



KH-6I33FTMK-DE

Cooking

DE Bedienungsanleitung

EN User manual

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 4
 - 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 4
 - 1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen 7
 - 1.3 Während des Betriebs 8
 - 1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung 8
- 2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch 11
 - 2.1 Hinweise für den Installateur 11
 - 2.2 Einbauen des Kochfeldes 11
 - 2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise 13
- 3.PRODUKTMERKMALE 14
- 4.Verwenden des Produkts 15
 - 4.1 Kochfeld-Einstellknöpfe 15
 - 4.2 Zubehör 20
- 5.REINIGUNG UND WARTUNG 21
 - 5.1 Reinigung 21
- 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.

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

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

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

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

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

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

1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

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

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

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

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



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

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

1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig

unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.

- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

CE-Konformitätserklärung

 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 der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert

Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m² oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Entsorgung (AT)



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei.

Entsorgung (CH)



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte kostenfrei bei Händlern zurückgeben, die Geräte dieser Art im Sortiment führen. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

Smaltimento



Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione indica che l'apparecchiatura non deve essere smaltita con altri rifiuti domestici, ma richiede, invece, uno smaltimento differenziato. È possibile smaltire gratuitamente le vecchie apparecchiature presso un punto di raccolta comunale idoneo per le vecchie apparecchiature elettriche ed elettroniche, ad es. un centro di riciclaggio. Gli indirizzi possono essere ottenuti dalla città o dal governo locale. In alternativa, puoi restituire gratuitamente i vecchi elettrodomestici ai rivenditori che hanno elettrodomestici di questo tipo nella loro gamma di prodotti. Contatta il tuo rivenditore in merito ai metodi che è possibile utilizzare per restituire un vecchio apparecchio al momento della consegna del nuovo apparecchio.

Rimuovi, se possibile, tutte le batterie e gli accumulatori nonché tutte le lampade che possono essere rimosse in modo non distruttivo prima di smaltire il prodotto.

Vorremmo sottolineare che sei tu stesso responsabile della cancellazione dei dati personali sul dispositivo da smaltire.

Élimination des déchets



Le symbole de la poubelle barrée sur le produit ou son emballage signifie que l'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit être éliminé séparément. Vous pouvez vous débarrasser gratuitement de l'ancien équipement dans un point de collecte qui accepte les anciens appareils électriques et électroniques, par ex. une déchetterie. Vous trouverez les adresses auprès de votre commune ou sur le site Recycling-Map.ch. Vous pouvez également renvoyer gratuitement les anciens appareils électriques aux revendeurs qui ont des appareils de ce type dans leur gamme de produits. Veuillez contacter votre revendeur pour savoir comment retourner un ancien appareil lors de la livraison du nouvel appareil.

Veuillez retirer - si possible - toutes les piles et batteries ainsi que toutes les ampoules qui peuvent être retirées de manière non destructive avant de vous débarrasser du produit. Nous attirons votre attention sur le fait que vous êtes vous-même responsable de la suppression des données personnelles sur l'appareil à éliminer.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

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

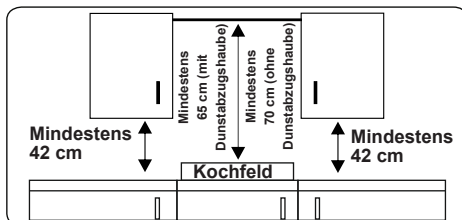
- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Spannung und Frequenz des Stromnetzes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

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Allgemeine Hinweise

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

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



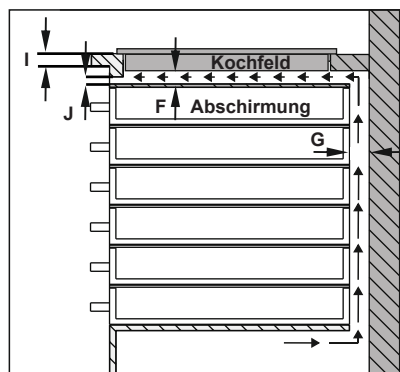
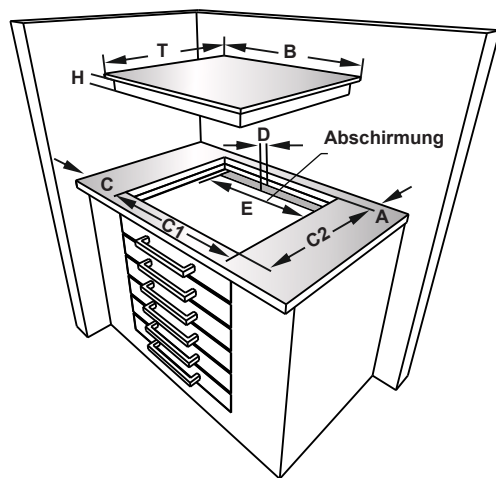
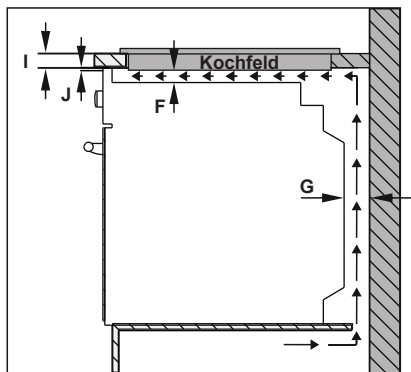
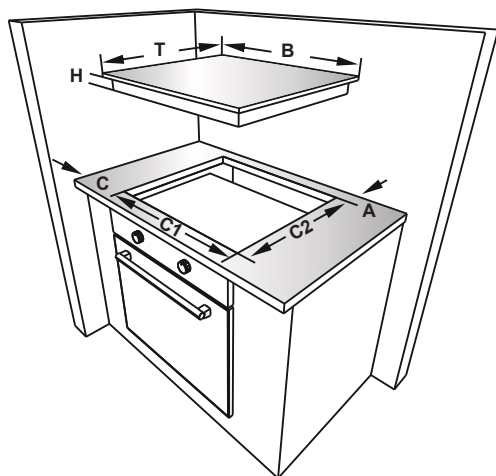
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.
- Wenn die Unterseite des Gerätes per Hand zugänglich ist, muss die Unterseite mit einer Vorrichtung aus geeignetem Material abgeschildert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

2.2 EINBAUEN DES KOCHFELDES

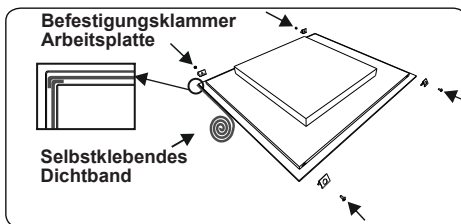
Das Gerät wird mit einem Einbaukit geliefert, das eine Klebedichtung, Befestigungsklammern und Schrauben umfasst.

