



KH-6I27CS00-EU

KH-6I35NS00-EU

Cooking

DE Kochfeld / Gebrauchsanweisung

NL Kookplaat / Gebruikershandleiding

EN Hob / User Manual

FR Table de cuisson/Notice d'utilisation





IT Piano cottura / Manuale utente

SHARP

Be Original.

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG / HINWEIS	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT


1. SICHERHEITSHINWEIS	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	7
1.3 Während des Betriebs	8
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung	8
2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch.....	11
2.1 Hinweise für den Installateur	11
2.2 Einbauen des Kochfeldes.....	11
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise.....	13
3.PRODUKTMERKMALE.....	14
4.Verwenden des Produkts.....	15
4.1 Kochfläche-Steuerung.....	15
5.REINIGUNG UND WARTUNG	22
5.1 Reinigung	22
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT	23
6.1 Fehlerbehebung	23
6.2 Transport	23
7.TECHNISCHE DATEN	24
7.1 Energieblatt	24



1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.



 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein

und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.


 **VORSICHT:** Die Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss ständig überwacht werden.

  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

  **WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Legen Sie bei Induktions-Kochfelder keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie bei Induktions-Kochfeldern die Kochzone stets anhand des Einstellknopfes aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Entfernen Sie bei Kochfeldern mit Abdeckung vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Oberflächen von Backöfen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.

- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

 **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der

Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.
- Halten Sie Gegenstände, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (wie Kreditkarten, EC-Karten, Uhren und dergleichen) vom Induktionskochfeld fern, während es in Betrieb ist. Wir empfehlen Menschen mit einem Schrittmacher dringend, sich vor Benutzung des Induktionskochfeldes ihren Kardiologen zu fragen.

1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchte aus.

- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C standzuhalten.
- An der Unterseite des Kochfeldes können während des Betriebs erhöhte Temperaturen auftreten. Montieren Sie daher eine Abschirmplatte unter dem Gerät.

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzauptschalter aus. Schließen Sie bei längerer Nicht-Verwendung auch das Gasventil.
- Stellen Sie Pfannen immer mittig auf die Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden oder sich verfangen.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

CE-Konformitätserklärung

CE Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht in den Hausmüll gehört. Es muss stattdessen an die entsprechende Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können. Wenden Sie sich für weitere Informationen hinsichtlich Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen Behörden vor Ort, an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

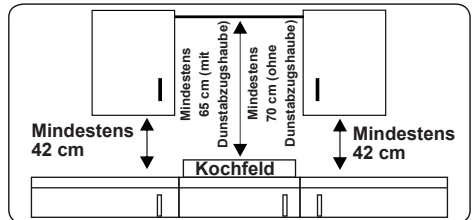
! WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Spannung und Frequenz des Stromnetzes und/oder Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz) kompatibel zu den Einstellungen des Gerätes ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Wenn über dem Gerät eine Dunstabzugshaube oder ein Schrank montiert werden sollen, muss der

Sicherheitsabstand zwischen der Kochfeldoberfläche und jeglichem Schrank/jeglicher Dunstabzugshaube den in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.



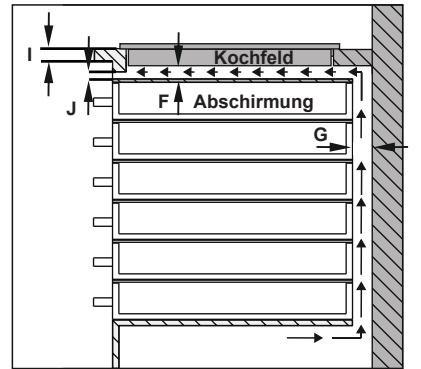
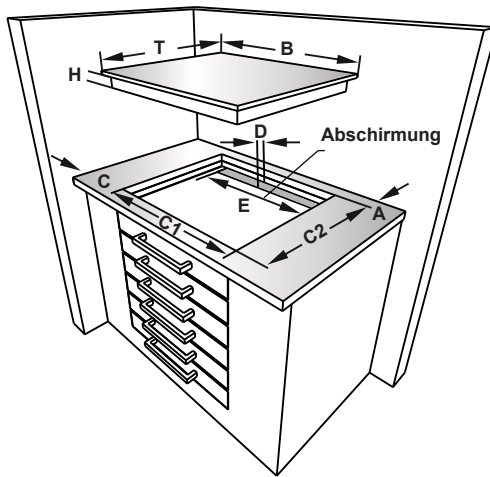
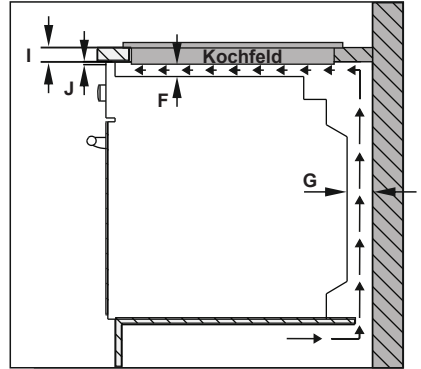
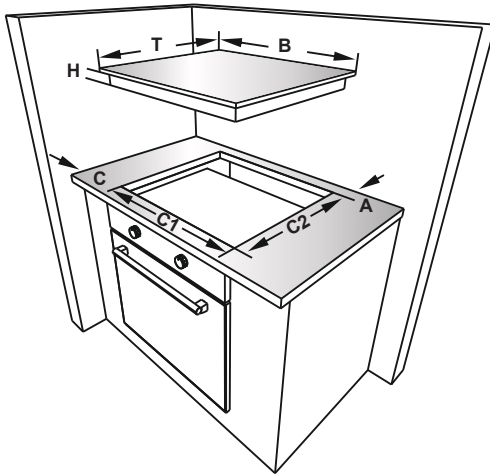
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.
- Wenn die Unterseite des Gerätes per Hand zugänglich ist, muss die Unterseite mit einer Vorrichtung aus geeignetem Material abgeschirmt werden, sodass kein Zugang zur Unterseite des Gerätes besteht.
- Wird das Kochfeld über einem Backofen eingebaut, sollte der Backofen mit einem Lüftlüfter ausgestattet sein.
- Sicherstellen, dass das Induktions-Kochfeld gut belüftet ist und der Lufteinlass nicht verstopft ist.

2.2 EINBAUEN DES KOCHFELDES

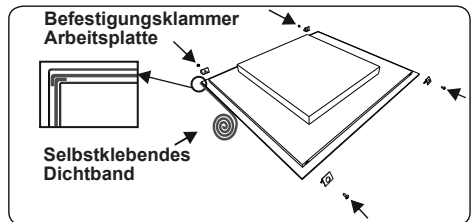
Das Gerät wird mit einem Einbaubit geliefert, das eine Klebedichtung, Befestigungsklammern und Schrauben umfasst.

- Den Ausschnitt gemäß den in der Abbildung dargestellten Abmessungen ausschneiden. Den Ausschnitt auf der Arbeitsplatte so einmessen, dass nach dem Einbauen des Kochfeldes die folgenden Maßvorgaben erfüllt sind:

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Das mitgelieferte, einseitig selbstklebende Dichtband umlaufend um die Unterkante der Kochfeldoberfläche herum aufkleben. Dabei nicht dehnen.



- Die vier Befestigungsklammern für die Arbeitsplatte an den Seiten des Gerätes

festschrauben.

- Das Gerät in den Ausschnitt einsetzen.

2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

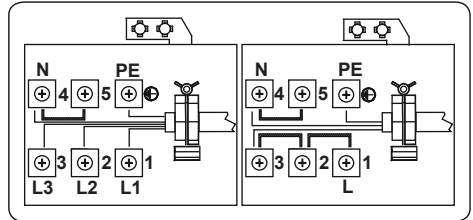
! WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

! WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Der mit Sicherungen abgesicherte Schalter muss auch nach dem Einbau des Gerätes leicht zugänglich sein.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer

Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.

- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.

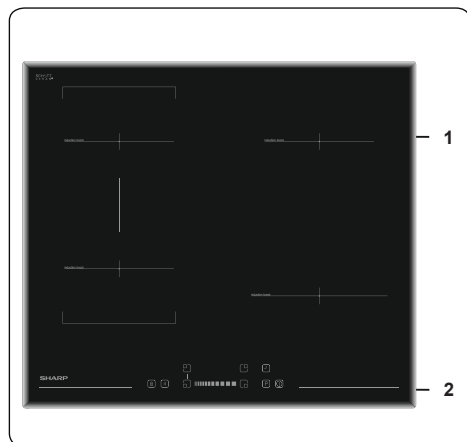


3. PRODUKTMERKMALE



Wichtig:Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



1.Induktionszone

2.Bedienfeld

4. Verwenden des Produkts

4.1 KOCHFELD-EINSTELLKNÖPFE



Induktionskochzone

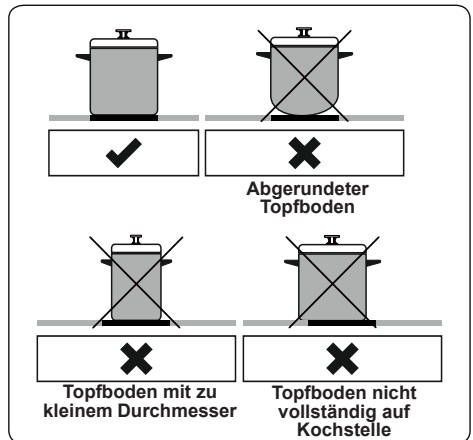
Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle sind Richtgrößen.

Stufen	Verwendung
0	Kochzone Aus
1-3	Schonendes Erhitzen
4-5	Sanftes Köcheln, langsames Erhitzen
6-7	Aufwärmen, schnelles Köcheln
8	Kochen, scharf Anbraten
9	Maximale Hitze
P	Schnellaufheizfunktion

Kochgeschirr

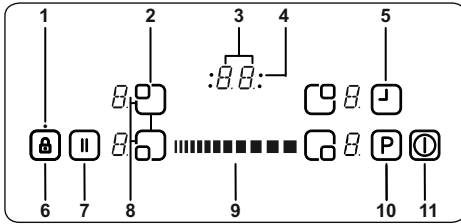
- Benutzen Sie dickes, flaches Kochgeschirr von hoher Qualität mit einem glatten Boden – aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen oder Edelstahl. Die Qualität und Form des Kochgeschirrs wirkt sich direkt auf die Kochleistung aus.
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit konkav oder konvex geformten Boden. Für die Induktionserwärmung eignet sich kein Kochgeschirr aus Aluminium und Edelstahl mit nicht-ferromagnetischem Boden und auch kein Kochgeschirr aus Glas, Kupfer, Messing, Keramik oder Porzellan.
- Wenn Sie prüfen wollen, ob sich Ihr Kochgeschirr für das Induktionskochen eignet, können Sie einen Magneten an den Boden des Kochgeschirrs halten. Wenn der Magnet haften bleibt, eignet sich das Kochgeschirr üblicherweise für das Induktionskochen – oder Sie geben ein wenig Wasser in das Kochgeschirr und stellen es auf eine maximal aufgedrehte Kochplatte. Das Wasser muss sich in wenigen Sekunden erwärmen.
- Bei der Nutzung bestimmter Pfannen erzeugen diese vielleicht diverse Geräusche. Dies liegt am Design der Pfannen und hat keinen Einfluss auf die Funktionalität oder Sicherheit des Kochfelds.

- Für die beste Kochleistung sollten Sie die Pfanne in der Mitte der Kochplatte platzieren.
- Wenn die Leistungsstufe gewählt wird, blinkt auf der Anzeige der Kochplatte das Symbol , wenn ein nicht geeigneter Topf oder gar kein Topf auf die Kochplatte gestellt wird. Die Kochplatte schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.
- Wenn eine geeignete Pfanne auf die Kochplatte gestellt wird, verschwindet das Symbol  und das Kochen wird auf der ausge- wählten Leistungsstufe fortgesetzt.
- Für eine optimale Energieübertragung sollte der Durchmesser des Kochgeschirr-Bodens dem Durchmesser der Kochplatte entsprechen.
- Der Minstdurchmesser für Kochgeschirr bei Kochplatten mit 160 mm: D120 mm – bei Kochplatten mit 210 mm: D140 mm – und bei Kochplatten mit 290 mm: D160 mm.



Die Bedienung des Gerätes erfolgt per Tastendruck, und die eingestellten Funktionen werden per Anzeige oder entsprechenden akustischen Signalen bestätigt.

Touch-Bedieneinheit



- 1 – Sperranzeige
- 2 – Kochzonenauswahl
- 3 – Timer-Anzeige
- 4 – Timer-Funktions-/Kochzonenanzeigen
- 5 – Timer-Auswahl
- 6 – Tastensperre
- 7 – Smart-Pause
- 8 – Auswahl der Brückenzone
- 9 – Schieberegler (Touch-Slider-Bedienung)
- 10 – Schnellaufheizen
- 11 – Ein/Aus

Benutzen Sie für die Induktions-Kochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Nach dem die Spannungsversorgung angeschlossen wurde, leuchten alle Anzeigen kurz auf. Danach ist das Kochfeld im Standby-Modus und einsatzbereit.

Die Bedienung des Kochfeldes erfolgt durch Drücken der entsprechenden elektronischen Tasten. Jedes Drücken einer Taste wird mit einem akustischen Signal bestätigt.

Einschalten des Gerätes

Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie auf die Ein/Aus-Taste ⑪ drücken. Daraufhin wird in den Kochstufenanzeigen eine „0“ angezeigt, und in der unteren rechten Ecke blinkt jeweils ein Punkt. (Wenn nicht innerhalb von 20 Sekunden eine Kochzone eingeschaltet wird, wird das Kochfeld automatisch wieder ausgeschaltet).

Ausschalten des Gerätes

Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten, indem Sie die Taste ⑪ drücken.

Die Ein/Aus-Taste ⑪ hat stets Vorrang vor der automatischen Abschaltfunktion.

Einschalten der Kochzonen

Drücken Sie eine der Kochstufeneinstellstasten für die Kochzone, die Sie verwenden möchten. Daraufhin leuchtet der Punkt in der

Kochstufenanzeige der ausgewählten Kochzone dauerhaft, und die Punkte auf den Kochstufenanzeigen der anderen Kochzonen erlöschen.

Sie können die Kochstufe für die ausgewählte Kochzone über den Schieberegler (Touch-Slider-Bedienung) ■■■■■■■■■■ einstellen. Die Kochzone ist nun betriebsbereit. Wählen Sie für kürzere Kochzeiten die gewünschte Kochstufe aus, und drücken Sie anschließend auf die Taste „P“, um die Schnellaufheizfunktion zu aktivieren.

Ausschalten der Kochzonen

Wählen Sie die auszuschaltende Kochzone aus, indem Sie die Kochzonenauswahlstaste drücken. Stellen Sie die Kochstufe mit dem Schieberegler ■■■■■■■■■■ auf „0“. (Wenn Sie gleichzeitig auf die linke und rechte Seite des Schiebereglers (Touch-Slider-Bedienung) drücken, wird die Kochstufe ebenfalls auf „0“ gestellt).

Wenn die Kochzone heiß ist, wird in der Kochstufenanzeige statt dem Wert „0“ der Wert „H“ angezeigt.

Ausschalten aller Kochzonen

Um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten, drücken Sie auf die Taste ⑪.

Im Standby-Modus wird für alle Kochzonen, die noch heiß sind, ein „H“ angezeigt.

Restwärmearzeige

Die Restwärmearzeige gibt an, dass die Temperatur der Glaskeramik noch so hoch ist, dass es gefährlich ist, sie zu berühren.

Nachdem Sie die Kochzone ausgeschaltet haben, wird in der entsprechenden Anzeige ein „H“ angezeigt, bis die Temperatur der Kochzone auf ein sicheres Niveau gesunken ist.

Smart-Pause


Wenn die Smart-Pause aktiviert ist, wird die Leistung aller eingeschalteten Kochzonen herabgesetzt.

Wenn Sie die Smart-Pause dann wieder deaktivieren, kehren die Kochzonen wieder zu ihrer ursprünglich eingestellten Leistung zurück.

Wenn die Smart-Pause nicht wieder deaktiviert wird, wird das Kochfeld nach 30 Minuten ausgeschaltet.

Drücken Sie die Taste ⑦, um die Smart-Pause zu aktivieren. Dabei wird die Kochstufe aller eingeschalteten Kochzonen auf „1“ gestellt, und auf allen Anzeigen wird

das Symbol „H“ angezeigt.



Drücken Sie die Taste  erneut, um die Smart-Pause zu deaktivieren. Daraufhin wird das Symbol „H“ nicht mehr angezeigt, und alle Kochzonen werden auf die zuvor eingestellte Kochstufe zurückgesetzt.

Sicherheitsabschaltung



Eine Kochzone schaltet automatisch ab, wenn die Kochstufe eine bestimmte Zeit lang nicht mehr verändert wurde. Mit jeder Änderung der Kochstufe wird auch der Timer für die Sicherheitsabschaltung auf den Anfangswert zurückgesetzt. Dieser Anfangswert hängt von der ausgewählten Kochstufe ab, siehe die nachfolgende Tabelle.

Kochstufe	Sicherheitsabschaltung nach
1-2	6 Stunden
3-4	5 Stunden
5	4 Stunden
6-9	1,5 Stunden

Kindersicherung

Nach dem Einschalten des Gerätes kann die Kindersicherung aktiviert werden. Aktivieren Sie die Kindersicherung, indem Sie gleichzeitig auf die linke und rechte Seite des Schiebereglers (Touch-Slider-Bedienung)  und anschließend erneut auf die rechte Seite des Schiebereglers (Touch-Slider-Bedienung)  drücken. Daraufhin wird auf allen Kochstufenanzeigen das Sperren-Symbol „L“ (en: Locked) angezeigt, und die Tasten können nicht verwendet werden. (Wenn eine Kochzone noch heiß ist, werden „L“ und „H“ abwechselnd angezeigt).


Das Kochfeld bleibt solange gesperrt, bis es wieder entsperrt wurde, auch wenn das Gerät aus- und wieder eingeschaltet wurde.

Um die Kindersicherung zu deaktivieren, schalten Sie zunächst das Kochfeld ein. Drücken Sie gleichzeitig auf die linke und rechte Seite des Schiebereglers (Touch-Slider-Bedienung)  und anschließend erneut auf die linke Seite des Schiebereglers (Touch-Slider-Bedienung) . Daraufhin wird das Symbol „L“ nicht länger angezeigt, und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Tastensperre

Die Tastensperre wird verwendet, um das Gerät während des Betriebs in den

sicheren Modus zu versetzen. Im sicheren Modus können über die Tasten keine Einstellungen vorgenommen werden (z. B. die Einstellung der Kochstufe). Das Gerät kann nur ausgeschaltet werden.



Aktivieren Sie die Tastensperre, indem Sie die entsprechende Taste  mindestens 2 Sekunden lang drücken. Das Setzen der Sperre wird mit einem akustischen Signal bestätigt. Nachdem die Sperre erfolgreich gesetzt wurde, blinkt die Sperranzeige, und die Kochzonen sind gesperrt.

Timer-Funktion




Die Timer-Funktion ist in den folgenden zwei Varianten verfügbar:

Kurzzeitwecker (1 - 99 min.)

