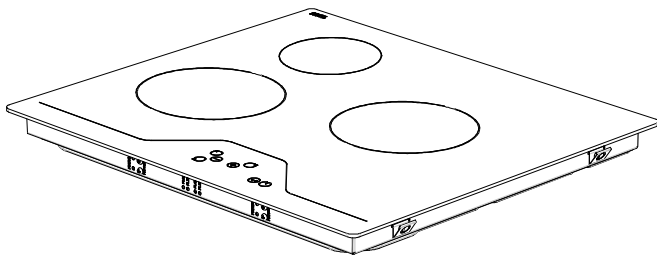


HARROW

HP3VS

**INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT ET
D'INSTALLATION DE LA PLAQUE
VITROCÉRAMIQUE ENCASTRABLE**



DESCRIPTION DE LA PLAQUE

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

INSTALLATION

Local d'installation de la plaque encastrable

Branchement électrique de la plaque

UTILISATION

Marche/Arrêt de l'appareil

Sélectionner le brûleur

Mise en marche de la zone double e triple

**Régler le niveau de cuisson avec ou sans impulsion
de chaleur**

Éteindre les brûleurs individuels

Fonction de la minuterie

Verrouillage

Verrouillage enfant

Fonction Stop & Go

FONCTIONS DE SÉCURITÉ TOUCH CONTROL

Senseur de sécurité de mise hors service

Mise hors service lors d'une surchauffe

Limitations du temps de fonctionnement

Fonctions de la température résiduelle

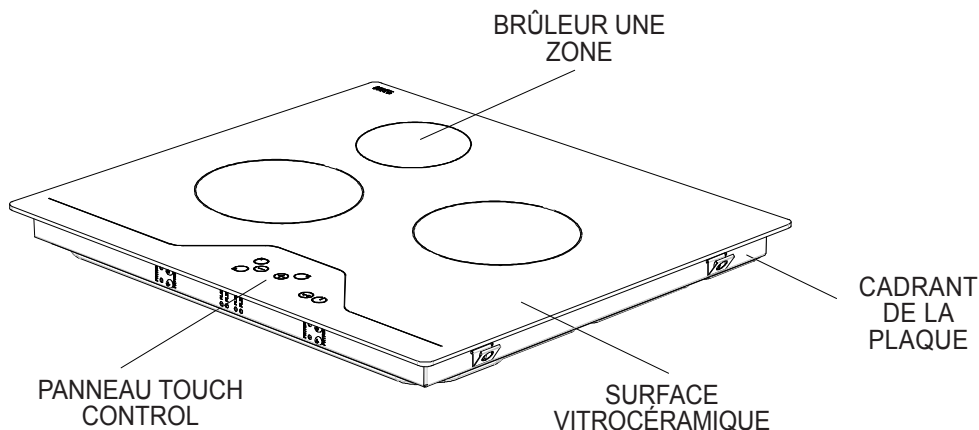
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DESCRIPTION DE LA PLAQUE

Cher client,

Vous devez lire ce manuel afin d'obtenir la meilleure performance et prolonger la vie utile de votre appareil. Nous vous recommandons de garder ce manuel pour référence future.

Votre plaque est garantie et vous proportionnera un service durable. Cette garantie s'applique seulement si l'appareil est installé et utilisé selon les instructions de fonctionnement et d'installation décrites dans ce manuel.



Remarque: Votre plaque peut être différente du modèle présenté ci-dessus.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ PLAQUE

LISEZ ATTENTIVEMENT ET ENTIEREMENT CETTE NOTICE AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL DE CUISSON, ET CONSERVEZ-LA AFIN DE POUVOIR LA CONSULTER LORSQUE CE SERA NÉCESSAIRE.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez contrôler dans la notice les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

Consignes de sécurité générales

- La fabrication de votre appareil de cuisson respecte toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.
- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non qualifiées vous exposent à des dangers. Il est fortement déconseillé de modifier les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. Évitez de faire des réparations par vous-mêmes au risque d'être victime d'une électrocution.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson. En cas de dommage provoqué par un branchement ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.
- La sécurité électrique de votre appareil de cuisson est garantie si il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr de votre installation électrique avec terre, consultez un électricien qualifié
- ATTENTION: Votre appareil de cuisson est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple, dans un environnement commercial ou pour le réchauffage d'une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte, ou négligente

• Cet appareil de cuisson ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil de cuisson sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil de cuisson sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil de cuisson. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

AVERTISSEMENT: Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre appareil de cuisson

deviennent chauds, et gardent pendant un certain temps leur température élevée, même quand l'appareil de cuisson est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprise) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

AVERTISSEMENT: Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.

AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: Ne rangez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant pressurisé tel que les aérosols, les matériaux inflammables (objets en papier, en plastique et en tissu), dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).