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

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



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



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

festschrauben.

- Das Gerät in den Ausschnitt einsetzen.

2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

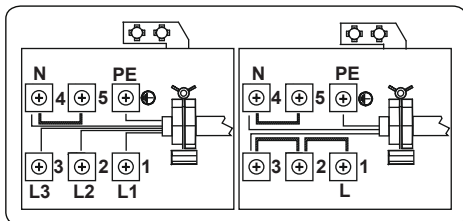
! WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

! WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

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

Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.

- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.

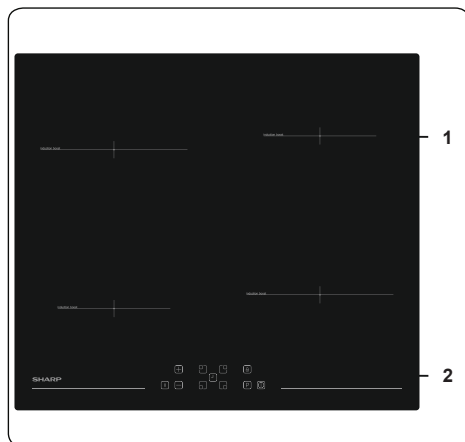


3. PRODUKTMERKMALE



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

Liste der Komponenten



1. Induktionszone

2. Bedienfeld

4. Verwenden des Produkts

4.1 KOCHFELD-EINSTELLKNÖPFE

Induktionskochzone

Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle sind Richtgrößen.

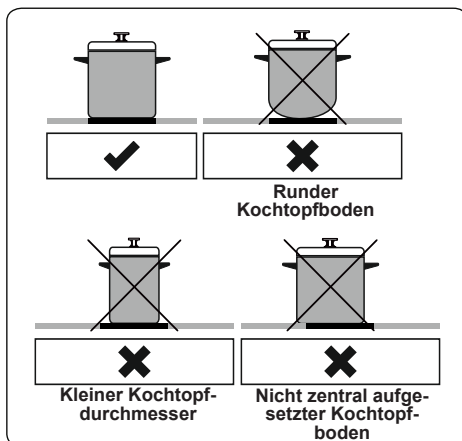
Einstellungen	Nutzung für
0	Element aus
1 – 3	Sanftes Erwärmen
4 – 5	Schonender Siedeprozess, langsames Erwärmen
6 – 7	Aufwärmen und schneller Siedeprozess
8	Kochen, Braten und Anbraten
9	Maximale Hitze
P	Boost-Funktion

Kochgeschirr

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

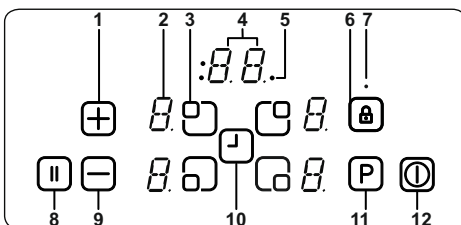
platzieren.

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



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

Touch-Steuereinheit



- 1- Erhöhung der Hitzeeinstellung / Timer
- 2- Kochplattenanzeige
- 3- Kochfeldauswahl
- 4- Timer-Anzeige
- 5- Timer-Funktion-Kochfeldanzeigen
- 6- Tastatursperre
- 7- Tastatursperrenanzeige
- 8- Intelligente Pause (Smart Pause)
- 9- Verringerung der Hitzeeinstellung / Timer
- 10- Timer-Auswahl
- 11- Boost
- 12- Ein/Aus

Benutzen Sie die Induktionskochplatten mit geeignetem Kochgeschirr.

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

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

Anschalten des Geräts

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

Abschalten des Geräts

Schalten Sie das Kochfeld jederzeit durch das Drücken von  aus.

Die EIN/AUS Taste  hat immer Priorität vor der Ausschaltfunktion.

Einschalten der Kochfelder

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

Wählen Sie die Temperatur durch Auswahl der Hitze-erhöhen Taste  oder Hitze-verringern Taste . Das Brückenelement ist jetzt betriebsbereit. Für schnellere Siedezeiten wählen Sie die gewünschte Kochstufe und aktivieren die Boost-Funktion durch Drücken der Taste „P“.

Ausschalten der Kochfelder

Wählen Sie das Feld, das Sie ausschalten möchten, indem Sie die

Kochfeldauswahl taste drücken. Stellen Sie die Temperatur mit der Taste  hinunter auf „0“. (Wenn Sie gleichzeitig die Tasten  und  drücken, wird die Temperatur ebenfalls auf „0“ geschaltet).

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

Ausschalten aller Kochfelder

Um alle Kochfelder gleichzeitig auszuschalten, drücken Sie die Taste .

Im Stand-by-Modus erscheint ein „H“ auf allen heißen Kochfeldern.

4.2 FUNKTION DER ENERGIEVERWALTUNG (POWER MANAGEMENT)

Dank der Funktion der Energieverwaltung (Power Management) kann der Nutzer bei Bedarf die maximale Leistung des Kochfelds einstellen – und die Leistungsgrenze wird nie überschritten.

Funktionsweise

Wenn die Gesamtleistung den eingestellten Grenzwert überschreitet, verringert die Funktion der Energieverwaltung (Power Management) automatisch die zuletzt gewählte Kochfeld-Leistungsgrenze – danach blinkt die Anzeige und es ertönt ein Signalton. Die Leistungsstufe der anderen Kochfelder bleibt gleich.

Nach dem Einschalten des Kochfelds erfolgt 4 bis 5 Sekunden lang eine Standardleistungsbegrenzung auf der Anzeige, wie in Abbildung A dargestellt.

