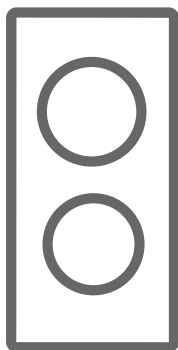


DAEWOO

FR Table de cuisson/Notice d'utilisation

Informations techniques de votre appareil: **H3V19L1FR**

- Liste des pièces détachées
- Schéma électrique
- Manuel de service



H3V19L1FR

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Utilisation correcte de l'appareil

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation	6
1.3. En cours d'utilisation.....	7
1.4. Nettoyage et entretien	8
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	10
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	10
2.2. Installation de la table de cuisson.....	10
2.3. Branchement électrique et sécurité	12
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	13
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	14
4.1. Commandes des plaques de cuisson.....	14
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	19
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	20
6.1. Dépannage.....	20
6.2. Transport	20
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	21
7.1. Fiche énergie.....	21

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

 **AVERTISSEMENT : MISE EN GARDE:** Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

  **MISE EN GARDE :** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. **NE JAMAIS**

essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

 **MISE EN GARDE** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

  **MISE EN GARDE** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

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

- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la surface de la plaque de cuisson, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les

dispositifs de protections non adaptés à la table de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

 **ATTENTION** : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. 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 un danger.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.

- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- La température de la surface inférieure de la table de cuisson peut augmenter pendant son fonctionnement. Installer une planche de protection sous le produit.

1.3. EN COURS D'UTILISATION

- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.



MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être

dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « **0** » (arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le

bandeau de commandes.

- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement les pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

 Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

 Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

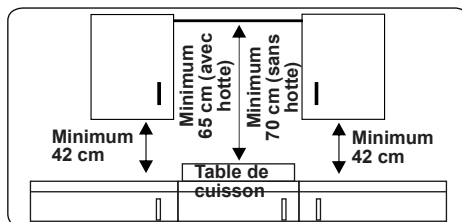
AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.



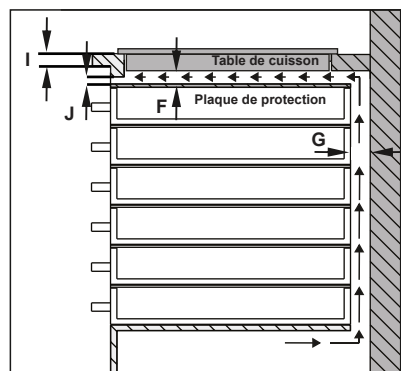
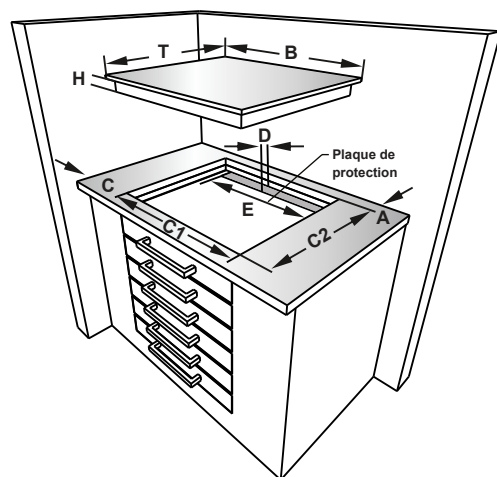
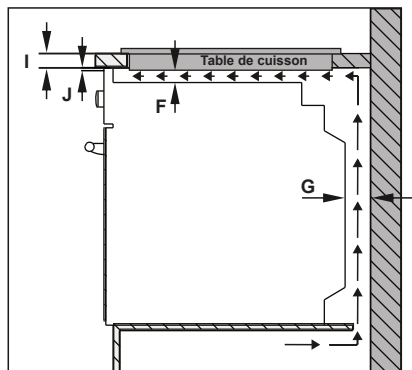
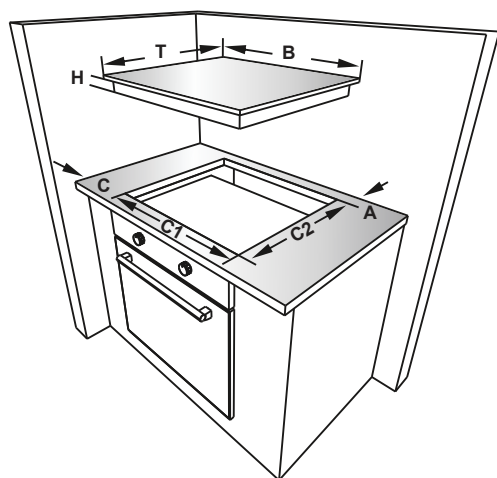
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible, placer une protection faite d'un matériau adapté sous la base de l'appareil, en s'assurant qu'il n'est pas possible d'accéder à la base de l'appareil.

