



KH-6I46CS00-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. SICHERHEITSHINWEISE	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 Netzhauptschalter 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.

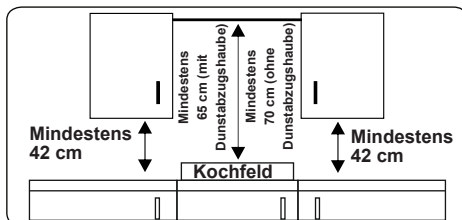
- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Spannung und Frequenz des Stromnetzes 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.



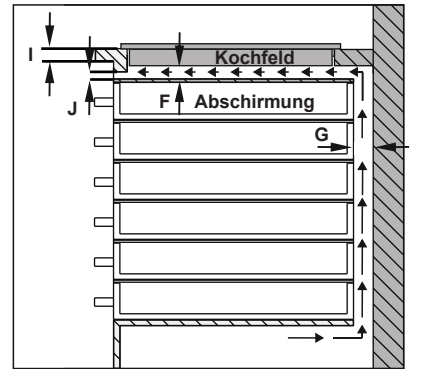
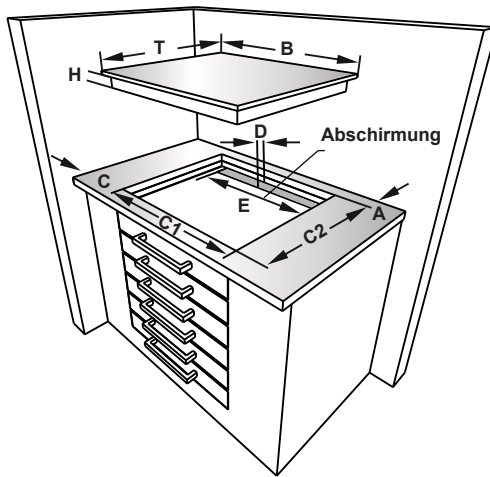
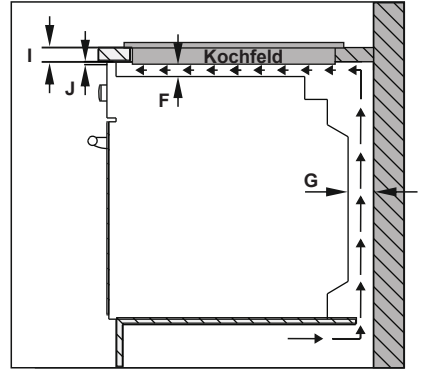
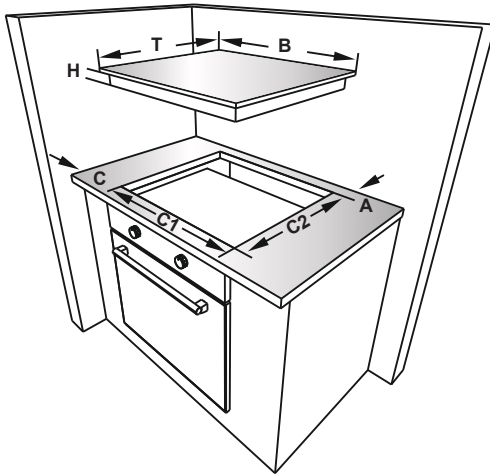
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.
- Wenn die Unterseite des Gerätes per Hand zugänglich ist, muss die Unterseite mit einer Vorrichtung aus geeignetem Material abgeschirmt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

2.2 EINBAUEN DES KOCHFELDES

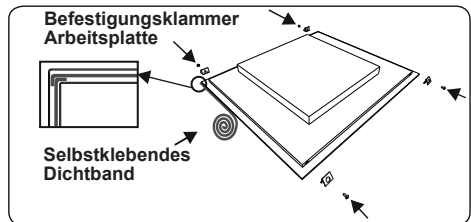
Das Gerät wird mit einem Einbaukit geliefert, das eine Klebedichtung, Befestigungsklammern und Schrauben umfasst.

- 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

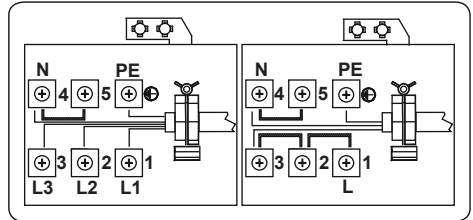
! WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

! 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.

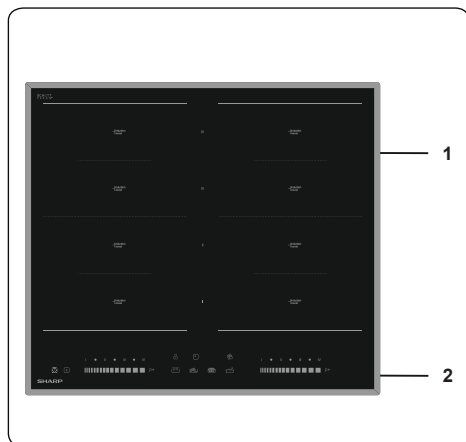


3. PRODUKTMERKMALE



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 KOCHFLÄCHE-STEUERUNG



Induktionsfeld

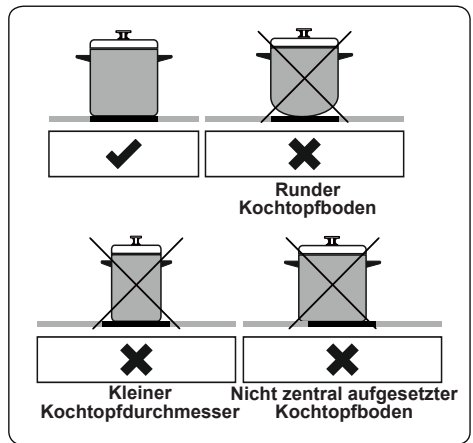
Die Information der folgenden Tabelle dient nur der Orientierung.

Einstellungen	Nutzung für
0	Element aus
1-3	Sanftes Erwärmen
4 – 5	Schonender Siedeprozess, langsames Erwärmen
6-7	Aufwärmen und schneller Siedeprozess
8	Kochen, Braten und Anbraten
9	Maximale Hitze
P	Boost-Funktion

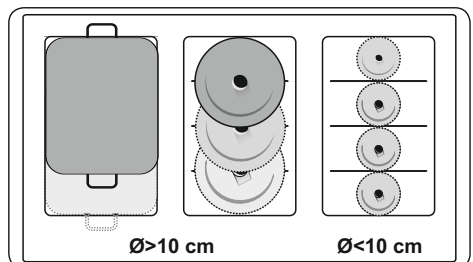
Kochgeschirr

- 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 ein maximal aufgedrehtes Kochfeld. Das Wasser sollte 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 der Kochfläche.

- Für die beste Kochleistung sollten Sie die Pfanne in der Mitte des Kochfelds platzieren.
- Das Symbol  blinkt auf der Kochfeldanzeige nach der Auswahl der Leistungsstufe, wenn ein nicht geeignetes Kochgeschirr oder kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld platziert wird. Das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.
- Wenn eine geeignete Pfanne auf das Kochfeld gestellt wird, verschwindet das Symbol  und das Kochen wird auf der ausgewählten Leistungsstufe fortgesetzt.
- Für eine optimale Energieübertragung sollte der Durchmesser des Kochgeschirr-Bodens dem Durchmesser des Kochfelds entsprechen.

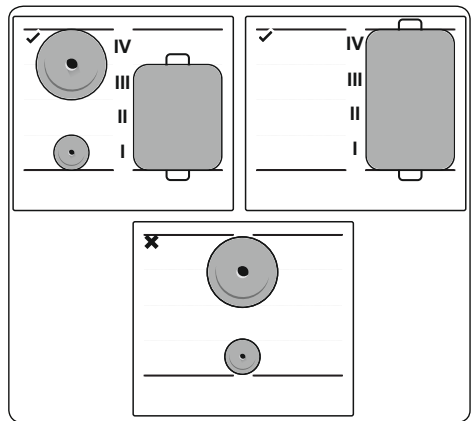


Dieses Haushaltsgerät wird über das Drücken von Tasten bedient und die Funktionen werden durch Anzeigen und akustische Signale bestätigt.

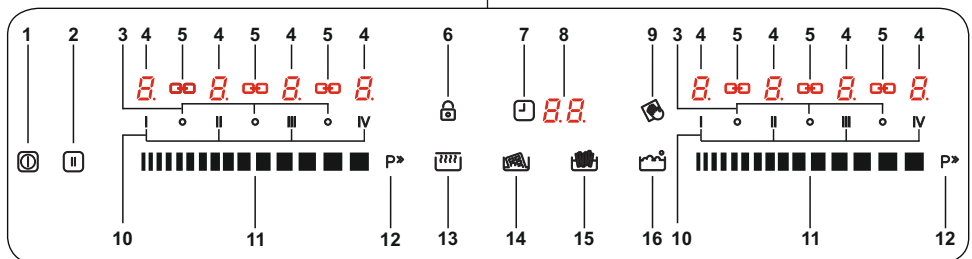


- Sie können 2 oder mehr Kochfelder für Kochgeschirr mit einer Grundfläche von mehr als 10 cm zusammenschalten.

- Wenn Sie Kochgeschirr mit einer Grundfläche von weniger als 10 cm verwenden, können Sie jedes Kochfeld separat nutzen.
- Benutzen Sie Kochgeschirr mit einer Mindestgrundfläche von 7 cm. Sonst wird das Kochgeschirr vielleicht nicht erkannt.
- Stellen Sie das Kochgeschirr nicht zwischen zwei Kochfelder.
- Stellen Sie Kochgeschirr, dessen Grundfläche kleiner als 10 cm ist, auf eines der Kochfelder. Andernfalls kann es zu Problemen bei der Topferkennung kommen.



Touch-Steuereinheit



1. Ein-/Aus-Taste
2. Intelligente-Pause-Auswahl
3. Auswahl der Verbindungsfunktion
4. Kochfeldanzeige
5. Verbindungsanzeige
6. Tastensperre
7. Timer auswählen
8. Timer-Display
9. Auswahl der Reinigungsfunktion

10. Kochfeldauswahl
11. Schieberegler
12. Boost;
13. Auswahl der Warmhaltefunktion
14. Auswahl der Schokoladenschmelz-Funktion
15. Auswahl der Bratfunktion
16. Auswahl der Siedefunktion




Benutzen Sie die Induktionskochfelder mit geeignetem Kochgeschirr.

Nachdem Netzspannung anliegt, leuchten alle Anzeigen kurz auf. Danach befindet sich die Kochfläche im Stand-by-Modus und kann benutzt werden.

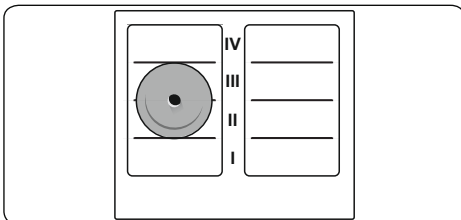
Die Kochfläche wird gesteuert, indem Sie die entsprechende elektronische Taste drücken. Nach jedem Tastendruck folgt ein Summertone.

Anschalten des Geräts

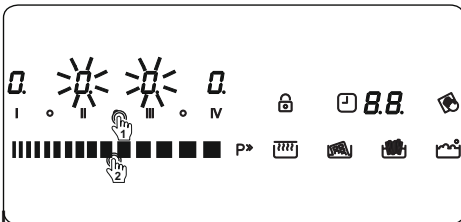
Schalten Sie die Kochfläche mit der EIN-/AUS-Taste  ein. Alle Kochfelder zeigen eine statische „0“. (Wenn innerhalb von 20 Sekunden kein Kochfeld gewählt wird, schaltet sich die Kochfläche automatisch aus.)

Wird die Kochfläche eingeschaltet, wird die Funktion der automatischen Erkennung ausgeführt. Wenn Sie Kochgeschirr auf die Kochfläche stellen, blinkt 10 Sekunden lang die entsprechende Kochfeldanzeige des Kochfelds, auf der das Kochgeschirr steht.

Ein Beispiel: Wenn zwei Töpfe auf der Kochfläche stehen (wie unten abgebildet), blinken 10 Sekunden lang die Kochfeldanzeigen der Kochfelder, auf denen die Töpfe stehen.





Wie in dem Beispiel beschrieben, können die Kochfelder separat bedient werden, indem Sie die Tasten „Links II“ oder „Links III“ innerhalb von 10 Sekunden drücken. Die Kochfelder können auch zusammenhängend betrieben werden – drücken Sie dazu die Wahl-taste für die Brückenfunktion zwischen den Wahl-tasten für Kochfeld I und



Nach der automatischen Erkennung können Sie Kochfelder bedienen, auf denen kein Kochgeschirr erkannt wurde.


Abschalten des Geräts:

Schalten Sie die Kochfläche jederzeit durch das Drücken der EIN-/AUS-Taste  aus. Die EIN/AUS Taste  hat beim Ausschalten immer Priorität.


Die Anzeigen der Modusfunktion und Brückenfunktion leuchten nicht länger.

Einschalten der Kochfelder

Drücken Sie die Kochfeldwahl-taste des gewünschten Kochfelds. Auf der ausgewählten Kochfeldanzeige wird ein statischer Punkt angezeigt und die blinkenden Punkte auf allen anderen Kochfeldanzeigen leuchten nicht mehr.


Sie können für das ausgewählten Kochfeld die Wärmestufe einstellen, indem Sie den Schieberegler  berühren. Das Element ist nun einsatzbereit. Für schnelle Siedezeiten wählen Sie die gewünschte Kochstufe und aktivieren die Boost-Funktion durch Drücken der Taste „P“.

Ausschalten der Kochfelder

Wählen Sie das Feld, das Sie ausschalten möchten, indem Sie die Kochfeldauswahl-taste drücken. Stellen Sie die Temperatur mit dem Schieberegler  hinunter auf „0“. (Wenn Sie gleichzeitig die rechte und linke Seite des Schiebereglers drücken, wird die Temperatur ebenfalls auf „0“ geschaltet).

Wenn das Kochfeld heiß ist, wird anstatt „0“ ein „H“ angezeigt.

Ausschalten aller Kochfelder

Um alle Kochfelder gleichzeitig auszuschalten, drücken Sie die Taste . Im Stand-by-Modus erscheint ein „H“ auf allen heißen Kochfeldern.

Restwärme-Anzeige

Die Restwärme-Anzeige zeigt an, dass die Glaskeramikfläche eine Temperatur hat, die bei einer Berührung gefährlich sein könnte.

Nach Ausschalten des Kochfelds zeigt der entsprechende Bildschirm ein „H“ an, bis die Temperatur des entsprechenden

Kochfelds einen unkritischen Wert erreicht hat.

Intelligente Pause (Smart Pause)

Intelligente Pause reduziert, soweit aktiviert, die Leistung aller eingeschalteten Brenner.

Bei einer Deaktivierung der „Intelligenten Pause“ kehren die Kochfelder automatisch zur vorherigen Stufe zurück.

Wenn die „Intelligente Pause“ nicht deaktiviert wird, wird das Kochfeld nach 30 Minuten ausgeschaltet.

Drücken Sie **[P]**, um die „Intelligente Pause“ zu aktivieren. Die Leistung aller aktivierten Kochstellen wird auf Stufe 1 reduziert und „II“ erscheint auf allen Anzeigen.

Drücken Sie **[P]** erneut, um die „Intelligente Pause“ zu deaktivieren. „II“ verschwindet und die Kochfelder laufen wieder auf der vorherigen Stufe.

Funktion der Sicherheitsabschaltung

Ein Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn die Kochfeldeinstellung eine bestimmte Zeit lang nicht verändert wurde.

Wenn Sie die Kochfeldeinstellung des Kochfeldes ändern, wird die Zeitdauer auf den Anfangswert zurückgesetzt. Dieser Anfangswert richtet sich nach der gewählten Temperaturstufe, wie unten dargestellt.

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

Kindersicherung

Die Kindersicherungsfunktion kann nach der Betätigung des Schalters aktiviert werden. Wenn Sie die Kindersicherung aktivieren möchten, drücken Sie links gleichzeitig mindestens 2 Sekunden lang die Kochfeldwahl-taste I und IV, bis „L“ angezeigt wird.

Auf allen Kochfeldanzeigen erscheint ein „L“, welches die Funktion der Kindersicherung anzeigt und die Bedienung verhindert. (Wenn ein Kochfeld noch heiß ist, erscheinen „L“ und „H“ im Wechsel.)

Die Kochfläche bleibt so lange im Modus Kindersicherung, bis sie entsperrt wurde,

sogar wenn die Kochfläche aus- und eingeschaltet wird.

Wenn Sie die Kindersicherung deaktivieren möchten, drücken Sie links gleichzeitig mindestens 2 Sekunden lang die Kochfeldauswahl-taste, bis das „L“ auf der Anzeige verschwindet und sich die Kochfläche abschaltet.

Tastensperre

Die Funktion der Tastensperre versetzt das Gerät während des Betriebs in einen „sicheren Modus“. Sobald der sichere Modus aktiviert wurde, können Sie keine Einstellungen durch einen Tastendruck vornehmen (z. B. Wärmeeinstellungen). Das Gerät kann in diesem Fall nur ausgeschaltet werden.

