



KH-6I19FTPP-EU

Cooking

FR Guide D'utilisatio

NL Handleiding

EN User Manual

SHARP

Be Original.



GB-Declaration of conformity

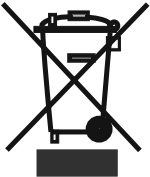
We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

FR-Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlements européennes en vigueur et aux exigences visées

NL-Conformiteitsverklaring

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



GB: The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over the applicable collection point for 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 this product, please contact your local city offices, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

FR: Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme des déchets ménagers. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous conformant à une procédure d'enlèvement correcte du produit, vous aiderez à prévenir tout effet nuisible à l'environnement et à la santé, qu'une manipulation inappropriée pourrait autrement provoquer. Pour plus de détails concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, un centre de recyclage des déchets domestiques ou la boutique où vous avez acheté le produit.

NL: Het symbool op het product of de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan dient het te worden ingeleverd bij het van toepassing zijnde inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door dit product correct te verwijderen voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste afvalverwerking van dit product. Meer gedetailleerde informatie over de recycling van dit product kunt u opvragen bij uw gemeente, de afvalverwijderingsdienst of

CONTENU :

Instructions de sécurité

Description de l'appareil.

Surface de cuisson et panneau de commande des plaques

Fonctionnement de l'appareil

Mise en route et à arrêt de l'appareil

Mise en route et à arrêt des zones de cuisson

Pause intelligente/Stop & Go

Indicateur de chaleur résiduelle

Fonction d'arrêt de sécurité

Verrouillage parental

Fonction minuterie

Buzzer

Fonction Booster

Astuces et conseils

Installation de l'appareil

Sécurité durant l'installation

Installation des plaques de cuisson dans un plan de travail

Raccordement électrique

Schéma de raccordement électrique

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

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

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

Avertissements généraux de sécurité

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

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

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

de l'eau, mais coupez l'alimentation de l'appareil puis recouvrez les flammes, par ex. avec un couvercle ou une couverture antifeu.

- **AVERTISSEMENT** : Danger de feu : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est craquelée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

- Pour les plaques de cuisson à induction, les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface des plaques, celle-ci pouvant être chaude.

- Pour les plaques de cuisson à induction, éteignez les foyers de

cuisson en utilisant leurs commandes et non en dépendant du détecteur de casserole.

- Pour les plaques incorporant un couvercle, toutes les traces d'aliments doivent être retirées du couvercle avant l'ouverture.

Veillez attendre que la surface des plaques de cuisson refroidisse avant de fermer le couvercle.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé via un minuteur ou un système de télécommande externe.

- N'utilisez pas de nettoyeur abrasif agressif ou de grattoir métallique pour nettoyer le verre des plaques et les autres surfaces, ceux-ci pouvant rayer les surfaces et provoquer l'éclatement du

verre ou endommager la surface.

• **N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil.**

- Votre appareil est fabriqué conformément aux standards et lois locales et internationales en vigueur.
- Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des techniciens de service autorisés. Les travaux d'installation et de réparation effectués par des techniciens non-autorisés peuvent vous mettre en danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil d'une quelconque manière.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (tension et fréquence électriques) et les exigences de l'appareil sont compatibles. Les exigences de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.
- **ATTENTION :** Cet appareil est uniquement conçu pour la cuisson des aliments dans un environnement domestique en intérieur, il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou dans d'autres applications, comme une utilisation non domestique, dans un environnement commercial ou pour chauffer des pièces.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. Puisque le verre peut casser, vous devez faire attention à ne pas le rayer.

Évitez de frapper ou de heurter le verre avec des accessoires.

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

Avertissements d'installation

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

tionnement. Une plaque doit donc être installée en-dessous de ce produit.

• **Durant l'utilisation**

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles dans ou près de l'appareil lorsqu'il est route.
- Ne laissez pas les plaques de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des huiles solides ou liquides. Celles-ci peuvent prendre feu lorsqu'elles sont soumises à de la chaleur extrême. Ne versez jamais d'eau sur les flammes causées par l'huile. Recouvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme s'étant développée et éteignez les plaques électriques.
- Positionnez toujours les casseroles au-dessus du centre de la zone de cuisson, et tournez les poignées en position sécurisée afin qu'elles ne puissent pas être renversée ou attrapées.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez-le. Gardez l'interrupteur principal de contrôle à l'arrêt. Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil soient toujours en position « 0 » lorsqu'il n'est pas utilisé.

Durant le nettoyage et l'entretien

- Coupez toujours l'appareil avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien. Ceci est

possible après avoir coupé l'appareil ou les interrupteurs principaux.

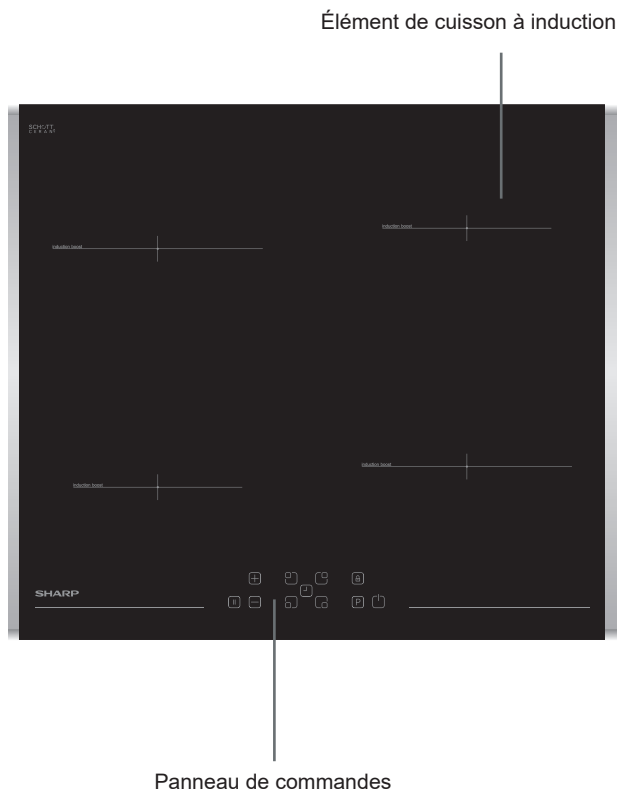
- **POUR MAINTENIR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER DES PIÈCES DÉTACHÉES ORIGINALES ET DE N'APPELER QUE NOS AGENTS DE SERVICES AUTORISÉS EN CAS DE BESOIN.**

DESCRIPTION DES PLAQUES DE CUISSON

Cher client,

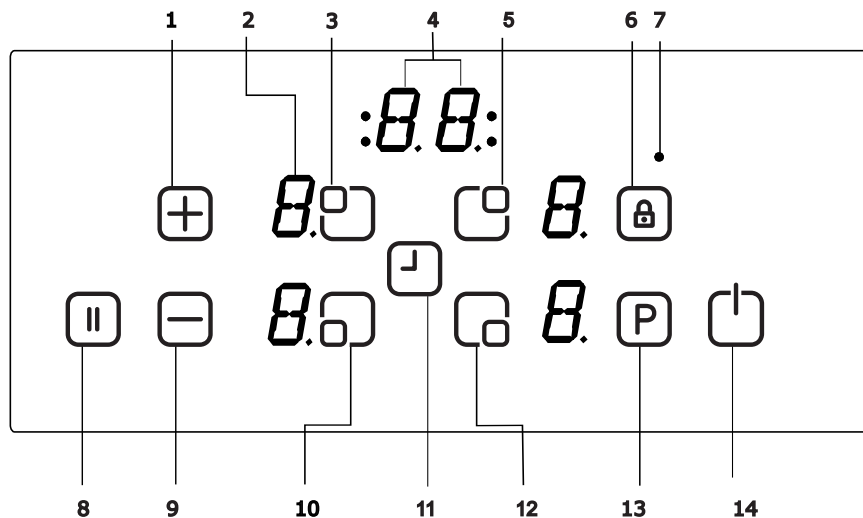
Veuillez lire les instructions de ce guide d'utilisation avant d'utiliser la plaque de cuisson et pour une consultation ultérieure.

Surface de cuissons comprenant 4 foyers :



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

Panneau de commande pour 4 foyers :



1 - Augmentation du réglage de température / de la minuterie

2 - Affichage du foyer

3 - Sélection du foyer arrière gauche

4 - Affichage de la minuterie

5 - Sélection du foyer arrière droit

6 - Verrouillage des touches

7 - Symbole de verrouillage des touches

8 - Pause intelligente/Stop & Go

9 - Diminution du réglage de température / de la minuterie

10 - Sélection du foyer avant gauche

11 - Minuterie

12 - Sélection du foyer arrière droite

13 - Booster

14 - Marche/Arrêt


UTILISATION DE L'APPAREIL

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

Une fois l'appareil sous tension, tous les écrans s'allument pendant un instant. Lorsque cette période est écoulée, la plaque est en mode veille et prête à fonctionner.

La plaque est contrôlée par des détecteurs électroniques tactiles. Chaque activation du détecteur est suivie d'un signal sonore (buzzer).

Mise en marche de l'appareil :

Mettez la plaque en route en appuyant sur la touche marche/arrêt . Tous les affichages de foyer présentent un "0" statique et le point situé en bas à droite clignote. (Si aucune zone n'est sélectionnée sous 20 secondes, la plaque s'éteint s'éteignent automatiquement.)

FONCTION DE GESTION DE LA PUISSANCE

Grâce à la fonction de gestion de la puissance, l'utilisateur peut régler la puissance maximale de la table de cuisson si nécessaire et la limite de puissance n'est jamais dépassée.

Fonctionnement

Si la puissance totale dépasse la limite réglée, la fonction de gestion de la puissance diminue automatiquement la dernière limite de puissance pour la zone de cuisson sélectionnée, puis

l'affichage clignote et le signal sonore retentit. Le niveau de puissance des autres zones de cuisson reste le même.

Après la mise sous tension de la table de cuisson, la limite de puissance par défaut s'affiche à l'écran pendant 4 à 5 secondes, comme illustré à la figure A.

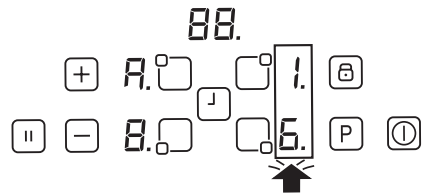


Figure A.

4 limites de puissance différentes sont disponibles (13 A, 15 A, 16 A, 32 A)


Limite de puissance	Taille de câble requise
13 A	min 3G1,5 mm ²
15 A	min 3G1,5 mm ²
16 A	min 3G1,5 mm ²
32 A	min 3G2,5 mm ²

Réglage de la limite de puissance :

IMPORTANT : Si vous souhaitez régler une limite de puissance supérieure à la limite de puissance par défaut, le réseau électrique (câble, fiche, fusible, etc.) doit être vérifié et remplacé si nécessaire par un technicien qualifié conformément aux réglementations locales.