AVERTISSEMENT: Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitro ou induction) et si la surface est fissurée, mettez les manettes sur "0" pour éviter un éventuel choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, il est impératif d'arrêter immédiatement l'alimentation électrique afin de prévenir toute électrocution.

- Il est recommandé de ne pas poser d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur les plaques électriques et les dessus en verre vitro, car ils peuvent devenir chauds.
 - Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, il faut s'assurer que l'appareil de cuisson est bien refroidie. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauffés. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
 - Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance séparée ou tout autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.
 - Faites attention que les poignées de casseroles soient disposées vers l'intérieur du plan de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles.
-

Les poignées des casseroles peuvent devenir chauds, attention aux enfants.

- Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent devenir chauds lors de l'utilisation de votre appareil de cuisson

- N'utilisez pas des produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des grattoirs métalliques pour nettoyer tous les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces, et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson.

- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.

- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention de ne pas les rayer pendant le nettoyage. Evitez aussi de taper ces surfaces en verre ou de laisser tomber des accessoires dessus, et de monter sur le verre (dans le cas d'un travail au dessus de votre appareil de cuisson).

- Ne faites aucune pression sur le fil électrique (si équipée) lors de l'installation de votre appareil de cuisson.

- Assurez-vous aussi que le câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine, et ceci par un technicien qualifié afin d'écarter tout danger.

- En cas d'utilisation d'appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, faites attention que le câble d'alimentation de ces appareils ne soit pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

Avertissements d'installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.

- Votre appareil de cuisson doit être installée et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline sa responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre appareil de cuisson par un technicien non qualifié.

- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre Revendeur. Etant donné que les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc...) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement (mettez-les dans les containers spécifiques pour le recyclage)

- Protégez votre votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposer pas au soleil, à la pluie, la neige, la poudre, etc.

- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.

Nous vous conseillons d'avoir un détecteur de fumée installé chez vous, et une couverture anti-feu ou un extincteur tout près de votre appareil de cuisson.

Lors de l'utilisation

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.
- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides, des huiles liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et engendrer un incendie. N'ESSAYEZ jamais d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu, mais éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle, afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne jamais la mettre en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable près de votre appareil de cuisson lorsqu'il fonctionne.
- Toujours poser les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionner les poignées de telle sorte qu'elles ne puissent pas gêner ou être attrapées par un enfant.
- N'utilisez pas les zones de cuisson avec des casseroles vides ou sans casseroles.
- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
- Sur les dessus vitro et inductions, ne coupez pas du pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur la dessus des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients ayant des bords tranchants peuvent rayer la surface du dessus et l'endommager. Un conseil, essayez systématiquement le dessous des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre, ceci afin d'enlever des microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.
- Sur les dessus vitro, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.
- Sur les dessus induction, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous l'ustensile par le Fabricant).
- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.
- Les utilisateurs qui utilisent un pacemaker implanté, doivent tenir la partie supérieure de leur corps à au moins 30 cm des zones de cuisson à induction allumées.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une longue période, nous vous conseillons de le débrancher électriquement. Veillez aussi fermer en même temps le robinet de gaz (pour les appareils de cuisson à gaz).
- Si vous ne vous servez pas pendant un certain temps des vos plaques électriques, il sera nécessaire de mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaque en fonte).
- Assurez-vous toujours que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours à la position « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.
- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, à titre d'exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.

- ATTENTION: Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur.

Avant de refermez le couvercle, fermez tous les brûleurs ou zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir.



- Ne rangez aucun objets lourds ou inflammables (nylon, sac en plastique, papier, habit...) dans le tiroir placé sous le four. Les ustensiles de cuisine en plastique en font également partie (ainsi que les manches d'ustensiles).
- Ne pas sécher de serviettes, éponges ou vêtements dans ou sur votre appareil de cuisson ainsi que sur la poignée du four.

Pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours le fonctionnement de votre appareil de cuisson avant le nettoyage ou l'entretien, en la débranchant, ou en éteignant l'interrupteur principal.
- Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

DANS L'OPTIQUE DE MAINTENIR L'EFFICACITE ET GARANTIR LA SECURITE DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIECES D'ORIGINE ET D'APPELER NOS REPRESENTANTS EN CAS DE BESOIN.

INSTALLATION

Le branchement électrique de la plaque doit être effectué par un technicien de service qualifié ou un électricien qualifié, selon les instructions décrites dans ce manuel et les règlements actuels.