Die Sperrfunktion wird aktiviert, wenn die Tastensperre-Taste **[S]** mindestens 2 Sekunden lang gedrückt wird. Diese Meldung wird immer mit einem akustischen Signal quittiert. Nach einer erfolgreichen Bedienung blinkt die Anzeige der Tastensperre und das Kochfeld wird gesperrt.

Timer-Funktion

Kochfeld-Timer (1 - 99 Min.):

Wenn die Kochfläche eingeschaltet wird, kann für jedes Kochfeld ein individueller Timer programmiert werden.

Wählen Sie ein Kochfeld und dann die Temperatureinstellung und aktivieren Sie anschließend die entsprechende Timer-Einstelltaste – der Timer kann programmiert werden, um ein Kochfeld auszuschalten.

Um jede Kochfeldanzeige sind LEDs angeordnet, die anzeigen, welche Zeit für den Timer eingestellt wurde.

Zehn Sekunden nach der letzten Betätigung wechselt der Timer-Bildschirm zum Timer, der als Nächstes abläuft (für den Fall, dass Sie Timer für mehrere Kochfelder programmiert haben).

Wenn der Timer abläuft, ertönt ein Signalton, die Timer-Anzeige zeigt „00“ und die entsprechende LED des Kochfeld-Timers blinkt. Das programmierte Kochfeld wird ausgeschaltet und ein „H“ wird angezeigt, wenn das Kochfeld heiß ist.

Der Signalton und das Blinken der Timer-LED werden automatisch nach 30 Sekunden und/oder nach dem Drücken einer beliebigen Taste gestoppt.

Piepton

Während die Kochfläche in Betrieb ist, werden die folgenden Aktionen durch einen Piepton quittiert.

- Die normale Bedienung einer Taste wird durch einen kurzen Signalton bestätigt.
- Kontinuierliche Bedienung von Tasten über einen längeren Zeitraum (10 Sekunden) wird durch einen längeren, unterbrochenen Signalton begleitet.

Boost-Funktion

Um diese Funktion zu verwenden, stellen Sie die gewünschte Garstufe ein und drücken anschließend die Taste „P“ (Boost). Die Boost-Funktion-Anzeige leuchtet heller.

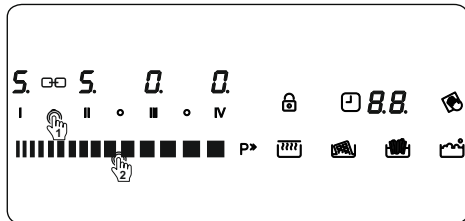
Die Boost-Funktion kann nur aktiviert werden, wenn sie für das gewählte Kochfeld zur Verfügung steht. Wenn die Boost-Funktion aktiv ist, wird auf dem entsprechenden Display ein „P“ angezeigt.

Die Aktivierung des Boosters kann die maximale Leistung überschreiten, wenn bereits ein anderes Kochfeld benutzt wird – dann wird das integrierte Leistungsmanagement aktiviert.


Die erforderliche Leistungsverminderung wird durch Blinken auf der entsprechenden Kochfeldanzeige angezeigt. Das Blinken ist 3 Sekunden lang aktiv und erlaubt eine weitere Anpassung der Einstellungen, bevor die Leistung verringert wird.

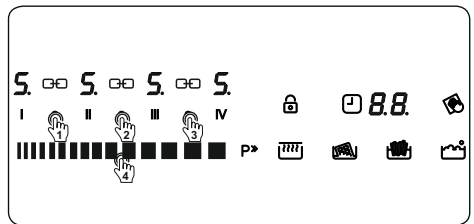
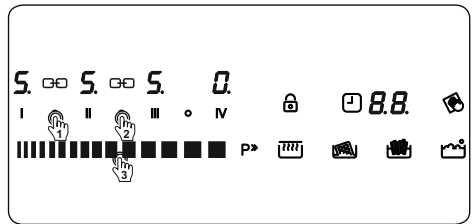
Verbinden von Kochfeldern

Drücken Sie die Kochfeldwahltaste des gewünschten Kochfelds. Drücken Sie die Taste „o“, um die gewünschten Kochfelder mit dem angrenzenden Kochfeld zu verbinden. Nach dem Verbinden der Kochfelder leuchtet das Kettensymbol, das sich zwischen den Kochfeldern befindet.

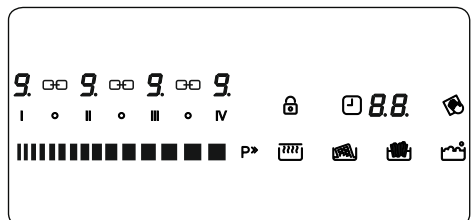
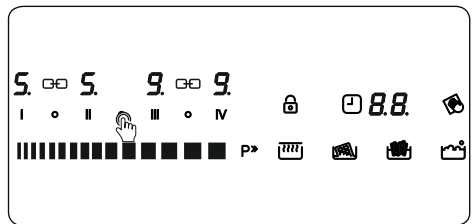


Wenn Sie das dritte und vierte Kochfeld hinzufügen möchten, können Sie dazwischen die Taste „o“ drücken. Die verbundenen Kochfelder funktionieren

in diesem Fall wie ein einziges Kochfeld. Sie können die Temperatur einstellen, indem Sie den Schieberegler  berühren.



Sie können die beiden benachbarten Kochfelder, die einzeln auf unterschiedlichen oder gleichen Kochfeldstufen funktionieren, durch Drücken der Taste „o“ miteinander verbinden. Die verbundenen Kochfelder funktionieren weiter als ein Kochfeld auf der höheren Wärmestufe.



Drücken Sie die Taste „o“, um die verbundenen Kochfelder zu trennen. Die

Kochfelder rechts und links neben der Taste „o“ funktionieren getrennt weiter und das Kettensymbol leuchtet nicht mehr.

Spezielle Garfunktion

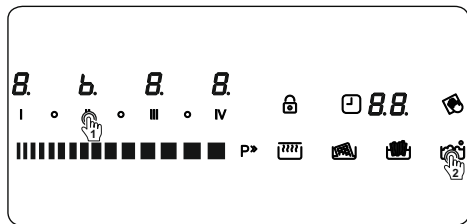
Drücken Sie die Tasten zum Sieden, Braten, Warmhalten und Schokoladenschmelzen, um die speziellen Garfunktionen zu aktivieren. Siede- und Bratfunktionen können nicht gleichzeitig gewählt werden (auf der rechten Seite der Kochfläche), bis ein Signalton von der Kochfläche ertönt.

Die Funktionen der intelligenten Pause und des Timers können nicht aktiviert werden, wenn die Modusfunktionen ausgewählt sind.

Spezielle Garmodi

Siedefunktion

Mit dieser Funktion wird Wasser zum Sieden gebracht und die Temperatur nahe dem Siedepunkt gehalten. Um die Siedefunktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste für die Siedefunktion. Nach dem Aktivieren der Siedefunktion wird auf der entsprechenden Anzeige „b“ angezeigt und die Siedefunktion-Anzeige leuchtet auf. Die Kochfläche gibt einen Piepton ab, um anzuzeigen, wann das Wasser gekocht hat – anschließend köchelt das Wasser.



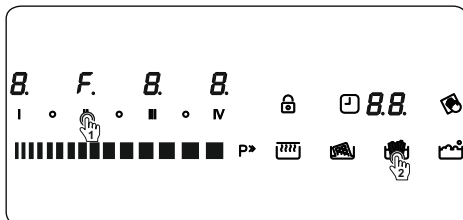
Das obere Bild zeigt die Anzeige des mittleren Kochfelds und die Siedefunktion.

Leistung und Zeit können entsprechend der Menge der Speisen in der Pfanne und der Qualität der Pfanne variieren. 1,5 Liter Wasser ergibt mit diesen Funktionen die beste Kochleistung.

Bratfunktion

Mit dieser Funktion wird das Öl bei ca. 160 °C gebraten.

Um diese Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste für die Bratfunktion. Nach dem Aktivieren der Bratfunktion wird auf der entsprechenden Anzeige „F“ angezeigt und die Bratfunktion-Anzeige leuchtet auf. Die Kochfläche gibt einen Piepton ab, wenn das Öl zum Braten bereit ist.

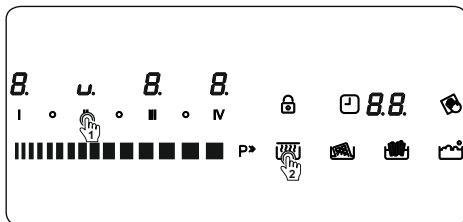


Das obere Bild zeigt die Anzeige des mittleren Kochfelds und die Bratfunktion.

Leistung und Zeit können entsprechend der Menge der Speisen in der Pfanne und der Qualität der Pfanne variieren. 2 Liter Öl ergeben mit diesen Funktionen die beste Kochleistung.

Warmhaltefunktion

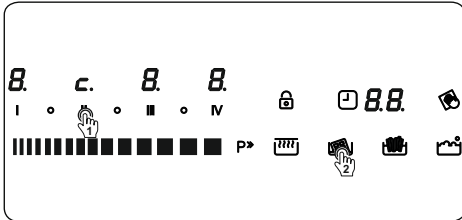
Mit dieser Funktion kann die Temperatur der Speisen auf ungefähr 50 °C gehalten werden. Um die Warmhaltefunktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste für die Warmhaltefunktion. Wenn die Warmhaltefunktion aktiviert ist, erscheint auf der entsprechenden Anzeige „u“ und die Anzeige der Warmhaltefunktion leuchtet heller.




Das obere Bild zeigt die Anzeige des mittleren Kochfelds und die Warmhaltefunktion.

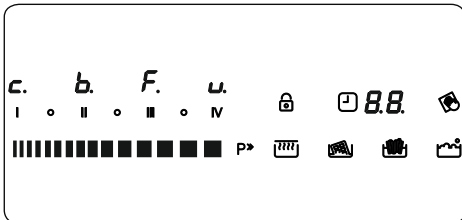
Schokoladenschmelz-Funktion


Diese Funktion schmilzt Schokolade oder ähnliche Lebensmittel bei etwa 40 °C. Um die Schokoladenschmelz-Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste für die Schokoladenschmelz-Funktion. Wenn die Schokoladenschmelz-Funktion aktiviert ist, erscheint auf der entsprechenden Anzeige „c“ und die Anzeige der Schokoladenschmelz-Funktion leuchtet heller.

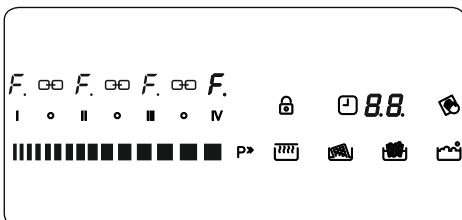








Das obere Bild zeigt die Anzeige des mittleren Kochfelds, auf der die Schokoladenschmelz-Funktion zu sehen ist.

 Alle Kochfelder können mit verschiedenen Sonderfunktionen betrieben werden.




 Alle Kochfelder können zusammengeschaltet mit der gleichen Spezialfunktion betrieben werden.



Fehlercodes	
Im Falle eines Fehlers wird ein Fehlercode auf der Anzeige der Kochfelder angezeigt.	
E1	Der Lüfter ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.
E3	Die Versorgungsspannung stimmt nicht mit den Nennwerten überein. Schalten Sie die Kochfläche aus, indem Sie  drücken – warten Sie, bis das „H“ bei allen Kochfeldern verschwindet, schalten Sie die Kochfläche durch Drücken von  ein und nutzen Sie sie weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.
E4	Die Netzfrequenz unterscheidet sich von den Nennwerten. Schalten Sie die Kochfläche aus, indem Sie  drücken – warten Sie, bis das „H“ bei allen Kochfeldern verschwindet, schalten Sie die Kochfläche durch Drücken von  ein und nutzen Sie sie weiter. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, stecken Sie den Stecker des Gerätes aus und wieder ein. Schalten Sie die Kochfläche durch Drücken von  ein und nutzen Sie sie weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.
E5	Die interne Temperatur der Kochfläche ist zu heiß – schalten Sie die Kochfläche aus, indem Sie  drücken, und lassen Sie die Kochfelder abkühlen.
E6	Kommunikationsfehler zwischen Touchscreen und Kochfeld. Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.
E7	Der Spulentemperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.
E8	Der Kühlertemperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.
EA	Sättigungsfehler der großen Spule. Schalten Sie die Kochfläche durch Drücken der Taste ON/OFF (EIN/AUS) ein und nutzen Sie das Gerät weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.
EC	Fehler bei der Versorgungsspannung. Schalten Sie die Kochfläche durch Drücken der Taste ON/OFF (EIN/AUS) ein und nutzen Sie das Gerät weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.
C1-C8	Mikroprozessor-Alarm. Schalten Sie die Kochfläche durch Drücken der Taste ON/OFF (EIN/AUS) ein und nutzen Sie das Gerät weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.


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		
Modell		
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		2
Heiztechnologie – 1		Induktion
Größe – 1	cm	23,8x37,7
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	189,0
Heiztechnologie – 2		Induktion
Größe – 2	cm	23,8x37,7
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	189,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	189,0
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.		

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.....	21
5.1 Cleaning	21
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	22
6.1 Troubleshooting.....	22
6.2 Transport	22
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	23
7.1 Energy Fiche	23



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

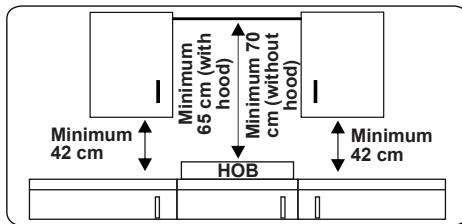
WARNING: This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- 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.



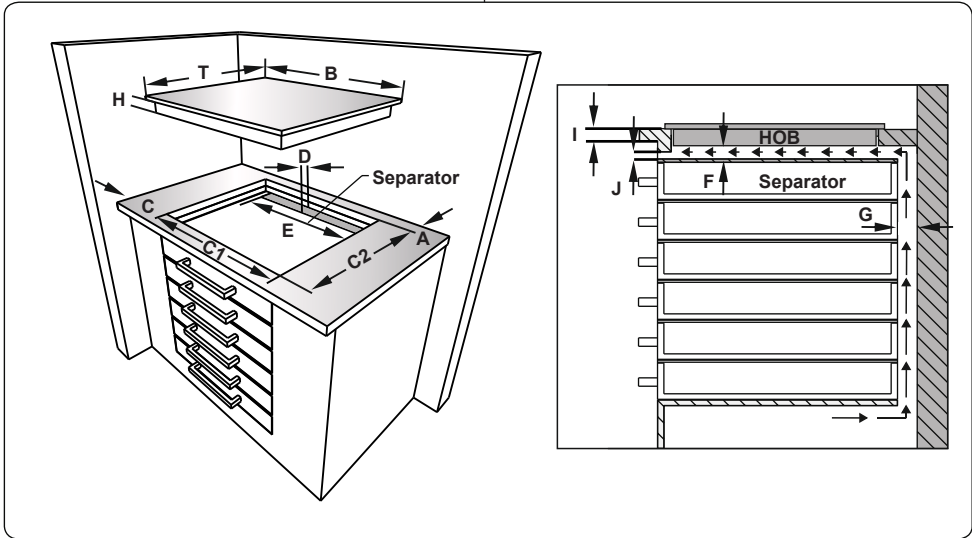
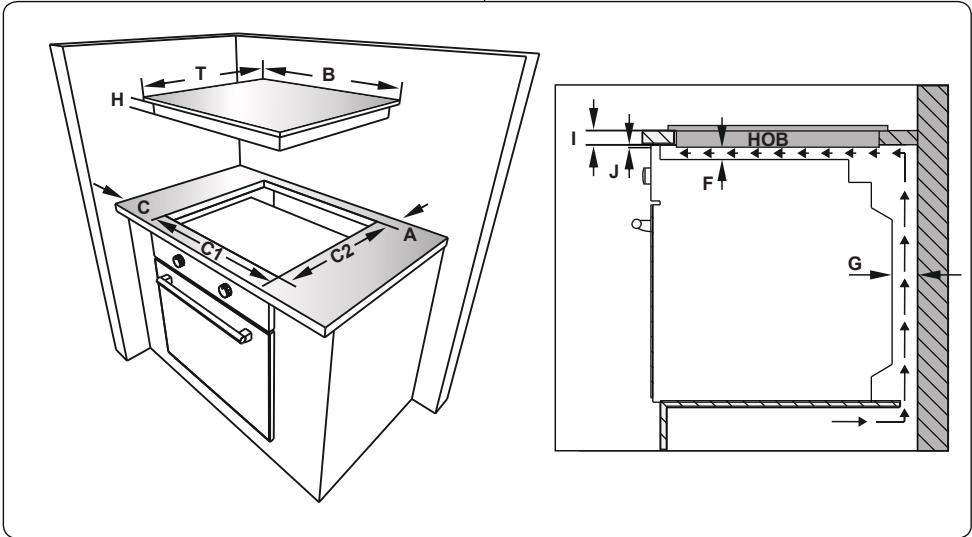
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the 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

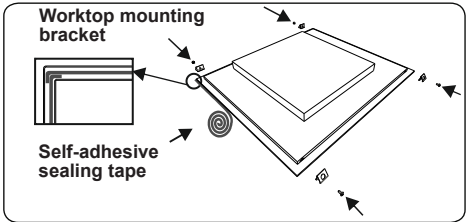
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- 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.