Der Kurzzeitwecker kann bei ausgeschalteten Kochzonen verwendet werden. Auf der Timer-Anzeige wird der Wert „00“ mit einem blinkenden Punkt angezeigt.

Verwenden Sie die Timer-Taste  und den Schieberegler (Touch-Slider-Bedienung) , um die Zeit zu erhöhen/verringern. Der Einstellbereich liegt zwischen 0 und 99 Minuten. Wenn die angezeigte Zeit 10 Sekunden lang nicht geändert wird, wird der Kurzzeitwecker gesetzt, und der blinkende Punkt wird nicht mehr angezeigt. Sobald der Kurzzeitwecker gesetzt wurde, wird die Zeit heruntergezählt.

Wenn der Timer bei Null angelangt ist, ertönt ein Signal und die Timer-Anzeige blinkt. Der Signalton verstummt automatisch nach 2 Minuten und/oder nachdem eine beliebige Taste gedrückt wurde.

Der Kurzzeitwecker kann jederzeit geändert oder ausgeschaltet werden, indem Sie die Timer-Taste  und den Schieberegler (Touch-Slider-Bedienung)  verwenden. Wenn Sie das Kochfeld zu einem beliebigen Zeitpunkt über die Taste  ausschalten, wird der Kurzzeitwecker ebenfalls ausgeschaltet.

Kochzonen-Timer (1 - 99 min.)

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, kann für jede Kochzone ein unabhängiger Timer eingestellt werden.

Wählen Sie dazu eine Kochzone aus, stellen Sie dann die Kochstufe ein, und aktivieren Sie abschließend den Timer, indem Sie auf die Taste **[J]** drücken. Mit diesem Timer wird die Kochzone ausgeschaltet. Um den Timer herum sind vier LEDs angeordnet, die angeben, für welche Kochzone der Timer eingestellt wurde.

Wenn 10 Sekunden lang keine Einstellung mehr vorgenommen wurde, wechselt die Timer-Anzeige zu dem Timer, der als nächstes abläuft (wenn die Timer mehrerer Kochzonen eingestellt wurden).

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal, auf der Timer-Anzeige wird der Wert „00“ angezeigt, und die Timer-LED für die entsprechende Kochzone blinkt. Daraufhin wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet, und der Wert „H“ wird angezeigt, wenn die Kochzone heiß ist.

Der Signalton verstummt und die Timer-LED erlischt automatisch nach 2 Minuten und/oder nachdem eine beliebige Taste gedrückt wurde.

Summer

Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, signalisiert der Summer Folgendes:

- reguläre Tastenbetätigung mit einem kurzen akustischen Signal
- lange Tastenbetätigung (über 10 Sekunden) mit einem längeren aussetzenden akustischen Signal.3

Schnellaufheizfunktion

Um diese Funktion zu verwenden, wählen Sie eine Kochzone aus, stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein, und drücken Sie anschließend auf die Schnellaufheiz-Taste „P“.

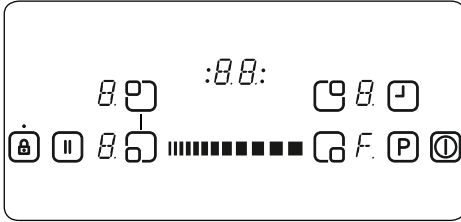
Die Schnellaufheizfunktion kann nur aktiviert werden, indem sie auf die ausgewählte Kochzone angewendet wird. Wenn die Schnellaufheizfunktion aktiviert ist, wird in der entsprechenden Anzeige das Symbol „P“ angezeigt.

Wenn die Schnellaufheizfunktion aktiviert wird, kann die maximale Leistung überschritten werden, woraufhin der Leistungsregler eingreift.

Wenn eine Leistungsminderung erforderlich ist, blinkt die entsprechende Kochzonenanzeige. Die Anzeige blinkt zunächst 3 Sekunden lang, wobei weitere Einstellungen vorgenommen werden können, und anschließend wird die Leistung reduziert.

Frittierfunktion

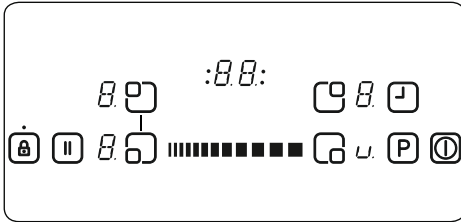
Bei dieser Funktion wird Öl auf ca. 160°C erhitzt. Drücken Sie die Kochzonenauswahl-taste drei Mal, um die Frittierfunktion zu aktivieren. Wenn die Frittierfunktion aktiviert wurde, wird auf der entsprechenden Anzeige der Wert „F“ angezeigt. Das Kochfeld piept, wenn das Öl bereit zum Frittieren ist.



In der Abbildung oben wird für die Kochzone vorn rechts die Frittierfunktion angezeigt.

Warmhaltefunktion

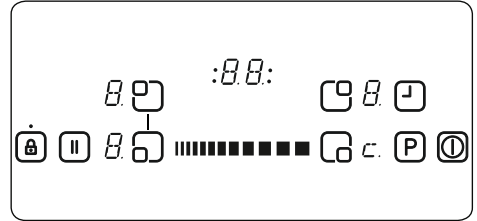
Bei dieser Funktion wird die Temperatur von Speisen auf ca. 50°C gehalten. Drücken Sie die Kochzonenauswahl-taste vier Mal, um die Warmhaltefunktion zu aktivieren. Wenn die Warmhaltefunktion aktiviert wurde, wird auf der entsprechenden Anzeige der Wert „u“ angezeigt.




In der Abbildung oben wird für die Kochzone vorn rechts die Warmhaltefunktion angezeigt.

Schokoladen-Schmelzfunktion







Bei dieser Funktion wird Schokolade oder ähnliche Speisen bei ca. 40°C geschmolzen. Drücken Sie die Kochzonenauswahl-taste fünf Mal, um die Schokoladen-Schmelzfunktion zu aktivieren. Wenn die Schokoladen-Schmelzfunktion aktiviert wurde, wird auf der entsprechenden Anzeige der Wert „c“ angezeigt.



In der Abbildung oben wird für die Kochzone vorn rechts die Schokoladen-Schmelzfunktion angezeigt.


 Die Leistungsfähigkeit und Zeiten sind von der Menge des Garguts im Kochgeschirr und von der Qualität des Kochgeschirrs abhängig. Mit 1,5 Litern Wasser oder 0,5 Litern Öl sind diese Funktionen am leistungsfähigsten.

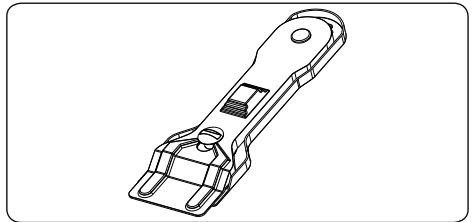
Fehlercodes

Fehlercodes	
Wenn ein Fehler auftritt, wird auf den Kochstufenanzeigen ein Fehlercode angezeigt.	
E1	Das Kühlgebläse ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E3	Die Versorgungsspannung weicht von den Nennwerten ab. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie auf die Taste  drücken, warten Sie, bis das Symbol „H“ bei allen Kochzonen erloschen ist, schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie erneut auf die Taste  drücken, und verwenden Sie das Kochfeld weiter. Wenn derselbe Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E4	Die Frequenz der Versorgungsspannung weicht von den Nennwerten ab. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie auf die Taste  drücken, warten Sie, bis das Symbol „H“ bei allen Kochzonen erloschen ist, schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie erneut auf die Taste  drücken, und verwenden Sie das Kochfeld weiter. Wenn derselbe Fehler erneut angezeigt wird, schalten Sie die Spannungsversorgung des Gerätes aus und wieder ein. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie auf die Taste  drücken, und verwenden Sie das Kochfeld weiter. Wenn derselbe Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E5	Die Innentemperatur des Kochfeldes ist zu hoch. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie auf die Taste  drücken, und lassen Sie die Kochzonen abkühlen.
E6	Kommunikationsfehler zwischen dem Touch-Bedienfeld und der Kochzone. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E7	Der Spulentemperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E8	Der Kühlertemperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
EA	Sättigungsfehler der großen Spule. Kochfeld durch Drücken der Ein-/Austaste ausschalten, dann mit der Ein-/Austaste wieder einschalten und die Nutzung fortsetzen. Erscheint der gleiche Fehler erneut, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.
EC	Fehler der Versorgungsspannung. Kochfeld durch Drücken der Ein-/Austaste ausschalten, dann mit der Ein-/Austaste wieder einschalten und die Nutzung fortsetzen. Erscheint der gleiche Fehler erneut, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.
C1 bis C8	Mikroprozessor-Alarm. Kochfeld durch Drücken der Ein-/Austaste ausschalten, dann mit der Ein-/Austaste wieder einschalten und die Nutzung fortsetzen. Erscheint der gleiche Fehler erneut, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

Glaskeramikscharber


Versuchen Sie, verschüttetes Kochgut oder Ablagerungen stets zuerst mit dem Glaskeramikscharber zu entfernen, bevor Sie chemische Reinigungsmittel anwenden. Der Glaskeramikscharber eignet sich hervorragend für das Entfernen selbst der kleinsten Ablagerungen vom Kochfeld sowie für das Entfernen von verschüttetem Kochgut von heißen Kochzonen, bevor es auf dem Kochfeld festbrennt.

 **Wichtig:** Schieben Sie nach der Verwendung stets die Sicherheitsabdeckung wieder über die Rasierklinge. Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie den Schaber verwenden, und halten Sie ihn von Kindern fern.




5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG

 **WARNUNG:**Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuermittel, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.


 Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emailierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.


 Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen der Glaskeramik

Glaskeramik kann schwere Kochutensilien tragen, kann aber durch Stoßbelastung mit einem scharfkantigen Objekt brechen.

 **WARNUNG:**Glaskeramik-Kochfeldoberflächen – wenn die Oberfläche Risse aufweist, das Gerät umgehen ausschalten und einen Servicetechniker rufen, da die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten für die Glaskeramik verwenden. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

 Keine Reinigungsmittel verwenden, die für Stahl bestimmt sind, da sie das Glas beschädigen können.

- Falls im Boden oder in der Beschichtung von Kochgeschirr Substanzen mit einem geringen Schmelzpunkt verwendet werden, können diese die Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Falls Kunststoff, Alufolie, Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel auf

das heiße Glaskeramik-Kochfeld gelangen, entfernen Sie diese bitte möglichst schnell und sicher von der heißen Oberfläche. Falls diese Substanzen schmelzen, können sie das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Wenn Sie stark zuckerhaltige Lebensmittel, wie Marmelade, garen, tragen Sie nach Möglichkeit zuvor eine Schicht eines geeigneten Schutzmittels auf.


- Staub mit einem feuchten Tuch von der Oberfläche entfernen.
- Jegliche entstehenden Farbabweichungen in der Glaskeramik stellen keine Beeinträchtigung der Struktur oder Langlebigkeit der Glaskeramik dar und sind kein Anzeichen für Materialveränderungen.

Farbabweichungen in der Glaskeramik können unterschiedliche Ursachen haben:

1. Verschüttete Speisen wurden nicht von der Oberfläche entfernt.
2. Falsches Kochgeschirr beeinträchtigt die Oberfläche.
3. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

 Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.

 Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Die Anzeige der Kochfeld-Bedieneinheit bleibt schwarz. Das Kochfeld oder die Kochzonen können nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist unterbrochen.	Prüfen Sie die Sicherungen für das Gerät im Sicherungskasten. Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist, indem Sie versuchen, andere elektrische Geräte einzuschalten.
Das Kochfeld wird während der Verwendung ausgeschaltet, und der Wert „F“ blinkt in jeder Kochstufenanzeige.	Die Bedientasten sind feucht, oder es steht ein Objekt auf den Bedientasten.	Trocknen Sie die Bedientasten, oder nehmen Sie das Objekt von den Bedientasten herunter.
Das Kochfeld wird während der Verwendung ausgeschaltet.	Eine der Kochzonen war zu lange eingeschaltet.	Sie können die Kochzone weiterverwenden, indem Sie sie wieder einschalten.
Die Kochfeld-Bedientasten funktionieren nicht, und die LED für die Kindersicherung leuchtet.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Töpfe erzeugen Geräusche beim Kochen oder das Kochfeld gibt Klickgeräusche ab.	Dies ist normal bei Kochgeschirr für Induktions-Kochfelder. Die Geräusche entstehen bei der Energieübertragung vom Kochfeld auf das Kochgeschirr.	Dies ist normal. Es besteht keine Gefahr, weder für Ihr Kochfeld noch für Ihr Kochgeschirr.
Das Symbol „U“ wird in der Kochstufenanzeige von einer der Kochzonen angezeigt.	Es wurde kein Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt, oder das Kochgeschirr ist nicht geeignet.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
Die Kochstufe „9“ oder „P“ wird automatisch verringert, wenn Sie die Kochstufe „9“ oder „P“ an zwei Kochzonen gleichzeitig auswählen, die sich auf derselben Seite befinden.	Es wurde die höchste Leistungsstufe für die beiden Kochzonen erreicht.	Es können nicht beide Kochzonen mit der Kochstufe „9“ oder „P“ betrieben werden, da sonst die zulässige maximale Leistung für die beiden Kochzonen überschritten wird.

6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

7. TECHNISCHE DATEN

7.1 ENERGIEBLATT

Marke		SHARP
Modell		KH-6I27CS00-EU/ KH-6I35NS00-EU
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Induktion
Größe – 1	cm	Ø 16,0
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	182,0
Heiztechnologie – 2		Induktion
Größe – 2	cm	Ø 16,0
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	182,0
Heiztechnologie – 3		Induktion
Größe – 3	cm	Ø 16,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	182,0
Heiztechnologie – 4	%	Induktion
Größe – 4	cm	Ø21,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	182,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	182,0
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein		
Energiespartipps		
Kochfeld		
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.		
- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.		
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.		
- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.		
- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.		

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbool	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico van gevaarlijke spanning
	BRAND	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	LET OP	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	BELANGRIJK / OPMERKING	Correcte bediening van het systeem

INHOUD


1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	4
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen	4
1.2. Waarschuwingen bij de installatie	7
1.3. Tijdens het gebruik	8
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud	8
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK	10
2.1. Instructies voor de installateur	10
2.2. Installatie van de kookplaat	10
2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid	12
3.PRODUCTKENMERKEN	13
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT	14
4.1. Bedieningsknoppen oven	14
4.2. Accessoires	18
5.REINIGING EN ONDERHOUD	19
5.1. Reiniging	19
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT	21
6.1. Probleemoplossing	21
6.2. Transport	21
7.TECHNISCHE SPECIFICATIES	22
7.1. Energiefiche	22

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.
- Deze handleiding is geschreven voor meer dan één model en het is daarom mogelijk dat een aantal functies, die in deze handleiding worden besproken, niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let daarom tijdens het lezen van deze handleiding in het bijzonder op de afbeeldingen.

1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN



- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

 **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

  **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken met vet of olie op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met bijv. een deksel of een branddeken.

 **LET OP:** Op het bereidingsproces moet worden toegezien. Op een kort bereidingsproces moet voortdurend worden toegezien.


  **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

  **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Op het oppervlak van inductiekookplaten moeten geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels worden geplaatst. Deze kunnen heet worden.
- Schakel bij inductiekookplaten de kookplaat-elementen na gebruik uit met de bedieningsklop. Vertrouw niet op de panherkenning.
- Voor modellen met geïntegreerde deksel geldt dat bij morsen de deksel schoongemaakt dient te worden voor gebruik en dat u de kookplaat af moet laten koelen voordat u de deksel sluit.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oppervlakken in de oven schoon te maken. Deze kunnen het oppervlak krassen en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de oppervlakken.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhoud en reparaties mogen alleen door

erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.

- Voor de aansluiting van uw apparaat moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (soort gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.

 **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte te verwarmen.

- Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken teneinde krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Om elk risico uit te sluiten moet het netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een gekwalificeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

- Houd bij de in gebruik zijnde inductiekookplaat voorwerpen uit de buurt die gevoelig zijn voor magnetische velden (zoals creditcards, betaalpassen, horloges en soortgelijke voorwerpen). Personen met een pacemaker worden sterk aangeraden hun cardioloog te raadplegen voordat ze gebruik maken van een inductiekookplaat.

1.2. WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.
- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of er tijdens het transport geen schade is opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem onmiddellijk contact op met uw leverancier of een erkende servicedienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm uw apparaat tegen weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, stof of overmatig vocht.
- De omliggende materialen van het apparaat (o.a. kastjes) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.
- De temperatuur van het bodemoppervlak van de kookplaat kan tijdens gebruik stijgen, er moet daarom een plaat onder het product worden geïnstalleerd.

1.3. TIJDENS HET GEBRUIK

- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.



Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting vlam vatten. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of een branddeken.

- Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit. Draai het gasventiel dicht als u het gasapparaat niet gebruikt.
- U moet pannen steeds centraal op de kookzone plaatsen, en de handvaten moeten veilig worden gedraaid zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vast genomen.
- Let er op dat de bedieningsknoppen van het apparaat altijd op '0' (stop) staan als het apparaat niet wordt gebruikt.


1.4. TIJDENS REINIGING EN ONDERHOUD

- Zorg ervoor dat uw apparaat van de stroom is afgesloten voordat u schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u bij een eventueel probleem uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst.

EG-conformiteitsverklaring

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

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor om thuis te koken. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

 De gebruiksinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

Afvoeren van uw oude machine



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden afgevoerd naar het geschikte verzamelpunt voor de hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over het hergebruik van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

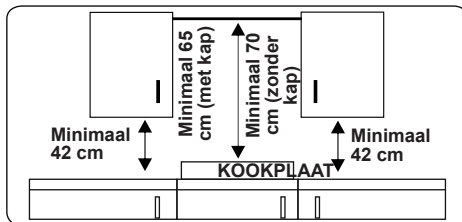
WAARSCHUWING: Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Voor de installatie moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk en/of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De instellingscondities voor dit apparaat staan vermeld op het typeplaatje.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correcte hergebruik volgens de regelgeving, enz.).

2.1. INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

Algemene instructies

- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Als er boven het apparaat een afzuigkap of kast wordt geïnstalleerd, treft u hieronder de veilige afstand tussen het kookoppervlak en een kast/afzuigkap.



