



K-61D27BM1-FR

Cooking

DE Bedienungsanleitung

EN User Manua

FR Guide D'utilisatio

IT Istruzioni per l'uso

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	3
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	3
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	6
1.3 Während des Betriebs	7
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung	8
2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch	10
2.1 Hinweise für den Installateur	10
2.2 Einbauen des Backofens.....	10
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise.....	12
3.PRODUKTMERKMALE.....	13
4.Verwenden des Produkts.....	14
4.1 Backofen-Einstellknöpfe	14
4.2 Gartabelle	15
4.3 Verwenden des digitalen Timers.....	15
4.4 Zubehör	17
5.REINIGUNG UND WARTUNG	18
5.1 Reinigung	18
5.2 Wartung.....	21
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT	22
6.1 Fehlerbehebung	22
6.2 Transport	22
7.1 Energieblatt	23

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

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

- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente im Ofeninneren.
- Griffe werden beim Betrieb möglicherweise bereits nach kurzer Zeit heiß.
- 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.

 **! WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Austauschen der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

 **! ACHTUNG:** Von außen zugängliche Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.

- Entfernen Sie vor der pyrolytischen Reinigung jegliche verschütteten Flüssigkeiten, Backbleche, Einhängegitter, Ablageroste und jegliches sonstiges Zubehör.
- 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.

- Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an den Griffen der Backofentür.
- 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.

- Lassen Sie Kinder nicht auf die Backofentür klettern oder darauf sitzen, während sie geöffnet ist.
- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

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 müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C zu standzuhalten.
- Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie in dieser Zeit für eine gründliche Belüftung der Umgebung, in welcher der Herd installiert ist.
- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Kochen öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.
- Der Ofen darf auf keinen Fall mit Aluminiumfolie ausgekleidet werden, da er sich dadurch überhitzen könnte.
- Legen Sie während des Garens keine Gerichte oder Backbleche direkt auf den Ofenboden. Der Boden würde dann so heiß, dass es zu Schäden am Gerät kommen könnte.




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 Netz Hauptschalter aus.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.
- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.


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

 Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Verordnungen, -Beschlüssen und -Richtlinien 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.

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.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts, dass der vom Energieversorger gelieferte Strom (elektrische Spannung und Frequenz) mit der Einstellung des Geräts kompatibel 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.).
- Wenn das Gerät mit herausnehmbaren Einschubführungen (für Ofengitter) ausgestattet ist und die Gebrauchsanweisung Rezepte wie Joghurt enthält, müssen für diese die Ofengitter entfernt und muss der Ofen im dafür vorgesehenen Garmodus betrieben werden. Informationen zum Entfernen der Ofengitter finden Sie im Abschnitt REINIGUNG UND WARTUNG.

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.

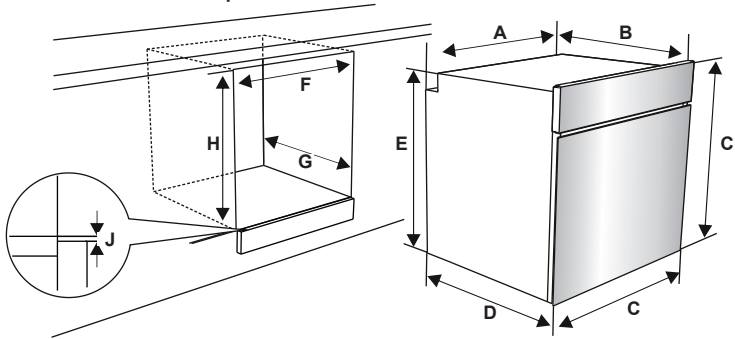
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

2.2 EINBAUEN DES BACKOFENS

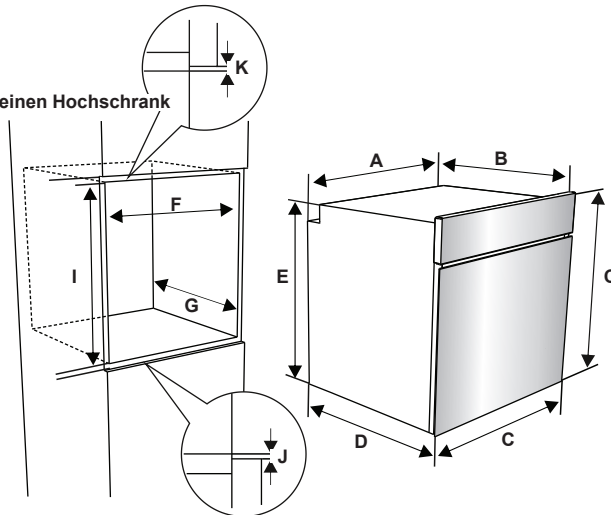
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden. Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

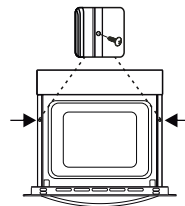
Einbau unter einer Arbeitsplatte



Einbau in einen Hochschrank



Nachdem alle elektrischen Anschlüsse ausgeführt wurden, den Backofen in den Einbauschränk einschieben. Die Backofentür öffnen, und die 2 Schrauben in die Löcher im Rahmen des Backofens einschrauben. Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräterahmen die Schrauben festziehen.



2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

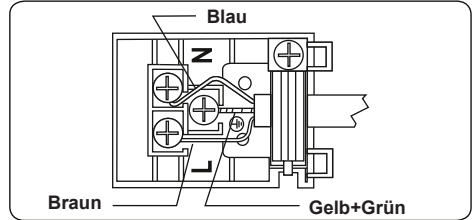
! **WARNUNG:** Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

! **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.
- Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit ausgelegt 220-240V. Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.
- Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es auch bei vor

dem Einbauschrank stehendem Gerät angeschlossen werden kann.

- 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.

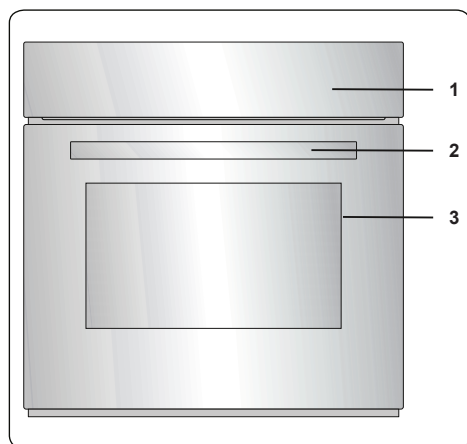


3. PRODUKTMERKMALE



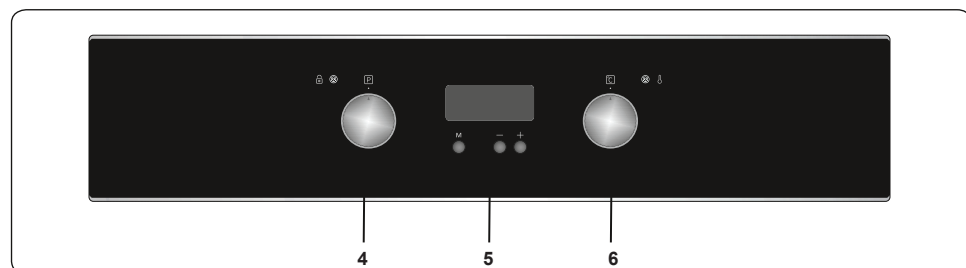
Wichtig:Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



1. Bedienfeld
2. Backofentürgriff
3. Backofentür

Bedienfeld



4. Einstellknopf für Backofenfunktion
5. Timer
6. Temperatur-Einstellknopf für Backofen

4. Verwenden des Produkts

4.1 BACKOFEN-EINSTELLKNÖPFE

Einstellknopf für Backofenfunktion

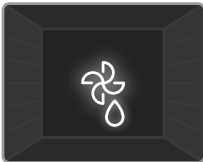
Drehen Sie den Einstellknopf auf das entsprechende Symbol für die gewünschte Garfunktion. Mehr Informationen zu den Funktionen finden Sie im Abschnitt „Backofenfunktionen“.

Temperaturschalter des Backofens

Drehen Sie diesen Knopf, nachdem Sie die Garfunktion eingestellt haben, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Daraufhin leuchtet stets die Backofenthermostatleuchte, wenn das Thermostat zum Aufheizen des Backofens oder zum Halten der Temperatur eingeschaltet wird.

Backofenfunktionen

* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.



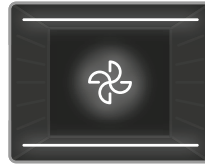
Auftau-Funktion:Die Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, und der Lüfter geht in Betrieb. Um die Auftau-Funktion zu

verwenden, legen Sie das Tiefkühlgericht auf die von unten gesehene dritte Einschubebene des Backofens. Es wird empfohlen, ein Blech unter dem Tiefkühlgericht zu platzieren, um das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser aufzufangen. Bei dieser Funktion werden die Speisen nicht gegart oder gebacken, sondern lediglich schneller aufgetaut.



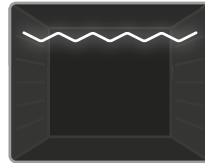
Ober- und Unterhitze:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze beginnen zu

heizen. Bei Ober- und Unterhitze wird die Wärme so abgestrahlt, dass das Gargut gleichmäßig gegart wird. Dadurch eignet sie sich hervorragend für Gebäck, Kuchen, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen und bei dieser Funktion auch nur eine Einschubebene zu verwenden.



Umluft-Funktion:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und

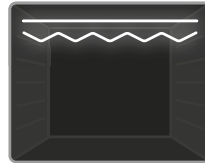
Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion ist besonders für das Backen von Gebäck geeignet. Das Gargut wird über die Heizelemente für Ober- und Unterhitze im Backofen gegart, und der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.



Grill-Funktion:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement beginnt zu heizen.

Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten von Gargut auf den oberen Einschubebenen des Backofens verwendet. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

⚠️ Warnung:Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



Schnellgrill-Funktion:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement sowie

das Heizelement für Oberhitze beginnen zu heizen. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen und Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche, wie Fleisch, verwendet. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.




! Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.

Pyrolytische Reinigungsfunktion: Mit dieser Funktion lässt sich der Garraum des Backofens gründlich reinigen.

! Warnung: Entfernen Sie vor dem Einschalten der pyrolytischen Reinigungsfunktion alle ausgelaufenen Flüssigkeiten und vergewissern Sie sich, dass der Backofen leer ist. Nichts im Garraum belassen, um jegliche Schäden zu vermeiden.

- Vor dem Einschalten der pyrolytischen Reinigungsfunktion, die Roste und Seitengitter (sofern vorhanden) entfernen, und sicherstellen, dass die Backofentür geschlossen ist.
- Die Backofentür wird verriegelt, wenn die pyrolytische Reinigungsfunktion gestartet wird.
- Während die pyrolytische Reinigungsfunktion ausgeführt wird, sollte das Kochfeld nicht verwendet werden, wenn es sich direkt über dem Backofen befindet. Dies kann zu Überhitzung und zu Schäden an beiden Geräten führen.
- Während der pyrolytischen Reinigungsfunktion wird die Backofentür heiß. Kinder von dem Gerät fernhalten, bis es abgekühlt ist.
- Nach Abschluss der pyrolytischen Reinigungsfunktion wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt.

4.2 GARTABELLE

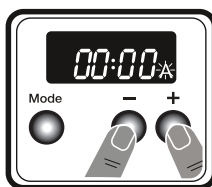
Funktion	Speisen			 min.
Ober- und Unterhitze	Blätterteig	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kuchen	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Kekse	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2 - 3 - 4	200	45-60
Umluft	Blätterteig	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Kuchen	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Kekse	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2 - 3 - 4	200	45-60
Grillen	Gegrillte Fleischklöße	7	200	10-15
	Hähnchen	*	190	50-60
	Koteletts	6 - 7	200	15-25
	Rindersteak	6 - 7	200	15-25

*Wenn vorhanden mit Brathähnchen-Spieß garen.

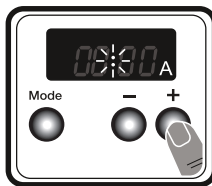
4.3 VERWENDEN DES DIGITALEN TIMERS

Einstellen der Uhrzeit

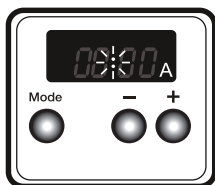
Die Zeit muss eingestellt werden, bevor Sie den Backofen in Betrieb nehmen. Nach dem Anschluss an die Spannungsversorgung, blinken auf der Anzeige abwechselnd die Werte „A“ und „000“.



1. Die Tasten „+“ und „-“ gleichzeitig drücken. Die Punkte in der Mitte des Bildschirms beginnen zu blinken.



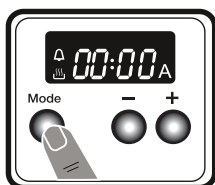
2. Bei noch blinkenden Punkten, die Zeit über die Tasten „+“ und „-“ einstellen.



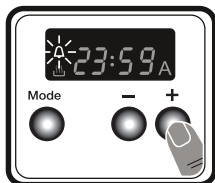
3. Nach einigen Sekunden hören die Punkte auf zu blinken und leuchten dauerhaft.


Einstellen der Alarmzeit

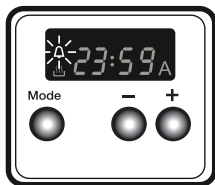
Die Alarmzeit kann auf einen beliebigen Wert zwischen 0:00 und 23:59 Stunden eingestellt werden. Das akustische Signal, das nach Ablauf der Alarmzeit ertönt, dient ausschließlich als Hinweissignal. Der Backofen wird über diese Funktion nicht eingeschaltet.





1. Auf die Taste „Mode“ drücken. Daraufhin beginnt das Symbol  zu blinken, und der Wert „000“ wird angezeigt.



2. Stellen Sie die gewünschte Zeit bei blinkendem Symbol  über die Tasten „+“ und „-“ ein.



3. Daraufhin leuchtet das Symbol  auf der Anzeige weiter, die Zeit wird gespeichert, und der Alarm wird gesetzt.

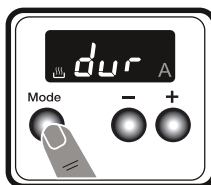
Wenn der Timer bei Null angelangt ist, ertönt ein akustisches Signal, und das Symbol  blinkt. Drücken Sie auf eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu beenden. Daraufhin wird das Symbol nicht mehr angezeigt.

Einstellen der Zeit für halbautomatischen Betrieb (Kochzeit)

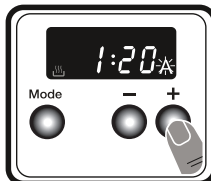
Mit dieser Funktion können Sie das Gargut für eine feste Dauer garen lassen. Es kann ein Wert zwischen 0 und 10 Stunden eingestellt werden. Bereiten Sie das Gargut für das Garen vor.

1. Über die Einstellknöpfe die gewünschte

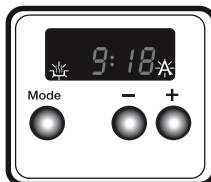
Garfunktion und Temperatur auswählen.




2. Die Taste „Mode“ so lange drücken, bis der Wert „dur“ auf der Anzeige angezeigt wird. Daraufhin blinkt das Symbol „A“.



3. Die gewünschte Kochzeit über die Tasten „+“ und „-“ einstellen.



4. Daraufhin wird wieder die aktuelle Uhrzeit auf der Anzeige angezeigt, und die Symbole „A“ und  leuchten dauerhaft.

Wenn der Timer bei dem Wert „0“ angelangt ist, wird der Backofen ausgeschaltet, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol „A“ blinkt. Drehen Sie beide Einstellknöpfe in die Stellung „0“, und drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Timer, um das akustische Signal zu beenden. Daraufhin wird das Symbol nicht länger angezeigt, und der Timer wechselt zurück in den manuellen Modus.

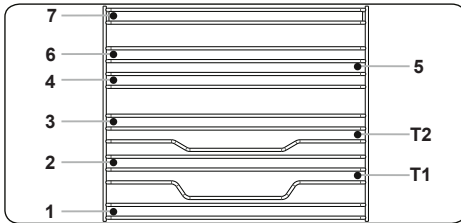
Anpassen des akustischen Signals

Um die Lautstärke des akustischen Signals einzustellen, drücken bei ertönendem akustischem Signal drei Mal auf die Taste „Mode“. Dabei muss der Backofen-Funktionsauswahlknopf in der Stellung „0“ stehen. Der Wert „L3“ wird auf der Anzeige angezeigt. Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um den Lautstärkepegel einzustellen. Lassen Sie die Tasten los, woraufhin nach wenigen Sekunden die Lautstärke des akustischen Signals entsprechend gesetzt wird.

4.4 ZUBEHÖR

Der EasyFix-Gittereinsatz

Reinigen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen, sauberen Tuch.



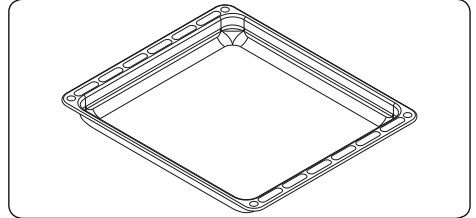
- Setzen Sie das Zubehör an der richtigen Stelle in das Gerät ein.
- Zwischen der Lüfterabdeckung und dem Zubehör sollten Sie mindestens 1 cm Abstand lassen.
- Seien Sie beim Herausnehmen des Kochgeschirrs und/oder des Zubehörs aus dem Ofen vorsichtig. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Das Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Sobald es sich abgekühlt hat, erhält es sein ursprüngliches Aussehen und seine ursprüngliche Leistung zurück.
- Fächer und Gittereinsätze können auf jeder Ebene von 1 bis 7 eingesetzt werden.
- Die Teleskopschiene kann auf den Ebenen T1 und T2 eingesetzt werden.
- Ebene 3 wird für das Kochen auf einer Ebene empfohlen.
- Ebene T2 wird für das Kochen auf einer Ebene mit Teleskopschienen empfohlen.
- Ebene 2 und Ebene 4 werden für das Kochen auf zwei Ebenen empfohlen.
- Das Drehspieß-Drahtgitter muss auf Ebene 3 eingesetzt werden.
- Ebene T2 wird zur Drehspieß-Drahtgitter-Positionierung mit Teleskopschienen verwendet.

****Das Zubehör kann je nach gekauftem Modell variieren.

Tiefe Fettpfanne

Die tiefe Fettpfanne eignet sich besonders zum Garen von Schmorgerichten.

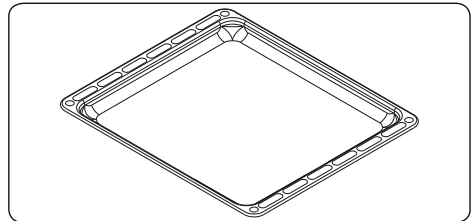
Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



Flaches Backblech

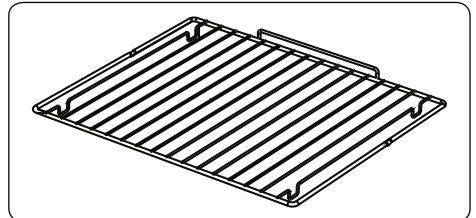
Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



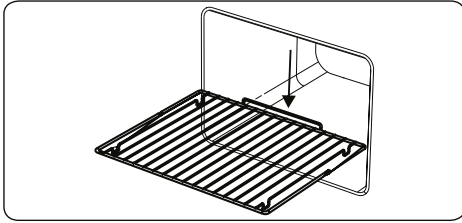
Kombirost

Der Kombirost eignet sich hervorragend zum Grillen oder zum Garen von Gargut in für Backöfen geeignetem Kochgeschirr.



⚠️ Warnung:

Setzen Sie den Kombirost in die passende Einschubebene in den Garraum ein, und schieben Sie ihn bis ganz nach hinten durch.



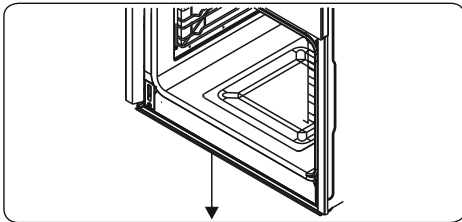
Wasserablauf

In einigen Garsituationen kondensiert Wasser an der Innenscheibe der Backofentür. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes.

Öffnen Sie die Backofentür bis zur Grillposition und halten Sie sie ca. 20 Sekunden in dieser Stellung.

Dabei tropft das Wasser in den Wasserablauf.

Lassen Sie den Backofen abkühlen, und wischen Sie die Innenseite der Backofentür mit einem trockenen Tuch ab. Diese Vorgehensweise muss regelmäßig angewendet werden.




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, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.

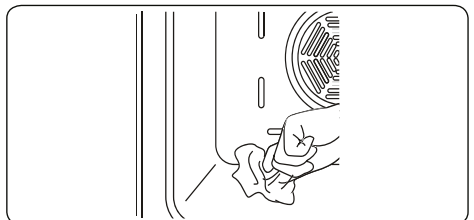
 Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

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


 Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen des Garraums des Backofens

- Der Garraum von emaillierten Backöfen lässt sich am besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Den Backofen nach jedem Gebrauch mit einem weichen in Seifenwasser eingetauchten Lappen auswischen. Anschließend den Backofen erneut mit einem feuchten Tuch auswischen und dann trocken wischen.
- Es ist möglicherweise gelegentlich ein Flüssigreiniger erforderlich, um den Backofen vollständig zu reinigen.



Pyrolytische Reinigung

 **WARNUNG:** Entfernen Sie vor dem Einschalten der pyrolytischen Reinigungsfunktion alle ausgelaufenen Flüssigkeiten und vergewissern Sie sich, dass der Backofen leer ist. Belassen Sie nichts im Garraum, wie Roste, Fettpfannen oder Seitengitter (sofern vorhanden), da diese bei der pyrolytischen Reinigung beschädigt werden können.

- Der Garraum ist mit einem hitzebeständigen Spezialemail beschichtet. Während der pyrolytischen Reinigung kann die Temperatur im Garraum ca. 475°C betragen.
- Aus Sicherheitsgründen wird die Backofentür verriegelt, während die pyrolytische Reinigungsfunktion ausgeführt wird. Nachdem die Reinigung abgeschlossen wurde, startet der Kühllüfter, und der Backofen bleibt so lange verriegelt, bis er ausreichend abgekühlt ist.
- Es wird empfohlen, den Backofen nach jedem Garvorgang sowie nach jeder pyrolytischen Reinigung mit einem in warmem Wasser eingetauchten Schwamm auszuwischen.
- Bei der pyrolytischen Reinigung entstehen Gerüche und Dämpfe, die auf die Verbrennung von Speiseresten im Backofen zurückzuführen sind. Dies ist normal. Die bei der Backofenreinigung entstehenden Dämpfe können schädlich für Kinder, Haustiere und Vögel sein, weswegen sie ferngehalten werden sollten, bis die Reinigung abgeschlossen wurde.
- Der Bereich, in dem der Backofen aufgestellt ist, sollte insbesondere bei der pyrolytischen Reinigungsfunktion stets gut belüftet werden, und jegliche Zugangstüren zu dem Bereich sollten geschlossen bleiben, um die Ausbreitung von Gerüchen und Dämpfen zu vermeiden.

Reinigen der Glasteile

- Die Glasteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Glasteile innen und außen mit einem Glasreiniger reinigen. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

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.

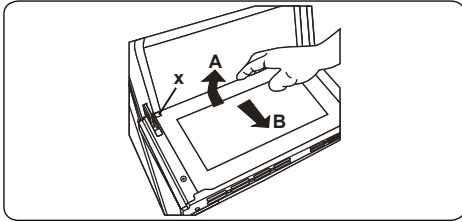
Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden).

- Entfernen Sie Flecken von Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Zitrone, Öl, Milch, zuckerhaltigen Lebensmitteln, zuckerhaltigen Getränken und Kaffee sofort mit einem in warmes Wasser getauchten Tuch. Wenn solche Flecken auf den Oberflächen eingetrocknet sind, sollten Sie sie NICHT mit harten Gegenständen (Messerspitzen, Metall- oder Kunststoff-Scheuerschwämme, oberflächenschädigende Spülschwämme) oder mit stark alkoholhaltigen Reinigungsmitteln, Fleckentfernern, Entfettungsmitteln oder die Oberflächen angreifenden Chemikalien abreiben. Sonst kann es zu Korrosion an den pulverlackierten Oberflächen kommen, und können dauerhafte Flecken entstehen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden durch die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsprodukten oder -methoden.

Ausbauen der Innenscheibe

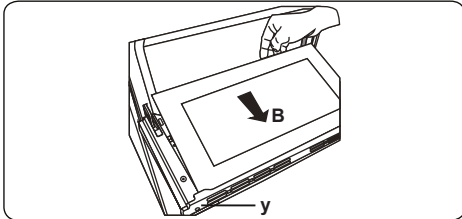
Sie müssen die Innenscheibe des Backofens vor der Reinigung wie unten dargestellt herausnehmen.

1. Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** drücken, und aus der Halteklammer **x** lösen. Die Scheibe in Pfeilrichtung **A** herausheben.

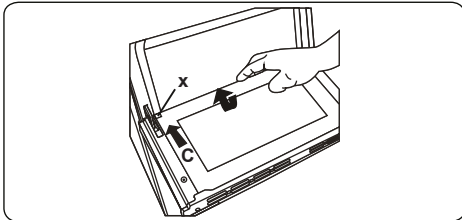



Wiedereinsetzen der Innenscheibe:

2.Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** in und unter die Halteklammer **y** drücken.



3.Die Scheibe in Pfeilrichtung **C** unter die Halteklammer **x** drücken.

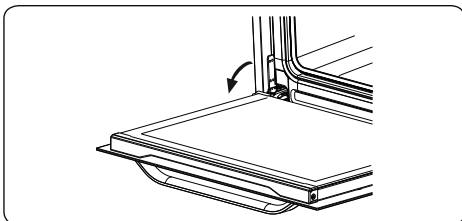


 Wenn die Backofentür mit drei Scheiben ausgestattet ist, kann die dritte Scheibe auf dieselbe Weise ausgebaut werden, wie die zweite Scheibe.

Ausbauen der Backofentür

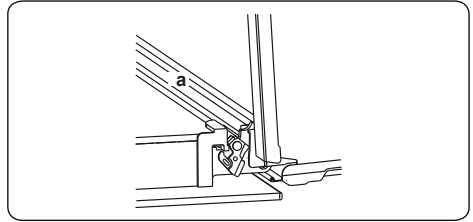
Sie müssen vor dem Reinigen der Innenscheibe des Backofens die Backofentür wie unten dargestellt herausnehmen.

1.Die Backofentür öffnen.

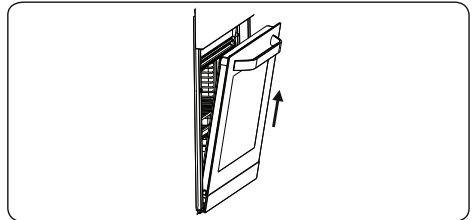


2.Den Sicherheitsbügel **a** mit einem

Schraubendreher bis zum Anschlag öffnen.

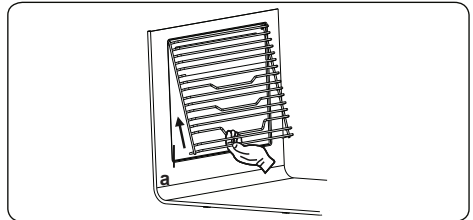


3.Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



Ausbauen des Seitengitters

Ziehen Sie das Seitengitter wie in der Abbildung dargestellt heraus, um es auszubauen. Nachdem Sie es aus den Halteklammern **a** gelöst haben, schieben Sie es nach oben.



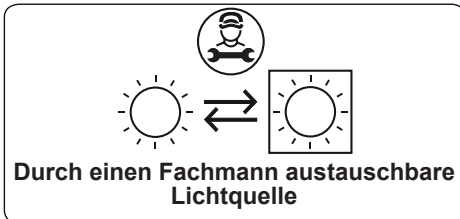
5.2 WARTUNG

! WARNUNG: Das Gerät sollte ausschließlich von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gewartet werden.

Auswechseln der Backofenlampe

! WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor dem Auswechseln der Backofenlampe aus, und lassen Sie es abkühlen.

- Die Streuscheibe abnehmen, und die Glühlampe herausnehmen.
- Die neue Glühlampe (hitzebeständig bis 300°C) anstelle der alten Glühlampe (230 V, 15-25 Watt, Typ E14) einsetzen.
- Die Streuscheibe wieder einsetzen. Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.
- Dieses Gerät enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Diese Lichtquelle kann vom Endnutzer nicht ersetzt werden. Dies ist Aufgabe des Kundendienstes.
- Die mitgelieferte Lichtquelle ist nicht für andere Anwendungen bestimmt.



! Die Backofenlampe ist speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt. Sie eignet sich nicht zur Raumbelichtung.

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
Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Keine Hitze oder Backofen erwärmt sich nicht.	Der Temperaturwahlschalter des Backofens ist falsch eingestellt. Die Backofentür wurde offen gelassen.	Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist ausgefallen. Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung an den entsprechenden Schaltern eingeschaltet ist.
Der Garvorgang im Backofen ist ungleichmäßig.	Es wird die falsche Einschubebene verwendet.	Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubebenen verwenden. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu häufig, es sei denn, das Gargut muss gewendet werden. Wenn Sie die Backofentür häufig öffnen, hat dies geringere Innentemperaturen zur Folge und beeinträchtigt die Ergebnisse des Garvorgangs.
Die Geräte Tür lässt sich nicht öffnen. Das Symbol oder die Kontrollleuchte für die Türverriegelung leuchten auf dem Display.	Die Gerätetür ist durch die pyrolytischen Reinigungsfunktion verriegelt.	Warten Sie, bis der Garraum ausreichend abgekühlt ist und das Türverriegelungssymbol erlischt.
Die Timer-Tasten lassen sich nicht ordnungsgemäß drücken.	Es haben sich Fremdkörper zwischen den Timer-Tasten angesammelt. Touch-Bedienfeld: es ist zu viel Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld. Die Tastensperre ist aktiviert.	Entfernen Sie die Fremdkörper, und versuchen Sie es erneut. Entfernen Sie die Feuchtigkeit, und versuchen Sie es erneut. Prüfen Sie, ob die Tastensperre aktiviert ist.
Der Backofenlüfter ist zu laut.	Die eingeschobenen Roste oder Bleche vibrieren.	Stellen Sie sicher, dass der Backofen gerade steht. Stellen Sie sicher, dass die eingeschobenen Roste oder Bleche und das Kochgeschirr nicht vibrieren oder an der Rückwand des Backofens anliegen.
Nach der pyrolytischen Reinigung kann keine Funktion ausgewählt werden.	Der Backofen kühlt nach der pyrolytischen Reinigung mithilfe des Kühllüfters ab.	Prüfen Sie, ob die Türverriegelung noch aktiviert ist. Wenn ja, befindet sich der Backofen noch in der Kühlphase. Während der Kühllüfter läuft, können keine Garfunktionen ausgewählt werden.