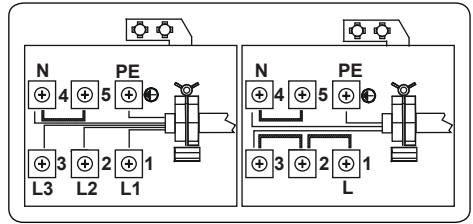
- Insert the appliance into the aperture.

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.

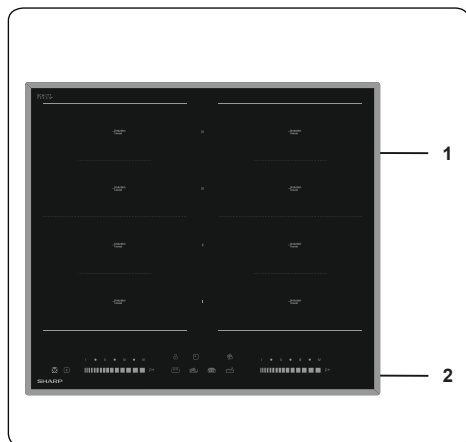


3. PRODUCT FEATURES



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.

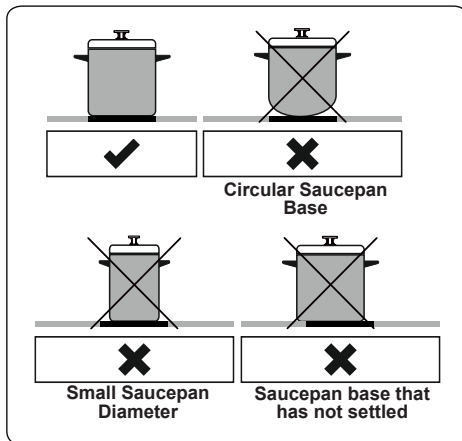
Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

Cookware

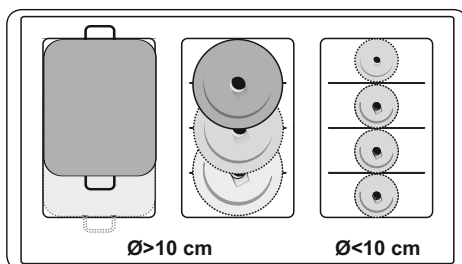
- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel 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 a little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water should start heating in 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.
- The  symbol will flash in the cooking zone display after the power level is selected if an 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 transfer the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.

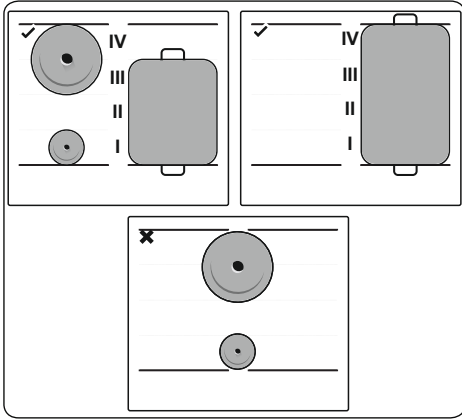


The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

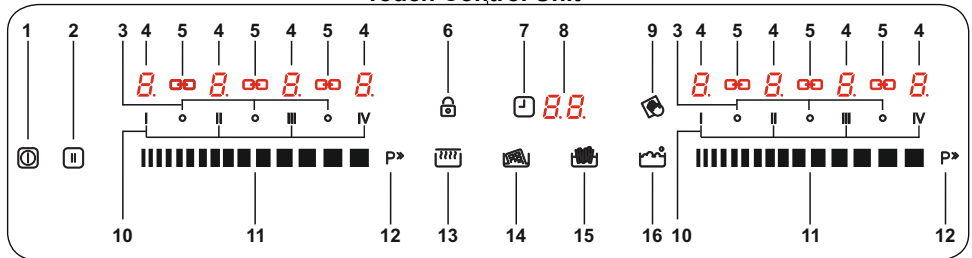


- You can use 2 or more cooking zones bridged for cookwares with bases greater than 10 cm.
- For cookwares with bases smaller than 10cm, you can use each cooking zone separately.
- Use cookware with a minimum base size of 7cm. Otherwise, pot detection problem may occur.
- Do not place cookware between two cooking areas.
- Place cookware with a base smaller than 10 cm in the of one cooking zone.


Otherwise, the cookware may not be detected.



Touch Control Unit




1. On off key
2. Smart pause selection
3. Bridge function selection
4. Heater display
5. Bridge display
6. Key lock
7. Timer selection
8. Timer display

 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 show a static

9. Cleaning function selection
10. Heater selection
11. Sliding button
12. Boost
13. Keep warm function selection
14. Chocolate melting function selection
15. Frying function selection
16. Boiling function selection

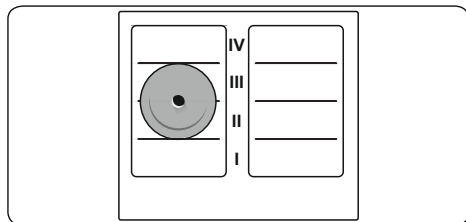
“0”. (If a cooking-zone is not selected within 20 seconds, the hob will automatically

switch off).

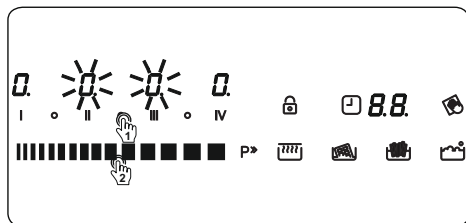
When the hob is turned on, autosense function is performed. If a cookware is placed on the hob, the relevant heater display of the cooking zone where the cookware is placed will blink for 10 seconds.

For example, if there are two saucepans on

the hob surface as (as shown below) the heater displays of the cooking zones where the saucepans are placed will blink for 10 seconds.



According to the example, the cooking zones can be operated separately by pressing the left II or left III buttons in 10 seconds. Also the cooking zones can be operated bridged by pressing the bridge function selection button between I and II heater selection buttons.



After the autosense check is completed, you can operate cooking zones on which cookware has not been detected.

Switching the appliance off:

Switch the hob off at any time by pressing the ON/OFF key . The ON/OFF key always has priority in the switch off function.

The mode function and bridge function indicator will no longer illuminate.

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 touching 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 button

In the stand-by mode, an “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 in 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

The child lock function can be activated after switching the control on. To activate the child lock, simultaneously press the I and IV heater selection button on the for at least 2 seconds until 'L' is displayed.


"L" meaning LOCKED will appear in all heater displays and the control can not be changed. (If a cooking zone is still hot "L" and "H" will be displayed in alternation.)

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

To deactivate the child lock, simultaneously press the I and IV heater selection button on the left for at least 2 seconds until the 'L' disappears in the display and the hob is switched off.

Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance during operation. When safe mode is activated it is not 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

Cooking zone timer (1 to 99 minutes):

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every 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.

LEDs are arranged around each heater display that indicate 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 30 seconds 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, set the desired cooking level, then press the "P" (Boost) button. The boost function indicator will illuminate brighter.

The Boost function can only be activated if it is applies to the selected cooking zone. If the Boost Function is active, a "P" is shown on the corresponding display.

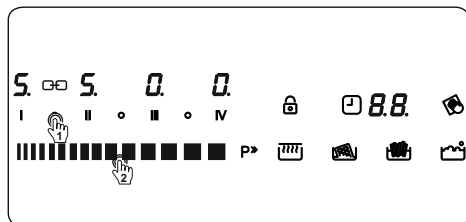
Activating the booster can exceed the maximum power if another cooking zone is already in use, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3

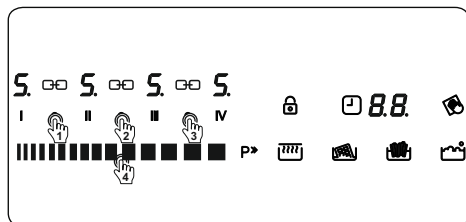
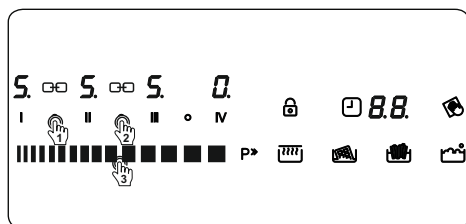
seconds to allow for further modifications of the settings before power reduction.

Bridging of Cooking Zones

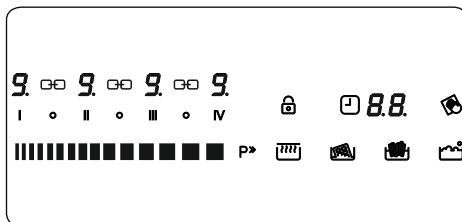
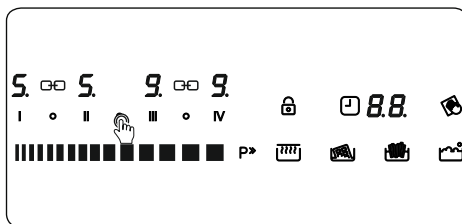
Press the heater selection button that corresponds to the heater you wish to use. Press the "o" button to bridge the cooking zones and the adjacent one you want. When the cooking zones have been bridged, the chain symbol which is between the cooking zones will light.



If you want to add the 3rd and 4th cooking zones, you can press the "o" button between them. In this case bridged cooking zones will operate as a single cooking zone. You can set the heat level by touching the sliding button.



The two adjacent cooking zones that are operating individually at different or same heat levels can be bridged by pressing the "o" button. The bridged cooking zones will continue to operate as a single cooking zone at the higher heat level.



Press the "o" button to split up the bridged cooking zones. The cooking zones to the right and left of the "o" button will continue to operate separately and the chain symbol will go out.

Special Cooking Function

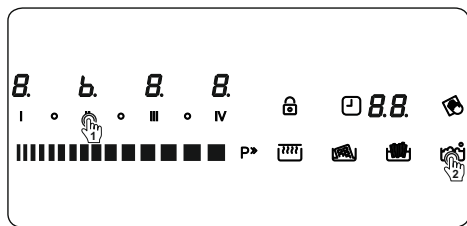
Press the boiling, frying, keep-warm and chocolate-melting buttons to activate the special cooking functions. Boiling and frying functions cannot be selected simultaneously (for the right side of the hob) until one beep is heard from the hob.

The Smart Pause and timer function cannot be activated when the mode functions are selected.

Special Cooking Modes

Boiling Function

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



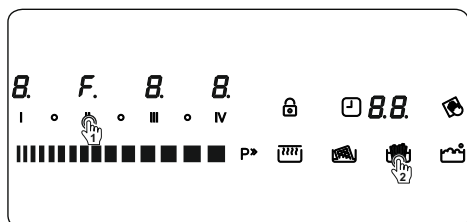
The above image shows the centre heater display indicating the boiling function.

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 gives the best cooking performance with these functions.

Frying Function

This function will fry oil at around 160°C.

To activate this function, press the frying function button. When the frying function has been activated, the corresponding display will show 'F' and the frying function indicator will brighten. The hob will beep when the oil is ready for frying.

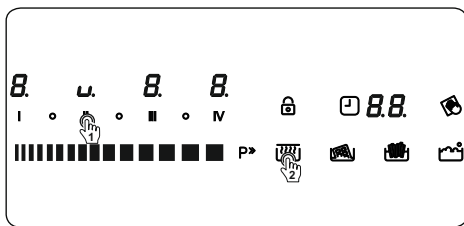


The above image shows the center heater display indicating the frying function.

Performance and time may vary according to the quantity of food in the pan and the quality of the pan. 2 litres of oil gives the best cooking performance with these functions.

Keep-Warm Function

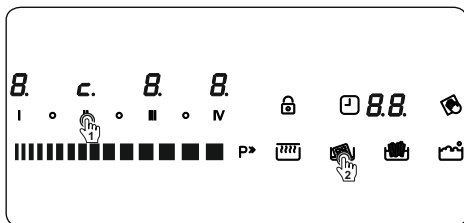
This function allows the temperature of food to be kept at around 50°C. To activate the keep-warm function, press the keep-warm function button. When the keep-warm function has been activated, the corresponding display will show 'u' and the keep warm function indicator will brighten.




The above image shows the centre heater display indicating the keep warm function.

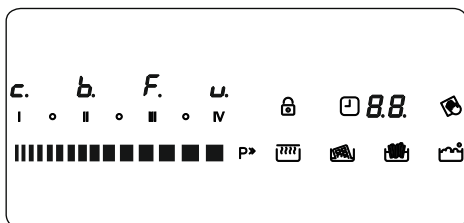
Chocolate-Melting Function

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



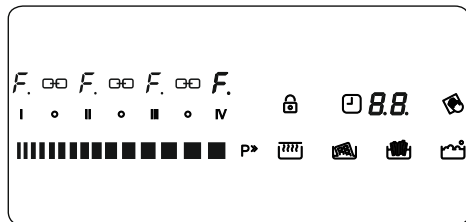
The above image shows the centre heater display indicating the chocolate melting function.

 All cooking zones can be operated with different special functions.











All cooking zones can be bridged and operated with same special function.




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 for 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, 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, 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, and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.


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-6I46CS00-EU
Type of Hob		Electric
Number of Cooking Areas		2
Heating Technology-1		Induction
Size-1	cm	23,8x37,7
Energy Consumption-1	Wh/kg	189,0
Heating Technology-2		Induction
Size-2	cm	23,8x37,7
Energy Consumption-2	Wh/kg	189,0
Energy Consumption of Hob	Wh/kg	189,0
This hob complies with EN 60350-2		
Energy Saving Tips		
Hob		
<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.		

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. Kookplaatbediening	14
5.REINIGING EN ONDERHOUD	22
5.1. Reiniging	22
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT	23
6.1. Probleemoplossing	23
6.2. Transport	23
7.TECHNISCHE SPECIFICATIES	24
7.1. Energiefiche	24

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

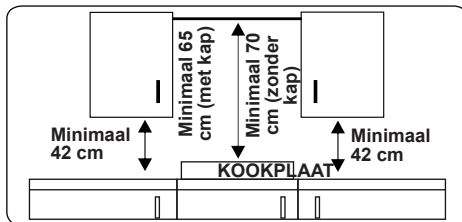
WAARSCHUWING: Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- 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.



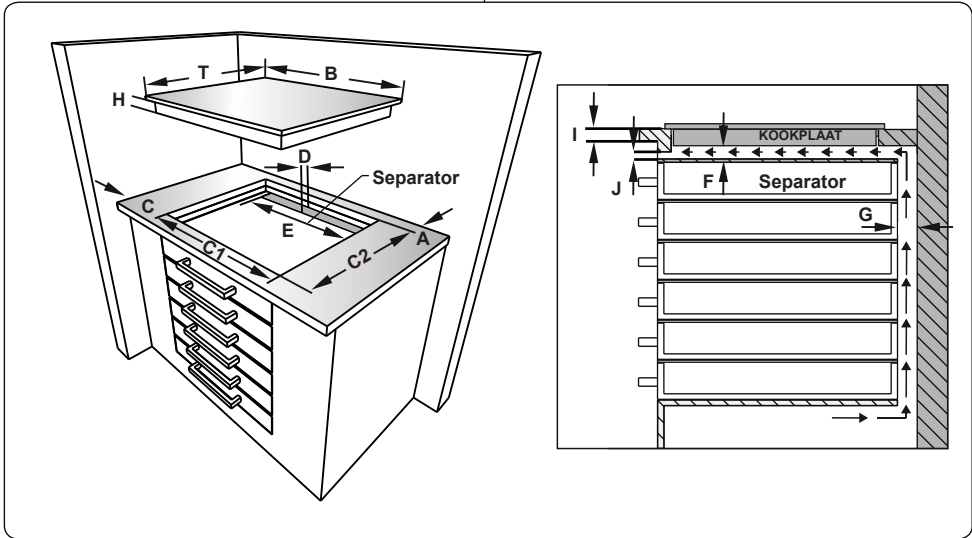
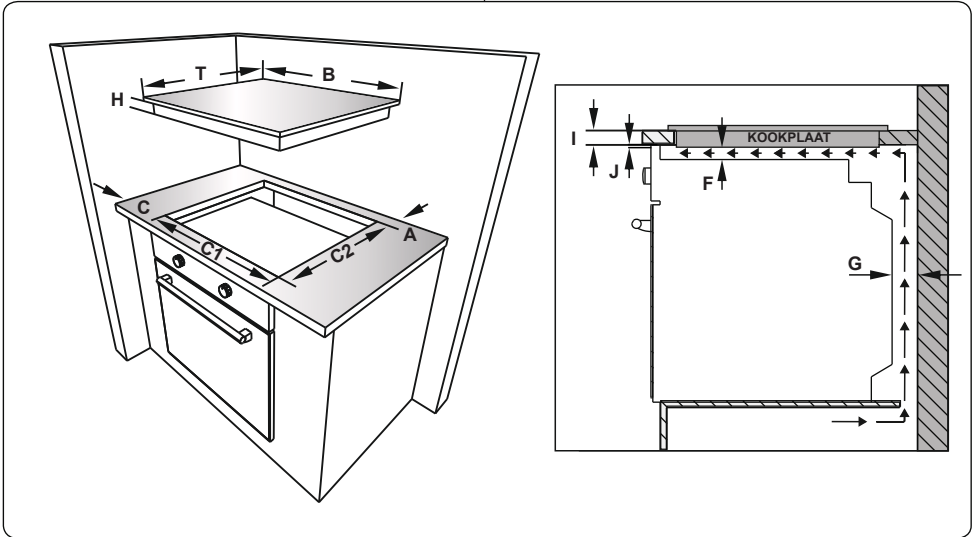
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.
- Als de onderkant van het apparaat met de hand kan worden bereikt, moet een barrière van geschikt materiaal aan de onderkant van het apparaat worden geplaatst om er zo voor te 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

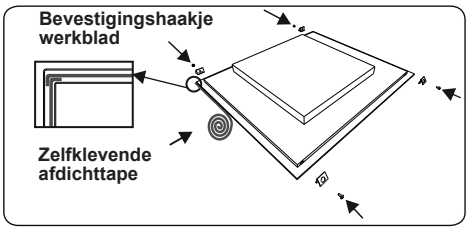
Het apparaat wordt geleverd met een installatiekit inclusief zelfklevend afdichtmateriaal en bevestigingsbeugels en -schroeven.