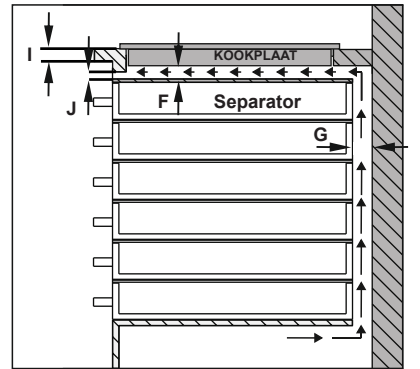
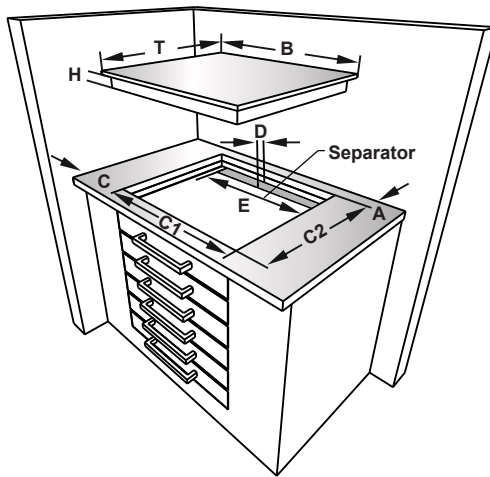
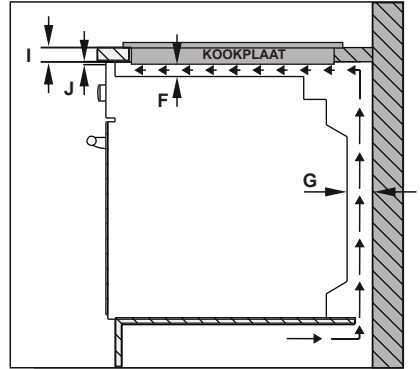
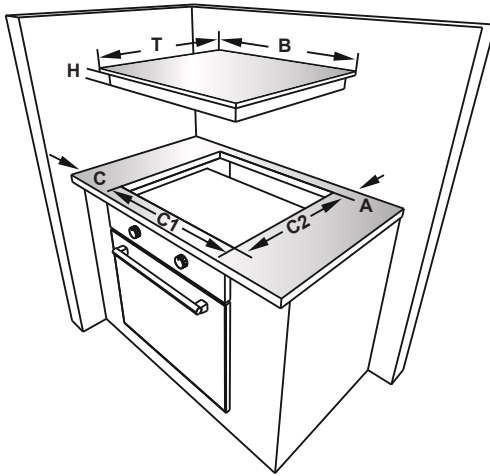
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.
- Als de onderkant van het apparaat met de hand kan worden bereikt, moet een barrière van geschikt materiaal aan de onderkant van het apparaat worden geplaatst om er zo voor te zorgen dat er geen toegang is tot de onderkant van het apparaat.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geplaatst, moet de oven een koelventilator hebben.
- Zorg dat de inductiekookplaat goed geventileerd wordt en dat de luchtinvoer en -uitvoer niet worden geblokkeerd.

2.2. INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT

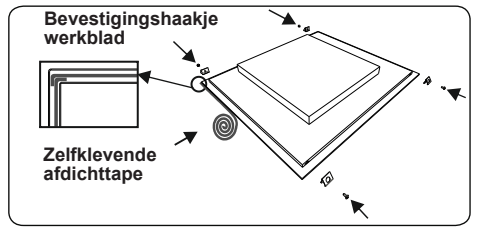
Het apparaat wordt geleverd met een installatiekit inclusief zelfklevend afdichtmateriaal en bevestigingsbeugels en -schroeven.

- Snij de openingsafmetingen uit zoals wordt aangegeven op de afbeelding. Plaats de opening dusdanig op het aanrechtblad dat de volgende vereisten zijn gevolgd de kookplaat is geïnstalleerd.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Breng de bijgeleverde eenzijdige zelfklevende tape aan rond de onderkant van de kookplaat. Rek het niet uit.



- Schroef de 4 montagebeugels voor het aanrechtblad op de zijkanten van het product.

- Zet het apparaat in de opening.

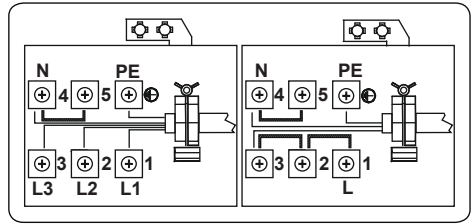
2.3. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

! **WAARSCHUWING:** De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

! **WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.**

- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient dit door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Nadat het apparaat is geïnstalleerd moet de gezeekerde schakelaar eenvoudig bereikbaar zijn.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten.
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok

wordt gedaan op de aansluitkast.

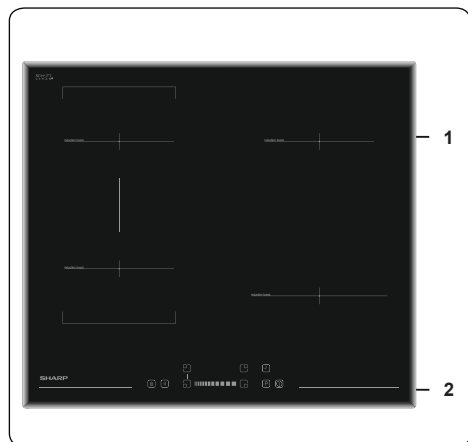


3. PRODUCTKENMERKEN



Belangrijk: De specificaties van het product verschillen en het uiterlijk van uw apparaat kan afwijken van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst



1. Inductiezone
2. Bedieningspaneel

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

4.1. BEDIENINGSKNOPPEN OVEN

Inductiezone

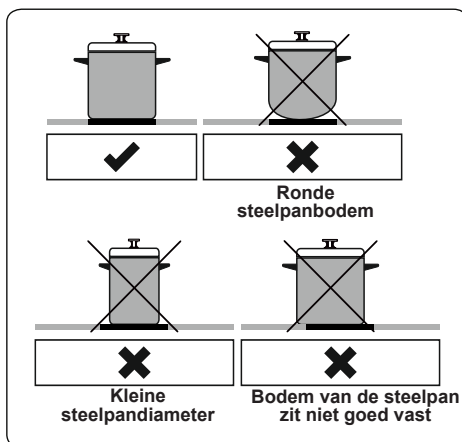
De informatie in de volgende tabel is uitsluitend bedoeld als richtlijn.

Instellingen	Gebruiken voor
0	Element uit
1-3	Delicate verwarming
4-5	Zacht sudderen, langzaam opwarmen
6-7	Opnieuw opwarmen en stevig sudderen
8	Koken, bakken en braden
9	Maximale warmte
P	Boost-functie

Kookgerei

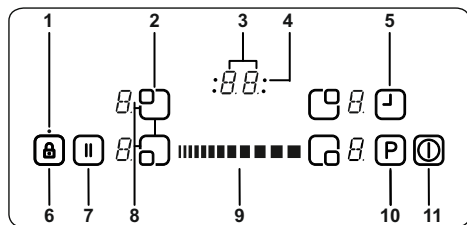
- Gebruik kwalitatief hoogwaardig kookgerei van geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrij staal met een dikke, platte, gladde bodem. De kwaliteit en samenstelling van het kookgerei hebben een direct effect op de kookresultaten.
- Gebruik geen kookgerei met een holle of bolle bodem. Aluminium en roestvrijstalen kookgerei met een niet-ferromagnetische bodem of een bodem van glas, koper, messing, keramiek of porselein is ongeschikt voor inductieverwarming.
- Om te controleren of het kookgerei geschikt is voor inductiekoken houdt u een magneet bij de bodem van het kookgerei houden. Als de magneet blijft hangen, dan is het kookgerei over het algemeen geschikt. U kunt ook een beetje water in het kookgerei doen en deze op een kookzone zetten die op maximaal vermogen staat. Het water moet binnen een paar seconden opgewarmd zijn.
- Bij het gebruik van bepaalde pannen, kunnen verschillende geluiden te horen zijn. Dit heeft te maken met het ontwerp van de pannen en heeft geen invloed op de prestaties of veiligheid van de kookplaat.
- Plaats de pan in het midden van de kookzone om de beste kookresultaten te bereiken.

- Het  symbool knippert als het vermogensniveau in het display van de kookzone is geselecteerd en er een ongeschikte pan of geen pan op de kookzone is geplaatst. De kookzone schakelt na 2 minuten automatisch uit.
- Als er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst, dan verdwijnt het symbool . De bereiding van de etenswaren wordt voortgezet op het gekozen vermogensniveau.
- Voor een optimale energieoverdracht dient de diameter van de kookgereibasis overeen te stemmen met die van de kookzone.
- De minimale diameter van het kookgerei moet D120 mm zijn voor kookzones van 160 mm, D140 mm voor kookzones van 210 mm en D160 mm voor kookzones van 290 mm.



Het apparaat wordt bediend via tiptoetsen en de functies worden via displays en geluidssignalen bevestigd.

Aanraakbedieningseenheid



- 1- Indicator toetsvergrendeling
- 2- Verwarmerselectie
- 3- Timerbeeldscherm
- 4- Timerfunctie kookzone-indicators
- 5- Timerselectie
- 6- Toetsvergrendeling
- 7- Slim pauzeren
- 8- Selectie gekoppelde verwarming
- 9- Schuifknoppen
- 10- Boost
- 11- Aan/Uit

Gebruik de inductiekookzones met geschikt kookgerei.

Nadat de netstroom wordt ingeschakeld, lichten alle displays kort op. Vervolgens komt de kookplaat in stand-bymodus en is hij gereed voor gebruik.

De kookplaat wordt bediend door op de juiste elektronische knop te drukken. Elke keer nadat een knop is ingedrukt, volgt een zoemend geluid.

Het apparaat aanzetten

Schakel de kookplaat aan met de AAN/UIT-knop . Alle verwarmerdisplays tonen een constante '0' en de stippen rechtsonder knipperen. (Indien er binnen 20 seconden geen kookzone wordt gekozen, schakelt de kookplaat automatisch uit.)

Het apparaat uitzetten

Schakel de kookplaat elk willekeurig moment uit door te drukken.

De AAN/UIT-knop heeft altijd prioriteit over de uitschakelfunctie.

De kookzones aanzetten

Druk op de verwarmerselectieknop die overeenkomt met de verwarmers die u wilt gebruiken. Er verschijnt een constante stip op het display van de gekozen verwarmers en de knipperende stippen op alle andere displays gaan uit.

U kunt voor de gekozen verwarmers een warmtestand kiezen door de schuifknop in te drukken. Het element is nu klaar voor gebruik. Selecteer voor snelle kooktijden het gewenste kookniveau en druk op de knop 'P' om de boost-functie te activeren.

De kookzones uitzetten

Kies het element dat u wilt uitschakelen door op de verwarmerselectietoets te drukken. Gebruik de schuifknop en verlaag de temperatuur naar '0'. (Tegelijkertijd op de linker- en rechterkant van de schuifknop drukken zet de temperatuur ook op '0'.)

Als de kookzone heet is, wordt er in plaats van '0' 'H' weergegeven.

Alle kookzones uitzetten

Raak de toets aan om alle kookzones tegelijkertijd uit te schakelen.

In de stand-bymodus verschijnt 'H' op alle kookzones die heet zijn.

Indicator van de restwarmte

De indicator van de restwarmte geeft aan dat het keramische deel een temperatuur heeft die nog te gevaarlijk hoog is om aan te raken.

Na het uitschakelen van de kookzone geeft het respectievelijke display 'H' aan totdat de temperatuur van de desbetreffende kookzone veilig is.

Slim pauzeren

Als Slim pauzeren is geactiveerd, wordt het vermogen van alle ingeschakelde branders verminderd.

Als u Slim pauzeren deactiveert, schakelen de verwarmer(s) automatisch terug naar het vorige temperatuurniveau.

Als Slim pauzeren niet wordt gedeactiveerd, schakelt de kookplaat na 30 minuten uit.

Druk op aan om Slim pauzeren te activeren. Het vermogen van de geactiveerde verwarmers(s) wordt verlaagd tot niveau 1 en 'II' verschijnt op alle displays.

Druk nogmaals op om Slim pauzeren te deactiveren. 'II' verschijnt en de verwarmer(s) gaan werken op de het vorige ingestelde niveau.



Uitschakelbeveiligingsfunctie

Een kookzone wordt automatisch uitgeschakeld als de warmte-instelling niet is aangepast voor een specifieke tijdsduur. Een wijziging in de warmte-instelling van



de kookzone zal de tijdsduur resetten naar de oorspronkelijke waarde. Deze oorspronkelijke waarde is afhankelijk van het gekozen temperaturniveau, zoals hieronder weergegeven.

Warmte-instelling	Uitschakelbeveiligingsfunctie uit na
1 - 2	6 uur
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 9	1,5 uur

Kinderslot


Na inschakeling van het apparaat kan het kinderslot worden geactiveerd. Druk tegelijkertijd op de linker- en rechterkant van de schuifknop  en vervolgens nogmaals op de rechterkant van de schuifknop  om het kinderslot te activeren. 'L' dat LOCKED (VERGRENDELD) betekent, verschijnt in het display van alle verwarmers en de regelknoppen kunnen niet worden gebruikt. (Als een kookzone heet is, zullen afwisselend 'L' en 'H' worden weergegeven.)

De kookplaat blijft vergrendeld totdat deze wordt ontgrendeld, zelfs als het apparaat aan en uit is gezet.

Zet de kookplaat eerst aan om het kinderslot te deactiveren. Druk tegelijkertijd op de linker- en rechterkant van de schuifknop  en vervolgens nogmaals op de rechterkant van de schuifknop . 'L' verdwijnt van het display en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Toetsvergrendeling

De toetsvergrendelingsfunctie wordt gebruikt om de 'veilige modus' in te schakelen tijdens gebruik van het apparaat. Het is nu niet mogelijk om aanpassingen te doen door op de knoppen te drukken (bijvoorbeeld warmte-instellingen). Het is alleen mogelijk om het apparaat uit te schakelen.

De vergrendelingsfunctie wordt actief als de knop voor toetsvergrendeling  minstens 2 seconden wordt ingedrukt. Deze actie wordt bevestigd door een zoemer. Na het juist indrukken gaat de indicator toetsvergrendeling knipperen en wordt de verwarmers vergrendeld.

Timerfunctie

De timerfunctie is beschikbaar in twee versies, namelijk:

Kookwekkertimer (1 - 99 min.)

De kookwekkertimer kan worden bediend als de kookzones uitgeschakeld staan. De timerdisplay geeft '00' aan met een knipperende stip.


Gebruik de timerknop  en de schuifknop  om de tijd te verhogen of verlagen. Het bereik loopt van 0 tot 99 minuten. Indien er binnen 10 seconden niets wordt veranderd aan de weergegeven tijd, wordt de kookwekkertimer ingesteld en zal de knipperende stip verdwijnen. Als de timer eenmaal is ingesteld, gaat hij aftellen.

Als de timer op nul staat, klinkt er een geluidssignaal en knippert het timerdisplay. Het geluidssignaal stopt automatisch na 2 minuten en/of door op een willekeurige knop te drukken.

De kookwekkertimer kan op elk moment worden gewijzigd of uitgeschakeld door middel van de timerknop  of de schuifknop . Het uitschakelen van de kookplaat met  schakelt ook altijd de kookwekkertimer uit.

Kookzonetimer (1 - 99 min.)

Als de kookplaat is ingeschakeld, kan een onafhankelijke timer voor iedere kookzone worden geprogrammeerd.

Selecteer een kookzone, dan de temperatuurstelling en activeer tot slot de timerinstellingsknop . De timer kan worden geprogrammeerd als uitschakelfunctie voor een kookzone. Vier ledlampjes rondom de timer geven aan voor welke kookzone de timer is ingesteld.

10 seconden na de laatste handeling verandert het timerdisplay naar de timer die als eerste afloopt (als er een timer is ingesteld voor meer dan één kookzone).

Als de timer afloopt, hoort u een geluidssignaal en geeft de timer '00' weer. De led van de desbetreffende kookzone knippert. De geprogrammeerde kookzone wordt uitgeschakeld en als de kookzone heet is, wordt 'H' weergegeven.

Het geluidssignaal en het knipperen van het timer-ledlampje stoppen automatisch na 2 minuten en/of door op een willekeurige knop te drukken.

Zoemer

Terwijl de kookplaat in werking is worden de volgende activiteiten aangegeven met de zoemer.

- Normale knopactivering gaat gepaard met een kort geluidssignaal.
- Voortdurende knopbediening voor een langere tijd (10 seconden) gaat gepaard met een langer geluidssignaal met tussenpozen.

Boost-functie

Selecteer een kookzone en stel het gewenste kookniveau in en druk vervolgens op de (boost-)knop 'P' om deze functie te gebruiken.

De boost-functie kan alleen worden geactiveerd als deze van toepassing is voor de geselecteerde kookzone. Als de boost-functie actief is, wordt een 'P' weergegeven op het desbetreffende display.

Het activeren van de booster kan het maximale vermogen overschrijden; in dat geval wordt het geïntegreerde vermogensbeheer geactiveerd.

De nodige vermindering van het vermogen wordt weergegeven door het knipperen van het display van de desbetreffende kookzone. Het knipperen is 3 seconden actief en laat u verdere aanpassingen van de instellingen doen voordat het vermogen wordt verminderd.

Gekoppelde zone

De gekoppelde zone aanzetten

Druk tegelijkertijd op de verwarmersselectieknoppen linksvoor en linksachter. Er verschijnt een constante stip op het display van de linker verwarmers. Op de andere displays wordt 'b' en 'r' weergegeven. De knipperende stippen worden niet meer weergegeven.

Kies de temperatuurinstelling door middel van de schuifknop. Verhoog de warmte-instelling door op de rechterkant van de schuifknop te drukken of verlaag de warmte-instelling door op de linkerkant van de schuifknop te drukken.

Het gekoppelde element is klaar voor gebruik. Selecteer voor snelste kooktijd het gewenste kookniveau en druk vervolgens op de toets 'P' om de boost-functie te activeren.

De gekoppelde zone uitzetten

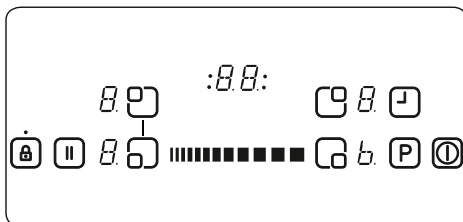
Druk op de verwarmersselectieknop linksachter of linksvoor en verlaag met de linkerkant van de schuifknop het niveau naar '0' om het gekoppelde element te kiezen. Als de gekoppelde kookzone heet is, wordt 'H' weergegeven.

Speciale kookstanden

Druk de verwarmersselectieknop in en laat hem los om door de speciale bereidingsfuncties als koken, bakken, warmhouden en chocolade smelten te gaan. De speciale bereidingsfuncties zijn alleen beschikbaar op de rechterkant van de kookplaat. Koken en bakken kan niet tegelijkertijd worden gekozen totdat de kookplaat een piepgeluid geeft.

Kookfunctie

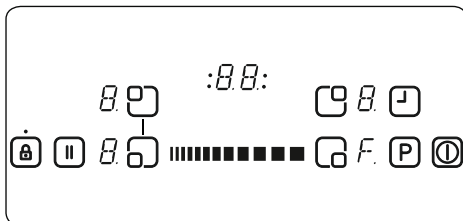
Deze functie wordt gebruikt om water te koken en de temperatuur dichtbij het kookpunt te houden. Druk tweemaal op de verwarmersselectieknop om de kookfunctie te activeren. Als de kookfunctie is geactiveerd, toont het overeenkomstige display 'b'. De kookplaat geeft een piepgeluid om aan te geven dat het water kookt en het water langzaam aan de kook wordt gehouden.



De bovenstaande afbeelding toont het display van de verwarmers rechtsvoor die de kookfunctie aangeeft.

Bakfunctie

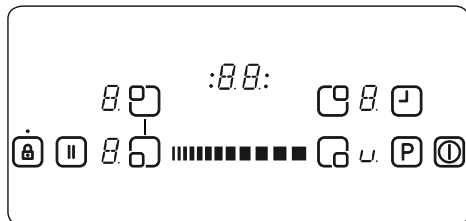
Deze functie verwarmt olie tot 160 °C. Druk driemaal op de verwarmersselectieknop om deze functie te activeren. Als de bakfunctie is geactiveerd, toont het overeenkomstige display 'F'. De kookplaat geeft een piepgeluid om aan te geven dat de olie gereed is voor bakken.