6.2 TRANSPORT

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

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

7. TECHNISCHE DATEN






7.1 ENERGIEBLATT

Marke		SHARP
Modell		K-61D27BM1-FR
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	36,7
Energieeffizienzindex – konventionell		103,6
Energieeffizienzindex – Umluft		94,0
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,87
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0,79
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	69
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		
Energiespartipps		
Ofen		
- Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit.		
- Halten Sie Vorheizzeiten kurz.		
- Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig.		
- Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten.		
- Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.		

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 Oven.....	10
2.3 Electrical Connection and Safety.....	12
3.PRODUCT FEATURES	13
4.USE OF PRODUCT	14
4.1 Oven Controls.....	14
4.2 Cooking Table	15
4.3 Use of the Digital Timer	15
4.4 Accessories	16
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	17
5.1 Cleaning	17
5.2 Maintenance.....	20
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	21
6.1 Troubleshooting.....	21
6.2 Transport	21
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	22
7.1 Energy Fiche	22



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:** 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.

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.

- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may get hot after a short period during use.
- 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.

 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shock, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance while it is in use.

- During pyrolytic operations, remove any excess spillage, oven shelves, shelf supports, wire shelves and all accessories before cleaning.
- 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.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- 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.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

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.
- The material around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.3 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and operate it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance while it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.




Do not leave the oven 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 oven 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.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when it is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the oven.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.


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

 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.

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 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.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

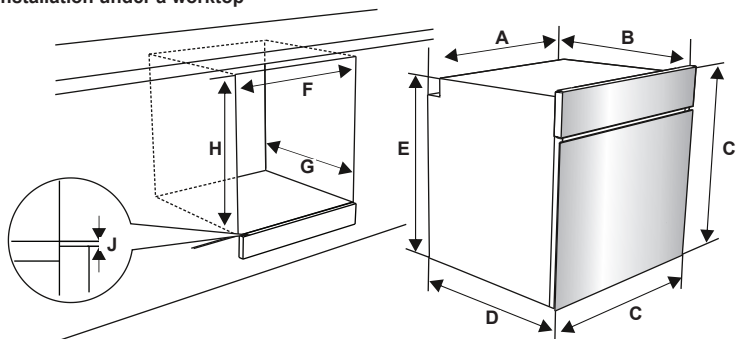
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials 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.
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

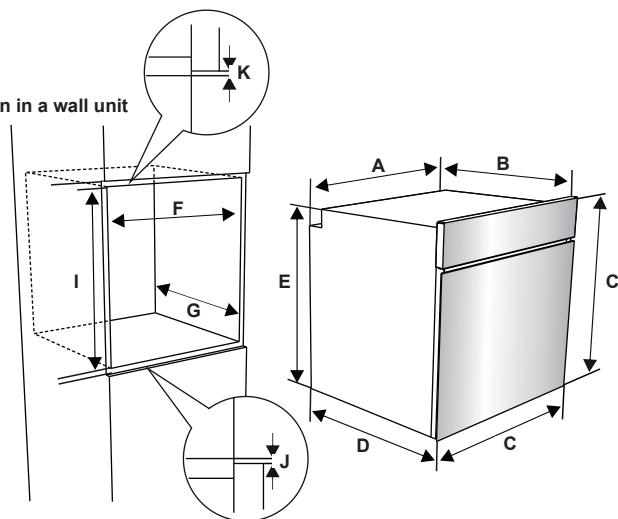
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

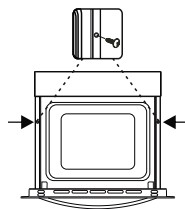
Installation under a worktop



Installation in a wall unit



After making the electrical connections, insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of the cabinet, tighten the screws.

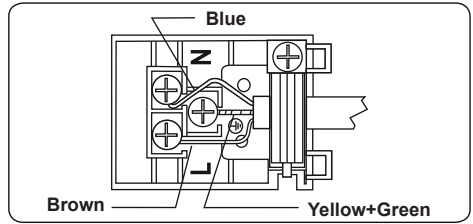


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

⚠ 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 personnel.
- 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 disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- 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.

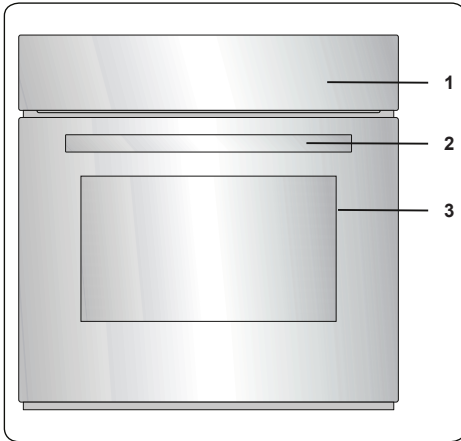


3. PRODUCT FEATURES



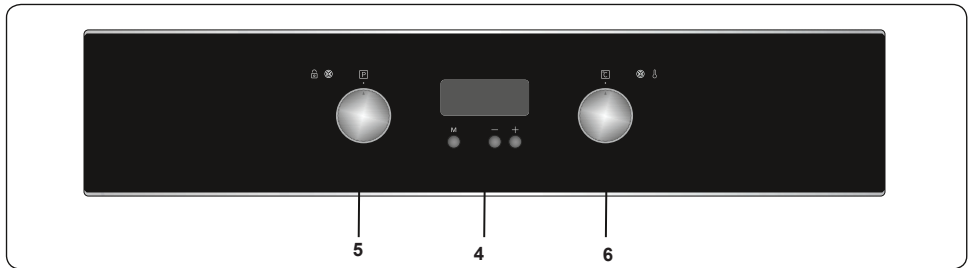
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door

Control Panel



4. Timer
5. Oven Function Control Knob
6. Oven Thermostat Knob

4. USE OF PRODUCT

4.1 OVEN CONTROLS

Oven function control knob

Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

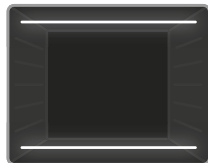
Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The

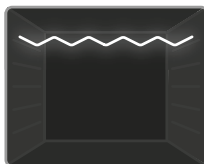
static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and

by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

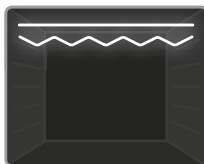


Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Faster Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.



Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Pyrolytic Cleaning Function: This function allows you to clean the inside of the oven thoroughly.






Warning: Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that the oven is empty. Do not leave anything inside the oven cavity in order to prevent damage.

- Before activating the pyrolytic cleaning function, remove the wire oven shelves and shelf supports (if available) and ensure the oven door is closed.

- The oven door will lock when the pyrolytic function starts.
- When the pyrolytic cleaning function is on, it is advisable not to use a hob if it is fitted above the oven. This could cause overheating and damage to both appliances.
- During the pyrolytic cleaning cycle the oven door will become hot. Children should be kept away until it has cooled.
- At the end of pyrolytic cleaning process, the display will show the time of day.

4.2 COOKING TABLE

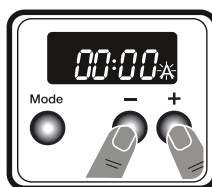
Function	Dishes			 min.
Static	Puff Pastry	2-3-4	170-190	35-45
	Cake	2-3-4	170-190	30-40
	Cookie	2-3-4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2-3-4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2-3-4	170-190	25-35
	Cake	2-3-4	150-170	25-35
	Cookie	2-3-4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2-3-4	200	45-60
Grilling	Grilled meatballs	7	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	6-7	200	15-25
	Beefsteak	6-7	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

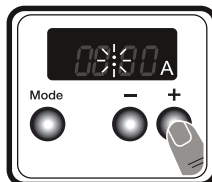
4.3 USE OF THE DIGITAL TIMER

Time adjustment

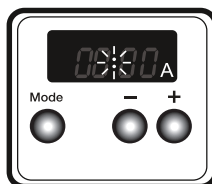
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "000" will flash on the display screen.



1. Press the "+" and "-" buttons simultaneously. The dots in the middle of the screen will start to flash.



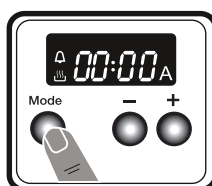
2. Adjust the time using the "+" and "-" buttons while the dots are flashing.



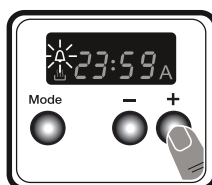
3. After a few seconds, the dots will stop flashing and will remain illuminated.

Audible warning time adjustment

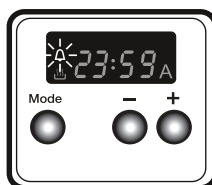
The audible warning time can be set to any time between 0:00 and 23:59 hours. The audible warning time is for warning purposes only, the oven will not be activated with this function.



1. Press "MODE". The symbol A will start flashing and "000" will appear.



2. Select the desired time period using the "+" and "-" keys while A is flashing.



3. The symbol A will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

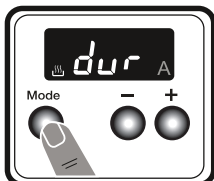
When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol A will

flash. Press any key to stop the sound and the symbol will disappear.

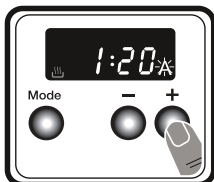
Semi-automatic time adjustment (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

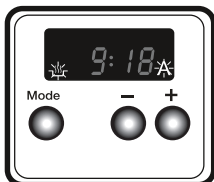
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.




2. Press "MODE" until you see "dur" on the screen. The symbol "A" will flash.



3. Select the desired cooking time period using the "+" and "-" buttons.



4. The current time of day will reappear on the screen, and the symbols "A" and  will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the symbol "A" will flash. Turn both control knobs to the "0" position and press any button on the timer to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

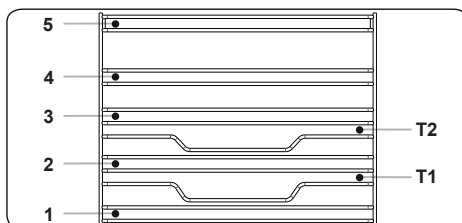
Sound Adjustment

To adjust the volume of the audible warning sound, press the "MODE" button three times while the signal is sounding. The oven function selector knob must be at the "0" position. "L3" will appear on the display screen. Press the "+" and "-" buttons to adjust the sound level. Release the buttons and, after a few seconds, the signal sound volume will be set.

4.4 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



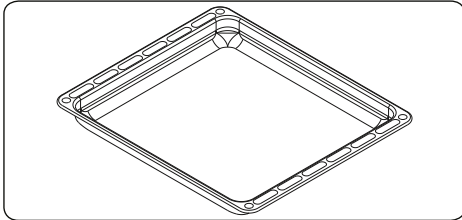
- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from 1 to 5.
- Telescopic rails can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for the turnspit wire grid positioning with telescopic rails.

****Accessories may vary depending on the model purchased.

The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

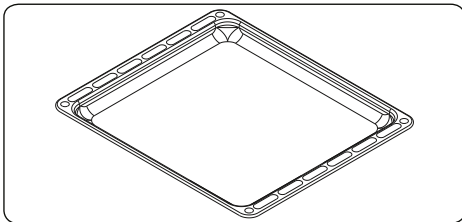
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



The Shallow Tray

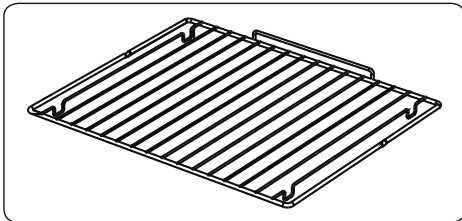
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



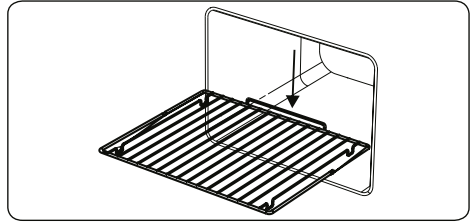
The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.



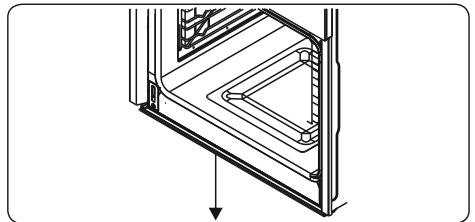
The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.


Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.




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.

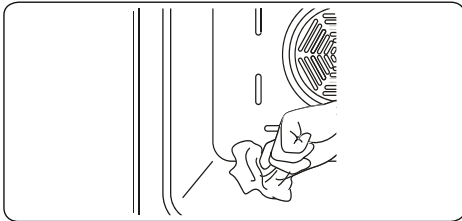
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.



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

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.



Pyrolytic cleaning

! WARNING: Before activating the pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that the oven is empty. Do not leave anything inside the oven, such as wire grids, trays, or oven shelves and supports (if available), as they could be damaged during pyrolytic cleaning.

- The oven cavity is coated with a special enamel that is resistant to high temperatures. During the pyrolytic cleaning operation, the temperature inside the oven can reach about 475°C.
- The oven door will automatically lock, for your safety, while the pyrolytic cleaning function is in operation. After the cleaning is complete, the cooling fan will begin operating and the oven will remain locked until it has cooled.
- It is advisable to wipe the oven down with a sponge soaked in warm water, after each cooking operation or pyrolytic cleaning cycle has been carried out.
- During the pyrolytic operation, a smell and some fumes will emanate due to the destruction of food residue within

the oven. This is normal. Oven cleaning fumes could be fatal to birds, children and pets so all should be kept away until the operation is complete.

- The area where the oven is installed should be kept well-ventilated, especially during the pyrolytic cleaning function, and any doors leading into the area should be closed to avoid passing the smell and fumes throughout.

Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

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.

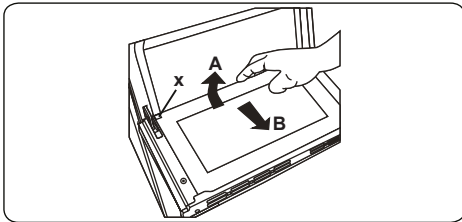
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

Removal of the Inner Glass

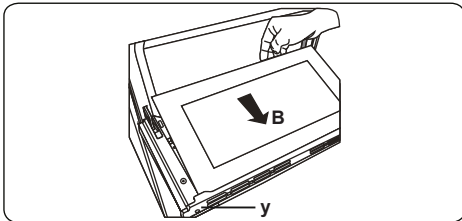
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

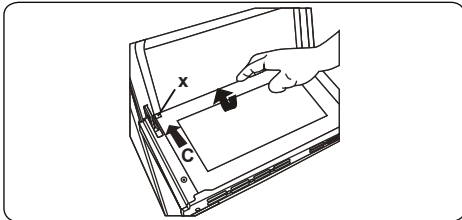



To replace the inner glass:

1. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.

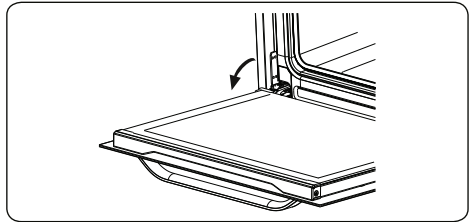


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

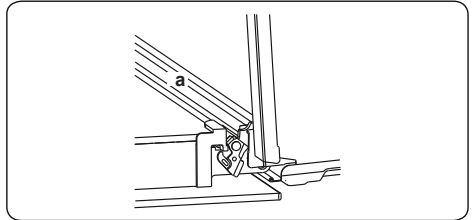
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

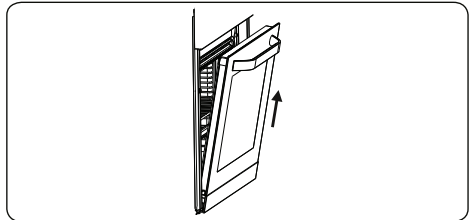
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (**a**) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

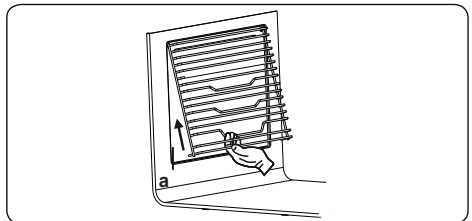


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (**a**), lift it up.



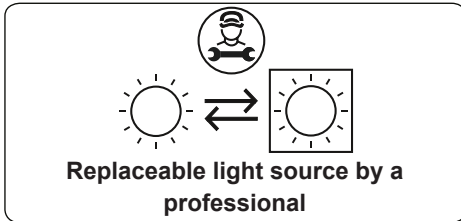
5.2 MAINTENANCE

! **WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

! **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



! The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

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
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The appliance door cannot be opened; the door lock symbol or signal lamp lights up on the display.	The appliance door is locked due to the pyrolytic function.	Wait until the cooking compartment has cooled and the door lock symbol goes out.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.
After the "pyrolysis" cleaning cycle, it is not possible to select a function.	The oven cools itself by operating the cooling fan after "pyrolysis".	Verify whether the door locking device has switched off. If it has not, the oven is still in the cooling period. During the cooling fan period, no cooking function can be operated.

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		K-61D27BM1-FR
Type of Oven		ELECTRIC
Mass	kg	36,7
Energy Efficiency Index - conventional		103,6
Energy Efficiency Index - fan forced		94,0
Energy Class		A
Energy consumption (electricity) - conventional	kWh/cycle	0,87
Energy consumption (electricity) - fan forced	kWh/cycle	0,79
Number of cavities		1
Heat Source		ELECTRIC
Volume	l	69
This oven complies with EN 60350-1		
Energy Saving Tips		
Oven		
- Cook the meals together, if possible.		
- Keep the pre-heating time short.		
- Do not elongate cooking time.		
- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.		
- Do not open oven door during cooking period.		

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. Au cours de l'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 du four.....	11
2.3. Branchement électrique et sécurité.....	13
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	14
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	15
4.1. Commandes du four.....	15
4.2. Table de cuisson.....	16
4.3. Utilisation du minuteur électronique.....	16
4.4. Accessoires La grille métallique EasyFix.....	17
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	19
5.1. Nettoyage.....	19
5.2. Entretien.....	21
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	22
6.1. Dépannage.....	22
6.2. Transport.....	22
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	23
7.1. Fiche énergie.....	23

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

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


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


- **🔥 ⚠ MISE EN GARDE :** Laisser cuire des aliments sans surveillance 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** : Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.


- 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.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

 **! MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

 **! MISE EN GARDE** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- Lors des opérations de pyrolyse, les éclaboussures excessives doivent être enlevées avant le nettoyage, démonter les supports des grilles et tous les autres accessoires avant le nettoyage.
- 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 l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (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.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.
- 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.
- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.

- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.
- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des 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 doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

1.3. AU COURS DE L'UTILISATION

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.
- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.
- 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.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.
- En aucun cas, le four ne doit être recouvert d'une feuille d'aluminium, car une augmentation de la température pourrait survenir.
- Ne placez pas les plats ou les plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude et des dommages peuvent être causés au produit.



MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance 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.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- 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.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Attention à ne pas renverser ni à faire tomber d'aliments en la sortant du four.
- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.


1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

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

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

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

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

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

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et 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.).
- Si le produit contient des guides de grilles amovibles (grilles métalliques) et que le manuel d'utilisation comprend des recettes comme le yaourt, les grilles métalliques doivent être retirées et le four doit fonctionner en utilisant le mode de cuisson défini. Des informations sur le retrait de la grille métallique sont incluses dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

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.

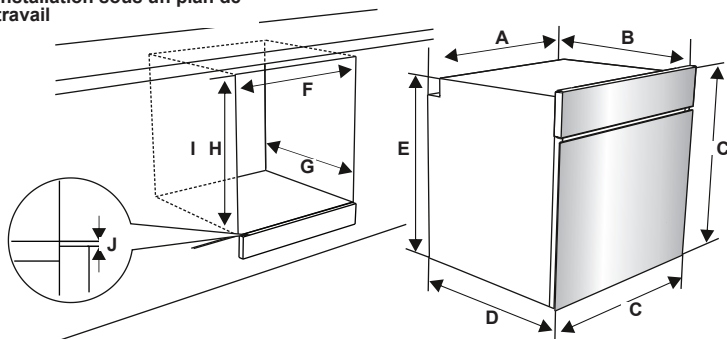
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

2.2. INSTALLATION DU FOUR

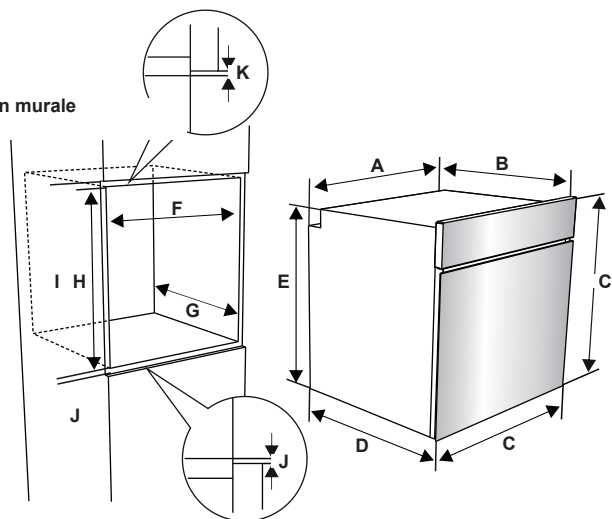
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	min. G (mm)	555
C (mm)	595	min. H/I (mm)	600/590
D (mm)	575	min. J/K (mm)	5/10
E (mm)	576		

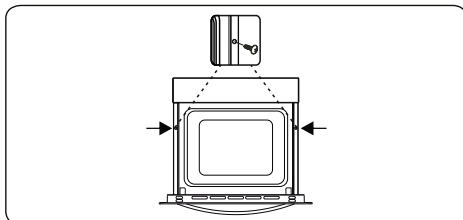
Installation sous un plan de travail



Installation murale



Une fois les branchements électriques effectués, insérer le four dans son emplacement en la poussant vers l'avant. Ouvrir la porte du four et insérer 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface du bois du meuble, serrer les vis.



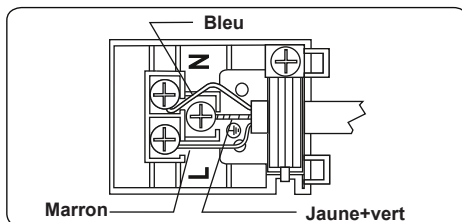
2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

⚠ 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.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240V. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si l'appareil se trouve devant le meuble.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.

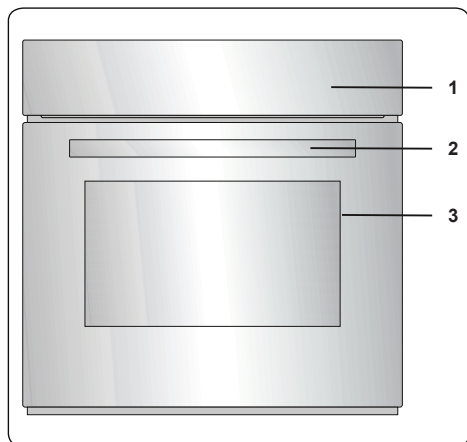
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

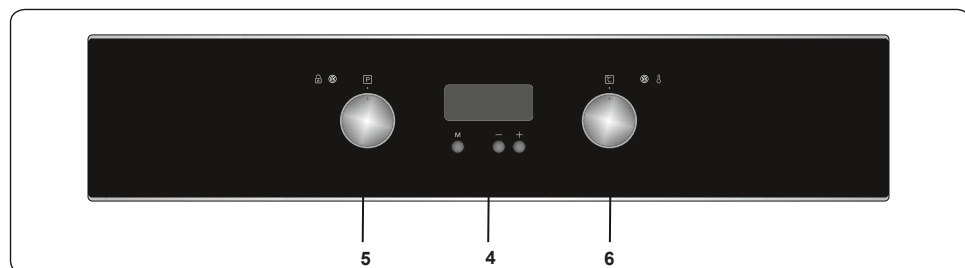
 **Important** : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



1. Bandeau de commande
2. Poignée de la porte du four
3. Porte du four

Bandeau de commande



4. Minuteur
5. Manette de fonction
6. Manette thermostat du four

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. COMMANDES DU FOUR

Manette de fonction

Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour les détails des différentes fonctions, se reporter à « Fonctions du four ».

Manette thermostat du four

Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, faire tourner ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat fonctionne pour chauffer le four ou le maintenir à température.

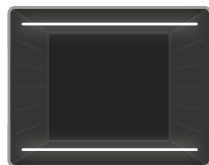
Fonctions du four

* Les fonctions du four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.



Fonction Décongélation : Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction

Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.



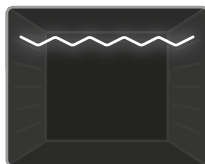
Fonction Convection naturelle : Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure

commencent à chauffer. La fonction Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



Fonction Ventilation : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les

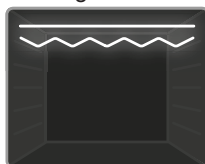
résistances supérieure et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.



Fonction Gril : Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer. Cette fonction sert à

griller et à toaster les aliments placés sur les niveaux supérieurs du four. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

⚠ Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction Gril express : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance du gril ainsi

que la résistance supérieure commencent à chauffer. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

⚠ Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction Pyrolyse : Cette fonction permet de nettoyer de fond en comble l'intérieur du four.

⚠ Avertissement : Avant d'activer la fonction Pyrolyse, éliminer toutes les projections excessives et vérifier que le four est vide. Ne laisser rien dans le four afin d'éviter tout dommage.

- Avant de lancer la fonction Pyrolyse, retirer les grilles ainsi que les supports des niveaux (le cas échéant) et s'assurer que la porte du four est fermée.
- La porte du four se verrouille au démarrage de la fonction Pyrolyse.
- Lorsque la fonction Pyrolyse est activée, l'utilisation de la table de cuisson (si celle-ci est placée au-dessus du four) est déconseillée car cela pourrait entraîner une surchauffe et endommager les deux appareils.
- La porte du four devient chaude pendant le cycle de nettoyage par pyrolyse, aussi, les enfants doivent être tenus à l'écart jusqu'à ce que la porte ait refroidi.
- Une fois le nettoyage par pyrolyse terminé, l'affichage indique l'heure.

4.2. TABLE DE CUISSON

Fonction	Plats			
			°C	min.
Statique	Pâte feuilletée	2-3-4	170-190	35-45
	Gâteau	2-3-4	170-190	30-40
	Cookies	2-3-4	170-190	30-40
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2-3-4	200	45-60
Ventilateur	Pâte feuilletée	2-3-4	170-190	25-35
	Gâteau	2-3-4	150-170	25-35
	Cookies	2-3-4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2-3-4	200	45-60

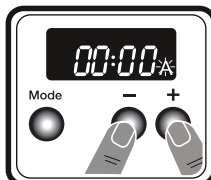
Gril	Boulettes grillées	7	200	10-15
	Poulet	*	190	50-60
	Côtelettes	6-7	200	15-25
	Bifteck	6-7	200	15-25

*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

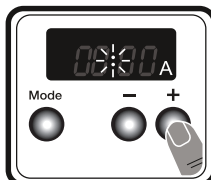
4.3. UTILISATION DU MINUTEUR ÉLECTRONIQUE

Réglage de l'heure

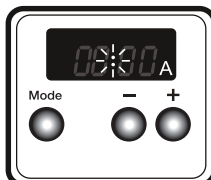
L'heure doit être réglée avant de commencer à utiliser le four. Après avoir assuré le raccordement électrique de l'appareil, les symboles « A » et « 000 » clignotent sur l'écran.



1. Appuyer simultanément sur les boutons « + » et « - ». Les points au milieu de l'écran se mettent à clignoter.



2. Régler l'heure à l'aide des boutons « + » et « - » pendant que les points clignotent.

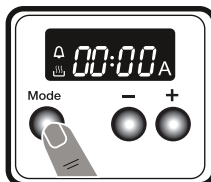


3. Après quelques secondes, les points cessent de clignoter et restent allumés.

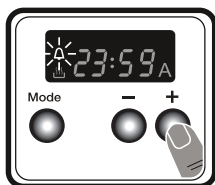
Réglage de l'alarme sonore


L'heure de l'alarme sonore peut être réglée n'importe quand entre 0:00 et 23:59.

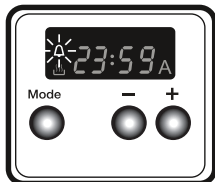
L'alarme sonore du temps existe à des fins d'alerte uniquement et n'active pas le four.





1. Appuyer sur « MODE ». Le symbole se met à clignoter et le symbole « 000 » apparaît.



2. Sélectionner le délai souhaité à l'aide des touches « + » et « - » pendant que le symbole  clignote.



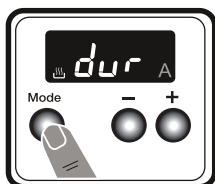
3. Le symbole  reste allumé, le délai est enregistré et l'alarme sonore est définie.

Une fois le temps écoulé, une alarme sonore retentit et le symbole  clignote. Appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter la tonalité et effacer le symbole.

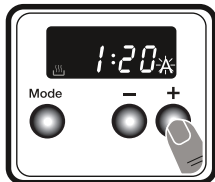
Réglage semi-automatique du temps (temps de cuisson)

Cette fonction permet de cuire sur une période fixe. Un temps compris entre 0 et 10 heures peut être sélectionné. Préparer les aliments à cuire et les placer dans le four.

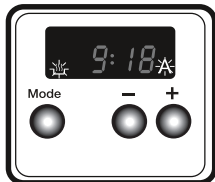
1. Sélectionner la fonction de cuisson et la température souhaitées à l'aide des manettes.




2. Appuyer sur « **MODE** » jusqu'à ce que « **dur** » s'affiche à l'écran. Le symbole « **A** » clignote.



3. Sélectionner le temps de cuisson souhaité à l'aide des boutons « + » et « - ».



4. L'heure actuelle apparaît de nouveau à l'écran, et les symboles « **A** » et  restent allumés.

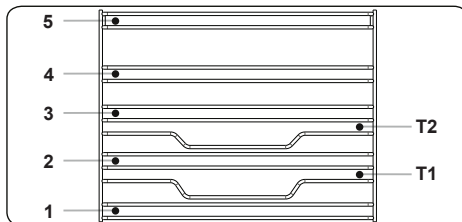
Une fois le minuteur écoulé, le four s'éteint, une alarme sonore retentit et le symbole « **A** » clignote. Tourner les deux manettes sur la position « **0** » et appuyer sur n'importe quelle touche du minuteur pour arrêter la tonalité. Le symbole disparaît et le minuteur repasse en fonctionnement manuel.