- 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 zijanten van het product.

- Zet het apparaat in de opening.

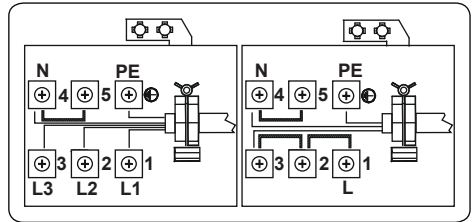
2.3. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

! **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.

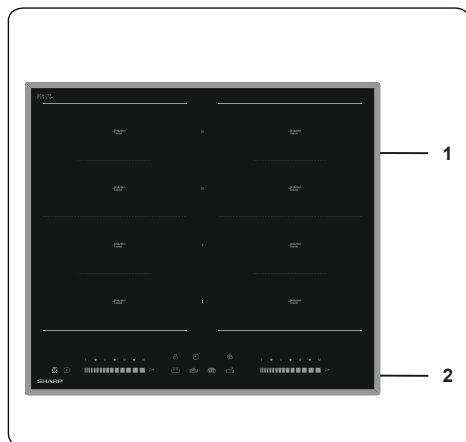


3. PRODUCTKENMERKEN



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

te bereiken.

4.1. KOOKPLAATBEDIENING



Inductiezone

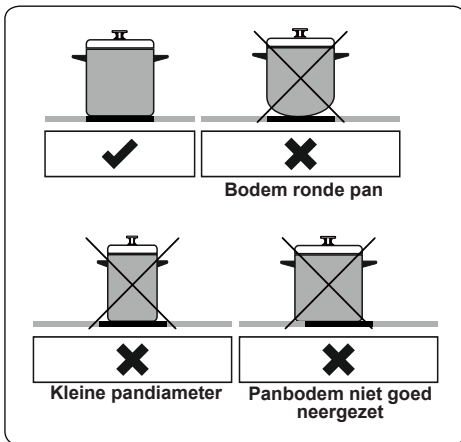
De informatie in de volgende tabel is uitsluitend bedoeld als richtlijn.

Instellingen	Gebruiken voor
0	Element uit
1-3	Delicate verwarming
4-5	Zachtjes sudderen, langzame verwarming
6-7	Opwarmen en snel sudderen
8	Koken, sauteren en krachtig aanbraden
9	Maximale hitte
P	Boost-functie

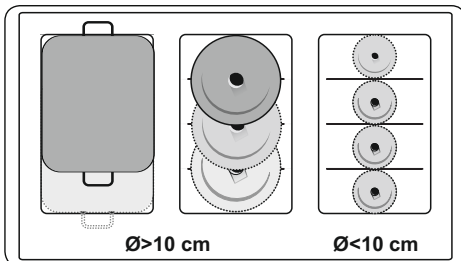
Kookgerei

- 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 opwarmen van het water moet binnen een paar seconden beginnen.
- 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

- Nadat u het vermogensniveau hebt geselecteerd, knippert het symbool  op het display van de kookzone als u een ongeschikte pan op de kookzone hebt 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 kookgerei-basis overeen te stemmen met die van de kookzone.



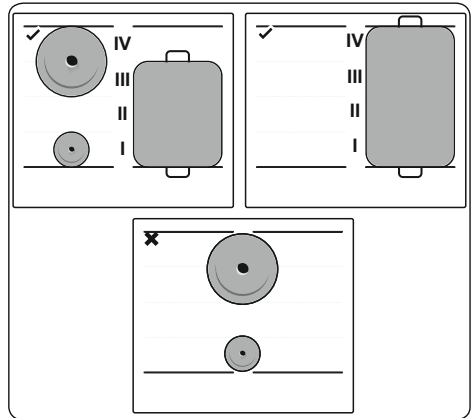
Het apparaat wordt bediend door op de toetsen te drukken en de functies worden bevestigd door displays en geluidssignalen.



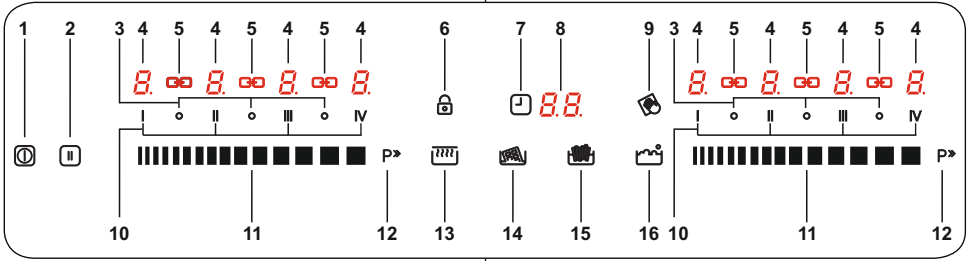
- U kunt 2 of meer kookzones overbrugd gebruiken voor kookgerei met een bodemmaat van meer dan 10 cm.
- Voor kookgerei met bodems kleiner dan 10 cm kunt u elke kookzone afzonderlijk gebruiken.
- Gebruik kookgerei met een minimale

bodemmaat van 7 cm. Anders kan er een probleem met de pandetectie optreden.

- Plaats geen kookgerei tussen twee kookzones.
- Plaats kookgerei met een bodem kleiner dan 10 cm in het midden van één kookzone. Anders wordt het kookgerei mogelijk niet gedetecteerd.



Touch-bedieningspaneel



1. Aan/uit-toets
2. Selectietoets Smart Pause
3. Selectietoets brugfunctie
4. Pit-display
5. Brug-display
6. vergrendeling
7. Timerselectie
8. Timer-display

9. Selectietoets reinigingsfunctie
10. Selectietoets pit
11. Slidertoets
12. Boost
13. Selectietoets warmhoudfunctie
14. Selectietoets chocoladesmeltfunctie
15. Selectietoets bakfunctie
16. Selectietoets kookfunctie




Gebruik de inductiekookzones met geschikte kookgerei.

Nadat de stroomvoorziening is aangesloten, lichten alle displays kort op. Hierna staat

de kookplaat in standby-modus en is deze klaar voor gebruik.

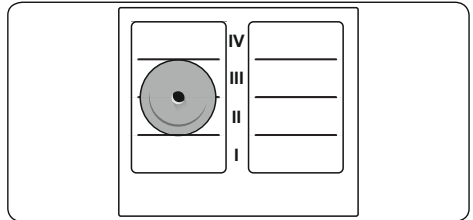
U kunt de kookplaat bedienen door op de betreffende elektronische toets te drukken. Elke keer dat u een toets indrukt, klinkt er een zoemgeluid.

Het apparaat inschakelen

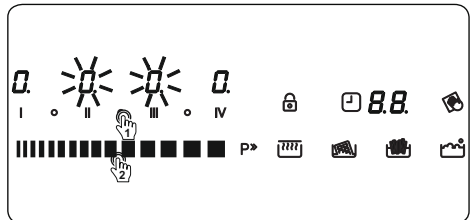
Schakel de kookplaat in door op de AAN/UIT-toets  te drukken. Alle pit-displays tonen statisch een "0". (Indien binnen 20 seconden geen kookzone wordt geselecteerd, zal de kookplaat automatisch uitschakelen.)

Wanneer de kookplaat wordt ingeschakeld, dan wordt de automatische-detectiefunctie uitgevoerd. Als u kookgerei op de kookplaat hebt geplaatst, dan knippert het betreffende pit-display van de kookzone waarop het kookgerei is geplaatst gedurende 10 seconden.

Bijvoorbeeld: als er twee steelpannen op het kookplaatoppervlak staan zoals (zoals hieronder getoond) dan knipperen de pit-displays van de kookzones waarop de steelpannen staan gedurende 10 seconden.





Volgens het voorbeeld kunt u de kookzones afzonderlijk bedienen door de toetsen links II of links III binnen 10 seconden in te drukken. U kunt de kookzones ook overbrugd bedienen door de selectietoets voor de brugzone in te drukken tussen de pitselectietoetsen I en II.




Nadat de automatische detectie is voltooid, kunt u de kookzones bedienen waarop geen kookgerei is gedetecteerd.

Het apparaat uitschakelen:


U kunt de kookplaat op elk gewenst moment uitschakelen door op AAN/UIT-toets  te drukken. De AAN/UIT-toets  heeft altijd prioriteit bij de uitschakelfunctie. De modus- en brugfunctie-indicator brandt niet meer.

De kookzones inschakelen

Druk op de pitselectietoets die overeenkomt met de verwarming die u wilt gebruiken. Op het geselecteerde pit-display wordt een statische punt getoond. De knipperende punten op alle andere pit-displays branden niet langer.


Voor de geselecteerde pit kunt u de kookstand instellen de kookstandslidertoets  aan te raken. De pit is nu klaar voor gebruik. Voor snelle kooktijden selecteert u de gewenste kookstand, waarna u op de "P"-toets drukt om de Boost-functie te activeren.

De kookzones uitschakelen

Selecteer de pit die u wenst uit te schakelen door op de pitselectietoets te drukken. Met de slidertoets  verlaagt u de temperatuur tot "0". (Door zowel het rechter als het linker deel van de slidertoets gelijktijdig in te drukken stelt u de temperatuur eveneens in op "0").

Als de kookzone nog heet is, verschijnt "H" op het display in plaats van "0".

Alle kookzones uitschakelen

Druk op de toets  om alle kookzones tegelijkertijd uit te schakelen.

In de standby-modus verschijnt er een "H" op het display van alle kookzones die nog heet zijn.

Restwarmte-indicator

De restwarmte-indicator geeft aan dat het glaskeramische gedeelte een temperatuur heeft waarbij aanraking gevaarlijk is.

Nadat de kookzone is uitgeschakeld, verschijnt "H" op het desbetreffende display totdat deze kookzone afgekoeld is tot een veilige temperatuur.


Smart Pause

Als Smart Pause wordt geactiveerd, dan wordt het vermogen van alle pitten die zijn ingeschakeld gereduceerd.

Als u Smart Pause deactiveert, dan keren de pitten automatisch terug naar het vorige temperatuurniveau.

Als u Smart Pause niet deactiveert, dan schakelt de kookplaat na 30 minuten uit.

Druk op  om Smart Pause te activeren. Het vermogen voor de geactiveerde pit(ten) wordt gereduceerd tot niveau 1 en op alle schermen verschijnt "II".

Druk nogmaals op  om Smart Pause te deactiveren. "II" verdwijnt en de pitten keren nu terug naar het niveau dat hiervoor ingesteld was.

Automatische uitschakelfunctie

Een kookzone schakelt automatisch uit als de warmte-instelling gedurende een bepaalde tijd niet is gewijzigd. Een wijziging in de warmte-instelling van de kookzone zet de tijdsduur terug op de beginwaarde. Deze beginwaarde is afhankelijk van het gekozen temperatuurniveau, zoals hieronder aangegeven.

Warmteinstelling	Automatische uitschakelfunctie na
1-2	6 uur
3-4	5 uur
5	4 uur
6-9	1,5 uur

Kinderslot

Nadat de bediening is ingeschakeld, kan ook het kinderslot geactiveerd worden. Om het kinderslot te activeren, houdt u de pitselectietoetsen I en IV minstens 2 seconden gelijktijdig ingedrukt, totdat 'L' wordt weergegeven.


Op alle pit-displays verschijnt een "L" (LOCKED, vergrendeld). Het apparaat kan niet bediend worden. (Als een kookzone nog warm is, verschijnen "L" en "H" om en om op het display.)

De kookplaat blijft in de vergrendelde toestand totdat deze ontgrendeld wordt, zelfs wanneer de kookplaat in- en opnieuw uitgeschakeld is.

Om het kinderstlot te deactiveren, houdt u de pitselectietoetsen I en IV aan de linkerkant gedurende minstens 2 seconden tegelijkertijd ingedrukt, totdat 'L' op het display verdwijnt en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Vergrendelingsslot

Het vergrendelingsslot wordt gebruikt om de "veilige modus" op het apparaat in te stellen tijdens de werking. Als de veilige modus is geactiveerd, dan is het niet mogelijk om aanpassingen te maken door op de toetsen te drukken (bijvoorbeeld warmte-instellingen). Het is dan alleen mogelijk om het apparaat uit te schakelen.

Het vergrendelingsslot wordt geactiveerd als u de vergrendelingsstoets  minstens 2 seconden indrukt. Deze instelling wordt bevestigd door een zoemersignaal. Na een geslaagde bediening knippert de indicator van het vergrendelingslot en is de pit vergrendeld.

Timer-functie

Kookwekker (1 tot 99 minuten):

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

Selecteer een kookzone en vervolgens de temperatuurinstelling. Activeer tot slot de timertoets van de betreffende pit. De timer kan geprogrammeerd worden om een kookzone uit te schakelen.

Rond elk pit-display zijn leds aangebracht die aangeven waarvoor de timer is ingesteld.

10 seconden na de laatste werking verandert de timer-display in de timer, die hierna het eerst zal aflopen (indien er een timer is ingesteld voor meer dan 1 kookzone).

Als de timer afgelopen is, klinkt er een geluidssignaal. Op de timerdisplay verschijnt een statische "00", terwijl de led van de toegewezen kookzone knippert. De geprogrammeerde kookzone wordt uitgeschakeld en "H" verschijnt als de kookzone heet is.

Het geluidssignaal en de knipperende timer-led stoppen automatisch na 30 seconden en/of nadat een willekeurige toets is ingedrukt.

Zoemer

Terwijl de kookplaat in gebruik is, duidt een zoemer de volgende activiteiten aan:

- Normale activering van een toets met een kort geluidssignaal.
- Voortdurende bediening van toetsen gedurende een langere tijd (10 seconden) met een langer, onderbroken geluidssignaal.

Boost-functie

Om deze functie te gebruiken, stelt u de gewenste kookstand in en drukt u vervolgens op de "P"-toets (Boost). De indicator van de boostfunctie licht helderder op.

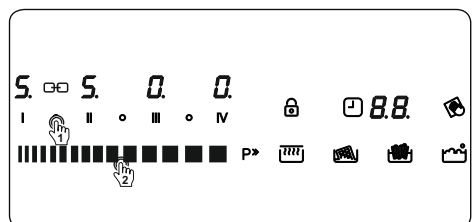
U kunt de boostfunctie uitsluitend activeeren als deze van toepassing is op de geselecteerde kookzone. Als de Boost-functie actief is, dan wordt er een "P" getoond op het desbetreffende display.

Door de boostfunctie te activeren, kan het maximale vermogen overschreden worden als er al een andere kookzone in gebruik is. In dat geval wordt het geïntegreerde energiemanagementsysteem geactiveerd.

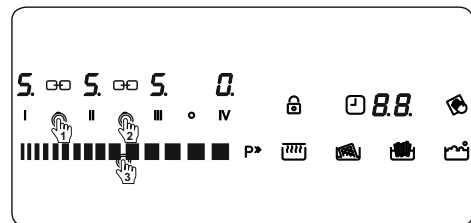
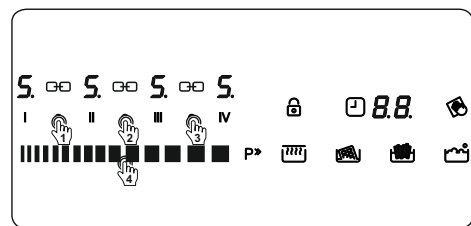
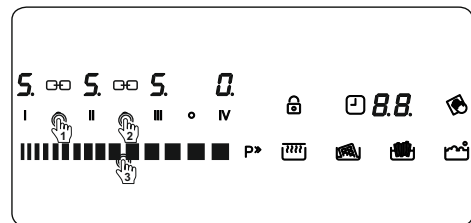
De noodzakelijke vermogensreductie wordt knipperend getoond op het display van de desbetreffende kookzone. Het knipperen is gedurende 3 seconden actief en stelt u in staat de instellingen aan te passen, alvorens het vermogen gereduceerd wordt.