De bovenstaande afbeelding toont het display van de verwarmers rechtsvoor die de bakfunctie aangeeft.

Warmhoudfunctie

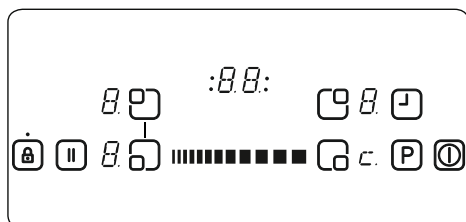
Deze functie houdt de temperatuur van het voedsel op circa 50 °C. Druk viermaal op de verwarmersselectiekноп om de warmhoudfunctie te activeren. Als de warmhoudfunctie is geactiveerd, toont het overeenkomstige display 'u'.




De bovenstaande afbeelding toont het display van de verwarmers rechtsvoor die de warmhoudfunctie aangeeft.

Chocoladesmeltfunctie

Deze functie smelt chocolade of soortgelijk voedsel op circa 40 °C. Druk vijfmaal op de verwarmersselectiekноп om de chocoladesmeltfunctie te activeren. Als de chocoladesmeltfunctie is geactiveerd, toont het overeenkomstige display 'c'.









De bovenstaande afbeelding toont het display van de verwarmers rechtsvoor die de chocoladesmeltfunctie aangeeft.

 De prestaties en tijdsduur kunnen variëren naar gelang de hoeveelheid voedsel in de pan en de kwaliteit van de pan. 1,5 liter water of 0,5 liter olie geven de beste kookprestaties met deze functies.

Foutcodes

Als er zich een fout voordoet, wordt de foutcode weergegeven op de displays van de verwarmers.


E1	Koelventilator uitgeschakeld. Bel een erkende servicemonteur.
E3	De voedingsspanning is anders dan de nominale waarden. Schakel de kookplaat uit door op  te drukken, wacht tot 'H' voor alle zones verdwijnt, schakel de kookplaat in door op  te drukken en zet het gebruik voort. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.
E4	De netfrequentie is anders dan de nominale waarden. Schakel de kookplaat uit door op  te drukken, wacht tot 'H' bij alle zones verdwijnt, schakel de kookplaat in door op  te drukken en zet het gebruik voort. Haal de stekker van het apparaat eruit en doe hem er weer in als dezelfde fout weer wordt weergegeven. Zet de kookplaat aan door op  te drukken en zet het gebruik voort. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout nog steeds wordt weergegeven.
E5	De interne temperatuur van de kookplaat is te hoog. Schakel de kookplaat uit door op  te drukken en laat de verwarmers afkoelen.
E6	Communicatiefout tussen de aanraakbediening en de verwarmers. Bel een erkende servicemonteur.
E7	Temperatuursensor van de spiraal is uitgeschakeld. Bel een erkende servicemonteur.
E8	Temperatuursensor van de koeler is uitgeschakeld. Bel een erkende servicemonteur.
EA	Verzadigingsfout grote spiraal Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken, schakel de kookplaat vervolgens weer aan door op de aan/uit-knop te drukken en ga door met het gebruiken ervan. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.
EC	Fout met de voedingspanning: Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken, schakel de kookplaat vervolgens weer aan door op de aan/uit-knop te drukken en ga door met het gebruiken ervan. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.
C1-C8	Microprocessor-waarschuwing. Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken, schakel de kookplaat vervolgens weer aan door op de aan/uit-knop te drukken en ga door met het gebruiken ervan. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.

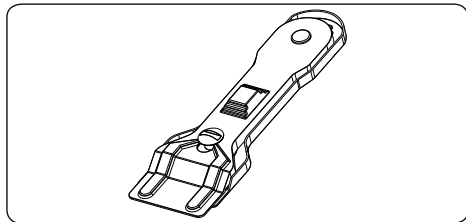
4.2. ACCESSOIRES

Spatel voor vitrokeramisch glas

Gebruik altijd de glasspatel om gemorst vloeistof of aanslag van de kookplaat te verwijderen voordat u chemische reinigingsmiddelen probeert. Dit is de ideale methode om zelfs de kleinste afzettingen

van de kookplaat te verwijderen en om gemorste vloeistof van hete kookzones te verwijderen voordat deze op de kookplaat verbranden.

 **Belangrijk:** Plaats na gebruik altijd het veiligheidskapje terug op het scheermesje. Wees voorzichtig bij het gebruik van de spatel en houd deze buiten het bereik van kinderen.




5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1. REINIGING


 **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

Algemene instructies

- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.

 Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas, emaille en/of geverfde delen van uw apparaat.

- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.


 Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

Reinigen van de keramische glasplaat

Keramische glasplaten kunnen zwaar keukengerei dragen, maar kunnen breken als er met een scherp voorwerp op wordt geslagen/gestoten.

 **WAARSCHUWING:** Keramische kookplaten - als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Maak voor reiniging van vitrokeramisch glas gebruik van een crème of vloeibare reiniger. Spoel daarna het glas af en droog het grondig met een droge doek.

 Gebruik geen reinigingsmaterialen die bestemd zijn voor staal, want deze kunnen het glas beschadigen.

- Als de coating of bodem van het kookgerei stoffen met een laag smeltpunt bevat, kan dit het glaskeramische kookoppervlak beschadigen. Als er plastic, aluminiumfolie, suiker of suikerhoudende levensmiddelen op de warme glaskeramische kookplaat terecht is/zijn gekomen, schraap dit/ deze dan zo snel en veilig mogelijk van het warme oppervlak. Als deze stoffen smelten kunnen ze de glaskeramische kookplaat beschadigen. Breng indien mogelijk van tevoren een laagje van een geschikt beschermmiddel aan als u producten met een hoog suikergehalte kookt, zoals bijvoorbeeld jam.

- Stof op het oppervlak moet worden gereinigd met een vochtige doek.
- Kleurveranderingen in het keramische glas hebben geen effect op de structuur of de duurzaamheid van de keramiek en wordt niet veroorzaakt door een verandering in het materiaal.

Kleurveranderingen in het keramische glas kunnen worden veroorzaakt door verschillende redenen:

1. Gemorste gerechten zijn niet van het oppervlak gereinigd.
2. Het gebruik van onjuiste schalen op de kookplaat kan het oppervlak uitslijten.
3. Gebruik van onjuiste reinigingsmaterialen.

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.



Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.



Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1. PROBLEEMOPLOSSING



Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende monteur.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het scherm van de besturingskaart van de kookplaat is zwart. De kookplaat of kookzones kunnen niet aangezet worden.	Er is geen stroomvoorziening.	Controleer de zekering voor het apparaat. Controleer of er sprake is van een stroomonderbreking door andere elektronische apparatuur te proberen.
De kookplaat schakelt tijdens gebruik uit en op elke display knippert 'F'.	De knoppen zijn vochtig of er rust iets op de knoppen.	Droog de knoppen of verwijder het object.
De kookplaat schakelt tijdens gebruik uit.	Een van de kookzones heeft te lang aan gestaan.	U kunt de kookzone opnieuw gebruiken door deze weer aan te zetten.
De knoppen van de kookplaat werken niet en het lampje van het kinderslot brandt.	Kinderslot is actief.	Schakel het kinderslot uit.
De pannen maken lawaai tijdens het koken of de kookplaat maakt een kliekgeluid tijdens het koken.	Dit is normaal bij kookgerei voor een inductiekookplaat. Dit wordt veroorzaakt door de overdracht van energie van de kookplaat naar het kookgerei.	Dit is normaal. Er is geen risico. Niet voor uw kookplaat en niet voor uw kookgerei.
Het symbool 'U' licht op in de display van een van de kookzones.	Er staat geen pan op de kookzone, of de pan is niet geschikt.	Gebruik een geschikte pan.
Vermogensniveau 9 of 'P' wordt automatisch verlaagd. Als u tegelijkertijd vermogensniveau 'P' of 9 kiest bij twee kookzones aan dezelfde kant.	Maximaal vermogensniveau voor de twee zones bereikt	Door beide zones op vermogensniveau 'P' of 9 te gebruiken, wordt het toegestaan maximaal vermogensniveau voor de twee zones overschreden.

6.2. TRANSPORT

Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakken het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES






7.1. ENERGIEFICHE

Merk		SHARP
Model		KH-6I27CS00-EU/ KH-6I35NS00-EU
Type kookplaat		Elektrisch
Aantal kookzones		4
Verwarmtechnologie-1		Inductie
Formaat-1	cm	Ø 16,0
Energieverbruik-1	Wh/kg	182,0
Verwarmtechnologie-2		Inductie
Formaat-2	cm	Ø 16,0
Energieverbruik-2	Wh/kg	182,0
Verwarmtechnologie-3		Inductie
Formaat-3	cm	Ø 16,0
Energieverbruik-3	Wh/kg	182,0
Verwarmtechnologie-4		Inductie
Formaat-4	cm	Ø21,0
Energieverbruik-4	Wh/kg	182,0
Energieverbruik van kookplaat	Wh/kg	182,0
Deze kookplaat voldoet aan EN 60350-2		
Tips voor energiebesparing		
Kookplaat		
- Gebruik pannen met een platte bodem.		
- Gebruik pannen met geschikte afmeting.		
- Gebruik pannen met deksel.		
- Gebruik zo min mogelijk vloeistof of vet.		
- Verlaag de stand als de vloeistof begint te koken.		

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use.....	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer	10
2.2 Installation of the Hob.....	10
2.3 Electrical Connection and Safety.....	12
3.PRODUCT FEATURES	13
4.USE OF PRODUCT	14
4.1 Hob controls	14
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	19
5.1 Cleaning	19
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	20
6.1 Troubleshooting.....	20
6.2 Transport	20
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	21
7.1 Energy Fiche	21



1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.

  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **! WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

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

- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and

frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

⚠ CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.

- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 DURING USE

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.



Do not leave the cooker unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

CE Declaration of conformity

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

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

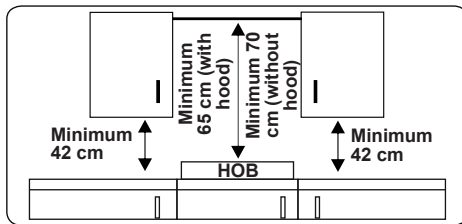
WARNING: This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



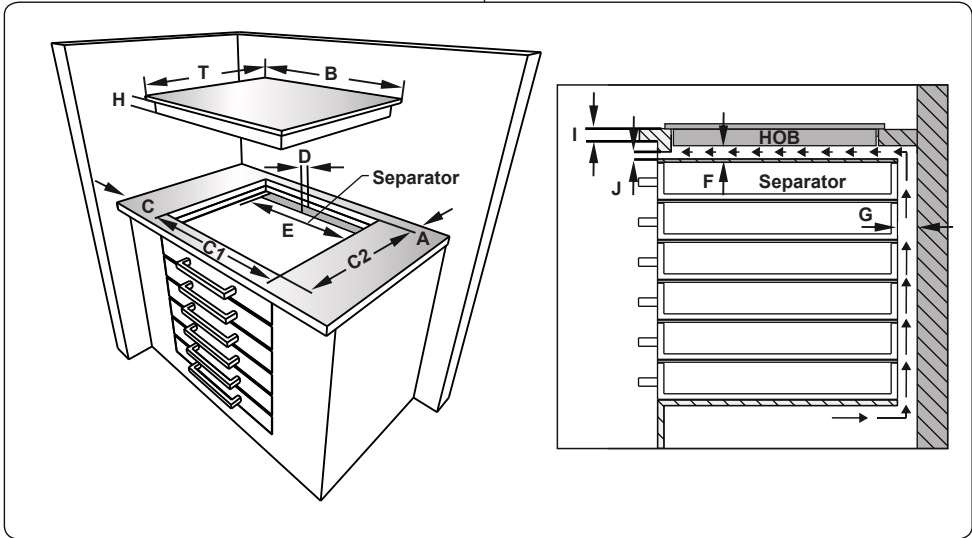
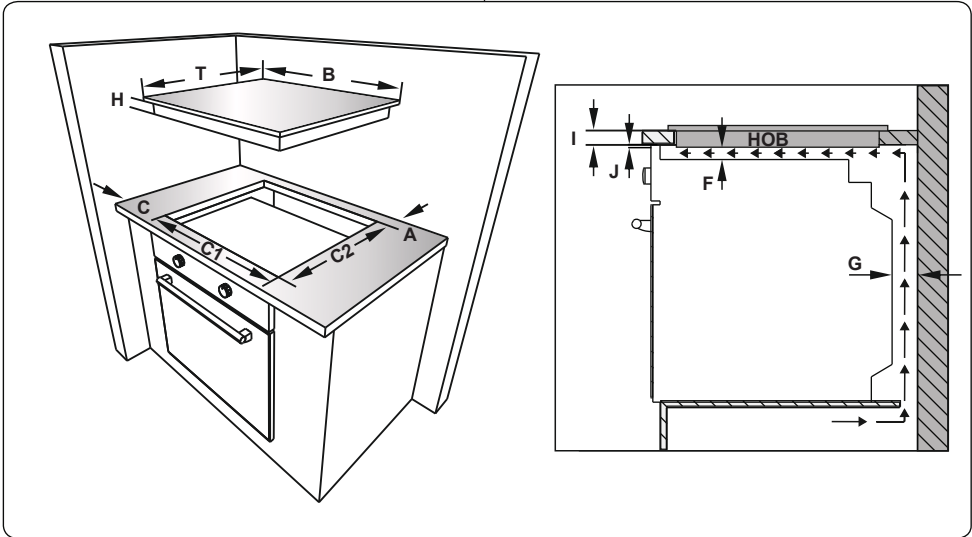
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- If the hob is installed above an oven, the oven should have a cooling fan.
- Make sure that the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

2.2 INSTALLATION OF THE HOB

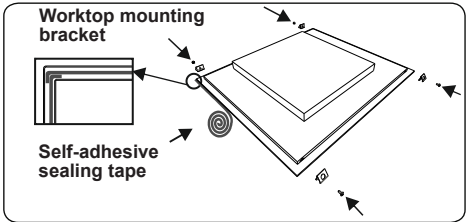
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Screw the 4 worktop mounting brackets in to the side walls of product.

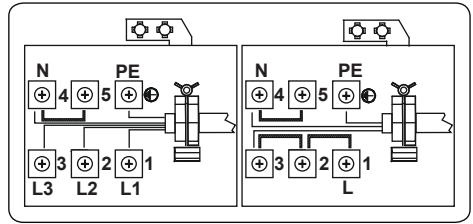
- Insert the appliance into the aperture.

2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnecter switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

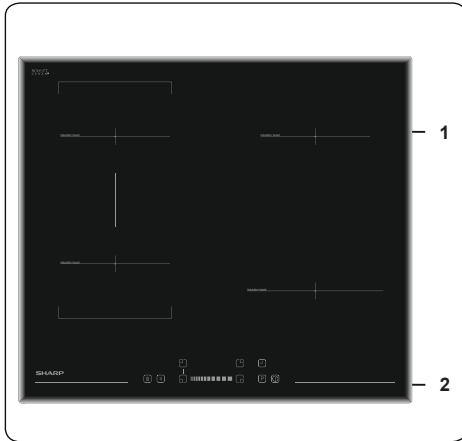


3. PRODUCT FEATURES



Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Induction zone

2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT


4.1 HOB CONTROLS


Induction Zone

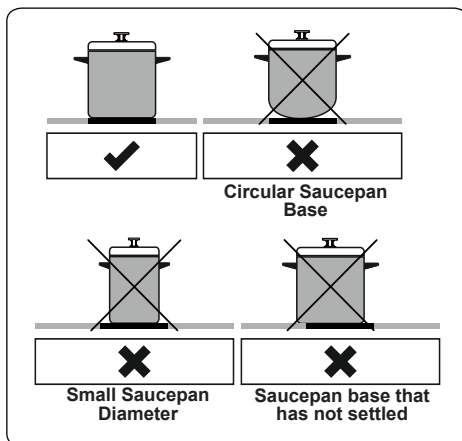
The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

Cookware

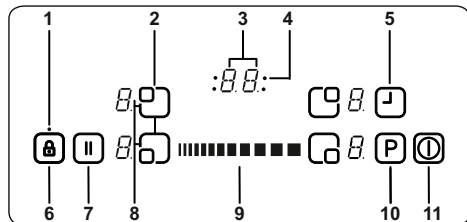
- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with non-ferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water must heating at a few seconds.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
-  symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automatically after 2 minutes.

- If a suitable pan is placed on the cooking zone  symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.
- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

Touch Control Unit




- 1- Key Lock Indicator
- 2- Heater selection
- 3- Timer display
- 4- Timer function cooking zone indicators
- 5- Timer selection
- 6- Key Lock
- 7- Smart Pause
- 8- Bridge heater selection
- 9- Sliding Buttons
- 10- Boost
- 11- On/Off

Use the induction cooking zones with suitable cookware.


After mains voltage is applied, all displays are illuminated briefly. After this, the hob is in stand-by mode and ready for operation.

The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

Switching the Appliance On

Switch the hob on by pressing the ON/OFF button . All heater displays will show a static "0" and the bottom right dots blink. (If a cooking zone is not selected within 20 seconds, the hob will automatically switch off).

Switching the Appliance Off


Switch the hob off at any time by pressing .

The ON/OFF button  always has priority over the switch-off function.


Switching the Cooking Zones On

Press the heater selection button that corresponds to the heater you wish to use. A static dot will be shown on the selected heater display and the blinking dots on

all other heater displays will no longer illuminate.


For the selected heater, you can set the heat level by pressing the Sliding Button . The element is now ready to use. For fast boil times, select the desired cooking level, then press the "P" button to activate the Boost function.

Switching the Cooking Zones Off

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection key. Using the Sliding Button , turn the temperature down to "0". (Pressing the right and left of the slider button simultaneously also turns the temperature to "0").

If the cooking zone is hot, "H" will be displayed instead of "0".

Switching all Cooking Zones Off

To switch all the cooking zones off at once, press the  key.

In stand-by mode, a "H" will appear on all cooking zones which are hot.

Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch.

After switching off the cooking zone, the respective display will show "H" until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.


Smart Pause

Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous temperature level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will switch off after 30 minutes.

Press  to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and "II" will appear at all displays.



Press  again to deactivate Smart Pause. "II" will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

Safety Switch-Off Function



A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours

Child Lock


After switching on the appliance, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the left and right side of the Sliding Button  and then press the right side of the Sliding Button  again. "L" indicating LOCKED will appear on all heater displays and the controls can not be used. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will display alternately).

The hob will remain in a locked condition until it is unlocked, even if the appliance has been switched off and on.

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously press the left and right side of the Sliding Button  and then press the left side of the Sliding Button  again. "L" will no longer be displayed and the hob will switch off.

Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons (for example heat settings). It will only be possible to switch the appliance off.



The lock function is active if the key lock button  is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After successful operation, the key lock indicator will flash and the heater will be locked.

Timer Function




The timer function is available in two versions, as follow.

Minute Minder Timer (1 - 99 min.)