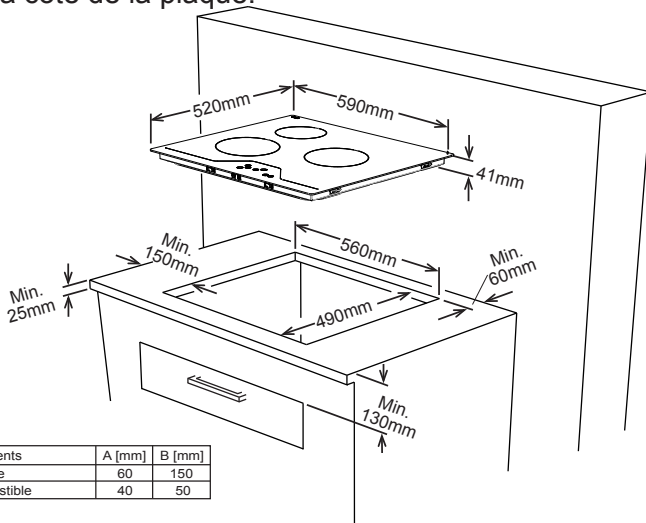
- Avant de procéder à l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locales et les réglages de l'appareil sont compatibles.
- Les lois, règlements, directives, normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être respectées (règles de sécurité, recyclage correct selon les règlements, etc.).

Local d'installation de la plaque encastrable

Après avoir retiré de l'emballage, vérifiez si l'appareil et les respectifs accessoires ne sont pas endommagés. Si vous constatez des dommages, n'utilisez pas l'appareil et contactez immédiatement un technicien de service qualifié ou un électricien qualifié.

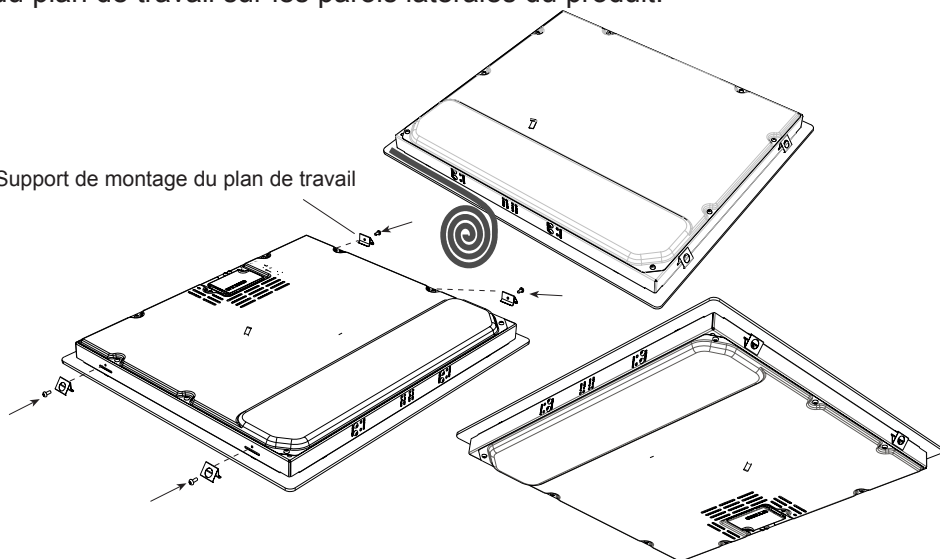
- Cette plaque encastrable doit être installée dans le plan de travail de votre cuisine. Elle sera branchée à l'électricité avec la boîte d'interrupteur ci-dessous, spécialement fourni pour cet effet.

- Laissez une ouverture avec les dimensions indiquées dans l'image ci-dessous. La distance entre la partie arrière de la plaque et le mur adjacent dépend de la surface du mur. Ne pas approcher de matériau combustible comme du papier ou des rideaux à côté de la plaque.



- Appliquez la bande adhésive autour de toute l'extrémité inférieure de la surface de cuisson bien comme sur la partie extérieure du panneau en verre céramique. N'étirez pas la bande. Vissez les 4 supports de montage du plan de travail sur les parois latérales du produit.

Support de montage du plan de travail



- Avant d'effectuer le branchement électrique, vérifiez si l'alimentation électrique du système et la prise sont appropriées pour la puissance d'alimentation maximum de la plaque.

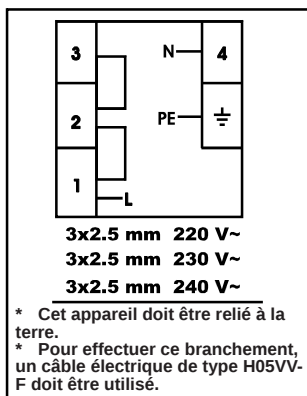
- S'il n'y a aucun circuit dédié à la plaque et aucun interrupteur de fusible, ceux-ci doivent être installés par un électricien qualifié avant de brancher la plaque.

- N'utilisez pas d'adaptateurs, prises multiples et/ou fils d'extension.

• Cet appareil est conforme aux directives CEE suivantes:

2. CEE/89/109 sur le contact avec les aliments.

- Un disjoncteur avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm, puissance 20 A et un type de fonctionnement différentiel doit être installé à l'intérieur du circuit électrique.