Overbrugging van kookzones

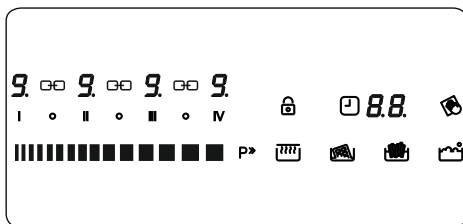
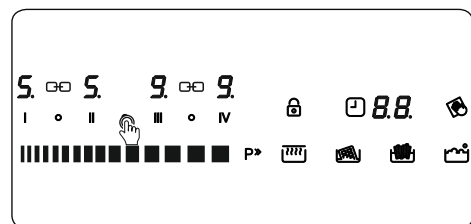
Druk op de pitselectietoets die overeenkomt met de verwarming die u wilt gebruiken. Druk op de toets "o" om een brug te maken tussen de kookzones en de gewenste zone ernaast. Als de kookzones overbrugd zijn, dan licht het kettingsymbool tussen de kookzones op.



Als u de 3e en 4e kookzone wilt toevoegen, dan kunt u op de toets "o" tussen beide kookzones drukken. In dit geval werken overbrugde kookzones als één enkele kookzone. U kunt het warmteniveau instellen met de slidertoets

Tussen de twee naast elkaar liggende kookzones die afzonderlijk op verschillende of dezelfde warmteniveaus werken, kan een overbrugging gemaakt worden door op de toets "o" te drukken. De overbrugde kookzones blijven werken als één enkele kookzone op het hogere warmteniveau.



Druk op de toets "o" om de overbrugde kookzones op te splitsen. De kookzones rechts en links van de toets "o" blijven afzonderlijk werken en het kettingsymbool gaat uit.

Speciale kookfunctie

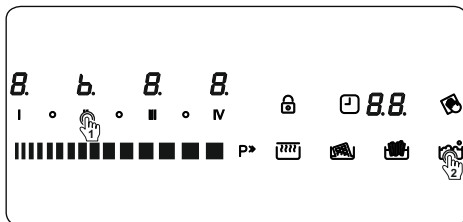
Druk op de toetsen voor koken, bakken, opwarmen en chocolade smelten om de speciale kookfuncties te activeren. De kook- en bakfuncties kunnen niet tegelijkertijd geselecteerd worden (voor de rechterzijde van de kookplaat) tot de kookplaat één pieptoon heeft laten klinken.

De Smart Pause- en timerfunctie kunnen niet geactiveerd worden als de modusfuncties zijn geselecteerd.

Speciale kookmodi

Kookfunctie

Deze functie wordt gebruikt om water te koken en de temperatuur dicht bij het kookpunt te houden. Druk op de kookfunctietoets om de kookfunctie te activeren. Als de kookfunctie geactiveerd is, dan toont het overeenkomstige display "b" en licht de kookfunctie-indicator op. De kookplaat piept om aan te geven wanneer het water gekookt heeft en het water blijft dan sudderen.



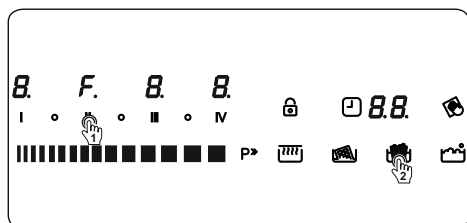
De bovenstaande afbeelding toont het display van de centrale pit die de kookfunctie aangeeft.

De resultaten en de benodigde tijd kunnen variëren al naar gelang de hoeveelheid etenswaren in de pan en al naar gelang de kwaliteit van de pan. 1,5 liter water geeft de beste kookresultaten met deze functies.

Bakfunctie

Met deze functie gaat olie bakken bij een temperatuur van ongeveer 160 °C.

Druk op de bakfunctietoets om de bakfunctie te activeren. Als de bakfunctie geactiveerd is, dan toont het overeenkomstige display "F" en licht de bakfunctie-indicator op. De kookplaat piept om aan te geven dat de olie klaar is om gerechten te bakken.

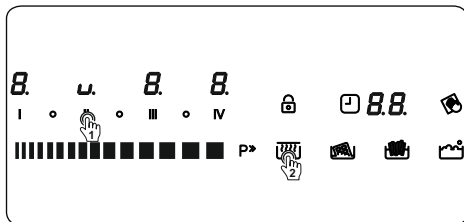


De bovenstaande afbeelding toont het display van de centrale pit die de bakfunctie aangeeft.

De resultaten en de benodigde tijd kunnen variëren al naar gelang de hoeveelheid etenswaren in de pan en al naar gelang de kwaliteit van de pan. 2 liter olie geeft de beste bakresultaten met deze functies.

Warmhoudfunctie

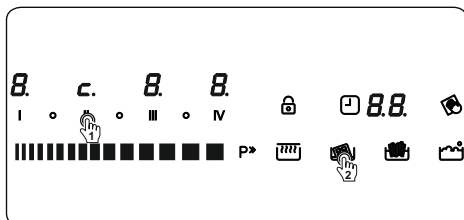
Deze functie maakt het mogelijk om de temperatuur van etenswaren op ongeveer 50 °C te houden. Druk op de warmhoudfunctietoets om de warmhoudfunctie te activeren, . Als de warmhoudfunctie is geactiveerd, dan toont het bijbehorende display 'u'. De warmhoudfunctie-indicator gaat feller branden.




De bovenstaande afbeelding toont het display van de centrale pit die de warmhoudfunctie aangeeft.

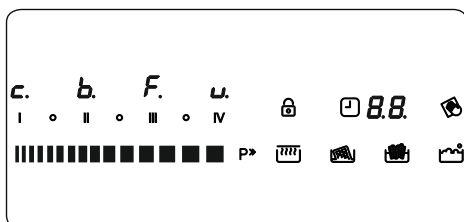
Chocoladesmeltfunctie

Met deze functie kunt u chocolade of soortgelijke voedingsmiddelen laten smelten bij een temperatuur van ongeveer 40 °C. Druk op de chocoladesmeltfunctietoets om de chocoladesmeltfunctie te activeren. Als de chocoladesmeltfunctie is geactiveerd, dan toont het bijbehorende display 'c'. De chocoladesmeltfunctie-indicator gaat feller branden.



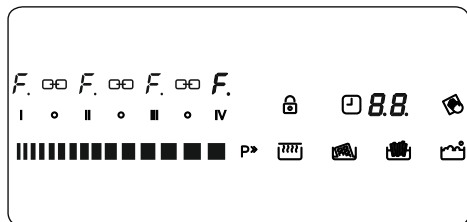
De bovenstaande afbeelding toont het display van de centrale pit die de chocoladesmeltfunctie aangeeft.

 Alle kookzones kunnen gebruikt worden met verschillende speciale functies.






Alle kookzones kunnen overbrugd worden en met dezelfde speciale functie worden bediend.



Foutcodes	
Als er zich een fout voordoet, dan wordt een foutcode getoond op de pit-displays.	
E1	Koelventilator is uitgeschakeld. Neem contact op met erkende onderhoudsmonteur.
E3	De voedingsspanning wijkt af van de nominale waarden. Schakel de kookplaat uit door op te drukken, wacht tot "H" voor alle zones verdwijnt. Schakel vervolgens de kookplaat in door op te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.
E4	De netfrequentie wijkt af van de nominale waarden. Schakel de kookplaat uit door op te drukken en wacht tot "H" voor alle zones verdwijnt. Schakel vervolgens de kookplaat in door op te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, trek dan de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Wacht even en steek de stekker weer in het stopcontact. Schakel vervolgens de kookplaat weer in door op te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.
E5	De interne temperatuur van de kookplaat is te hoog, schakel de kookplaat uit door op te drukken en laat alle pitten afkoelen
E6	Communicatiefout tussen touch-bedieningspaneel en pit. Neem contact op met erkende onderhoudsmonteur.
E7	De temperatuursensor van de spoel is uitgeschakeld. Neem contact op met erkende onderhoudsmonteur.
E8	De temperatuursensor van de koeler is uitgeschakeld. Neem contact op met erkende onderhoudsmonteur.
EA	Verzadigingsfout grote spoel. Schakel vervolgens de kookplaat weer uit door op de aan/uit-toets te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.
EC	Fout in de voedingsspanning. Schakel vervolgens de kookplaat weer uit door op de aan/uit-toets te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.
C1-C8	Waarschuwing microprocessor. Schakel vervolgens de kookplaat weer uit door op de aan/uit-toets te drukken en zet het gebruik voort. Als dezelfde fout opnieuw wordt getoond, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur.


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 geleverde 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-6I46CS00-EU
Type kookplaat		Elektrisch
Aantal kookzones		2
Verwarmtechnologie-1		Inductie
Formaat-1	cm	23,8x37,7
Energieverbruik-1	Wh/kg	189,0
Verwarmtechnologie-2		Inductie
Formaat-2	cm	23,8x37,7
Energieverbruik-2	Wh/kg	189,0
Energieverbruik van kookplaat	Wh/kg	189,0
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.		

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 des plaques de cuisson.....	15
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	23
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	24
6.1. Dépannage.....	24
6.2. Transport.....	24
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	25
7.1. Fiche énergie.....	25

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.

éclaration 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

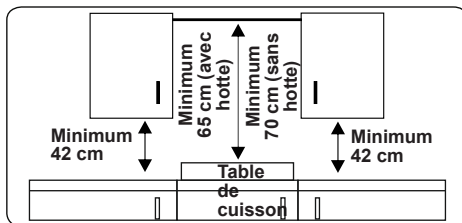
AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- 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.



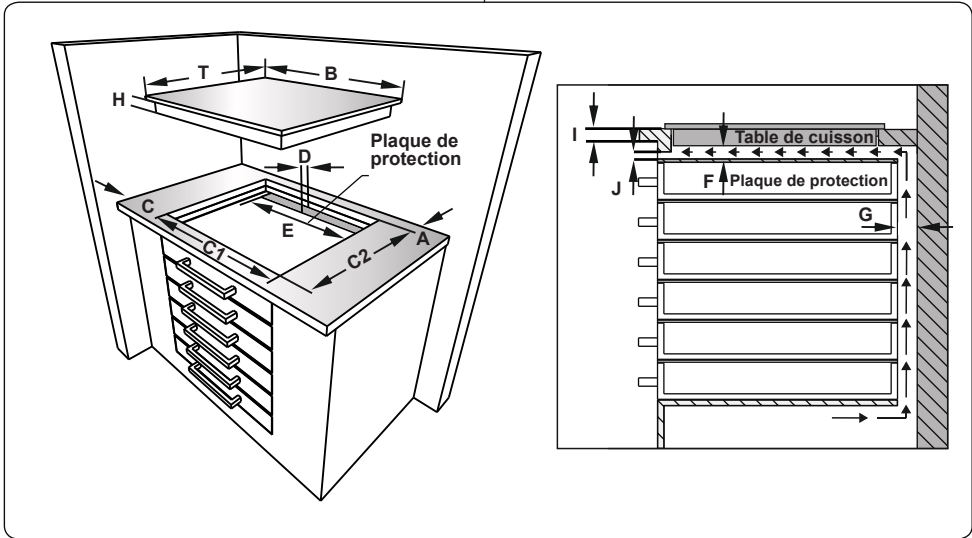
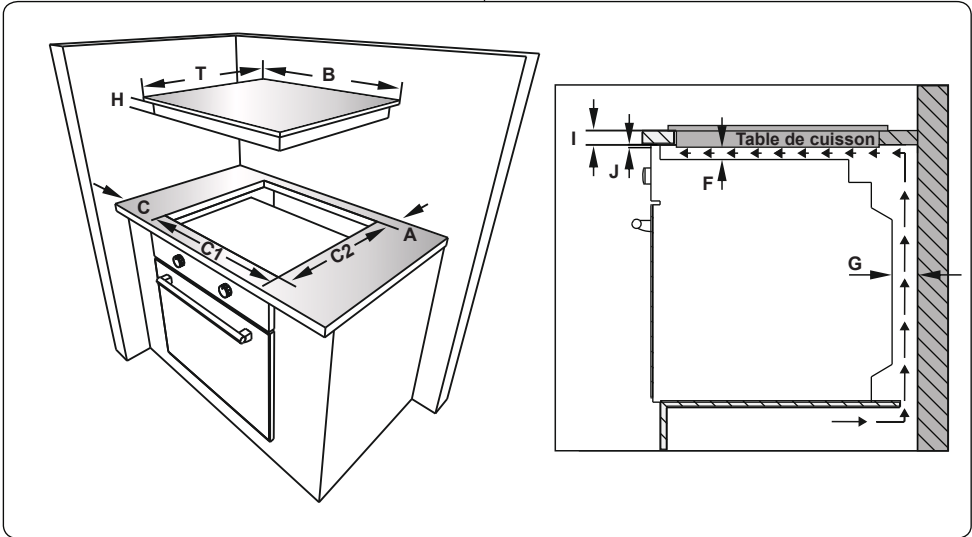
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible, placer une protection faite d'un matériau adapté sous la base de l'appareil, en s'assurant qu'il n'est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

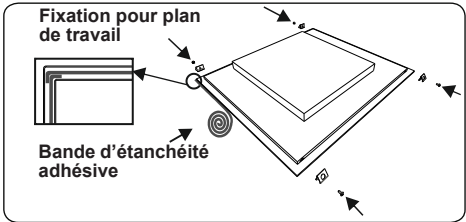
L'appareil est livré avec un kit d'installation comprenant une bande d'étanchéité adhésive, des supports et des vis de montage.

- 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.

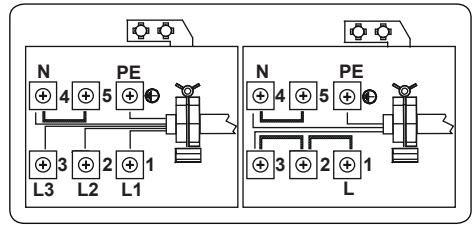
2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

⚠ 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.

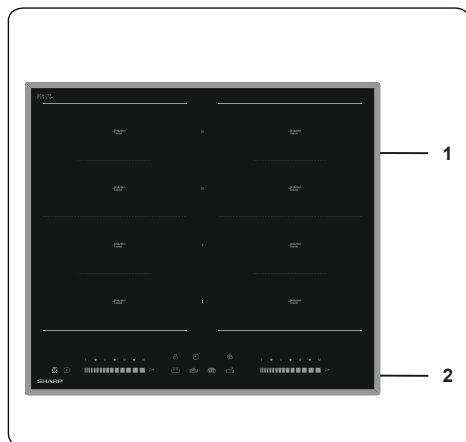


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



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 DES PLAQUES DE CUISSON

Zone d'induction



Les informations fournies dans le tableau suivant ne sont fournies qu'à titre d'indication.

Réglages	Utilisez pour
0	Foyer à l'arrêt
1-3	Réchauffage léger
4-5	Léger frémissement, réchauffement lent
6-7	Réchauffage et frémissement
8	Bouillonnement, cuisson à la poêle et grillades
9	Température maximum
P	Fonction Booster

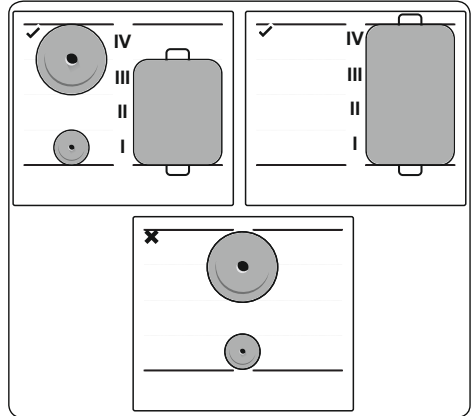
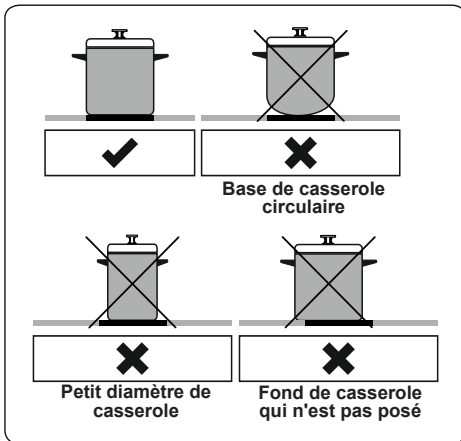
Batterie de cuisine

- Utilisez des ustensiles de cuisine épais, plats et de bonne qualité à fond lisse en acier, en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable. La qualité et la composition des ustensiles de cuisine ont un effet direct sur les performances de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à fond concave ou convexe. Les ustensiles en aluminium et en acier inoxydable à fond non ferromagnétique, en verre, en cuivre, en laiton, en céramique ou en porcelaine ne conviennent pas au chauffage par induction.
- Pour vérifier si un ustensile de cuisine convient à la cuisson à induction, vous pouvez placer un aimant sur sa base. Si l'aimant colle, l'ustensile convient généralement ou vous pouvez mettre un peu d'eau dans l'ustensile sur une zone de cuisson réglée au niveau maximum. L'eau devrait commencer à chauffer après quelques secondes.
- Lors de l'utilisation de certaines poêles, il est possible d'entendre de petits bruits durant la cuisson. Cela est dû à la conception des poêles et n'affecte en rien les performances ou la sécurité des plaques.
- Pour obtenir les meilleures

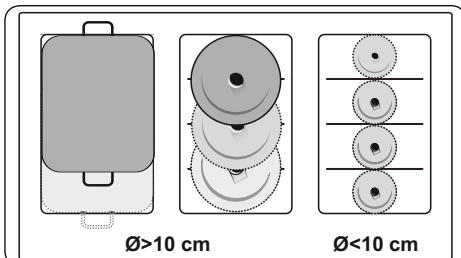
performances de cuisson, la casserole doit être placée au centre de la zone de cuisson.