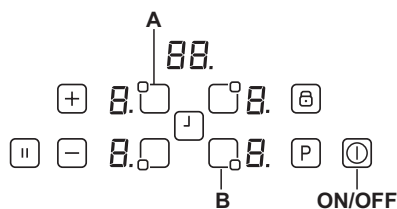
Après la mise sous tension de la table de cuisson, il est possible, au cours des 60 premières secondes, de régler

la limite de puissance requise en suivant les étapes suivantes :



1. Le réglage par défaut s'affiche d'abord à l'écran. (Figure A)
2. Après cela, allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche marche/arrêt. 
3. Appuyez simultanément sur les touches « A » et « B » pendant 2-3 secondes. Ensuite, la limite de puissance par défaut réapparaîtra.
4. Sélectionnez la limite de puissance en appuyant sur les boutons « + » ou « - ».
5. Appuyez ensuite simultanément sur les boutons « A » et « B » pendant 2-3 secondes pour régler la limite sélectionnée.

La table de cuisson est maintenant prête à l'emploi avec un nouveau réglage de la limite de puissance.

Vous pouvez modifier ce réglage à tout moment. Ce réglage est maintenu jusqu'à la prochaine modification.





Mise à l'arrêt de l'appareil :

Vous pouvez éteindre la plaque à tout moment en appuyant sur . La touche marche/arrêt  a tous jours priorité en mode d'arrêt.


Mise en marche des zones de




cuisson :

Appuyez sur la touche de sélection du foyer que vous souhaitez utiliser. Un point statique apparaît sur l'affichage du foyer sélectionné et le point clignotant disparaît des autres affichages.

Sélectionnez le réglage de température en utilisant la touche d'augmentation  ou de diminution  du réglage de température. Le foyer est dès à présent prêt à être utilisé. Pour accélérer l'ébullition de l'eau, sélectionnez le niveau de cuisson désiré puis pressez 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 d'augmentation de la température  correspondante.

En utilisant la touche , diminuez la température sur "0". (Presser les touches  et  simultanément règle aussi la température 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 d'un seul coup, appuyez sur la touche .

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

Indicateur de chaleur résiduelle :


L'indicateur de chaleur résiduelle indique

que la vitre vitrocéramique est dangereusement chaude autour d'une zone de cuisson.

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


Fonction d'arrêt de sécurité :



Toutes les zones de cuisson sont éteintes après une durée maximum de fonctionnement prédéfinie si le réglage de température n'a pas été modifié. Chaque changement de la zone de cuisson fait passer la durée maximum de fonctionnement à sa valeur initiale. La durée maximum de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné.

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




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

Verrouillage parental :

Une fois la plaque sous tension, la fonction de verrouillage parental peut être activée. Pour activer le verrouillage parental, appuyez simultanément les touches avant d'augmentation  et de


diminution  de la température puis appuyez sur la touche d'augmentation de la température  à nouveau. "L" signifiant verrouillé ("locked") apparaît dans tous les affichages de foyer et les commandes ne sont plus actives. (Si une zone de cuisson est chaude, "L" et "H" alterneront.)

Lez zones de cuisson resteront verrouillées jusqu'à ce qu'elles soient déverrouillées, même si les commandes ont été éteintes et rallumées.

Pour désactiver le verrouillage parental, allumez d'abord la plaque. Appuyez simultanément les touches avant d'augmentation  et de diminution  de la température puis appuyez sur la touche de diminution de la température  à nouveau. "L" disparaîtra de l'affichage et la plaque sera éteinte.

Verrouillage des touches

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



La fonction de verrouillage est active, si la touche de verrouillage des touches  est pressée pendant au moins 2 secs. Cette opération déclenche un bruit de buzzer. Après avoir pressé la touche pendant plus de 2 secs, l'indicateur de verrouillage des touches clignote et le foyer est verrouillé.

Fonction minuterie :

La fonction de minuterie dispose de deux versions :



La minuterie de rappel (1 - 99 min) :


La minuterie de rappel peut être utilisée lorsque les zones de cuisson sont à l'arrêt. L'affichage de minuterie affiche "00" avec un point clignotant.

Appuyez sur la touche de réglage de minuterie  pour augmenter la durée ou appuyez sur  pour diminuer la durée. La gamme de réglage est de 0 à 99 minutes. Si aucune opération n'est détectée sous 10 secondes, la minuterie de rappel sera réglé et le point clignotant disparaîtra. Une fois la minuterie réglée, elle commence à se décompter.

Lorsque la durée de minuterie est écoulée, un signal sonore se déclenche et l'affichage de minuterie clignote.

Le signal sonore s'arrêtera automatiquement après 30 secondes et/ou en pressant une touche quelconque.


La minuterie de rappel peut être changée ou éteinte à tout moment en utilisant la touche d'augmentation  ou de diminution  de la durée. Éteindre la plaque en appuyant sur la

touche  à tout moment éteint aussi la minuterie de rappel.

Minuterie de cuisson (1 - 99 min) :

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 température et activez finalement la touche de réglage de minuterie

. La minuterie peut être utilisée pour programmer la mise d'une zone de cuisson à l'arrêt. Quatre LEDs sont présentes autour de la minuterie. Celles-ci indiquent pour quelle zone la minuterie a été activée.

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

Lorsque la minuterie s'est écoulée, un signal sonore se déclenche, l'affichage de minuterie indique "00" de manière statique et la LED de la minuterie de cuisson assignée clignote. La zone de cuisson programmée sera mise à l'arrêt et "H" s'affichera si la zone de cuisson est chaude.

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

Buzzer :

Lorsque les plaques sont allumées, les activités suivantes seront indiquées par un son de buzzer.

Activation normale d'une touche avec un court signal sonore

Opération continue des touches pendant une longue période (plus de 10 secondes) avec un signal sonore long et intermittent

Fonction Booster :

Une zone de cuisson a été sélectionnée, le niveau de cuisson a été réglée sur "niveau de cuisson désiré" et la touche P(Booster) a été appuyée à nouveau.

La fonction Booster peut être activée si le module à induction accepte le réglage de la zone de cuisson. Si la fonction Booster est active un "P" est présent dans l'affichage correspondant.

Activer le booster peut faire dépasser la puissance maximale, ce qui déclenche le système de gestion de la puissance.


La réduction de puissance nécessaire est indiquée par le clignotement de l'affichage de zone de cuisson correspondant. Le clignotement est actif pendant 3 secondes, et le réglage de chaleur peut être modifié avant la réduction de puissance.


Stop&Go / Pause intelligente

Lorsque la fonction Stop&Go / Pause intelligente est activée, elle réduit la puissance de tous les foyers allumés.

Si vous désactivez la fonction Stop&Go / Pause intelligente, les foyers retourneront automatiquement au niveau précédent.

Si la fonction Stop&Go / Pause intelligente n'est pas désactivée, les plaques s'éteignent après 30 minutes.

Touchez () pour activer la fonction Stop &Go / Pause intelligente. La puissance du ou des foyer(s) activé(s) passera au niveau 1 et "II" apparaîtra sur tous les affichages.

Touchez () à nouveau pour désactiver la fonction Stop &Go / Pause intelligente. "II" disparaîtra et les foyers fonctionneront dès à présent au niveau précédemment réglé.

ASTUCES ET CONSEILS

Poêles et casseroles

Utilisez des poêles et casseroles ayant un fond plat, épais, lisse et du même diamètre que les zones de cuisson. Ceci optimisera les temps de cuisson.

Les poêles et casseroles en acier, acier émaillé, fonte et acier inoxydable (si étiquetées de manière appropriée) vous offriront de meilleurs résultats.

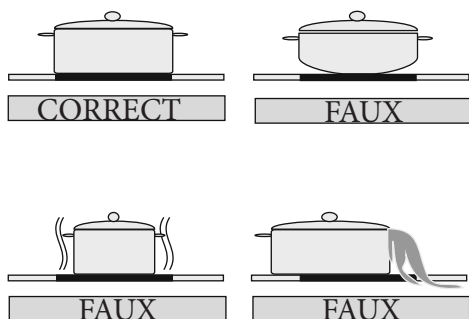
Les poêles et casseroles en acier émaillé ou aluminium ou à fond en cuivre peuvent laisser des résidus métalliques sur les plaques. Ces résidus peuvent être difficiles à nettoyer. Nettoyez les

plaques après chaque utilisation.

Une poêle ou casserole est adaptée aux plaques à inductions si un aimant colle à son fond.

Les récipients doivent être placés au centre des zones de cuisson. S'ils ne sont pas placés correctement, l'affichage l'indique.

Lors de l'utilisation de certaines poêles, il est possible d'entendre de petits bruits durant la cuisson. Ceci est dû à la conception des poêles et n'affecte en rien les performances ou la sécurité des plaques.



Économies d'énergie

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond du récipient de cuisson, jusqu'à une certaine limite. Cependant la partie magnétique du fond du récipient doit avoir un diamètre minimum dépendant de la taille de la zone de cuisson.

Placez le récipient sur la zone de cuisson avant de la mettre en route. Si la plaque est mise en route avant de placer un récipient, la zone de cuisson ne fonctionnera pas et l'affichage affichera .

Utilisez un couvercle pour réduire le

temps de cuisson.

Lorsqu'un liquide commence à bouillir, réduisez le réglage de température.

Minimisez la quantité de liquide ou de gras utilisée pour réduire les temps de cuisson.

Sélectionnez la température appropriée à chaque cuisson spécifique.

Exemples de cuissons

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	Cuisson douce
4 - 5	Mijotage léger, cuisson lente
6 - 7	Réchauffage, mijotage rapide
8	Faire bouillir , sisir les mets , sauter des aliments
9	Température maximum
P	Fonction Booster

Astuces de nettoyage

N'utilisez pas de tampon abrasif, de nettoyant corrosif ou aérosols ou d'objets coupants pour nettoyer les surfaces des plaques.

Pour éliminer les aliments brûlés, détrempez-les avec un chiffon humide et du liquide vaisselle.

Vous pouvez utiliser un racloir pour enlever tout résidu alimentaire. Les aliments collants doivent être nettoyés immédiatement, avant que le verre ne refroidisse.

Faites attention à ne pas rayer l'adhésif siliconé placé aux bords du verre en utilisant un racloir.

Le racloir comprend un rasoir, il doit donc être gardé hors de la portée des enfants.

Utilisez un nettoyeur spécial pour plaques céramiques sur les plaques lorsqu'elles sont encore chaudes. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un papier absorbant.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENT :

Le raccordement électrique de la plaque doit être effectué par un électricien qualifié, selon les instructions de ce guide et conformément à la législation en vigueur. Tout dommage occasionné par un mauvais raccordement ou une installation incorrecte annulera la garantie. Cet appareil doit être mis à la terre.

Sécurité durant l'installation

• Toute surface surplombant les plaques doit être au moins à 65 cm des plaques.

Les ventilateurs d'extractions doivent être installés selon les instructions du fabricant.