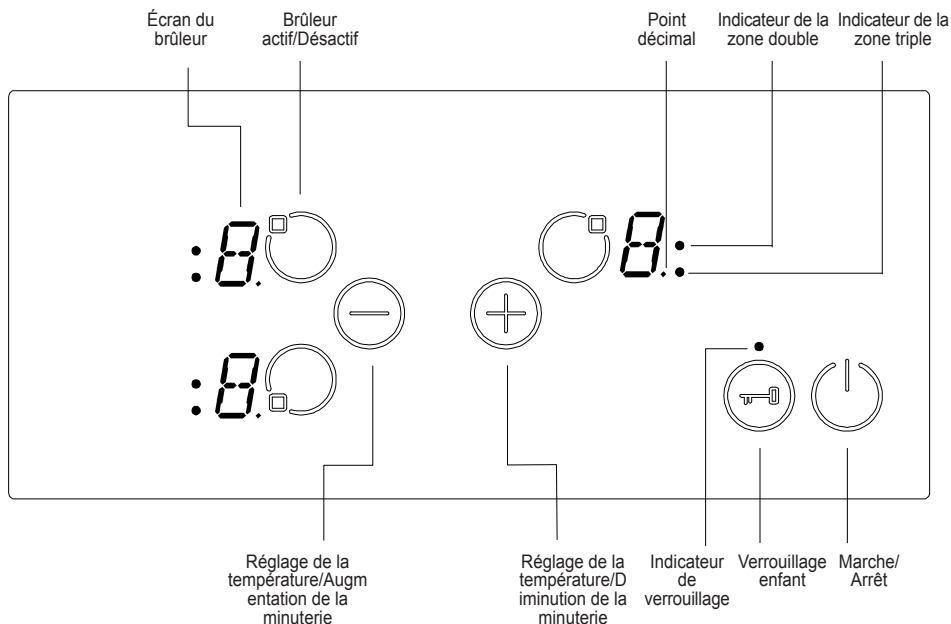


• Pour la plaque vitrocéramique touch control, le câble doit être de type H05VV-F 3X2,5 mm² / 60227 IEC 53. Le diagramme de branchement est situé à l'arrière de l'appareil.

-
- Lors de l'installation, vérifiez si des câbles isolés sont utilisés. Un branchement incorrect peut endommager votre appareil. La garantie ne couvre pas ces dommages.
 - Les réparations de l'appareil doivent être effectuées par un technicien de service qualifié ou un électricien qualifié.
 - Mettez l'appareil hors service avant chaque entretien. Pour effectuer de nouveau le branchement, suivez rigoureusement les diagrammes de branchement.
-

UTILISATION

L'appareil fonctionne avec des touches touch control et les fonctions sont confirmées au moyen d'écrans de visualisation et de bips sonores.



Mode stand by	Mode S	L'alimentation du secteur est appliquée au contrôle de la plaque et tous les écrans des brûleurs sont éteints ou l'écran de la température résiduelle est actif
Mode fonctionnement	Mode B	Au moins un écran de brûleur indique un réglage de température entre 0 et 9
Mode verrouillage	Mode VR	Le contrôle de la plaque est verrouillé.

Description des modes

Marche/Arrêt de l'appareil

Si l'appareil est dans le *Mode stand-by*, pour le mettre en *Mode fonctionnement* il faut appuyer sur la touche *Marche/Arrêt* ☹ pendant au moins 1 seconde. Un signal sonore indique le succès de l'opération.

Un «0» apparaît sur tous les brûleurs et les *Points décimaux* de tous les brûleurs clignotent (1 s. Allumé, 1 s. Eteint).

Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 s., les écrans de tous les brûleurs s'éteindront.

Si les écrans sont éteints, le brûleur sera réglé sur le *Mode stand-by*.

Si vous appuyez sur ☹ pendant plus de 2 s. (dans le *Mode fonctionnement*), l'appareil est éteint et passe de nouveau au *Mode S*. L'appareil peut être mis hors service en appuyant sur ☹ à n'importe quel moment, même que d'autres touches soient pressées simultanément.

S'il y a une température résiduelle dans un des brûleurs, elle sera indiquée dans l'écran du brûleur correspondant.

Sélectionner le brûleur

Si un seul brûleur est sélectionné avec le bouton *brûleur actif/désactif* Ⓚ correspondant, le Point décimal du respectif *écran du brûleur* clignote. Pour le brûleur sélectionné, vous pouvez régler la température entre 1 et 9 en appuyant sur les touches de *réglage de la température* ⊕ ou ⊖. Les touches doivent être pressées dans les 3 S. Sinon la sélection du brûleur est éliminée et le point de réglage de la température disparaîtra (*Pont Décimal*). Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 s., le brûleur passe au *Mode S*.

