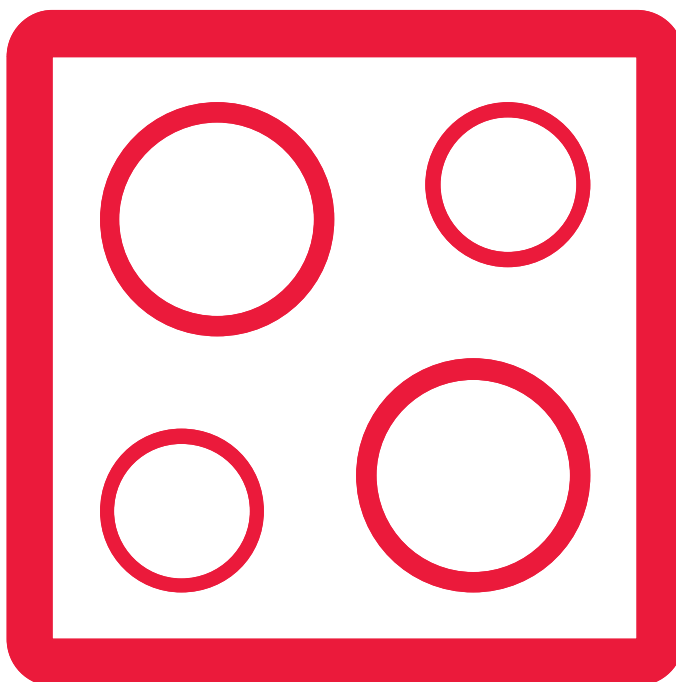




Cooking

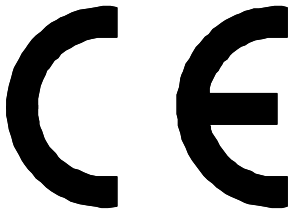
FR

Guide D'utilisation



Hob

KH-6V08FT00-EU

**GB-Declaration of conformity**

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

**DE-Konformitätserklärung**

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.

**FR-Déclaration de conformité**

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlements européens en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

**ES-Declaración de conformidad**

Declaramos que nuestros productos cumplen con las Directivas Europeas, Decisiones y Regulaciones aplicables y los requisitos enumerados en dichas normativas.

**PT-Declaração de conformidade**

Declaramos que os nossos produtos cumprem as Diretivas Europeias, Decisões e Regulamentos aplicáveis e os requisitos enumerados nas referências normalizadas.

**NL-Conformiteitsverklaring**

We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

**IT-Dichiarazione di conformità**

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi

a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.

**GR-Δήλωση συμμόρφωσης**

Δηλώνουμε ότι τα προϊόντα μας πληρούν τις εφαρμόσιμες Ευρωπαϊκές Οδηγίες, Αποφάσεις και Κανονισμούς, καθώς και τις απαιτήσεις που περιέχονται στα πρότυπα όπου γίνεται αναφορά.

**BG-Декларация за съответствие**

Ние заявяваме, че нашите продукти отговарят на приложимите европейски директиви, решения и регламенти и на изискванията, посочени в гореописаните стандарти.

**CZ-Prohlášení o shodě**

Prohlašujeme, že naše výrobky splňují příslušné evropské směrnice, rozhodnutí, předpisy a požadavky uvedené ve zmiňovaných normách.

**SK-Vyhlásenie o zhode**

Vyhlasujeme, že naše produkty spĺňajú príslušné smernice, rozhodnutia, nariadenia a požiadavky vypísané v uvedených štandardoch.

**EE-Vastavusdeklaratsioon**

Deklareerime, et meie tooted vastavad kohaldatavatele Euroopa direktiividele, otsustele ja määrustele ning viidatud standardites sätestatud nõuetele.

**SV-Försäkran om överensstämmelse**

Vi försäkrar att våra produkter uppfyller gällande EU-direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som refereras.

**FI-Yhteensopivuuslauseke**

Tuotteemme ovat yhteensopivia EU:n tuotedirektiivien, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

**HR-Izjava o sukladnosti**

Izjavljujemo da su naši proizvodu u skladu s primjenjivim Direktivama, Odlukama i Uredbama Europske unije te zahtjevima navedenima u

spomenutim standardima.

#### **SR**-Izjava o usklađenosti

Izjavljujemo da naši proizvodi zadovoljavaju primenljive evropske direktive, odluke i propise, kao i zahteve navedene u naznačenim standardima.

#### **DA**-Overensstemmelseserklæring

Vi erklærer, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, beslutninger og forordninger, og de anførte standarder der henvises til.

#### **NO**-Samsvarserklæring

Vi erklærer at våre produkter oppfyller de gjeldende europeiske direktiver, beslutninger og forskrifter, og kravene i standardene som det henvises til.

#### **UK**-Декларація відповідності

Цим ми заявляємо, що наші продукти відповідають усім застосовним директивам, рішенням та нормам Європейського союзу. Вимоги зазначено в додаткових матеріалах щодо стандартів.

#### **МК**-Декларација за усогласеност

Изјавуваме дека нашите производи ги исполнуваат применливите европски директиви, решенија и одредби, како и побарувањата наведени во посочените стандарди.

#### **RO**-Declarație de conformitate

Noi declarăm că produsele noastre respectă Directivele Europene, Deciziile și Reglementările aplicabile și condițiile enumerate în standardele menționate.