- Le symbole  clignote sur l'afficheur de la zone de cuisson après la sélection du niveau de puissance si aucune casserole n'est placée sur la zone de cuisson ou si la casserole est inadaptée. La zone de cuisson s'éteint automatiquement après 2 minutes.
- Si une casserole appropriée est placée sur la zone de cuisson, le symbole  disparaît et la cuisson se poursuit au niveau de puissance sélectionné.
- Pour obtenir le meilleur transfert d'énergie, le diamètre de la base de l'ustensile doit correspondre à celui de la zone de cuisson.

- Utilisez des ustensiles d'une taille minimale de 7 cm. Sinon, un problème de détection peut survenir.
- Ne placez pas d'ustensiles entre deux zones de cuisson.
- Placez les ustensiles avec une base inférieure à 10 cm sur une seule zone de cuisson. Sinon, l'ustensile pourrait ne pas être détecté.

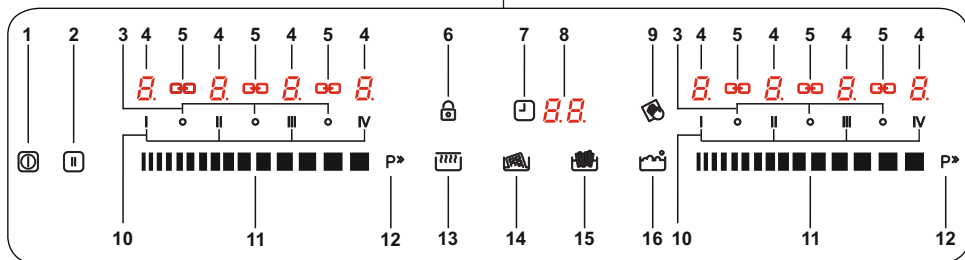


L'appareil fonctionne via des touches tactiles, dont les fonctions sont confirmées par des afficheurs et signaux audibles.




- Vous pouvez utiliser 2 zones de cuisson adjacentes ou plus pour les ustensiles dont la base est supérieure à 10 cm.
- Pour les ustensiles dont la base est inférieure à 10 cm, vous pouvez utiliser chaque zone de cuisson séparément.

Unité de contrôle tactile




1. Touche Marche/Arrêt
2. Sélection de pause intelligente
3. Sélection de la fonction de pontage
4. Afficheur du foyer
5. Afficheur du pont
6. Verrouillage des touches
7. Sélection de minuterie
8. Afficheur de minuterie
9. Sélection de la fonction de nettoyage
10. Sélection du foyer
11. Bouton coulissant
12. Boost
13. Afficheur de la fonction de maintien au chaud
14. Afficheur de la fonction de fonte du chocolat
15. Afficheur de la fonction de friture
16. Afficheur de la fonction d'ébullition

 Utilisez les zones de cuisson à induction avec des articles de cuisine appropriés.

Une fois la tension secteur appliquée, tous les afficheurs s'allument brièvement. Lorsque cette période est écoulée, les plaques sont en mode de veille et prêtes à fonctionner.

La plaque de cuisson est contrôlée en appuyant sur le bouton approprié. Chaque pression de bouton est suivie d'un signal sonore.

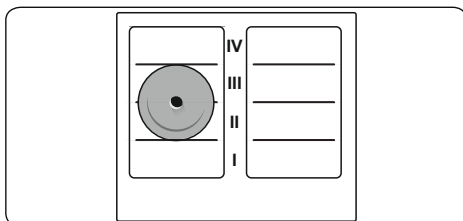
Mise en marche de l'appareil

Allumez la plaque en appuyant sur la touche Marche/Arrêt. . Tous les afficheurs de foyer affichent 0. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans les 20 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.)

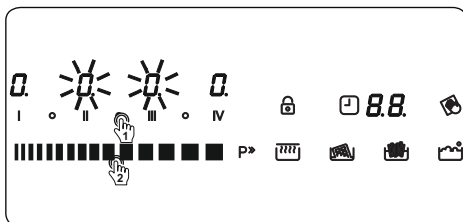
Lorsque la plaque de cuisson est allumée, la fonction de détection automatique est exécutée. Si un ustensile est placé sur la plaque de cuisson, l'afficheur du foyer correspondant de la zone de cuisson où l'ustensile est placé clignote pendant 10 secondes.

Par exemple, s'il y a deux casseroles sur la surface de la plaque de cuisson (comme illustré ci-dessous), les afficheurs de foyer des zones de cuisson où les casseroles sont placées clignotent pendant 10

secondes.





Comme dans l'exemple, les zones de cuisson peuvent être contrôlées séparément en appuyant sur les boutons gauche II ou gauche III dans les 10 secondes. Les zones de cuisson peuvent également être commandées simultanément en appuyant sur le bouton de sélection de fonction de pont et entre les boutons de sélection de foyer I et II.



Une fois la vérification de détection automatique terminée, vous pouvez faire fonctionner des zones de cuisson sur lesquelles aucun ustensile n'a été détecté.

Mise à l'arrêt de l'appareil :


Vous pouvez éteindre la plaque à tout moment en appuyant sur la touche Marche/Arrêt .

La touche Marche/Arrêt  a toujours priorité en mode d'arrêt.


La fonction de mode et l'indicateur de fonction de pont ne seront plus allumés.

Mise en marche des zones de cuisson

Appuyez sur le bouton de sélection de foyer correspondant à la zone que vous souhaitez utiliser. Un point statique apparaîtra sur l'afficheur du foyer sélectionné et les points clignotants de tous les autres afficheurs de foyer ne s'allumeront plus.


Pour le foyer sélectionné, vous pouvez régler le niveau de chaleur en pressant les touches coulissantes . L'élément peut alors être utilisé. Pour accélérer l'ébullition de l'eau, sélectionner le niveau de puissance désiré puis appuyez sur la touche "P" pour activer la fonction Booster.

Mise à l'arrêt des zones de cuisson

Sélectionnez le foyer que vous souhaitez éteindre en pressant la touche de sélection de foyer correspondante. En utilisant la touche coulissante , diminuez la température sur 0. (Appuyez simultanément sur les boutons droit et gauche du curseur pour régler la puissance sur 0).

Si la zone de cuisson est chaude, H s'affichera à la place de "0".

Mise à l'arrêt de toutes les zones de cuisson

Pour éteindre toutes les zones de cuisson en même temps, appuyez sur la touche .

En mode veille, un "H" apparaîtra sur toutes les zones de cuisson chaudes.

Indicateur de chaleur résiduelle

L'indicateur de chaleur résiduelle indique que la zone de vitrocéramique a une température dangereuse au toucher.


Une fois la zone de cuisson éteinte, l'afficheur correspondant indique "H" jusqu'à ce que la température de la zone de cuisson ne soit plus dangereuse.


Pause intelligente / Stop&Go

Lorsque la pause intelligente (fonction Stop&Go) est activée, elle réduit la puissance de tous les foyers allumés.

Si vous désactivez alors la pause intelligente, les foyers retourneront automatiquement au niveau de température précédent.

Si la pause intelligente n'est pas désactivée, les plaques s'éteignent après 30 minutes.

Appuyez sur  pour activer la pause intelligente. La puissance du ou des foyer(s) activé(s) passera au niveau 1 et "II" apparaîtra sur tous les afficheurs.

Appuyez sur  à nouveau pour désactiver la pause intelligente. "II" disparaîtra et les foyers fonctionneront désormais au niveau précédemment réglé.

Fonction d'arrêt de sécurité

Une zone de cuisson s'éteint automatiquement si le niveau de cuisson n'a pas été modifié pendant une durée spécifiée. Un changement dans le réglage de la chaleur de la zone de cuisson remettra la durée à sa valeur initiale. Cette valeur initiale dépend du niveau de température sélectionné, comme indiqué ci-dessous.

Réglage de température	Arrêt de sécurité après
1-2	6 heures
3-4	5 heures
5	4 heures
6-9	1,5 heures

Sécurité enfant

La fonction Sécurité enfant peut être activée après avoir mis la commande en marche. Pour activer la sécurité enfant, appuyez simultanément sur les touches de sélection du foyer I et IV à gauche pendant

au moins 2 secondes jusqu'à ce que "L" s'affiche.


"L" signifiant verrouillé ("locked") apparaît dans tous les afficheurs de foyer et le contrôle ne peut pas être modifié. (Si une zone de cuisson est encore chaude, "L" et "H" s'afficheront en alternance.)

La plaque restera verrouillée jusqu'à ce qu'elle soit déverrouillée, même si elle a été éteinte et rallumée.

Pour désactiver la sécurité enfant, appuyez simultanément sur les touches de sélection du foyer I et IV à gauche pendant au moins 2 secondes jusqu'à ce que le "L" disparaisse de l'afficheur et que la plaque de cuisson s'éteigne.

Verrouillage des touches

La fonction de verrouillage des touches est utilisée pour régler le "mode sans échec" sur l'appareil pendant le fonctionnement. Lorsque le mode sans échec est activé, il n'est pas possible d'effectuer des réglages en appuyant sur les touches (par exemple, les réglages de chauffage). Il n'est possible que de mettre l'appareil à l'arrêt.

La fonction de verrouillage devient active si la touche de verrouillage des touches  est enfoncée pendant au moins 2 secondes. Cette opération déclenche un bruit de buzzer. Après une opération réussie, le voyant de verrouillage des touches clignote et le foyer est verrouillé.

Fonction minuterie

Minuterie de cuisson (1 à 99 minutes) :

Lorsque la plaque est allumée, une minuterie indépendante peut être programmée pour chaque zone de cuisson.

Sélectionnez une zone de cuisson, puis sélectionnez le réglage de la température et activez la touche de réglage de la minuterie du foyer correspondant. La minuterie peut être programmée pour éteindre une zone de cuisson.

Des LED sont disposées autour de chaque afficheur du foyer pour indiquer que la minuterie a été réglée.

10 secondes après la dernière opération, l'afficheur de la minuterie passe à la minuterie se terminant la première (lorsqu'une minuterie pour plus d'une zone de cuisson doit être programmée)

Lorsque la minuterie s'est écoulée, un signal sonore se déclenche, l'afficheur de la

minuterie indique "00" de manière statique et la LED de la minuterie de cuisson assignée clignote. La zone de cuisson programmée s'éteint et "H" s'affiche si la zone de cuisson est chaude.

Le signal sonore et la LED de minuterie clignotante s'arrêtent automatiquement après 30 secondes et/ou en appuyant sur une touche quelconque.

Buzzer

Lorsque la plaque est allumée, les activités suivantes seront indiquées par un son de buzzer.

- L'activation normale des touches sera accompagnée d'un bref signal sonore.
- L'opération continue des touches pendant une longue période (plus de 10 secondes) est accompagnée d'un signal sonore long et intermittent.

Fonction Booster

Pour utiliser cette fonction, réglez le niveau de cuisson souhaité, puis appuyez sur la touche "P" (Booster). L'indicateur de la fonction Booster s'allumera de façon plus lumineuse.

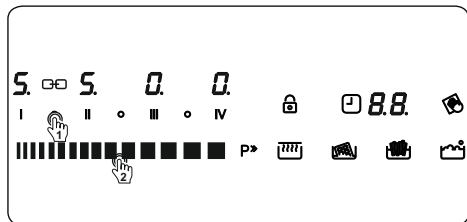
La fonction Booster ne peut être activée que si elle peut s'appliquer à la zone de cuisson sélectionnée. Si la fonction Booster est active, un "P" s'affiche sur l'afficheur correspondant.

Activer le booster peut faire dépasser la puissance maximale si une autre zone de cuisson est déjà utilisée, ce qui déclenche le système de gestion de limitation de la puissance.

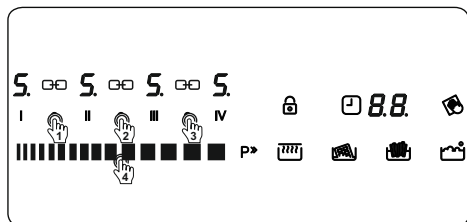
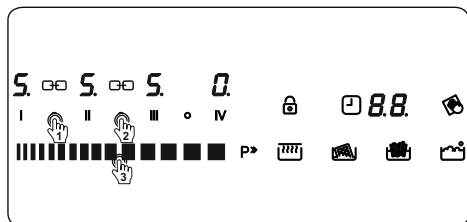
La réduction de puissance nécessaire est indiquée par la zone de cuisson correspondante qui clignote. Le clignotement sera actif pendant 3 secondes pour permettre d'autres modifications des paramètres avant la réduction de puissance.

Pontage de zones de cuisson

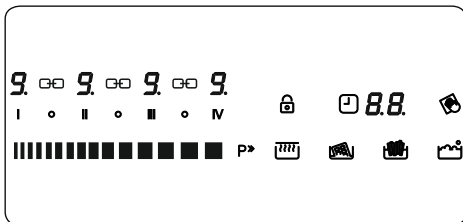
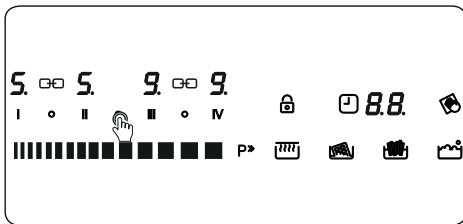
Appuyez sur le bouton de sélection de foyer correspondant à la zone que vous souhaitez utiliser. Appuyez sur «0» pour relier les zones de cuisson et la zone adjacente souhaitée. Lorsque des zones de cuisson ont été pontées, le symbole de chaîne qui se trouve entre les zones de cuisson s'allume.



Si vous souhaitez ajouter une 3e/4e zone de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton «0» qui se trouve entre les zones concernées. Dans ce cas, les zones de cuisson pontées fonctionneront comme une seule zone de cuisson. Vous pouvez régler le niveau de chaleur en touchant le bouton coulissant [barre à crans].



Les deux zones de cuisson adjacentes qui fonctionnent individuellement à des niveaux de chaleur différents ou identiques peuvent être reliées en appuyant sur le bouton «0». Les zones de cuisson pontées continueront de fonctionner comme une seule zone de cuisson au niveau de chaleur le plus élevé.



Appuyez sur le bouton «0» pour séparer les zones de cuisson pontées. Les zones de cuisson à droite et à gauche du bouton «0» continueront à fonctionner séparément et le symbole de chaîne s'éteindra.

Fonction spéciale de cuisson

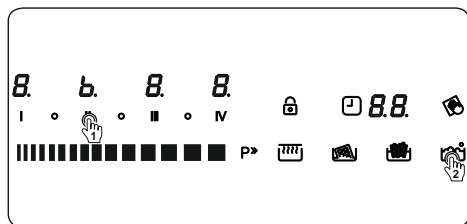
Appuyez sur les boutons d'ébullition, de friture, de maintien au chaud et de fonte du chocolat pour activer les fonctions de cuisson spéciales. Les fonctions d'ébullition et de friture ne peuvent pas être sélectionnées simultanément (pour le côté droit de la table de cuisson) tant qu'un bip ne retentit pas.

La fonction Pause intelligente / Stop&Go et de minuterie ne peuvent pas être activée lorsque les fonctions de mode sont sélectionnées.

Mode spéciaux de cuisson

Fonction d'ébullition

Cette fonction est utilisée pour faire bouillir de l'eau et maintenir la température proche du point d'ébullition. Pour activer la fonction d'ébullition, appuyez sur la touche de la fonction d'ébullition. Lorsque la fonction d'ébullition a été activée, l'afficheur correspondant indiquera "b" et l'indicateur de la fonction d'ébullition s'allumera. La plaque de cuisson émettra un bip pour indiquer que l'eau a bouilli et l'eau mijotera ensuite.



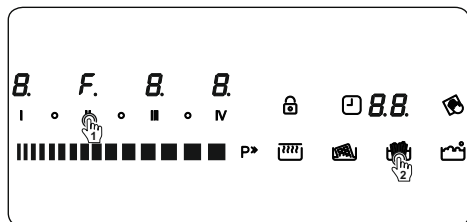
L'image ci-dessus montre l'afficheur du foyer central indiquant la fonction d'ébullition.

Les performances et la durée peuvent varier en fonction de la quantité de nourriture dans la casserole et de la qualité de la casserole. 1,5 litre d'eau permet d'obtenir les meilleures conditions de cuisson pour ces fonctions.

Fonction de friture

Cette fonction fera frire l'huile à environ 160°C.

Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche de la fonction de friture. Lorsque la fonction de friture est activée, l'afficheur correspondant indique "F" et l'indicateur de fonction de friture s'allume.

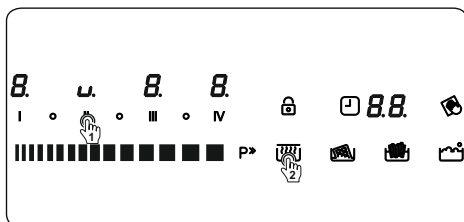


L'image ci-dessus montre l'afficheur du foyer central indiquant la fonction de friture.