2.2. INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

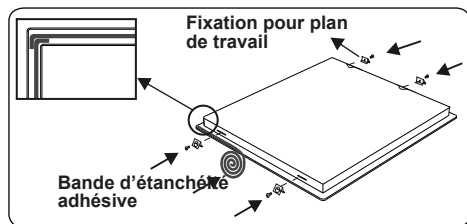
L'appareil est livré avec un kit d'installation comprenant une bande d'étanchéité adhésive, des supports et des vis de montage.

- Découper les dimensions de l'ouverture comme indiqué sur la figure. Repérer l'ouverture sur le plan de travail afin que, une fois la table de cuisson installée, les exigences suivantes soient respectées.

B (mm)	290	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	47.5	min. E (mm)	250
C1 (mm)	270	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		



- Appliquer la bande d'étanchéité adhésive tout le long du bord inférieur du plan de cuisson. Ne pas étirer le ruban adhésif.



- Visser les 4 fixations pour plan de travail sur les parois latérales de l'appareil.

2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

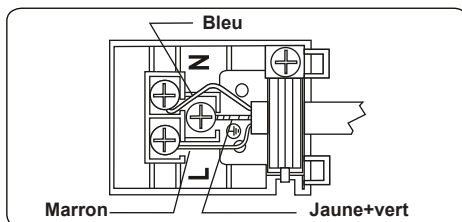
AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux

réglementations en matière de sécurité.

- Ce sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.
-

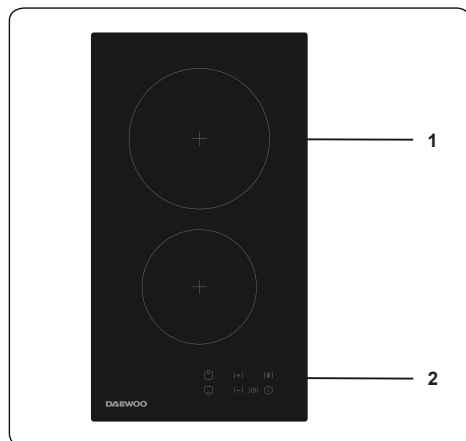


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



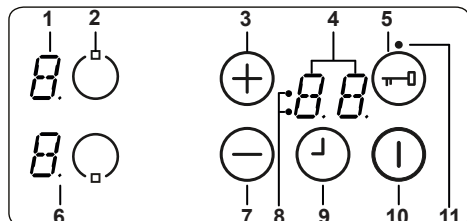
1. Foyer radiant

2. Bandeau de commande

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. COMMANDES DES PLAQUES DE CUISSON

L'appareil fonctionne via des touches tactiles, confirmées par des afficheurs et signaux audibles.



- 1- Afficheur du foyer
- 2- Activation/désactivation de foyer
- 3- Augmentation du réglage de température / de la minuterie
- 4 - Afficheur de la minuterie
- 5- Verrouillage des touches
- 6- Point décimal
- 7- Diminution du réglage de chaleur / de la minuterie
- 8- Indicateurs de zone de cuisson de la fonction de minuterie
- 9- Activation/désactivation de la minuterie
- 10 - Marche/Arrêt
- 11 - Symbole de verrouillage des touches

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

Mise en marche et à l'arrêt de l'appareil

Si l'appareil est en mode de veille, il est placé en mode de fonctionnement en appuyant sur la touche Marche/Arrêt (10) pendant au moins une seconde. Un signal sonore indique le succès de l'opération.