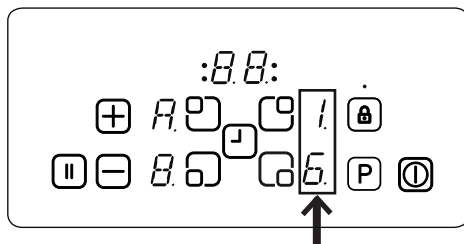


Abbildung A

Es stehen 5 verschiedene Leistungsgrenzen zur Verfügung (10 A, 13 A, 15 A, 16 A, 32 A)

Leistungsgrenze	Erforderliche Kabelgröße
10 A	min. 3G1, 5 mm ²
13 A	min. 3G1, 5 mm ²
15 A	min. 3G1, 5 mm ²

16 A	min. 3G1, 5 mm ²
32 A	min. 3G, 4 mm ²

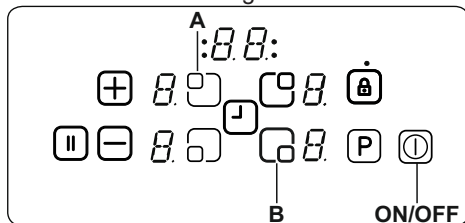
Einstellen der Leistungsgrenze;

WICHTIG: Wenn Sie eine höhere Leistungsgrenze als die Standardeinstellung wählen möchten, muss das elektrische Netzwerk (Kabel, Stecker, Sicherung usw.) überprüft und bei Bedarf entsprechend den örtlichen Vorschriften von einem qualifizierten Techniker angepasst werden.

Nach dem Einschalten des Kochfelds kann die gewünschte Leistungsgrenze innerhalb der ersten 60 Sekunden durch folgende Schritte eingestellt werden:

1. Zuerst sehen Sie auf der Anzeige die Standardeinstellung. (Abbildung A).
2. Nachdem das Display erloschen ist, schalten Sie das Kochfeld mit der Taste „on/off“  ein
3. Berühren Sie gleichzeitig 2 bis 3 Sekunden lang die Tasten „A“ und „B“. Dann erscheint erneut die Standard-Leistungsgrenze.
4. Wählen Sie die Leistungsgrenze durch Drücken der Tasten „+“ oder „-“.
5. Drücken Sie anschließend gleichzeitig 2 bis 3 Sekunden lang die Tasten „A“ und „B“, um die ausgewählte Grenze einzustellen. Das Kochfeld kann nun mit der neuen Leistungsgrenze benutzt werden.

Diese Einstellung kann jederzeit vorgenommen werden und wird bis zur nächsten Änderung beibehalten.



Restwärme-Anzeige

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

Nach Ausschalten des Kochfelds zeigt der entsprechende Bildschirm ein „H“ an, bis die Temperatur des entsprechenden Kochfelds einen unkritischen Wert erreicht hat.

Intelligente Pause (Smart Pause)

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

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

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

Drücken Sie , um die „Intelligente Pause“ zu aktivieren. Die Leistung der aktivierten Kochstelle(n) wird auf Stufe 1 reduziert und „II“ erscheint in allen Bildschirmen.

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

Funktion der Sicherheitsabschaltung

Ein Kochfeld schaltet sich automatisch ab, wenn die Kochfeldeinstellung eine bestimmte Zeit lang nicht verändert wurde. Wenn Sie die Kochfeldeinstellung des Kochfeldes ändern, wird die Zeitdauer auf den Anfangswert zurückgesetzt. Dieser Anfangswert richtet sich nach der gewählten Temperaturstufe, wie unten dargestellt.

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

Kindersicherung

Nach dem Einschalten des Geräts kann die Kindersicherung aktiviert werden. Drücken Sie gleichzeitig die Einstelltaste zum Erhöhen der Hitze  und die Einstelltaste zum Verringern der Hitze  und danach nochmals die Einstelltaste zum Verringern der Hitze . Auf allen Kochfeldanzeigen erscheint ein „L“, welches die aktivierte Funktion der Kindersicherung anzeigt und die Bedienung verhindert. (Wenn eine Kochplatte heiß ist, erscheinen „L“ und „H“ im Wechsel.)

Das Kochfeld bleibt so lange im Modus Kindersicherung, bis es entsperrt wurde, sogar wenn das Gerät aus- und eingeschaltet wird.

Zur Deaktivierung der Kindersicherung schalten Sie zunächst das Kochfeld ein. Drücken Sie gleichzeitig die Einstelltaste zum Erhöhen der Hitze  und die Einstelltaste zum Verringern der Hitze .

und danach nochmals die Einstelltaste zum Verringern der Hitze . „L“ wird nicht länger angezeigt und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Tastensperre

Die Funktion der Tastensperre versetzt das Gerät während des Betriebs in einen „sicheren Modus“. Es können keine Einstellungen durch einen Tastendruck vorgenommen werden (z. B. Wärmeeinstellungen). Das Gerät kann in diesem Fall nur ausgeschaltet werden.

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

Zeitschaltuhr

Der Timer funktioniert auf zwei Arten, wie unten dargestellt.

Minuten-Timer (1 - 99 Min.)

Der Minuten-Timer kann bedient werden, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist. Der Timer zeigt „00“ mit einem blinkenden Punkt an.

Drücken Sie  zum Verlängern der Zeit oder drücken Sie  zum Verkürzen der Zeit. Der Einstellungsbereich beträgt zwischen 0 - 99 Minuten. Nachdem die angezeigte Zeit für 10 Sekunden nicht geändert wird, ist der Minuten-Timer aktiviert und der blinkende Punkt erlischt. Der Timer beginnt nach der Einstellung herunterzuzählen.

Wenn der Timer den Wert Null erreicht, ertönt ein Signalton und der Timer-Bildschirm blinkt. Der Signalton wird automatisch nach 2 Sekunden und/oder nach Berühren einer beliebigen Taste gestoppt.

Der Minuten-Timer kann jederzeit geändert oder ausgeschaltet werden, indem Sie die Timer-Einstellungstaste  und/oder die Taste zum Verringern  des Timers verwenden. Sie können die Kochfläche jederzeit ausschalten, indem Sie  berühren – dies beendet auch den Minuten-Timer.

Kochzonen-Timer (1 - 99 Min.)

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

Wählen Sie ein Kochfeld und dann die

Temperatureinstellung und aktivieren Sie anschließend die entsprechende Timer-Einstelltaste  – der Timer kann programmiert werden, um ein Kochfeld auszuschalten. Um den Timer herum sind vier LEDs angeordnet. Sie zeigen an, für welches Kochfeld der Timer eingestellt wurde.

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

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

Der Signalton und das Blinken der Timer-LED werden automatisch nach 2 Minuten und/oder nach dem Drücken einer beliebigen Taste gestoppt.

Piepton

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

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

Boost-Funktion

Um diese Funktion zu verwenden, wählen Sie ein Kochfeld und stellen Sie die gewünschte Garstufe ein und drücken anschließend die Taste „P“ (Boost).