Réglage du son

Pour régler le volume de l'alarme sonore, appuyer sur le bouton « **MODE** » trois fois pendant que la tonalité retentit. Le sélecteur du four doit être sur la position « **0** ». « **L3** » s'affiche à l'écran. Appuyer sur les boutons « + » et « - » pour régler le volume du son. Relâcher les boutons. Le volume du signal sonore est défini au bout de quelques secondes.

4.4. ACCESSOIRES LA GRILLE MÉTALLIQUE EASYFIX

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer

avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.

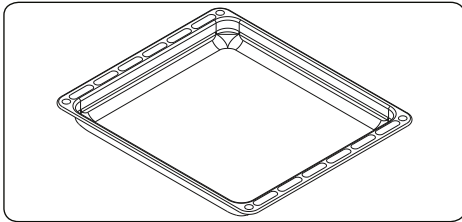
- Les plateaux et grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 5.
- Les rails télescopiques peuvent être positionnés aux niveaux T1, T2, 3, 4, 5.
- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.
- Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec rails télescopiques.

****Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Plaque creuse

La plaque creuse sert à cuisiner des ragoûts.

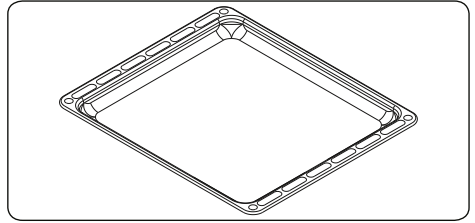
Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



Plateau peu profond

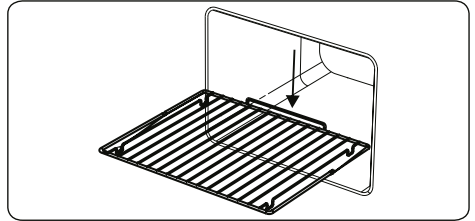
Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

Pour placer correctement le plateau dans la cavité, placez-le sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



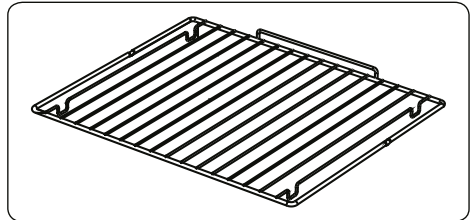
Grillage métallique

Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



⚠ AVERTISSEMENT

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.



Collecteur d'eau

Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

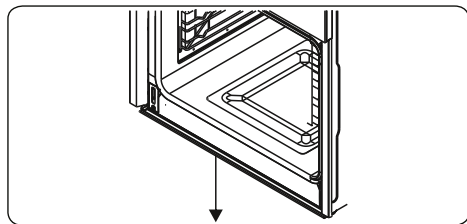
Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.

Ouvrez la porte du four jusqu'au niveau du grill et laissez-la à cette position pendant 20 secondes.

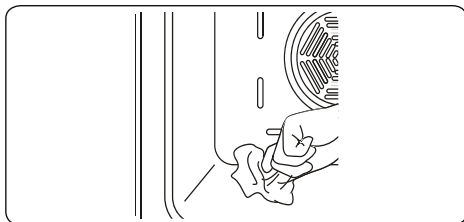
L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'aide d'une serviette sèche.

Cette procédure doit être appliquée régulièrement.



avoir besoin d'utiliser un nettoyant liquide pour entièrement nettoyer le four.





5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. 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 nettoyants 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 nettoyants à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four.

- Il est recommandé de nettoyer l'intérieur des fours émaillés de préférence lorsque le four est chaud.
- Essayez le four à l'aide d'un tissu doux trempé au préalable dans de l'eau savonneuse, après utilisation. Essayez à nouveau le four à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-le.
- De façon occasionnelle, vous pourriez

Nettoyage pyrolytique

⚠ AVERTISSEMENT : Avant d'activer la fonction de nettoyage pyrolytique, nettoyez tous les déversements excessifs et assurez-vous que le four est vide. Ne laissez rien à l'intérieur de la cavité du four (ex. : grilles métalliques, plateaux et étagères de four, support d'étagère (si fourni) etc.) car ces composants pourraient être endommagés.



- La cavité du four est revêtue d'un émail spécial résistant aux températures élevées. En effet, pendant l'opération de nettoyage pyrolytique, la température interne du four peut atteindre environ 475 °C.
- Pour votre sécurité, pendant le nettoyage pyrolytique, la porte du four est automatiquement verrouillée. Après l'opération de nettoyage, la porte reste verrouillée et le ventilateur de refroidissement se met en marche jusqu'au refroidissement de la cavité du four.
- Il est recommandé de nettoyer le four à l'aide d'une éponge trempée dans de l'eau tiède après chaque cuisson ou cycle de nettoyage pyrolytique.
- Pendant l'opération pyrolytique, des odeurs et fumées résulteront de la destruction des résidus d'aliments. C'est normal. Les fumées résultant du nettoyage du four peuvent être fatales pour les oiseaux et particulièrement pour les enfants et les animaux domestiques. Vous devez donc les installer dans d'autres pièces jusqu'à la fin de la procédure.
- Pendant l'opération pyrolytique, la pièce dans laquelle est installé le four doit être suffisamment aérée et la porte de

la cuisine doit être fermée pour éviter le passage des odeurs et des fumées vers les autres pièces.

Nettoyage des pièces en verre

- Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.
- Utilisez un produit pour verre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

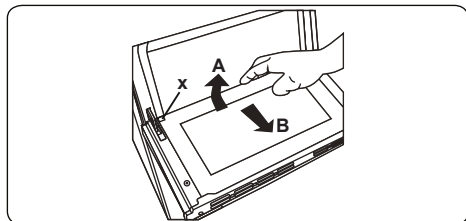
Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- 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.

Retrait des vitres internes

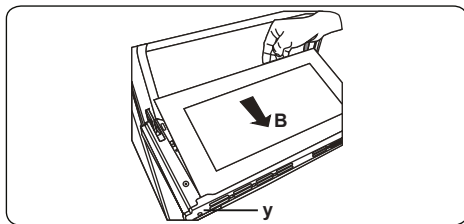
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

1. Poussez la vitre vers la direction B et relâchez à partir de la console de positionnement (x). Tirez la vitre vers la direction A.

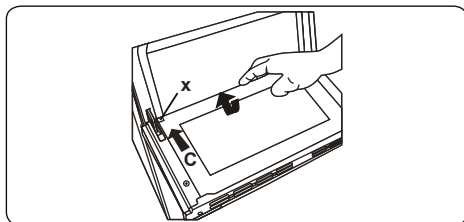



Pour remplacer la vitre interne :

2. Poussez la vitre vers et en dessous de la console de positionnement (y) vers la direction B.



3. Placez la vitre sous la console de positionnement (x) vers la direction C.

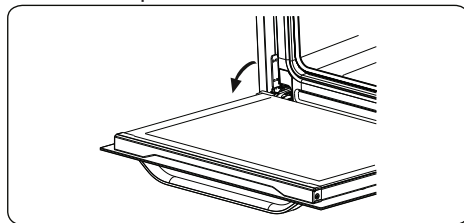


-  Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.

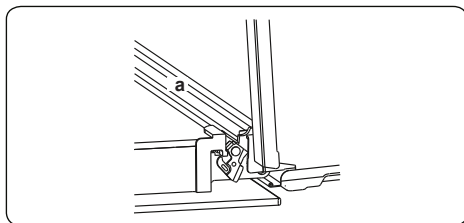
Démontage de la porte du four

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

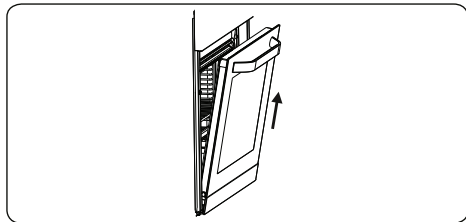
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez le support de selle (a) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la butée.

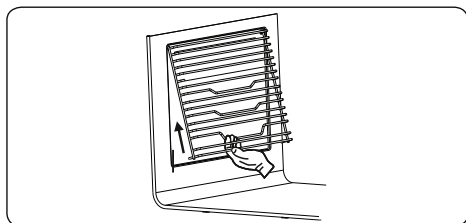


3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle atteigne la position presque entièrement close et démontez-la en la tirant vers vous.



Retrait du plateau métallique

Pour retirer le plateau métallique ;
Tirez le plateau métallique tel qu'illustré dans la figure. Une fois libéré des attaches, (a), veuillez le soulever.



5.2. ENTRETIEN

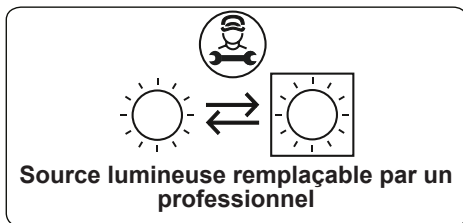
⚠ AVERTISSEMENT : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

Remplacement de la lampe du four

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

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres

applications.



⚠ Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

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
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
La porte de l'appareil ne peut pas être ouverte ; le symbole de verrouillage de porte ou le témoin lumineux s'allume sur l'affichage.	La porte de l'appareil est verrouillée car le nettoyage par pyrolyse est activé.	Attendre que le compartiment du four ait refroidi et que le symbole de verrouillage de porte disparaisse.
Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.	Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide. La fonction de verrouillage est activée.	Retirer les corps étrangers, puis réessayer. Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer. Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.
Le ventilateur du four est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.
Une fois le nettoyage par pyrolyse terminé, aucune fonction ne peut être sélectionnée.	Le four se refroidit au moyen du ventilateur après un nettoyage par pyrolyse.	Vérifier que le dispositif de verrouillage de la porte est désactivé. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que le four est toujours en cours de refroidissement. Lorsque le ventilateur fonctionne, aucune fonction de cuisson n'est sélectionnable.

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		K-61D27BM1-FR
Type de four		ÉLECTRIQUE
Masse de l'appareil	kg	36,7
Indice d'efficacité énergétique - conventionnel		103,6
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée		94,0
Classe énergétique		A
Consommation énergétique (électricité) - conventionnelle	kWh/cycle	0,87
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,79
Nombre de cavités		1
Source de chaleur		ÉLECTRIQUE
Volume	l	69
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		
Conseils en matière d'économie d'énergie		
Four		
- Cuisinez les repas simultanément, si possible.		
- Réduisez le temps de préchauffage.		
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.		
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.		
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.		

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	3
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	3
1.2 Avvertenze per l'installazione	6
1.3 Precauzioni durante l'uso	7
1.4 Precauzioni per la pulizia e la manutenzione	8
2.INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO	10
2.1 Istruzioni per l'installatore	10
2.2 Installazione del forno.....	10
2.3 Collegamento elettrico e sicurezza.....	12
3.CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	13
4.USO DEL PRODOTTO.....	14
4.1 Controlli del forno	14
4.2 Tabella di cottura	15
4.3 Uso del timer digitale	15
4.4 Accessori	16
5.PULIZIA E MANUTENZIONE	18
5.1 Pulizia	18
5.2 Manutenzione	20
6.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO	21
6.1 Risoluzione dei problemi	21
6.2 Trasporto	21
7.1. Scheda prodotto	22



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:** 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.

- 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.

- Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Durante il normale utilizzo, anche per brevi periodi, le maniglie potrebbero riscaldarsi.
- 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.

 **PERICOLO:** Per evitare la possibilità di scosse elettriche, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.

 **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono essere calde durante la cottura o la grigliatura. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio quando è in uso.

- Prima delle operazioni di pulizia pirolitica rimuovere eventuali residui di cibo in eccesso, ripiani del forno, supporti per i ripiani, ripiani a griglia metallica e tutti gli accessori.
- 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.

- Non utilizzare le maniglie degli sportelli del forno per sollevare o spostare l'apparecchio.
- Sono state prese tutte le precauzioni possibili per garantire la vostra sicurezza. Prestare attenzione durante la pulizia del vetro poiché 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.
- Non lasciare che i bambini si arrampichino sullo sportello del forno o si siedano su di esso quando è aperto.
- 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.

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.

- L'apparecchio non deve essere installato dietro a una porta decorativa, per impedire il surriscaldamento.

1.3 PRECAUZIONI DURANTE L'USO

- Quando si usa il forno per la prima volta, si potrebbe notare un leggero odore. Questo è perfettamente normale ed è causato dai materiali isolanti sugli elementi riscaldanti. Prima di utilizzare il forno per la prima volta, suggeriamo di lasciarlo vuoto e impostarlo alla massima temperatura per 45 minuti. Assicurarsi che l'ambiente in cui è installato il prodotto sia ben ventilato.
- Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante o dopo la cottura. Il vapore caldo che fuoriesce dal forno può provocare ustioni.
- Non collocare materiali infiammabili o combustibili vicino o nell'apparecchio mentre è in funzione.
- Utilizzare sempre guanti da forno per estrarre e inserire il cibo nel forno.
- In nessun caso il forno deve essere rivestito con fogli di alluminio: potrebbe verificarsi surriscaldamento.
- Non posizionare piatti o teglie direttamente sulla base del forno durante la cottura. La base si scalda molto e si rischia di danneggiare gli oggetti.


  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.

- Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, spegnere l'interruttore generale di alimentazione.
- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchio siano sempre nella posizione "0" (arresto) quando l'apparecchio non è in uso.
- I vassoi si inclinano quando vengono estratti. Fare attenzione a non versare o lasciare cadere cibi caldi quando vengono rimossi dal forno.
- Non collocare nulla sullo sportello del forno quando è aperto. Questo potrebbe sbilanciare il forno o danneggiare lo sportello.
- Non appendere asciugamani, strofinacci o panni sull'apparecchio o sulle sue maniglie.


1.4 PRECAUZIONI PER LA PULIZIA E LA 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

 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.

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 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.).
- Se il prodotto contiene guide scaffale amovibili (rastrelliere metalliche) e il manuale utente include ricette quali yogurt, le rastrelliere metalliche devono essere rimosse e il forno azionato nella modalità di cottura definita. Informazioni sulla rimozione dello scaffale metallico sono incluse nella sezione PULIZIA E MANUTENZIONE.

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.
- L'apparecchio non deve essere

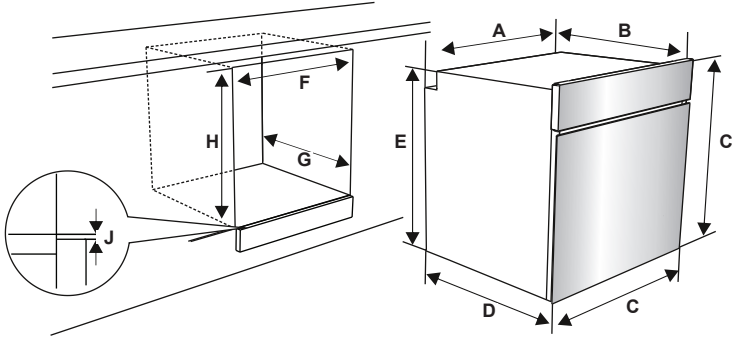
installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.

2.2 INSTALLAZIONE DEL FORNO

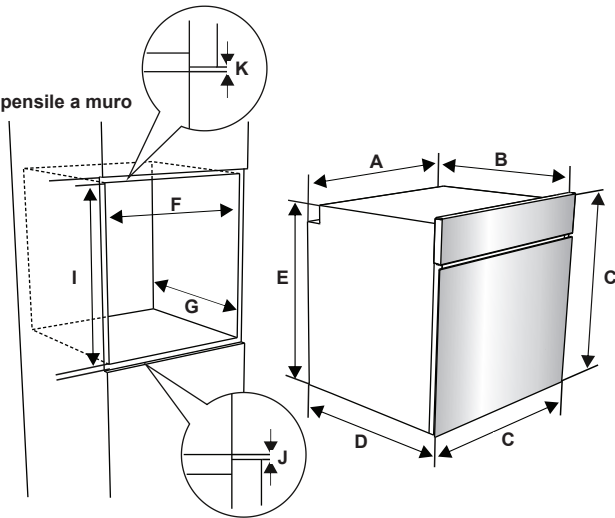
L'apparecchio viene fornito con kit di installazione e può essere installato sotto un piano di lavoro di dimensioni appropriate. Di seguito sono riportate le dimensioni per l'installazione del forno.

A (mm)	557	min./max. F (mm)	560/580
B (mm)	550	G min. (mm)	555
C (mm)	595	H/I min. (mm)	600/590
D (mm)	575	J/K min. (mm)	5/10
E (mm)	576		

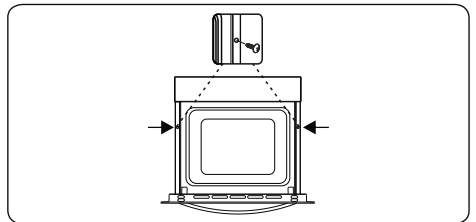
Installazione sotto un piano di lavoro



Installazione in un pensile a muro



- Dopo aver effettuato i collegamenti elettrici, inserire il forno nel mobile spingendolo in avanti. Aprire lo sportello del forno e inserire 2 viti nei fori posti sul telaio del forno. Quando il telaio dell'apparecchio si trova a contatto con la superficie in legno del mobile, stringere le viti.



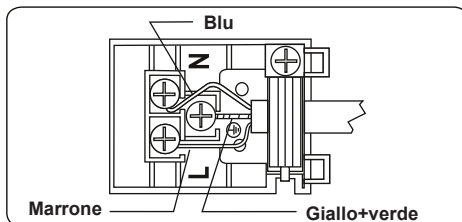
2.3 COLLEGAMENTO ELETTTRICO E SICUREZZA

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


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

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario verificare la tensione nominale dell'apparecchio (stampigliata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio) per verificare la corrispondenza alla tensione di rete disponibile, e il cablaggio elettrico di rete deve essere in grado di gestire la potenza dell'apparecchio (indicata anch'essa sulla targhetta identificativa).
- Durante l'installazione, assicurarsi che vengano utilizzati cavi isolati. Una connessione errata potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, questo deve essere effettuato da personale qualificato.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghie.
- 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'apparecchio è progettato per una tensione di rete di 220-240V. Nel caso la tensione di rete fosse diversa, contattare il servizio di assistenza autorizzato o un elettricista qualificato.
- Il cavo di alimentazione (H05VV-F) deve essere sufficientemente lungo da poter essere collegato all'apparecchio, anche quando questo si trova fuori, al di fronte del suo alloggiamento.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.

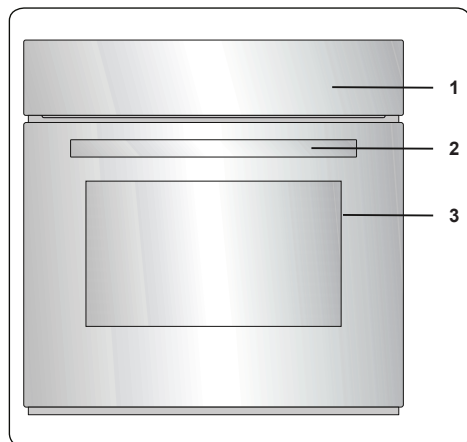
- Fissare il cavo di alimentazione nel fermacavo e quindi chiudere il coperchio.
- I collegamenti della morsettiera sono riportati sulla morsettiera stessa.



3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

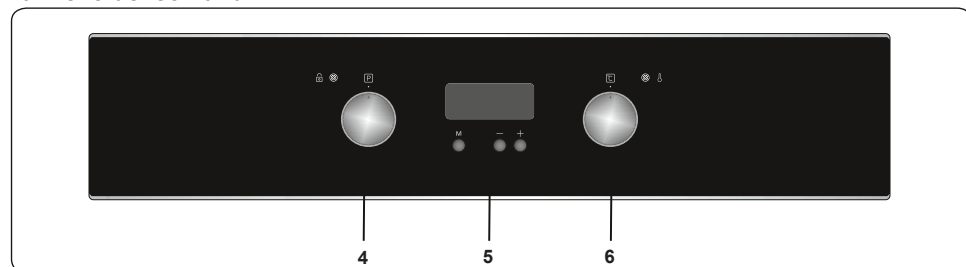
 **Importante:** le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

Elenco delle parti



1. Pannello dei comandi
2. Maniglia dello sportello forno
3. Sportello forno

Pannello dei comandi



4. Manopola di controllo delle funzioni forno
5. Timer
6. Manopola del termostato forno

4. USO DEL PRODOTTO

4.1 CONTROLLI DEL FORNO

Manopola di controllo della funzione forno

Ruotare la manopola sul corrispondente simbolo della funzione di cottura desiderata. Per i dettagli delle diverse funzioni, consultare la sezione 'Funzioni del forno'.

Manopola del termostato forno

Dopo aver selezionato una funzione di cottura, ruotare questa manopola per impostare la temperatura desiderata. Quando il termostato è in funzione per riscaldare il forno o mantenere la temperatura, la spia del termostato del forno si accende.

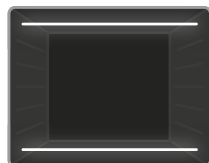
Funzioni del forno

* Le funzioni del forno potrebbero essere diverse a seconda del modello del prodotto.



Funzione scongelamento: le spie del forno si accendono e la ventola si attiva. Per utilizzare la funzione di scongelamento,

posizionare i cibi surgelati nel forno su un ripiano posto nel terzo alloggiamento dal basso. Si consiglia di posizionare una teglia sotto il cibo da scongelare per raccogliere l'acqua dal ghiaccio che si scioglie. Questa funzione non consente di cuocere al forno il cibo, ma aiuta solo a scongelarlo.



Funzione cottura statica: il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. La funzione di cottura statica

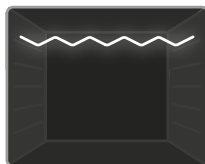
emette calore, garantendo una cottura uniforme del cibo. Questo è l'ideale per cuocere dolci, torte, pasta al forno, lasagne e pizza. Con questa funzione si consiglia di preriscaldare il forno per 10 minuti ed è meglio utilizzare un solo ripiano alla volta.



Funzione cottura ventilata: il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e superiore, e la ventola.

Questa funzione è utile per la pasticceria da

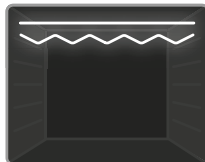
forno. La cottura viene effettuata dalla resistenza inferiore e superiore all'interno del forno, e dalla ventola che garantisce la circolazione dell'aria conferendo un effetto leggermente grigliato al cibo. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti.



Funzione grill: il termostato del forno e le spie si accendono ed entra in funzione l'elemento riscaldante del grill. Questa funzione è utilizzata

per grigliare e arrostiti gli alimenti sui ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

! Pericolo: durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C.



Funzione grill rapido: il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti superiore e del grill. Questa funzione è

utilizzata per grigliare più velocemente e per grigliare alimenti con una superficie più ampia, come la carne. Utilizzare i ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

! Pericolo: durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C.



Funzione pulizia pirolitica: questa funzione consente di pulire a fondo l'interno del forno.

! Pericolo: prima di attivare la funzione di pulizia pirolitica, rimuovere eventuali residui eccessivi e assicurarsi che il

forno sia vuoto. Non lasciare nulla all'interno della cavità del forno per evitare danni.

- Prima di attivare la funzione di pulizia pirolitica, rimuovere i ripiani a griglia del forno e i supporti dei ripiani (se disponibili) e assicurarsi che lo sportello del forno sia chiuso.
- Lo sportello del forno si bloccherà quando inizierà la funzione pirolitica.
- Quando la funzione di pulizia pirolitica è attiva, si consiglia di non utilizzare il piano cottura se installato sopra il forno. Ciò potrebbe causare surriscaldamento e danni a entrambi gli apparecchi.
- Durante il ciclo di pulizia pirolitica, lo sportello del forno si scalda. I bambini devono essere tenuti lontani fino al suo raffreddamento.
- Al termine del processo di pulizia pirolitica, il display mostrerà l'ora corrente.

4.2 TABELLA DI COTTURA

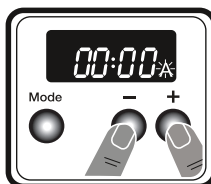
Funzione	Alimento			
Statico	Sfoglia	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torte	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Biscotti	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stufato	2	175-200	40-50
	Pollo	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilato	Sfoglia	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Torte	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Biscotti	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stufato	2	175-200	40-50
	Pollo	2 - 3 - 4	200	45-60
Grigliatura	Polpette alla griglia	7	200	10-15
	Pollo	*	190	50-60
	Braciole	6 - 7	200	15-25
	Bistecche di manzo	6 - 7	200	15-25

*Se disponibile cuocere con lo spiedo per pollo arrosto.

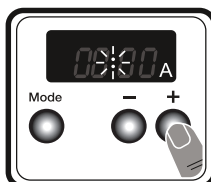
4.3 USO DEL TIMER DIGITALE

Regolazione orario

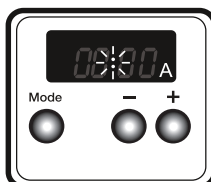
L'orario deve essere impostato prima di iniziare a usare il forno. Dopo il collegamento all'alimentazione, il simbolo "A" e "000" lampeggia sullo schermo del display.



1. Premere contemporaneamente i pulsanti "+" e "-". I punti al centro dello schermo cominciano a lampeggiare.



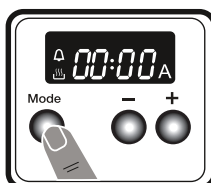
2. Regolare l'orario usando i pulsanti "+" e "-" mentre lampeggiano i punti.



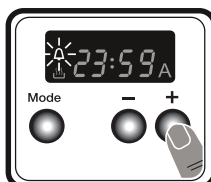
3. Dopo pochi secondi, i punti finiscono di lampeggiare e rimangono illuminati.

Regolazione orario con avviso acustico

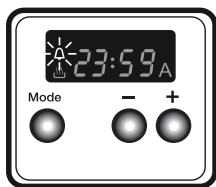
L'orario con avviso acustico può essere impostato su qualsiasi orario tra le 0:00 e le 23:59. L'orario con avviso acustico è inteso soltanto a scopi di avviso, il forno non viene attivato con questa funzione.



1. Premere "MODE". Il simbolo inizia a lampeggiare e appare "000".



2. Selezionare la fascia oraria desiderata usando i tasti "+" e "-" mentre lampeggia.



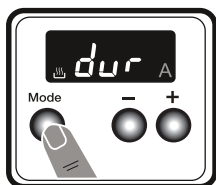
3. Il simbolo ☀ rimane illuminato, l'orario viene salvato e viene impostato l'avviso.

Quando il timer raggiunge lo zero, viene emesso un avviso acustico e il simbolo ☀ lampeggia. Premere qualsiasi tasto per interrompere il suono e il simbolo scomparirà.

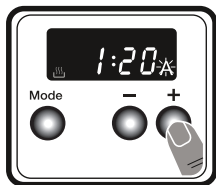
Regolazione orario semi-automatica (periodo di cottura)

Questa funzione consente di impostare la cottura per un determinato periodo di tempo. Può essere impostato un intervallo di tempo compreso tra 0 e 10 ore. Preparare la pietanza da cuocere e inserirla nel forno.

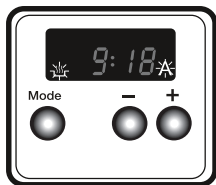
1. Selezionare la funzione di cottura e la temperatura desiderate usando le manopole di controllo.



2. Premere "MODE" finché compare "dur" sullo schermo. Il simbolo "A" lampeggia.



3. Selezionare la fascia oraria di cottura desiderata usando i pulsanti "+" e "-".



4. L'orario attuale riappare sullo schermo, e i simboli "A" e ☀ rimangono illuminati.

Quando il timer raggiunge lo zero, il forno si spegne, viene emesso un avviso acustico e il simbolo "A" lampeggia. Ruotare entrambe le manopole di controllo nella posizione "0" e premere qualsiasi pulsante sul timer per interrompere il suono. Il simbolo scompare

e il timer torna alla funzione manuale.

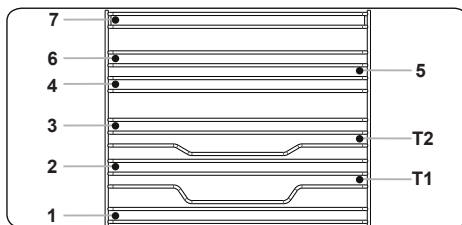
Regolazione suono

Per regolare il volume dell'avviso acustico, premere tre volte il pulsante "MODE" mentre viene emesso il segnale. La manopola di scelta di funzione del forno deve essere nella posizione "0". "L3" appare sullo schermo del display. Premere i pulsanti "+" e "-" per regolare il livello del suono. Rilasciare i pulsanti e, dopo pochi secondi, viene impostato il volume del suono del segnale

4.4 ACCESSORI

Griglia Easyfix

Pulire gli accessori con cura usando acqua calda, detersigente e un panno morbido pulito al primo utilizzo.



- Inserire l'accessorio nella corretta posizione all'interno del forno.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra la copertura della ventola e gli accessori.
- Fare attenzione a rimuovere stoviglie e/o accessori dal forno. I pasti caldi o gli accessori possono provocare ustioni.
- Gli accessori potrebbero deformarsi per il calore. Una volta che si sono raffreddati, riprenderanno il loro aspetto e le loro prestazioni originali.
- Vassoi e griglie possono essere posizionati in qualsiasi livello da 1 a 7.
- La guida telescopica può essere posizionata nei livelli T1 e T2.
- Il livello 3 è consigliato per la cottura a singolo livello.
- Il livello T2 è consigliato per la cottura a singolo livello con guide telescopiche.
- Il livello 2 e il livello 4 sono consigliati per la cottura su doppio livello.
- La griglia girarrosto deve essere posizionata al livello 3.

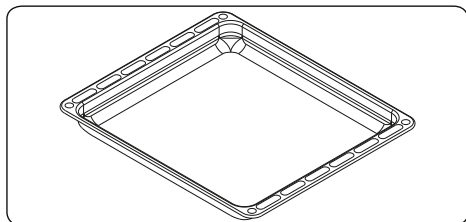
- Il livello T2 viene usato per la griglia girarrosto con le guide telescopiche.

****Gli accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

Teglia fonda

La teglia fonda è la scelta migliore per cucinare stufati.

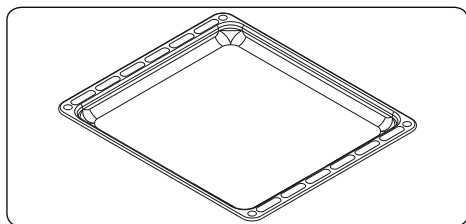
Inserire la teglia in qualsiasi guida e spingerla fino in fondo per assicurarsi che sia posizionata correttamente.