Le réglage de la température peut être changé en appuyant sur les touches ⊕ ou ⊖ entre 1 et 9.

Chaque pression sur la touche ou chaque changement sur l'écran est accompagné d'un signal sonore.

Mise en marche de la zone double et triple (disponible sur certains modèles uniquement)

Mise en marche de la zone double

L'activation de la zone double est effectuée après avoir sélectionné le brûleur voulu avec le bouton ☉. Ceci est confirmé avec un signal sonore. En même temps, *l'indicateur zone double* correspondant s'allume statiquement. En appuyant sur ☉ une deuxième fois, l'état de la zone double change: passe de la mise en marche de la zone double à la mise hors service de la zone double et de nouveau à la mise en marche.

La zone d'extension peut être activée uniquement après avoir réglé la température entre 1 et 9 dans la zone de base du brûleur.

Mise en marche de la zone triple

Une zone double ou triple peut être activée uniquement si la température de la zone de base du brûleur est réglée entre 1 et 9 et si le brûleur est sélectionné et le point branché.

Si vous appuyez sur ☉, un signal sonore et *l'indicateur zone double* sont branchés statiquement. Si vous appuyez de nouveau sur ☉, vous entendrez de nouveau un signal sonore et la troisième zone du brûleur est allumée. *L'indicateur zone triple* est allumé et la zone triple est branchée.

Après avoir appuyé de nouveau sur ☉, la troisième zone du brûleur sera de nouveau débranchée. Chaque opération provoque un changement d'état des zones doubles/triples de la façon suivante (Zone double allumée, zone triple allumée, toutes les zones additionnelles débranchées, zone double branchée, zone triple branchée, zone double branchée, etc. ...)

Régler le niveau de cuisson avec ou sans impulsion de chaleur

Tous les brûleurs sont équipés d'une fonctionnalité d'impulsion de chaleur.

Si l'impulsion de chaleur est active, le brûleur sera activé avec l'alimentation maximum pendant une certaine période de temps, qui dépend de la température sélectionnée. Ceci est indiqué par une alternance entre un «A» et la valeur de la température définie (c-à-d. 0,5 s. A` et 0,5 s. 9`) sur l'écran du brûleur. Quand le temps d'impulsion de la chaleur est terminé, seule la température définie sera indiquée.

Si l'impulsion de chaleur est utilisée pour un brûleur, le niveau 9 du brûleur doit être sélectionné en appuyant sur ⊖ à partir du niveau 0. Après avoir réglé la température au niveau 9, «A» sera indiqué en alternance. Ceci signifie que le niveau 9 et l'impulsion de chaleur sont actifs.

L'impulsion de chaleur peut être débranchée en appuyant sur $\ominus$ jusqu'à ce que le réglage de la température «A» apparaisse.
Si l'impulsion de la chaleur doit être utilisée, celle-ci peut toujours être activée en appuyant de nouveau sur $\oplus$ si la température est réglée sur 9.

Éteindre les brûleurs individuels

Un brûleur peut être éteint de 3 façons:

- Opération en même temps des touches $\oplus$ et $\ominus$.
- Réduction de la chaleur jusqu'au niveau «0» en appuyant sur la touche $\ominus$.
- Utilisation de la fonction de mise hors service avec la minuterie pour le respectif brûleur.

Opération en même temps des touches $\oplus$ et $\ominus$.

Le respectif brûleur doit être sélectionné avec la touche *brûleur actif/désactif* $\odot$ correspondante, le *Point décimal* du respectif *écran du brûleur* clignote. Pour éteindre un brûleur, les touches $\oplus$ et $\ominus$ doivent être pressées en même temps. Un signal sonore est émis et «0» apparaît sur l'écran de réglage de la température.

Si la minuterie du brûleur sélectionné est actif, alors «0» apparaîtra sur l'écran du brûleur et la respective minuterie de la *Fonction avec minuterie de l'indicateur de la zone de cuisson* et l'écran de la minuterie seront désactivés.

S'il y a une température résiduelle dans un des brûleurs, elle sera indiquée avec un «H» sur l'écran de réglage de la température.

Réduction de la chaleur jusqu'au niveau «0» en appuyant sur la touche $\ominus$.

Le brûleur peut aussi être éteint en réduisant la température à «0».

Quand l'écran du brûleur indique «0\ un point décimal associé au brûleur s'éteint.

Quand vous éteignez un brûleur actif, alors «0» apparaîtra sur l'écran du brûleur et la respective minuterie de l'*indicateur de la zone de cuisson* et l'écran de la minuterie s'éteignent.

S'il y a une température résiduelle dans un des brûleurs, elle sera indiquée avec un «H» sur l'écran de réglage de la température.