The minute minder timer can be operated if the cooking zones are switched off. The timer display will show "00" with a blinking dot.


Use the Timer  and Sliding Button  to increase/decrease the time. The range is between 0 and 99 minutes. If there is no adjustment to the displayed time within 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. Once the timer is set, it begins to count down.

When the timer reaches zero, a signal will sound and the timer display will blink. The sound signal will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

The minute minder timer can be changed or switched off any time by using the Timer  and Sliding Button . Switching off the hob by touching  at any time will also switch off the minute minder timer.

Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for each cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and, finally, activate the timer setting button , the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show "00" and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the “P” (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a “P” will be shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

Bridge Zone

Switching the Bridge Zone On

Touch the front left and rear left heater selection buttons simultaneously. A static dot will be shown on the left heater display. The other displays will show ‘b’ and ‘r’, the blinking dots will no longer be displayed.

Select the temperature setting by using the sliding button. Increase the heat setting by pressing the right side of the sliding button or decrease the heat setting by pressing the left side of the sliding button.

The bridge element will be ready to use. For the fastest boil time, select the desired cooking level, then press the “P” key to activate the Boost function.

Switching the Bridge Zone off

To select the Bridge element, press the rear left or front left heater selection button and, using the left side of the sliding button, turn the level down to “0”. If the bridge cooking zone is hot, “H” will be displayed.

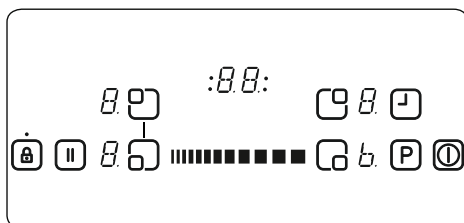
Special Cooking Modes

Press and release the heater selection button to cycle through the boiling, frying,

keep-warm and chocolate-melting special cooking functions. Special cooking functions are only available on the right side of the hob. Boiling and frying cannot be selected simultaneously until after one beep is heard from the hob.

Boiling Function

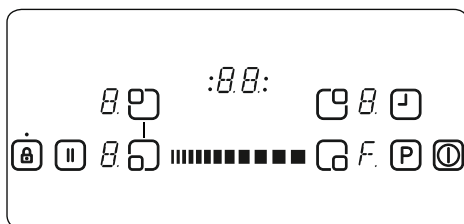
This function is used to boil water and keep the temperature close to boiling point. To activate the boiling function, press the heater selection button twice. When the boiling function has been activated, the corresponding display will show ‘b’. The hob will beep to indicate when the water has boiled and the water will then simmer.



The above image shows the front right heater display indicating the boiling function.

Frying Function

This function will fry oil at around 160°C. To activate this function, press the heater selection button three times. When the frying function has been activated, the corresponding display will show ‘F’. The hob will beep when the oil is ready for frying.

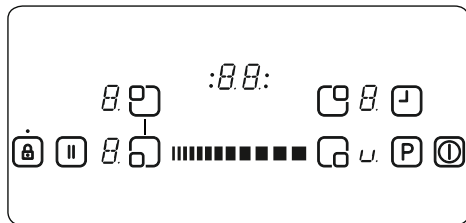


In the image above, the front right heater display is indicating the frying function.

Keep-Warm Function

This function allows the temperature of food to be kept at around 50°C. To activate the keep-warm function, press the heater selection button four times. When the

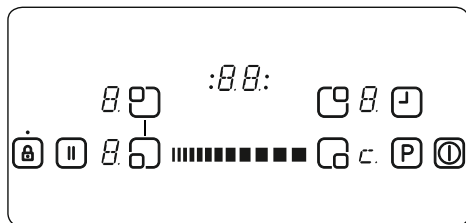
keep-warm function has been activated, the corresponding display will show 'u'.




The above image shows the front right heater display indicating the keep-warm function.







Chocolate-Melting Function

This function melts chocolate or similar foods at around 40°C. To activate the chocolate-melting function, press the heater selection button five times. When the chocolate-melting function has been activated, the corresponding display will show 'c'.



In the image above, the front right heater display is indicating the chocolate-melting function.


 Performance and time may vary according to the quantity of food in the pan and the quality of the pan. 1.5 litres of water or 0.5 litres of oil gives the best cooking performance with these functions.

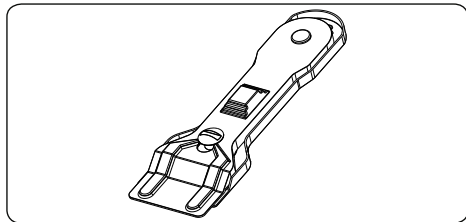
Error Codes	
If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.	
E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.
E3	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E4	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E5	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing  and let the heaters cool down.
E6	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
E7	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
E8	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
EA	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
EC	Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
C1-C8	Microprocessor alert. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

Accessories

The Vitroceramic Glass Spatula

Always use the glass spatula to remove spillages or deposits from the hob before trying chemical cleaning agents. This is the ideal method for removing even the smallest deposits from the hob, and for removing spillages from hot cooking zones before they burn onto the hob.

 **Important:** Always push the safety cover back over the razor blade after use. Take care when using the spatula and keep it out of the reach of children.




5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING


! **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.


 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

! **WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.


- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.


Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	Child lock is active.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The 'U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or 'P' is automatically reduced. If you select power level 'P' or 9 on two cooking zones, which are on the same side, at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached	Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 ENERGY FICHE

Brand		SHARP
Model		KH-6I27CS00-EU/ KH-6I35NS00-EU
Type of Hob		Electric
Number of Cooking Zones		4
Heating Technology-1		Induction
Size-1	cm	Ø16,0
Energy Consumption-1	Wh/kg	182,0
Heating Technology-2		Induction
Size-2	cm	Ø16,0
Energy Consumption-2	Wh/kg	182,0
Heating Technology-3		Induction
Size-3	cm	Ø16,0
Energy Consumption-3	Wh/kg	182,0
Heating Technology-4		Induction
Size-4	cm	Ø21,0
Energy Consumption-4	Wh/kg	182,0
Energy Consumption of Hob	Wh/kg	182,0
This hob complies with EN 60350-2		
<p>Energy Saving Tips</p> <p>Hob</p> <ul style="list-style-type: none"> - Use cookwares having flat base. - Use cookwares with proper size . - Use cookwares with lid. - Minimize the amount of liquid or fat. - When liquid starts boiling , reduce the setting. 		

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.....	7
1.3. En cours d'utilisation.....	8
1.4. Nettoyage et entretien.....	9
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	11
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	11
2.2. Installation de la table de cuisson.....	11
2.3. Branchement électrique et sécurité.....	13
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	14
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	15
4.1. Commandes de la table de cuisson.....	15
4.2. Accessoires Spatule en vitrocéramique.....	20
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	21
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	22
6.1. Dépannage.....	22
6.2. Transport.....	22
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	23
7.1. Fiche énergie.....	23



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.

- 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.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- 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.

- Lorsque la table de cuisson à induction est en marche, tenez les objets sensibles aux champs magnétiques (tels que les cartes de crédit, les cartes bancaires, les montres, et les objets similaires) éloignés de l'appareil. Il est fortement recommandé qu'une personne portant un stimulateur cardiaque consulte son cardiologue avant d'utiliser la plaque de cuisson à induction.

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 conditions 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) lorsqu'il 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 des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

CE 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.

Mise au rebut de votre machine



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

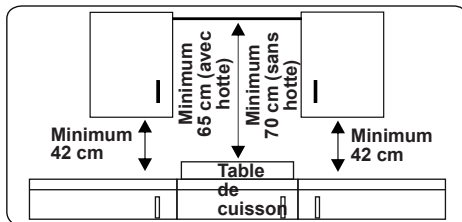
AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- 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.



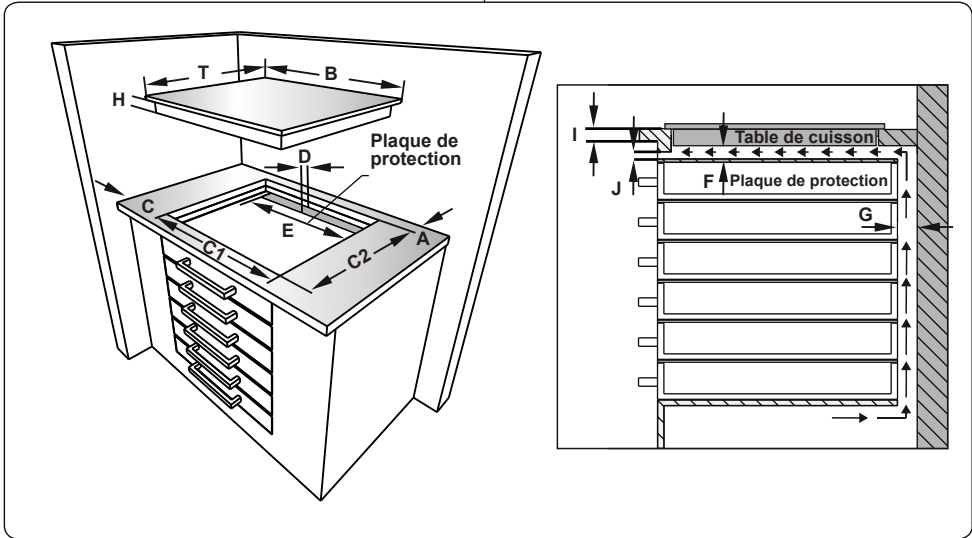
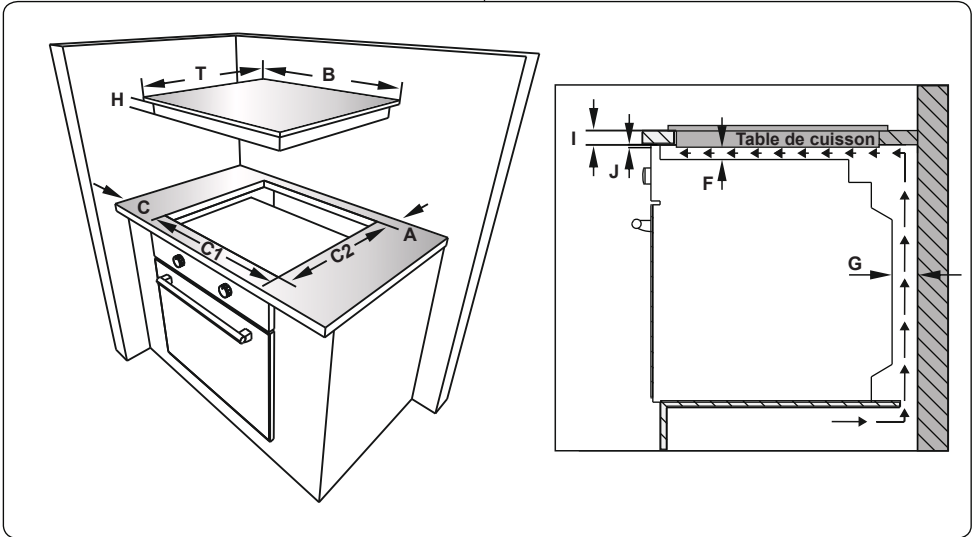
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible, placer une protection faite d'un matériau adapté sous la base de l'appareil, en s'assurant qu'il n'est pas possible d'accéder à la base de l'appareil.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit être équipé d'un ventilateur.
- Vérifier que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que les arrivées et sorties de gaz ne sont pas bloquées.

2.2. INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

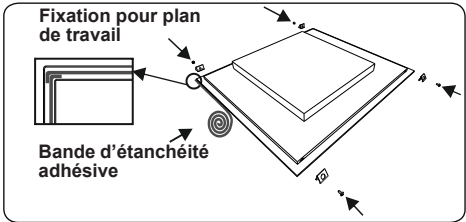
L'appareil est livré avec un kit d'installation comprenant une bande d'étanchéité adhésive, des supports et des vis de montage.

- 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)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



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



- Visser les 4 fixations pour plan de travail sur les parois latérales du produit.

- Insérer l'appareil dans l'ouverture.

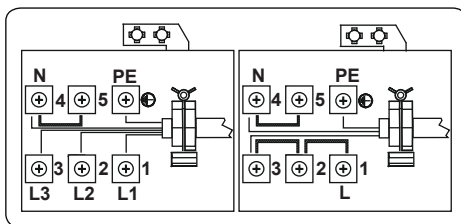
2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

⚠ 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.

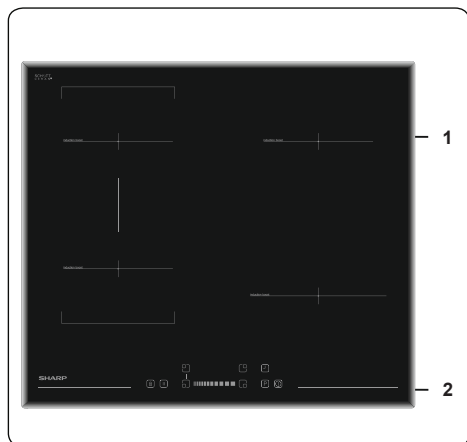


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



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. Zone à induction
2. Bandeau de commande

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Zone à induction

Les informations du tableau suivant sont données à titre d'information uniquement.

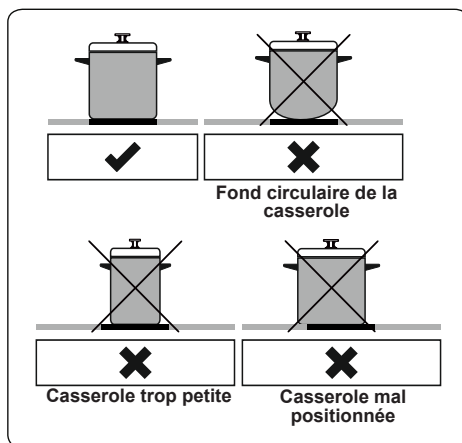
Paramètres	Utilisation
0	Élément désactivé
1-3	Réchauffer à petit feu
4-5	Mijoter doucement, réchauffer lentement
6-7	Réchauffer et mijoter rapidement
8	Faire bouillir, faire sauter et saisir
9	Température maximale
P	Fonction Booster

Batterie de cuisine

- Utilisez des poêles et des casseroles de bonne qualité à fond épais, plat et lisse en acier, en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable. La qualité et la composition d'une batterie de cuisine ont un effet direct sur les performances de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles ou de poêles à fond concave ou convexe. Les batteries de cuisine en aluminium et en acier inoxydable avec fond non ferromagnétique, en verre, en cuivre, en laiton, en céramique, en porcelaine ne conviennent pas à la cuisson par induction.
- Pour vérifier si les poêles ou les casseroles sont adaptées à la cuisson par induction, vous pouvez poser un aimant à leur base. Si l'aimant adhère à la surface, la poêle ou la casserole est généralement adaptée, et vous pouvez l'utiliser avec une quantité limitée d'eau sur une zone de cuisson réglée au niveau maximum. L'eau doit chauffer en quelques secondes.
- Lors de l'utilisation de certaines casseroles ou poêles, des petits bruits peuvent être perçus durant la cuisson. Ceci est dû à la conception de la casserole ou de la poêle et n'affecte en rien les performances ou la sécurité des plaques.
- Pour obtenir les meilleures

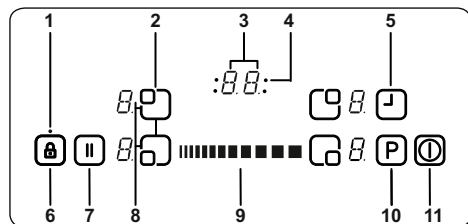
performances de cuisson, la casserole ou la poêle doit être placée au centre de la zone de cuisson.

- Le symbole clignote lorsque le niveau de puissance est sélectionné sur l'affichage de la zone de cuisson si une casserole ou une poêle non appropriée y est posée ou si aucune casserole ou poêle n'y est placée. La zone de cuisson s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes.
- Si une casserole ou une poêle appropriée est placée sur la zone de cuisson, le symbole disparaîtra et la cuisson se poursuivra au niveau de puissance sélectionné.
- Pour obtenir le meilleur transfert d'énergie, le diamètre de la base de la casserole ou de la poêle doit correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Le diamètre minimum de la casserole ou de la poêle doit être de D120 mm de diamètre pour une zone de cuisson de 160 mm, D140 mm de diamètre pour une zone de cuisson de 210 mm, D160 mm de diamètre pour une zone de cuisson de 290 mm.



L'appareil est contrôlé par des boutons et les fonctions sont confirmées par les affichages et les signaux sonores.

Zone de commandes sensibles



- 1- Témoin de verrouillage
- 2- Choix de la résistance
- 3- Affichage du minuteur
- 4- Témoins de la zone de cuisson et de la fonction Minuteur
- 5- Sélection du minuteur
- 6- Verrouillage
- 7- Pause
- 8- Sélection de la fonction Bridge
- 9- Touches coulissantes tactiles
- 10- Fonction Booster
- 11- Marche/Arrêt

Utiliser des ustensiles adaptés aux zones de cuisson à induction.

Une fois l'alimentation établie, tous les affichages s'illuminent brièvement. Une fois ceci fait, la table de cuisson est en mode Veille et est prête à être utilisée.

La table de cuisson est contrôlée par des boutons électroniques. Chaque pression sur un des boutons est suivie d'un signal sonore.

Mise en marche de l'appareil

Allumer la table de cuisson en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt (11). Tous les affichages du niveau de cuisson affichent un « 0 » fixe et les points en bas à droite clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans les 20 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.)

Arrêt de l'appareil

L'arrêt de la table de cuisson est possible à tout moment en appuyant sur (11).

Le bouton Marche/Arrêt (11) a toujours priorité sur la fonction d'arrêt.

Mise en marche des zones de cuisson

Appuyer sur le bouton de sélection correspondant à la résistance à utiliser. Un point fixe apparaît sur l'affichage du niveau de cuisson sélectionné et les points

clignotants de tous les autres affichages du niveau de cuisson ne s'allument plus.

Pour la résistance sélectionnée, le niveau de chaleur peut être réglé à l'aide de la touche coulissante tactile (9). L'élément de cuisson est alors prêt à être utilisé. Pour obtenir une ébullition plus rapide, sélectionner le niveau de cuisson souhaité, puis appuyer sur le bouton « P » pour activer la fonction Booster.

Arrêt des zones de cuisson

Sélectionner l'élément à arrêter à l'aide de la touche de sélection de la résistance. À l'aide de la touche coulissante tactile (9), réduire la température à « 0 ». (Une pression simultanée à gauche et à droite de la touche coulissante tactile réduit également la température à « 0 ».)

Si la zone de cuisson est chaude, « H » s'affiche au lieu de « 0 ».

Arrêt de toutes les zones de cuisson

Pour éteindre toutes les zones de cuisson en une seule fois, appuyer sur la touche (11).

En mode Veille, « H » s'affiche sur toutes les zones de cuisson qui sont chaudes.

Témoin de chaleur résiduelle

Le témoin de chaleur résiduelle indique que la température de zone vitrocéramique fait qu'il est dangereux de la toucher.

Après l'arrêt de la zone de cuisson, les affichages correspondants indiquent « H » jusqu'à ce que le niveau de la température de la zone de cuisson correspondante soit sûr.

Pause

La fonction Pause réduit la puissance de tous les brûleurs allumés.