Tous les foyers affichent 0 et les points décimaux des foyers clignotent (allumé 1 s, éteint 1 s).

Si aucune opération n'est détectée pendant

10 s, les afficheurs de tous les foyers s'éteignent.

Si les afficheurs sont éteints, la plaque passe en mode de veille.

Si la touche (10) est pressée pendant plus de 2 secs (en mode de fonctionnement), l'appareil s'éteint et entre à nouveau en mode S. L'appareil peut être éteint en appuyant sur (10) à tout moment, même si d'autres touches sont enfoncées simultanément.

Si un foyer présente de la chaleur résiduelle, cela sera indiqué dans l'afficheur de chaleur du foyer correspondant avec un H.

Sélection de foyer

Si un foyer simple est utilisé avec la touche Activation/désactivation de foyer (2) correspondante, le point décimal de l'afficheur du foyer clignote. Pour le foyer sélectionné, vous pouvez régler le niveau de chaleur entre 1 et 9 en appuyant sur les touches de réglage de chaleur (+) ou (-).

Appuyez sur les touches dans les 3 secondes qui suivent la sélection d'un foyer, sinon la sélection du foyer sera effacée et le point décimal du réglage de la chaleur disparaîtra. Si aucune action supplémentaire n'est détectée sous 10 secs, le foyer repasse en mode S.

Le réglage de chaleur peut toujours être modifié en appuyant sur (+) ou (-). Les valeurs disponibles sont comprises entre 1 et 9.

Chaque utilisation des touches ou chaque modification des afficheurs est accompagnée d'un signal sonore.

Réglage du niveau de chaleur avec et sans booster de chaleur

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

Si l'augmentation de la chaleur est nécessaire, réglez la chaleur du niveau actuel au niveau 9 en appuyant uniquement sur la touche (-). Une fois le niveau 9 atteint, appuyez sur (+) pour activer l'augmentation de la chaleur. L'afficheur fait clignoter A en alternance avec la valeur de réglage de la chaleur 9 pour indiquer que le chauffage d'appoint est actif.

Si le chauffage d'appoint est activé, le chauffage fonctionne avec une puissance maximale pendant une période dépendant du réglage de chaleur sélectionné avant l'activation du chauffage d'appoint.

Une fois la période de booster de chaleur

terminée, uniquement le réglage de chaleur sera affiché sur l'afficheur du foyer.

Le chauffage d'appoint peut être désactivé en appuyant sur  jusqu'à ce que le réglage de chauffage **0** s'affiche.

Mise à l'arrêt des foyers individuels

Un foyer peut être éteint de 3 manières différentes :

- Utilisation simultanée des touches  et 
- Réduction du réglage de chaleur sur **0** en appuyant sur 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'afficheur du foyer clignote. Pour éteindre le foyer,  et  doivent être enfoncées au même moment. Un signal sonore retentit et **0** apparaît sur l'afficheur de la chaleur lorsque cette opération est réussie.

Si la minuterie est active pour l'appareil sélectionné, **0** apparaît sur les afficheurs de l'appareil et de la minuterie, et l'indicateur de la zone de cuisson et celui de la fonction de minuterie s'éteignent tous les deux.

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

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

Le chauffage peut également être éteint en réduisant le réglage de la chaleur à **0**, ce qui entraîne l'extinction du point décimal du chauffage, de l'indicateur de la zone de cuisson et de l'affichage de la minuterie.

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 du minuteur pour le foyer correspondant (si disponible)

Après avoir compté jusqu'à zéro, la minuterie s'arrête. Le foyer correspondant affiche '0' sur son afficheur et l'afficheur de la minuterie indique **00**. L'indicateur de zone de cuisson correspondant disparaît.