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

Die Aktivierung des Boosters kann die maximale Leistung überschreiten – dann wird das integrierte Leistungsmanagement aktiviert.

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

verringert wird.

Fehlercodes	
Im Falle eines Fehlers wird ein Fehlercode auf der Anzeige der Kochfelder angezeigt.	
E0	Die Ampere-Grenzwertfunktion muss beim Einschalten des Produkts ausgewählt werden. Andernfalls wird ein E0-Fehler angezeigt. Gleichzeitig sollte diese Funktion auf dem Display und der Hauptplatine ausgewählt werden. Wenn ein Fehler in der Software einer Karte auftritt, zeigt das Produkt einen Fehler an. Der Kunde kann in diesen Fehler nicht beheben. Das autorisierte Servicezentrum sollte angerufen werden.
E1	Der Lüfter ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.
E2	Dieser Fehler tritt auf, wenn das Heizgerät zu heiß wird. Im Falle dieses Fehlers muss das Heizgerät gekühlt werden. Es sollte nach dem Abkühlen wieder in Betrieb genommen werden.
E3	Die Versorgungsspannung stimmt nicht mit den Nennwerten überein. Schalten Sie die Kochfläche aus, indem Sie  drücken – warten Sie, bis das „H“ bei allen Kochfeldern verschwindet, schalten Sie die Kochfläche durch Drücken von  ein und nutzen Sie sie weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.
E4	Die Netzfrequenz unterscheidet sich von den Nennwerten. Schalten Sie die Kochfläche aus, indem Sie  drücken – warten Sie, bis das „H“ bei allen Kochfeldern verschwindet, schalten Sie die Kochfläche durch Drücken von  ein und nutzen Sie sie weiter. Wenn der gleiche Fehler erneut angezeigt wird, stecken Sie den Stecker des Gerätes aus und wieder ein. Schalten Sie die Kochfläche durch Drücken von  ein und nutzen Sie sie weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.
E5	Die interne Temperatur der Kochfläche ist zu heiß – schalten Sie die Kochfläche aus, indem Sie  drücken, und lassen Sie die Kochfelder abkühlen.
E6	Kommunikationsfehler zwischen Touchscreen und Kochfeld. Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.
E7	Der Spulentemperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.
E8	Der Kühlertemperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Servicetechniker.
EA	Sättigungsfehler der großen Spule. Schalten Sie die Kochfläche durch Drücken der Taste ON/OFF (EIN/AUS) ein und nutzen Sie das Gerät weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.

EC	Fehler bei der Versorgungsspannung. Schalten Sie die Kochfläche durch Drücken der Taste ON/OFF (EIN/AUS) ein und nutzen Sie das Gerät weiter. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.
C1-C8	Mikroprozessor-Alarm. Schalten Sie nach dieser Warnung die Energiezufuhr zum Produkt ab und schalten Sie es dann wieder ein.. Falls derselbe Fehler erneut auftritt, rufen Sie bitte den nächsten Kundendienst.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG

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

Allgemeine Hinweise

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

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

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

 Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen der Glaskeramik

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

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

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

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

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

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

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

Farbabweichungen in der Glaskeramik können unterschiedliche Ursachen haben:

1. Verschüttete Speisen wurden nicht von der Oberfläche entfernt.

2. Falsches Kochgeschirr beeinträchtigt die Oberfläche.

3. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

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

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

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

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG



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

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

6.2 TRANSPORT

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

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

7. TECHNISCHE DATEN

7.1 ENERGIEBLATT

Marke		SHARP
Modell		KH-6I33FTMK-DE
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Induktion
Größe – 1	cm	Ø 16,0
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	182,0
Heiztechnologie – 2		Induktion
Größe – 2	cm	Ø 16,0
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	182,0
Heiztechnologie – 3		Induktion
Größe – 3	cm	Ø21,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	182,0
Heiztechnologie – 4	%	Induktion
Größe – 4	cm	Ø21,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	182,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	182,0
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein		
Energiespartipps Kochfeld - Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite. - Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe. - Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel. - Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering. - Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.		

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

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

CONTENTS

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

1. SAFETY INSTRUCTIONS

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

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2 INSTALLATION WARNINGS

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

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

1.3 DURING USE

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



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

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

1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

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

CE Declaration of conformity

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

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

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

Disposal of your old machine



The symbol of the crossed-out wheeled bin shown on the product or its packaging means that the device must not be disposed of with other household waste but requires separate collection. You can dispose of the device free of charge at your local waste return and collection system. The addresses can be obtained from your responsible city council or local government. Regarding the return of waste electrical and electronic equipment (WEEE) at certain retailers free of charge, please contact your retailer.

Returned WEEE can be prepared for recycling to reduce waste and save resources. Please note that the device may contain substances which are harmful for the environment and human health if not used according to environmental protection standards. The separate collection and recycling of WEEE helps to prevent negative consequences for the environment and human health.

If possible, please remove all batteries and accumulators as well as all removable lamps before disposing of the device.

Please note that you are responsible for deleting all personal data on the device to be disposed of.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

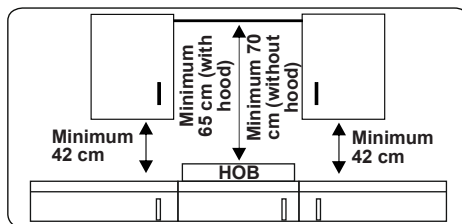
WARNING: This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