Teglia piatta

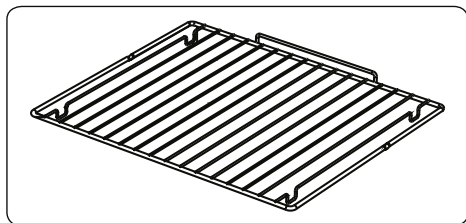
La teglia piatta è l'ideale per la pasticceria.

Inserire la teglia in qualsiasi guida e spingerla fino in fondo per assicurarsi che sia posizionata correttamente.



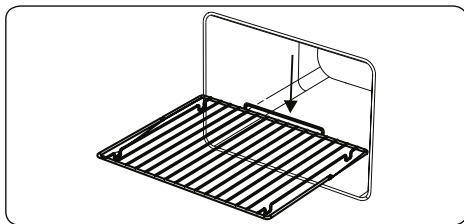
Griglia metallica

La griglia metallica è ideale per grigliare o per lavorare alimenti in contenitori adatti al forno.



AVVERTENZA

Posizionare correttamente la griglia su qualsiasi guida corrispondente nella cavità del forno e spingerla fino in fondo.



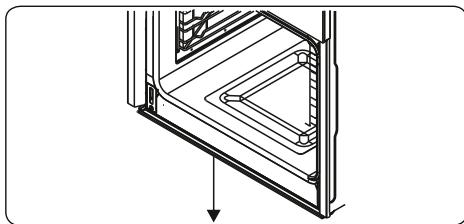
Raccogliatore dell'acqua

In alcuni casi, durante la cottura potrebbe apparire della condensa sul vetro interno dello sportello del forno. Questo non è un malfunzionamento del prodotto.

Aprire lo sportello del forno in posizione di grigliatura e lasciarlo in questa posizione per 20 secondi.

L'acqua gocciolerà verso il raccogliatore.

Raffreddare il forno e pulire l'interno dello sportello con un panno asciutto. Questa procedura deve essere eseguita regolarmente.



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.

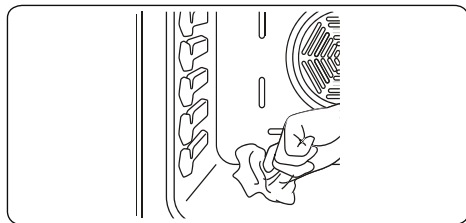
! Non utilizzare detergenti che contengono particelle in quanto possono graffiare il vetro, le parti smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.

- 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 dell'interno del forno

- Si consiglia di pulire l'interno dei forni smaltati mentre il forno è caldo.
- Dopo ogni utilizzo pulire il forno con un panno morbido imbevuto di acqua saponata. Pulire quindi nuovamente il forno con un panno umido e asciugarlo.
- Per pulire completamente il forno potrebbe essere necessario utilizzare occasionalmente un detergente liquido.



Pulizia pirolitica

! **PERICOLO:** prima di attivare la funzione di pulizia pirolitica, rimuovere eventuali residui eccessivi di cibo e assicurarsi che il forno sia vuoto. Non

lasciare nulla all'interno del forno, come griglie metalliche, teglie o ripiani e supporti del forno (se disponibili), poiché potrebbero danneggiarsi durante la pulizia pirolitica.


- La cavità del forno è rivestita con uno smalto speciale resistente alle alte temperature. Durante l'operazione di pulizia pirolitica, la temperatura all'interno del forno può raggiungere circa 475° C.
- Mentre è attiva la funzione di pulizia pirolitica, la porta del forno si bloccherà automaticamente per la vostra sicurezza. Al termine della pulizia, la ventola di raffreddamento inizierà a funzionare e il forno rimarrà bloccato finché non si sarà raffreddato.
- Dopo ogni operazione di cottura o ciclo di pulizia pirolitica si consiglia di pulire il forno con una spugna imbevuta di acqua tiepida.
- Durante l'operazione pirolitica, verranno emessi alcuni fumi e odori a causa della distruzione di residui di cibo all'interno del forno. È normale. I fumi prodotti dalla pulizia del forno potrebbero essere fatali per gli uccelli, i bambini e gli animali domestici, quindi tutti devono essere tenuti lontani fino al completamento dell'operazione.
- L'area in cui è installato il forno deve essere mantenuta ben ventilata, soprattutto durante la funzione di pulizia pirolitica, e le porte che conducono all'area devono essere chiuse per evitare il passaggio dell'odore e dei fumi.


Pulizia delle parti in vetro

- Pulire regolarmente le parti in vetro dell'apparecchio.
- Utilizzare un detergente per vetri per pulire l'interno e l'esterno delle parti in vetro. Quindi sciacquarle e asciugarle accuratamente con un panno asciutto.

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.

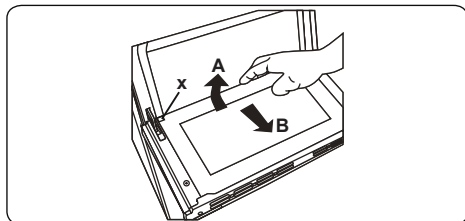
Pulizia di superfici verniciate (se disponibile)

- Macchie di pomodoro, pasta di pomodoro, ketchup, limone, derivati dell'olio, latte, alimenti zuccherini, bevande zuccherate e caffè devono essere pulite immediatamente con un panno imbevuto in acqua calda. Nel caso in cui tali macchie non siano pulite ma siano lasciate seccare sulle superfici su cui si trovano, **NON** devono essere sfregate con oggetti rigidi (oggetti a punta, pagliette di plastica e acciaio, spugne per piatti che potrebbero danneggiare la superficie) oppure agenti di pulizia contenenti alti livelli di alcool, prodotti per la rimozione delle macchie, sgrassanti, sostanze chimiche abrasive per superfici. In caso contrario, le superfici verniciate a polvere potrebbero subire corrosione e potrebbero crearsi delle macchie. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per danni causati dall'uso inappropriato di prodotti o metodi di pulizia.

Rimozione del vetro interno

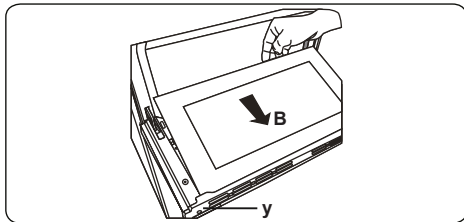
È necessario rimuovere il vetro dello sportello del forno prima di pulirlo come mostrato di seguito.

1. Spingere il vetro in direzione **B** e rilasciarlo dalla staffa di posizionamento (**x**). Estrarre il vetro in direzione **A**.

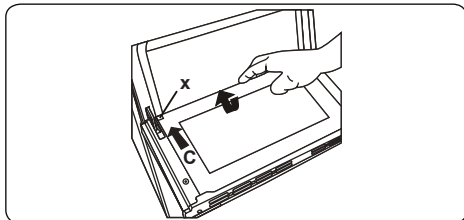



Per inserire il vetro interno:

2. Spingere il vetro verso e sotto la staffa di posizionamento (**y**), in direzione **B**.



3. Posizionare il vetro sotto la staffa di posizionamento (**x**) in direzione **C**.

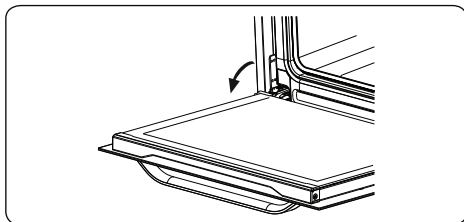


-  Se lo sportello del forno è a triplo vetro, il terzo strato di vetro può essere rimosso allo stesso modo del secondo strato di vetro.

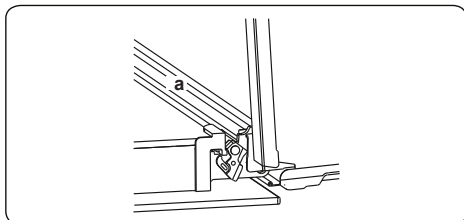
Rimozione dello sportello del forno

Prima di pulire il vetro dello sportello del forno, è necessario rimuovere lo sportello come mostrato di seguito.

1. Aprire lo sportello del forno.

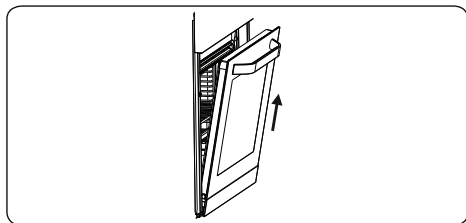


2. Aprire il fermo di bloccaggio (**a**) (con l'aiuto di un cacciavite) fino alla posizione finale.



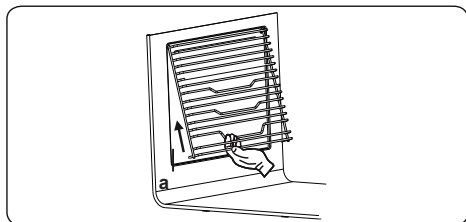
3. Chiudere lo sportello fino alla posizione di chiusura quasi completa, quindi

rimuoverlo tirandolo verso di sé.



Rimozione della griglia metallica

Per rimuovere la griglia, tirarla come mostrato in figura. Dopo averla sganciata dalle clip (a), sollevarla.



5.2 MANUTENZIONE

AVVERTENZA: la manutenzione di questo apparecchio deve essere eseguita esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato.

Sostituzione della lampada del forno

AVVERTENZA: spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di sostituire la lampadina.

- Rimuovere la lente di vetro, quindi rimuovere la lampadina.
- Inserire la nuova lampadina (resistente a 300° C) in sostituzione della lampadina rimossa (230 V, 15-25 Watt, tipo E14).
- Riposizionare la lente di vetro e il forno è pronto per l'uso.
- Il prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- La sorgente luminosa non può essere sostituita dall'utente finale. È necessario un servizio post vendita.
- La fonte di luce inclusa non è destinata all'utilizzo in altre applicazioni.



AVVERTENZA: La lampada è progettata specificamente per l'uso in apparecchi di cottura domestici. Non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici.

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 forno non si accende.	L'alimentazione è disattivata.	Controllare se l'alimentazione è presente. Controllare anche che altri elettrodomestici della cucina funzionino.
Nessun riscaldamento o il forno non diventa caldo.	Il controllo della temperatura del forno è impostato in modo errato. Lo sportello del forno è rimasto aperto.	Controllare che la manopola di controllo della temperatura del forno sia impostata correttamente.
La lampada del forno (se disponibile) non si accende.	La lampada è guasta. L'alimentazione elettrica è scollegata o disattivata.	Sostituire la lampada secondo le istruzioni. Assicurarsi che l'alimentazione elettrica alla presa a muro sia attiva.
La cottura non è uniforme all'interno del forno.	I ripiani del forno non sono posizionati correttamente.	Controllare che vengano utilizzate le temperature e le posizioni del ripiano raccomandate. Non aprire spesso lo sportello a meno che non si cucinino cibi che devono essere girati. Se si apre spesso lo sportello, la temperatura interna sarà inferiore e ciò potrebbe influire sui risultati di cottura.
Lo sportello dell'apparecchio non può essere aperto; il simbolo di blocco dello sportello o la spia di segnalazione si accende sul display.	Lo sportello dell'apparecchio è bloccato a causa della funzione pirolitica.	Attendere fino a quando il vano di cottura si è raffreddato e il simbolo di blocco dello sportello si è spento.
I tasti del timer non possono essere premuti correttamente.	C'è del materiale estraneo incastrato tra i tasti del timer. Modelli touch: c'è dell'umidità sul pannello comandi. È impostata la funzione di blocco tasti.	Rimuovere il materiale estraneo e riprovare. Rimuovere l'umidità e riprovare. Controllare se è impostata la funzione di blocco tasti.
La ventola del forno è rumorosa.	Le mensole del forno vibrano.	Controllare che il forno sia a livello. Controllare che i ripiani e tutti gli articoli per la cottura non vibrino o siano in contatto con il pannello posteriore del forno.
Dopo il ciclo di pulizia pirolitica non è possibile selezionare alcuna funzione.	Dopo la pirolisi il forno si raffredda azionando la ventola di raffreddamento.	Verificare se il dispositivo di chiusura dello sportello è spento. In caso contrario, il forno è ancora nel periodo di raffreddamento. Durante il periodo di raffreddamento tramite ventola, non è possibile utilizzare alcuna funzione di cottura.

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		K-61D27BM1-FR
Tipo di forno		ELETTRICO
Massa	kg	36,7
Indice di efficienza energetica - convenzionale		103,6
Indice di efficienza energetica - ventilazione forzata		94,0
Classe energetica		A
Consumo energetico (elettricità) - convenzionale	kWh/ciclo	0,87
Consumo energetico (elettricità) - ventilazione forzata	kWh/ciclo	0,79
Numero di cavità		1
Fonte di calore		ELETTRICO
Volume	l	69
Questo forno è conforme a EN 60350-1		
Consigli per il risparmio energetico		
Forno		
- Cuocere i pasti assieme, se possibile.		
- Tenere al minimo il tempo di pre-riscaldamento.		
- Non prolungare il tempo di cottura.		
- Non dimenticare di spegnere il forno alla fine della cottura.		
- Non aprire lo sportello del forno durante il periodo di cottura.		



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52xxxxxx

SHARP

Be Original.



KH-6V08FT0K-EU

Cooking

DE Kochfeld / Gebrauchsanweisung

FR Table de cuisson/Notice d'utilisation

NL Handleiding

EN Hob / User Manual

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	7
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung	8
2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch.....	10
2.1 Einbauen des Kochfeldes.....	10
2.2 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise.....	12
3.PRODUKTMERKMALE.....	13
4.Verwenden des Produkts.....	14
4.1 Bedienen des Kochfeldes.....	14
4.2 Zubehör	19
5.REINIGUNG UND WARTUNG	20
5.1 Reinigung	20
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT	22
6.1 Fehlerbehebung	22
6.2 Transport	22
7.TECHNISCHE DATEN	23
7.1 Energieblatt	23



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.

- 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.
- Betreiben Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung.
- 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.

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 Feuchtigkeit 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.

- 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.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzauptschalter aus.
- 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.

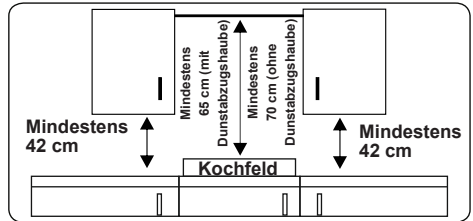
- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Spannung und Frequenz des Stromnetzes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

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 in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.



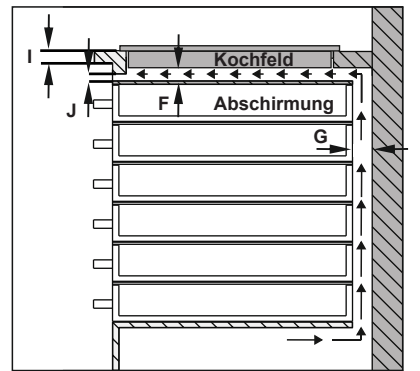
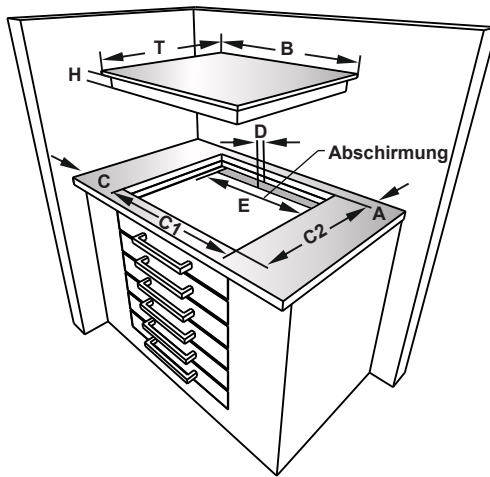
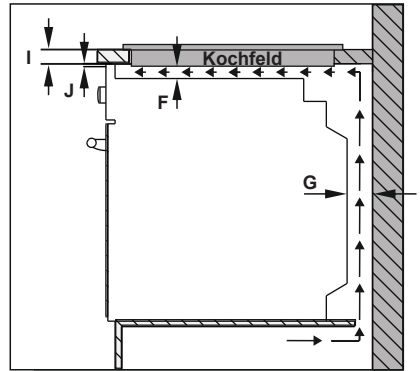
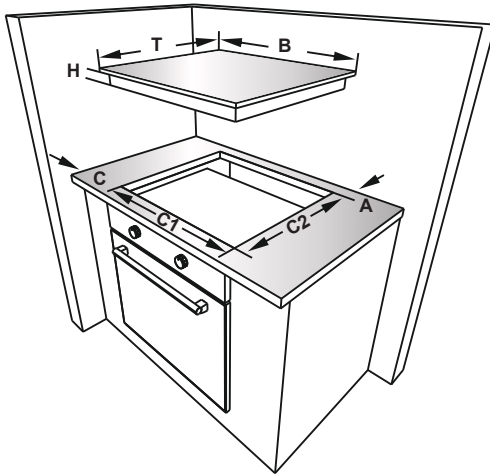
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.
- Wenn die Unterseite des Gerätes per Hand zugänglich ist, muss die Unterseite mit einer Vorrichtung aus geeignetem Material abgeschirmt werden, sodass kein Zugang zur Unterseite des Gerätes besteht.

2.1 EINBAUEN DES KOCHFELDES

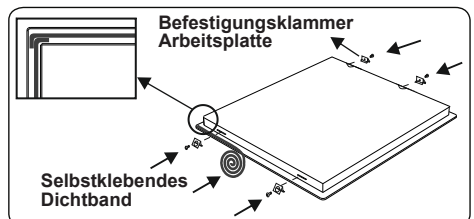
Das Gerät wird mit einem Einbaukit geliefert, das eine Klebedichtung, Befestigungsklammern und Schrauben umfasst.

- 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)	41-47.5	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		



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



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

festschrauben.

- Das Gerät in den Ausschnitt einsetzen.

2.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

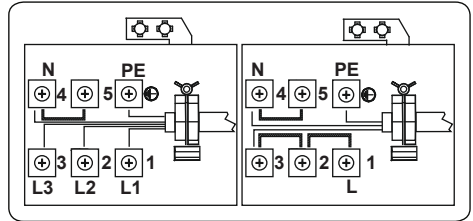
! WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

! 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.

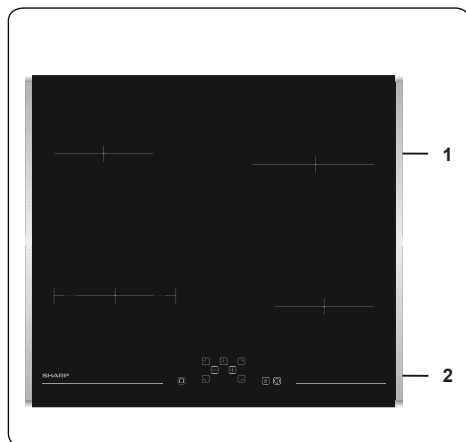
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.



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



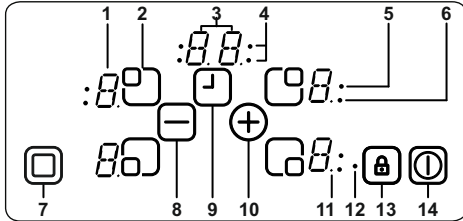
1.Glaskeramikkochzone

2.Bedienfeld

4. Verwenden des Produkts

4.1 BEDIENEN DES KOCHFELDES

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



- 1 – Kochstufenanzeige
- 2 – Kochzone aktivieren/deaktivieren
- 3 – Timer-Anzeige
- 4 – Timer-Funktionen-/Kochzonenanzeigen
- 5 – Dreikreis-Zonen-Anzeige
- 6 – Zweikreis-Zonen-Anzeige
- 7 – Zweikreis-/Dreikreis-Zonen-Auswahl
- 8 – Kochstufe/Timer verringern
- 9 – Timer aktivieren/deaktivieren
- 10 – Kochstufe/Timer erhöhen
- 11 – Dezimalpunkt
- 12 – Sperranzeige
- 13 – Tastensperre
- 14 – Ein/Aus

Beschreibung der Modi		
Standby-Modus	S-Modus	Die Spannungsversorgung liegt am Bedienfeld an, und alle Kochstufenanzeigen sind ausgeschaltet bzw. ist nur die Restwärmeanzeige aktiv.
Betriebsmodus	B-Modus	Bei mindestens einer Kochzone wird eine Kochstufe zwischen „0“ und „9“ angezeigt.
Sperrmodus	VR-Modus	Das Bedienfeld ist gesperrt.

Ein- und Ausschalten des Gerätes

Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, können Sie es in den Betriebsmodus versetzen, indem Sie die Ein/Aus-Taste mindestens 1 Sekunde lang gedrückt halten. Der erfolgreiche Abschluss des Vorgangs wird durch ein

akustisches Signal bestätigt.

Daraufhin wird auf allen Kochstufenanzeigen der Wert „0“ angezeigt, und alle Dezimalpunkte an allen Kochstufenanzeigen blinken (1 Sekunde Ein, 1 Sekunde Aus).

Wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, werden alle Kochstufenanzeigen ausgeschaltet.

Dabei werden die jeweiligen Kochzonen wieder in den Standby-Modus versetzt.

Wenn Sie die Taste länger als 2 Sekunden gedrückt halten (im Betriebsmodus), kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück. Sie können das Gerät jederzeit ausschalten, indem Sie die Taste drücken. Dies gilt auch, wenn gleichzeitig andere Tasten gedrückt werden.

Falls an einer Kochzone noch Restwärme vorhanden ist, wird dies über die entsprechende Kochstufenanzeige angezeigt.

Auswählen einer Kochzone

Wenn eine einzelne Kochzone über die Taste zum Aktivieren/Deaktivieren ausgewählt wird, beginnt der Dezimalpunkt der Kochstufenanzeige zu blinken. Sie können für die ausgewählte Kochzone eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ auswählen, indem Sie die Tasten zum Erhöhen/Verringern der Kochstufe / verwenden.

Die Tasten müssen innerhalb von 3 Sekunden gedrückt werden, nachdem Sie die Kochzone ausgewählt haben.

Andernfalls wird die Kochzonenauswahl gelöscht, und es wird kein blinkender

Dezimalpunkt mehr angezeigt. Wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wird die Kochzone wieder in den Standby-Modus versetzt.

Die Kochstufe kann jederzeit angepasst werden, indem Sie die Tasten oder drücken. Sie können eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ auswählen.

Jedes Drücken einer Taste oder jede Änderung der Anzeige wird mit einem akustischen Signal bestätigt.

Ein- und Ausschalten der Zweikreis- und Dreikreis-Zonen

Ein- und Ausschalten der Zweikreis-Zone



Die Zweikreis-Zone kann aktiviert werden, indem Sie mit der Taste die gewünschte Kochzone auswählen. Dies wird mit einem akustischen Signal bestätigt. Zudem leuchtet die entsprechende Zweikreis-Zonen-Anzeige. Wenn Sie die Taste ein


zweites Mal drücken, wechselt der Status von Zweikreis-Zone „Ein“ zu Zweikreis-Zone „Aus“, und nach einem weiteren Drücken wieder zu Zweikreis-Zone „Ein“ usw.

Die äußere Zone kann nur aktiviert werden, wenn die primäre Kochzone auf eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ gestellt ist.

Einschalten der Dreikreis-Zone

Eine Zweikreis- oder Dreikreis-Zone nur eingeschaltet werden, wenn die primäre Kochzone auf eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ gestellt und ausgewählt ist (Dezimalpunkt leuchtet).


Wenn Sie auf die Taste  drücken, ertönt ein akustisches Signal, und die Zweikreis-Zonen-Anzeige leuchtet auf. Wenn Sie erneut auf die Taste  drücken, ertönt ein weiteres akustisches Signal, und die Dreikreis-Zone wird eingeschaltet. Die Dreikreis-Zonen-Anzeige leuchtet dann entsprechend auf.


Wenn Sie erneut auf die Taste  drücken, wird die Dreikreis-Zone der Kochzone ausgeschaltet. Bei jeder Betätigung der Taste zur Zweikreis-/Dreikreis-Zonen-Auswahl findet ein Zustandswechsel in der folgenden Reihenfolge statt: Zweikreis-Zone „Ein“, Dreikreis-Zone „Ein“, alle äußeren Zonen „Aus“, Zweikreis-Zone „Ein“, Dreikreis-Zone „Ein“, alle äußeren Zonen „Aus“ usw.


Einstellen der Kochstufe mit und ohne Schnellaufheizen

Alle Kochzonen bieten eine Schnellaufheizfunktion.

Wenn die Schnellaufheizfunktion aktiviert ist, wird die Kochzone für die Schnellaufheizzeit mit maximaler Leistung betrieben, wobei die Zeit davon abhängig ist, welche Kochstufe zuvor eingestellt war. Daraufhin blinkt die Kochstufenanzeige und zeigt abwechselnd den Wert „A“ und die Kochstufe an (z. B. 0,5 Sekunden lang „A“ und 0,5 Sekunden „9“). Nachdem die Schnellaufheizzeit abgelaufen ist, wird wieder ausschließlich die Kochstufe angezeigt.




Um für eine Kochzone die Schnellaufheizfunktion zu aktivieren, wechseln Sie von der Kochstufe „0“ zur Kochstufe „9“, indem Sie ausschließlich die Taste  drücken. Nachdem Sie die Kochstufe „9“ eingestellt haben, werden abwechselnd die Werte „A“ und „9“ angezeigt. Dies bedeutet, dass die Schnellaufheizfunktion nun aktiviert ist.

Die Schnellaufheizfunktion kann deaktiviert werden, indem Sie die Taste  solange drücken, bis der Wert „0“ angezeigt wird.




Wenn die Schnellaufheizfunktion benötigt wird, kann sie aktiviert werden, indem Sie die Taste  drücken. Wenn die Kochstufe auf „9“ gestellt ist, blinken in der Kochstufenanzeige abwechselnd die Werte „A/9“.

Ausschalten von einzelnen Kochzonen

Es gibt drei Möglichkeiten, um eine Kochzone auszuschalten:

- Gleichzeitiges Drücken der Tasten  und 
- Verringern der Kochstufe auf den Wert „0“ durch Drücken der Taste 
- Verwenden der Timer-Ausschaltfunktion für die entsprechende Kochzone.

Gleichzeitiges Drücken der Tasten und

Wählen Sie die entsprechende Kochzone über die Taste zum Aktivieren/Deaktivieren  aus, woraufhin der Dezimalpunkt an der entsprechenden Kochstufenanzeige zu blinken beginnt. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Tasten  und  gleichzeitig drücken. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal und der Wert „0“ wird auf der Kochstufenanzeige angezeigt.

Wenn für die ausgewählte Kochzone ein Timer aktiviert ist, wird der Wert „0“ auf der Kochstufenanzeige angezeigt, und die zugehörige Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige leuchtet. Daraufhin werden die Timer-Funktion und die Timer-Anzeige ausgeschaltet.

Falls an einer Kochzone noch Restwärme vorhanden ist, wird in der entsprechenden Kochstufenanzeige der Wert „H“ angezeigt.

Verringern der Kochstufe auf den Wert „0“ durch Drücken der Taste

Die Kochzone kann auch ausgeschaltet werden, indem Sie die Kochstufeneinstellung bis auf den Wert „0“ verringern. Wenn auf einer Kochstufenanzeige der Wert „0“ angezeigt wird, wird auch der Dezimalpunkt der Kochzone entsprechend ausgeschaltet.

Wenn eine eingeschaltete Kochzone ausgeschaltet wird, wird nicht nur der Wert „0“ auf der Kochstufenanzeige angezeigt, sondern es werden auch die Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige und die Timer-Anzeige ausgeschaltet.

Falls an einer Kochzone noch Restwärme vorhanden ist, wird in der entsprechenden Kochstufenanzeige der Wert „H“ angezeigt.

Verwenden der Timer-Ausschaltfunktion für die entsprechende Kochzone

Nachdem der Timer bis Null heruntergezählt hat, wird der Timer gestoppt. Auf der Kochstufenanzeige wird der Wert „0“ angezeigt und auf der Timer-Anzeige der Wert „00“. Zudem leuchtet die entsprechende Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige.

Wenn der Kochzone eine Zweikreis-/Dreikreis-Zonen-Anzeige zugewiesen ist, erlischt auch diese, wenn sie vorher geleuchtet hat.


Zusätzlich ertönt ein akustisches Signal der Timer abgelaufen ist. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Timer-Signal zu beenden.


Timer-Funktion


Der Timer bietet die folgenden Funktionen:


Die Steuerung kann alle kochzonenspezifischen Timer und einen Kurzzeitwecker (der keiner Kochzone zugehörig ist) gleichzeitig ausführen.

Alle Timer können nur im Betriebsmodus verwendet werden. Ein Kochzonen-Timer kann nur einer eingeschalteten Kochzone zugewiesen werden, die auf eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ gestellt ist. Der Kurzzeitwecker ist unabhängig von den Kochzonen.


Für beide Funktionen muss der Timer über die Taste zum Aktivieren/Deaktivieren des Timers  aktiviert werden.



Wenn Sie nach dem Aktivieren der Kochzonen die Taste  ein Mal drücken, wird der Kurzzeitwecker aktiviert (es blinkt keine Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige; sie sind entweder ein- oder ausgeschaltet).

Wenn Sie die Taste  ein zweites Mal drücken, wird einer der aktivierten Kochzonen ein Timer zugewiesen. Daraufhin blinkt die Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige.



Wenn Sie die Taste  erneut drücken, wird der nächste Timer im Uhrzeigersinn der nächsten eingeschalteten Kochzone zugewiesen, usw.

Kurzzeitwecker

Unabhängig davon, ob eine Kochzone eingeschaltet ist oder nicht, kann der Kurzzeitwecker durch Drücken der Taste  eingeschaltet werden. Daraufhin wird der

Wert „00“ angezeigt, um anzugeben, dass der Timer aktiviert ist. Der Dezimalpunkt auf der Timer-Anzeige gibt an, dass nun über die Tasten  und  der Timer-Wert eingestellt werden kann.

Der Kurzzeitwecker kann ausgewählt werden, wenn alle Timer-Funktions-/Kochzonenanzeigen ein- oder ausgeschaltet sind (es darf keine Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige blinken).



Der Timer-Wert kann über die Tasten  und , eingestellt werden. Der Kurzzeitwecker beginnt herunterzuzählen, nachdem er eingestellt wurde.


Der Kurzzeitwecker kann nicht durch Ausschalten des Gerätes oder durch Aktivieren der Tastensperre gestoppt werden. Er zählt dann weiter herunter.