Le mur en contact avec l'arrière des plaques doit être en matériau ignifuge.

· Le câble d'alimentation ne doit pas dépasser 2 mètres.

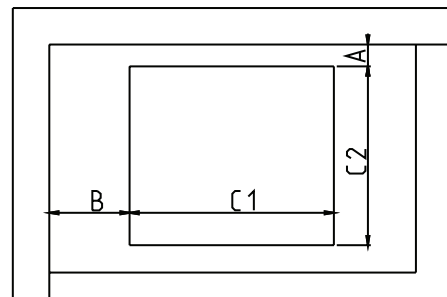
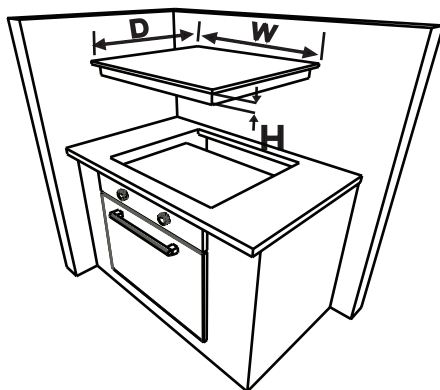
Installation de la plaque de cuisson dans un plan de travail

La plaque peut être insérée dans n'importe quel plan de travail pourvu qu'il supporte des températures jusqu'à 90°C.

Créez une ouverture aux dimensions indiquées dans l'image ci-dessous et dans la page suivante.

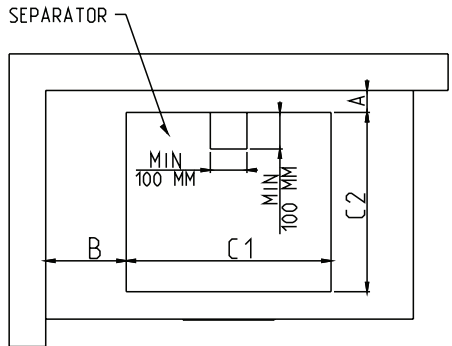
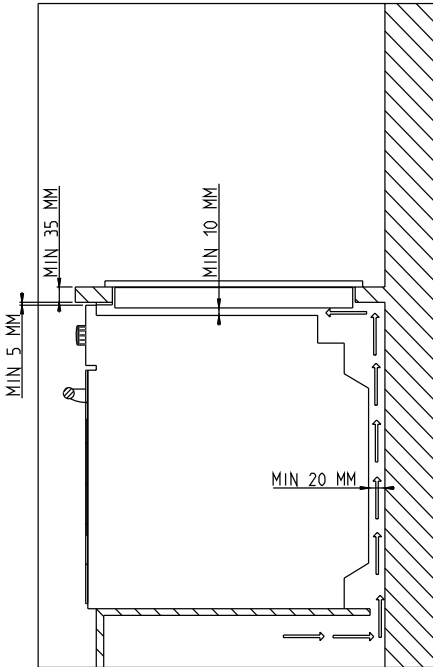
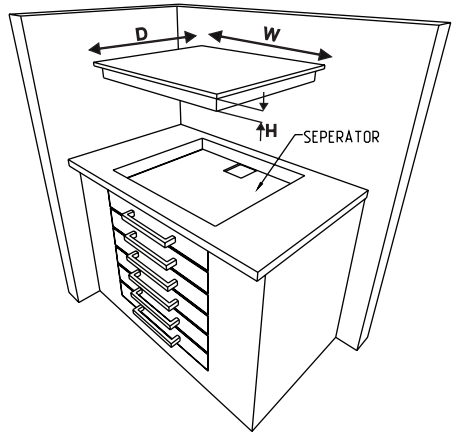
Les plaques à induction peuvent être intégrées aux plans de travail de 25 à 40 mm

DIMENSION DU PRODUIT	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	56



DIMENSION DE PER-CAGE	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	490

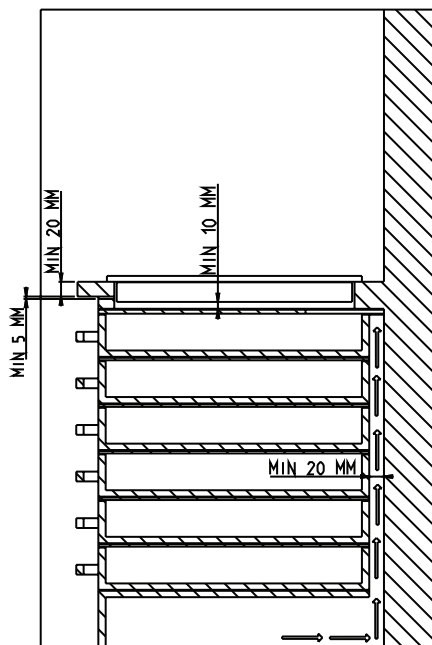
PROXIMITE D'UN MUR (Minimum)	MIN A (mm)	MIN B (mm)
BOIS/ BETON OU CERAMI-QUE CARRELE	50	50



DIMENSION DE PER-CAGE	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	490

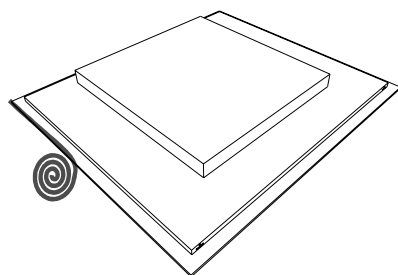
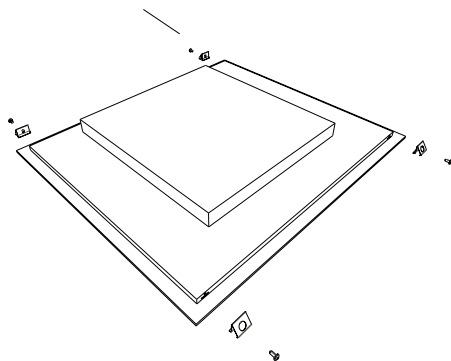
DIMENSION DU PRODUIT	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	56

PROXIMITE D'UN MUR (Minimum)	MIN A (mm)	MIN B (mm)
BOIS/ BETON OU CERAMI-QUE CARRELE	50	50



Appliquez de l'adhésif d'étanchéité fourni tout autour du bord inférieur du plan de travail le long du bord extérieur du panneau vitrocéramique. Ne l'étirez pas.

Vissez les 4 supports de montage sur les parois latérales du produit.



Support de montage pour plan de travail

Raccordement électrique

Avant d'effectuer un raccordement, vérifiez que :

La tension d'alimentation est la même que celle indiquée sur la plaque signalétique située à l'arrière de vos plaques.

Le circuit peut supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique).

S'il n'y a pas de prise de terre conforme à la réglementation en vigueur dans l'environnement d'installation, appelez le service agréé immédiatement.

L'interrupteur à fusible doit être facile-

ment accessible une fois la plaque de cuisson installée.

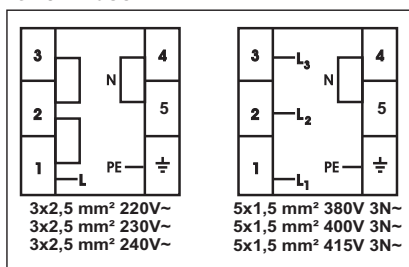
S'il n'existe pas de circuit dédié et d'interrupteur à fusible pour la plaque de cuisson, ils doivent être installés par un électricien qualifié avant le raccordement de la plaque de cuisson.

Un câble approprié et agréé doit être branché à partir de l'unité de vente au détail (coffret à fusibles principal) et protégé par une étiquette de calibre de fusible adapté ou un micro-disjoncteur. L'électricien doit fournir un interrupteur omnipolaire à fusibles, qui sépare le fil sous tension des conducteurs neutres avec une séparation de contact d'au moins 3,0 mm.

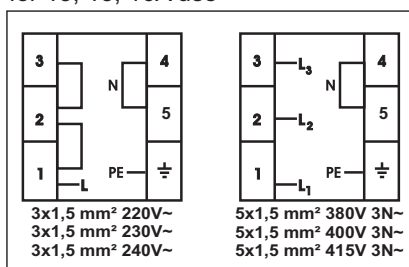
L'interrupteur à fusibles doit être installé sur le mur de cuisine, au-dessus du plan de travail et sur le côté des plaques, et non au-dessus de celles-ci, conformément à la législation IEE. Connectez l'interrupteur à fusibles à une boîte de jonction devant être installée sur le mur à au moins 61 cm au-dessus du sol et derrière les plaques. L'alimentation électrique des plaques peut alors être raccordée. Raccordez une extrémité à la boîte de jonction et raccordez l'autre extrémité au boîtier d'alimentation des plaques situé à l'arrière des plaques. Enlevez le couvercle du boîtier d'alimentation et installez le câble, en respectant le schéma de raccordement.

Le câble d'alimentation électrique doit être éloigné des sources de chaleur directe. Il ne doit pas être soumis à une hausse de température de plus 50°C au dessus de la température ambiante.

for 32A use



for 13, 15, 16A use





IEC 53 **. Vous trouverez le schéma de raccordement à l'arrière de votre appareil.

CODES D'ERREUR

En cas d'erreur, le code d'erreur sera indiqué dans l'affichage du foyer.




E1 : Ventilateur de refroidissement défectueux, appelez un agent de service autorisé.


E3 : La tension d'alimentation dépasse la valeur nominale, éteignez

les plaques en pressant  , attendez que "H" disparaisse de toutes les zones, allumez la plaque en appuyant sur  et continuez

l'utilisation. Si le problème persiste, appelez le service après-vente.

E4 : La fréquence d'alimentation

est différente de la valeur nominale, éteignez la plaque en appuyant sur  , attendez que "H" disparaisse de toutes les zones, allumez la plaque en appuyant sur  et continuez Si le problème se répète, éteignez et rallumez la plaque en appuyant sur  puis continuez l'utilisation. Si le problème persiste, appelez le service après-vente.

E5 : La température interne des plaques est trop élevée, éteignez les plaques la plaque en appuyant sur  et laissez les foyers refroidir.

E6 : Erreur de communication entre les commandes tactiles et les foyers, appelez le service après-vente..

E7 : Sonde de température de l'élé- ment chauffant défectueuse, appelez le service après-vente.

E8 : Sonde de température de refroi- dissement défectueuse, appelez le service après-vente.

INHOUD

Veiligheidsinstructies
Beschrijving van het apparaat.
Kookoppervlak en bedieningspaneel van pitten
Bediening van het apparaat
In- en uitschakelen van het apparaat
De kookzones in- en uitschakelen
Smart Pause
Restwarmte-indicator
Automatische uitschakelfunctie
Kinderslot
Timer-functie
Zoemer
Boost-functie
Hints en tips
Installatie van het apparaat
Veilige installatie
De kookplaat in een werkblad integreren
Een elektrische aansluiting maken
Elektrische aansluitschema

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG EN VOLLEDIG DOOR VOORDAT U UW NIEUWE APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR DEZE OP EEN HANDIGE PLAATS OM HEM OPNIEUW TE KUNNEN RAADPLEGEN, ALS DAT NODIG IS.