Utilisation de la fonction de mise hors service avec la minuterie pour le respectif brûleur (disponible sur certains modèles uniquement).

Après avoir atteint un temps restant de 0 minutes, la minuterie du respectif brûleur s'arrête, en indiquant un «0» sur *l'écran du brûleur* et en éteignant *l'écran de la minuterie*. Sur l'écran de la minuterie «00\ la respective minuterie de *l'indicateur de la zone de cuisson* disparaît.

Un *indicateur de sélection de la zone double/triple* disparaît aussi s'il était actif.

Un signal sonore indique aussi la mise hors service de la minuterie. Après la confirmation de la mise hors service de la minuterie en appuyant sur une touche, le signal sonore disparaît aussi.

Verrouillage

La fonction verrouillage sert à bloquer et régler l'appareil sur une modalité de sécurité pendant le fonctionnement. Les modifications par touché comme par exemple l'augmentation de la température et les autres ne seront pas possibles. Seule la mise hors service de l'appareil est possible.

La fonction verrouillage est active, si la touche *verrouillage*  est pressée pendant au moins 2 s. Cette opération est indiquée par un signal sonore. Après une opération de plus de 2 s., l'*indicateur de verrouillage* clignote et le brûleur est bloqué.

Le brûleur peut être verrouillé uniquement dans le *mode de fonctionnement (Mode B)*.

Si le brûleur est verrouillé, seul  peut être utilisé, toutes les autres touches sont verrouillées. Si une autre touche est utilisée dans le mode verrouillage, un signal sonore sera émis et l'*indicateur verrouillage* clignotera pour indiquer que le verrouillage est activé. Seule la mise hors service avec  est possible. Si vous éteignez l'appareil, vous ne pourrez pas le rallumer sans le déverrouiller.

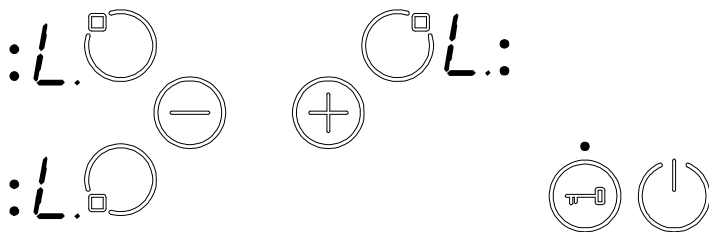
Après avoir appuyé 2 s. sur , l'*indicateur verrouillage* disparaîtra. Maintenant, le contrôle de la plaque est débloqué et il peut être utilisé normalement.

Verrouillage enfant

La fonction verrouillage enfant est utilisée pour bloquer l'appareil dans un processus de plusieurs étapes.

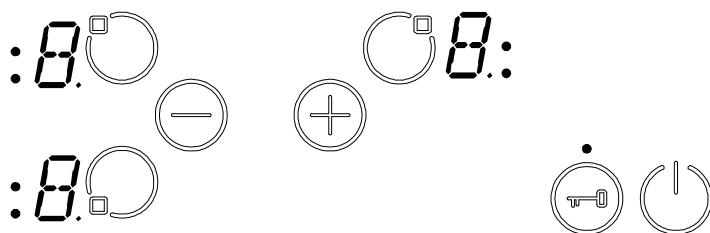
Le verrouillage et déverrouillage enfant est uniquement disponible dans le *Mode S*.

Vous devez d'abord appuyer sur  jusqu'à l'émission d'un signal sonore, maintenant  et  doivent être pressés simultanément pendant au moins 0,5 s., 1 s., au maximum. Ensuite l'appareil peut être verrouillé en appuyant sur . Dans les 4 écrans des brûleurs, V apparaît pour confirmation.



Si le rappel de minutes est encore en fonctionnement, celui-ci continuera jusqu'à ce qu'il atteigne «00» et la minuterie émettra un signal sonore. Après la confirmation de l'exécution de la minuterie, l'appareil sera complètement verrouillé. Aucune touche ne peut être utilisée tant que l'appareil est bloqué.

De la même façon que le verrouillage enfant est activé, il peut aussi être désactivé. Vous devez d'abord appuyer sur  jusqu'à l'émission d'un signal sonore, maintenant  et  doivent être pressés simultanément pendant au moins 0,5 s., suivi de . Comme confirmation de déverrouillage, le symbole «L» disparaîtra immédiatement des écrans.



Fonction Stop & Go (disponible sur certains modèles uniquement).

La fonction Stop & Go peut être utilisée uniquement comme alternative à la fonction de verrouillage. Il est impossible d'utiliser les deux fonctions.

La fonction Stop & Go est activée en appuyant sur  pendant 1 s. Deux bips seront émis.