#### **HU**-Megfelelősségi nyilatkozat

Ezúton igazoljuk, hogy termékeink megfelelnek az EU direktíváknak, jogszabályoknak, előírásoknak. Az előírások felsorolása a

referencia tartalmaknál.

#### **SL**-Izjava o skladnosti

Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih.

#### **AL**-Deklarata e konformitetit

Ne deklarojmë se produktet tona përmbushin Direktivat e aplikueshme evropiane, Vendimet dhe Rregulloret si dhe kërkesat e renditura në standardet e referuara.

#### **LT**-Atitikties deklaracija

Tvirtiname, kad mūsų produktai atitinka susijusiose Europos direktyvose, sprendimuose ir reglamentuose pateikiamų standartų keliamus reikalavimus.

#### **LV**-Atbilstības deklarācija

Mēs apliecinām, ka mūsu produkti atbilst attiecīgajām Eiropas direktīvām, lēmumiem un noteikumiem, kā arī prasībām, kas norādītas pieminētajos standartos.

#### **PL**-Deklaracja zgodności

Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych standardach.

# **CONTENU :**

DESCRIPTION DES PLAQUES DE CUISSON

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

INSTALLATION

Mise en place de vos plaques de cuisson intégrées

Raccordement électrique de vos plaques de cuisson

UTILISATION

Activation et désactivation les commandes

Sélection de foyer

Activation des fonctions double et triple zones

Réglage du niveau de chauffage avec et sans boost de chaleur

Mise à l'arrêt des foyers individuels

Fonction minuterie

Verrouillage des touches

FONCTIONS DE SÉCURITÉ DES COMMANDES TACTILES

Blocage de sécurité par détecteur

Arrêt pour température trop élevée

Limitations de la durée de fonctionnement

Fonctions de chaleur résiduelle

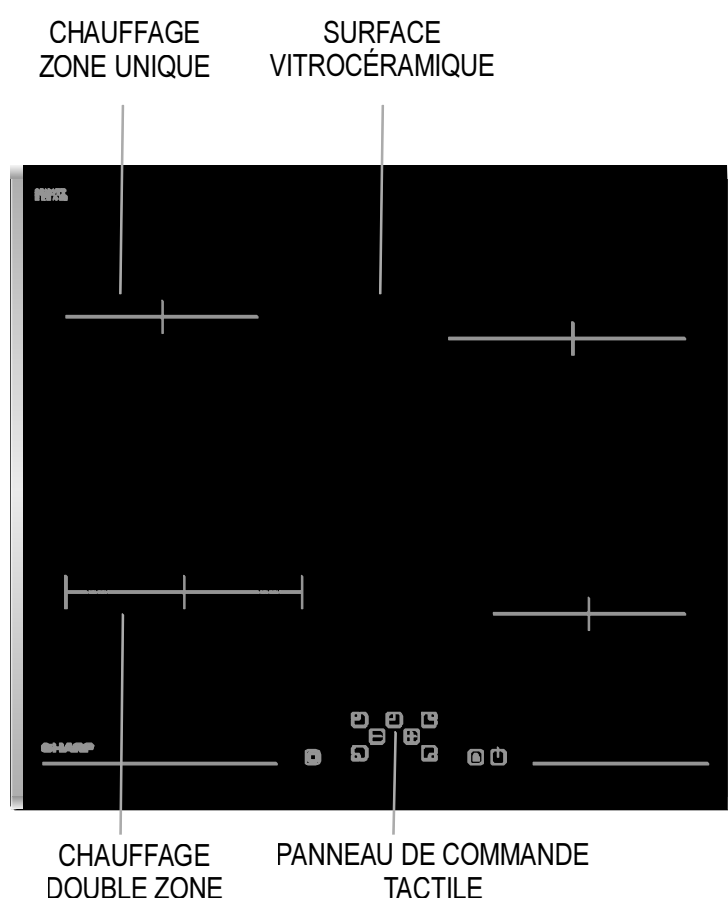
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

# DESCRIPTION DES PLAQUES DE CUISSON

Cher client,

Il est important que vous lisiez ce manuel pour obtenir des performances optimales de votre appareil et allonger sa durée de vie. Nous vous recommandons de garder ce manuel pour une consultation ultérieure.

Vos nouvelles plaques de cuisson sont garanties et vous offrirons une longue durée de service. Cette garantie ne s'appliquera que si l'appareil a été installé et fonctionne conformément aux instructions d'utilisation et d'installation présentes dans ce manuel.



**Note :** L'apparence de vos plaques de cuisson peut être différente du modèle présenté, celui-ci pouvant être configuré différemment.

## **AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ**

LISEZ CES INSTRUCTIONS ENTIÈREMENT AVEC ATTENTION AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL, ET GARDEZ-LES DANS UN EMPLACEMENT PRATIQUE POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE, SI NÉCESSAIRE.

CE MANUEL EST PRÉPARÉ POUR PLUS D'UN MODÈLE. VOTRE APPAREIL PEUT DONC NE PAS DISPOSER DE CERTAINES DES FONCTIONS DÉCRITES DANS CE MANUEL. FAITES ATTENTION AUX EXPRESSIONS AYANT DES ILLUSTRATIONS DURANT VOTRE LECTURE DE CE MANUEL D'UTILISATION.