Un indicateur assigné de sélection de

double ou triple zone disparaît aussi, le cas échéant.

De plus, le signal sonore retentit lorsque la minuterie s'arrête. Appuyez sur n'importe quel bouton pour désactiver la minuterie.

Fonction minuterie

La minuterie apporte les fonctions suivantes.

Les commandes peuvent contrôler au max. 2 minuterie associées aux foyers et une minuterie de rappel (associée à aucun foyer) simultanément.

Les minuterie peuvent uniquement être utilisées dans le mode B. Une minuterie de foyer peut uniquement être assignée à un foyer actif, 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 Activer/Désactiver de la minuterie .

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

En appuyant une deuxième fois sur , vous attribuez une minuterie à l'un des foyers activés. L'indicateur de zone de cuisson clignote.

En touchant à nouveau , vous attribuez la minuterie suivante, dans le sens des aiguilles d'une montre, au foyer actif suivant, et ainsi de suite.

Minuterie de rappel

Le minuteur peut être utilisé en appuyant sur , qu'un appareil de chauffage ait été activé ou non, et n'est sélectionné que lorsque tous les indicateurs de la zone de cuisson sont allumés ou éteints, c'est-à-dire qu'aucun d'entre eux ne clignote.

L'afficheur de la minuterie affiche **00** pour indiquer l'activation de la minuterie. Le point décimal dans l'afficheur de la minuterie indique que  et  peuvent maintenant être utilisés pour régler la valeur de la minuterie.

La minuterie commence à décompter une fois qu'elle a été réglée. Elle ne s'arrête pas si l'appareil est éteint ou si la fonction de verrouillage des touches est activée.

Une fois qu'elle a atteint zéro, **00** s'affiche sur l'afficheur de la minuterie et l'avertisseur sonore retentit. Appuyez sur n'importe

quelle touche pour arrêter le son de l'avertisseur.

Minuterie de foyer

Les minuterie de foyer ne peuvent être réglées que lorsqu'un foyer a été activé, c'est-à-dire qu'un niveau de chauffage doit être réglé entre 1 et 9. En appuyant une fois sur , vous activez la minuterie de rappel ; en appuyant à nouveau sur , vous affectez la minuterie à un foyer activé. Cela est indiqué par le clignotement de l'indicateur de zone de cuisson correspondant. Touchez à nouveau  après avoir activé la minuterie du premier foyer pour activer la minuterie de foyer suivante dans le sens des aiguilles d'une montre. Cela est indiqué par le clignotement de l'indicateur de zone de cuisson correspondant. En appuyant sur  et , il est possible de régler la valeur de la minuterie pour le foyer actif.

La minuterie du foyer qui a été réglée en premier est indiquée par l'éclairage de l'indicateur de zone de cuisson correspondant. En touchant  à nouveau, d'autres minuterie peuvent être assignées à d'autres foyers activés. L'afficheur de la minuterie passe, 10 secondes après la dernière opération, à la minuterie qui s'achèvera ensuite. Le nombre de minuterie qui s'exécutent est indiqué par le nombre d'indicateurs de zone de cuisson qui sont éclairés.

Les valeurs de la minuterie de foyer et de la minuterie de rappel peuvent être affichées en appuyant sur , un indicateur de zone de cuisson clignotera pour la minuterie à laquelle il est attribué. Si aucun indicateur de zone de cuisson ne clignote, la valeur de la minuterie de rappel est indiquée sur l'afficheur de la minuterie à deux chiffres.

Toutes les minuterie de foyer peuvent être supprimées en mettant l'appareil en mode S à l'aide de , mais cela n'aura aucun effet sur la minuterie de rappel, qui continuera à compter.