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

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

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



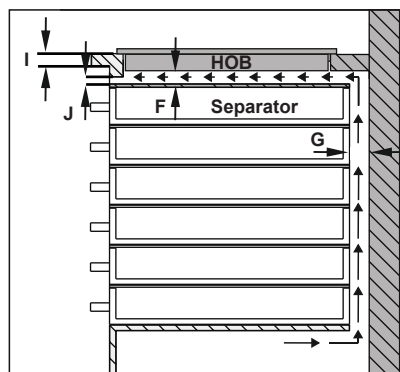
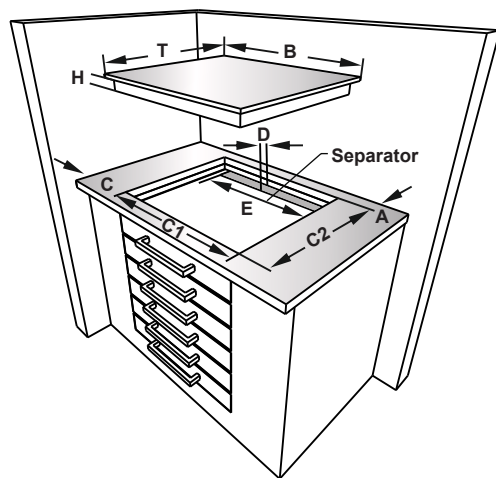
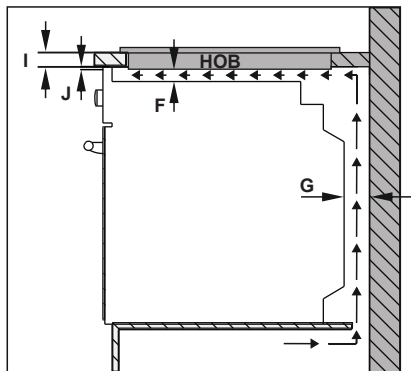
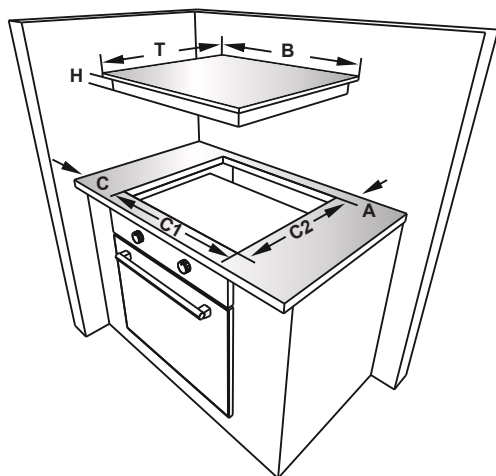
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the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

2.2 INSTALLATION OF THE HOB

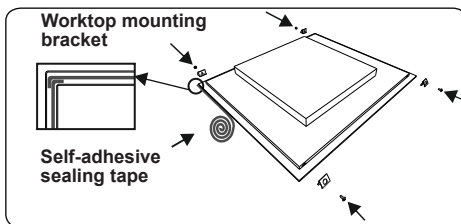
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

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

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



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



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

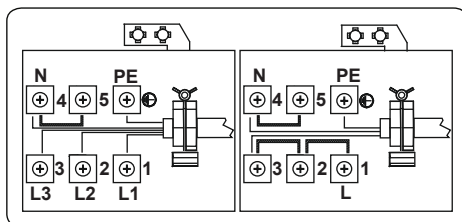
- Insert the appliance into the aperture.

2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

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

WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

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

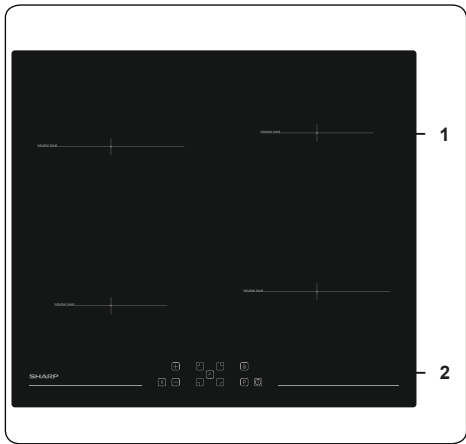


3. PRODUCT FEATURES



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

List of Components



- 1. Induction zone
- 2. Control Panel

4.1 HOB CONTROLS

Induction Zone

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

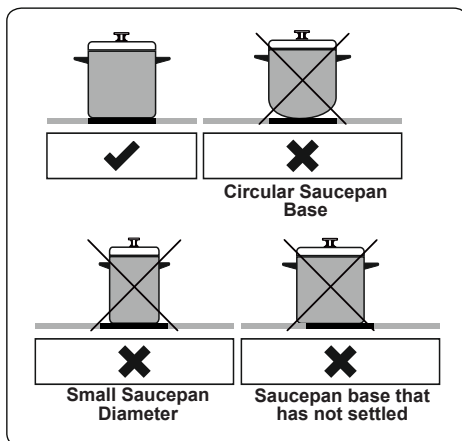
Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

Cookware

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

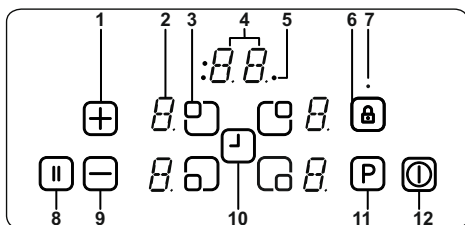
and cooking continues at the selected power level.

- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



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

Touch Control Unit



- 1- Increase heat setting/timer
- 2- Heater display
- 3- Heater selection
- 4- Timer display
- 5- Timer function cooking zone indicators
- 6- Key lock
- 7- Key lock indicator
- 8- Smart pause
- 9- Decrease heat setting/timer
- 10- Timer selection

11- Boost

12- On/Off

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

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

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

Switching the Appliance On

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

Switching the Appliance Off

Switch the hob off at any time by pressing .

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

Switching the Cooking Zones On

Press the zone selection button that corresponds to the zone you wish to use. A static dot will be shown on the selected zone display and the blinking dots on all other zone displays will no longer illuminate.

Select the temperature setting by using the increase heat setting button  or decrease heat setting button . The element is now ready to use. For faster boil times, select the desired cooking level, then touch the 'P' button to activate the Boost function.

Switching the Cooking Zones Off

Select the element you want to switch off by pressing the heater selection button. Using the  button, turn the temperature down to "0". (Pressing the  and  buttons simultaneously also turns the temperature to "0").

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

Switching all Cooking Zones Off

To switch all the cooking zones off at once, press the  button

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

1.2 POWER MANAGEMENT FUNCTION

Thanks to the power management function, you can set the maximum power of the hob if needed and the power limit will never be

exceeded.

How it works

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

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

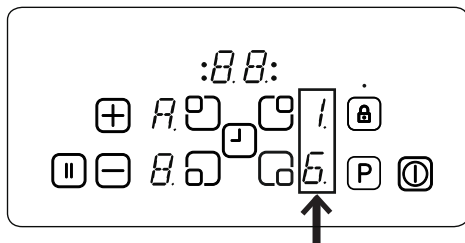


Figure A

5 different power limits are available (10 A, 13A,15A,16A,32A)

Power Limit	Required Cable Size
10 A	min 3G1,5mm ²
13 A	min 3G1,5mm ²
15 A	min 3G1,5mm ²
16 A	min 3G1,5mm ²
32 A	min 3G4 mm ²

Setting the power limit;

IMPORTANT: If you wish to select a power limit which is higher than the default setting, your electrical network (cable, plug,fuse, etc.) must be checked and changed if necessary by a qualified technician according to local regulations.