La fonction Stop est activée et tous les brûleurs allumés seront réduits au niveau de température «1» pendant 1 minute, et les 9 minutes restantes une lumière allumée avec une barre horizontale de bas en haut sera visualisée. Ensuite tous les brûleurs sont réduits à la valeur de température «0» pour le temps restant. Pour tous les réglages de température inactifs, un «0» ou la température résiduelle «H» est indiquée.

Le brûleur s'éteint complètement après 10 minutes ou après l'opération immédiate de .

Si un brûleur est éteint avec , le brûleur est dans le *Mode S* et la fonction Stop est éliminée. Si le brûleur est de nouveau allumé, il n'y a aucune fonction Stop & Go.

Si la minuterie est utilisée comme rappel de minutes, le temps continuera pendant la fonction Stop & Go.

Si la minuterie est utilisée avec la fonction de mise hors service d'un certain brûleur, alors la minuterie s'arrête avec le comptage décroissant du temps pendant l'opération Stop & Go. Après avoir désactivé la fonction Stop & Go, la minuterie fonctionnera de nouveau.

Si l'impulsion de chaleur du brûleur est active, alors le temps expiré de l'impulsion de la chaleur est mémorisé et après la désactivation de la fonction Stop & Go, le temps restant de l'impulsion de la chaleur expirera (c-à-d. le temps d'impulsion de la chaleur ne continue pas pendant la fonction Stop & Go).

Pour désactiver la fonction Stop & Go,  doit être pressé pendant 1 s. Un bip sonore sera émis.

Après avoir libéré  et appuyé sur n'importe quelle touche pendant 10 s. (sauf  et ) , alors les conditions de fonctionnement actives avant l'opération Stop & Go seront de nouveau activées. Tous les brûleurs réduits continuent de fonctionner avec le dernier réglage de température. Si aucune touche ou  n'est activée dans les 10 s., le brûleur s'éteint.

FONCTIONS DE SÉCURITÉ DU TOUCH CONTROL

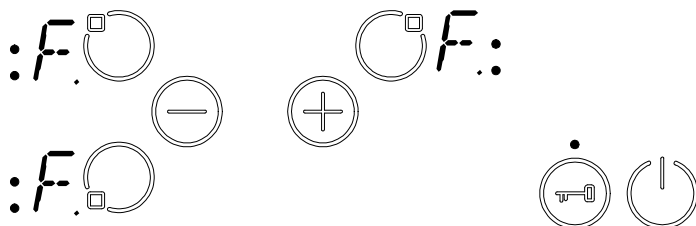
Les fonctions de sécurité suivantes sont disponibles afin d'éviter des opérations non voulues du contrôle de la plaque.

Senseur de sécurité de mise hors service

Afin d'éviter l'opération non désirée du senseur, un appareil de contrôle du senseur est incluí.

Si une ou plusieurs touches sont pressées pendant plus de 12 s., la routine de l'appareil de contrôle du senseur indique au moyen d'un signal sonore cette opération incorrecte (un objet placé sur la touche, mauvais fonctionnement du senseur, etc.) et débranche l'appareil.

La mise hors service de sécurité implique que le contrôle de la plaque passe au *Mode S*. Un «F» clignotera sur tous les écrans des brûleurs.



S'il y a une température résiduelle, elle sera indiquée sur les écrans de tous les brûleurs.

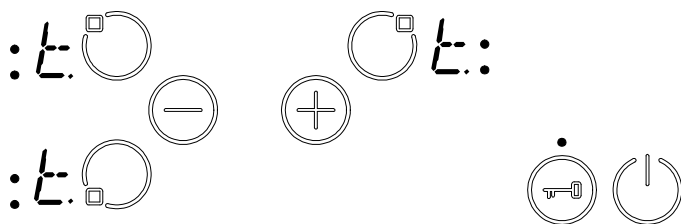
Le contrôle de la plaque passera au *Mode S*. À ce moment, un signal sonore sera émis. Après 10 minutes, le signal sonore s'arrêtera.

S'il n'y a plus aucune opération erronée, les signaux visuels et sonores disparaîtront.

Mise hors service lors d'une surchauffe

Parce que l'emplacement du contrôle est très près du brûleur, au milieu de la partie avant de la plaque, il se peut qu'une casserole non placée correctement et placée sur une partie du contrôle, n'étant pas ainsi détectée par le capteur de mise hors service de sécurité (parce qu'elle ne couvre pas totalement la touche) chauffe la plaque avec une température très élevée, pouvant provoquer des brûlures sur les doigts en touchant le verre et les touches.

Afin de prévenir des dommages sur le contrôle de la plaque, le contrôle surveille toujours la température et il se débranche en cas de surchauffe. Ceci est indiqué sur les écrans des brûleurs avec la lettre T jusqu'à ce que la température baisse.



Après la baisse de température, la lettre T disparaît et l'unité de contrôle de la plaque passera au *Mode S*. Ceci signifie que l'utilisateur peut réactiver l'appareil en appuyant sur .