Les performances et la durée peuvent varier en fonction de la quantité de nourriture dans la casserole et de la qualité de la casserole. 2 litres d'huile permettent d'obtenir les meilleures conditions de cuisson pour ces fonctions.

Fonction de maintien au chaud

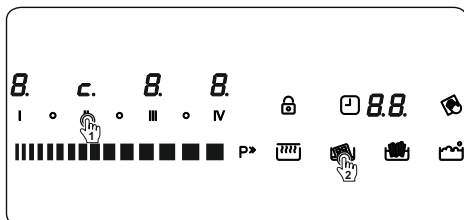
Cette fonction permet de maintenir la température des aliments à environ 50°C. Pour activer la fonction de maintien au chaud, appuyez sur la touche de fonction de maintien au chaud. Lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, l'afficheur correspondant indique 'u' et le voyant de fonction de maintien au chaud s'allumera.




L'image ci-dessus montre l'afficheur du foyer central indiquant la fonction de maintien au chaud.

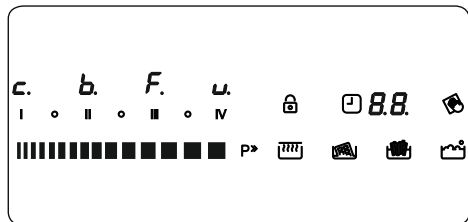
Fonction de fonte du chocolat


Cette fonction permet de faire fondre du chocolat ou des aliments similaires à environ 40°C. Pour activer la fonction de fonte du chocolat, appuyez sur la touche de la fonction de fonte du chocolat. Lorsque la fonction de fonte du chocolat a été activée, l'afficheur correspondant indiquera 'c' et l'indicateur de fonction de fonte du chocolat.

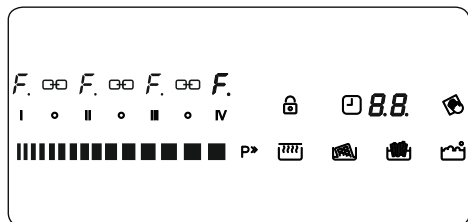








L'image ci-dessus montre l'afficheur du foyer central indiquant la fonction de fonte du chocolat.

 Toutes les zones de cuisson peuvent être utilisées avec différentes fonctions spéciales.



 Toutes les zones de cuisson peuvent être pontées et utilisées avec la même fonction spéciale.





Codes d'erreur	
En cas d'erreur, le code d'erreur sera indiqué sur les afficheurs du foyer.	
E1	Le ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
E3	La tension d'alimentation diffère des valeurs nominales. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur  , attendez que "H" disparaisse de toutes les zones, allumez la plaque de cuisson avec  et continuez à l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.
E4	La fréquence d'alimentation diffère des valeurs nominales. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur  , attendez que "H" disparaisse pour toutes les zones, allumez la plaque de cuisson avec  et continuez à l'utiliser. Si le même message d'erreur s'affiche à nouveau, débranchez la fiche de l'appareil et branchez-la à nouveau. Allumez la table de cuisson avec  et continuez à l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.
E5	La température interne de la table de cuisson est trop élevée, éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche  et laissez les foyers refroidir.
E6	Erreur de communication entre la commande tactile et le foyer. Appelez un agent de service agréé.
E7	Le capteur de température de la bobine est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
E8	Le capteur de température du refroidisseur est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
EA	Erreur de saturation de la grosse bobine. Éteignez la table de cuisson avec la touche Marche/Arrêt et continuez à l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.
EC	Erreur de tension d'alimentation. Éteignez la table de cuisson avec la touche Marche/Arrêt et continuez à l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.
C1-C8	Alerte du microprocesseur. Éteignez la table de cuisson avec la touche Marche/Arrêt et continuez à l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage



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

Instructions générales

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

Nettoyage du verre céramique

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



-  **AVERTISSEMENT** : Plaque de cuisson en céramique - si la surface est fissurée, pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez l'appareil et contactez le service de maintenance.
- Utilisez des crèmes de nettoyage ou nettoyants liquides pour nettoyer le verre céramique, puis rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
 -  N'utilisez pas de matériaux de nettoyage destinés à l'acier, car ils peuvent endommager le verre.
 - Les aliments sucrés déversés doivent être nettoyés immédiatement après le refroidissement du verre.
 - La poussière sur la surface doit être nettoyée à l'aide d'un tissu humide.
 - Tout changement de couleur du verre céramique n'affecte pas la structure

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

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

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

Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

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

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE



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

Problème	Cause possible	Solution
L'afficheur de la table de cuisson est éteint. La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles. Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation et la lettre « F » clignote sur chaque affichage.	Les commandes sont humides ou un objet est posé dessus.	Sécher les commandes ou retirer l'objet.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation.	L'une des zones de cuisson est restée allumée pendant trop longtemps.	Pour pouvoir la réutiliser, rallumer la zone de cuisson.
Les commandes de la table de cuisson ne fonctionnent pas et la LED de sécurité enfant est allumée.	La sécurité enfant est activée.	Désactiver la sécurité enfant.
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-6I46CS00-EU
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		2
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Induction
Taille - zone de cuisson 1	cm	23,8x37,7
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	189,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Induction
Taille - zone de cuisson 2	cm	23,8x37,7
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	189,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	189,0
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	8
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
5.PULIZIA E MANUTENZIONE	22
5.1. Pulizia	22
6.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO	23
6.1. Risoluzione dei problemi	23
6.2. Trasporto	23
7.SPECIFICHE TECNICHE.....	24
7.1. Scheda prodotto	24



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, cucchiaini 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

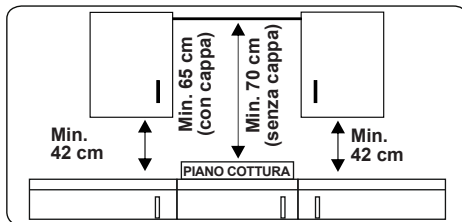
! PERICOLO: questo apparecchio deve essere installato dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e in conformità con le normative locali vigenti.

- 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.



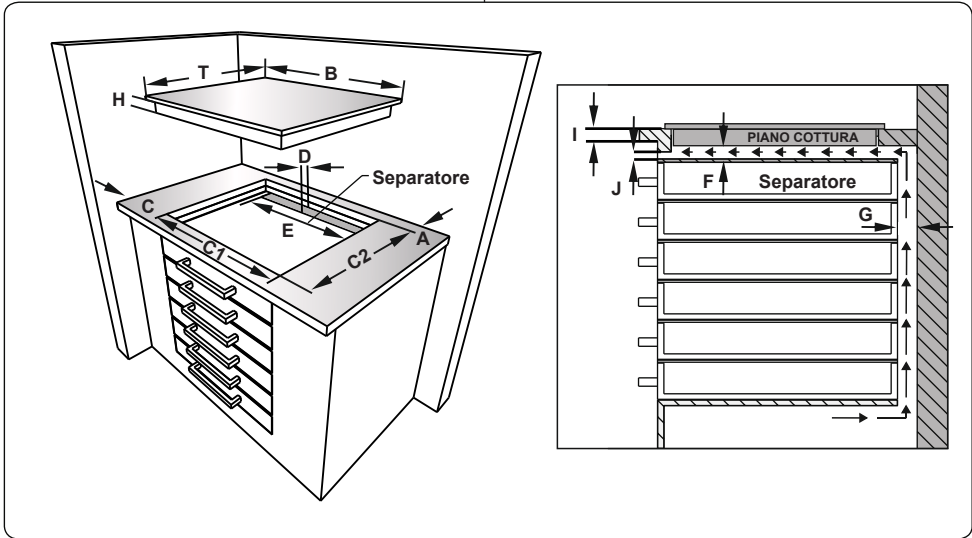
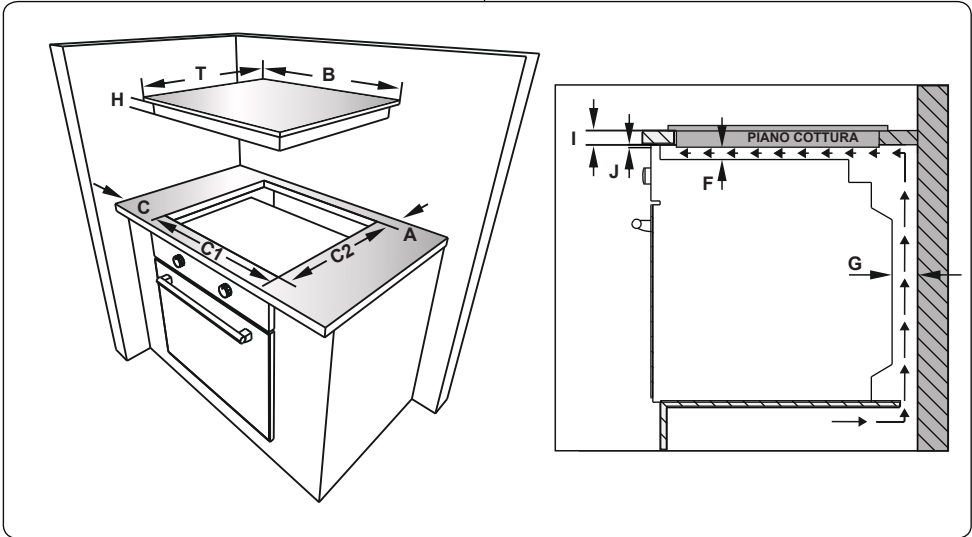
- L'apparecchio non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.
- Se la base dell'apparecchio è raggiungibile con le mani, deve essere montata una barriera in materiale adatto sotto la base dell'apparecchio, assicurandosi 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

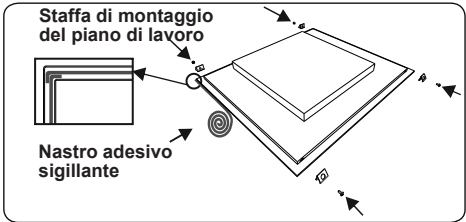
L'apparecchio viene fornito con un kit di installazione comprendente materiale di tenuta adesivo, staffe di fissaggio e viti.

- 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.

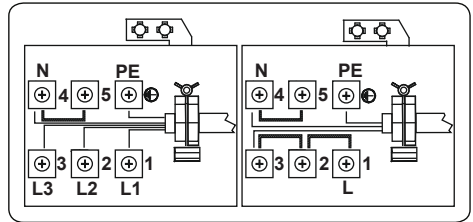
2.3. COLLEGAMENTO ELETTICO E SICUREZZA

! 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.

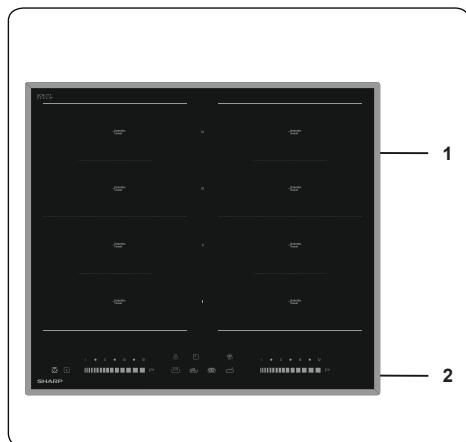


3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO



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 induzione


Le informazioni contenute nella tabella seguente servono solo da indicazione.

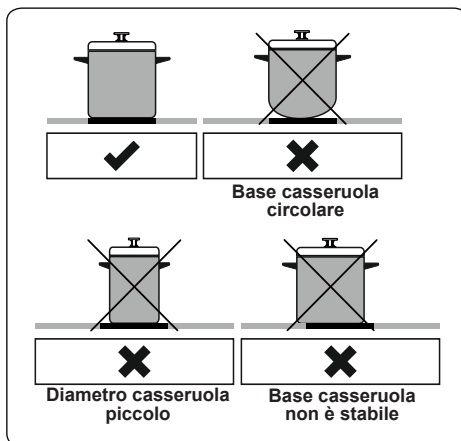
Impostazioni	Usò per
0	Elemento spento
1-3	Avvertimento silenzioso
4-5	Inizia a bollire, avvertimento lento
6-7	Riscaldamento e bollitura rapida
8	Bollimento, rosolatura e scottatura
9	Calore massimo
P	Funzione boost

Stoviglie

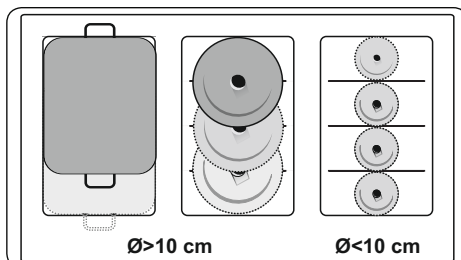
- Usa stoviglie di buona qualità, spesse, piatte, dal fondo liscio, fatte di acciaio, acciaio smaltato, ghisa o acciaio inossidabile. La qualità e la composizione delle stoviglie ha un effetto diretto sulle prestazioni di cottura.
- Non usare stoviglie dal fondo concavo o convesso. Stoviglie fatte di 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 è generalmente adatta; altrimenti, puoi mettere un poco d'acqua nella stoviglia su un'area di cottura impostandola al livello massimo. L'acqua dovrebbe iniziare a 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  lampeggerà nello schermo della zona di cottura dopo che il livello di potenza viene selezionato se sulla zona di cottura viene posizionata una padella

inadatta o nessuna 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.

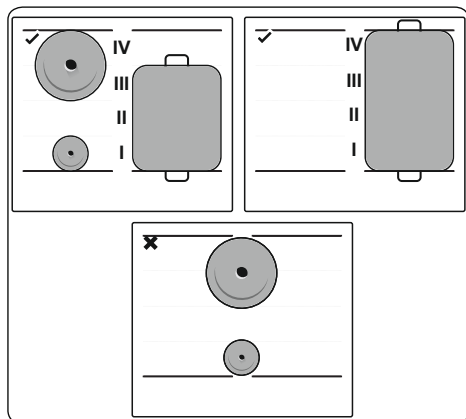


L'apparecchiatura viene operata premendo i pulsanti e le funzioni sono confermate dagli schermi e dai segnali acustici.

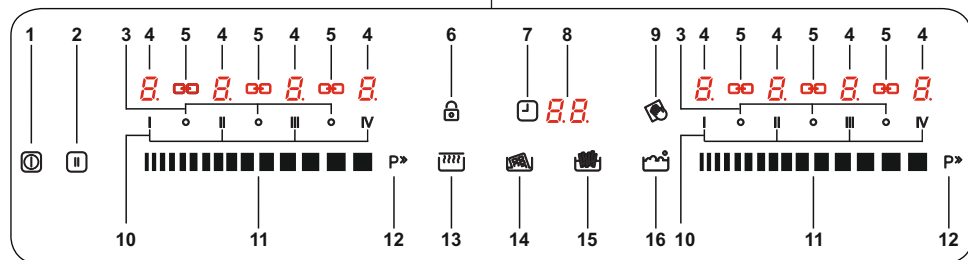


- È possibile usare 2 o più zone di cottura a ponte per una stessa pentola o padella con base maggiore di 10 cm.
- Per pentolame con basi più piccole di 10 cm, è possibile usare ciascuna zona di cottura separatamente.
- Usare pentolame con una base dalle dimensioni minime di 7 cm. Altrimenti potrebbero verificarsi problemi di rilevamento.

- Non collocare pentole e padelle tra due zone di cottura.
- Collocare pentolame con una base più piccola di 10 cm in una delle zone di cottura. Altrimenti, il pentolame potrebbe non essere rilevato.




Unità di controllo tattile



1. Tasto ON/OFF
2. Selezione Smart Pause
3. Selezione funzione ponte
4. Schermo riscaldatore
5. Schermo ponte
6. Blocco tasti
7. Selezione timer
8. Schermo timer
9. Selezione funzione pulizia

10. Selezione riscaldatore
11. Pulsante a scorrimento
12. Boost
13. Selezione funzione mantenimento calore
14. Selezione funzione scioglimento cioccolato
15. Selezione funzione frittura
16. Selezione funzione bollitura


 Usare le zone di cottura a induzione con stoviglie adatte.

Dopo avere applicato la corrente della presa, tutti gli schermi si illuminano per qualche istante. Dopodiché, il piano di cottura è in modalità stand-by ed è pronto per essere usato.

Il piano cottura è controllato premendo il pulsante elettronico appropriato. Ogni

pulsante premuto è seguito da un segnale acustico.

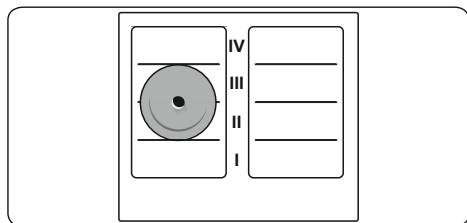
Attivare l'apparecchiatura

Accendere il piano cottura premendo il pulsante ON/OFF . Tutti gli schermi dei riscaldatori mostrano uno "0" fisso. (Se nessuna zona di cottura viene selezionata

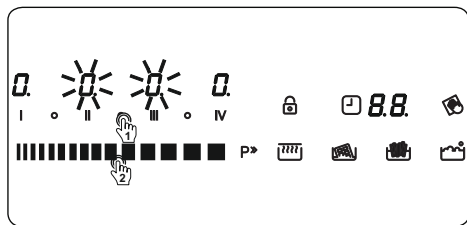
entro 20 minuti, il piano di cottura si spegne automaticamente.)