Nachdem er den Wert „00“ erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu beenden.

Kochzonen-Timer


Kochzonen-Timer können nur eingestellt werden, wenn eine Kochzone eingeschaltet und auf eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ gestellt ist.

Wenn Sie die Taste  ein Mal drücken, wird der Kurzzeitwecker aktiviert. Wenn Sie die Taste  ein zweites Mal drücken, wird einer der aktivierten Kochzonen ein Timer zugewiesen. Die jeweilige Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige blinkt dann entsprechend.

Wenn Sie erneut auf die Taste  drücken, nachdem Sie den ersten Kochzonen-Timer eingestellt haben, wird der Timer der im Uhrzeigersinn nächsten eingeschalteten Kochzone aktiviert. Dies wird ebenfalls durch die blinkende Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige angezeigt.


Über die Tasten  und  kann der Timer für die entsprechende Kochzone auf den gewünschten Wert eingestellt werden.


Die Timer-Einstellung für die zuerst eingestellte Kochzone wird angezeigt, indem die jeweilige Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige leuchtet.

Wenn Sie die Taste  erneut drücken, können anderen eingeschalteten Kochzonen weitere Timer zugewiesen werden.




Wenn 10 Sekunden lang keine Einstellung mehr vorgenommen wurde, wechselt die Timer-Anzeige zu dem Timer, der als nächstes abläuft. Die Timer-Zuweisung wird

durch eine blinkende Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige angezeigt. Die Anzahl der laufenden Timer wird durch die Anzahl der leuchtenden Timer-Funktions-/Kochzonenanzeigen angezeigt.

Mit der Taste  können Sie nacheinander die Timer-Werte für die Kochzonen-Timer und den Kurzzeitwecker anzeigen. Die jeweilige Zugehörigkeit wird durch die blinkende Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige angezeigt. Wenn keine Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige blinkt, wird auf der 2-stelligen Timer-Anzeige der Wert des Kurzzeitweckers angezeigt.

Sie können alle Kochzonen-Timer löschen, indem Sie das Gerät über die Taste  in den Standby-Modus versetzen. Der Kurzzeitwecker wird dabei nicht gelöscht, sondern zählt weiter herunter.


Um einen Timer im Betriebsmodus zu löschen, wählen Sie den Timer über die Taste zum Aktivieren/Deaktivieren des Timers zunächst aus, bis er angezeigt wird. Der Wert kann auf zwei Arten gelöscht werden:

- Verringern Sie den Timer-Wert mit der Taste  bis auf der Timer-Anzeige der Wert „00“ angezeigt wird.
- Drücken Sie 0,5 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten  und  bis auf der Timer-Anzeige der Wert „00“ angezeigt wird.

Sobald ein Timer den Wert „00“ erreicht hat, wird die Kochstufe der entsprechenden Kochzone ebenfalls auf „0“ gestellt. Wenn der Kochzonen-Timer und der Kurzzeitwecker abgelaufen sind, ertönt jeweils ein akustisches Signal. Dieses können Sie beenden, indem Sie eine beliebige Taste drücken.



Tastensperre

Die Tastensperre wird verwendet, um das Gerät während des Betriebs in den sicheren Modus zu versetzen. Im sicheren Modus können über die Tasten keine Einstellungen vorgenommen werden (z. B. die Einstellung der Kochstufe). Das Gerät kann nur ausgeschaltet werden.

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

Das Kochfeld kann nur im Betriebsmodus





gesperrt werden.

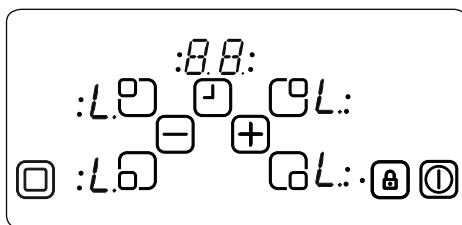
Wenn das Kochfeld gesperrt ist, kann nur die Taste  verwendet werden. Alle anderen Tasten sind entsprechend gesperrt. Wenn im Sperrmodus jegliche andere Taste gedrückt wird, ertönt ein akustisches Signal, und die Sperranzeige blinkt. Das Gerät kann nur durch Drücken der Taste  ausgeschaltet werden. Wenn das Gerät jedoch ausgeschaltet wird, kann es nicht wieder einschaltet werden, ohne dass es vorher entsperrt wird.

Nachdem Sie die Taste  2 Sekunden lang gedrückt haben erlischt die Sperranzeige. Das Bedienfeld ist dann entsperrt und kann wieder wie gewohnt verwendet werden.




Kindersicherung


Die Kindersicherung dient dazu, das Gerät anhand eines komplexen Vorgangs in mehreren Schritten zu sperren. Die Kindersicherung ist nur im Standby-Modus verfügbar.

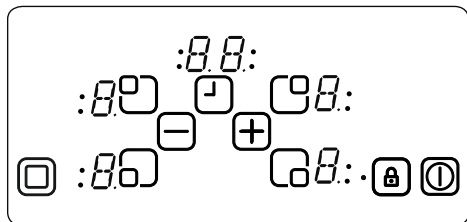
Drücken Sie zunächst die Taste , bis ein akustisches Signal ertönt. Drücken Sie anschließend gleichzeitig mindestens 0,5 Sekunden lang aber nicht länger als 1 Sekunde auf die Tasten  und . Anschließend kann das Gerät gesperrt werden, indem Sie die Taste  drücken. Zur Bestätigung wird auf allen Kochstufenanzeigen der Wert „L“ angezeigt.



Wenn der Kurzzeitwecker noch läuft, zählt dieser noch bis „00“ herunter und piept anschließend. Nachdem das Beenden des Kurzzeitweckers bestätigt wurde, ist das Gerät vollständig gesperrt. Es können keine Tasten verwendet werden, solange das Gerät gesperrt ist.

Die Kindersicherung kann auf dieselbe Weise deaktiviert werden, wie sie aktiviert wird. Nachdem Sie auf die Taste  gedrückt haben, ertönt ein Piepsignal. Drücken Sie anschließend mindestens 0,5 Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten  und  und anschließend

ausschließlich auf die Taste . Das erfolgreiche Entsperren wird bestätigt, indem der Wert „L“ nicht länger angezeigt wird.



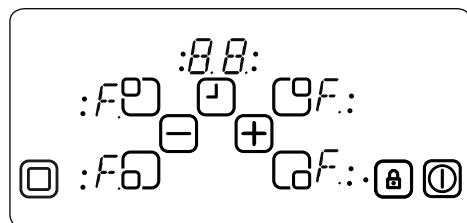
Touch-Control-Sicherheitsfunktionen

Das Gerät bietet die folgenden Sicherheitsfunktionen, um eine unerwünschte, zufällige Betätigung zu vermeiden.

Sensor-Sicherheitsabschaltung

Um das Gerät vor unerwünschter Tastenbetätigung zu schützen, werden die Tasten überwacht. Wenn eine oder mehrere Tasten länger als 12 Sekunden lang betätigt werden, ertönt ein akustische Signal, um eine unsachgemäße Betätigung zu signalisieren, und das Gerät wird anschließend ausgeschaltet. Dies kann zum Beispiel durch Kochgeschirr oder andere Objekte, die auf der Sensortaste abgestellt wurden, oder durch Fehlfunktionen am Sensor ausgelöst werden.

Bei der Sicherheitsabschaltung wird das Kochfeld in den Standby-Modus versetzt. Auf allen Kochstufenanzeigen blinkt der Wert „F“.



Wenn noch Restwärme vorhanden ist, wird dies für die nicht betroffenen Kochzonen jeweils angezeigt.

Anschließend wechselt das Bedienfeld in den Standby-Modus. Gleichzeitig ertönt ein akustisches Signal. Nach 10 Minuten wird das akustische Signal beendet.

Sobald keine falsche Betätigung mehr vorliegt, werden sowohl die akustischen als

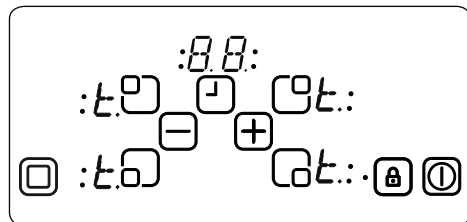
auch die visuellen Signale beendet.


Übertemperaturabschaltung

Da sich das Bedienfeld vorn mittig und sehr nah an der Kochzone befindet, kann es vorkommen, dass zu nah am Bedienfeld positioniertes Kochgeschirr nicht von der Sensor-Sicherheitsabschaltung erkannt wird (also nicht auf einer Taste steht) und sich das Kochfeld sehr stark erhitzt. Dadurch besteht Gefahr beim Berühren der Tasten und der Glasoberfläche.

Damit das Bedienfeld nicht beschädigt wird, wird dessen Temperatur kontinuierlich überwacht. Bei Übertemperatur wird das Kochfeld ausgeschaltet.

Dabei wird so lange der Wert „t“ in der Kochstufenanzeige angezeigt, bis die Temperatur auf einen sicheren Wert abgesunken ist.



Sobald die Temperatur ausreichend gesunken ist, erlischt die Anzeige des Wertes „t“ in der Kochstufenanzeige, und das Bedienfeld kehrt in den Standby-Modus zurück. Dabei kann das Gerät wieder eingeschaltet werden, indem Sie die Taste  drücken.

Betriebszeitbegrenzung

Das Bedienfeld des Kochfeldes weist eine Betriebszeitbegrenzung auf. Wenn die Kochstufe an einer Kochzone für längere Zeit nicht mehr geändert wurde, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet (es wird 10 Sekunden lang der Wert „0“ angezeigt; es ist möglicherweise noch etwas Restwärme vorhanden). Die die Abschaltzeit für die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Kochstufe abhängig.

Wenn einer Kochzone ein Timer zugewiesen wurde, wird auf der Timer-Anzeige 10 Sekunden lang der Wert „00“ angezeigt. Danach wird die Timer-Anzeige ausgeschaltet.

Nachdem eine Kochzone wie oben beschrieben automatisch ausgeschaltet wurde, kann sie wieder eingeschaltet und auf die gewünschte Kochstufe gestellt


werden, wobei dann wieder die maximale Betriebszeit für die jeweilige Kochstufe gilt.

Restwärmefunktionen

Nach dem Kochen verbleibt in der Glaskeramik stets Restwärme. Das Gerät kann näherungsweise berechnen, wie heiß die Glaskeramikoberfläche ist. Wenn die berechnete Temperatur über $+60^{\circ}\text{C}$ liegt, wird dies auf der entsprechenden Kochstufenanzeige angezeigt. Nachdem das Kochfeld oder das Bedienfeld ausgeschaltet wurde, bleibt die Restwärmanzeige eingeschaltet, so lange die berechnete Kochzonenetemperatur über $+60^{\circ}\text{C}$ liegt.

Die Restwärmanzeige hat die geringste Priorität. D. h., jede andere Anzeige, einschließlich der Anzeige der Sicherheitsabschaltung und von Fehlercodes, hat Vorrang vor der Restwärmanzeige. Wenn die Spannungsversorgung nach einer Unterbrechung wiederhergestellt wurde, blinkt die Restwärmanzeige. Wenn die Kochzone vor der Unterbrechung der Spannungsversorgung eine Restwärme von mehr als $+60^{\circ}\text{C}$ aufgewiesen hatte, blinkt die Anzeige nach der Wiederherstellung der Spannungsversorgung so lange, bis die Restwärme abgeklungen ist oder bis die Kochzone für einen neuen Kochvorgang ausgewählt wurde.

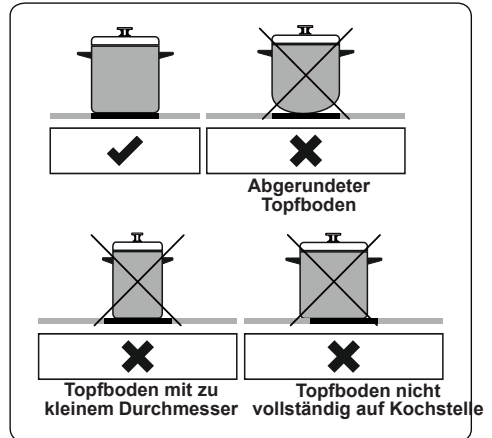
Tipps und Hinweise

 **Wichtig:** Wenn Glaskeramikkochzonen bei hohen Temperatureinstellungen betrieben werden, werden sie möglicherweise gelegentlich ein- und ausgeschaltet. Dies geschieht aufgrund einer Sicherheitseinrichtung, die eine Überhitzung der Glaskeramik verhindert. Dieses gelegentliche Ein- und Ausschalten ist ein normaler Vorgang beim Kochen mit hohen Temperaturen und hat keine Schäden am Kochfeld sowie nur minimal verlängerte Kochzeiten zur Folge.

WARNUNG:

- Das Kochfeld niemals verwenden, wenn kein Topf auf der jeweiligen Kochzone steht.
- Nur Kochgeschirr mit flachem und ausreichend dickem Boden verwenden.
- Sicherstellen, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken ist, bevor es auf das Kochfeld gestellt wird.

- Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, muss das Kochgeschirr mittig auf der Kochzone stehen.
- Um Energie zu sparen, kein Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als dem der Kochzone verwenden.




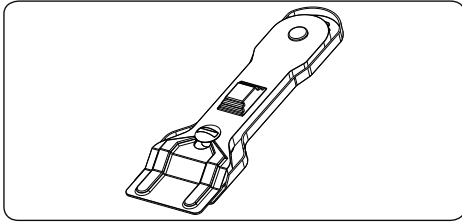
- Kein Kochgeschirr mit rauem Boden verwenden, da dabei die Glaskeramikfläche zerkratzt werden kann.
- Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel verschließen.
- Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kinder und Tiere vom Kochfeld fernhalten, wenn es in Betrieb ist sowie bis es nach dem Betrieb vollständig abgekühlt ist.
- Wenn ein Riss in der Kochfeldoberfläche festgestellt wird, das Gerät sofort ausschalten und von einem autorisierten Servicemitarbeiter austauschen lassen.

4.2 ZUBEHÖR

Glaskeramikschaaber


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

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




5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG

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

Allgemeine Hinweise

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


 Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte 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 Dampfstrahlreiner 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.

6.2 TRANSPORT

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

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

7. TECHNISCHE DATEN

7.1 ENERGIEBLATT

Marke		SHARP
Modell		KH-6V08FT0K-EU
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Strahlungsbeheizung
Größe – 1	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 2		Strahlungsbeheizung
Größe – 2	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 3		Strahlungsbeheizung
Größe – 3	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 4	%	Strahlungsbeheizung
Größe – 4	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	191,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	191,8
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein		
Energiespartipps		
Kochfeld		
<ul style="list-style-type: none"> - 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. 		

Merci d'avoir choisi ce produit.

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






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

TABLE DES MATIÈRES


1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation.....	6
1.3. En cours d'utilisation.....	7
1.4. Nettoyage et entretien.....	8
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	10
2.1. Installation de la table de cuisson.....	10
2.2. Branchement électrique et sécurité.....	12
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	14
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	15
4.1. Commandes de la table de cuisson.....	16
4.2. Accessoires Spatule de nettoyage.....	21
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	21
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	21
6.1. Dépannage.....	22
6.2. Transport.....	22
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	23
7.1. Fiche énergie.....	23



1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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


1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. 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** : 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 fassent l'objet d'une surveillance continue.

  **AVERTISSEMENT**: 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.


 **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

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

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

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

- Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à la table de cuisson peuvent provoquer des accidents.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions d'utilisation 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 tout danger.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un technicien non qualifié.
- Un système de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu 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 jetés immédiatement.
- Protéger l'appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- La température de la surface inférieure de la table de cuisson peut augmenter pendant son fonctionnement. Installer une planche de protection sous le produit.

1.3. EN COURS D'UTILISATION

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



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

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


- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

- **AVERTISSEMENT** : : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.


1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le bandeau de commandes.
- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement les pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

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

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

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

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

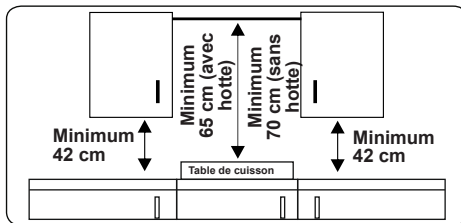
AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

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

Instructions destinées à l'installateur

Instructions générales

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



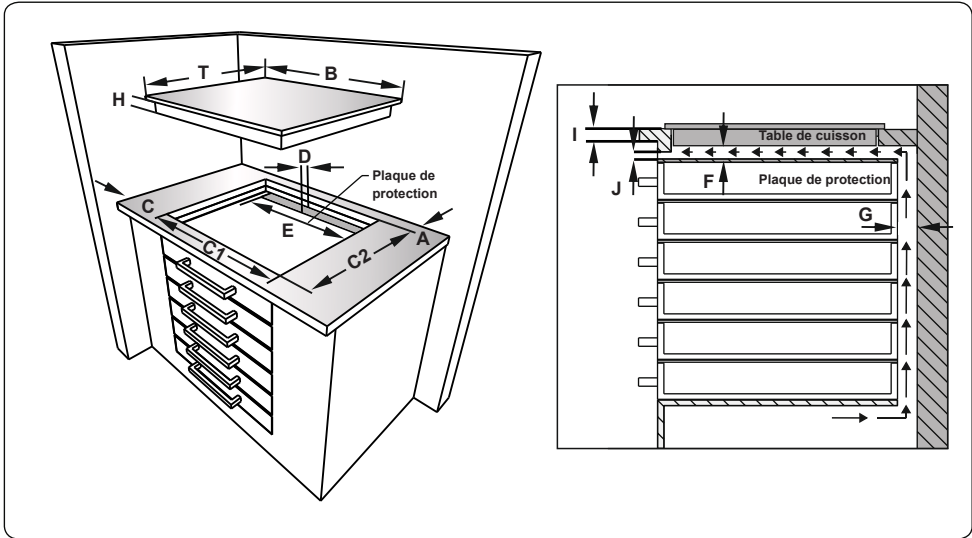
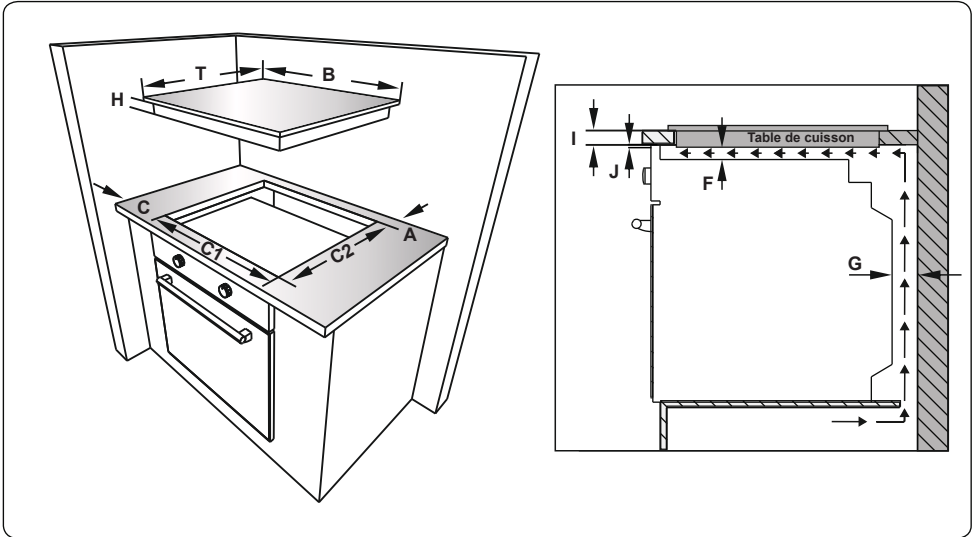
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible, placer une protection faite d'un matériau adapté sous la base de l'appareil, en s'assurant qu'il n'est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

2.1. INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

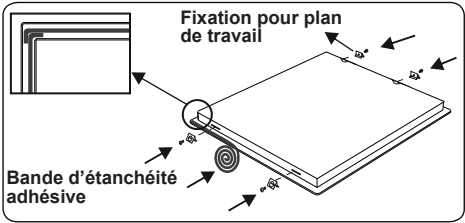
L'appareil est livré avec un kit d'installation comprenant une bande d'étanchéité adhésive, des supports et des vis de montage.

- 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)	41-47.5	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		



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



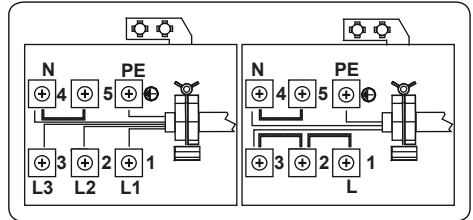
- Visser les 4 fixations pour plan de travail sur les parois latérales de l'appareil.
- Insérer l'appareil dans l'ouverture.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est indiqué sur le boîtier de jonction.

2.2. 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.

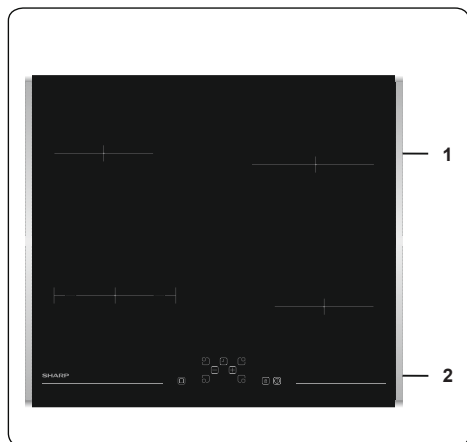


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



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

Liste des composants



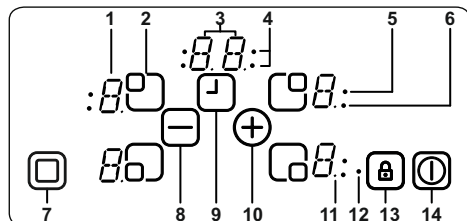
1. Foyer radiant

2. Bandeau de commande

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

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



- 1- Affichage du niveau de cuisson
- 2- Marche/Arrêt de la résistance (foyer)
- 3- Affichage du minuteur
- 4- Témoins de la zone de cuisson et de la fonction Minuteur
- 5- Témoin de zone triple
- 6- Témoin de zone double
- 7- Sélection zone double/triple
- 8- Diminution de la puissance du foyer/
Réduction du minuteur
- 9- Activer/désactiver le minuteur
- 10- Augmentation du niveau de cuisson/
Augmentation du minuteur
- 11- Point
- 12- Témoin de verrouillage
- 13- Verrouillage
- 14- Marche/Arrêt

Description des modes		
Mode Veille	Mode S	La table de cuisson est branchée sur l'alimentation électrique et tous les affichages du niveau de cuisson sont éteints ou un témoin de chaleur résiduelle est allumé.
Mode Fonctionnement	Mode B	Au moins un des affichages du niveau de cuisson affiche un réglage entre « 0 » et « 9 ».
Mode Verrouillé	Mode VR	Les commandes de la table de cuisson sont verrouillées.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

Si l'appareil est en mode Veille, il peut être mis en mode Fonctionnement en appuyant pendant au moins 1 seconde sur le bouton Marche/Arrêt (14). Un signal sonore retentit pour confirmer que cette opération a réussi.

Sur toutes les résistances, le chiffre « 0 » apparaît et tous les points des résistances clignotent (allumés 1 seconde, éteints 1 seconde).

Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, l'affichage des résistances s'éteint.

Si les affichages s'éteignent, la résistance passe en mode Veille.

Pour toute pression supérieure à 2 secondes sur (14) (en mode Fonctionnement), l'appareil s'éteint et revient en mode S. Il est possible d'arrêter à tout moment l'appareil en appuyant sur (14), même si d'autres boutons sont utilisés simultanément.

Si une résistance émet encore de la chaleur résiduelle, ceci est indiqué sur l'affichage du niveau de cuisson correspondant.

Choix de la résistance

Si une résistance est sélectionnée avec le bouton Marche/Arrêt de la résistance (2) correspondant, le point de l'affichage du niveau de cuisson clignote. Pour la résistance sélectionnée, le niveau de puissance peut être réglé de 1 à 9 en appuyant sur les boutons de réglage (+) (9) ou (-) (8).


Les boutons doivent être pressés dans les 3 secondes, sinon le choix de la résistance est effacé et le point de réglage de la puissance disparaît. Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, la résistance revient en mode S.

Le réglage peut toujours être modifié en appuyant sur (+) ou sur (-). Les réglages possibles se situent entre 1 et 9.

Chaque opération sur les boutons ou chaque changement d'affichage est accompagné d'un signal sonore.

Mise en marche des zones double et triple



Mise en marche de la zone double


Appuyer sur  pour activer la zone double après la sélection de la résistance souhaitée. Cette opération est confirmée par un signal sonore. Dans le même temps, le témoin de zone double s'allume. Une deuxième pression fait basculer l'état de la zone double : il passe de la zone double activée à la zone double désactivée, etc.

La zone d'extension ne peut être activée qu'après sélection d'un niveau entre 1 et 9 sur la zone de base de la résistance.

Mise en marche de la zone triple

La zone double ou la zone triple ne peut être activée qu'après réglage d'une zone de base de la résistance sur un niveau entre 1 et 9 et que si la résistance est sélectionnée (le point s'allume pour indiquer la sélection).


En cas de pression sur , le signal sonore retentit et le témoin de zone double s'allume. En cas de nouvelle pression sur , un autre signal sonore se fait entendre et la résistance triple s'active. Le témoin de zone triple s'allume et la zone triple est activée.

Appuyer à nouveau sur  pour éteindre la zone triple de la résistance. Chaque opération provoque un changement d'état dans les zones double et triple comme suit (marche/arrêt zone double, marche zone triple, arrêt de toutes les zones étendues, marche/arrêt zone double, marche zone triple, arrêt de toutes les zones étendues, etc.).

Réglage d'un niveau de cuisson avec et sans fonction Booster


Toutes les résistances sont équipées de la fonction Booster.

Si la fonction Booster est active, la résistance fonctionne à sa puissance maximale pendant toute la durée de la fonction Booster, qui dépend du réglage de puissance sélectionné. Ceci est indiqué par « **A** » qui clignote en alternance avec la valeur de réglage de la puissance (par exemple 0,5 seconde « **A** » et 0,5 seconde « **9** ») sur l'affichage du niveau de cuisson. Une fois la période Booster terminée, le niveau de puissance est indiqué.

Pour utiliser la fonction Booster sur une résistance, le niveau 9 doit être sélectionné en appuyant sur  à partir de 0. Après le réglage du niveau de chaleur sur 9, « **A** »




s'affiche en alternance avec le chiffre 9. Le niveau 9 et la fonction Booster sont maintenant actifs.

Il est possible d'arrêter la fonction Booster en appuyant sur  jusqu'à ce que le réglage « **0** » apparaisse.




Si la fonction Booster est nécessaire, appuyer sur  pour l'activer. Si le réglage de puissance est sur le niveau 9, l'affichage du niveau de cuisson indique en alternance « **A/9** ».

Arrêt des résistances

La résistance peut être éteinte de 3 manières :

- Une pression simultanée sur les boutons  et 
- Réduction du réglage de puissance à « **0** » à l'aide de la touche 
- Utilisation de la fonction d'arrêt du minuteur pour la résistance correspondante.

Pression simultanée sur les boutons et

La résistance correspondante doit être sélectionnée avec le bouton Activer/désactiver la résistance  correspondant. Le point de l'affichage du niveau de cuisson clignote. Pour éteindre la résistance, appuyer simultanément sur  et . Un signal sonore retentit et « **0** » apparaît sur l'affichage du niveau de cuisson.

Si le minuteur de la résistance sélectionnée est actif, « **0** » s'affiche sur l'affichage du niveau de cuisson et le témoin de la zone de cuisson associé au minuteur s'allume. La fonction Minuteur et l'affichage du minuteur sont désactivés.

Si une résistance émet encore de la chaleur résiduelle, ceci est indiqué par « **H** » sur l'affichage du niveau de cuisson.

Réduction du réglage de puissance à « **0** » à l'aide de la touche

Il est possible d'arrêter la résistance en réduisant le réglage de puissance sur « **0** ». Lorsqu'un affichage du niveau de cuisson indique « **0** », le point de la résistance s'éteint aussi.

L'arrêt d'une résistance active provoque non seulement l'affichage de « **0** » sur l'affichage du niveau de cuisson, mais aussi l'arrêt du témoin de la zone de cuisson du minuteur qui lui est associé et de l'affichage du minuteur.

Si une résistance émet encore de la chaleur résiduelle, ceci est indiqué par « H » sur l'affichage du niveau de cuisson.

Utilisation de la fonction de désactivation du minuteur pour la résistance correspondante

Une fois arrivé à zéro, le minuteur s'arrête. La résistance correspondante affiche « 0 » sur l'affichage du niveau de cuisson et l'affichage du minuteur indique « 00 ». Le témoin de la zone de cuisson du minuteur s'éteint.

Le témoin de sélection de zone double/triple s'éteint lui aussi s'il était allumé.


Le signal sonore retentit aussi lorsque le minuteur s'arrête. Toucher n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore.


Fonction Minuteur


Le minuteur assure les fonctions suivantes :


Cette commande peut contrôler simultanément tous les minuteurs affectés aux résistances et 1 minuteur de fin de cuisson (qui n'est affecté à aucune résistance).

Les minuteurs ne peuvent être utilisés qu'en mode B. Le minuteur de résistance ne peut être affecté qu'à une résistance active dont le niveau est défini entre 1 et 9. Le minuteur de fin de cuisson est indépendant des résistances.




Pour pouvoir utiliser les deux fonctions, la fonction Minuteur doit être activée à l'aide du bouton Activer/désactiver le minuteur .

Une première pression sur  après la mise en marche des résistances contrôle le minuteur de fin de cuisson (aucun témoin de zone de cuisson ne clignote, ils sont tous allumés ou éteints).



Une deuxième pression sur  affecte un minuteur à une des résistances activées. Le témoin de la zone de cuisson clignote.

Une nouvelle pression sur  affecte le minuteur suivant à la résistance active suivante dans le sens horaire. Etc.

Minuteur de fin de cuisson

Qu'une résistance soit allumée ou non, il est possible d'utiliser le minuteur de fin de cuisson en appuyant sur , « 00 » s'affiche et indique qu'un minuteur est actif. Le point de l'affichage du minuteur indique que  et  peuvent maintenant être utilisés pour régler le minuteur.

Le minuteur de fin de cuisson peut être sélectionné lorsque tous les témoins de la zone de cuisson sont allumés ou éteints (et pas lorsqu'ils clignent).



Il est possible de régler la valeur du minuteur avec  et . Le minuteur de fin de cuisson commence son décompte dès qu'il a été réglé.