Si la pause est désactivée, les résistances reviennent automatiquement au niveau de température précédent.

Si la pause n'est pas désactivée, le plan de cuisson s'éteint au bout de 30 minutes.

Appuyer sur (7) pour activer la pause. La puissance des résistances actives redescend au niveau 1 et « II » apparaît sur tous les affichages.

Appuyer à nouveau sur (7) pour désactiver la pause. « II » disparaît et toutes les résistances reviennent au niveau réglé précédemment.

Fonction d'arrêt de sécurité

La zone de cuisson s'éteint automatiquement si aucun réglage de chaleur n'a été modifié pendant un certain

temps. Toute modification du réglage de chaleur de la zone de cuisson réinitialise la durée et rétablit la valeur initiale. Cette valeur initiale dépend du niveau de température sélectionné, comme indiqué ci-dessous.

Paramètre de chaleur	Arrêt de sécurité après
1-2	6 heures
3-4	5 heures
5	4 heures
6-9	1,5 heures

Sécurité enfant


Une fois l'appareil allumé, il est possible d'activer la fonction Sécurité Enfant. Pour activer la sécurité enfant, appuyer simultanément à gauche et à droite de la touche coulissante tactile ■■■■■■■■■■, puis appuyer encore une fois sur le côté droit de la touche coulissante tactile ■■■■■■■■■■. « L » pour LOCKED (verrouillé) apparaît sur tous les affichages du niveau de cuisson et il n'est plus possible d'utiliser les commandes. (Si une zone de cuisson est chaude, les mentions « L » et « H » s'affichent en alternance.)

La table de cuisson reste verrouillée jusqu'à son déverrouillage, même si l'appareil est éteint, puis rallumé.

Pour désactiver la sécurité enfant, allumer d'abord la table de cuisson. Appuyer simultanément à gauche et à droite de la touche coulissante tactile ■■■■■■■■■■, puis appuyer encore une fois sur le côté gauche de la touche coulissante tactile ■■■■■■■■■■. « L » ne s'affiche plus et la table de cuisson s'éteint.

Verrouillage

La fonction de verrouillage permet de définir le « mode sécurité » de l'appareil pendant son fonctionnement. Il n'est plus possible d'effectuer des réglages avec les boutons (par exemple pour régler la chaleur). Il est uniquement possible d'arrêter l'appareil.


La fonction de verrouillage est active lorsque le bouton de verrouillage  est pressé pendant au moins 2 secondes. Cette opération est confirmée par un signal sonore. Si l'opération est réussie, le témoin de verrouillage clignote et la résistance est verrouillée.

Fonction Minuteur



La fonction Minuteur est disponible en deux versions, comme suit.

Minuteur de fin de cuisson (1 à 99 min)

Le minuteur de fin de cuisson peut être utilisé si les zones de cuisson sont éteintes. L'affichage du minuteur indique « 00 » avec un point clignotant.


Utiliser le bouton du minuteur  et la touche coulissante tactile ■■■■■■■■■■ pour augmenter ou réduire la durée. La plage va de 0 à 99 minutes. Si aucun réglage de l'heure affichée n'est effectué dans les 10 secondes, le minuteur de fin de cuisson est réglé et le point clignotant disparaît. Une fois le minuteur réglé, il commence le décompte.

Lorsque le minuteur arrive à zéro, un signal sonore retentit et l'affichage du minuteur clignote. Le signal sonore s'arrête automatiquement au bout de 2 minutes et/ou en cas de pression sur un des boutons.

Il est possible de régler à nouveau le minuteur de fin de cuisson ou de l'arrêter à tout moment à l'aide du bouton Minuteur  et de la touche coulissante tactile ■■■■■■■■■■. L'arrêt de la table de cuisson à tout moment avec  arrête aussi le minuteur de fin de cuisson.

Minuteur de zone de cuisson (1 à 99 min)

Lorsque la table de cuisson est allumée, un minuteur indépendant peut être programmé pour chaque zone de cuisson.

Sélectionner une zone de cuisson, choisir le réglage de température, puis activer le bouton de réglage du minuteur . Le minuteur peut être programmé pour éteindre une zone de cuisson. Quatre diodes sont disposées autour du minuteur pour indiquer pour quelle zone de cuisson le minuteur a été réglé.

10 secondes après la dernière opération, l'affichage du minuteur présente le prochain minuteur qui arrive à expiration. (en cas de minuteurs multiples pour les zones de cuisson).

Une fois le minuteur terminé, un signal sonore retentit, l'affichage du minuteur indique « 00 » et la diode du minuteur de zone de cuisson associé clignote. La zone de cuisson programmée s'éteint et « H » s'affiche si la zone de cuisson est chaude.

Le signal sonore s'arrête et la diode du minuteur cesse de clignoter automatiquement au bout de 2 minutes et/ou en cas de pression sur un des boutons.

Signal sonore

Lorsque la table de cuisson fonctionne, les activités suivantes peuvent être indiquées par le signal sonore.

- Chaque action normale sur un des boutons est accompagnée d'un bref signal sonore.
- Toute opération prolongée sur un des boutons (10 secondes) est accompagnée d'un long signal sonore intermittent.

Fonction Booster

Pour utiliser cette fonction, sélectionner une zone de cuisson et régler le niveau de cuisson souhaité, puis appuyer sur le bouton « **P** » (Booster).

La fonction Booster ne peut être activée que si la zone de cuisson sélectionnée peut l'utiliser. Si la fonction Booster est active, « **P** » apparaît sur l'affichage correspondant.

L'activation de la fonction Booster peut dépasser la puissance maximale, auquel cas le système de gestion de chaleur intégré se déclenche.

La réduction nécessaire de la puissance est indiquée par le clignotement de l'affichage de la zone de cuisson correspondante. Le clignotement dure 3 secondes pour permettre la modification des réglages avant que la puissance ne soit réduite.

Zone Bridge

Activation de la zone Bridge

Appuyer simultanément sur les boutons de sélection de la résistance avant gauche et de la résistance arrière gauche. Un point fixe apparaît sur l'affichage du niveau de cuisson de gauche. Les autres affichages indiquent « **b** » et « **r** » et les points clignotants ne s'affichent plus.

Sélectionner la température à l'aide de la touche coulissante tactile. Appuyer sur le côté droit de la touche coulissante tactile pour augmenter la température ou appuyer sur le côté gauche de la touche coulissante tactile pour réduire la température.

L'élément intermédiaire est prêt à être utilisé. Pour obtenir l'ébullition la plus rapide, sélectionner le niveau de cuisson souhaité, puis appuyer sur la touche « **P** » pour activer la fonction Booster.

Arrêt de la zone Bridge

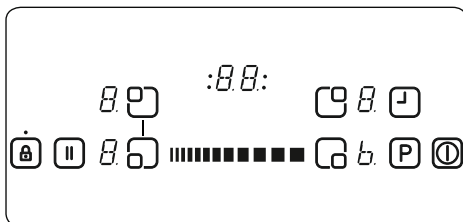
Pour sélectionner l'élément intermédiaire, appuyer sur le bouton de sélection de la résistance arrière gauche ou avant gauche et réduire le niveau à « **0** » sur le côté gauche de la touche coulissante tactile. Si la zone Bridge est chaude, « **H** » s'affiche.

Modes de cuisson spéciaux

Appuyer sur le bouton de sélection de la résistance pour faire défiler les fonctions Cuisson spéciale : Ébullition, Friture, Maintien au chaud et Chocolat. Les fonctions Cuisson spéciale ne sont disponibles que sur le côté droit de la table de cuisson. Il n'est pas possible de sélectionner simultanément les fonctions Friture et Ébullition une fois que le signal sonore de la table de cuisson a retenti.

Fonction Ébullition

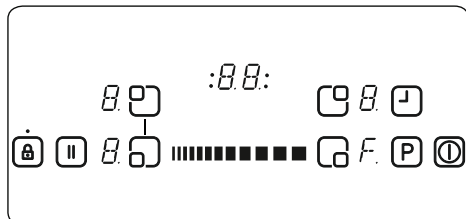
Cette fonction permet de faire bouillir de l'eau et de la maintenir à une température proche du point d'ébullition. Pour activer la fonction Ébullition, appuyer deux fois sur le bouton de sélection de la résistance. Lorsque la fonction Ébullition est activée, l'affichage correspondant indique « **b** ». La table de cuisson émet un signal sonore lorsque l'eau a bouilli. La température de l'eau est ensuite maintenue proche du point d'ébullition.



L'image ci-dessus présente l'affichage du niveau de cuisson avant droit qui mentionne la fonction Ébullition.

Fonction Friture

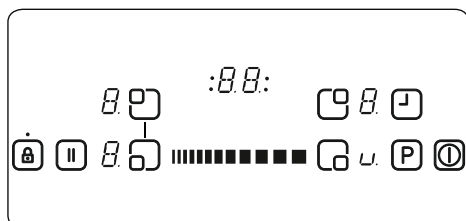
Cette fonction chauffe l'huile à environ 160 °C. Pour l'activer, appuyer trois fois sur le bouton de sélection de la résistance. Lorsque la fonction Friture est activée, l'affichage correspondant indique « F ». La table de cuisson émet un signal sonore lorsque l'huile est prête pour la friture.



L'image ci-dessus présente l'affichage du niveau de cuisson avant droit qui mentionne la fonction Friture.

Fonction Maintien au chaud

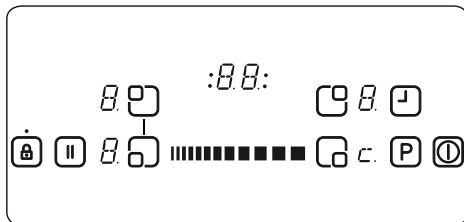
Cette fonction permet de maintenir la température des aliments autour de 50 °C. Pour activer la fonction Maintien au chaud, appuyer quatre fois sur le bouton de sélection de la résistance. Lorsque la fonction Maintien au chaud est activée, l'affichage correspondant indique « u ».




L'image ci-dessus présente l'affichage du niveau de cuisson avant droit qui mentionne la fonction Maintien au chaud.

Fonction Chocolat fondu

Cette fonction permet de faire fondre le chocolat, ou d'autres produits similaires, autour de 40 °C. Pour activer la fonction Chocolat fondu, appuyer cinq fois sur le bouton de sélection de la résistance. Lorsque la fonction Chocolat fondu est activée, l'affichage correspondant indique « c ».



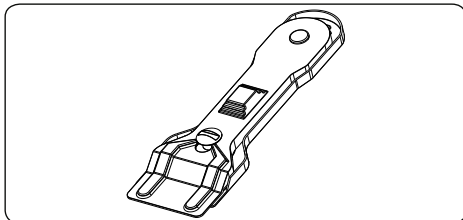
L'image ci-dessus présente l'affichage du niveau de cuisson avant droit qui mentionne la fonction Chocolat fondu.

 Les performances et la durée peuvent varier en fonction de la quantité de produit utilisée et de la qualité de l'ustensile utilisé. Les meilleures performances de ces fonctions sont possibles avec 1,5 litre d'eau ou 0,5 litre d'huile.

Codes d'erreur	
En cas d'erreur, un code d'erreur apparaît sur les affichages du niveau de cuisson.	
E1	Le ventilateur de refroidissement est désactivé. Faire appel à un technicien qualifié.
E3	La tension d'alimentation est différente de la valeur nominale. Appuyer sur ⏻ pour arrêter la table de cuisson, attendre que « H » disparaisse pour toutes les zones, appuyer sur ⏻ pour allumer la table de cuisson et poursuivre son utilisation. Si la même erreur s'affiche à nouveau, faire appel à un technicien qualifié.
E4	La fréquence d'alimentation est différente de la valeur nominale. Appuyer sur ⏻ pour arrêter la table de cuisson, attendre que « H » disparaisse pour toutes les zones, appuyer sur ⏻ pour allumer la table de cuisson et poursuivre son utilisation. Si la même erreur s'affiche à nouveau, éteindre puis allumer la prise de l'appareil. Appuyer sur ⏻ pour allumer la table de cuisson et poursuivre son utilisation. Si la même erreur s'affiche à nouveau, faire appel à un technicien qualifié.
E5	La température interne de la table de cuisson est trop élevée. Appuyer sur ⏻ pour éteindre la table de cuisson et laisser les résistances refroidir.
E6	Erreur de communication entre la zone de commandes sensibles et la résistance. Faire appel à un technicien qualifié.
E7	La sécurité thermique de l'élément chauffant est désactivée. Faire appel à un technicien qualifié.
E8	La sécurité du système de refroidissement est désactivée. Faire appel à un technicien qualifié.
EA	Erreur de saturation de la grande bobine. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
EC	Erreur de tension d'alimentation. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
C1-C8	Alerte microprocesseur. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.

spatule en verre est idéale pour retirer les dépôts (même les plus petits) de la table de cuisson et les liquides renversés sur les zones de cuisson encore chaudes avant qu'ils ne durcissent.

Important : Replacer toujours la protection sur la lame après utilisation. Manipuler la spatule avec précaution et la garder hors de portée des enfants.



4.2. ACCESSOIRES SPATULE EN VITROCÉRAMIQUE



Utiliser toujours la spatule en verre pour enlever les liquides renversés ou les dépôts sur la table de cuisson avant d'envisager l'emploi de nettoyeurs chimiques. La

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.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson ou la table de cuisson émet des cliquetis pendant la cuisson.	Cela est normal avec des ustensiles pour induction. Le bruit est causé par le transfert d'énergie entre la table de cuisson et l'ustensile.	Ceci est donc parfaitement normal. Ni la table de cuisson ni les ustensiles ne courent de risque.
Le symbole « U » s'allume sur l'affichage d'une zone de cuisson.	Aucune casserole/poêle n'est posée sur la zone de cuisson ou la casserole/poêle est inadaptée.	Utiliser une casserole/poêle adaptée.
Le niveau de puissance 9 ou « P » baisse automatiquement Si l'on sélectionne simultanément le niveau de puissance 9 ou « P » sur deux zones de cuisson du même côté.	Les deux zones ont atteint leur niveau de puissance maximal.	L'utilisation des deux zones sur le niveau de puissance « P » ou 9 dépasse le niveau de puissance maximal autorisé pour les deux zones.

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		SHARP
Modèle		KH-6I27CS00-EU/ KH-6I35NS00-EU
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Induction
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø 16,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	182,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Induction
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø 16,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	182,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Induction
Taille - zone de cuisson 3	cm	Ø 16,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 3	Wh/kg	182,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Induction
Taille - zone de cuisson 4	cm	Ø21,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 4	Wh/kg	182,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	182,0
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.		

Grazie per aver scelto questo prodotto.

Questo manuale utente contiene importanti informazioni sulla sicurezza e istruzioni sul funzionamento e la manutenzione del vostro apparecchio. Prima di utilizzare quest'ultimo, si prega di leggere attentamente questo manuale utente e di conservarlo per future consultazioni.

Icona	Didascalia	Descrizione
	PERICOLO	Rischio di lesioni gravi o morte
	RISCHIO DI FOLGORAZIONE ELETTRICA	Tensione pericolosa
	INCENDIO	Avvertenza; rischio di incendio / materiali infiammabili
	ATTENZIONE	Rischio di lesioni o danni materiali
	IMPORTANTE / NOTA	Informazioni sul corretto funzionamento del sistema

SOMMARIO


1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA	4
1.1. Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2. Avvertenze per l'installazione	7
1.3. Precauzioni durante l'uso	8
1.4. Precauzioni per la pulizia e manutenzione	9
2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO	11
2.1. Istruzioni per l'installatore	11
2.2. Installazione del piano cottura	11
2.3. Collegamento elettrico e sicurezza	13
3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	14
4. USO DEL PRODOTTO	15
4.1. Controlli del piano cottura	15
4.2. Accessori	20
5. PULIZIA E MANUTENZIONE	21
5.1. Pulizia	21
6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO	22
6.1. Risoluzione dei problemi	22
6.2. Trasporto	22
7. SPECIFICHE TECNICHE	23
7.1. Scheda prodotto	23



1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA


- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e tenerle in un luogo adatto per riferimento quando necessario.
- Questo manuale è stato preparato per più di un modello, quindi il vostro apparecchio potrebbe non avere alcune delle funzioni descritte all'interno. Per questo motivo, è importante prestare particolare attenzione a tutte le illustrazioni durante la lettura del manuale utente.



1.1. AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA


- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.

 **PERICOLO:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano estremamente caldi durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini, a meno che non siano continuamente sorvegliati.

  **PERICOLO:** La cottura incustodita con grasso o olio su un piano di cottura può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di spegnere un tale fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

 **AVVERTENZA:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine deve essere continuamente supervisionato.


  **PERICOLO:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

 **PERICOLO:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- Per i piani cottura a induzione, oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano cottura perché possono diventare caldi.
- Per i piani cottura a induzione, dopo l'uso spegnere l'elemento del piano cottura con la manopola di controllo. Non fare affidamento sul rilevatore di presenza pentole.
- Per i modelli che incorporano un coperchio del piano di cottura, rimuovere qualsiasi residuo di cibo dal coperchio prima di aprirlo. Lasciar raffreddare la superficie del piano di cottura prima di chiudere il coperchio.
- L'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo esterno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne abrasive per pulire le superfici del forno. Questi possono graffiare le superfici e provocare la rottura del vetro dello sportello o danni alle superfici stesse.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.
- Il vostro apparecchio è prodotto in conformità con tutti gli standard e le normative locali e internazionali applicabili.
- I lavori di installazione devono essere eseguiti da personale qualificato mentre i lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica

autorizzato. Interventi svolti da personale non in possesso di requisiti indicati possono rendere pericoloso l'apparecchio. Non alterare o modificare in alcun modo le specifiche dell'apparecchio.

- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura e pressione del gas o tensione e frequenza elettrica) e le specifiche dell'apparecchio siano compatibili. Le specifiche di questo apparecchio sono riportate sull'etichetta.

 **ATTENZIONE:** Questo apparecchio è progettato esclusivamente per la cottura di alimenti ed è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi o in qualsiasi altra applicazione, ad esempio per uso non domestico, in un ambiente commerciale o per riscaldare una stanza. Utilizzi differenti o l'uso commerciale invalideranno la garanzia.

- Sono state prese tutte le precauzioni possibili per garantire la vostra sicurezza. Prestare attenzione durante la pulizia del vetro poiché quest'ultimo potrebbe rompersi o graffiarsi. Evitare di colpire o battere il vetro con gli accessori o con altri oggetti.
- Un cavo di alimentazione o una spina danneggiati possono provocare un incendio o una folgorazione. Se danneggiati, devono essere sostituiti. Ciò deve essere eseguito solo da personale qualificato.
- Tenere lontani bambini e animali da questo apparecchio.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze di eventuali errori causati da fattori sui quali non ha controllo. Inoltre il produttore non assicura la validità e correttezza delle informazioni fornite se al software e

all'apparecchiatura citati in questo manuale sono state apportate modifiche da parte di terze persone.