Quando il piano cottura viene acceso, viene effettuata la funzione autorilevamento. Se una pentola o una padella è collocata sul piano cottura, lo schermo inerente al riscaldatore della zona di cottura dove è stato posizionato il pentolame lampeggerà per 10 secondi.

Ad esempio, se ci sono due casseruole sulla superficie del piano di cottura (come mostrato sotto), gli schermi dei riscaldatori delle relative zone di cottura lampeggeranno per 10 secondi.



In base all'esempio, le zone di cottura possono essere utilizzate separatamente premendo i pulsanti sinistra II o sinistra III in 10 secondi. Inoltre, le zone di cottura possono essere utilizzate a ponte premendo il pulsante di selezione funzione ponte tra i pulsanti di selezione dei riscaldatori I e II.



Dopo che è stato completato il controllo dell'autorilevamento, è possibile utilizzare le zone di cottura su cui non è stato rilevato pentolame.

Disattivare l'apparecchiatura:

Spegnere il piano di cottura in qualsiasi istante premendo il tasto ON/OFF . Il testo ON/OFF ha sempre la priorità nella funzione di disattivazione.

L'indicatore della funzione modalità e della funzione ponte non si illuminerà più.

Attivare le zone di cottura

Premere il pulsante di selezione del riscaldatore che corrisponde a quello che vuoi usare. Una spia fissa apparirà sullo schermo del riscaldatore selezionato e le spie lampeggianti su tutti gli schermi dei riscaldatori non si illumineranno più.

Per il riscaldatore selezionato, è possibile impostare il livello di calore toccando il pulsante a scorrimento . L'elemento è ora pronto all'uso. Per tempi di bollitura rapidi, selezionare il livello di cottura desiderato e toccare il pulsante "P" per attivare la funzione Boost.

Disattivare le zone di cottura

Selezionare l'elemento che si vuole disattivare premendo il pulsante di impostare del calore relativo. Usare il pulsante a scorrimento del riscaldatore inerente, abbassare la temperatura fino a "0". (Anche premendo sulla destra e sulla sinistra il pulsante a scorrimento contemporaneamente si imposta la temperatura su "0").

Se la zona di cottura è bollente, verrà visualizzato "H" al posto di "0".

Disattivare le zone di cottura

Per disattivare tutte le zone di cottura, toccare il pulsante .

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

Indicatore di calore residuo

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

Dopo avere disattivato la zona di cottura, lo schermo relativo mostra il simbolo "H" fino a che la temperatura della zona di cottura corrispondente è a un livello sicuro.

Smart Pause

Smart Pause, quando è attiva, riduce la potenza di tutte le piastre attive.

Se quindi si attiva Smart Pause, i riscaldatori torneranno automaticamente al livello precedente di temperatura.

Se Smart Pause non è disattivato, il piano di cottura si disattiva dopo 30 minuti.

Premere **II** per attivare Smart Pause. La potenza per i riscaldatori attivati si ridurrà al livello 1 e "ii" appare su tutti gli schermi.

Premere nuovamente **II** per disattivare Smart Pause. "II" scompare e i riscaldatori operano al livello impostato in precedenza.

Funzione interruttore di sicurezza spento

Una zona di cottura si spegnerà automaticamente se l'impostazione del calore non è stata modificata per una determinata durata di tempo. Un cambiamento nell'impostazione del calore della zona di cottura ripristinerà la durata del tempo al valore iniziale. Questo valore iniziale dipende dal livello di temperatura selezionato, come mostrato di seguito.

Impostazioni di calore	Speggnere interruttore di sicurezza dopo
1-2	6 ore
3-4	5 ore
5	4 ore
6-9	1,5 ore

Blocco per bambini

La funzione di blocco bambini può essere attivata dopo avere azionato il controllo. Per attivare il blocco per bambini, premere contemporaneamente il pulsante di selezione riscaldatore I e IV per almeno 2 secondi finché non appare "L".

"L" significa bloccato e viene visualizzato su tutti gli schermi del riscaldatore, questo comando non può essere modificato. (Se una zona di cottura è bollente, verranno visualizzati alternativamente "L" e "H".)

Il piano di cottura resta bloccato fino a che non viene sbloccato, anche se il piano cottura è stato attivato e disattivato.

Per disattivare il blocco per bambini, premere contemporaneamente il pulsante di selezione riscaldatore I e IV per almeno 2 secondi finché non scompare "L" nello schermo e il piano cottura viene spento.

Bloccaggio

La funzione di bloccaggio viene usata per impostare una "modalità sicura" sull'apparecchio durante l'utilizzo. Quando la modalità sicura è attivata, non è possibile effettuare modifiche premendo i pulsanti (ad

esempio, alle impostazioni sul calore). È possibile solo spegnere l'apparecchiatura. La funzione di blocco è attiva se il pulsante di blocco chiave **II** viene premuto per almeno due secondi. Questa operazione viene notificata da un segnale acustico. Se questa operazione viene effettuata correttamente, l'indicatore del blocco lampeggerà e il riscaldatore sarà bloccato.

Funzione timer

Timer zona cottura (da 1 a 99 min):

Quando il piano di cottura è attivato, un timer indipendente può essere programmato per ogni zona di cottura.

Seleziona una zona di cottura, quindi seleziona l'impostazione della temperatura e infine il pulsante di impostazione del timer; il timer può essere programmato per spegnere una zona di cottura.

I LED sono disposti attorno ciascuno schermo del riscaldatore per indicare che è stato attivato il timer.

10 secondi dopo l'ultima operazione, lo schermo del timer passa al timer che verrà eseguito successivamente (in caso di programmazione del timer per più di una zona di cottura).

Quando il timer è scaduto, viene emesso un segnale acustico, lo schermo del timer mostra "00" fisso e il timer LED assegnato alla zona di cottura lampeggia. La zona di cottura programmata sarà disattivata e la "H" verrà visualizzata se la zona di cottura è bollente.

Il segnale acustico e il lampeggiamento del timer LED si arrestano automaticamente dopo 30 secondi e/o premendo un pulsante.

Segnalatore acustico

Quando il piano di cottura è in funzione, le seguenti attività saranno segnalate tramite un segnale acustico:

- L'attivazione normale di un pulsante sarà accompagnata da un breve segnale acustico.
- Il funzionamento continuo dei pulsanti per un periodo prolungato di tempo (10 secondi) con un segnale acustico prolungato e intermittente.

Funzione boost

Per usare questa funzione, impostare il livello di cottura desiderato, poi premere il pulsante "P" (boost). L'indicatore della funzione boost si illuminerà maggiormente.

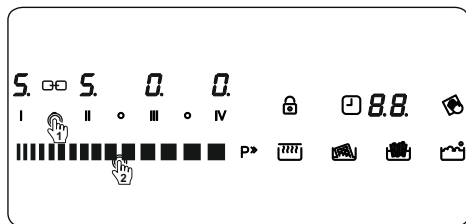
La funzione boost può essere attivata solo se è applicata alla zona di cottura selezionata. Se la funzione boost è attiva, una "P" viene visualizzata sullo schermo corrispondente.

L'attivazione del booster può superare la potenza massima se un'altra zona di cottura è già in uso, e la gestione integrata della potenza può attivarsi.

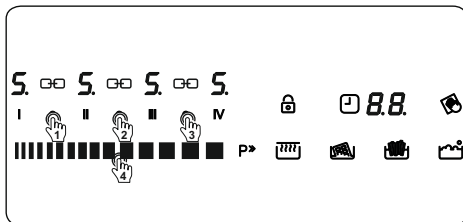
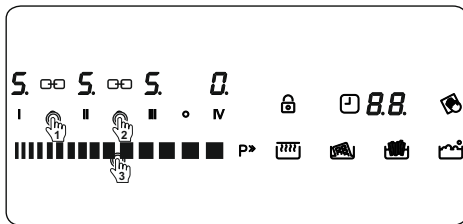
La riduzione di potenza necessaria viene mostrata con il lampeggiamento dello schermo della zona di cottura corrispondente. Il lampeggiamento è attivo per 3 secondi e consente ulteriori modifiche delle impostazioni prima della riduzione della potenza.

Uso a ponte di zone di cottura

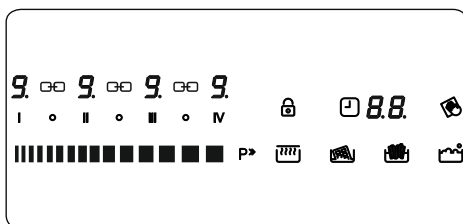
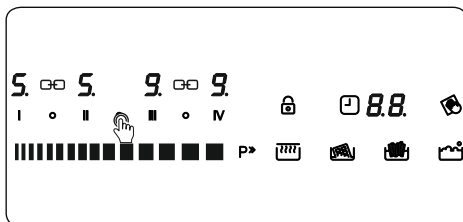
Premere il pulsante di selezione del riscaldatore che corrisponde a quello che vuoi usare. Premere il pulsante "o" per usare a ponte le zone di cottura e quella adiacente che si desidera. Quando le zone di cottura sono state collegate a ponte, si illuminerà il simbolo della catena tra le zone di cottura.



Se si vuole aggiungere una terza o una quarta zona di cottura, si può premere il pulsante "o" tra loro. In questo caso, le zone di cottura collegate a ponte funzioneranno come una singola zona di cottura. È possibile impostare il livello di calore toccando il pulsante a scorrimento



Le due zone di cottura adiacenti che sono utilizzate individualmente a livelli di calore diversi o uguali possono essere collegate a ponte premendo il pulsante "o". Le zone di cottura collegate continueranno a funzionare come un'unica zona di cottura al livello di calore più alto.



Premere il pulsante "o" per dividere le zone di cottura collegate a ponte. Le zone di cottura alla destra e alla sinistra del pulsante "o" continueranno a funzionare separatamente e il simbolo della catena scomparirà.

Funzione di cottura speciale

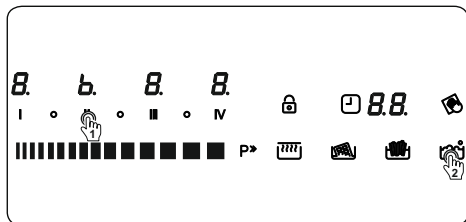
Premere i pulsanti di bollitura, frittura, mantenimento calore e scioglimento cioccolato per attivare le funzioni di cottura speciale. Le funzioni di bollitura e frittura non possono essere selezionate contemporaneamente (per il lato destro del riscaldatore) finché non si sente un segnale acustico dal riscaldatore.

Le funzioni Smart Pause e timer non possono essere attivate quando la funzione modalità è selezionata.

Modalità di cottura speciali

Funzione bollitore

Questa funzione è usata per bollire l'acqua e mantenere la temperatura vicina al punto di bollitura. Per attivare la funzione di bollitura, premere il pulsante corrispondente. Quando la funzione di bollitura è stata attivata, lo schermo corrispondente mostrerà "b" e l'indicatore della funzione di bollitura si illuminerà. Il piano cottura emetterà una segnale acustico per indicare che l'acqua è bollita e che passerà a cuocere a fuoco lento.



L'immagine sopra mostra lo schermo del riscaldatore centrale che indica la funzione di bollitura.

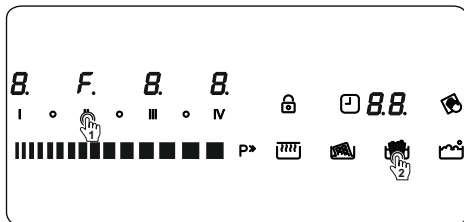
Le prestazioni e il tempo possono variare a seconda della quantità di cibo nella padella e della qualità della padella. Le migliori prestazioni di cottura sono ottenute con 1,5 litri d'acqua.

Funzione frittura

Questa funzione friggerà l'olio a circa 160°C.

Per attivare la funzione di frittura, premere il pulsante corrispondente. Quando la funzione di frittura è stata attivata, lo schermo corrispondente mostrerà "F" e l'indicatore della funzione di frittura si illuminerà. Il piano cottura emetterà una

segnale acustico quando l'olio sarà pronto per friggere.

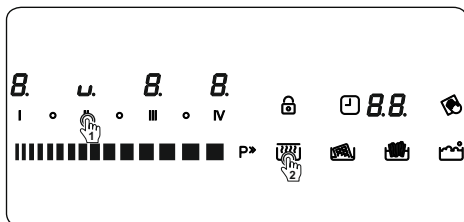


L'immagine sopra mostra lo schermo del riscaldatore centrale che indica la funzione di frittura.

Le prestazioni e il tempo possono variare a seconda della quantità di cibo nella padella e della qualità della padella. Le migliori prestazioni di cottura sono ottenute con 2 litri d'olio.

Funzione mantenimento calore

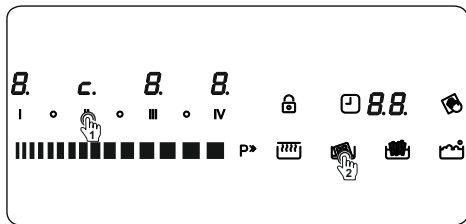
Questa funzione permette di mantenere la temperatura del cibo sui 50°C. Per attivare la funzione di mantenimento calore, premere il pulsante corrispondente. Quando la funzione di mantenimento calore è attiva, lo schermo corrispondente mostra "u" e l'indicatore della funzione di mantenimento calore si illuminerà.




L'immagine sopra mostra lo schermo del riscaldatore centrale che indica la funzione di mantenimento calore.

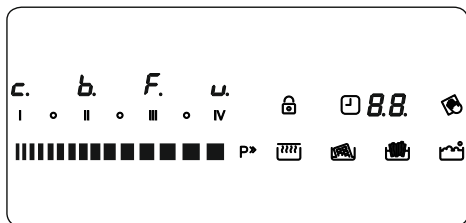
Funzione scioglimento cioccolato


Questa funzione scioglie il cioccolato o cibo simile intorno a 40°C. Per attivare la funzione di scioglimento cioccolato, premere il pulsante corrispondente. Quando la funzione di scioglimento cioccolato è attiva, lo schermo corrispondente mostra "c" e l'indicatore della funzione di scioglimento cioccolato si illuminerà.

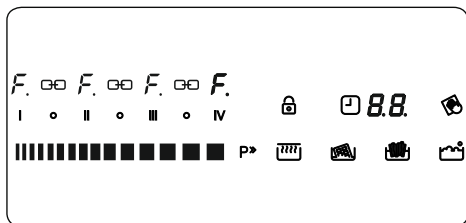


L'immagine sopra mostra lo schermo del riscaldatore centrale che indica la funzione di scioglimento della cioccolata.

 Tutte le zone di cottura possono essere usate con diverse funzioni speciali.









 Tutte le zone di cottura possono essere usate con la stessa funzione speciale.




Codici di errore

Se si verifica un errore, il codice di errore verrà visualizzato sugli schermi del riscaldatore.

E1	La ventola di raffreddamento è disattivata. Chiamare un tecnico autorizzato.
E3	Il voltaggio dell'alimentazione è più alto dei valori nominali. Spegner il riscaldatore premendo  , attendere che "H" scompaia da tutte le zone, riaccendere il riscaldatore premendo  e continuare l'uso. Se viene mostrato lo stesso errore, contattare un tecnico autorizzato.
E4	La frequenza dell'alimentazione è diversa dai valori nominali. Spegner il riscaldatore premendo  , attendere che "H" scompaia da tutte le zone, riaccendere il riscaldatore premendo il pulsante  e continuare l'uso. Se viene mostrato lo stesso errore, disattivare e riattivare l'alimentazione dell'apparecchio. Accendere il riscaldatore premendo  e continuare a usare. Se viene mostrato lo stesso errore, contattare un tecnico autorizzato.
E5	La temperatura interna del riscaldatore è troppo alta: disattivare il riscaldatore premendo il pulsante  e lasciare che i riscaldatori si raffreddino.
E6	Errore di comunicazione tra il comando tattile e il riscaldatore. Chiamare un tecnico autorizzato.
E7	Il sensore della temperatura della spirale è disattivato. Chiamare un tecnico autorizzato.
E8	Il sensore della temperatura del raffreddatore è disattivato. Chiamare un tecnico autorizzato.
EA	Errore saturazione spirale grande. Spegner il piano cottura premendo il pulsante e continuare a usare. Se viene mostrato lo stesso errore, contattare un tecnico autorizzato.
EC	Errore di voltaggio in ingresso. Spegner il piano cottura premendo il pulsante e continuare a usare. Se viene mostrato lo stesso errore, contattare un tecnico autorizzato.
C1-C8	Avviso microprocessore. Spegner il piano cottura premendo il pulsante e continuare a usare. Se viene mostrato lo stesso errore, contattare un tecnico autorizzato.


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-6I46CS00-EU
Tipo di piano cottura		Elettrico
Numero di zone di cottura		2
Tecnologia di riscaldamento - 1		Induzione
Grandezza-1	cm	23,8x37,7
Consumo energetico-1	Wh/kg	189,0
Tecnologia di riscaldamento - 2		Induzione
Grandezza-2	cm	23,8x37,7
Consumo energetico-2	Wh/kg	189,0
Consumo energetico del piano cottura	Wh/kg	189,0
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.