Pour supprimer une minuterie en mode de fonctionnement, sélectionnez d'abord la minuterie à l'aide du bouton d'activation/désactivation de la minuterie jusqu'à ce que la minuterie souhaitée s'affiche sur l'afficheur de minuterie. Elle peut ensuite être supprimée de deux façons :

- Diminuez la valeur en appuyant sur  jusqu'à ce que **00** apparaisse dans l'afficheur de la minuterie.
- Appuyez sur  et  simultanément

pendant 0,5 sec, jusqu'à ce que **00** s'affiche sur l'afficheur de la minuterie.

Lorsqu'une minuterie atteint **00**, le niveau du chauffage correspondant passe également à **0**. La fin d'une minuterie de foyer ou du rappel est indiquée par un signal sonore. Vous pouvez l'arrêter en appuyant sur n'importe quelle touche.

Fonction de verrouillage des touches

La fonction de verrouillage des touches est utilisée pour mettre l'appareil en mode Sécurité et ne peut être utilisée qu'en mode de fonctionnement (mode B). La fonction de verrouillage devient active si la touche de verrouillage des touches  est pressée pendant au moins 2 secondes. Cette opération est confirmée par un signal sonore, et l'indicateur de verrouillage des touches clignote pour indiquer que le chauffage est verrouillé.

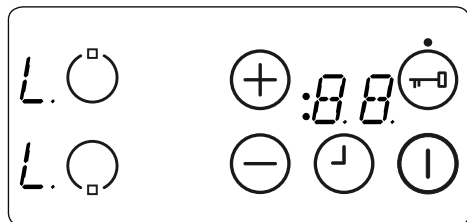
Si le chauffage est verrouillé, il ne sera possible d'éteindre l'appareil qu'en appuyant sur , toutes les autres touches sont verrouillées et il ne sera pas possible d'effectuer des réglages en appuyant sur les touches. Si vous appuyez sur une autre touche en mode verrouillé, le signal sonore retentit et l'indicateur de verrouillage des touches clignote.

Il est uniquement possible d'éteindre l'appareil avec . Toutefois, si l'appareil est éteint, il ne peut pas être redémarré sans être déverrouillé.

Sécurité enfant

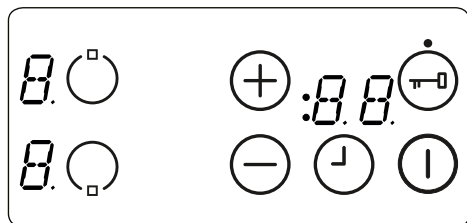
La fonction Sécurité enfant est conçue pour verrouiller l'appareil en utilisant un processus compliqué à étapes multiples. Les fonctions de verrouillage Sécurité enfant et déverrouillage ne sont disponibles qu'en mode S.

Vous devez d'abord appuyer sur  jusqu'à ce que l'avertisseur sonore retentisse, puis simultanément sur  et  pendant au moins 0,5 seconde, mais pas plus d'une seconde. Appuyez ensuite sur  pour activer la sécurité enfant. Les quatre afficheurs de foyer affichent **L** comme confirmation.



Si la minuterie de rappel est en route, elle continuera jusqu'à ce que **00** soit atteint et jusqu'au déclenchement de la minuterie. Après confirmation de la fin de minuterie, l'appareil est complètement verrouillé. Aucune des touches ne peut être utilisée lorsque l'appareil est verrouillé.

La sécurité enfant peut être désactivée en appuyant sur ① jusqu'à ce que l'avertisseur sonore retentisse. Ensuite, appuyez simultanément sur **+** et **-** pendant au moins 0,5 seconde, puis uniquement sur **-**. Pour confirmer le succès du déverrouillage, **II** ne sera plus affiché.



Fonctions de sécurité des commandes tactiles

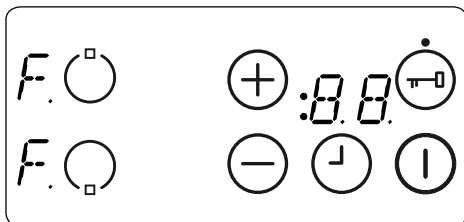
Les fonctions de sécurité sont disponibles pour éviter toute utilisation involontaire des commandes.