### **Avertissements généraux de sécurité**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de cet appareil en toute sûreté et comprennent les risques courus. Les enfants ne

doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non supervisés.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles chauffent durant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil, sauf en cas de supervision continue.
- **AVERTISSEMENT** : La cuisson non surveillée de graisse ou d'huile sur une plaque électrique peut être dangereuse et être cause d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais coupez l'alimentation de l'appareil puis recouvrez les flammes, par ex. avec un couvercle ou

- une couverture antifeu.
- **AVERTISSEMENT** : Danger de feu : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
  - **AVERTISSEMENT** : Si la surface est craquelée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
  - Pour les plaques incorporant un couvercle, toutes les traces d'aliments doivent être retirées du couvercle avant l'ouverture. Veuillez attendre que la surface des plaques de cuisson refroidisse avant de fermer le couvercle.
  - Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé via un minuteur ou un système de télécommande externe.
  - N'utilisez pas de nettoyeur abrasif agressif ou de grattoir métallique pour nettoyer le verre des plaques et les autres surfaces, ceux-ci pouvant rayer les surfaces et provoquer l'éclatement du verre ou endommager la surface.
  - N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil.
  - Votre appareil est fabriqué conformément aux standards et lois locales et internationales en vigueur.
  - Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des techniciens de service autorisés. Les travaux d'installation et de réparation effectués par des techniciens non-autorisés peuvent vous mettre en danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil d'une quelconque manière.
  - Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz ou tension et fréquence électriques) et les exigences de l'appareil sont compatibles. Les exigences de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.
  - **ATTENTION** : Cet appareil est uniquement conçu pour la cuisson des aliments dans un environnement domestique en intérieur, il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou dans d'autres applications, comme une utilisation non domestique, dans un environnement commercial ou pour chauffer des pièces.
  - Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. Puisque

le verre peut casser, vous devez faire attention à ne pas le rayer. Évitez de frapper ou de heurter le verre avec des accessoires.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé durant l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou par une personne similairement qualifiée pour éviter tout risque.

### **Avertissements d'installation**

- N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement installé.
- L'appareil doit être installé par un technicien autorisé et mis en service. La fabricant n'est pas responsable de tout dommage pouvant être causé par une mise en place ou installation effectuée par des personnes non-autorisées.
- Lorsque vous déballez l'appareil, assurez-vous qu'il n'ait pas été endommagé durant le transport. En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil et contactez un agent de service qualifié immédiatement. Les matériaux utilisés dans l'emballage (nylon, agrafes, styrofoam, etc...) pouvant avoir des effets nocifs sur les enfants, ils doivent être collectés et éliminés immédiatement.
- Protégez votre appareil des effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, etc...
- Les matériaux entourant l'appareil doivent être capables de supporter une température d'au moins 100°C.
- Durant l'utilisation
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles dans ou près de l'appareil lorsqu'il est route.

- Ne laissez pas les plaques de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des huiles solides ou liquides. Celles-ci peuvent prendre feu lorsque soumises à de la chaleur extrême. Ne versez jamais d'eau sur les flammes causées par l'huile. Recouvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme s'étant développée et éteignez les plaques électriques.
- Positionnez toujours les casseroles au-dessus du centre de la zone de cuisson, et tournez les poignées en position sécurisée afin qu'elles ne puissent pas être renversée ou attrapées.
- **Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez-le. Gardez l'interrupteur principal de contrôle à l'arrêt. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, gardez aussi la vanne de gaz fermée.**
- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil soient toujours en position « 0 » lorsqu'il n'est pas utilisé.
- La température de la surface inférieure des plaques de cuisson peut augmenter durant le fonctionnement. Une plaque doit donc être installée en-dessous de ce produit.
- Durant le nettoyage et l'entretien
- Coupez toujours l'appareil avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien. Ceci est possible après avoir coupé l'appareil ou les interrupteurs principaux.
- Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- **POUR MAINTENIR L'EFFICACI-**

**TÉ ET LA SÉCURITÉ DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER DES PIÈCES DÉTACHÉES ORIGINALES ET DE N'APPELER QUE NOS AGENTS DE SERVICES AUTORISÉS EN CAS DE BESOIN.**

## INSTALLATION

Le raccordement électrique de ces plaques doit être effectué par du personnel de service autorisé ou par un électricien qualifié, selon les instructions de ce guide et conformément à la législation en vigueur.

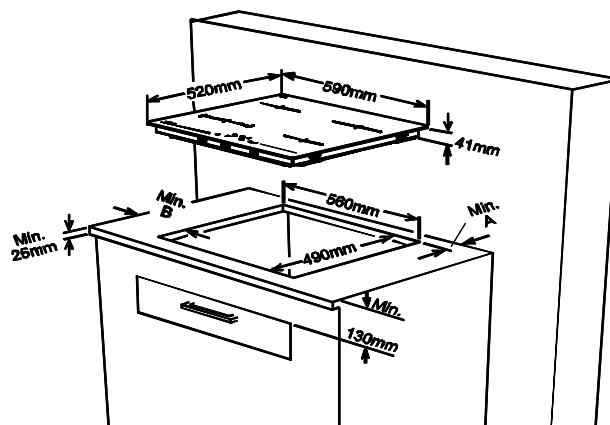
- Avant de connecter votre appareil à l'alimentation électrique de votre maison, assurez-vous de vérifier la conformité des réglages de tension, spécifiés sur l'étiquette.
- Les lois, ordonnances, directives et standard en vigueur dans le pays d'utilisation doivent être respectées (législation concernant la sécurité, le recyclage correct, etc...).

### Mise en place de vos plaques de cuisson intégrées

Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, assurez-vous que les plaques de cuisson ne soient pas endommagées. Si vous suspectez des dégâts, n'utilisez pas l'appareil et contactez du personnel de service autorisé ou un électricien qualifié immédiatement.