DEZE HANDLEIDING IS SAMENGESTELD VOOR MEER DAN 1 GELIJKSOORTIGE MODELLEN. HET IS DUS MOGELIJK DAT UW APPARAAT NIET ALLE FUNCTIES HEEFT, DIE IN DEZE HANDLEIDING STAAN VERMELD. BEKIJK AANDACHTIG DE UITDRUKKINGEN MET CIJFERS, TERWIJL U DEZE GEBRUIKSAANWIJZING DOORNEEMT.

Algemene veiligheidswaarschuwingen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, zolang ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat op een veilige

manier en op de hoogte zijn van het gevaar tijdens het gebruik. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. U dient ervoor te zorgen dat de hete onderdelen van het apparaat niet worden aangeraakt. Kinderen onder de 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat te blijven, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. **NOOIT** pro-

beren om een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek het vuur bijvoorbeeld met een deksel of een branddeken.

- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: geen voorwerpen op de kookplaten bewaren.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Bij inductiekookplaten mogen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels niet op het kookoppervlak gelegd worden, omdat deze heet kunnen worden.
- Schakel inductiekookplaten na gebruik uit via het bedieningspaneel en vertrouw

hiervoor niet op de pandetectie.

- Indien de kookplaten voorzien zijn van een deksel, dienen deze schoon te zijn voordat ze worden geopend. En ook het kookplaatoppervlak dient te zijn afgekoeld, voordat het deksel erop wordt geplaatst.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.
- Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur en andere oppervlaktes te reinigen omdat ze het oppervlak kunnen beschadigen, wat kan leiden tot het verbrijzelen van het glas of schade aan het op-

pervlak.

- **Geen stoomreinigers gebruiken voor het reinigen van het apparaat.**

- Uw apparaat is geproduceerd in overeenstemming met alle van toepassing zijnde lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door bevoegde onderhoudstechnici. Installatie- en reparatiewerk door onbevoegde technici kunnen u in gevaar brengen. Het is gevaarlijk om de specificaties van het apparaat op enigerlei wijze te veranderen of te modificeren.
- Zorg er voorafgaand aan de installatie voor dat de plaatselijke distributie-omstandigheden (aard van het gas en de gasdruk of elektriciteitsspanning en -frequentie) en de eisen van het apparaat compatibel zijn. De eisen voor dit apparaat staan vermeld op het etiket.
- **VOORZICHTIGHEID:** Dit apparaat is alleen bedoeld voor het koken van voedsel en voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving of als verwarming.
- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen zijn genomen om uw veiligheid te garanderen. Omdat het

glas kan breken, dient u voorzichtig te zijn bij het schoonmaken om krassen te voorkomen. Vermijd slaan of kloppen op het glas met accessoires.

- Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt ingeklemd tijdens de installatie. Als het netsnoer is beschadigd, dient dit te worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsmonteur of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.

Installatiewaarschuwingen

- Gebruik het apparaat niet voordat deze volledig is geïnstalleerd.
- Het apparaat dient te worden geïnstalleerd en in gebruik worden genomen door een erkende technicus. De producent is niet verantwoordelijk voor eventuele schade, die veroorzaakt kan zijn door gebrekkige plaatsing en installatie door onbevoegden.
- Wanneer u het apparaat uitpakt, zorg ervoor dat het niet is beschadigd tijdens het transport. In het geval van een defect; gebruik het apparaat niet en neem onmiddellijk contact op met een gekwalificeerde onderhoudsmonteur. Omdat de voor verpakking gebruikte materialen (nylon, nietmachines, piepschuim ... etc) schadelijke effecten kunnen veroorzaken bij kinderen, dienen deze te worden verzameld en onmiddellijk worden verwijderd.
- Bescherm uw apparaat tegen atmosferische effecten. Stel het apparaat niet bloot aan effecten zo-

als zon, regen, sneeuw enz.

- De omringende materialen van het apparaat (kast) dienen een temperatuur van 100 °C te kunnen doorstaan. De temperatuur van de onderkant van de kookplaat kan toenemen tijdens het functioneren ervan. Daarom dient er een plank onder het product worden gemonteerd.

• **Tijdens het gebruik**

- Plaats geen brandbare of ontvlambare materialen op of in de buurt van het apparaat als het functioneert.
- Verlaat de kookplaten niet tijdens het koken met vaste of vloeibare oliën. Deze kunnen in brand vliegen bij extreme verhitting. Giet nooit water op de vlammen, die worden veroorzaakt door olie. Dek de pan met zijn deksel af om het vuur, dat is ontstaan, te doven en zet het fornuis uit.
- Plaats pannen altijd op het centrum van de kookzone en draai de handgrepen naar een veilige positie, zodat er niet tegen kan worden gestoten of deze kunnen worden gegrepen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat langere tijd niet gaat gebruiken. Zet de hoofdschakelaar uit. Bovendien adviseren wij u om de gasklep uit te draaien, als u het apparaat niet gebruikt.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen van het apparaat altijd in de '0'-stand (uit) staan, als het apparaat niet wordt gebruikt.

Tijdens het schoonmaken en onderhoud

- Zet het apparaat altijd uit voordat er dergelijke werkzaamheden, zoals schoonmaken of onderhoud, worden uitgevoerd. U kunt dit doen door de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen of door de hoofdschakelaars uit te zetten.
- Verwijder niet de bedieningstoetsen voor het reinigen van het bedieningspaneel.
- **OM DE EFFICIENTIE EN VEILIGHEID VAN UW APPARAAT TE WAARBORGEN ADVISEREN WIJ U OM ALTIJD ORIGINELE ONDERDELEN TE GEBRUIKEN EN OM ALLEEN, INDIEN NODIG, ERKENDE ONDERHOUDSMONTEURS TE BELLEN.**

BESCHRIJVING VAN DE KOOKPLAAT

Beste klant,

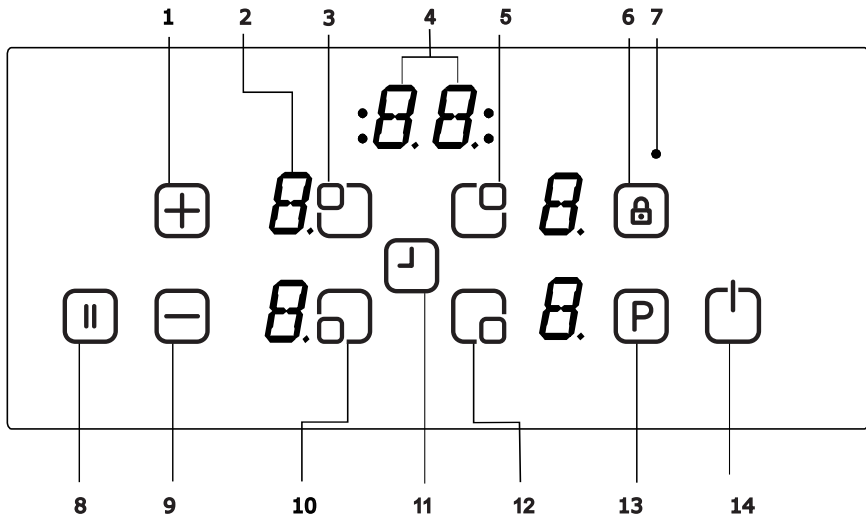
Gelieve de gebruikershandleiding aandachtig te lezen voor gebruik van de kookplaat. Bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.

Kookoppervlak voor 4 pitten:



Opmerking: Het uiterlijk van uw kookplaat kan misschien anders zijn dan het hierboven weergegeven model vanwege zijn configuratie.

Bedieningspaneel voor 4 pitten:



1-Temperatuurinstelling verhogen/timer

2- Pit-display

3- Pitselectie linksboven

4- Timer-display

5- Pitselectie rechtsboven

6- Vergrendelingslot

7- Vergrendelingsindicator

8- Smart Pause

9-Temperatuurinstelling verlagen/timer

10- Pitselectie linksonder

11- Timer

12- Pitselectie rechtsonder

13- Boost

14- Aan/Uit


BEDIENING VAN HET APPARAAT

Gebruik de inductiekookzones met geschikte kookgerei.



Nadat de stroomvoorziening is aangesloten, gaan alle displays even kort aan. Vervolgens staat de kookplaat in standby-modus en is hij klaar voor gebruik.

De kookplaat wordt aangestuurd door elektronische sensoren die bediend worden door de desbetreffende sensoren aan te raken. Elke keer dat een sensor wordt geactiveerd, klinkt een geluidssignaal (zoemer).

Het apparaat inschakelen:

Zet de kookplaat aan door de AAN/UIT-toets aan te raken . Op alle pit-displays verschijnt een statische "0", terwijl de punten rechtsonder knippen. (Indien binnen 20 seconden geen kookzone wordt geselecteerd, zal de kookplaat automatisch uitschakelen.)

Het apparaat uitschakelen:

U kunt de kookplaat op elk gewenst moment uitschakelen door  aan te raken. De AAN/UIT-toets  heeft altijd prioriteit bij de uitschakelfunctie.

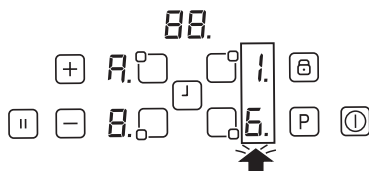
Vermogensbeheerfunctie

Dankzij de vermogensbeheerfunctie kan de gebruiker het maximale vermogen van de kookplaat instellen waardoor de vermogensgrens nooit wordt overschreden.

Werking

Als het totale vermogen de bijgestelde limiet overschrijdt, zorgt de vermogensbeheerfunctie voor de automatische verlaging van de vermogenslimiet van de laatst geselecteerde kookzone. Vervolgens zal de display knipperen en het buzzersignaal weerklinken. Het vermogensniveau van andere kookzones blijft hetzelfde.

Na de inwerkingstelling van de kookplaat verschijnt de standaardvermogenslimiet gedurende 4-5 seconden op de display zoals in afbeelding A wordt aangegeven afbeelding A



Afbeelding A

Er zijn 4 verschillende vermogenslimieten beschikbaar (13 A, 15 A, 16 A, 32 A)

Vermogenslimiet	Vereiste kabelgrootte
13 A	min 3G1,5mm ²
15 A	min 3G1,5mm ²
16 A	min 3G1,5mm ²
32 A	min 3G2,5mm ²

De vermogenslimiet instellen;

BELANGRIJK: als er een hogere vermogenslimiet dan de standaardvermogenslimiet wordt ingesteld, moet het elektriciteitsnetwerk (kabel, stekker, zekering enz.) door een erkende technicus in overeenstemming met de plaatselijke regels worden gecontrole-

erd en indien nodig worden vervangen.

