disable the safety lock feature, you should long press the safety lock button.
- ✓ When the safety lock has been switched on, it will disable any of the other buttons on the control panel, apart from the ON/OFF button.
- Note: To avoid misoperation, if activate the safety lock by pressing the safety lock button, and the safety lock is not cancelled before the controller is switched off, the safety lock function will continue to be effective when the controller is switched on again. It will disable any of the other buttons except ON/OFF button if not cancelling the safety lock.

## 9. Timer adjustment

Your hob has a timer which will countdown a period of time between 1 and 99 minutes. If timer display shows 0 for the initial status,press minus button,countdown period will be 30 to 0.At the end of the countdown period an audible signal will sound for 2 minutes, press any key within 2 minutes can close the audible signal.

- ✓ Press the timer button,use the plus button and minus button to set the countdown time,first pressing “+” button,timer will begin from 1.
  - ✓ If you want to cancel the timer,you can adjust the countdown time to 0.
  - ✓ The timer display will show the countdown time that is being set.
  - ✓ The timer display will increase in 1 minute intervals each time the timer plus button is pressed,and a short audible signal will be heard.
  - ✓ The timer display will decrease in 1 minute intervals each time the timer minus button is pressed,and a short audible signal will be heard.
  - ✓ If the set time exceeds 99 minutes, the timer display will return to showing 0.
- Note: 1. For timer adjustment,touch timer button and use plus button or minus button to input new time.
    2. After selecting the burner,you can set the timer before setting the power level of the burner,within 10S(decimal point of corresponding digital tube will flash,1 time/S) no operation after timer adjustment,timer will automatically return to 0(display show 00),and decimal point will extinguish.
    3. After the burner is working,durning timer setting and completed, indicator of corresponding burner will

flash(1 time/S),and it will keep flashing until end of the timer.

### 9.1 Partition timing

The hob timer can be used as a minute minder for any of the cooking zones without affecting the cooking process or power setting of each burner,and each value can be different.

- Single cooking zone timing
- ✓ When setting a countdown time for a cooking zone,press timer button first,the indicator light of the selected cooking zone will flash display, the decimal point of digital tube will display,and to indicate the set timer has been related with the selected cooking zone.At this time,you can use the plus button and minus button to set the countdown time.
- Several cooking zones timing
- Each timer setting operation will be same as “Single cooking zone timing”.As long as setting a countdown time for the burner,the corresponding indicator light of that burner will flash.
- ✓ Press any of the cooking zone select button,the digital tube will show the timer value of that burner.
- ✓ When not selecting any burner,the digital tube will show the minimum timer value of all burners, that is associated with the cooking zone of the cookingzone indicator lamp.

### 9.2 Default timing

- ✓ All of the 3 cooking zones have default timing function,if not setting the timer manually, the relationship of default timing and power level refers to table below:

Power Level	1	2	3	4	5	6-9
Default timing	6h	6h	5h	5h	4h	1.5h

- ✓ When all the default timing is reached, the cooking zones will switch off automatically and enter into standby mode.

#### **10. High temperature warning**

- ✓ Manual long press "on/off" button for 3s till power off, the whole appliance will stop heating, but the cooking surface still has high temperature, the indicator of corresponding cooking zone which stop heating will show residual heat warning symbol "H", to indicate corresponding cooking surface high temperature.
- ✓ As long as the burner has heated before, the indicator of the corresponding burner will continued display "H" for 20 minutes after switched off.

#### **11. Protection function**

- ✓ High temperature protection: When the temperature of the hob plate is too high, the mechanical temperature limiting protection device of its own will start up, then the hob will stop heating, it will return to heat after the temperature falls.
- ✓ Residual heat protection: When the whole appliance stops heating, the digital tube of the relative heating zone will display residual heat warning symbol "H", cooking surface temperature is too high, please do not touch to avoid getting burned.
- ✓ Safety cut-off protection: For the models with plug, when cut off after 1S at any time, the voltage between L/N of the plug should fall to below safe voltage range.
- ✓ Connection of display board and power supply board breakdown: When the appliance is switched on, if the display board does not receive the correct power board signal for 20 consecutive seconds, the timer 2 digit digital tube will display "E1" and all loads stop working. It will return to power off mode after 1 minute, and display will continuously show residual heat warning symbol "H" for the one which under residual heat protection.

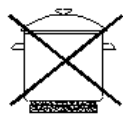
## How to use the hot plate

Put the pot in center of the heating zone, Press the ON/OFF button to switch on the appliance.

High temperature indication lamp:

When the glass plate is too hot, the high temperature indication lamp will light up, don't touch the glass plate until the indication lamp goes out.

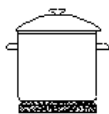
Shut down: after using, please press the button "OFF", the hob will stop heating.



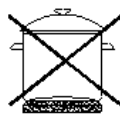
wrong



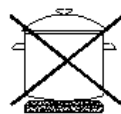
wrong



right



wrong



wrong

Caution!

- Ensure the heating plate is clean—a soiled zone does not transfer all of the heat.
- Protect the plate against corrosion.
- Switch off the plate against corrosion.
- Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.

## HOB GUIDELINES

The first few times the hob top is used, it may give off an acrid, burning smell. This smell will disappear completely with repeated use.