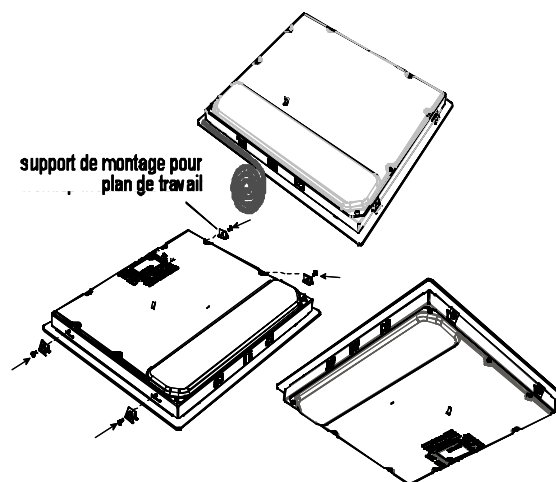
Ces plaques de cuisson intégrées doivent être insérées dans un espace de travail en le découpant.

Créez une ouvertures aux dimensions indiquées dans l'illustration suivante. La distance entre le bord arrière de la plaque de cuisson et tout mur adjacent dépend de la surface du mur. Veuillez ne pas utiliser de matériaux facilement combustibles comme des rideaux ou du papier à proximité de la plaque de cuisson.



| Murs mi-toyens  | A (mm) | B (mm) |
|-----------------|--------|--------|
| Combustible     | 60     | 150    |
| Non-combustible | 25     | 40     |

- Appliquez de l'adhésif d'étanchéité fourni tout autour du bord inférieur du plan de travail le long du bord extérieur du panneau vitrocéramique. Ne l'étirez pas.
- Vissez les 4 supports de montage sur les parois latérales du produit.

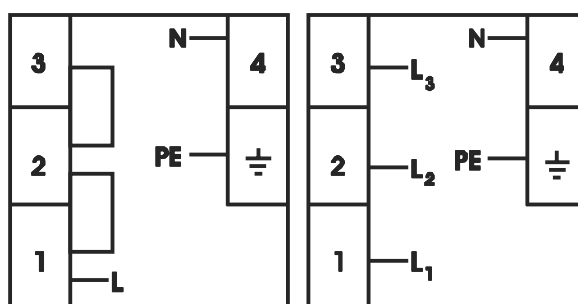


## Raccordement électrique de votre plaque de cuisson

- Avant d'effectuer le raccordement électrique, vérifiez que les capacités électriques du système et de la prise sont adaptés à la puissance nominale de la plaque de cuisson.
- L'installation électrique de la résidence et la prise de courant électrique utilisée doivent être mises à la terre et se conformer aux normes de sécurité.
- S'il n'existe pas de circuit dédié et d'interrupteur à fusible pour la plaque de cuisson, ils doivent être installés par un électricien qualifié avant le raccordement de la plaque de cuisson.
- L'interrupteur à fusible doit être facilement accessible une fois la plaque de cuisson installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de multiprises et/ou de rallonges.
- L'appareil est conforme aux exigences des Directives CEE suivantes :
  1. Plaque vitrocéramique EEC/73/23 et 93/68, EEC/89/336 relative aux interférences radio.
  2. EEC/89/109 relative au contact avec les aliments.
- Un disjoncteur ayant une ouverture de contact d'au moins 3 mm, à courant nominal de 25 A et à fonctionnement retardé doit être installé dans le circuit d'alimentation.
- Pour les plaques vitrocéramiques à commandes tactiles, le câble doit être H05VV-F 3X2,5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53. Vous trouverez le diagramme de raccordement à l'arrière de votre appareil.
- Durant l'installation, veuillez vous

assurer que des câbles isolés sont utilisés. Un raccordement incorrect peut endommager votre appareil. La garantie ne couvrira pas de telles dommages.

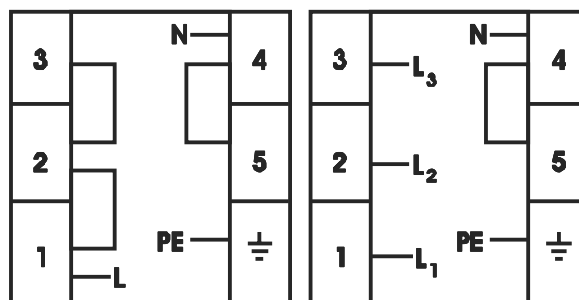
- Toutes les réparations doivent être effectuées par du personnel de service autorisé ou un électricien qualifié.
- Débranchez votre appareil avant tout entretien. Pour reconnaître les câbles, suivez strictement le diagramme de raccordement.