Blocage de sécurité par détecteur

Pour empêcher l'appareil de détecter une opération par accident, le système suit l'utilisation du bouton. Si une ou plusieurs touches sont enfoncées pendant plus de 12 secondes, l'avertisseur sonore retentit pendant dix minutes pour signaler une opération incorrecte. Par exemple, un objet peut être placé sur un bouton, ou il peut y avoir une défaillance du capteur, etc.

L'arrêt de sécurité fait passer la plaque de cuisson en mode S, et tous les afficheurs de l'appareil montrant un **F** clignotant. Si aucune opération erronée n'est détectée, les signaux visuels et sonores disparaissent.

Si de la chaleur résiduelle est présente, **H** s'affiche dans tous les autres afficheurs de foyer.

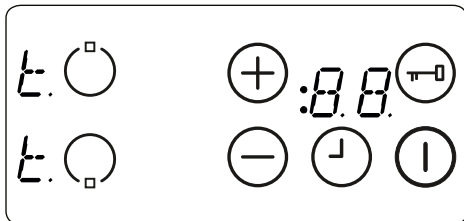


Arrêt pour température trop élevée

Comme les commandes sont très proches du foyer, au milieu de l'avant de la table de cuisson, il peut arriver qu'une casserole mal placée ne soit pas détectée par le dispositif de sécurité du capteur (ne couvrant pas un bouton) et chauffe la table de cuisson à une température très élevée, ce qui rend le verre et les boutons dangereux au toucher.

Pour éviter d'endommager l'unité de commande de la table de cuisson, les commandes surveillent constamment la température et éteignent la plaque de cuisson en cas de surchauffe.

Cela sera indiqué par l'affichage de la lettre **t** sur l'afficheur du foyer, jusqu'à ce que la température diminue.



Une fois que la température a baissé, le **t** de l'afficheur du foyer s'efface et l'unité de commande de la table de cuisson repasse en mode S. Cela signifie que l'utilisateur peut réactiver l'appareil en appuyant sur ①.

Limitations de la durée de fonctionnement

L'unité de contrôle de la plaque de cuisson permet de limiter la durée de fonctionnement. Si le réglage de chaleur pour un foyer n'a pas été changé pendant un certain temps, le foyer s'éteindra automatiquement. Un **0** s'affiche pendant 10 secondes, mais il peut y avoir de la chaleur résiduelle. La limite de la durée de fonctionnement dépend du réglage de

chaleur sélectionné.

Après l'arrêt automatique d'un foyer, comme décrit ci-dessus, le foyer peut être utilisé et la durée de fonctionnement maximale pour ce réglage de chaleur est appliquée.

Fonctions de chaleur résiduelle

Après tous les processus de cuisson, de la chaleur stockée dans le matériau vitrocéramique, appelée chaleur résiduelle, est présente. L'appareil peut calculer approximativement la température de ce verre. Si la température calculée est supérieure à + 60 °C, cela sera indiqué sur l'afficheur du foyer correspondant tant que la température calculée reste supérieure à + 60 °C, même après l'arrêt de l'appareil.

L'indicateur de chaleur résiduelle a la priorité la plus basse et est remplacé par toutes les autres valeurs d'affichage et pendant les arrêts de sécurité et l'affichage d'un code d'erreur. Lorsque la table de cuisson est remise sous tension après une coupure de courant, l'indicateur de chaleur résiduelle clignote. Si un foyer avait une chaleur résiduelle supérieure à +60 °C avant la coupure de courant, l'afficheur clignote tant que la chaleur résiduelle subsiste ou jusqu'à ce que l'appareil soit sélectionné pour une autre opération de cuisson.

Astuces et conseils



Important : Lorsque les foyers en céramique fonctionnent à des températures plus élevées, vous pouvez voir les zones chauffées s'allumer et s'éteindre. Cela est dû à un dispositif de sécurité qui empêche le verre de surchauffer. Ce phénomène est normal à haute température ; il n'endommage pas la plaque de cuisson et ne retarde pas les temps de cuisson.