The worktop is fitted with cooking areas of different diameter and power.

The positions where the heat will radiate from are clearly marked on the hob top. The saucepans must be positioned exactly on these zones for efficient heating to occur. Pans should have the same diameter as the cooking zone that they are being used on.

You should not use saucepans with rough bottoms, as this can scratch the ceramic surface.

Before use, make sure that the bottoms of the saucepans are clean and dry.

When cold, the bottom of the pans should be slightly concave, as they expand when hot and lie flat on the surface of the hob. This will allow the heat to transfer more easily.

The best thickness for the bottom of the pans is 2 – 3 mm of enameled steel and 4 – 6 mm for stainless steel with sandwich type bottoms.

If these rules are not followed, then there will be a great loss of heat and energy. Heat not absorbed by the saucepan, will spread to the hob, frame and surrounding cabinets.

Preferably cover pans with a lid to permit cooking at a lower heat.

Always cook vegetables and potatoes, etc. in as little water to reduce cooking times.

Food or liquid that has high sugar content may damage the hob top if it comes into contact with the ceramic hob surface.

Any spillages should be wiped up immediately, however this may not prevent the hob surface from becoming damaged.

**IMPORTANT:** The ceramic hob surface is tough; however it is not unbreakable and can be damaged. Especially if pointed or hard objects are allowed to fall on it with some force.

**DO NOT USE THE HOB IF THE SURFACE BECOMES BROKEN OR CRACKED. YOU SHOULD SWITCH OFF THE APPLIANCE TO AVOID THE POSSIBILITY OF ELECTRIC SHOCK AND CONTACT THE BAUMATIC CUSTOMER CARE DEPARTMENT IMMEDIATELY.**

## CLEANING AND MAINTENANCE



Cleaning operations must only be carried out when the hob is cool.

The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.

### Cleaning the ceramic hob top



Any residues that are left on the hob top surface from cleaning agents will damage it. You should remove any residues with warm water mixed with a little washing up liquid.



Abrasive cleaners or sharp objects will damage the hob surface; you should clean it using warm water

mixed with a little washing up liquid.



You may find it easier to clean some deposits whilst the hob surface is still warm. However you should take care not to burn yourself if cleaning the hob surface when it is still warm.

After each use

Wipe the appliance over with a damp cloth.

Dry the appliance by rubbing the surface with a clean cloth.

**Cleaning table**

Type of deposit	Remove immediately?	Remove when the appliance has cooled down?	What should I use to remove the deposit?
Sugar or food/liquid containing sugar	Yes	No	Ceramic hob scraper
Tin foil or plastic	Yes	No	Ceramic hob scraper
Fat splashes	No	Yes	Ceramic hob cleaner

Metallic discolouration	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Water splashes or water rings	No	Yes	Ceramic hob cleaner

**Important!**

The inside of the hob should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

**Caution!**

Ensure the heating plate is clean-a soiled zone does not transfer all of the heat.

Protect the hob against corrosion.

Switch off the hob against corrosion.

Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.



**IMPORTANT: If your appliance appears not to be operating correctly, Please contact with dealer.**

**DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.**

Please note that if an engineer is asked to attend whilst the product is under guarantee and finds that the problem is not the result of an appliance fault, then you may be liable for the cost of the call out charge.

The appliance must be accessible for the engineer to perform any necessary repair. If your appliance is installed in such a way that an engineer is concerned that damage will be caused to the appliance or your kitchen, then he will not complete a repair.

## TECHNICAL DATA

Rated Voltage: 220 – 240 V~, 50 - 60 Hz

Supply Connection: 30 A (double pole switched fused outlet with 3mm contact gap)

Max Rated Inputs: 5.2 kW

### Energy information

Information for domestic electric hobs

Table-Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	ATV3F/2	-
Type of hob	-	Electric hob	-
Number of cooking zones and/or areas	-		-
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	Radiant cooking zones	-

For circular cooking zones or area:diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	∅	Left front zone :20,0 Left rear zone :16,5 Right zone :23,0	cm
For non-circular cooking zones or areas:length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area,rounded to the nearest 5mm	L W		cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC <sub>electric cooking</sub>	Front zone :179,9 Rear zone :192,2 Right zone :179,0	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC <sub>electric hob</sub>	185,8	Wh/kg

The measurement and calculation method of the above table was done in accordance with commission regulation(EU) No 65/2014 & 66/2014.

The following shows how to reduce total environmental impact (e.g. energy use) of the cooking process.

- (1).Use suitable size of pan for cooking.
- (2).Cover the pan with lid if possible during cooking.

- (3).Choose pan which has better retaining heat capacity.
- (4).If possible, defrost frozen food in a way which does not need any power consumption.
- (5).It takes less time to cook food which has large surface area to volume ratio.

### Information for dismantling

Do not dismantle the appliance in a way which is not shown in the user manual. The appliance could not be dismantled by user. At the end of life, the appliance should not be disposed of with household waste. Check with you Local Authority or retainer for recycling advice,

#### Environmental note



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE).By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health ,which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



Tous les papiers  
se trient et se recyclent

**BUT INTERNATIONAL**  
**1 Avenue Spinoza**  
**77184 Emerainville, France**