3x2,5 mm<sup>2</sup> 220V~  
3x2,5 mm<sup>2</sup> 230V~  
3x2,5 mm<sup>2</sup> 240V~

5x1,5 mm<sup>2</sup> 380V 3N~  
5x1,5 mm<sup>2</sup> 400V 3N~  
5x1,5 mm<sup>2</sup> 415V 3N~

/



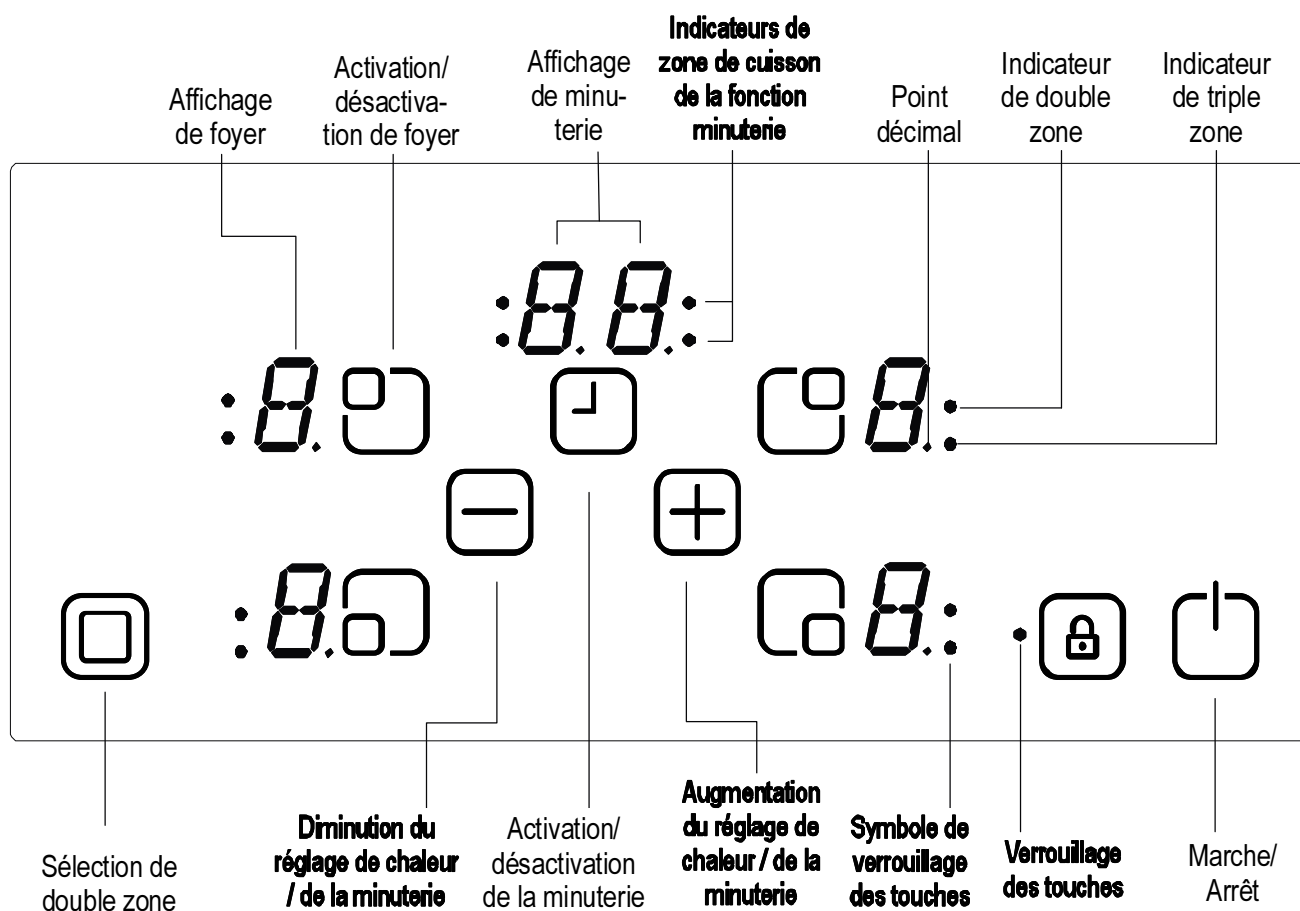
3x2,5 mm<sup>2</sup> 220V~  
3x2,5 mm<sup>2</sup> 230V~  
3x2,5 mm<sup>2</sup> 240V~

5x1,5 mm<sup>2</sup> 380V 3N~  
5x1,5 mm<sup>2</sup> 400V 3N~  
5x1,5 mm<sup>2</sup> 415V 3N~

Le raccordement du câble d'alimentation peut varier selon le type de boîtier de connexion.

## UTILISATION

L'appareil fonctionne via des touches tactiles, dont les fonctions sont confirmées par des affichages et signaux acoustiques.



|                        |         |                                                                                                                                                      |
|------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mode veille            | Mode S  | Les commandes de la plaque de cuisson sont sous tension et tous les affichages des foyers sont éteints ou le voyant de chaleur résiduelle est actif. |
| Mode de fonctionnement | Mode B  | Au moins un des affichages de foyer indique un réglage de chaleur entre '0' et '9'.                                                                  |
| Mode verrouillage      | Mode VR | Les commandes de la plaque de cuisson sont verrouillées.                                                                                             |

## DESCRIPTION DE MODE

## Activer et désactiver l'appareil

Si l'appareil est en mode de veille, il est placé en mode de fonctionnement en pressant la touche Marche/Arrêt  pendant au moins une seconde. Un signal de buzzer indique le succès de l'opération. Tous les foyers sont sur '0' et le point décimal du foyer clignote (allumé 1 sec, éteint 1 sec).

Si aucune opération n'est détectée pendant 10 secondes, les affichages de tous les foyers s'éteignent.

Si les affichages sont éteints, la plaque passera en mode de veille.

Si la touche  est pressée pendant plus de 2 secs (en mode de fonctionnement), l'appareil s'éteint et passe à nouveau en mode S. L'appareil peut être éteint en pressant  à tout moment, même si d'autres boutons sont pressés simultanément.

Si un foyer présente de la chaleur résiduelle, ceci sera indiqué dans l'affichage de réglage de chaleur du foyer correspondant.