Limitations du temps de fonctionnement

L'unité de contrôle de la plaque a une limite de temps de fonctionnement. Si le réglage de la température de ce brûleur n'a pas été altéré pendant un certain temps, le brûleur s'éteindra automatiquement (pendant 10 s. un «0» est visualisé, suivi de la température résiduelle). La limite du temps de fonctionnement dépend de la température sélectionnée. Si une minuterie est associée au brûleur, alors «00» sera visualisé sur l'écran de la minuterie pendant 10 s. Ensuite, l'écran de la minuterie est éteint.

Après une mise hors service automatique du brûleur, comme décrit ci-dessus, le brûleur est de nouveau opérationnel et le temps de fonctionnement maximum pour le réglage est appliqué.

Fonctions de la température résiduelle

Après tous les processus de cuisson, il y a une certaine chaleur qui reste dans le verre vitrocéramique appelée température résiduelle. Le contrôle peut calculer approximativement la température du verre. Si la température calculée est supérieure à 60°C, alors ceci sera indiqué sur l'écran du brûleur correspondant après la mise hors service du brûleur ou du contrôle de la plaque. L'écran de la température résiduelle apparaît tant que la température calculée du brûleur est $> + 60^{\circ}\text{C}$.

L'écran de la température résiduelle a la priorité plus petite et peut être superposée par n'importe quelle autre valeur d'écran, lors d'une mise hors service de sécurité et lors de la visualisation des codes d'erreur.

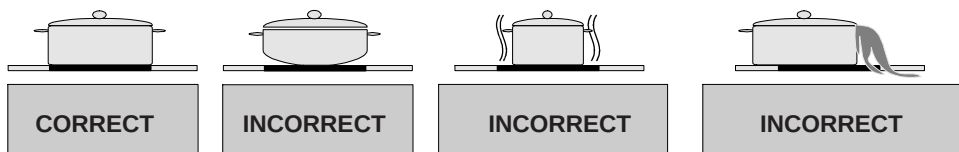
Quand l'alimentation électrique revient au contrôle de la plaque après une coupure de courant, l'écran de la température résiduelle clignote, si le brûleur correspondant avait une température résiduelle supérieure à 60°C avant la coupure de courant. L'écran clignotera jusqu'à ce que le temps maximum de la température résiduelle ait expiré ou le brûleur soit sélectionné et activé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Les casseroles ayant une base irrégulière ne doivent pas être utilisées parce qu'elles peuvent casser le verre.

La base des casseroles doivent être fines et planes autant que possible. Avant l'utilisation, vérifiez si les bases des casseroles sont propres et sèches.

Placez toujours la casserole sur la zone de cuisson avant d'effectuer la mise en marche. Si possible, placez toujours les couvercles sur les casseroles. Les bases des casseroles utilisées ne peuvent pas être plus petites ou plus grandes que les zones de cuisson, elles doivent avoir la taille correcte comme indiquée ci-dessous afin de ne pas gaspiller de l'énergie.



Avant de nettoyer la plaque, retirez d'abord la prise de courant. Vérifiez s'il n'y a aucune température résiduelle dans l'appareil. Le verre vitrocéramique résiste à des températures élevées et à une surchauffe. S'il y a une température résiduelle dans l'appareil, «H» apparaît en clignotant sur l'écran du brûleur. Afin d'éviter des brûlures, laissez refroidir l'appareil.

Retirez tous les aliments et graisses qui débordent avec un racloir. Nettoyez la plaque avec un liquide de nettoyage approprié et un chiffon humide. Ensuite nettoyez avec un chiffon sec et propre.

S'il y a une feuille d'aluminium ou du plastique fondu accidentellement sur la surface de la plaque, vous devez le retirer avec un racloir. Ceci évitera des dommages possibles de la surface. Ceci s'applique aussi au sucre ou aux aliments avec du sucre qui sautent sur la plaque.

S'il y a d'autres aliments fondus sur la surface de la plaque, retirez les saletés quand l'appareil est froid. Utilisez un agent de nettoyage pour le verre vitrocéramique ou l'acier inoxydable quand vous nettoyez la superficie.

N'utilisez pas d'éponges ni des éponges abrasives pour nettoyer la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent endommager la surface.

N'utilisez pas de détergents chimiques, sprays ou agents pour éliminer les taches sur la surface vitrocéramique. Ces matériels peuvent provoquer un incendie ou endommager la couleur de la plaque. Nettoyez avec de l'eau et un liquide de nettoyage.



Le symbole sur le produit ou le respectif emballage indique que ce produit ne peut pas être traité comme les ordures ménagères. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

VESTEL FRANCE
17 RUE DE LA COUTURE
PARC D'AFFAIRES SILIC
94563 RUNGIS-FRANCE