- Nell'impegno di migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti, il produttore si riserva la facoltà di variare in qualsiasi momento le informazioni del presente manuale.
- Nel caso il significato di una o più informazioni di questo manuale non fosse comprensibile, l'utente deve contattare il rivenditore o il produttore per i chiarimenti necessari prima di effettuare qualsiasi operazione.
- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Il piano induzione non deve essere usato come piano di lavoro. Gli oggetti appuntiti possono graffiare la superficie.
- Non posare sul piano a induzione oggetti come coltelli, forchette, cucchiari o coperchi perché si possono surriscaldare.
- Non utilizzare contenitori di plastica e di alluminio per la preparazione di cibo. Sul piano cottura caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.
- Evitare che i cavi elettrici di altri apparecchi entrino in contatto con le zone cottura calde.
- Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno dotato di sistema pirolitico, non dovrebbe essere messo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso poiché può far scattare la protezione di surriscaldamento del piano di cottura.

1.2. AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

- Non utilizzare l'apparecchio prima che sia completamente installato.

- L'apparecchio deve essere installato da personale qualificato. Il produttore non è responsabile per eventuali danni che potrebbero essere causati da difetti di posizionamento e installazione da parte di personale non qualificato.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di difetti, non utilizzare l'apparecchio e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato. I materiali utilizzati per l'imballaggio (nylon, graffette, polistirolo, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini e devono essere raccolti e rimossi immediatamente.
- Proteggere l'apparecchio dagli agenti atmosferici. Non esporlo a sole, pioggia, neve, polvere o umidità eccessiva.
- I materiali intorno all'apparecchio (per esempio i mobili) devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 100° C.
- Prestare attenzione durante il trasporto del prodotto poiché è pesante. È necessario valutare il numero di persone e le attrezzature necessarie. Indossare sempre guanti protettivi.

1.3. PRECAUZIONI DURANTE L'USO

- Non collocare materiali infiammabili o combustibili vicino o sull'apparecchio mentre è in funzione.
- 

 Non lasciare incustodito l'apparecchio quando si cucina con oli o grassi. Questi possono prendere fuoco in condizioni di riscaldamento eccessivo. Non versare MAI acqua sulle fiamme causate da olio o grassi, ma spegnere il fornello e coprire la padella con il suo coperchio o una coperta antincendio.
- Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo

periodo di tempo, spegnere l'interruttore generale di alimentazione. Chiudere la valvola del gas quando un apparecchio a gas non è in uso.

- Disporre sempre le pentole al centro della zona di cottura e ruotarle in modo che le maniglie siano in una posizione sicura tale da non essere bruciate, urtate o spostate inavvertitamente.
- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchio siano sempre nella posizione "0" (arresto) quando l'apparecchio non è in uso.


1.4. PRECAUZIONI PER LA PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione assicurarsi che l'alimentazione elettrica dell'apparecchio sia disattivata.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello dei comandi.
- Per mantenere l'efficienza e la sicurezza del vostro apparecchio, raccomandiamo di utilizzare sempre parti di ricambio originali e di contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato quando necessario.

Dichiarazione di conformità CE

CE Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni e i Regolamenti Europei applicabili nonché i requisiti elencati nelle norme alle quali si fa riferimento.

Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solo per utilizzo come cucina domestica. Qualsiasi altro uso (come il riscaldamento di una stanza) è improprio e pericoloso.

 Le istruzioni operative si riferiscono a diversi modelli. Si potrebbero notare differenze tra queste istruzioni e il modello in vostro possesso.

Smaltimento del vecchio prodotto



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente finale dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento o allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs. n. 152 del 3 aprile 2006.

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

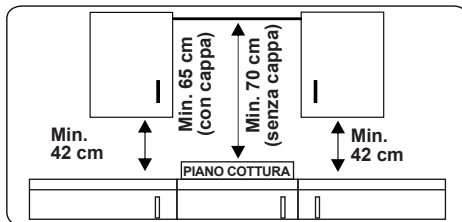
! PERICOLO: questo apparecchio deve essere installato dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e in conformità con le normative locali vigenti.

- L'installazione non corretta può causare danni e lesioni per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità e invalidare la garanzia.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (tensione e frequenza elettrica e/o natura e pressione del gas) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni relative alla regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta.
- Devono essere rispettate le leggi, le ordinanze, le direttive e le norme vigenti nel paese di utilizzo (norme di sicurezza, riciclaggio appropriato in conformità alle normative, ecc.).

2.1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Istruzioni generali

- Dopo aver rimosso il materiale di imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Se si sospetta un qualsiasi danno, non utilizzarlo e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato o un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili o combustibili nelle immediate vicinanze, come tende, olio, panni ecc. che potrebbero incendiarsi.
- Il piano di lavoro e i mobili che circondano l'apparecchio devono essere realizzati con materiali resistenti a temperature superiori a 100° C.
- Se una cappa o un mobile da cucina devono essere installati sopra l'apparecchio, la distanza di sicurezza tra il piano cottura e qualsiasi mobile/cappa deve essere come mostrato nella figura seguente.



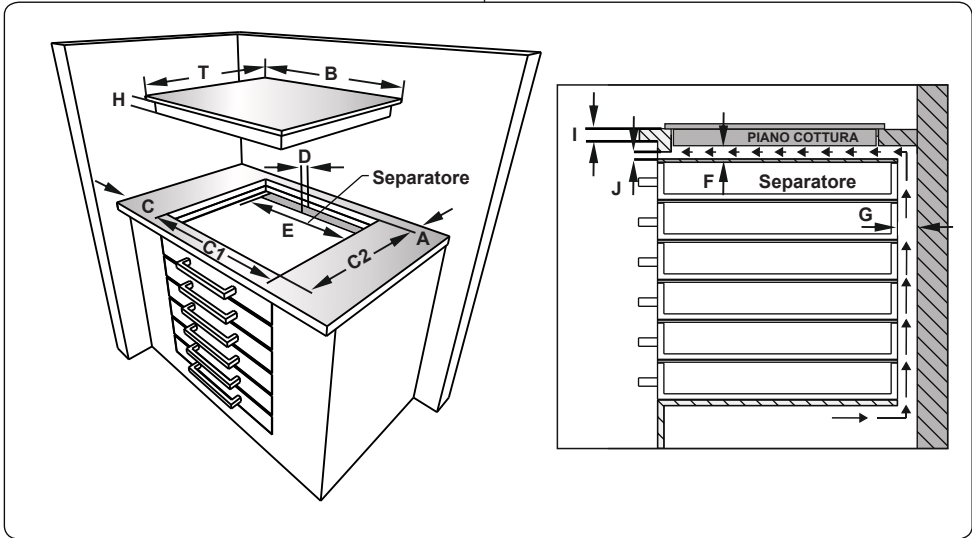
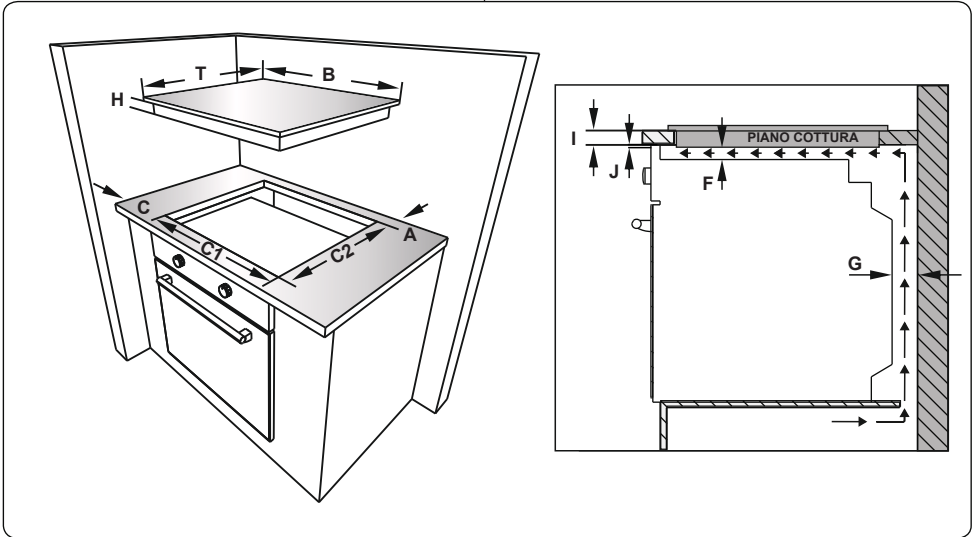
- L'apparecchio non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.
- Se la base dell'apparecchio è raggiungibile con le mani, deve essere montata una barriera in materiale adatto sotto la base dell'apparecchio, assicurandosi che non vi sia accesso alla base dell'apparecchio.
- Se il piano di cottura è installato sopra un forno, il forno deve avere una ventola di raffreddamento.
- Accertarsi che il piano di cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano ostruiti.

2.2. INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA

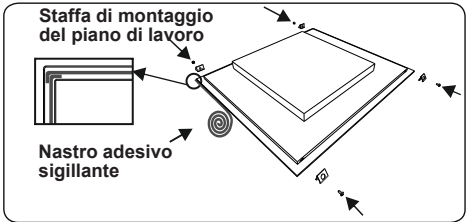
L'apparecchio viene fornito con un kit di installazione comprendente materiale di tenuta adesivo, staffe di fissaggio e viti.

- Deve essere predisposto un alloggiamento dove si vuole collocare il piano cottura che dovrà rispettare i seguenti parametri:

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Applicare il nastro adesivo sigillante in dotazione a filo del bordo inferiore del piano cottura. Non tirarlo per allungarlo



- Avvitare le 4 staffe di montaggio del piano di lavoro alle pareti laterali del

prodotto.

- Inserire l'apparecchio nell'apertura.

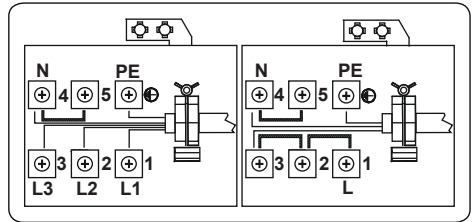
2.3. COLLEGAMENTO ELETTTRICO E SICUREZZA

! PERICOLO: Il collegamento elettrico di questo apparecchio deve essere eseguito da un tecnico autorizzato o da un elettricista qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e nel rispetto delle normative locali vigenti.

! PERICOLO: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario verificare la tensione nominale dell'apparecchio (stampigliata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio) per verificare la corrispondenza alla tensione di rete disponibile, e il cablaggio elettrico di rete deve essere in grado di gestire la potenza dell'apparecchio (indicata anch'essa sulla targhetta identificativa).
- Durante l'installazione, assicurarsi che vengano utilizzati cavi isolati. Una connessione errata potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, questo deve essere effettuato da personale qualificato.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio e non deve essere piegato o compresso. In caso contrario, il cavo potrebbe danneggiarsi, causando un cortocircuito.
- Se l'apparecchio non è collegato alla rete tramite una spina, è necessario utilizzare un morsetto connettore (con una distanza dei contatti di almeno 3 mm) per soddisfare le norme di sicurezza.
- L'interruttore con fusibile deve essere facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.
- Fissare il cavo di alimentazione nel fermacavo e quindi chiudere il coperchio.

- I collegamenti della morsettieria sono riportati sulla morsettieria stessa.

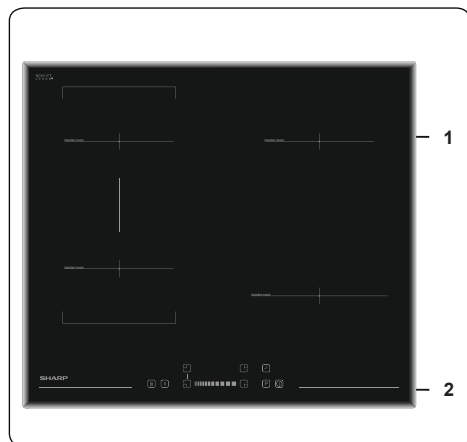


3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO



Importante: le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

Elenco delle parti



1. Zona a induzione
2. Pannello dei comandi

4. USO DEL PRODOTTO


4.1. CONTROLLI DEL PIANO COTTURA

Zona a induzione


Le informazioni fornite nella seguente tabella sono a solo scopo di guida.

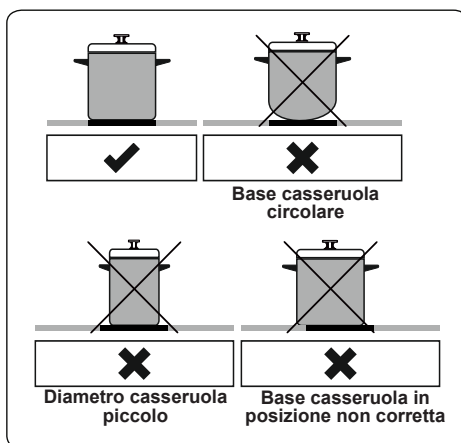
Impostazione	Utilizzare per
0	Elemento spento
1-3	Riscaldamento delicato
4-5	Sobbollitura, riscaldamento lento
6-7	Postriscaldamento ed ebollizione rapida
8	Ebollizione, rosolatura a fuoco vivo e scottatura
9	Calore massimo
P	Funzione Boost

Stoviglie

- Usa stoviglie di buona qualità, spesse, piatte, dal fondo liscio, fatte di acciaio, acciaio smaltato, ghisa o acciaio inossidabile. La qualità e la composizione delle stoviglie ha un effetto diretto sulle prestazioni di cottura.
- Non usare stoviglie dal fondo concavo o convesso. Stoviglie fatte di alluminio o acciaio inossidabile con fondo non ferromagnetico, vetro, rame, ottone, ceramica, porcellana non sono utilizzabili per la cottura a induzione.
- Per controllare se le stoviglie sono adatte per la cottura a induzione, puoi avvicinare un magnete alla base. Se il magnete resta attaccato, la stoviglia generalmente adatta; altrimenti, puoi mettere un poco d'acqua nella stoviglia su un'area di cottura impostandola al livello massimo. L'acqua dovrebbe riscaldarsi in pochi secondi.
- Alcune pentole potrebbero emettere diversi suoni; ciò avviene a causa del loro design e non ha effetto sulle prestazioni o la sicurezza del piano di cottura.
- Per ottenere le migliori prestazioni di cottura, la padella dovrebbe essere collocata al centro dell'area di cottura.
- Il simbolo  lampeggia quando viene selezionato il livello di potenza sul display se sull'area di cottura è stata collocata una padella non adatta o non

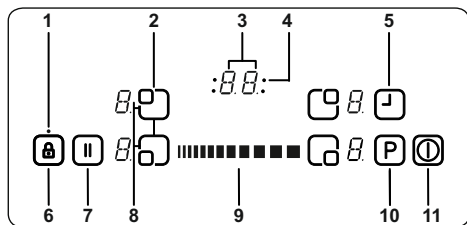
è stata appoggiata alcuna padella. L'area di cottura si spegnerà automaticamente dopo 2 minuti.

- Se una padella adatta viene collocata sull'area di cottura, il simbolo  scomparirà e la cottura continuerà al livello di potenza selezionato.
- Per ottenere la migliore trasmissione di energia, il diametro della base della stoviglia dovrebbe corrispondere a quello dell'area di cottura.
- Il diametro minimo della stoviglia dovrebbe essere di D120 mm per aree di cottura di 160 mm, D140 mm per aree di cottura di 210 mm e D160 mm per aree di cottura di 290 mm.



L'apparecchio si aziona premendo i tasti e le funzioni vengono confermate tramite display e segnali acustici.

Unità di controllo touch



- 1- Indicatore blocco tasti
- 2- Selezione dell'elemento riscaldante
- 3- Display del timer
- 4- Indicatori della funzione timer della zona di cottura
- 5- Selezione timer
- 6- Blocco tasti
- 7- Pausa intelligente
- 8- Selezione della zona Bridge
- 9- Regolatore di livello a scorrimento
- 10- Boost
- 11- On/Off (Accensione/Spegnimento)

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole adeguate.

Dopo aver applicato la tensione di rete, tutti i display vengono illuminati brevemente. Dopodiché, il piano di cottura è in modalità stand-by e pronto per l'uso.

Il piano cottura si controlla premendo il tasto elettronico appropriato. Ogni tasto premuto viene seguito da un segnale acustico.

Accensione dell'apparecchio

Accendere il piano premendo il tasto ON/OFF (Accensione/Spegnimento) . Tutti i display degli elementi riscaldanti mostrano uno "0" statico e i punti in basso a destra lampeggiano (se una zona di cottura non viene selezionata entro 20 secondi, il piano si spegne automaticamente).

Spegnimento dell'apparecchio

È possibile spegnere il piano di cottura in qualsiasi momento premendo il tasto .

Il tasto ON/OFF (Accensione/Spegnimento) ha sempre la priorità sulla funzione spegnimento di sicurezza.

Accensione delle zone di cottura

Premere il tasto di selezione dell'elemento riscaldante corrispondente a quello che si desidera utilizzare. Un punto statico

verrà visualizzato sul display dell'elemento riscaldante selezionato e i punti intermittenti su tutti gli altri display degli elementi riscaldanti si spegneranno.

Selezionare l'impostazione della temperatura scorrendo il regolatore di livello a scorrimento . L'elemento è ora pronto per l'uso. Per tempi di ebollizione più rapidi, selezionare il livello di cottura accelerato, quindi premere il tasto "P" per attivare la funzione Boost.

Spegnimento delle zone di cottura

Selezionare l'elemento che si desidera disattivare premendo il tasto di selezione dell'elemento riscaldante. Portare la temperatura a "0" utilizzando il regolatore di livello a scorrimento (anche premendo contemporaneamente le parti destra e sinistra del regolatore di livello a scorrimento si riporta la temperatura a "0").

Se la zona di cottura è calda, verrà visualizzato "H" anziché "0".

Spegnimento di tutte le zone di cottura

Per disattivare tutte le zone di cottura in una sola volta, premere il tasto (Accensione/Spegnimento).

In modalità stand-by, apparirà una "H" su tutte le zone di cottura che sono calde.

Indicatore di calore residuo

L'indicatore di calore residuo indica che l'area in vetroceramica ha una temperatura pericolosa al tatto.

Dopo aver spento la zona di cottura, il rispettivo display mostrerà "H" fino a quando la temperatura della zona di cottura corrispondente si troverà a un livello sicuro.

Pausa intelligente

La pausa intelligente, quando attivata, riduce la potenza di tutti i bruciatori che sono stati accesi.

Se si disattiva la pausa intelligente, gli elementi riscaldanti torneranno automaticamente al livello precedente.

Se la pausa intelligente non viene disattivata, il piano cottura si spegnerà dopo 30 minuti.

Premere per attivare la pausa intelligente. La potenza per l'elemento riscaldante/i attivato/i si ridurrà al livello 1 e "II" apparirà su tutti i display.



Premere nuovamente per disattivare la pausa intelligente. "II" scomparirà e gli elementi riscaldanti funzioneranno al livello precedentemente impostato.

Funzione spegnimento di sicurezza



Una zona di cottura viene automaticamente spenta se l'impostazione del calore non è stata modificata per un periodo di tempo specificato. Una modifica dell'impostazione del calore della zona di cottura reimposterà la durata sul valore iniziale. Questo valore iniziale dipende dal livello di temperatura selezionato come mostrato di seguito.