## Sélection de foyer

Si un foyer simple est utilisé avec la touche Activer/désactiver correspondante, le point décimal de l'affichage du foyer clignote. Pour le foyer sélectionné, vous pouvez régler le niveau de chaleur entre 1 et 9 en pressant les touches de réglage de chaleur  ou .

Les touches doivent être pressées sous 3 sec, la sélection de foyer étant autrement effacée et le point de réglage de chaleur disparaissant (point décimal). Si aucune action supplémen-

taire n'est détectée sous 10 secs, le foyer repasse en mode S.

Le réglage de chaleur peut toujours être modifié en pressant  ou  entre 1 et 9.

Chaque utilisation des touches ou chaque modification des affichages déclenche un signal de buzzer.

## Réglage du niveau de chauffage avec et sans boost de chaleur

Tous les foyers sont équipés de la fonction de boost de chaleur.

Si le boost de chaleur est actif, le foyer fonctionnera à pleine puissance durant la période de boost de chaleur, celle-ci dépendant du réglage de chaleur sélectionné. Ceci est indiqué par un 'A' clignotant, alternant avec la valeur de chaleur réglée (par ex. 0,5 sec 'A' puis 0,5 sec '9') dans l'affichage du foyer. Une fois la période de boost de chaleur terminée, uniquement le réglage de chaleur sera affiché.

Si le boost de chaleur doit être utilisé pour un foyer, le niveau de chaleur 9 doit être entré en pressant  à partir du niveau 0. Après avoir réglé la chaleur sur le niveau 9, 'A' alternera sur l'affichage. Ceci indique que le niveau 9 et le boost de chaleur sont maintenant actifs.

Le boost de chauffage peut être désactivé en pressant  jusqu'à ce que le réglage de chaleur '0' s'affiche.

Si le boost de chaleur doit être utilisé,

il peut toujours être activé en pressant  à nouveau si le réglage de chaleur est réglé sur le niveau 9. Dans l'affichage de chaleur, 'A/9' clignote.

### **Mise à l'arrêt des foyers individuels**

Un foyer spécifique peut être éteint de 3 manières différentes :

- Utilisation simultanée des touches  et 
- Réduction du réglage de chaleur sur '0' en pressant la touche 
- Utilisation de la fonction d'arrêt du minuteur pour le foyer correspondant

Utilisation simultanée des touches  et 

Le foyer correspondant doit être choisi avec la touche Activer/désactiver, le point décimal de l'affichage du foyer clignote. Pour éteindre le foyer,  et  doivent être pressés au même moment. Un signal de buzzer s'active et '0' apparaît dans l'écran de réglage de la chaleur.

Si la minuterie est active pour le foyer sélectionné, '0' apparaît dans l'écran de foyer et la fonction de minuterie d'indicateur de zone de cuisson et l'affichage de minuterie s'éteignent.

S'il existe de la chaleur résiduelle pour le foyer restant, celle-ci sera indiquée par un 'H' statique s'affichant au niveau du réglage de chaleur.

Réduction du réglage de chaleur sur '0' en pressant la touche 

Le foyer peut aussi être éteint en réduisant le réglage de température associé sur '0'.

Lorsque l'affichage de foyer indique '0', le point décimal associé du foyer s'éteindra aussi.

Lorsqu'un foyer actif est éteint, non seulement '0' apparaît dans l'écran du foyer, mais la fonction de minuterie d'indicateur de zone de cuisson et l'affichage de minuterie s'éteignent.

S'il existe de la chaleur résiduelle pour le foyer restant, celle-ci sera indiquée par un 'H' statique s'affichant au niveau du réglage de chaleur.

Utilisation de la fonction d'arrêt par minuterie pour le foyer correspondant (disponible uniquement pour certains modèles)

Une fois la durée restante de 0 minutes atteinte, la minuterie arrête le foyer correspondant, indiquant '0' dans l'affichage de foyer et éteignant l'affichage de minuterie. L'affichage de minuterie indique '00'. L'indicateur de zone de cuisson correspondant disparaît.

Un indicateur assigné de sélection double ou de zone disparaît aussi, le cas échéant.

Le buzzer indique de plus que la minuterie s'est déclenchée. Une fois la fin de minuterie confirmée en pressant une touche quelconque, le buzzer s'éteint.

## Fonction minuterie

La minuterie apporte les fonctions suivantes :

Les commandes peuvent contrôler au max. 4 minuterie associés aux foyers et une minuterie de rappel (associée à aucun foyer) simultanément.

Toutes les minuterie peuvent uniquement être utilisées dans le mode B. Une minuterie de foyer peut uniquement être assignée à un foyer actif, fonctionnant à un niveau entre 1 et 9. La minuterie de rappel n'est assignée à aucun foyer.

Pour utiliser les deux fonctions, la fonction de minuterie doit être activée en utilisant la touche d'Activation/désactivation de minuterie .

En touchant  pour la première fois après l'activation des foyers, le système propose la minuterie de rappel (pas d'indicateur de zone de cuisson clignotant, ils sont tous allumés ou éteints).

En touchant  pour la deuxième fois, l'appareil propose d'assigner la minuterie à l'un des foyers activés en faisant clignoter un indicateur de zone de cuisson. La minuterie réglée est maintenant active.

En touchant  à nouveau, une autre minuterie est proposée pour le prochain foyer actif, dans le sens des aiguilles d'une montre. Et ainsi de suite...