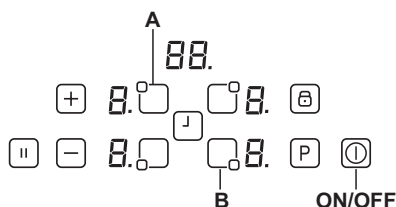
Na de inwerkingstelling van de kookplaat is het in de eerste 60 seconden mogelijk om de vereiste vermogenslimiet met de

volgende stappen in te stellen:

After energizing the hob, in the first 60 seconds it is possible to set the required power limit by following steps:

1. Eerst ziet u de standaardinstelling op de display. (afbeelding A).
2. Schakel de kookplaat met de aan/uit-knop in nadat deze instelling verdwijnt
- 3 Druk gedurende 2-3 seconden tegelijkertijd op de knoppen 'A' en 'B'. De standaardvermogenslimiet zal opnieuw verschijnen.
4. Selecteer de vermogenslimiet door op de knoppen '+' en '-' te drukken.
5. Druk vervolgens gedurende 2-3 seconden tegelijkertijd op de knoppen 'A' en 'B'. De kookplaat is nu klaar om met de nieuwe vermogenslimietinstelling te worden gebruikt.

Deze instelling is altijd mogelijk en wordt tot de volgende verandering behouden



De kookzones inschakelen:

Raak de pitselectietoets aan van de pit waarop u wilt gaan koken. Er verschijnt een statische punt op het display van de geselecteerde pit. De knipperende punten op de displays van de andere pitten gaan uit.

Stel de gewenste temperatuur in met de verhoogtoets \oplus of verlaagtoets \ominus voor warmteinstelling. De pit is nu klaar voor gebruik. Voor de snelste kooktijden selecteert u de gewenste kookstand, waarna u de P-toets aanraakt om de Boost-functie te activeren.

De kookzones uitschakelen:

Selecteer de pit die u wenst uit te schakelen door op de desbetreffende verlaagtoets \oplus voor warmteinstelling te drukken.

Met de \ominus -toets verlaagt u de temperatuur tot "0". (Door gelijktijdig op de \oplus - en \ominus -toetsen te drukken, wordt de temperatuur ook ingesteld op "0")

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

Alle kookzones uitschakelen:

Raak de I -toets aan 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 de keramische plaat nog heet is en dat het gevaarlijk is om deze aan te raken rondom de kookzone.

Nadat de kookzone is uitgeschakeld, verschijnt "H" op het desbetreffende display totdat deze kookzone voldoende is afgekoeld is.




Automatische uitschakelfunctie:

Elke kookzone wordt uitgeschakeld na verloop van een ingestelde maximale gebruiksduur, indien de warmteinstelling niet gewijzigd wordt. Elke verandering in de kookzone reset de maximale gebruiksduur naar de oorspronkelijke waarde van de beperkte gebruiksduur. De maximale gebruiksduur is afhankelijk van de geselecteerde temperatuur.

Wacht tot 'F' verdwijnt voor alle zones, schakel de kookplaat in door  aan te raken en ga verder met het gebruik.




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, drukt u gelijktijdig op de verhoogtoets  en verlaagtoets  voor warmteinstelling, waarna u opnieuw op de verhoogtoets  drukt. Op alle pit-displays verschijnt een "L" (LOCKED, vergrendeld). Het apparaat kan niet bediend worden. (Als een kookzone


nog heet 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 bediening uit- en opnieuw ingeschakeld is.

Om het kinderslot te deactiveren, schakelt u eerst de kookplaat in. Druk gelijktijdig op de verhoogtoets  en verlaagtoets  voor warmteinstelling, waarna u opnieuw op de verlaagtoets  drukt. "L" verdwijnt uit de displays en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Vergrendelingslot

De vergrendelingsfunctie is voor het blokkeren van functies en stelt het apparaat in een veilige modus in tijdens het gebruik. Wijzigingen door aanraking, zoals het verhogen van warmteinstellingen en andere wijzigingen, zijn dan niet mogelijk. Het is dan alleen mogelijk om het apparaat uit te schakelen.



De vergrendelingsfunctie is actief als de vergrendelingstoets  minstens 2 seconden wordt ingedrukt. Deze instelling wordt bevestigd door een zomersignaal. Na een succesvolle werking van meer dan 2 seconden gaat de vergrendelingsindicator knipperen en wordt de pit vergrendeld.

Timer-functie:




De timer-functie is uitgevoerd in twee versies:

Kookwekker (1..99 min):

De kookwekker kan bediend worden als de kookzones uitgeschakeld zijn. De timerdisplay toont "00" met een knipperende punt.

Raak de timerinstellingstoets  aan om de tijd te verlengen of raak  aan om de tijd te verkorten. Het aanpassingsbereik ligt tussen 0 en 99 minuten. Als de kookwekker gedurende 10 seconden niet wordt bediend, dan wordt deze ingesteld en verdwijnt de knipperende punt. Nadat de kookwekker is ingesteld, wordt de tijd afgeteld zoals ingesteld.


Als de tijd voorbij is, klinkt er een signaal en knippert het timerdisplay. Het geluidssignaal stopt automatisch na 30 seconden en/of nadat eender welke toets is ingedrukt.

De op de kookwekker ingestelde tijd kan te allen tijde gewijzigd of uitgeschakeld worden met de verhoogtoets  en/of verlaagtoets . Als u de kookplaat op welk moment dan ook uitschakelt door  aan te raken, dan wordt de kookwekker ook uitgeschakeld.

Kookzonetimer (1..99 min):

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

Selecteer een kookzone, stel vervolgens de temperatuur in en activeer als ten slotte de timerinstelling

Met de -toets kan de timer geprogrammeerd worden als uitschakelfunctie

voor een kookzone. Er zitten vier leds rondom de timer. Deze geven aan voor welke kookzone de timer geactiveerd is.

10 seconden na de laatste werking zal de timer-display veranderen in de timer, die hierna het eerst zal aflopen (indien meer dan 1 kookzone geprogrammeerd is).

Als de timer afgelopen is, klinkt er een geluidssignaal. Op de timerdisplay verschijnt een statische "00", terwijl de led van de betreffende 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 eender welke toets is ingedrukt.

Zoemer:

Terwijl de kookplaat in gebruik is, worden de volgende activiteiten aangeduid door middel van een zoemer:

Normale activering van een toest met een kort geluidssignaal

Voortdurende bediening van toetsen gedurende een langere tijd (10 seconden) met een langer, onderbroken geluidssignaal.

Boost-functie:

Er dient een kookzone geselecteerd te worden, de gewenste kookstand dient ingesteld te worden en er dient opnieuw op de P (Boost)-toets gedrukt te

worden.

De Boost-functie kan geactiveerd worden als de inductiemodule de instelling op deze kookzone toestaat. Als de Boost-functie actief is, verschijnt een „P” op het desbetreffende display.

Door de Boost-functie te activeren, kan het maximale vermogen overschreden worden. Dan wordt het geïntegreerde energie-managementsysteem 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.


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 warmteniveau.

Als Smart Pause niet wordt geactiveerd, dan schakelt de kookplaat na 30 minuten uit.

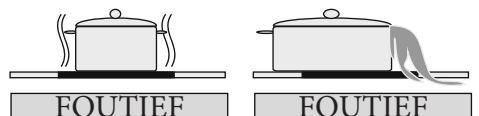
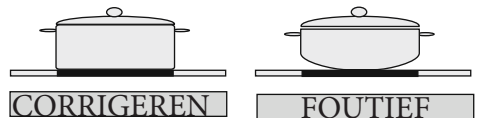
Raak () aan om Smart Pause te activeren. Het vermogen voor de geactiveerde pit(ten) wordt gereduceerd tot niveau 1 en op alle schermen verschijnt “II”.

Raak () nogmaals aan om Smart Pause te deactiveren. “II” verdwijnt en de pitten keren nu terug naar het niveau dat hiervoor ingesteld was.

HINTS EN TIPS

Kookgerei

- Gebruik kookgerei met dikke, platte, gladde bodems met dezelfde diameter als de pit. Dit helpt de kooktijd reduceren.
- Kookgerei van staal, geëmailleerd staal, gietijzer en roestvrij staal (indien juist gemerkt door de fabrikant) geeft de beste resultaten.
- Bij kookgerei van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodem kunnen metalen resten achterlaten op de kookplaat. Deze resten zijn moeilijk te verwijderen. Maak de kookplaat na elk gebruik schoon.
- Kookgerei is geschikt voor inductiekoken indien een magneet aan de onderkant van het kookgerei blijft plakken.
- Kookgerei dient centraal op de kookzone geplaatst te worden. Als het kookgerei niet op de juiste manier geplaatst is, verschijnt er een melding op het display.
- 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.



Energiebesparing

- Inductiekookzones passen zich in zekere mate automatisch aan aan de grootte van de bodem van het kookgerei. Het magnetische deel van de bodem dient echter een minimale diameter te hebben, afhankelijk van de grootte van de kookzone.
- Plaats het kookgerei op de kookzone voordat deze wordt ingeschakeld. Als de kookzone wordt ingeschakeld voordat er kookgerei op geplaatst wordt, werkt de kookzone niet. Dit wordt op het display getoond.
- Gebruik een deksel om de kooktijd te reduceren.
- Als vloeistof begint te koken, verlaag dan de temperatuurinstelling.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te reduceren.
- Selecteer de juiste temperatuurinstelling voor de kooktoepassingen.

Voorbeelden van kooktoepassingen

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

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

Schoonmaaktips

- Gebruik geen schuursponsjes, bijtend reinigingsmiddelen, schoonmaaksprays of scherpe objecten om de oppervlakken van de kookplaat schoon te maken.
- Week aangebrande etenswaren los met een vochtige doek en afwasmiddel.
- U kunt een schraper gebruiken voor etenswaren en resten. Verwijder kleverige etenswaren meteen als deze geknoeid worden, voordat het glas afgekoeld is.
- Wees voorzichtig dat u de siliconenlijm niet wegschraapt van de randen van het glas als u een schraper gebruikt.
- De schraper is voorzien van een mesje en moet daarom buiten het bereik van kinderen gehouden worden.
- Gebruik een speciale keramische kookplaatreiniger als de kookplaat nog warm aanvoelt. Vervolgens spoelen en droogvegen met een schone doek of keukenpapier.

INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

WAARSCHUWING:

De elektrische aansluiting van deze kookplaat dient te worden uitgevoerd volgens de instructies in deze handleiding en in overeenstemming met de huidige regelgeving. In geval van schade ten gevolge van onjuiste aansluiting of installatie komt de garantie te vervallen. * Dit apparaat dient te zijn geaard.