Impostazione del calore	Lo spegnimento di sicurezza si attiva dopo
1-2	6 ore
3-4	5 ore
5	4 ore
6-9	1,5 ore

Sicurezza bambini


Dopo l'accensione, è possibile attivare la funzione di sicurezza bambini. Per attivare la sicurezza bambini, premere contemporaneamente le parti destra e sinistra del regolatore di livello a scorrimento , quindi premere nuovamente la parte destra del regolatore di livello a scorrimento . "L", che indica LOCKED (bloccato), apparirà su tutti i display degli elementi riscaldanti e non sarà possibile utilizzare i controlli (se una zona di cottura si trova in condizione di riscaldamento, "L" e "H" verranno visualizzati alternativamente).

Il piano cottura rimarrà bloccato fino allo sblocco, anche se l'apparecchio è stato spento e riacceso.

Per disattivare la sicurezza bambini, accendere prima il piano cottura. Premere contemporaneamente le parti destra e sinistra del regolatore di livello a scorrimento , quindi premere la parte destra del regolatore di livello a scorrimento . "L" non verrà più visualizzato e il piano cottura si spegnerà.

Blocco tasti

La funzione di blocco dei tasti viene utilizzata per impostare la "modalità sicura" sull'apparecchio durante il funzionamento. Non sarà possibile effettuare alcuna regolazione premendo i tasti (ad esempio le impostazioni del calore). Sarà solo possibile spegnere l'apparecchio.

La funzione di blocco si attiva se il tasto di blocco tasti  viene premuto per almeno 2 secondi. Questa operazione viene confermata da un segnale acustico. Se



l'operazione viene effettuata correttamente, l'indicatore di blocco tasti lampeggia e l'elemento riscaldante viene bloccato.

Funzione timer




La funzione timer è disponibile in due modalità come segue.

Timer contaminuti (1 - 99 min)

Il timer contaminuti può essere attivato se le zone di cottura sono spente. Il display del timer mostrerà "00" con un punto lampeggiante.


Utilizzare il tasto  e il regolatore di livello a scorrimento  per aumentare/diminuire il tempo. L'intervallo è compreso tra 0 e 99 minuti. Se non vi è alcuna regolazione del tempo visualizzato entro 10 secondi, il timer del contaminuti verrà impostato e il punto lampeggiante scomparirà. Una volta impostato il timer, inizia il conto alla rovescia.

Quando il timer raggiunge lo zero, viene emesso un segnale acustico e il display del timer lampeggia. Il segnale acustico si interromperà automaticamente dopo 2 minuti e/o premendo qualsiasi tasto.

Il timer contaminuti può essere modificato o disattivato in qualsiasi momento utilizzando il tasto di impostazione del timer  e il regolatore di livello a scorrimento . Spegnendo il piano tramite il tasto  (Accensione/Spegnimento) in qualsiasi momento si spegnerà anche il timer contaminuti.

Timer zona di cottura (1 - 99 min)

Quando il piano cottura è acceso, è possibile programmare un timer indipendente per ogni zona di cottura.

Selezionare una zona di cottura, quindi selezionare l'impostazione della temperatura e infine attivare il tasto di impostazione del timer . Il timer può essere programmato per spegnere una zona di cottura. Quattro LED disposti attorno al timer indicano per quale zona di cottura il timer è stato impostato.

10 secondi dopo l'ultima operazione, il display del timer passerà al timer che si spegnerà successivamente (nei casi in cui è impostato un timer per più di una zona di cottura).

Quando il timer raggiunge la scadenza, viene emesso un segnale acustico, sul display del timer viene visualizzato "00" e il LED del timer della zona di

cottura assegnata lampeggia. La zona di cottura programmata si spegnerà e verrà visualizzato "H" se la zona di cottura è calda.

Il segnale acustico e il lampeggio del LED del timer si interromperanno automaticamente dopo 2 minuti e/o premendo un qualsiasi tasto.

Cicalino

Durante il funzionamento del piano cottura, il cicalino segnalerà le seguenti attività.

- L'attivazione normale di un tasto sarà accompagnata da un breve segnale acustico.
- L'attivazione continua di un tasto per un periodo di tempo più lungo (10 secondi) sarà accompagnato da un segnale acustico più lungo e intermittente.

Funzione Boost

Per utilizzare questa funzione, selezionare una zona di cottura e impostare il livello di cottura desiderato, quindi premere il tasto "P" (Boost).

La funzione Boost può essere attivata solo se è applicabile con la zona di cottura selezionata. Se la funzione Boost è attiva, sul display corrispondente viene visualizzata una "P".

L'attivazione del booster può far superare la potenza massima, nel qual caso verrà attivata la gestione dell'alimentazione integrata.

La riduzione di potenza necessaria viene indicata dal lampeggio del display della zona di cottura corrispondente. Il lampeggio sarà attivo per 3 secondi per consentire ulteriori adattamenti delle impostazioni prima della riduzione della potenza.

Zona Bridge

Attivazione della zona Bridge

Premere contemporaneamente i tasti di selezione dell'elemento riscaldante anteriore sinistro e posteriore sinistro. Un punto statico verrà visualizzato sul display dell'elemento riscaldante sinistro. Gli altri display mostreranno "b" e "r" e i punti lampeggianti non saranno più visualizzati.

Selezionare la temperatura desiderata utilizzando il regolatore di livello a scorrimento. Aumentare l'impostazione del calore premendo la parte destra del regolatore di livello a scorrimento o diminuire l'impostazione del calore premendo la parte sinistra del regolatore di livello a scorrimento. L'elemento

Bridge sarà pronto per l'uso. Per tempi di ebollizione più rapidi, selezionare il livello di cottura desiderato, quindi premere il tasto "P" per attivare la funzione Boost.

Disattivazione della zona Bridge

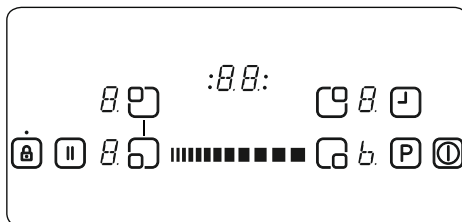
Per selezionare l'elemento Bridge, premere il tasto di selezione dell'elemento riscaldante posteriore sinistro o anteriore sinistro e portare la temperatura a "0" utilizzando la parte sinistra del regolatore di livello a scorrimento. Se la zona di cottura Bridge è calda, verrà visualizzato "H".

Modalità di cottura speciale

Premere e rilasciare il tasto di selezione dell'elemento riscaldante per scorrere attraverso le funzioni di cottura speciale quali ebollizione, frittura, mantenimento calore e scioglimento del cioccolato. Le funzioni di cottura speciale sono disponibili solo sul lato destro del piano di cottura. L'ebollizione e la frittura non possono essere selezionate simultaneamente finché non è udibile un segnale acustico proveniente dal piano cottura.

Funzione ebollizione

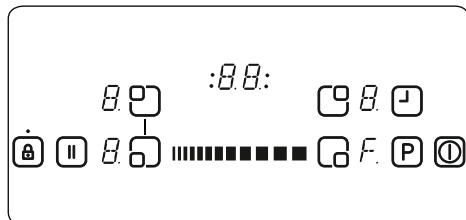
Questa funzione viene utilizzata per far bollire l'acqua e mantenere la temperatura vicina al punto di ebollizione. Per attivare la funzione ebollizione, premere due volte il tasto di selezione dell'elemento riscaldante. Quando la funzione di ebollizione viene attivata, il display corrispondente mostra "b". Il piano cottura emetterà un segnale acustico per indicare quando viene raggiunto il punto di ebollizione, e l'acqua sobbolirà.



Nell'immagine sopra, il display dell'elemento riscaldante anteriore destro indica la funzione ebollizione.

Funzione frittura

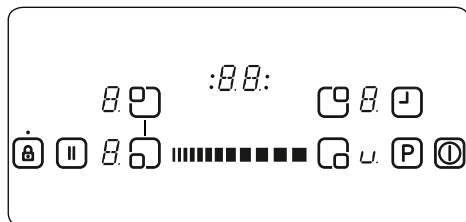
Questa funzione permetterà di friggere l'olio a circa 160° C. Per attivare questa funzione, premere il tasto di selezione dell'elemento riscaldante tre volte. Quando la funzione di frittura viene attivata, il display corrispondente mostra "F". Il piano cottura emetterà un segnale acustico quando l'olio è pronto per la frittura.



L'immagine sopra mostra il display dell'elemento riscaldante anteriore destro che indica la funzione frittura.

Funzione mantenimento calore

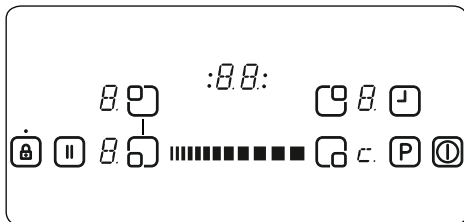
Questa funzione consente di mantenere la temperatura del cibo a circa 50° C. Per attivare la funzione di mantenimento del calore, premere il tasto di selezione dell'elemento riscaldante quattro volte. Quando la funzione di mantenimento del calore viene attivata, il display corrispondente mostra "u".




Nell'immagine sopra, il display dell'elemento riscaldante anteriore destro indica la funzione di mantenimento del calore.

Funzione scioglimento del cioccolato

Questa funzione scioglie il cioccolato o cibi simili a circa 40° C. Per attivare la funzione di scioglimento del cioccolato, premere il pulsante di selezione dell'elemento riscaldante cinque volte. Quando la funzione di scioglimento del cioccolato viene attivata, il display corrispondente mostra "c".



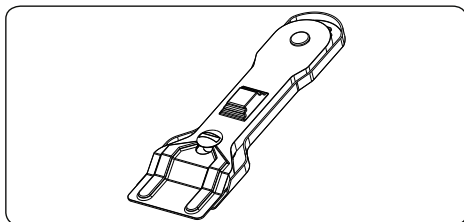
L'immagine sopra mostra il display dell'elemento riscaldante anteriore destro che indica la funzione di scioglimento del cioccolato.

 Le prestazioni e il tempo possono variare in base alla quantità di cibo nella padella e alla qualità della padella. 1,5 litri di acqua o 0,5 litri di olio offrono le migliori prestazioni di cottura con queste funzioni.

Codici di errore	
Se si verifica un errore, verrà visualizzato un codice di errore sui display dell'elemento riscaldante	
E1	La ventola di raffreddamento è disabilitata. Contattare il servizio di assistenza autorizzato.
E3	La tensione di alimentazione è diversa dai valori nominali. Spegnerne il piano cottura premendo (⏻) , attendere che scompaia "H" da tutte le zone, accendere il piano cottura premendo (⏻) e continuare a utilizzarlo. Se viene visualizzato di nuovo lo stesso errore, contattare il servizio di assistenza autorizzato.
E4	La frequenza di alimentazione è diversa dai valori nominali. Spegnerne il piano cottura premendo (⏻) , attendere che scompaia "H" da tutte le zone, accendere il piano cottura premendo (⏻) e continuare a utilizzarlo. Se viene visualizzato di nuovo lo stesso errore, staccare e riattaccare la spina dell'apparecchio. Accendere il piano cottura premendo (⏻) e continuare a utilizzarlo. Se viene visualizzato di nuovo lo stesso errore, contattare il servizio di assistenza autorizzato.
E5	La temperatura interna del piano cottura è troppo alta, spegnere il piano di cottura premendo (⏻) e lasciare raffreddare gli elementi riscaldanti.
E6	Errore di comunicazione tra il controllo touch e l'elemento riscaldante. Contattare il servizio di assistenza autorizzato.
E7	Il sensore di temperatura della bobina è disabilitato. Contattare il servizio di assistenza autorizzato.
E8	Il sensore di temperatura del radiatore è disabilitato. Contattare il servizio di assistenza autorizzato.
EA	Errore saturazione bobina grande Spegnerne la piastra premendo il pulsante on/off, accendere la piastra premendo il pulsante on/off e continuare a usare. Se viene visualizzato ancora lo stesso errore, chiamare un agente di assistenza autorizzato.
EC	Errore tensione elettrica. Spegnerne la piastra premendo il pulsante on/off, accendere la piastra premendo il pulsante on/off e continuare a usare. Se viene visualizzato ancora lo stesso errore, chiamare un agente di assistenza autorizzato.
C1-C8	Avviso microprocessore. Spegnerne la piastra premendo il pulsante on/off, accendere la piastra premendo il pulsante on/off e continuare a usare. Se viene visualizzato ancora lo stesso errore, chiamare un agente di assistenza autorizzato.

di provare i detersivi chimici. Questo è il metodo ideale per rimuovere anche i più piccoli depositi dal piano cottura e per rimuovere spargimenti di liquido dalle zone di cottura calde prima che brucino sul piano cottura.

Importante: dopo l'uso, spingere sempre il coperchio di sicurezza sulla lama del rasoio. Fare attenzione quando si usa la spatola e tenerla fuori dalla portata dei bambini.




4.2. ACCESSORI

Spatola per piani in vetroceramica

Utilizzare sempre la spatola per piani in vetroceramica per rimuovere spargimenti di liquido o depositi dal piano cottura prima


5. PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1. PULIZIA

 **PERICOLO:** prima di eseguire la pulizia, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Istruzioni generali

- Controllare se i prodotti per la pulizia sono appropriati e consigliati dal produttore prima dell'uso sull'apparecchio.
- Utilizzare detergenti in crema o liquidi che non contengano particelle. Non utilizzare creme caustiche (corrosive), polveri detergenti abrasive, pagliette metalliche o utensili duri poiché possono danneggiare le superfici della cucina.


 Non utilizzare detergenti che contengono particelle in quanto possono graffiare il vetro, le parti smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.

- In caso di versamento di liquidi, pulirli immediatamente per evitare che le parti si danneggino.


 Non utilizzare pulitori a vapore per pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.

Pulizia del piano in vetroceramica

Il piano in vetroceramica può sorreggere utensili pesanti ma potrebbe rompersi se viene colpito da un oggetto appuntito.

 **PERICOLO:** Piani cottura in vetroceramica - Se la superficie è incrinata, per evitare la possibilità di scosse elettriche, spegnere l'apparecchio e contattare l'assistenza tecnica.

- Utilizzare un detergente in crema o liquido per pulire il piano in vetroceramica. Quindi, sciacquare e asciugare accuratamente il vetro con un panno asciutto.

 Non utilizzare detergenti per l'acciaio in quanto potrebbero danneggiare il vetro.

- Nel caso in cui nella base o nel rivestimento delle stoviglie siano utilizzate sostanze con un basso punto di fusione, queste possono danneggiare il piano di cottura in vetroceramica. Nel caso in cui sul piano cottura in vetroceramica caldo siano caduti plastica, carta stagnola o alimenti zuccherosi, raschiarli via dalla superficie calda nella maniera più veloce e più sicura possibile. Nel caso in cui queste sostanze

si sciolgano, rischiano di danneggiare il piano cottura in vetroceramica. Quando si cuociono alimenti molto zuccherini come la marmellata, applicare preventivamente se possibile uno strato di agente protettivo adeguato.


- La polvere sulla superficie deve essere pulita con un panno umido.
- Qualsiasi cambiamento di colore nel piano in vetroceramica non influirà sulla struttura o sulla durabilità della ceramica e non è dovuto a un cambiamento nel materiale.


I cambiamenti di colore nel piano in vetroceramica possono essere dovuti a una serie di motivi:

1. Il cibo versato non è stato ripulito dalla superficie.
2. Utilizzo di piatti non adatti che erodono la superficie del piano cottura.
3. Utilizzo di materiali di pulizia non corretti.

Pulizia delle parti in acciaio inossidabile (se disponibili)

- Pulire regolarmente le parti in acciaio inossidabile dell'apparecchio.
- Pulire le parti in acciaio inossidabile con un panno morbido imbevuto di sola acqua. Quindi asciugarle accuratamente con un panno asciutto.

 Non pulire le parti in acciaio inossidabile mentre sono ancora calde a seguito della cottura.

 Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sull'acciaio inossidabile.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

6.1. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Se dopo aver verificato i seguenti passaggi di base per la risoluzione dei problemi si verificano ancora problemi con l'apparecchio, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata o un tecnico qualificato.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il display di controllo del piano cottura è oscurato. Il piano cottura o le zone di cottura non possono essere accese.	Non c'è alimentazione.	Controllare il fusibile dell'apparecchio. Controllare se c'è un'interruzione di corrente provando altri apparecchi elettronici.
Il piano cottura si spegne mentre è in uso e una "F" lampeggia su ciascun display.	I controlli sono umidi o su di essi è appoggiato un oggetto.	Asciugare i controlli o rimuovere l'oggetto.
Il piano cottura si spegne mentre è in uso.	Una delle zone di cottura è rimasta accesa troppo a lungo.	È possibile utilizzare nuovamente la zona di cottura riaccendendola.
I controlli del piano cottura non funzionano e il LED di sicurezza bambini è acceso.	La sicurezza bambini è attiva.	Disattivare la sicurezza bambini.
Le pentole fanno rumore durante la cottura o il piano cottura emette un ticchettio durante la cottura.	Questo è normale con le pentole a induzione. Ciò è causato dal trasferimento di energia dal piano cottura alla pentola.	Questa operazione è normale. Non ci sono rischi, né al piano di cottura né alle pentole.
Il simbolo 'U' si illumina sul display di una delle zone di cottura.	Non è presente una pentola sulla zona di cottura o la pentola non è adatta.	Utilizzare una pentola adatta.
Il livello di potenza 9 o "P" viene automaticamente ridotto se si seleziona contemporaneamente il livello di potenza "P" o 9 su due zone di cottura che si trovano sullo stesso lato.	È stato raggiunto il livello di potenza massimo per le due zone.	L'utilizzo di entrambe le zone al livello di potenza "P" o 9 supererebbe il livello di potenza massimo consentito per le due zone.

6.2. TRASPORTO

Se è necessario trasportare il prodotto, utilizzare l'imballaggio originale del prodotto e trasportarlo utilizzando la sua scatola. Attenersi agli indicatori di trasporto sulla scatola. Fissare con nastro adesivo tutte le parti mobili del prodotto per evitare di danneggiarlo durante il trasporto.

Se non si dispone della confezione originale, preparare una scatola da trasporto in modo che l'apparecchio, in particolare le superfici esterne del prodotto, sia protetto da eventuali danni.

7. SPECIFICHE TECNICHE

7.1. SCHEDA PRODOTTO

Marchio		SHARP
Modello		KH-6I27CS00-EU/ KH-6I35NS00-EU
Tipo di piano cottura		Elettrico
Numero di zone di cottura		4
Tecnologia di riscaldamento - 1		Induzione
Grandezza-1	cm	Ø16,0
Consumo energetico-1	Wh/kg	182,0
Tecnologia di riscaldamento - 2		Induzione
Grandezza-2	cm	Ø16,0
Consumo energetico-2	Wh/kg	182,0
Tecnologia di riscaldamento - 3		Induzione
Grandezza-3	cm	Ø16,0
Consumo energetico-3	Wh/kg	182,0
Tecnologia di riscaldamento - 4		Induzione
Grandezza-4	cm	Ø21,0
Consumo energetico-4	Wh/kg	182,0
Consumo energetico del piano cottura	Wh/kg	182,0
Questo piano cottura è conforme a EN 60350-2		
Consigli per il risparmio energetico		
Piano cottura		
- Utilizzare pentole con base piatta.		
- Utilizzare pentole della dimensione corretta.		
- Utilizzare pentole con coperchio.		
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso.		
- Se il liquido inizia a bollire, ridurre l'impostazione.		



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52359410

SHARP

Be Original.