### Minuterie de rappel

Qu'un foyer soit activé ou non, la minuterie de rappel peut être utilisée en pressant . Le '00' apparaissant indique que la minuterie est active et le point

dans l'affichage de minuterie de droite indique que  et  sont maintenant liés pour régler la valeur de minuterie.

La minuterie de rappel est sélectionnée lorsque tous les indicateurs de zone de cuisson sont statiques (allumés ou éteints, pas d'indicateur clignotant).

La valeur de minuterie peut être réglée avec  et .

Après avoir réglé la minuterie de rappel, la minuterie commence à s'écouler. La minuterie de rappel ne s'arrêtera pas en éteignant l'appareil ou en activant la fonction de verrouillage des touches, elle continuera de s'écouler jusqu'à ce que la période réglée soit atteinte.

Lorsque la minuterie atteint '00', le buzzer indique la fin de la minuterie.

Pour arrêter le buzzer, vous devez confirmer la fin de minuterie en pressant une touche quelconque.

### Minuterie de foyer

Les minuterie de foyer peuvent être réglées pour les foyers activés (le niveau de foyer doit être entre 1 et 9).

En pressant  une fois, la minuterie de rappel est activée. Après avoir touché  pour la seconde fois, la minuterie est assignée au foyer activé. L'affectation proposée est indiquée par l'indicateur de zone de cuisson, qui clignote.

En touchant  à nouveau après avoir activé la première minuterie de foyer, le système recommande le second foyer actif à assigner à la minuterie, dans le sens des aiguilles d'une montre. Le

foyer recommandé est indiqué par l'indicateur de zone de cuisson.

La valeur de minuterie pour le foyer peut être réglée avec  et .

La minuterie en cours pour le foyer réglé en premier est indiquée par l'indicateur de zone de cuisson, allumé de manière fixe.

En touchant  à nouveau, d'autres minuteries peuvent être assignées à d'autres foyers activés.

10 secs après la dernière opération, l'affichage de minuterie passe à la minuterie terminant la première.

Le foyer assigné à cette minuterie est toujours indiqué par l'indicateur de zone de cuisson clignotant. Vous pouvez identifier le nombre de minuteries en cours par le nombre d'indicateurs de zone de cuisson statiquement allumés.

En pressant , vous pouvez afficher les valeurs des minuteries de foyer et de rappel. Le foyer assigné est toujours indiqué par l'indicateur de zone de cuisson clignotant. Si aucun indicateur de zone de cuisson ne clignote, le temps de la minuterie de rappel est indiqué sur l'affichage de minuterie à deux chiffres.

Toutes les minuteries de foyer peuvent être effacées en faisant passer l'appareil en mode S en utilisant . Une minuterie de rappel ne sera pas effacée, elle continuera de s'écouler jusqu'à ce que la période réglée soit atteinte.

Pour effacer une minuterie en mode de fonctionnement, vous devez dans un premier temps sélectionner la minuterie en pressant la touche Activation/désactivation de minuterie jusqu'à ce qu'elle soit affichée. La valeur peut être effacée de deux manières :

- En la diminuant en touchant  jusqu'à ce que '00' apparaisse dans l'affichage de minuterie.
- En touchant  et  simultanément pendant 0,5 sec, jusqu'à ce que '00' s'affiche dans l'affichage de minuterie.

Une fois '00' atteint pour une minuterie de foyer, le niveau de chaleur assigné est réglé sur '0'.

Une minuterie de foyer ou de rappel s'écoulant est indiquée par un buzzer se déclenchant. Ce bruit s'arrête pour toute pression de touche.

Attendez que 'F' disparaisse pour toutes les zones, allumez la plaque en pressant  et continuez l'utilisation.

## **Verrouillage des touches**

La fonction de verrouillage des touches permet de bloquer l'appareil et de le mettre en mode sécurisé durant le fonctionnement. Il est ainsi par exemple impossible d'augmenter les réglages de chaleur ou autres modifications des touches. Il n'est possible que de mettre l'appareil en route.

La fonction de verrouillage est active, si la touche de verrouillage des touches  est pressée pendant au moins 2 secs. Cette opération déclenche un bruit de buzzer. Après avoir pressé la

touche pendant plus de 2 secs, l'indicateur de verrouillage des touches clignote et le foyer est verrouillé.

Le foyer ne peut être verrouillé qu'en mode de fonctionnement (Mode B).

Si le foyer est verrouillé, uniquement  peut être utilisé, toutes les autres touches sont bloquées. Si une autre touche est utilisée en mode de verrouillage, le buzzer se déclenche et l'indicateur de verrouillage de touche clignote pour indiquer la fonction de verrouillage des touches. Il n'est possible d'éteindre l'appareil qu'avec la touche . Mais, si vous avez éteint l'appareil, vous ne pourrez pas le redémarrer à nouveau sans le déverrouiller.

Après avoir pressé  pendant 2 secs, l'indicateur de verrouillage des touches disparaît. Les commandes de la plaque de cuisson sont alors débloquées et peuvent être utilisées normalement.

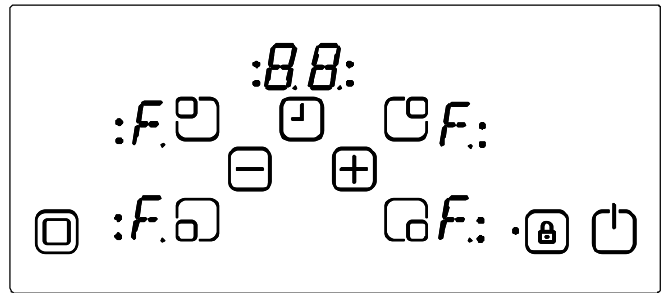
## FONCTIONS DE SÉCURITÉ DES COMMANDES TACTILES

Les fonctions de sécurité sont disponibles pour éviter toute opération involontaire des commandes de la plaque de cuisson.