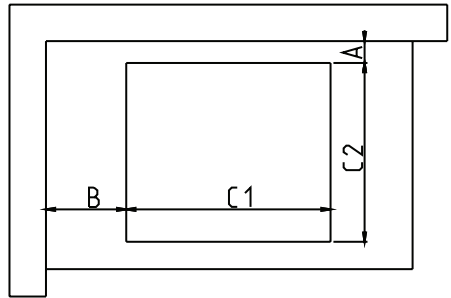
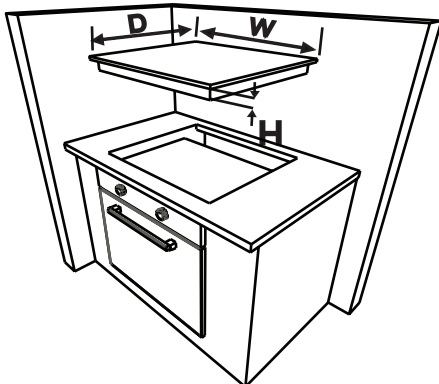
Veilige installatie

- Indien er iets boven de kookplaat opgehangen wordt, dient dit op minstens 65 cm erboven gehangen te worden.
- De afzuigkap dient geplaatst te worden conform de instructies van de fabrikant.
- De wand die in contact staat met de achterkant van de kookplaat dient vervaardigd te zijn uit vuurbestendig materiaal.
- De stroomkabel mag niet langer zijn dan 2 meter.

De kookplaat in een werkblad integreren

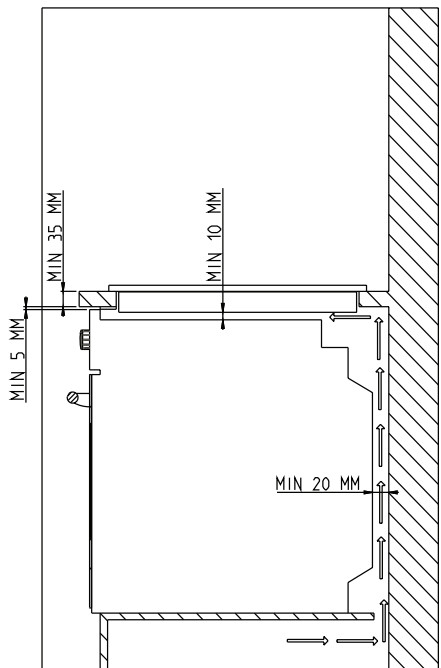
- De kookplaat kan in eender welk werkblad geïntegreerd worden, als dit hittebestendig tot een temperatuur van minstens 90 °C is.
- Maak een opening met de afmetingen die staan aangegeven in de afbeelding hieronder en op de volgende pagina.
- De inductiekookplaat kan geïntegreerd worden in werkbladen met een dikte van 25 tot 40 mm.

PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	56

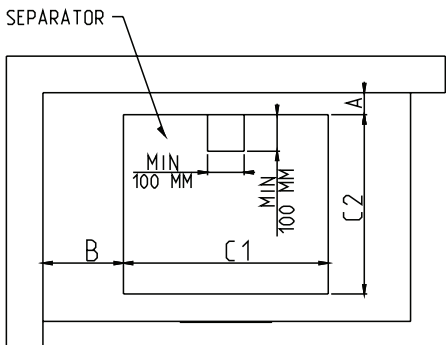
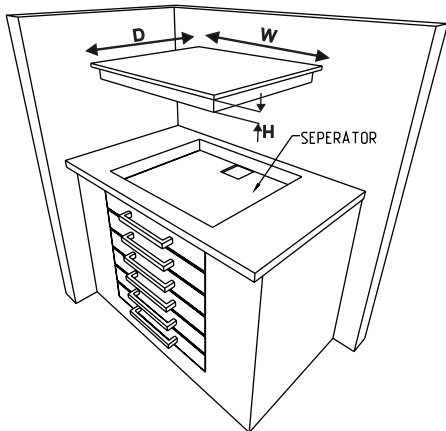


CUT OUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	490

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50

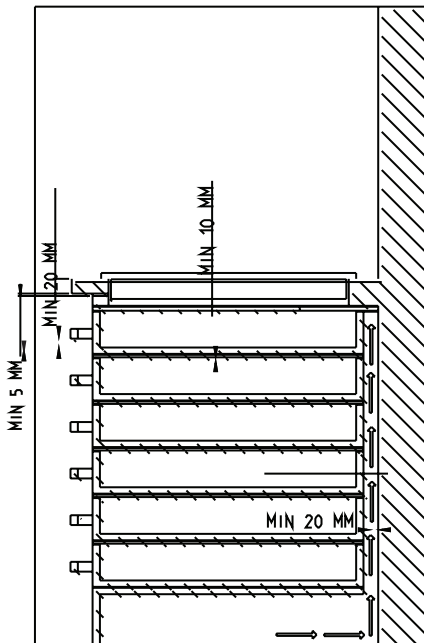


PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	56



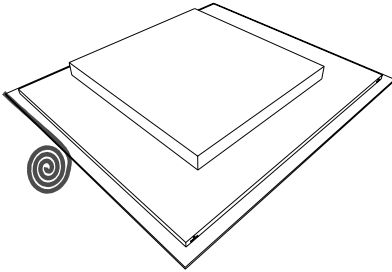
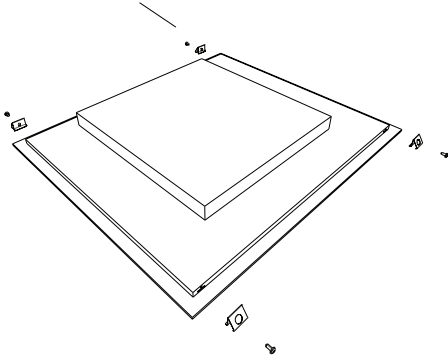
CUTOUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	490

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50



Breng het meegeleverde eenzijdig zelfklevende afdichtplakband helemaal rond de glazen onderrand van de kookplaat langs de buitenrand van het keramische glaspaneel aan. Rek deze niet uit.

· Schroef de 4 werkbladmontagebeugels op de zijwanden van het product.



Montagebeugel werkblad

Een elektrische aansluiting maken

Alvorens u een aansluiting maakt, controleert u of:

de stroomvoorziening dezelfde is als is aangegeven op het typeplaatje op de achterzijde van uw kookplaat;

het elektriciteitsnet de belasting van het apparaat aan kan (zie typeplaatje);
de stroomvoorziening een aardverbinding heeft, die overeenstemt met de bepalingen van de huidige regelgeving en in goede staat verkeert;

de gezeekerde schakelaar gemakkelijk toegankelijk is, als de kookplaat is

geïnstalleerd.

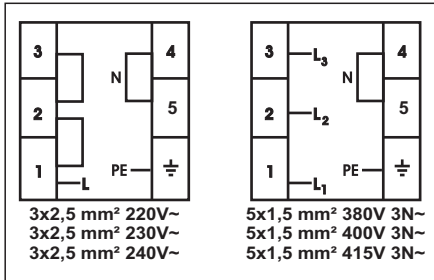
Als er geen speciaal kookplaatcircuit en gezeekerde schakelaar zijn, dienen deze te worden geïnstalleerd door een erkende elektricien voordat de kookplaat wordt aangesloten.

Op de groepenkast (hoofdzekeringenkast) moet een geschikte goedgekeurde kabel worden aangesloten die moet worden beveiligd door een geschikte zekering of een installatieautomaat. De elektricien dient te zorgen voor een gezeekerde schakelaar voor alle polen, die zowel de inductiekabel als de nulgeleider onderbreekt met een contactscheiding van minstens 3,0 mm.

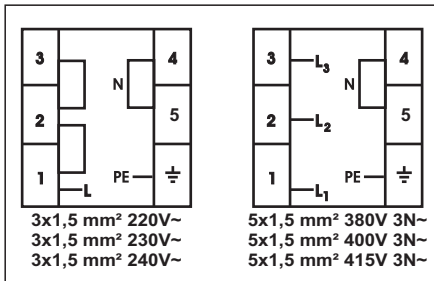
De gezeekerde schakelaar dient in de keukenmuur geplaatst te worden, boven het werkoppervlak en aan de zijkant van de kookplaat, en niet erboven - conform de IEE-regels. Sluit de gezeekerde schakelaar aan op een aftakdoos, die op ongeveer 61 cm boven de vloer op de muur achter de kookplaat wordt bevestigd. De voedingskabel van de kookplaat kan vervolgens aangesloten worden. Sluit een uiteinde aan op de aftakdoos en sluit het andere uiteinde aan op de aansluitdoos van de kookplaat, die zich aan de achterkant van de kookplaat bevindt. Verwijder het deksel van de aansluitdoos en installeer de kabel conform het aansluitschema.

De voedingskabel dient uit de buurt van directe warmtebronnen gepositioneerd worden. De temperatuur mag niet met meer dan 50 °C stijgen ten opzichte van de kamertemperatuur.

for 32A use



for 13, 15, 16A use





•• U vindt het aansluitschema op de onderzijde van het apparaat.

FOUTCODES

Als er zich een fout voordoet, wordt een foutcode getoond op de pit-displays.



E1: Koelventilator is uitgeschakeld, neem contact op met erkende onderhoudsmonteurs.


E3: Voedingsspanning is hoger dan aangegeven waarden. Zet de kookp-


laat uit door  aan te raken, wacht tot "H" verdwijnt voor alle kookzones en zet de kookplaat weer aan door  aan te raken.

Zet het gebruik voort. Als dezelfde foutmelding weergegeven wordt, neem dan contact op met erkende onderhoudsmonteurs.

E4: Netfrequentie verschilt van de aangegevenwaarden. Zet de kookplaat

uit door  aan te raken, wacht tot "H" verdwijnt voor alle kookzones en zet de kookplaat weer aan door  aan te raken. Zet het gebruik voort. Als dezelfde foutmelding weergegeven wordt, trek dan de stekker uit het stop-

contact en stop deze er weer in. Zet de kookplaat aan door  aan te raken. Zet het gebruik voort. Als dezelfde melding wederom weergegeven wordt, neem dan contact op met erkende onderhoudsmonteurs.

E5: Binnentemperatuur van de kookplaat is te hoog. Zet de kookplaat uit door  aan te raken en laat de pitten afkoelen.

E6: Communicatiefout tussen touch-bedieningspaneel en pit. Neem contact op met erkende onderhoudsmonteurs.

E7: Spoel van temperatuursensor is uitgeschakeld, neem contact op met erkende onderhoudsmonteurs.

E8: Koeler van temperatuursensor is uitgeschakeld, neem contact op met erkende onderhoudsmonteurs.

CONTENTS:

Safety instructions
Appliance description.
Cooking surface and control panel of heaters
Operation of the appliance
Switching the appliance on and off
Switching the cooking-zones on and off
Smart Pause
Residual heat indicator.
Safety switch off function
Child Lock
Timer function
Buzzer
Boost Function
Hints and tips
Installation of the appliance
Installation safety
Fitting the hob into a worktop
Making an electrical connection
Electrical connection diagram

SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP THEM IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL, PAY A SPECIAL ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE IMAGES.