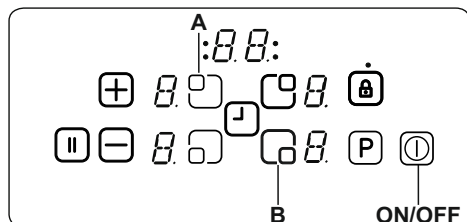
After turning on the hob, in the first 60 seconds you can set the required power limit by the following steps:

1. First you will see the default setting on the display. (Figure A).
2. After the display goes off, turn on the hob with the on/off  key
3. Touch the 'A' and 'B' buttons at the same time for 2-3 seconds. Then the default power limit will appear again.
4. Select the power limit by pressing the

‘+’ or ‘-’ buttons.

5. Then press ‘A’ and ‘B’ buttons at the same time for 2-3 seconds to set the selected limit. Now the hob is ready to use with the new power limit setting.

This setting can be made at any time and is maintained until the next change



Residual Heat Indicator

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

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

Smart Pause

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

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

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

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

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

Safety Switch-Off Function

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

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

Child Lock

After switching on the appliance, the child lock function can be activated. To activate the child lock, simultaneously press the increase heat setting button **+** and decrease heat setting button **-** and then press the increase heat setting key **+** again. “L” indicating LOCKED will appear on all heater displays and the controls can not be used. (If a cooking zone is in the hot condition, “L” and “H” will display alternately).

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

To deactivate the child lock, first switch on the hob. Simultaneously press the increase heat setting button **+** and decrease heat setting button **-** and then press the decrease heat setting button **-** again. “L” will no longer be displayed and the hob will switch off.

Key Lock

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

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

Timer Function

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

Minute Minder Timer (1 - 99 min.)

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

Press **+** to increase the time or press **-** to decrease the time. The range is between 0 and 99 minutes. If there is no adjustment to the displayed time within 10 seconds, the minute minder timer will be set and the

blinking dot will disappear. Once the timer is set, it begins to count down.

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

The minute minder timer can be changed or switched off at any time by using the timer setting button  and/or the decrease timer button . Switching off the hob by touching  at any time will also switch off the minute minder timer.

Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

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

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

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

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

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

Buzzer

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

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

Boost Function

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

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a "P" is shown on the corresponding display. Activating the booster can exceed the

maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of this frame needed. It isn't in the other sections settings before power reduction.

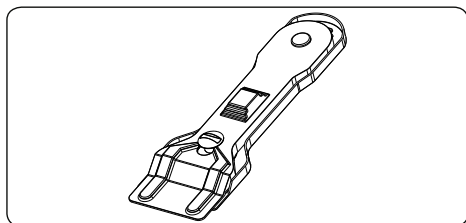
Error Codes	
If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.	
E0	Ampere limit feature must be selected at the moment the product is energized. Otherwise E0 error is seen. At the same time, this feature should be selected on the display and mainboard. If there is an error in the software of any card, the product will show an error. The customer cannot interfere in this error. Authorized service should be called.
E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.
E2	This error is seen when the heater gets too hot. In case of this error, the heater must be cooled. It should be operated after cooling, again.
E3	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until "H" disappears for all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E4	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E5	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing  and let the heaters cool down.
E6	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
E7	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
E8	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
EA	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing the on/off button, and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
EC	Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
C1-C8	Microprocessor alert. After this warning, cut off energy from the product and then re-energize the product. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

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.	Child lock is active.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The 'U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or 'P' is automatically reduced. If you select power level 'P' or 9 on two cooking zones, which are on the same side, at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached	Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.

6.2 TRANSPORT

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

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

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 ENERGY FICHE

Brand		SHARP
Model		KH-6I33FTMK-DE
Type of Hob		Electric
Number of Cooking Zones		4
Heating Technology-1		Induction
Size-1	cm	Ø16,0
Energy Consumption-1	Wh/kg	182,0
Heating Technology-2		Induction
Size-2	cm	Ø16,0
Energy Consumption-2	Wh/kg	182,0
Heating Technology-3		Induction
Size-3	cm	Ø21,0
Energy Consumption-3	Wh/kg	182,0
Heating Technology-4		Induction
Size-4	cm	Ø21,0
Energy Consumption-4	Wh/kg	182,0
Energy Consumption of Hob	Wh/kg	182,0
This hob complies with EN 60350-2		
Energy Saving Tips Hob - Use cookwares having flat base. - Use cookwares with proper size . - Use cookwares with lid. - Minimize the amount of liquid or fat. - When liquid starts boiling , reduce the setting.		

Merci d'avoir choisi ce produit.

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

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

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation	7
1.3. En cours d'utilisation.....	8
1.4. Nettoyage et entretien	9
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	11
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	11
2.2. Installation de la table de cuisson.....	11
2.3. Branchement électrique et sécurité	13
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	14
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	15
4.1. COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON	15
4.2. Accessoires Spatule en vitrocéramique.....	19
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	20
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	21
6.1. Dépannage.....	21
6.2. Transport	21
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	22
7.1. Fiche énergie.....	22

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

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

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

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

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

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

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

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

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.
- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la surface de la plaque de cuisson, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Votre appareil a été produit conformément à

toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.

- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les dispositifs de protections non adaptés à la table de cuisson peuvent provoquer des accidents.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

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

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

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

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

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

- La température de la surface inférieure de la table de cuisson peut augmenter pendant son fonctionnement. Installer une planche de protection sous le produit.

1.3. EN COURS D'UTILISATION

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



MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « 0 » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- **MISE EN GARDE** : Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil.

L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Déclaration CE de conformité

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

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

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

Mise au rebut de votre machine



Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix affiché sur le produit ou l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, il doit être collecté séparément.

Vous pouvez jeter votre appareil gratuitement au point de collecte et de recyclage le plus proche. Vous pouvez obtenir leurs adresses auprès de votre mairie ou de l'administration locale responsable. Vous pouvez également renvoyer gratuitement vos petits déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) dont la longueur ne dépasse pas 25 cm à un distributeur disposant d'une surface de vente d'équipements électriques et électroniques (EEE) d'au moins 400 m². Les DEEE plus grands peuvent être renvoyés gratuitement au revendeur respectif lors de l'achat d'un nouveau produit du même type. En ce qui concerne les modalités de collecte des DEEE, en cas d'expédition du produit récemment acheté, veuillez contacter votre revendeur.