Il n'est pas possible d'arrêter le minuteur de fin de cuisson en arrêtant l'appareil ou en activant le verrouillage : il poursuit son décompte.



Une fois que le minuteur atteint « 00 », le signal sonore retentit. Pour arrêter le signal sonore, appuyer sur n'importe quel bouton.

Minuteur de résistance


Les minuteurs de résistance ne peuvent être réglés que pour les résistances activées (le niveau de la résistance doit être réglé entre 1 et 9).

Une première pression sur  active le minuteur de fin de cuisson. Après une deuxième pression sur , le minuteur est affecté à la résistance activée. Ceci est indiqué par le clignotement du témoin de la zone de cuisson correspondante.


Une nouvelle pression sur  après le réglage du premier minuteur de résistance active le minuteur de la résistance active suivante dans le sens horaire. Ceci est indiqué par le clignotement du témoin de la zone de cuisson correspondante.

Une pression sur  et sur  permet de définir la valeur du minuteur pour la résistance active.


Le minuteur de la résistance qui a été réglé en premier est indiqué par le témoin de la zone de cuisson correspondante.

Une nouvelle pression sur  permet d'affecter d'autres minuteurs aux résistances actives.




10 secondes après la dernière opération, l'affichage du minuteur présente le prochain minuteur qui arrive à expiration. L'affectation du minuteur est indiquée par le clignotement du témoin de la zone de cuisson. Le nombre de minuteurs en cours est indiqué par le nombre de témoins de zone de cuisson allumés.

Avec , il est possible de voir les valeurs du minuteur de la résistance et du minuteur de fin de cuisson. L'affectation est toujours indiquée par le témoin clignotant de la zone de cuisson. Si aucun témoin de zone de cuisson ne clignote, la valeur du minuteur de fin de cuisson apparaît sur l'affichage du

minuteur à 2 chiffres.

Pour supprimer tous les minuteurs des résistances, placer l'appareil en mode S à l'aide de . Le minuteur de fin de cuisson n'est pas annulé et poursuit son décompte.


Pour supprimer un minuteur en mode Fonctionnement, sélectionner d'abord le minuteur à l'aide du bouton Activer/désactiver le minuteur jusqu'à ce que le minuteur souhaité apparaisse. Cette valeur peut être supprimée de 2 manières :

- Réduire cette valeur en appuyant sur  jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'affichage du minuteur.
- Appuyer simultanément sur  et  pendant une demi-seconde jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'affichage du minuteur.



Une fois qu'un minuteur arrive à « 00 », le niveau de puissance correspondant est réglé sur « 0 ». La fin du minuteur de résistance ou du minuteur de fin de cuisson est indiquée par un signal sonore. Il peut être arrêté en appuyant sur n'importe lequel des boutons.


Verrouillage

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

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

La résistance ne peut être verrouillée qu'en mode Fonctionnement (mode B).





Si la résistance est verrouillée, seul le bouton  est utilisable. Tous les autres boutons sont verrouillés. Si un autre bouton est utilisé en mode verrouillé, le signal sonore retentit et le témoin de verrouillage clignote. Seule l'opération d'arrêt est possible via une pression sur . Cependant en cas d'arrêt de l'appareil, il n'est pas possible de le rallumer sans le déverrouiller.

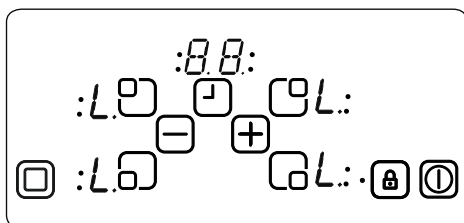
Après une pression de 2 secondes sur , le témoin de verrouillage disparaît. Les commandes de la table de cuisson sont

maintenant déverrouillées et peuvent être utilisées normalement.





Sécurité enfant

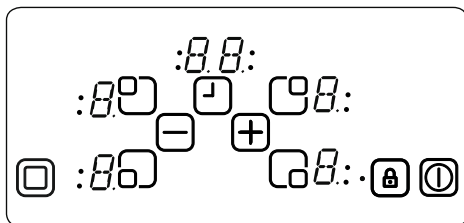
La fonction Sécurité Enfant est un processus en plusieurs étapes permettant de verrouiller l'appareil. La sécurité enfant (et son déverrouillage) n'est possible qu'en mode S.

Tout d'abord, appuyer sur  jusqu'à ce que le signal sonore se déclenche, puis appuyer simultanément sur  et  pendant au moins une demi-seconde, mais pendant moins d'une seconde. Appuyer ensuite sur  pour verrouiller l'appareil. Les affichages du niveau de cuisson indiquent « L » en guise de confirmation.



Si le minuteur de fin de cuisson est encore en cours, il continue jusqu'à atteindre « 00 » et le signal sonore retentit. Après confirmation de la fin du minuteur, l'appareil est verrouillé. Aucun des boutons ne peut être utilisé tant que l'appareil est verrouillé.

Suivre la procédure d'activation de la sécurité enfant pour la désactiver. Un signal sonore retentit après la pression sur . Appuyer ensuite simultanément sur  et  pendant au moins une demi-seconde, puis appuyer sur  uniquement. « L » ne s'affiche plus, pour confirmer le déverrouillage.



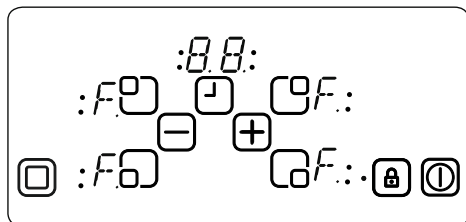
Fonctions de sécurité de la zone de commandes sensibles

Les fonctions de sécurité suivantes permettent d'éviter les opérations erronées.

Dispositif d'arrêt de sécurité

Pour éviter toute manipulation involontaire des boutons, l'appareil est équipé d'une fonction de contrôle des boutons. En cas de pression de plus de 12 secondes sur un ou plusieurs boutons, une tonalité retentit pendant dix minutes pour signaler un fonctionnement incorrect (un ustensile ou un objet placé sur un bouton, un problème de capteur, etc.), et l'appareil s'arrête.

La désactivation de la sécurité fait passer la table de cuisson en mode S. « F » clignote sur tous les affichages du niveau de cuisson.



En cas de chaleur résiduelle, cette mention s'affiche sur tous les autres affichages du niveau de cuisson.

La commande de la table de cuisson passe en mode S. Un signal sonore retentit en même temps. Le signal sonore s'arrête au bout de 10 minutes.

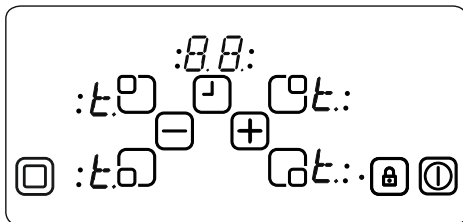
En l'absence de problème de fonctionnement, les signaux visuels et sonores s'arrêtent.

Arrêt en cas de dépassement de température

Les commandes se trouvant très près de la résistance du milieu à l'avant de la table de cuisson, il peut arriver qu'un ustensile mal positionné ne soit pas détecté par le dispositif d'arrêt de sécurité (ne couvrant pas un des boutons) et fasse monter la table de cuisson à une température très élevée, ce qui peut rendre dangereux la manipulation des boutons et le contact de la surface en verre.

Pour éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, la température est surveillée en permanence et la table de cuisson s'arrête en cas de surchauffe.

Ceci est indiqué par la lettre « t » sur l'affichage du niveau de cuisson, jusqu'à ce que la température diminue.



Une fois que la température a baissé, « t » disparaît de l'affichage du niveau de cuisson et les commandes de la table de cuisson repassent en mode S. L'utilisateur peut alors réactiver l'appareil en appuyant sur 0.

Limitation du temps de fonctionnement

Le temps de fonctionnement des commandes de la table de cuisson est limité. Si le réglage de chaleur d'une résistance n'a pas été modifié pendant un certain temps, la résistance s'arrête automatiquement (« 0 » s'affiche pendant 10 secondes. Il peut rester une certaine quantité de chaleur résiduelle). La limite de temps de fonctionnement dépend du réglage de chaleur sélectionné.

Si un minuteur était associé à cette résistance, « 00 » apparaît pendant 10 secondes sur l'affichage du minuteur. Après ce délai, l'affichage s'éteint.


Une fois la résistance automatiquement arrêtée, comme décrit plus haut, il est possible d'utiliser la résistance et la durée maximale d'utilisation de ce réglage de chaleur s'applique.

Fonctions de chaleur résiduelle

Après la cuisson, une certaine quantité de chaleur reste accumulée dans la surface vitrocéramique. Il s'agit de la chaleur résiduelle. L'appareil peut calculer de façon approximative la température de la surface en verre. Si la température calculée est supérieure à +60 °C, ceci est indiqué sur l'affichage du niveau de cuisson correspondant. Une fois la résistance arrêtée ou la commande de la table de cuisson éteinte, la chaleur résiduelle s'affiche tant que la température calculée de la résistance est supérieure à +60 °C.

Le témoin de chaleur résiduelle est celui dont la priorité est la plus basse. Il est remplacé par n'importe laquelle des autres valeurs affichées et pendant l'arrêt de sécurité et l'affichage des codes d'erreur. Lorsque l'alimentation électrique de la table de cuisson est rétablie après une interruption, le témoin de chaleur résiduelle clignote. Si la température résiduelle d'une résistance dépasse +60 °C avant l'interruption de l'alimentation, l'affichage clignote tant que le niveau de chaleur résiduelle reste au-dessus de ce niveau ou jusqu'à ce que la résistance soit sélectionnée pour une autre opération.

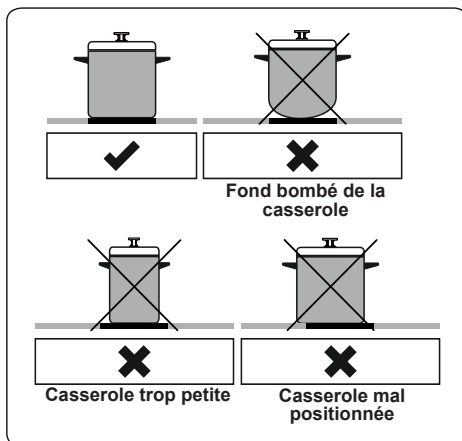
Astuces et conseils

 **Important :** Lorsque les foyers radiants sont utilisés dans les niveaux les plus élevés, il est possible que les zones chaudes s'allument et s'éteignent. Ceci est dû à un système de sécurité qui empêche la vitre de surchauffer. À haute température, il est normal que les résistances s'allument et s'éteignent régulièrement. Cela n'endommage pas la table de cuisson et ne rallonge que très peu les temps de cuisson.

AVERTISSEMENT :

- Ne jamais utiliser la table de cuisson sans placer d'ustensiles sur la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des casseroles à fond plat avec une base épaisse.
- Vérifier que le dessous des ustensiles est bien sec avant de les placer sur la table de cuisson.
- Lorsque la zone de cuisson fonctionne, il est important de vérifier que l'ustensile est bien centré sur la zone.


- Afin d'économiser de l'énergie, ne pas utiliser d'ustensiles dont le diamètre est différent de celui du foyer électrique utilisé.

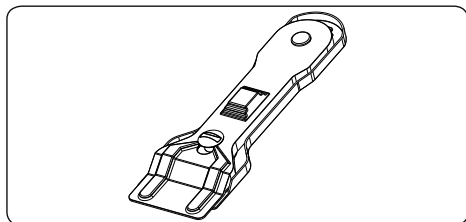


- Ne pas utiliser de casseroles dont la base est rugueuse, car elles peuvent endommager la surface vitrocéramique.
- Si possible, toujours utiliser un couvercle sur les ustensiles.
- En cours d'utilisation, la température des parties accessibles peut être élevée. Tenir les enfants et les animaux à l'écart de la table de cuisson pendant son utilisation et jusqu'à ce qu'elle ait entièrement refroidi après utilisation.
- En cas de fissure sur le plan de cuisson, l'éteindre immédiatement et le faire remplacer par un technicien agréé.

4.2. ACCESSOIRES SPATULE POUR NETTOYAGE


Utiliser toujours la spatule pour enlever les liquides renversés ou les dépôts sur la table de cuisson avant d'envisager l'emploi de nettoyeurs chimiques. La spatule est idéale pour retirer les dépôts (même les plus petits) de la table de cuisson et les liquides renversés sur les zones de cuisson encore chaudes avant qu'ils ne durcissent.

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





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 nettoyeurs liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de tampons abrasifs, de laine d'acier ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de nettoyeurs contenant des particules, car ils peuvent endommager le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de renversement 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 supporter des ustensiles lourds mais peut se casser s'il est heurté par des objets contondants.



 **MISE EN GARDE**: Si la surface de la plaque de cuisson est fêlée, déconnectez l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique et contacter le service après-vente.

- Utilisez des crèmes de nettoyage ou nettoyeurs 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 renversés 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 renversés 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 (selon modèle)

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

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE



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

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

6.2. TRANSPORT

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

En l'absence de l'emballage d'origine, utiliser 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-6V08FT0K-EU
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Radiant
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Radiant
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Radiant
Taille - zone de cuisson 3	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 3	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Radiant
Taille - zone de cuisson 4	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 4	Wh/kg	191,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	191,8
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.		

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	7
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	9
2.1 Installation of the Hob.....	9
2.2 Electrical Connection and Safety.....	11
3.PRODUCT FEATURES	12
4.USE OF PRODUCT	13
4.1 Control of Hob	13
4.2 Accessories	17
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	18
5.1 Cleaning	18
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	19
6.1 Troubleshooting.....	19
6.2 Transport	19
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	20
7.1 Energy Fiche	20



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 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 by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scouring pads 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 when 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.

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 from the atmosphere. Do not expose it to 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 while it is operating.




Do not leave the cooker unattended when 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.

- 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 the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance 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 when needed.

CE Declaration of conformity

 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.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

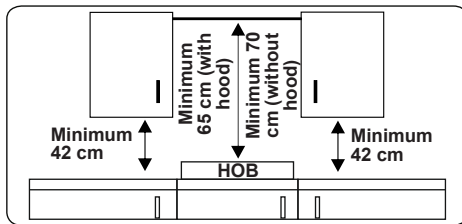
WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- 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.).

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.



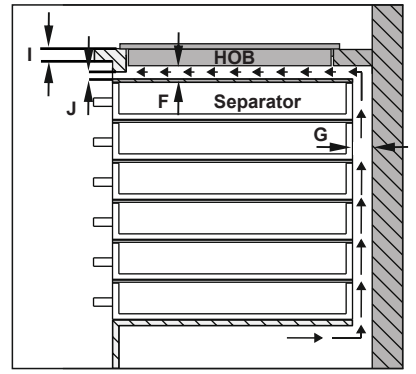
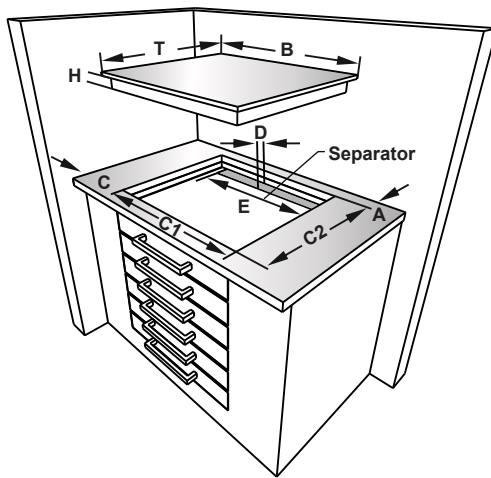
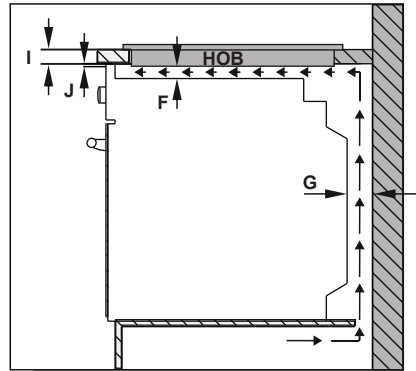
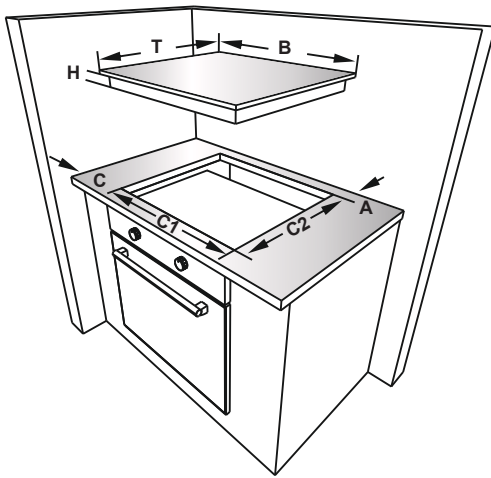
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the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

2.1 INSTALLATION OF THE HOB

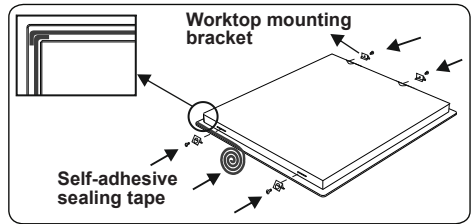
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- 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)	41-47.5	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
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 the tape.



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

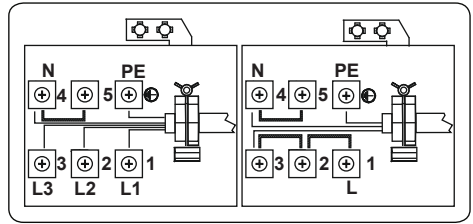
- Insert the appliance into the aperture.

2.2 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.

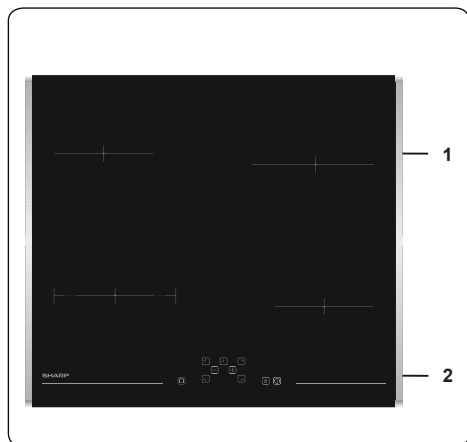


3. PRODUCT FEATURES



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

List of Components

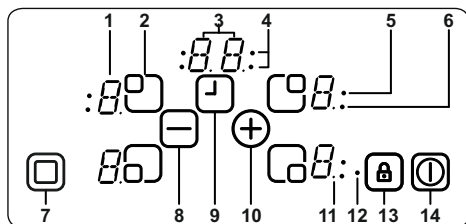


1. Ceramic Heater
2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 CONTROL OF HOB

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



- 1- Heater display
- 2- Activate/Deactivate heater
- 3- Timer display
- 4- Timer function cooking zone indicators
- 5- Triple zone indicator
- 6- Dual zone indicator
- 7- Dual/triple zone selection
- 8- Heat setting/timer decrease
- 9- Activate/Deactivate timer
- 10- Heat setting/timer increase
- 11- Decimal point
- 12- Key lock indicator
- 13- Key lock
- 14- On/Off

Mode Descriptions		
Stand-By-Mode	S-Mode	Mains supply is applied to the hob control and all heater displays are off or a residual heat display is active.
Operating-Mode	B-Mode	At least one heater display shows a heat setting between '0' and '9'.
Lock Mode	VR-Mode	The hob control is locked.

Turn on and Turn off the Appliance

If the appliance is in Stand-By mode, it is put in Operating mode by pressing the On/Off button (14) for at least 1 second. A buzzer sound indicates the successful operation.

On all heaters a "0" will appear and all decimal points of the heaters will flash (1 sec on, 1 sec off).

If there is no operation within 10 sec, the display of all heaters will turn off.

If the displays are turned off, the heater will

be sent into Stand-By mode.

If (14) is pressed for more than 2 seconds (in Operating mode), the appliance is switched off and is sent into S-Mode again. The appliance can be turned off by pressing (14) at any time; even if other buttons are pressed simultaneously.

If there is any residual heat from a heater, this will be indicated in the corresponding Heater Display.

Select Heater

If a single heater is chosen with the corresponding Activate/Deactivate Heater Button (2) the decimal point of the Heater Display flashes. For the selected heater, you can set the heat level between 1-9 by pressing the Heat Setting Buttons (8) or (9).

The buttons must be pressed within 3 seconds, otherwise the heater selection is erased and heat setting dot will disappear (decimal point). If there is no further operation within 10 seconds, the heater reverts back to S-Mode.

The heat setting can always be changed by pressing (8) or (9). The available settings are between 1-9.

Each button operation or each display change is accompanied by a buzzer sound.

Turn on Dual and Triple Zones

Turn on the dual zone

The activation of the dual zone is carried out after selecting the desired heater by pressing (7). This is confirmed by a buzzer sound. At the same time, the corresponding Dual Zone Indicator illuminates. Touching for a second time, toggles the status of the dual zone; it changes from dual zone on to dual zone off and back again.

The extension zone can only be activated after a level between 1-9 is set on the basic zone of the heater.

Turn on triple zone

A dual or triple zone can only be switched on if the basic zone of a heater is set to a level between 1–9 and the heater is selected (this is indicated by the dot being illuminated).

If (6) is pressed, the signal sounds and the Dual Zone Indicator is illuminated. If (6) is pressed once again, there is another buzzer and the triple heater is switched on. The Triple Zone Indicator will be illuminated and the triple zone will be energized.


Pressing (6) again will switch off the triple zone of the heater. Each operation causes


a status change of the dual/triple zones in the following manner (Dual zone on, triple zone on, all extended zones off, dual zone on, triple zone on, dual zone on, etc. ...)


Set Cooking Level with and without Heat Boost

All heaters are equipped with heat boost functionality.

If the heat boost is active, the heater will be operated with maximum power for the period of the heat boost time, which is dependent on the selected heat setting. This is indicated through a flashing 'A', alternating with the heat setting value (e.g. 0.5 sec "A" and 0.5 sec "9") in the heater display. Once the heat boost time has ended only the heat setting will be indicated.




If the heat boost is to be used for a heater, level 9 must be selected by pressing  starting from level 0. After setting the heat to level 9, "A", will be displayed alternating with the 9. This means that level 9 and heat boost is now active.

The heat boost can be turned off by pressing  until heat setting "0" appears.




If the heat boost is required, it can be activated by pressing . If the heat setting is set to level 9. In the heat display "A/9" flashes.

Turn Off Individual Heaters

A heater can be turned off in 3 different ways:

- Simultaneous pressing of  and  buttons
- Reduction of the heat setting to "0" by pressing the  button
- Use of the timer turn off function for the corresponding heater

Simultaneous operation of and buttons

The corresponding heater must be chosen with the Activate/Deactivate Heater Button , the Decimal Point of the related Heater Display flashes. To turn off the heater,  and  must be pressed simultaneously. A buzzer sounds and "0" appears in the heat setting display.

If the timer is active for the selected heater, then "0" will appear in the heater display and also the related timer Cooking Zone Indicator. The Timer Function and the Timer Display is turned off.

If there is any residual heat for the heater,

this will be indicated by a "H" in the heat setting display.

Reduction of the heat setting to "0" by operating button.

The heater can also be turned off by reducing the heat setting to "0". When a Heater Display indicates "0", the associated Decimal Point of the heater will also be turned off.

Turning off an active heater causes not only "0" to appear in the Heater Display, but also the related timer Cooking Zone Indicator and the Timer Display to turn off.

If there is any residual heat for the heater, this will be indicated by a "H" in the heat setting display.

Use of timer turn off function for corresponding heater

After counting down to zero, the timer stops. The corresponding heater shows '0' in the Heater Display and the Timer Display shows "00". The corresponding timer Cooking Zone Indicator disappears.

An assigned Dual/Triple Zone Selection Indicator also disappears if it is active.


Additionally the buzzer sounds when the timer stops. Touching any button will silence the timer.


Timer Function


The timer provides following features:


The control can run all heater assigned timers and 1 minute minder (which is not assigned to a heater) simultaneously.

All timers can only be used in B-Mode. A heater timer can only be assigned to an active heater, set at a level between 1-9. The minute minder is independent of any heater.

In order to use both functions, the timer function must be activated using the Activate/Deactivate Timer button .

Touching  for the first time after activating the heaters, controls the minute minder (no Cooking Zone Indicator is flashing, they are all on or off).

Touching  for a second time, assigns a timer to one of the activated heaters. The Cooking Zone Indicator will be flashing.

Touching  again, assigns the next timer in a clockwise direction to the next active heater. And so on...

Minute Minder

No matter whether a heater is activated or not, the minute minder can be operated by

pressing **[]**, "00" is displayed and shows that timer is active. The dot in the Timer Display indicates that **[+]** and **[-]** can now be used to set the timer value.

The minute minder can be selected when all Cooking Zone Indicators are on or off (no Cooking Zone Indicator is flashing).

With **[+]** and **[-]**, the timer value can be set. The minute minder timer begins counting down once it has been set.

The minute minder cannot be stopped by switching off the appliance or activating the key lock function, it will continue to count down.

After reaching the "00", the timer, buzzer sounds. To stop the buzzer, press any button.

Heater timer

Heater timers can be set only for activated heaters (heater level must be set between 1-9).

The first touch of **[]**, activates the minute minder. After touching **[]** for a second time, the timer is assigned to the activated heater. This is indicated by the corresponding Cooking Zone Indicator flashing.

Touching **[]** again after activating the first heater timer, activates the timer for the next active heater in a clockwise direction. This is indicated by the flashing Cooking Zone Indicator.

Pressing **[+]** and **[-]**, will allow you to set the timer value for the heater.

The timer for the heater that was set first is indicated by the illuminated Cooking Zone Indicator.

Touching **[]** once again allows further timers to be assigned to other activated heaters.

10 seconds after the last operation, the timer display changes to the timer that will run out next. The assignment of the timer is displayed by a flashing Cooking Zone Indicator. The number of timers that are running is indicated by the number of cooking zone indicators that are illuminated.

By toggling **[]**, you can display the timer values for the heater timer and the minute minder. The assignment is always indicated by the flashing Cooking Zone Indicator. If no Cooking Zone Indicator flashes, the minute minder time is shown in the 2-digit Timer Display.

All heater timers can be cleared by

switching the appliance into S-Mode using **[]**. A minute minder will not be cleared, it will continue to count down,

To clear a timer in Operation Mode, you first have to select the timer by toggling the Activate/Deactivate Timer Button until it is displayed. The value can be cleared in 2 different ways:

- Decrement, by pressing **[-]** until "00" appears on the Timer Display.
- Press **[+]** and **[-]** simultaneously for 0.5 seconds until "00" is shown in Timer Display.

Once a timer reaches "00", the corresponding heat level will be set to "0". The end of a heater timer or the minute minder is indicated by a buzzer. This can be stopped by pressing any button.

Key Lock

The key lock function is used to set 'save mode' on the appliance during operation. It will not be possible to make any adjustments by touching 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 flashes and the heater is locked.

The heater can only be locked in Operating Mode (B-Mode).

If the heater is locked, only the **[]** button can be used. All other buttons are blocked. If any other button is pressed in the blocked mode, the buzzer sounds and the Key Lock Indicator flashes. Only the switch off by operation by using **[]** is possible. However, if you switch off the **[]** appliance, you can not restart it again without unlocking.

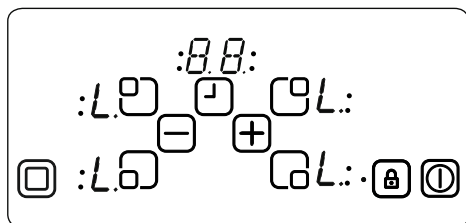
After pressing **[]** for 2 seconds, the Key Lock Indicator disappears. Now, the hob control is unlocked and can be operated in normal order.

Child Lock





Child lock functionality is used to lock the appliance in a complicated multi-Step process. Child lock (and unlocking) is only available in the S-Mode.

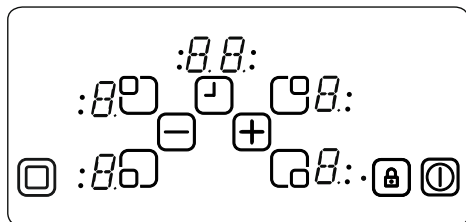
First **[]** has to be pressed until the buzzer beeps, then **[+]** and **[-]** have to be pressed simultaneously for at least 0.5 seconds, but no longer than 1 sec. Following that, the appliance can be locked by touching **[+]**. All

heater displays show “L” as confirmation.



If the minute minder is still running, it will proceed until '00' is reached and the timer will beep. After confirmation of timer completion, the appliance is fully locked. None of the buttons can be used as long as the appliance is locked.

Child lock can be deactivated in the same way that it is activated. After pressing  a beep is heard,  and  have to be pressed simultaneously for at least 0.5 seconds, followed by pressing only . As confirmation for successful unlocking, “L” will no longer be displayed.



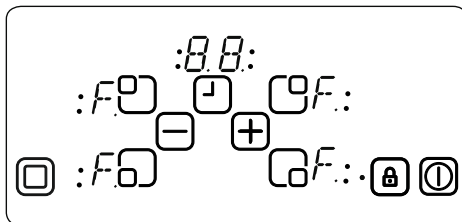
Touch Control Safety Functions

The following safety functions are available to avoid unintended operations

Sensor Safety Cut Off

To prevent the appliance from unwanted button operation, button monitoring is included. In cases where one or more buttons are pressed for longer than 12 seconds, there is an audible noise to indicate an incorrect operation (pot or other object placed on the button, sensor failure, etc.) and the appliance switches off.

The safety turn off causes the hob to go into S-Mode. An “F” will flash in all heater displays.



If residual heat is present, it will be displayed in all other heater displays.

The hob control will then go into S-Mode. At the same time a buzzer sounds. After 10 minutes the buzzer will stop.

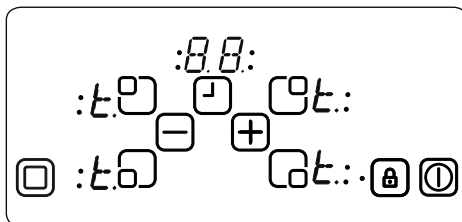
If there is no erroneous operation present, both the visual and the audible signals will disappear.


Over Temperature Switch Off

Due to the controls being very close to the heater in the middle of the front of the hob, it can occur that an incorrectly placed pot is not sensed by the sensor safety cut off (not covering a button) and heats up the hob to a very high temperature, which makes the glass and the buttons dangerous to touch.

To prevent the hob control unit from damage, the controls constantly monitor the temperature and switches off if overheating occurs.