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and 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 shall not be done by children without supervision.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements. Children under the age of 8 should stand away from the appliance unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water. Switch off the appliance and cover the flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the sur-

- face is cracked, switch the appliance off 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 since they can become hot.
 - For induction hobs, after use, switch off the hob element by using its control and do not rely on the pan detector.
 - For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. Additionally, the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
 - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
 - Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which can cause the glass to shatter or cause damage to the surface.
 - Do not use steam cleaners to clean the appliance.
 - Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
 - Maintenance and repair work must be carried out only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. Altering or modifying the specifications of the appliance in any way is hazardous.
 - Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
 - CAUTION: This appliance is de-

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

- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning it to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the 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.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized persons.
- When you unpack the appliance, make sure that it was not damaged during transportation. In the event of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam... etc.) may cause harmful effects to children, they should be collected

and disposed of immediately.

- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of a min. of 100°C. The temperature of the bottom surface of the hob may increase during operation. Therefore, a board must be installed underneath the product.
- **During use**
 - Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is in operation.
 - Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire as a result of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frying pan with its cover to choke the flame that has arisen in this case and turn the cooker off.
 - 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.
 - If you are not going to use the appliance for a long time, remove the plug from the socket. Keep the main control switched off. Additionally, when not using the appliance, shut the gas valve off.
 - Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop)

position when it is not being used.

-

During cleaning and maintenance

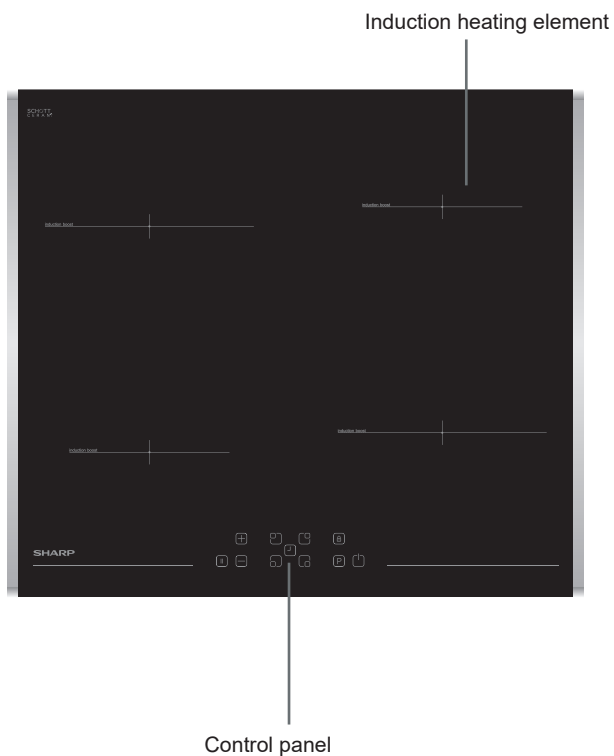
- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after removing the plug for the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND ONLY CALL OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS SHOULD SUCH A NEED ARISE.

DESCRIPTION OF THE HOB

Dear Customer,

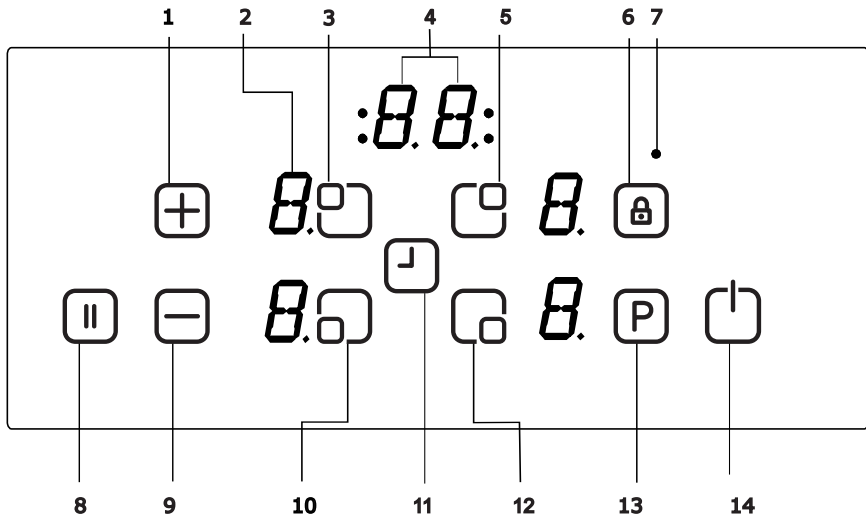
Please read the instructions in this user guide before using the hob and keep them for future reference.

Cooking Surface for 4 heaters:



Note: The appearance of your hob maybe different than the model shown above due to its configuration.

Control Panel for 4 heaters:



- 1- Increase heat setting/timer
- 2- Heater display
- 3- Upper left heater selection
- 4- Timer display
- 5- Upper right heater selection
- 6- Key lock
- 7- Key lock indicator

- 8- Smart Pause
- 9- Decrease heat setting/timer
- 10- Lower left heater selection
- 11- Timer
- 12- Lower right heater selection
- 13- Boost
- 14- On/Off


OPERATION OF THE APPLIANCE

Use the induction cooking zones with suitable cookware.



After the power supply is turned on, all of displays light up for a moment. When this time is over, the hob goes into stand-by mode and is ready for operation.

The hob is controlled with electronic sensors which are operated by touching the related sensors. Each sensor activation is followed by a sound signal (buzzer).

Switching the appliance on:

Switch the hob on by pressing the ON/OFF key  All heater displays show a static "0" and the bottom right dots blink. (If no cooking-zone is selected within 20 seconds, the hob will automatically turn off.)

Switching the appliance off:

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

Power management function

Thanks to the power management function, the user can set the maximum power of the hob if needed and power limit is never exceeded.

How it works

If total power exceeds the adjusted limit, the power management function

decreases the last selected hob zone power limit automatically, then the display flashes and buzzer signal sounds. The power level of other cooking zones remain the same.

After energizing the hob, default power limit occurs on the display for 4-5 seconds as shown figure A

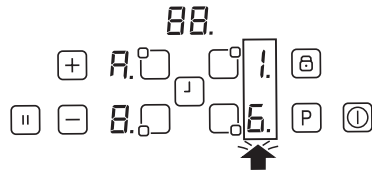


Figure A

4 different power limits are available (13A,15A,16A,32A)

Power Limit	Required Cable Size
13 A	min 3G1,5mm ²
15 A	min 3G1,5mm ²
16 A	min 3G1,5mm ²
32 A	min 3G2,5mm ²

Setting the power limit;

IMPORTANT: If higher power limit will be adjusted than default power limit, electrical network (cable, plug, fuse, etc.) must be checked and changed if needed by a qualified technician according to local regulations.

After energizing the hob, in the first 60 seconds it is possible to set the required power limit by following steps:

1. First you will see the default setting on the display. (Figure A)

2. After this disappears turn on the hob by on/off key 

3. Touch the 'A' and 'B' buttons at the same time for 2-3 seconds. Then default power limit will appear again.

4. Select the power limit by pressing the '+' or '-' buttons.


5. Then press 'A' and 'B' buttons at the same time for 2-3 seconds to set the selected limit.


Now the hob is ready to use with new power limit setting.

This setting is possible at any time and is maintained until the next change.


Switching the cooking-zones on:




Press the heater selection key you wish to cook on. There is a static dot indication on the selected heater display and the blinking dot on all other displays switch off.

Select the temperature setting by using the increase heat setting key  or decrease the heat setting key

. The element is now ready to cook on. For quickest boil times, select the desired cooking level and then press the P key to activate the Boost function.

Switching the cooking-zones off:


Select the element you want to switch off by pressing the related increase heat setting key .

Using the  key, turn the temperature down to "0". (Additionally, using the  and  keys

simultaneously turns the temperature to "0")

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

Switching all the cooking-zones off:

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

In stand-by mode, an "H" appears on all cooking zones which are hot.


Residual heat indicator:

Residual heat indicator indicates that the ceramic glass has a dangerous touch temperature in the circumference of the cooking zone.

After switching off the cooking zone, the respective display shows an "H" until the assigned cooking zone temperature is in an uncritical level.

Safety switch off function:

Every cooking zone will be switched off after a defined maximum operation time if the heat setting is not modified. Every change in the cooking zone puts the maximum operation time back to the initial value of the operating time limitation. The maximum operation time depends on the selected temperature level.

Wait until 'F' disappears for all zones, turn the hob on by touching  and continue to use.

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 operate the front increase heat setting key \oplus and the decrease heat setting key \ominus and then operate the increase heat setting key \oplus again. "L" meaning LOCKED will appear in all heater displays and the control can not be changed. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will be displayed in alternation.)

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

To deactivate the child lock, first switch the hob on. Simultaneously operate the front increase heat setting key \oplus and the decrease heat setting key \ominus and then operate the decrease heat setting key \ominus again. "L" will disappear in the display and the hob will be switched off.

Key Lock

Key lock functionality is for blocking and setting the appliance into safe mode during operation. Touch modifications as, for example, increasing heat settings and others should not be possible. Only switching the appliance off is possible.

The lock function becomes active if the Key Lock button ⓐ is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After a successful operation of more than 2 seconds, the Key Lock Indicator flashes and the heater becomes locked.

Timer function :

The timer function is carried out in two versions:




Minute minder timer (1to 99 minutes):

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

Press the timer setting key \oplus to increase the time or press \ominus to decrease the time. Adjustment range is between 0 and 99 minutes. If there is no operation in 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. After the timer is set, the time runs down according to the adjustment.

When the time is over, a signal sounds and the timer display blinks. The sound


signal will be stopped automatically after 30 seconds and/or by operating any key.

The minute minder timer can be changed or switched off anytime by operating the increase timer key  and/or decrease timer key . Switching off the hob by pressing  at any time will also switch off the minute minder timer.

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

key , the timer can be programmed as a switch off function for a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer. These indicate for which cooking zone the timer has been activated.

10 seconds after the last operation, the timer display changes to the timer that will run out next (in the event of programming more than 1 cooking zone).

When the timer has run down, a signal sounds and the timer display displays "00" statically, the assigned cooking zone timer LED blinks. The programmed cooking zone will be switched off and the "H" will be

displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the LED timer will be stopped automatically after 30 seconds and/or by operating any key.

Buzzer :

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by means of a buzzer:

Normal key activation with a short sound signal

Continuous operation of keys over a longer period of time (10 seconds) with a longer, intermittent sound signal.

Boost Function:

A cooking zone has to be selected, cooking level set to the "desired cooking level" and the P (Boost) key has to be pressed again.

The Boost-Function can be activated if the induction module accepts the setting on this cooking zone. If the Boost Function is active, a "P" is displayed on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power and the integrated power management will be activated.

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


Smart Pause


The 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 level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will turn 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 on all the displays.