Les batteries usagées peuvent être préparées en vue de leur recyclage afin de réduire les déchets et d'économiser les ressources. Cependant, la priorité doit être donnée à la prévention de la production de déchets, en particulier par la réutilisation des EEE. Veuillez noter que l'appareil pourrait contenir des substances dangereuses pour l'environnement et la santé humaine s'il ne sont pas utilisés dans le respect des standards de protection de l'environnement. En collectant les DEEE séparément et en les recyclant, vous aidez à éviter les conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

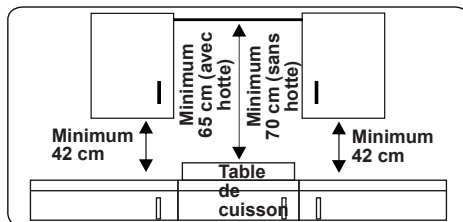
AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

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

2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Instructions générales

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



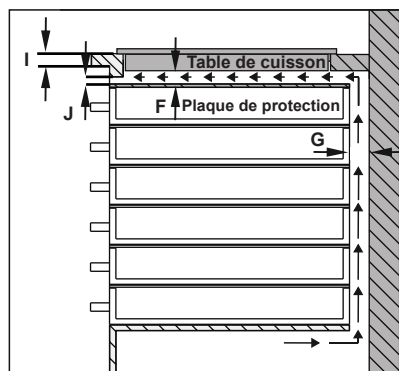
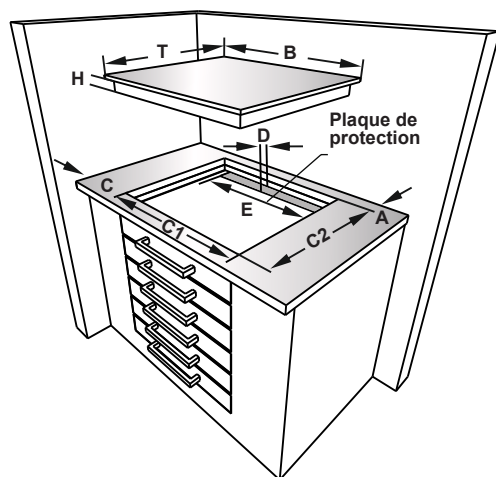
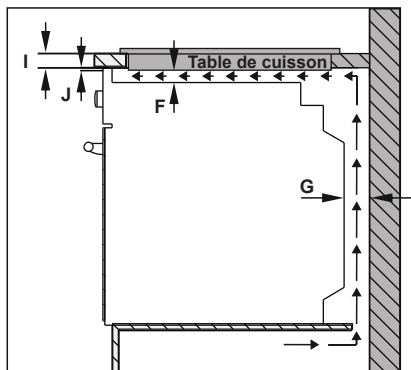
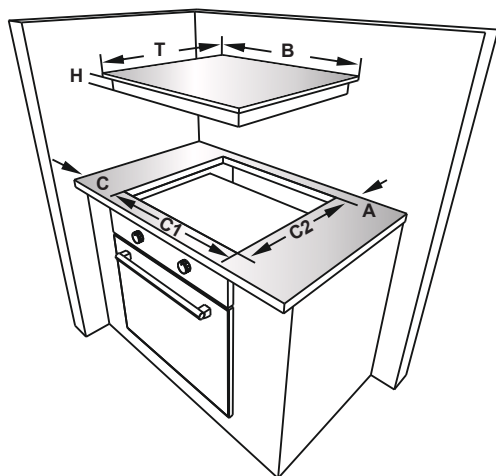
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible, placer une protection faite d'un matériau adapté sous la base de l'appareil, en s'assurant qu'il n'est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

2.2. INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

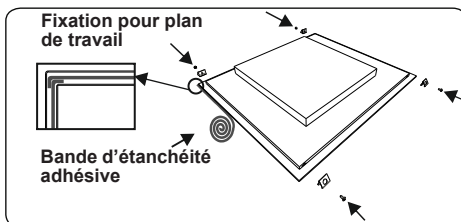
L'appareil est livré avec un kit d'installation comprenant une bande d'étanchéité adhésive, des supports et des vis de montage.

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

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



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



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

- Insérer l'appareil dans l'ouverture.

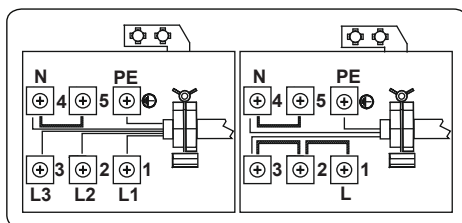
2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

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

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

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

est placé sur le boîtier de jonction.

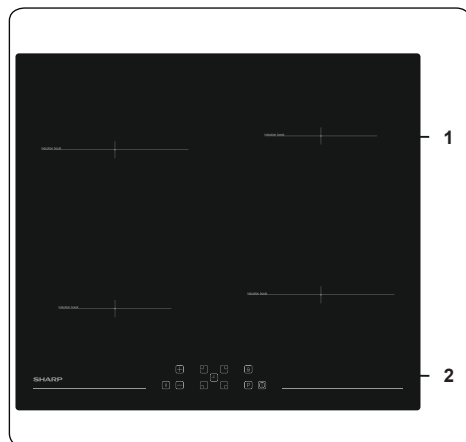


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



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

Liste des composants



1. Zone à induction
2. Bandeau de commande

4.1 COMMANDES DE LA TABLE DE

CUISSON

Zone d'induction

Les informations présentées dans le tableau suivant ne sont données qu'à titre indicatif.

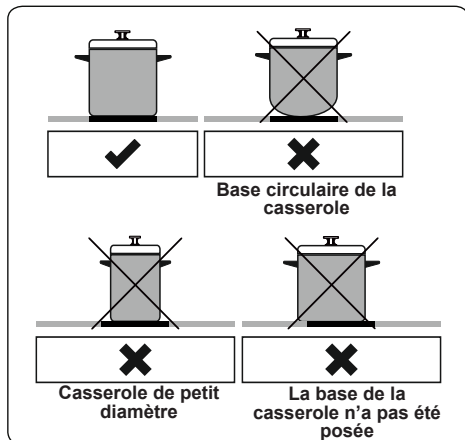
Réglages	Utilisé pour
0	Éteindre l'élément
1-3	Avertissement délicat
4-5	Cuisson à feu doux, chauffage lent
6-7	Réchauffage et cuisson rapide à feu doux
8	Chauffage, sauté, et grillage
9	Chaleur maximale
P	Fonction boost

Batterie de cuisine

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

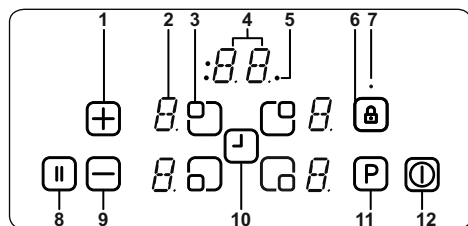
la zone de cuisson.