This is indicated with the letter “t” in the heater display until the temperature decreases.



Once the temperature has dropped, the “t” in the heater display will be cleared and the hob control unit reverts back into S-Mode. This means that the user can reactivate the appliance by pressing .

Operating Time Limitations

The hob control unit has a limitation on the operating time. If the heat setting for a heater has not been changed for a certain time, the heater will turn off automatically (for 10 sec a “0” is displayed. Some residual heat may be present). The limit of the operating time depends on the selected

heat setting.

If a timer was associated with the heater, "00" will be shown on the timer display for 10 sec. After this, the timer display turns off.


After a heater has been automatically turned off, as described above, the heater can be used and the maximum operating time for this heat setting is applied.

Residual Heat Functions

After all cooking processes there is some heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. The appliance can calculate roughly how hot the glass is. If the calculated temperature is higher than + 60 °C, then this will be indicated in the corresponding heater display. After the heater or the hob control has been turned off, the residual heat display is shown as long as the calculated heater temperature is > + 60 °C.

The residual heat indicator has the lowest priority and is overwritten by every other display value and during safety switch offs and the displaying of error codes. When voltage is supplied to the hob after a power interruption, the residual heat display indicator flashes. If a heater had a residual heat of greater + 60 °C before the power interruption occurred, the display will flash while the residual heat remains or until the heater is selected for another cooking operation.

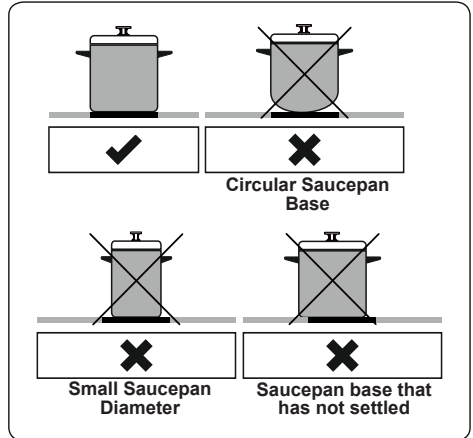
Hints and Tips

 **Important:** When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device, which prevents the glass from overheating. Some switching on and off when cooking at high temperatures is quite normal, causes no damage to the hob and little delay in cooking times.

WARNING:

- Never operate the hob without pans on the cooking zone.
- Use only flat saucepans and with a sufficiently thick base.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the hob.
- While the cooking zone is in operation, it is important to ensure that the pan is centred correctly above the zone.
- In order to conserve energy, never use a

pan with a different diameter to hotplate being used.




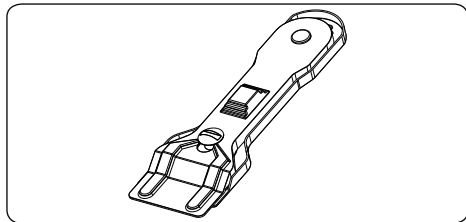
- Do not use saucepans with rough bottoms since these can scratch the glass ceramic surface.
- If possible, always place lids on the pans.
- The temperature of accessible parts maybe high when the appliance is operating. Keep children and animals well away from the hob during operation and until it has fully cooled after operation.
- If you notice a crack on the cook top it must be switched off immediately and replaced by authorised service personnel.

4.2 ACCESSORIES

The Vitroceramic Glass Spatula

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

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




5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING


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

General Instructions

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

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

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


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

Cleaning the Ceramic Glass

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

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

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

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


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


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

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

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

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

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

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

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



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

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	The child lock is active.	Switch off the child lock.

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-6V08FT0K-EU
Type of Hob		Electric
Number of Cooking Zones		4
Heating Technology-1		Radiant
Size-1	cm	Ø14,5
Energy Consumption-1	Wh/kg	192,0
Heating Technology-2		Radiant
Size-2	cm	Ø14,5
Energy Consumption-2	Wh/kg	192,0
Heating Technology-3		Radiant
Size-3	cm	Ø18,0
Energy Consumption-3	Wh/kg	192,0
Heating Technology-4		Radiant
Size-4	cm	Ø18,0
Energy Consumption-4	Wh/kg	191,0
Energy Consumption of Hob	Wh/kg	191,8
This hob complies with EN 60350-2		
<p>Energy Saving Tips</p> <p>Hob</p> <ul style="list-style-type: none"> - Use cookwares having flat base. - Use cookwares with proper size . - Use cookwares with lid. - Minimize the amount of liquid or fat. - When liquid starts boiling , reduce the setting. 		

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	6
1.3. Tijdens het gebruik	7
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud	8
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK	9
2.1. Installatie van de kookplaat	9
2.2. Elektrische aansluiting en veiligheid	11
3.PRODUCTKENMERKEN	12
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT	13
4.1. Bediening van de kookplaat	13
4.2. Accessoires	17
5.REINIGING EN ONDERHOUD	18
5.1. Reiniging	18
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT	20
6.1. Probleemoplossing	20
6.2. Transport	20
7.TECHNISCHE SPECIFICATIES	21
7.1. Energiefiche	21

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.

- 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 schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes om de ovenoppervlakken te reinigen. 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. Omdat het glas kan breken dient u bij het reinigen voorzichtig te werk te gaan om 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.



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


- Zet geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of vlakbij 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.
- 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.
 - Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit.

- Let erop dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds 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

 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.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

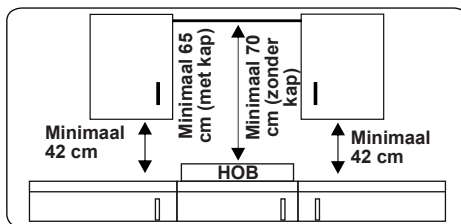
WAARSCHUWING: Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- 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, correct hergebruik volgens de regelgeving, enz.).

Instructies voor de installateur

Algemene instructies

- Zorg er na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het apparaat en de accessoires voor dat 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.



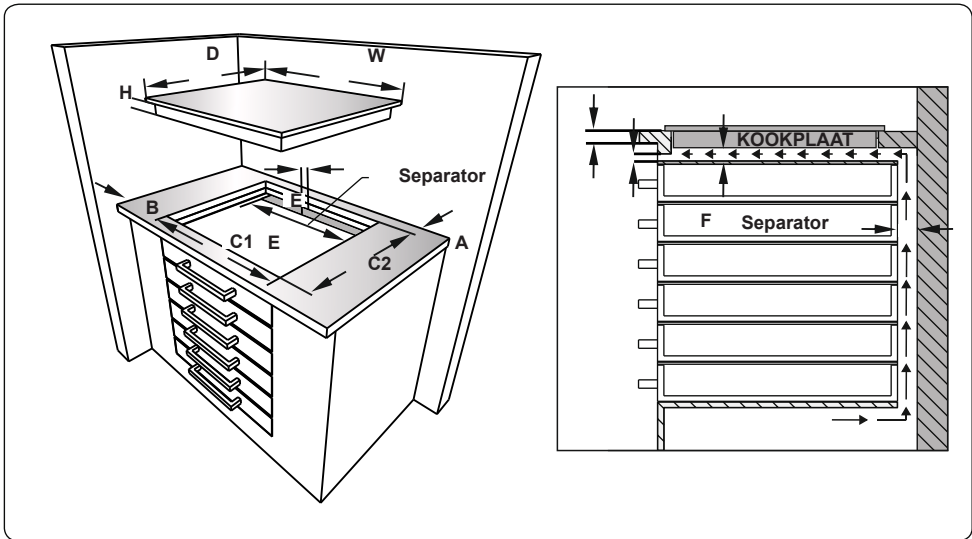
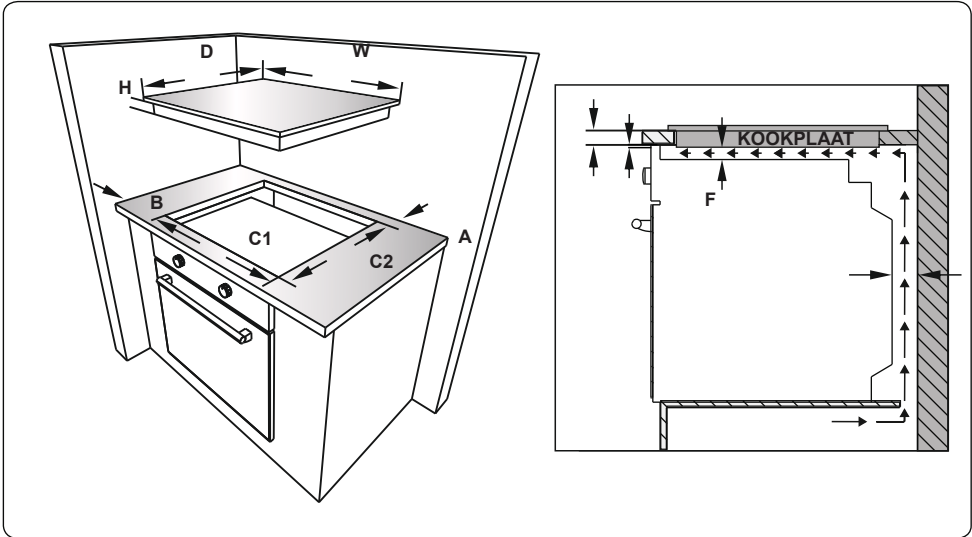
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.
- Als de onderkant van het apparaat met de hand kan worden bereikt, moet een barrière van geschikt materiaal aan de onderkant van het apparaat worden geplaatst om er zo voor te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

2.1. INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT

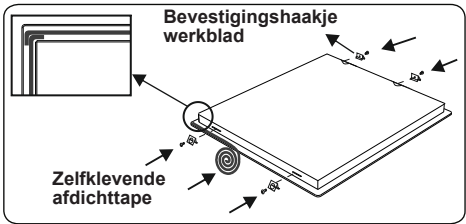
Het apparaat wordt geleverd met een installatiekit, inclusief zelfklevend afdichtingsmateriaal en bevestigingsbeugels en -schroeven.

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

W (mm)	590	min. A (mm)	50
D (mm)	520	min. B (mm)	50
H (mm)	41-47.5	E (mm)	10
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490		



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



- Schroef de 4 montagebeugels voor het aanrecht op de zijkanten van het apparaat.

-
- Zet het apparaat in de opening.

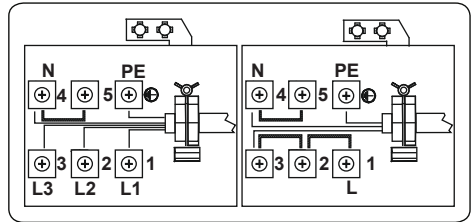
2.2. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

! 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.

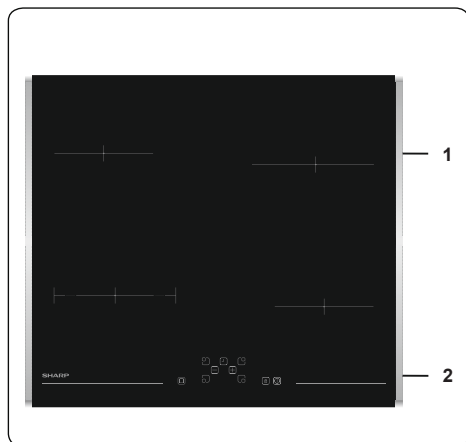


3. PRODUCTKENMERKEN



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

Onderdelenlijst

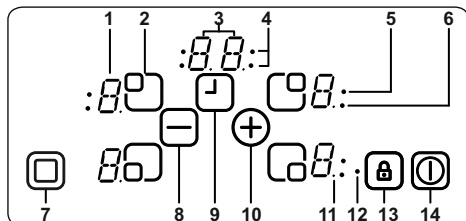


1. Keramische kookplaat
2. Bedieningspaneel

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

4.1. BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

The hob is controlled by the pressing the appropriate electronic button. Elke keer nadat een knop is ingedrukt, volgt een zoemend geluid.



- 1- Kookzonedisplay
- 2- Kookzone activeren/deactiveren
- 3- Timerdisplay
- 4- Timerfunctie kookzone-indicators
- 5- Indicator drievoudige zone
- 6- Indicator tweevoudige zone
- 7- Selectie twee-/drievoudige zone
- 8- Verlaging warmtestand/timer
- 9- Timer activeren/deactiveren
- 10- Verhoging van warmtestand/timer
- 11- Komma
- 12- Indicator toetsenvergrendeling
- 13- Toetsenvergrendeling
- 14- Aan/Uit

Beschrijving van standen		
Stand-by-stand	S-stand	De netstroom naar de kookplaatbediening staat aan, alle kookzonedisplays zijn uit of restwarmte-display is actief.
Bedieningsstand	B-stand	Ten minste één kookzonedisplay toont een warmtestand tussen '0' en '9'.
Vergrendelstand	VR-stand	De bediening van de kookplaat is vergrendeld.

Het apparaat in- en uitschakelen

Als het apparaat in stand-by staat, wordt deze in bedieningsstand gezet door ten minste 1 seconde op de Aan/Uit-knop (14) te drukken. Er klinkt een zoemer om de succesvolle werking aan te duiden.

Op alle kookzones verschijnt een "0" en alle komma's van de kookzones knipperen (1 seconde

aan, 1 seconde uit).

Als het apparaat niet binnen 10 seconden wordt bediend, wordt het display van alle kookzones uitgeschakeld.

Als de displays worden uitgeschakeld, wordt de kookzone in stand-bymodus gezet.

Als u (1) langer dan 2 seconden op het display drukt (in de bedieningsstand), wordt het apparaat uitgeschakeld en wordt het opnieuw in de S-stand gezet. Op ieder moment kan het apparaat worden uitgeschakeld door op (1) te drukken, zelfs als er andere toetsen tegelijkertijd worden ingedrukt.

Als er restwarmte van een kookzone is, wordt dit aangegeven door in het overeenkomstige kookzonedisplay.

Selecteer kookzone

Als een enkele kookzone wordt geselecteerd met de corresponderende Toets kookzone activeren/deactiveren (2), knippert de komma van het betreffende kookzonedisplay. Voor de geselecteerde kookzone kunt u het verwarmingsniveau tussen 1-9 instellen door op de warmtestandknoppen (+) of (-) te drukken.

De toetsen moeten binnen 3 seconden worden ingedrukt, anders wordt de kookzoneselectie gewist en verdwijnt de warmtestand (komma). Als het apparaat niet binnen 10 seconden verder wordt bediend, gaat de kookzone terug naar de S-stand.

De warmtestand kan altijd worden gewijzigd door te drukken op (+) of (-). De beschikbare instellingen liggen tussen 1-9.

Elke toetsbediening of displaywijziging gaat gepaard met een zoemend geluid.

Twee- en drievoudige zones inschakelen

De tweevoudige zone inschakelen


De activering van de tweevoudige zone wordt uitgevoerd na het selecteren van de gewenste kookzone door op (7) te drukken. Dit wordt bevestigd door een zoemend geluid. Tegelijkertijd gaat de overeenkomstige Indicator tweevoudige zone branden. Door een tweede keer aan te raken, wordt de status van de tweevoudige zone omgeschakeld; deze verandert van tweevoudige zone aan naar tweevoudige zone uit en weer terug.


De uitbreidingszone kan alleen worden geactiveerd nadat een niveau tussen 1-9 is ingesteld op de basiszone van de kookzone.

Drievoudige zone inschakelen

Een twee- of drievoudige zone kan alleen worden ingeschakeld als de basiszone van een kookzone op een niveau tussen 1-9 is ingesteld en de kookzone is geselecteerd (dit wordt aangegeven door de punt die oplicht).

Als u op (7) drukt, klinkt het signaal en gaat de Indicator tweevoudige zone branden. Als u weer


op  drukt, is er nog een zoemtoon en wordt de drievoudige kookzone ingeschakeld. De Drievoudige zone-indicator zal oplichten en de drievoudige zone zal van stroom worden voorzien.


Nogmaals drukken op  schakelt de drievoudige zone van de kookzone uit. Elke bewerking veroorzaakt een statuswijziging van de twee-/drievoudige zones op de volgende manier (Tweevoudige zone aan, Drievoudige zone aan, Alle uitgebreide zones uit, Tweevoudige zone aan, Drievoudige zone aan, Tweevoudige zone aan enz.)

Kookniveau instellen met en zonder warmtebooster

Alle kookzones zijn uitgerust met de functie aankookbooster.

Als de aankookbooster actief is, wordt de betreffende kookzone bepaalde tijd op het hoogste niveau ingeschakeld, afhankelijk van de geselecteerde warmtestand. Dit wordt aangegeven door een knipperende 'A', alternerend met de warmtestand (bijv. 0,5 sec "A" en 0,5 sec "9") in het kookzonedisplay. Als de boostertijd is afgelopen, wordt alleen de warmtestand weergegeven.




Als de aankookbooster voor een kookzone moet worden gebruikt, moet u niveau 9 selecteren door  in te drukken vanaf niveau 0. Na het instellen van verwarmingsniveau 9 verschijnt "A" alternerend met de 9. Dit betekent dat niveau 9 en de aankookbooster nu actief zijn.

De aankookbooster kan worden uitgeschakeld door op  te drukken tot de warmtestand "0" verschijnt.




Als de aankookbooster nodig is, kan deze worden geactiveerd door op  te drukken. Als de warmtestand op niveau 9 is ingesteld. In het warmtedisplay knippert "A/9".

Uitschakelen van afzonderlijke kookzones

Een kookzone kan op 3 manieren worden uitgeschakeld:

- Gelijktijdig drukken op toetsen  en 
- Verlaging van de warmtestand naar "0" door te drukken op de toets 
- Gebruik van de uitschakelfunctie van de timer voor de overeenkomstige kookzone

Gelijktijdig bedienen van de toetsen en

De overeenkomstige kookzone moet worden gekozen met de toets Kookzone activeren/deactiveren , de komma van het betreffende kookzonedisplay gaat knipperen. Om de kookzone uit te schakelen, moeten  en  gelijktijdig worden ingedrukt. U hoort een zoemtoon en in het display warmtestand verschijnt "0".

Als de timer actief is voor de geselecteerde kookzone, dan verschijnt "0" op het display van de

kookzone en ook de bijbehorende timer Kookzone-indicator. De timerfunctie en het timerdisplay zijn uitgeschakeld.

Als deze kookzone nog heet is, wordt restwarmte aangegeven door een "H" in het display voor warmtestand.

Verlaging van de warmtestand naar "0" door bediening van de toets

De kookzone kan ook worden uitgeschakeld door de warmtestand naar "0" te brengen. Wanneer een kookzonedisplay "0" aangeeft, wordt de bijbehorende komma van de kookzone ook uitgeschakeld.

Als u een actieve kookzone uitschakelt, verschijnt niet alleen "0" op het kookzonedisplay, maar ook de bijbehorende kookzone-indicator van de timer en het display van de timer die uitgaat.

Als deze kookzone nog heet is, wordt restwarmte aangegeven door een "H" in het display voor warmtestand.

Gebruik van de uitschakelfunctie van de timer voor de overeenkomstige kookzone

Na het aftellen tot nul stopt zal de timer. De overeenkomstige kookzone geeft "0" aan op het kookzonedisplay en het timerdisplay geeft "00" aan. De overeenkomstige timer Kookzone-indicator verdwijnt.

Een toegewezen indicator voor selectie van tweevoudige/drievoudige zone verdwijnt ook als deze actief is.


Bovendien klinkt de zoemer wanneer de timer stopt. Als u een willekeurige knop aanraakt, wordt de timer uitgeschakeld.


Timerfunctie


De timer biedt de volgende functies:


De regeling kan alle aan de kookzones toegewezen timers en 1 kookwekker (die niet aan een kookzone is toegewezen) tegelijkertijd laten werken.

Alle timers kunnen alleen in B-stand worden gebruikt. Een kookzonetimer kan alleen worden toegewezen aan een actieve kookzone die is ingesteld op een niveau tussen 1-9. De kookwekker is onafhankelijk van de kookzones.

Om beide functies te gebruiken, moet de timerfunctie worden geactiveerd met de toets Timer activeren/deactiveren .

Door een eerste maal na het activeren van de kookplaat  aan te raken, wordt de kookwekker bediend (er knippert geen kookzone-indicator, ze staan allemaal aan of uit).



Door een tweede maal  aan te raken wordt een timer toegewezen aan een van de geactiveerde kookzones. De kookzone-indicator knippert.

Door nogmaals op  te drukken, wordt de volgende timer rechtsom toegewezen aan de volgende actieve kookzone. Enzovoort.

Kookwekker

Ongeacht of een kookzone geactiveerd is of niet, kan de kookwekker bediend worden door te drukken op , "00" wordt weergegeven en geeft aan dat de timer actief is. Het punt op het timerdisplay geeft aan dat  en  nu kunnen worden gebruikt om de waarde van de timer in te stellen.

De kookwekker kan worden geselecteerd wanneer alle kookzone-indicatoren aan of uit zijn (geen enkele kookzone-indicator knippert).



Met  en  kunt u de timerwaarde instellen. De kookwekker begint af te tellen zodra deze is ingesteld.

De kookwekker kan niet worden gestopt door het apparaat uit te schakelen of de toetsvergrendelingsfunctie te activeren, hij blijft aftellen.

Na het bereiken van de "00", klinkt de timer, de zoemer. Om de zoemer te stoppen, drukt u op een willekeurige knop.

Kookzonetimer


Kookzonetimers kunnen alleen worden ingesteld voor geactiveerde kookzones (verwarmingsniveau moet worden ingesteld tussen 1-9).

Door  een eerste keer aan te raken activeert u de kookwekker. Na  een tweede keer aan te raken wijst u de timer toe aan de geactiveerde kookzone. Dit wordt aangegeven door de overeenkomstige kookzone-indicator die begint te knipperen.

Door  opnieuw aan te raken na het activeren van de eerste kookzonetimer activeert u de timer voor de volgende actieve kookzone met de wijzers van de klok mee. Dit wordt aangegeven door de knipperende kookzone-indicator.


Door te drukken op  en  stelt u de timerwaarde voor de kookzone in.


De timer voor de kookzone die als eerste is ingesteld, wordt aangegeven door de oplichtende kookzone-indicator.

Door nogmaals te drukken op  kunnen meerdere timers worden toegewezen aan de andere geactiveerde kookzones.

Het timerdisplay verandert 10 seconden na de laatste bediening naar de timer die als volgende afloopt. De toewijzing van de timer wordt weergegeven door een knipperende kookzone-indicator. Het aantal timers die

aflopen wordt aangegeven door het aantal verlichte kookzone-indicators.

Door te schakelen met  kunt u de timerwaarden voor de kookzonetimer en de kookwekker weergeven. De toewijzing wordt aangegeven door de knipperende kookzone-indicator. Als er geen kookzone-indicator knippert, wordt de kookwekkertijd weergegeven in het 2-cijferige timerdisplay.

Alle kookzonetimers kunnen worden gewist door het apparaat in de S-modus te schakelen met behulp van . Een kookwekker wordt niet gewist, hij blijft lopen.


Om een timer in de Bedieningstand te wissen, moet u eerst de timer selecteren door de toets Activeren/Deactiveren van de timer in te drukken totdat deze wordt weergegeven. De waarde kan op 2 manieren worden gewist:

- Verlaging, door te drukken op  tot "00" op het timerdisplay verschijnt.
- Druk gelijktijdig gedurende 0,5 seconde op  en  totdat "00" wordt weergegeven op het timerdisplay.



Zodra een timer "00" bereikt, wordt het overeenkomstige warmteniveau ingesteld op "0". Het einde van een kookzonetimer of kookwekker wordt aangegeven door een zoemer. Dit kan worden gestopt door op een willekeurige knop te drukken.

Toetsvergrendeling


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

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

De kookzone kan alleen in de Bedieningsstand worden vergrendeld (B-modus).





Als de kookzone vergrendeld is, kan alleen de knop  worden gebruikt. Alle andere knoppen zijn vergrendeld. Als er een andere toets wordt ingedrukt in de vergrendelstand, klinkt de zoemer en knippert de Indicator toetsvergrendeling. Uitschakeling is alleen mogelijk door  te gebruiken. Als u het apparaat echter uitschakelt, kunt u het

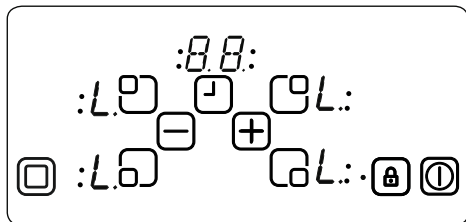
niet opnieuw opstarten zonder het te ontgrendelen.

Na 2 seconden  ingedrukt te hebben gehouden, verdwijnt de indicator voor Toetsvergrendeling. De kookplaatbesturing is nu ontgrendeld en kan in normale volgorde worden bediend.

Kinderslot

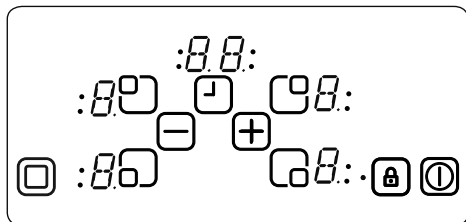
Het kinderslot vergrendelt het apparaat met een meervoudig stappenproces. Het kinderslot in- en uitschakelen is alleen beschikbaar in de S-stand.

Eerst moet u op  drukken tot de zoemer een toon geeft, daarna moet u  en  gedurende minstens 0,5 seconden, maar niet langer dan 1 seconde, tegelijkertijd indrukken. Daarna kan het apparaat worden vergrendeld door het aanraken van de toets . Alle kookzonedisplays geven "L" weer als bevestiging.



Als de kookwekker nog loopt, gaat deze door tot '00' wordt bereikt en geeft de timer een piepsignaal. Na de bevestiging dat de timer is afgelopen, wordt het apparaat volledig vergrendeld. Geen van de toetsen kunnen worden gebruikt zolang het apparaat is vergrendeld.

Het kinderslot kan op dezelfde manier worden gedeactiveerd als het wordt geactiveerd. Na het indrukken van  hoort u een pieptoon. Daarna moeten  en  gelijktijdig worden ingedrukt gedurende 0,5 seconde en vervolgens alleen . Als bevestiging voor het succesvol ontgrendelen, wordt "L" niet langer weergegeven.



Drukknopbediening veiligheidsfuncties

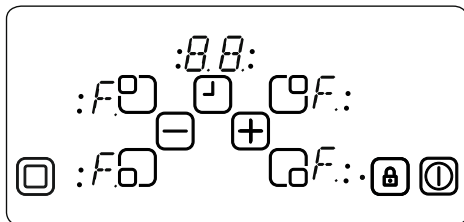
Het apparaat is voorzien van de volgende veiligheidsfuncties om onbedoelde handelingen te voorkomen.

Sensorbeveiliging

Bewaking van de toetsen is inbegrepen om

ongewenste bediening van de toetsen van het apparaat te voorkomen. Wanneer één of meer knoppen langer dan 12 seconden worden ingedrukt, is er een hoorbaar geluid te horen dat wijst op een verkeerde bediening (pot of ander voorwerp dat op de knop is geplaatst, sensorstoring enz.) en schakelt het apparaat uit.

De veiligheidsuitschakeling zorgt ervoor dat de kookplaat in de S-stand komt. Een "F" knippert in alle kookzonedisplays.



Als er restwarmte aanwezig is, wordt deze op alle andere kookzonedisplays weergegeven.

De bediening van de kookplaat gaat dan naar de S-stand. Tegelijkertijd klinkt er een zoemer. Na 10 minuten stopt de zoemer.

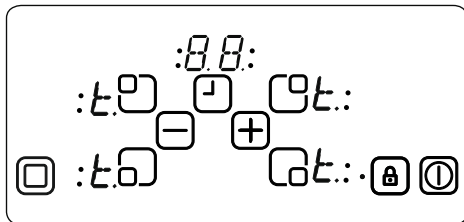
Als er geen onjuiste bediening is, verdwijnen zowel de visuele als de hoorbare signalen.

Oververhittingsbeveiliging

Doordat de bedieningsknoppen zich zeer dicht bij de kookzone in het midden van de voorkant van de kookplaat bevinden, kan het voorkomen dat een verkeerd geplaatste pan niet wordt gevoeld door de sensorbeveiliging (die geen knop afdekt) en de kookplaat tot een zeer hoge temperatuur verhit, waardoor het glas en de knoppen gevaarlijk zijn om aan te raken.

Om te voorkomen dat de bediening beschadigd raakt, wordt de temperatuur voortdurend bewaakt en wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld als er oververhitting optreedt.

Dit wordt aangegeven met de letter "t" op het kookzonedisplay totdat de temperatuur daalt.



Als de temperatuur is gedaald, verdwijnt de "t" op het kookzonedisplay en de bedieningseenheid van

de kookplaat komt terug in de S-stand te staan. Dit betekent dat de gebruiker het apparaat opnieuw kan activeren door **(D)** in te drukken.

Beperkingen van de bedieningstijd

De bedieningseenheid van de kookplaat bevat een beperking van de bedieningstijd. Als de warmteinstelling voor een kookzone gedurende een bepaalde tijd niet is gewijzigd, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld (gedurende 10 seconden wordt een "0" weergegeven. Er kan nog restwarmte aanwezig zijn. De beperking van de bedieningstijd is afhankelijk van de geselecteerde warmtestand.

Als er een timer aan de kookzone was gekoppeld, wordt "00" gedurende 10 seconden op het timerdisplay weergegeven. Daarna wordt het timerdisplay uitgeschakeld.

Nadat een kookzone automatisch wordt uitgeschakeld, zoals hierboven beschreven, kan de kookzone worden gebruikt en wordt de maximale bedieningstijd voor deze warmtestand toegepast.

Restwarmtefuncties

Na de bereidingsprocessen, wordt er warmte opgeslagen in het vitrokeramische glas, de zogenaamde restwarmte. Het apparaat kan ruw berekenen hoe warm dit glas is. Indien de berekende temperatuur hoger is dan + 60 °C, dan wordt dit op het desbetreffende verwarmingsdisplay aangegeven. Na het uitschakelen van de verwarming of de kookplaatregeling wordt de weergave van de restwarmte weergegeven zolang de berekende temperatuur van de verwarming > + 60 °C is.