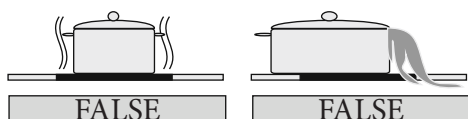
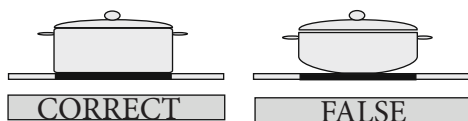
Press () again to deactivate Smart Pause. “II” will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

HINTS AND TIPS

Cookware

- Use thick, flat, smooth bottomed cookware, that has the same diameter as the element. This will help reduce cooking times.
- Cookware made of steel, enamelled steel, cast iron and stainless steel (if appropriately labelled by the manufacturer) will give you the best results.
- Cookware made of enamelled steel or aluminium or copper bottoms can cause a metallic residue to remain on the hob. If left, this becomes difficult to remove. Clean the hob after every use.
- Cookware is suitable for induction if a magnet sticks to the bottom of the cookware.
- The cookware must be placed centrally on the cooking zone. If it is not placed correctly, is displayed.
- When using certain pans, you may

get various noises from the pans, this is due to the design of the pans and does not effect the performance or safety of the hob.



Energy saving

- Induction cooking zones adapt automatically to the size of the cookware bottom up to a certain limit. However, the magnetic part of the cookware bottom must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.
- Place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If it is switched on before putting any cookware on it, the cooking zone will not operate and the control display shows.
- Use a lid to reduce cooking time.
- When liquid comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Select the proper temperature setting for the cooking applications.

Examples of cooking applications

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

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

Cleaning tips

- Do not use abrasive pads, corrosive cleaners, aerosol cleaners or sharp objects to clean the surfaces of the hob.
- To remove burnt food, soak it off with a damp cloth and washing-up liquid.
- You may use a scraper for cleaning food or residues. Sticky foods must be cleaned immediately when they spill, before the glass has cooled down.
- Be careful not to scratch the silicon adhesive placed on the edges of the glass whilst using a scraper.
- The scraper has a razor, therefore, it must be kept away from children.
- Use a special ceramic hob cleaner on the hob while it is warm to touch. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.

INSTALLATION OF THE APPLIANCE

WARNING:

The electrical connection of this hob should be carried out by a qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations. In the event of any damage that occurs as a result of improper connection or installation, the warranty will not be valid. This appliance must be grounded.

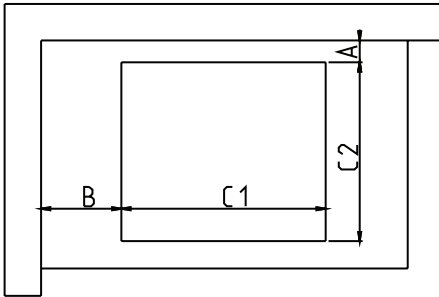
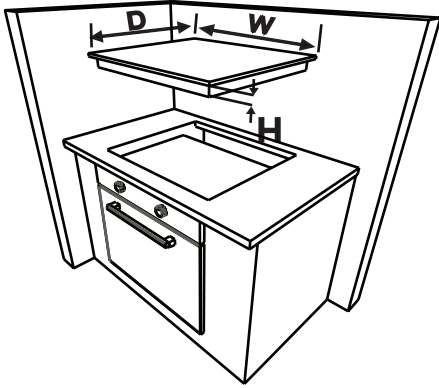
Installation safety

- Any overhanging surface should be at least 65cm above the hob.
- Extractor fans must be fitted in accordance with the manufacturer's instructions.
- The wall in contact with the rear of the hob must be made of flameproof material.
- The power cable length should not exceed 2 metres.

Fitting the hob into a work surface

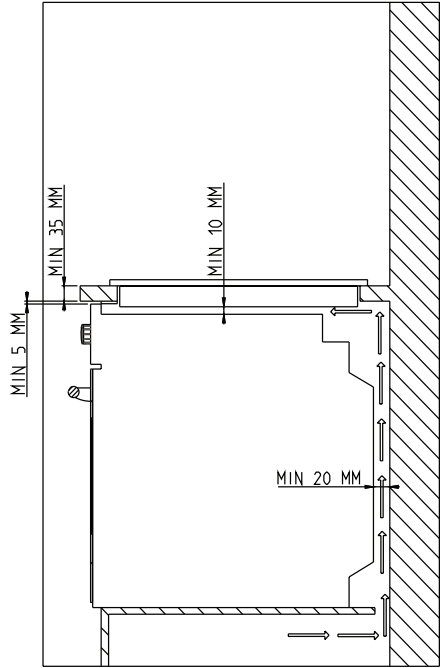
- The hob can be inserted into any worktop provided it is heat resistant up to at least 90°C.
- Create an opening with the dimensions shown in the picture below and on the next page.
- The induction hob may be built in 25 to 40 mm thick worktops.

PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	56

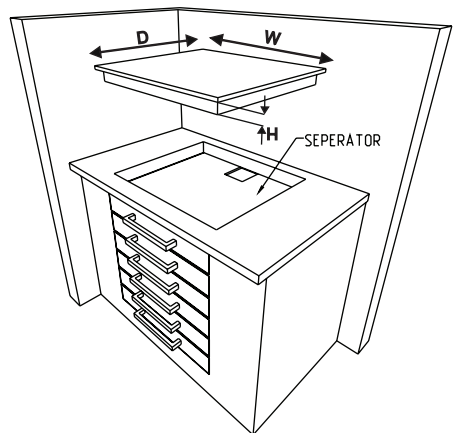


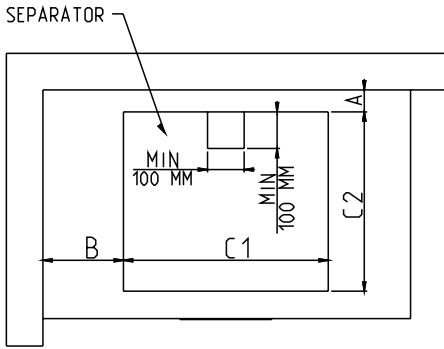
CUT OUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	490

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50



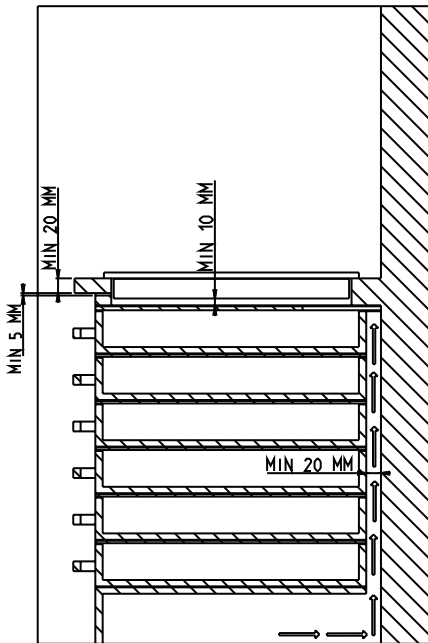
PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	56





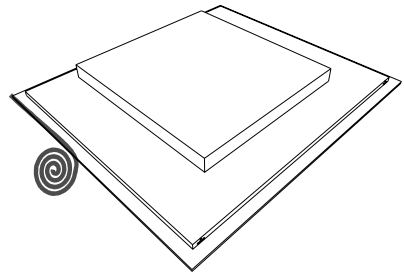
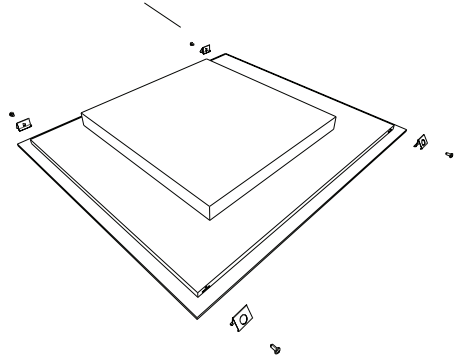
CUTOUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	490

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50



Apply one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower glass edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it.

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



Worktop mounting bracket

Making an electrical connection

Before making a connection, check that:

The voltage power supply is the same

as that quoted on the rating plate which is situated at the back of your hob.

The circuit can support the appliance load (see the rating plate).

The power supply has a grounded connection connection, which complies with the provisions of current regulations and is in good working order.

The fused switch is easily accessible once the hob has been installed.

If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be installed by a qualified electrician before the hob is connected.

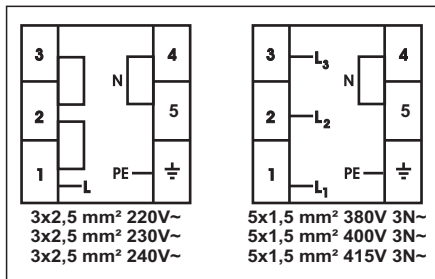
An approved suitable cable must be connected from the Consumer Unit (main fuse box) and be protected by fuse suitable rate label or Micro Circuit Breaker (MCB). The electrician must provide a fused all pole switch, which disconnects both the line (live) and neutral conductors with a contact separation of at least 3.0 mm.

The fused switch should be fitted to the kitchen wall, above the work surface and to the side of the hob, not above it, in accordance with IEE regulations. Connect the fused switch to a junction box which should be fitted on the wall about 61cm (24 inches) above floor level and behind the hob. The hob's power supply cable can then be connected. Connect one end to the junction box and connect the other end to the hob's power connection box which is located at the back of the hob. Remove the cover of the power connection box and install the cable, in accordance with the connection diagram.

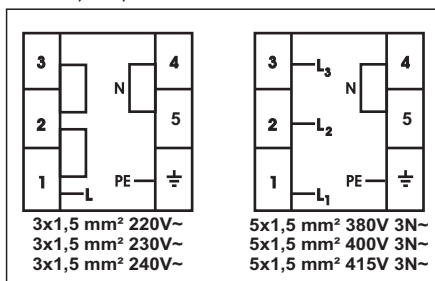
The power supply cable must be posi-

tioned away from direct heat sources. It should not be to a temperature rise of more than 50°C above room temperature.

for 32A use



for 13, 15, 16A use





•• You will find the connection diagram shown on the bottom of your appliance.




ERROR CODES


If there is an error, error code will be showed at heater displays.

E1 : The cooling Fan is disabled, call an authorized service agent.

E3 : The power supply voltage is over the rated values, turn the hob off by touching , wait until "H" disappears for all zones, turn the hob on by pressing  and continue

to use. If same error appears, call an authorized service agent.

E4 : Supply frequency is different from the rated values, turn the hob off by touching , wait until "H" disappears for all zones, turn the hob on by pressing  and continue to use. If same error appears, plug off/on turn the hob on by pressing  continue to use it. If the same error appears, call an authorized service agent.

E5 : The hob inside temperature is too high, turn the hob off by pressing  to let the heaters cool down.

E6 : Communication error between touch control and heater, call an authorized service agent.

E7 : The coil temperature sensor is disabled, call an authorized service agent.

E8 : The cooler temperature sensor is disabled, call an authorized service agent.



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52277875

SHARP

Be Original.