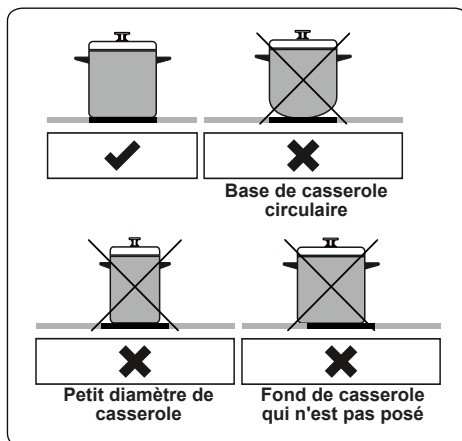


AVERTISSEMENT :

- N'utilisez jamais la plaque de cuisson sans poêles sur la zone de cuisson.
- Utilisez uniquement des casseroles plates et avec une base suffisamment épaisse.
- Assurez-vous que le fond de la poêle est sec avant de placer cette dernière sur la plaque de cuisson.
- Pendant le fonctionnement de la zone de cuisson, il est important de veiller à ce que la casserole soit correctement

centrée au-dessus de la zone.

- Afin d'économiser de l'énergie, n'utilisez jamais une casserole d'un diamètre différent de celui de la plaque chauffante utilisée.



- N'utilisez pas de casseroles à fond rugueux, car elles risquent de rayer la surface en vitrocéramique.
- Si possible, placez toujours des couvercles sur les casseroles pour éviter les pertes de chaleur.
- La température des parties accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Tenez les enfants et les animaux à l'écart de la table de cuisson pendant le fonctionnement et jusqu'à ce qu'elle ait complètement refroidi après le fonctionnement.
- Si vous remarquez une fissure sur la table de cuisson, vous devez l'éteindre immédiatement et la faire remplacer par un personnel de service agréé.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

 **AVERTISSEMENT :** Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyants liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage du verre céramique

Le verre céramique peut porter des ustensiles lourds mais peut se casser s'il est heurté par des objets contondants.

 **AVERTISSEMENT :** Plaque de cuisson en céramique - si la surface est fissurée, pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez l'appareil et contactez le service de maintenance.

- Utilisez des crèmes de nettoyage ou nettoyants liquides pour nettoyer le verre céramique, puis rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  N'utilisez pas de matériaux de nettoyage destinés à l'acier, car ils peuvent endommager le verre.
- Les aliments sucrés déversés doivent être nettoyés immédiatement après le refroidissement du verre.
- La poussière sur la surface doit être nettoyée à l'aide d'un tissu humide.
- Tout changement de couleur du verre céramique n'affecte pas la structure

ou la durabilité de la céramique et ne résulte pas d'un changement de matériau.

Les changements de couleur du verre céramique peuvent avoir plusieurs raisons :

1. Les aliments déversés n'ont pas été nettoyés sur la surface.
2. L'utilisation de plats non recommandés sur la table de cuisson, ce qui érode la surface.
3. L'utilisation de matériaux de nettoyage non recommandés.

Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
-  Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE



Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
L'afficheur de la table de cuisson est éteint. La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles. Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation et la lettre « F » clignote sur chaque affichage.	Les commandes sont humides ou un objet est posé dessus.	Sécher les commandes ou retirer l'objet.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation.	L'une des zones de cuisson est restée allumée pendant trop longtemps.	Pour pouvoir la réutiliser, rallumer la zone de cuisson.
Les commandes de la table de cuisson ne fonctionnent pas et la LED de sécurité enfant est allumée.	La sécurité enfant est activée.	Désactiver la sécurité enfant.

6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

7.1. FICHE ÉNERGIE

Marque		DAEWOO
Modèle		H3V19L1FR
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		2
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Radiant
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Radiant
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	192,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	192,0
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2		
Conseils en matière d'économie d'énergie		
Table de cuisson		
- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.		
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.		
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.		
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.		
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.		



52395425