### Blocage de sécurité par détecteur

Pour empêcher l'appareil de détecter une opération par accident, le signal du détecteur est contrôlé.

Lorsqu'une ou plusieurs touches sont pressées pendant plus de 12 secs, la routine de suivi du détecteur indique de manière acoustique une opération incorrecte (casseroles ou autre objet placé sur la touche, erreur de détecteur) et désactive l'appareil.



L'arrêt de sécurité fait passer les commandes de la plaque de cuisson en mode S. Un 'F' clignotera dans tous les affichages de foyer.

Si de la chaleur résiduelle est présente, elle sera affichée dans tous les autres affichages de foyer.

Les commandes de plaque de cuisson passeront alors en mode S. Un signal de buzzer se déclenche en même temps. Le signal acoustique s'arrête après 10 minutes.

Si aucune opération incorrecte n'est détectée, les signaux visuels et acoustiques disparaissent.

### Arrêt pour température trop élevée

Les commandes étant placées très près du foyer central avant de la plaque de cuisson, il est possible qu'une casserole mal placée sur les commandes et non détectée par la fonction d'arrêt de sécurité par détection (ne couvrant pas un bouton) active un foyer à une très haute température, ce qui peut empêcher l'utilisateur de toucher le verre et les touches sans se brûler.

Pour empêcher d'endommager les

## Limitations de la durée de fonctionnement

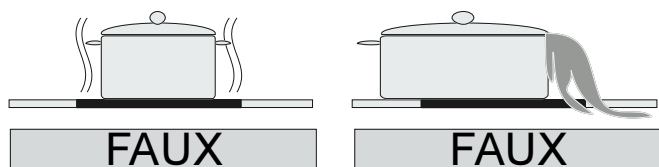
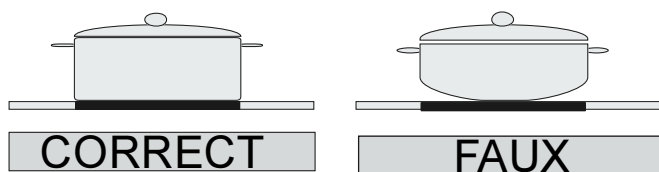
Après un arrêt automatique du foyer, tel que décrit ci-dessus, le foyer est à nouveau utilisable et la durée maximale de fonctionnement pour ce réglage de

Une fois les commandes de la plaque de cuisson à nouveau sous tension après une panne de courant, l'affichage de chaleur résiduelle peut se déclencher si le foyer correspondant avait une chaleur résiduelle de plus de 60° C avant la panne de courant. L'affichage clignotera jusqu'à ce que la durée de chaleur résiduelle ait expiré ou jusqu'à ce que le foyer soit sélectionné et activé.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N'utilisez pas de casseroles ou de poêles au fond rugueux, celles-ci pouvant rayer la surface vitrocéramique. Le fond des bonnes casseroles doit être aussi épais et plat que possible. Avant de les utiliser, assurez-vous que les fonds de casserole sont propres et secs.

Placez-toujours les casseroles sur la zone de cuisson avant de la mettre en route. Si possible, placez toujours des couvercles sur les casseroles. Le fond des casseroles ne doit pas être plus petit ou plus grand que les zones de cuisson, ils doivent être de la taille correcte indiquée ci-dessous, afin de ne pas gaspiller d'énergie.



Avant de nettoyer les plaques de cuisson, retirez la fiche de la prise d'alimentation électrique. Assurez-vous alors qu'il ne reste pas de chaleur résiduelle dans l'appareil. Le verre vitrocéramique est très résistant aux hautes températures et à la surchauffe. S'il reste de la chaleur résiduelle dans l'appareil, 'H' clignote sur l'affichage du foyer. Afin d'éviter de vous brûler, laissez l'appareil refroidir.

Retirez tous les aliments renversés ou la graisse avec un racleur pour vitre. Puis nettoyez les plaques avec un liquide de nettoyage approprié et un chiffon humide propre. Frottez l'appareil avec un chiffon sec propre.

Si du papier aluminium ou des objets en plastique ont fondu par accident sur la surface des plaques, ils doivent être immédiatement enlevés de la zone de cuisson chaude avec un racleur. Ceci évitera d'endommager la surface. Ceci s'applique aussi au sucre et aux aliments contenant du sucre pouvant s'être renversés sur les plaques.

Si d'autres aliments ont fondu sur la surface des plaques, nettoyez les plaques une fois celles-ci refroidies. Utilisez un nettoyeur pour verre céramique ou acier inoxydable pour le nettoyage de la surface.

N'utilisez pas de torchon ou d'éponge abrasive pour nettoyer la surface vitrocéramique. Ces matériaux peuvent endommager la surface.

N'utilisez pas de détergents chimiques, de bombes ou de nettoyant pour tache sur la surface vitrocéramique. Ces matériaux peuvent être inflammables ou causer une décoloration du verre vitrocéramique. Nettoyez avec de l'eau et du liquide de nettoyage.



Service  
& Support

Visit our website:

[www.sharphomeappliances.com](http://www.sharphomeappliances.com)

Or contact us:



**You**Tube