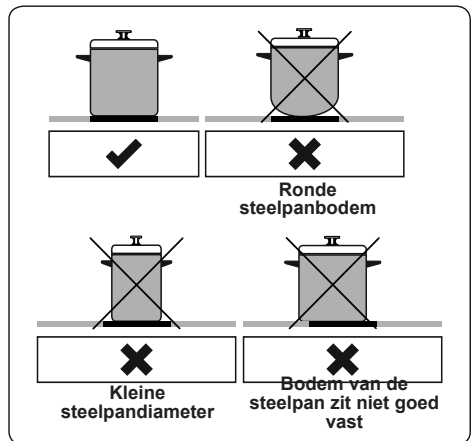
De indicator van de restwarmte heeft de laagste prioriteit en wordt door elke andere displaywaarde overschreven zoals veiligheidsuitschakeling en weergave van foutcodes. Wanneer de kookplaat na een stroomonderbreking van spanning wordt voorzien, knippert de indicator van het display voor restwarmte. Als een kookzone een restwarmte van meer dan +60 °C had voordat de stroomonderbreking plaatsvond, knippert het display terwijl de restwarmte blijft of totdat de kookzone wordt geselecteerd voor een andere kookhandeling.

Aanwijzingen en tips

Belangrijk: Als de keramische kookplaten op hogere standen worden gebruikt, kan worden waargenomen dat de verwarmde zones worden in- en uitgeschakeld. Dit komt door een beveiliging die voorkomt dat het glas oververhit raakt. Het in- en uitschakelen van sommige gerechten bij het koken op hoge temperaturen is heel normaal, veroorzaakt geen schade aan de kookplaat en weinig vertraging in de kooktijd.

! WAARSCHUWING:

- Gebruik de kookplaat nooit zonder pan op de kookzone.
- Gebruik enkel vlakke pannen met een voldoende dikke bodem.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pan droog is voor u deze op de kookplaat plaatst.
- Wanneer de kookzone in werking is, is het van belang dat de pan correct in het midden van de zone staat.
- Gebruik om energie te besparen nooit een pan met een kleinere diameter dan de kookplaat die u gebruikt.




- Gebruik nooit kookgerei met ruwe bodem aangezien dit krassen kan veroorzaken op het glaskeramisch oppervlak.
- Plaats bij voorkeur altijd een deksel op de pan.
- De temperatuur van toegankelijke onderdelen kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is. Houd kinderen en dieren buiten bereik van de in werking zijnde kookplaat en houdt ze uit de buurt totdat deze na gebruik volledig is afgekoeld.
- Als u een barst op het kookoppervlak ziet, moet de plaat onmiddellijk worden uitgeschakeld en door een erkend servicedienst worden vervangen.

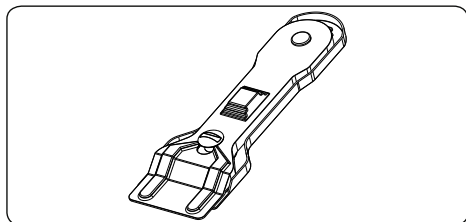
4.2. ACCESSOIRES

Spatel voor vitrokeramisch glas

Gebruik altijd de glasspatel om gemorste vloeistof of aanslag van de kookplaat te verwijderen voordat u chemische

reinigingsmiddelen probeert. Dit is de ideale methode om zelfs de kleinste afzettingen van de kookplaat te verwijderen en om gemorste vloeistof van hete kookzones te verwijderen voordat deze op de kookplaat verbranden.

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




5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1. REINIGING


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

Algemene instructies

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

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

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


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

Reinigen van de keramische glasplaat

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

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

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

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



- Als de coating of bodem van het kookgerei stoffen met een laag smeltpunt bevat, kan dit het glaskeramische kookoppervlak beschadigen. Als er plastic, aluminiumfolie, suiker of suikerhoudende levensmiddelen op de warme glaskeramische kookplaat terecht is/zijn gekomen, schraap dit/deze dan zo snel en veilig mogelijk van het warme oppervlak. Als deze stoffen smelten kunnen ze de glaskeramische kookplaat beschadigen. Breng indien mogelijk van tevoren een laagje van een geschikt beschermmiddel aan als u producten met een hoog suikergehalte kookt, zoals bijvoorbeeld jam.
- Stof op het oppervlak moet worden gereinigd met een vochtige doek.
- Kleurveranderingen in het keramische glas hebben geen effect op de structuur of de duurzaamheid van de keramiek en wordt niet veroorzaakt door een verandering in het materiaal.

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

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

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.

- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.
-  Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.
-  Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1. PROBLEEMOPLOSSING



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

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 elk 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.	Het kinderslot is actief.	Schakel het kinderslot uit.

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 er 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 van het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.




7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

7.1. ENERGIEFICHE

Merk		SHARP
Model		KH-6V08FT0K-EU
Type kookplaat		Elektrisch
Aantal kookzones		4
Verwarmtechnologie-1		Stralingsbron
Formaat-1	cm	Ø 14,5
Energieverbruik-1	Wh/kg	192,0
Verwarmtechnologie-2		Stralingsbron
Formaat-2	cm	Ø 14,5
Energieverbruik-2	Wh/kg	192,0
Verwarmtechnologie-3		Stralingsbron
Formaat-3	cm	Ø 18,0
Energieverbruik-3	Wh/kg	192,0
Verwarmtechnologie-4		Stralingsbron
Formaat-4	cm	Ø 18,0
Energieverbruik-4	Wh/kg	191,0
Energieverbruik van kookplaat	Wh/kg	191,8
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.		

Grazie per aver scelto questo prodotto.

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

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

SOMMARIO


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



1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA


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



1.1. AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA


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

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

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

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

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

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

- Per i 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.
- 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.


- 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.
- Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, spegnere l'interruttore generale di alimentazione.
- 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 LA 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

 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

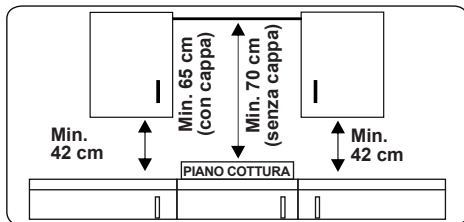
! PERICOLO: questo apparecchio deve essere installato dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e in conformità con le normative locali vigenti.

- 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.



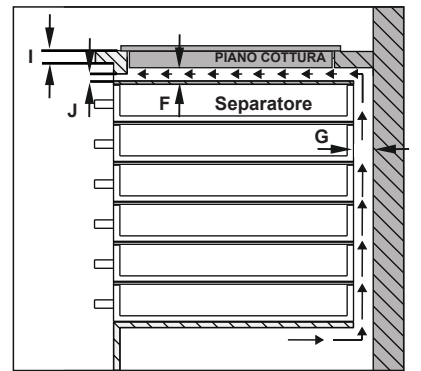
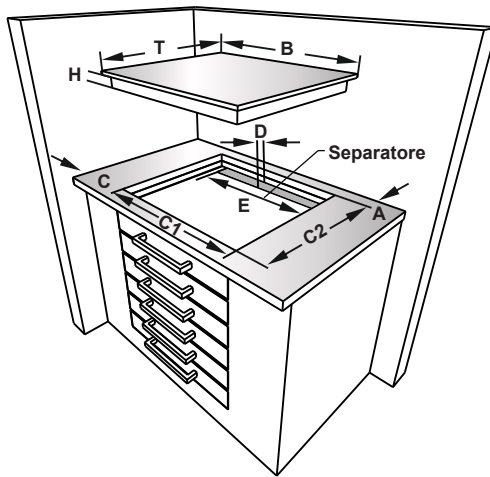
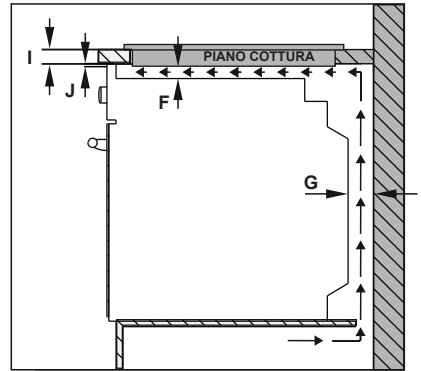
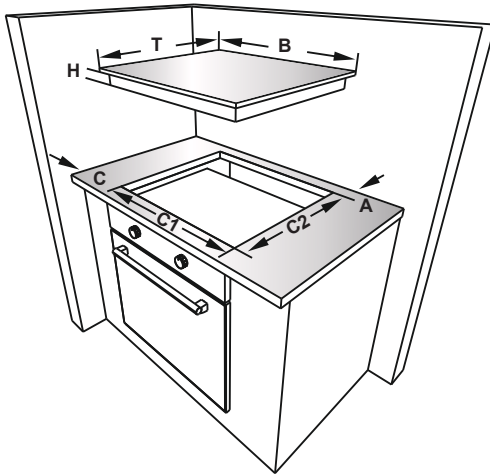
- L'apparecchio non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.
- Se la base dell'apparecchio è accessibile a mano, deve essere montata una barriera in materiale adatto sotto la base dell'apparecchio, assicurandosi che non vi sia accesso alla base dell'apparecchio.

2.2. INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA

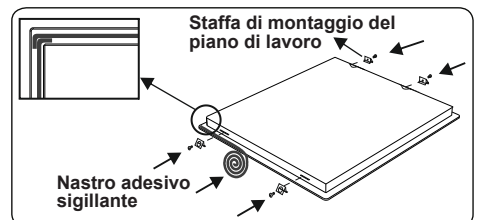
L'apparecchio viene fornito con un kit di installazione comprendente materiale di tenuta adesivo, staffe di fissaggio e viti.

- 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)	41-47.5	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
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 stappe di montaggio del piano di lavoro alle pareti laterali del

prodotto.

- Inserire l'apparecchio nell'apertura.

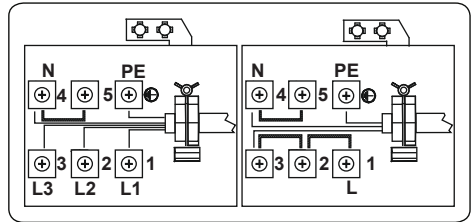
2.3. COLLEGAMENTO ELETTTRICO E SICUREZZA

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

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

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

- I collegamenti della morsettieria sono riportati sulla morsettieria stessa.

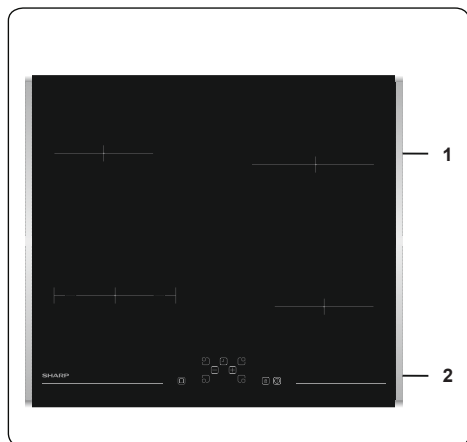


3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO



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

Elenco delle parti

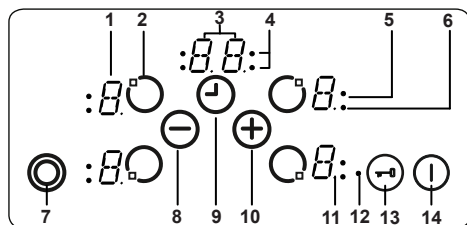


1. Piastra in vetroceramica
2. Pannello dei comandi

4. USO DEL PRODOTTO

4.1. CONTROLLI DEL PIANO COTTURA

L'apparecchio si aziona tramite la pressione dei tasti appropriati. La pressione di ogni tasto è seguita da un segnale acustico.



- 1- Display dell'elemento riscaldante
- 2- Attivazione/disattivazione elemento riscaldante
- 3- Display del timer
- 4- Indicatori della funzione timer della zona di cottura
- 5- Indicatore tripla zona
- 6- Indicatore doppia zona
- 7- Selezione doppia/tripla zona
- 8- Diminuzione dell'impostazione del calore/timer
- 9- Attivazione/disattivazione timer
- 10- Aumento dell'impostazione del calore/timer
- 11- Punto decimale
- 12- Indicatore blocco tasti
- 13- Blocco tasti
- 14- On/Off (Accensione/Spegnimento)

Descrizione delle modalità	
Modalità stand-by	L'alimentazione di rete è applicata al controllo del piano cottura e tutti i display degli elementi riscaldanti sono spenti o è attivo un display del calore residuo.
Modalità operativa	Almeno un display degli elementi riscaldanti mostra un'impostazione del calore tra "0" e "9".
Modalità di blocco	Il controllo del piano di cottura è bloccato.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Se l'apparecchio è in modalità stand-by, viene messo in modalità operativa premendo il tasto On/Off (Accensione/Spegnimento) ① per almeno 1

secondo. Un segnale acustico indica il completamento dell'operazione.

Uno "0" apparirà su tutti i display degli elementi riscaldanti e tutti i punti decimali corrispondenti agli elementi riscaldanti lampeggeranno (1 secondo acceso, 1 secondo spento).

Se non viene eseguita alcuna operazione entro 10 secondi, i display di tutti gli elementi riscaldanti si spegneranno.

Se i display vengono spenti, l'elemento riscaldante passerà alla modalità stand-by.

Se il tasto ① viene premuto per più di 2 secondi in modalità operativa (B-Mode), l'apparecchio si spegnerà e tornerà alla modalità stand-by (S-Mode). L'apparecchio può essere spento premendo ① in qualsiasi momento, anche se altri tasti vengono premuti contemporaneamente.

Se è presente del calore residuo proveniente da un elemento riscaldante, questo sarà indicato con una "H" nel corrispondente display dell'elemento.

Selezione di un elemento riscaldante

Se viene selezionato un singolo elemento riscaldante con il tasto Attivazione/disattivazione elemento riscaldante ② corrispondente, il punto decimale del display dell'elemento riscaldante lampeggia. Per l'elemento riscaldante selezionato è possibile impostare il livello di calore tra 1 e 9 premendo i tasti di impostazione del calore + o -.

I tasti devono essere premuti entro 3 secondi dalla selezione di un elemento riscaldante, altrimenti la selezione viene cancellata e il punto decimale del riscaldamento si spegne. Se non vengono eseguite ulteriori operazioni entro 10 secondi, l'elemento riscaldante tornerà in modalità stand-by.

L'impostazione del calore può sempre essere modificata premendo + o -. Le impostazioni disponibili sono comprese tra 1 e 9.

Ogni operazione effettuata tramite tasto o ogni modifica del display è accompagnata da un segnale acustico.

Accensione della Doppia zona e Tripla zona

Accensione della Doppia zona

L'attivazione della doppia zona si effettua premendo il tasto ⑦. Dopo che è stato selezionato l'elemento riscaldante desiderato. Questo sarà confermato da un segnale acustico. Allo stesso tempo,

l'indicatore doppia zona corrispondente si illuminerà. Una seconda pressione del tasto commuterà lo stato della doppia zona, modificandolo da attivo a non attivo, e così via.

La zona estesa (doppia zona) può essere attivata solo dopo aver impostato un livello di calore tra 1 e 9 sulla zona base dell'elemento riscaldante.

Accensione della Tripla zona

Una doppia o tripla zona può essere attivata solo se la zona base di un elemento riscaldante è stata impostata a un livello di calore compreso tra 1 e 9 e selezionato l'elemento riscaldante (questo sarà indicato dal punto illuminato).

Se viene premuto il tasto \odot , viene emesso un segnale acustico e l'indicatore doppia zona si illumina. Se il tasto \odot viene premuto nuovamente, verrà emesso un altro segnale acustico e la tripla zona si attiverà. L'indicatore della tripla zona si illuminerà e la tripla zona verrà accesa.

Premendo nuovamente il tasto \odot si disattiverà la tripla zona dell'elemento riscaldante. Ogni operazione provoca un cambiamento di stato delle zone doppia e tripla nel seguente modo: doppia zona accesa, tripla zona accesa, tutte le zone estese spente, doppia zona accesa, tripla zona accesa, tutte le zone accese e così via.

Impostazione del livello di cottura con e senza funzione Boost

Tutti gli elementi riscaldanti sono dotati della funzione Boost (incremento del calore).

Se il riscaldamento Boost è attivo, l'elemento riscaldante funzionerà con la massima potenza per il periodo di riscaldamento Boost che è dipendente dall'impostazione del calore selezionata. Questo sarà indicato da una "A" lampeggiante in alternanza con il valore di impostazione del calore sul display dell'elemento riscaldante (es. 0.5 sec "A" e 0.5 sec "9"). Una volta terminato il periodo di riscaldamento Boost, verrà indicata solo l'impostazione del calore.

Se il riscaldamento Boost deve essere utilizzato per un elemento riscaldante, il livello 9 deve essere selezionato premendo il tasto \ominus a partire dal livello 0. Dopo aver impostato il riscaldamento al livello 9, verrà visualizzato "A" in alternanza con il 9. Ciò significa che il livello 9 e l'aumento di calore è ora attivo.

Il riscaldamento Boost può essere disattivato premendo il tasto \ominus fino a quando appare l'impostazione di calore "0".

Se è necessario, il riscaldamento Boost può essere attivato premendo il tasto \oplus .

Se l'impostazione di calore è impostata sul livello 9, sul display dell'elemento riscaldante lampeggerà "A/9".

Spegnimento individuale degli elementi riscaldanti

Un elemento riscaldante può essere spento in 3 modi diversi:

- Premendo contemporaneamente i tasti \oplus e \ominus
- Riducendo l'impostazione del calore fino allo "0" premendo il tasto \ominus
- Utilizzando la funzione timer di spegnimento per l'elemento riscaldante corrispondente.

Pressione simultanea dei tasti \oplus e \ominus

L'elemento riscaldante corrispondente deve essere scelto tramite il tasto Attivazione/disattivazione elemento riscaldante \odot , dopodiché il punto decimale del relativo display lampeggerà. Per spegnere l'elemento riscaldante devono essere premuti simultaneamente i tasti \oplus e \ominus . Verrà emesso un segnale acustico e sul display dell'elemento riscaldante comparirà "0".

Se il timer è attivo per l'elemento riscaldante selezionato, verrà visualizzato "0" nel display dell'elemento riscaldante e anche nel relativo indicatore del timer della zona di cottura. La funzione timer e il relativo display si spegneranno entrambi.

Se è presente del calore residuo proveniente da un elemento riscaldante, questo sarà indicato da una "H" nel display di impostazione del calore.

Riduzione a "0" del calore premendo il tasto \ominus

L'elemento riscaldante può essere anche spento riducendo l'impostazione del calore su "0". Quando il display dell'elemento riscaldante indica "0", anche il relativo punto decimale viene disattivato.

La disattivazione di un elemento riscaldante attivo fa sì che non solo lo "0" appaia sul display dell'elemento riscaldante, ma anche il relativo indicatore del timer della zona di cottura e il display del timer si spengono.

Se è presente del calore residuo proveniente da un elemento riscaldante,

questo sarà indicato da una "H" nel display di impostazione del calore.

Uso della funzione timer di spegnimento per l'elemento riscaldante corrispondente

Al termine del conto alla rovescia fino allo zero, il timer si fermerà. Il display dell'elemento riscaldante corrispondente mostrerà "0" e il display del timer mostrerà "00". L'indicatore della zona di cottura corrispondente si spegnerà.

Anche un eventuale indicatore di selezione di zona doppia/tripla assegnata si spegnerà se è attivo.


Inoltre, quando il timer si ferma verrà emesso un segnale acustico. Premendo un qualsiasi tasto è possibile silenziare il timer.


Funzione timer


Il timer offre le seguenti funzionalità.


Il controllo può attivare tutti i timer della zona cottura e 1 timer contaminuti (non assegnato a un elemento riscaldante) contemporaneamente.

Tutti i timer possono essere utilizzati solo in modalità operativa (B-Mode). Un timer della zona cottura può essere assegnato a un elemento riscaldante attivo impostato a un livello compreso tra 1 e 9. Il contaminuti è indipendente da qualsiasi elemento riscaldante.




Per utilizzare entrambe le funzioni, è necessario attivare la funzione timer utilizzando il tasto Attivazione/disattivazione timer .

Toccando il tasto  per la prima volta dopo aver attivato gli elementi riscaldanti, si controlla il contaminuti (nessun indicatore di zona di cottura lampeggia, sono tutti accesi o spenti).

Toccando il tasto  una seconda volta si assegnerà un timer a uno degli elementi riscaldanti attivati. L'indicatore della zona di cottura lampeggerà.



Toccando di nuovo il tasto , si assegnerà il timer seguente all'elemento riscaldante attivo successivo in senso orario, e così via.

Timer contaminuti

Indipendentemente dal fatto che un elemento riscaldante sia stato attivato o meno, il contaminuti può essere azionato tramite la pressione del tasto  e viene visualizzato "00" a indicare che il timer è attivo. Il punto decimale sul display del timer indica che ora possono essere utilizzati i tasti  e  per impostare il

valore del timer.

Il contaminuti può essere selezionato quando tutti gli indicatori della zona di cottura sono accesi o spenti (nessun indicatore di zona di cottura lampeggia).



Il valore del timer può essere impostato tramite i tasti  e . Il timer contaminuti inizierà il conto alla rovescia una volta impostato.


Il contaminuti non può essere fermato spegnendo l'apparecchio o attivando la funzione di blocco tastiera, e continuerà il conto alla rovescia.

Una volta raggiunto "00" verrà emesso un segnale acustico. È possibile interrompere il segnale acustico premendo un qualsiasi tasto.

Timer zona di cottura


I timer della zona di cottura possono essere impostati solo per gli elementi riscaldanti attivi (il livello del calore deve essere impostato tra 1 e 9).

Toccando il tasto , per la prima volta si attiva il contaminuti. Dopo aver toccato il tasto  una seconda volta, il timer verrà assegnato a una zona cottura attiva. Questo sarà indicato dall'accensione dell'indicatore della zona di cottura corrispondente.


Toccando di nuovo il tasto  dopo aver attivato il primo timer della zona cottura, si attiverà il timer per la successiva zona di cottura attiva in senso orario. Questo sarà indicato dall'indicatore lampeggiante della zona cottura.

La pressione dei tasti  e  consente di impostare il valore del timer per la zona cottura.

Il timer della zona di cottura impostato per primo verrà indicato dall'accensione dell'indicatore della zona di cottura.

Toccando ancora il tasto , è possibile assegnare altri timer ad altri elementi riscaldanti attivi.

10 secondi dopo l'ultima operazione, il display del timer passerà al timer che si esaurirà successivamente. L'assegnazione del timer viene visualizzata da un indicatore di zona di cottura lampeggiante. Il numero di timer in esecuzione viene indicato dal numero di indicatori della zona di cottura illuminati.

Premendo in successione il tasto , è possibile visualizzare i valori del timer per la zona cottura e il contaminuti.

L'assegnazione è sempre mostrata dall'indicatore della zona di cottura lampeggiante. Se nessun indicatore della zona di cottura lampeggia, il tempo del contaminuti viene visualizzato nel display del timer a 2 cifre.

Tutti i timer della zona di cottura possono essere cancellati impostando l'apparecchio in modalità stand-by (S-Mode) utilizzando il tasto **⏻**. Il contaminuti non verrà cancellato, continuerà nel conto alla rovescia.

Per cancellare un timer in modalità operativa (B-Mode), selezionare prima il timer utilizzando il pulsante Attivazione/disattivazione timer **⌚** finché sul display non viene visualizzato il timer desiderato. Il valore può essere cancellato in 2 modi diversi:

- Diminuendone il valore, premendo il tasto **⊖** fino a visualizzare "00" sul display del timer.
- Premendo contemporaneamente i tasti **⊕** e **⊖** per 0,5 secondi fino a visualizzare "00" sul display del timer.

Quando il timer raggiunge "00", il livello di calore corrispondente verrà impostato su "0". La scadenza del timer della zona di cottura o del timer contaminuti viene indicata da un segnale acustico. Questo può essere interrotto premendo un qualsiasi tasto.

Blocco tasti

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

La funzione di blocco si attiva se il tasto di blocco tasti **⏻** viene premuto per almeno 2 secondi. Questa operazione viene confermata da un segnale acustico. Ad attivazione avvenuta, l'indicatore di blocco tasti lampeggia e l'elemento riscaldante è bloccato.

L'elemento riscaldante può essere bloccato solo in modalità operativa (B-Mode).

Se l'elemento riscaldante è bloccato, è possibile utilizzare solo il tasto **⏻**. Tutti gli altri tasti sono bloccati. Se viene premuto un altro tasto in modalità di blocco, verrà emesso un segnale acustico e l'indicatore di blocco tasti lampeggerà. Sarà possibile solo l'operazione di spegnimento, premendo

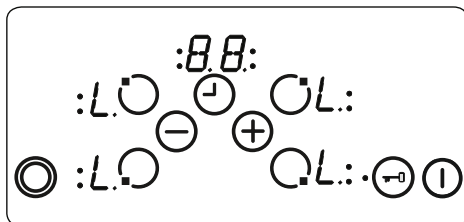
il tasto **⏻**. Tuttavia, se si spegne l'apparecchio, non può essere riavviato nuovamente senza essere sbloccato.

Dopo aver premuto per 2 secondi il tasto **⏻**, l'indicatore di blocco tasti scompare. Ora il piano di cottura è sbloccato e può essere utilizzato normalmente.

Sicurezza bambini

La funzione Sicurezza bambini viene utilizzata per bloccare l'apparecchio tramite un complicato processo a più fasi. La sicurezza bambini (e il relativo sblocco) è disponibile solo in modalità stand-by.

Innanzitutto, deve essere premuto il tasto **⏻** fino a quando viene emesso un segnale acustico, quindi devono essere premuti simultaneamente i tasti **⊕** e **⊖** per almeno 0,5 secondi, ma non più di 1 secondo. Successivamente, l'apparecchio può essere bloccato toccando il tasto **⊕**. Come conferma, tutti i display mostreranno "L".




Se il timer contaminuti è ancora in funzione, continuerà fino a quando viene raggiunto "00" ed emetterà un segnale acustico. Dopo la conferma del completamento del timer, l'apparecchio sarà completamente bloccato. Nessuno dei tasti potrà essere utilizzato finché l'apparecchio rimane bloccato.

La sicurezza bambini può essere disattivata nello stesso modo con cui è stata attivata. Dopo aver premuto il tasto **⏻** viene emesso un segnale acustico e devono essere premuti simultaneamente i tasti **⊕** e **⊖** per almeno 0,5 secondi, seguiti dalla sola pressione del tasto **⊖**. A conferma dell'avvenuto sblocco, "L" non sarà più visualizzato.

il vetro. Se la temperatura calcolata è superiore a + 60° C, questo verrà indicato dal display dell'elemento riscaldante corrispondente. Dopo aver spento l'elemento riscaldante o il controllo del piano di cottura, sul display verrà indicato calore residuo finché la temperatura calcolata dall'elemento riscaldante è > +60° C.

L'indicatore del calore residuo ha la priorità più bassa e viene sovrascritto da ogni altro valore visualizzato, durante lo spegnimento di sicurezza e la visualizzazione di codici di errore. Quando viene fornita tensione al piano cottura dopo un'interruzione di corrente, l'indicatore del calore residuo lampeggia. Se un elemento riscaldante ha rilevato un calore residuo superiore a + 60° C prima dell'interruzione di corrente, il display lampeggerà fino al perdurare del calore residuo o finché non verrà selezionato l'elemento riscaldante per un'altra operazione di cottura.

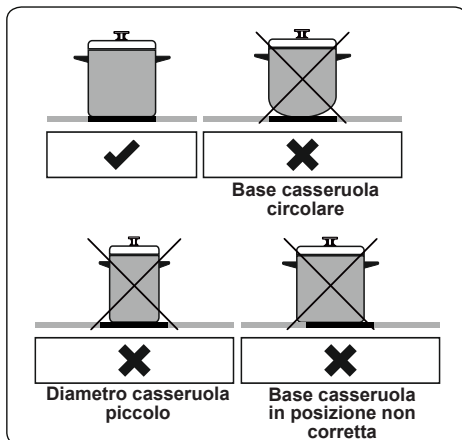
Consigli e suggerimenti

 **Importante:** quando le piastre in vetroceramica funzionano con livelli di calore più elevati, è possibile vedere le aree riscaldate accendersi e spegnersi. Ciò è dovuto a un dispositivo di sicurezza che impedisce il surriscaldamento del vetro.

Alcuni spegnimenti e riaccensioni durante la cottura a temperature elevate sono abbastanza normali, ma non causano danni al piano cottura e introducono solo un leggero ritardo nei tempi di cottura.

PERICOLO:

- Non utilizzare mai il piano senza pentole sulla zona di cottura.
- Utilizzare solo pentole piatte e con una base sufficientemente spessa.
- Assicurarsi che il fondo della pentola sia asciutto prima di posizionarlo sul piano cottura.
- Mentre la zona di cottura è in funzione, è importante assicurarsi che il piatto sia centrato correttamente sopra la zona.
- Al fine di risparmiare energia, non utilizzare mai una pentola con un diametro diverso rispetto alla piastra riscaldante utilizzata.




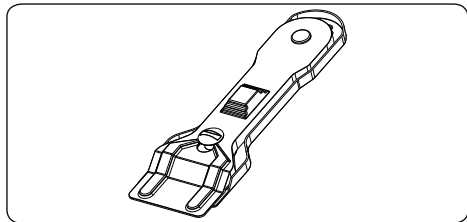
- Non utilizzare pentole con fondo ruvido in quanto possono graffiare la superficie in vetroceramica.
- Se possibile, posizionare sempre i coperchi sulle pentole per evitare dispersioni di calore.
- La temperatura delle parti accessibili potrebbe aumentare quando l'apparecchio è in funzione. Tenere i bambini e gli animali lontani dal piano cottura durante il funzionamento e fino a quando non si è completamente raffreddato dopo il funzionamento.
- Se si nota una crepa sul piano cottura, questo deve essere immediatamente spento e sostituito dal servizio di assistenza autorizzato.

4.2. ACCESSORI

Spatola per piani in vetroceramica

Utilizzare sempre la spatola per piani in vetroceramica per rimuovere spargimenti di liquido o depositi dal piano cottura prima di provare i detergenti chimici. Questo è il metodo ideale per rimuovere anche i più piccoli depositi dal piano cottura e per rimuovere spargimenti di liquido dalle zone di cottura calde prima che brucino sul piano cottura.

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




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.

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-6V08FT0K-EU
Tipo di piano cottura		Elettrico
Numero di zone di cottura		4
Tecnologia di riscaldamento - 1		Irradiazione
Grandezza-1	cm	Ø14,5
Consumo energetico-1	Wh/kg	192,0
Tecnologia di riscaldamento - 2		Irradiazione
Grandezza-2	cm	Ø14,5
Consumo energetico-2	Wh/kg	192,0
Tecnologia di riscaldamento - 3		Irradiazione
Grandezza-3	cm	Ø18,0
Consumo energetico-3	Wh/kg	192,0
Tecnologia di riscaldamento - 4		Irradiazione
Grandezza-4	cm	Ø18,0
Consumo energetico-4	Wh/kg	191,0
Consumo energetico del piano cottura	Wh/kg	191,8
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.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52454198

SHARP

Be Original.