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



Pour faire fonctionner votre appareil, appuyez sur les touches et les fonctions sélectionnées seront confirmées par des affichages et des signaux sonores.

Unité de commande tactile



- 1- Minuterie/réglage de l'augmentation de la chaleur
- 2- Affichage de l'élément chauffant
- 3- Sélection de l'élément chauffant
- 4- Affichage de la minuterie
- 5- Indicateurs de la fonction de la minuterie sur la zone de cuisson
- 6- Verrouillage
- 7- Indicateur de verrouillage
- 8- Pause intelligente
- 9- Diminution du réglage de chaleur/minuterie
- 10- Sélection minuterie
- 11- Boost (amplification)
- 12- Marche/Arrêt

Utilisez les zones de cuisson par induction avec l'ustensile approprié.

Après l'application du réseau d'alimentation électrique, tous les affichages s'allument pendant un moment. La table de cuisson se met ensuite en mode veille et est prête à fonctionner.

La table de cuisson est commandée en appuyant sur le bouton électronique approprié. Une alarme sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

Mise en marche de l'appareil

① Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT

Tous les affichages de l'élément chauffant présentent un « 0 » statique et les points droits qui se trouvent dans le coin inférieur clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée pendant 20 secondes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.)

Mise à l'arrêt de l'appareil

Éteignez la table de cuisson à tout moment en appuyant sur la touche ①.

La touche MARCHE/ARRÊT ① est

toujours prioritaire sur la fonction de mise à l'arrêt.

Mise en marche des zones de cuisson

Appuyez sur la touche de sélection de l'élément chauffant correspondant à l'élément chauffant que vous voulez utiliser. Un point statique s'affiche sur l'affichage de l'élément chauffant sélectionné, et les points clignotants sur tous les autres affichages ne s'allument plus.

Sélectionnez le réglage de la température en utilisant la touche de réglage de l'augmentation de chaleur (+) ou la touche de réglage de la diminution de chaleur (-). L'élément est à présent prêt à être utilisé. Pour les temps de cuisson plus rapides, sélectionnez le niveau de cuisson souhaité, puis appuyez sur la touche « P » pour activer la fonction Boost.

Mise à l'arrêt des zones de cuisson

Sélectionnez l'élément que vous voulez éteindre en appuyant sur la touche de sélection de l'élément chauffant. À l'aide de la touche (-), réglez la température à « 0 ». (Vous pouvez également appuyer simultanément sur les touches (+) et (-) pour régler la température à « 0 »).

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

Mise à l'arrêt de toutes les zones de cuisson

Pour éteindre toutes les zones de cuisson à la fois, appuyez sur le bouton ①.

En mode veille, une lettre « H » apparaît sur toutes les zones de cuisson qui sont chaudes.

1.2 FONCTION DE GESTION DE LA PUISSANCE

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

Fonctionnement

Si la puissance totale dépasse la limite réglée, la fonction de gestion de la puissance diminue automatiquement la dernière limite de puissance pour la zone de cuisson sélectionnée, puis l'affichage clignote et le signal sonore retentit. Le niveau de puissance des autres zones de

cuisson reste le même.

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

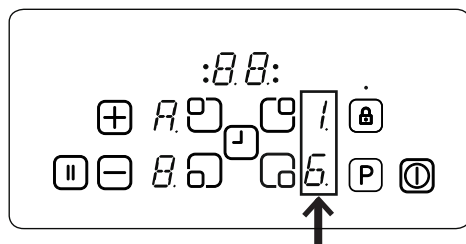


Figure A

4 limites de puissance différentes sont disponibles (10 A, 13 A, 15 A, 16 A, 32 A)

Limite de puissance	Taille de câble requise
10 A	min 3G1,5 mm ²
13 A	min 3G1,5 mm ²
15 A	min 3G1,5 mm ²
16 A	min 3G1,5 mm ²
32 A	min 3G4 mm ²

Réglage de la limite de puissance :

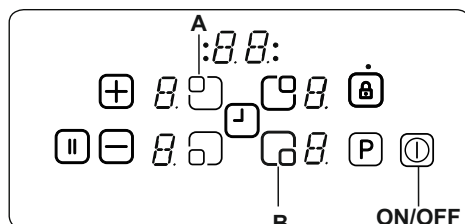
IMPORTANT : Si vous souhaitez régler une limite de puissance supérieure à la limite de puissance par défaut, le réseau électrique (câble, fiche, fusible, etc.) doit être vérifié et remplacé si nécessaire par un technicien qualifié conformément aux réglementations locales.

Après la mise sous tension de la table de cuisson, il est possible, au cours des 60 premières secondes, de régler la limite de puissance requise en suivant les étapes suivantes :

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

Appuyez ensuite simultanément sur les boutons « A » et « B » pendant 2-3 secondes pour régler la limite sélectionnée. La table de cuisson est maintenant prête à l'emploi avec un nouveau réglage de la limite de puissance.

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



Indicateur de chaleur résiduelle

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

Après avoir éteint la zone de cuisson, l'affichage respectif présente la lettre « H » jusqu'à ce que la température de la zone de cuisson correspondante soit à un niveau sécuritaire.

Pause intelligente

Lorsqu'elle est activée, la pause intelligente réduit la puissance de tous les brûleurs qui ont été mis en marche.

Si par la suite vous désactivez la pause intelligente, les éléments chauffants retournent automatiquement au niveau de température précédent.

Si la pause intelligente n'est pas désactivée, la table de cuisson s'arrête au bout de 30 minutes.

Appuyez sur la touche pour activer la pause intelligente. La puissance des éléments chauffants activés passe au niveau 1 et « II » apparaît sur les affichages.

Appuyez à nouveau sur la touche pour désactiver la pause intelligente. « II » disparaît ensuite et les éléments chauffants fonctionnent désormais au niveau précédemment défini.

Fonction « Éteindre en toute sécurité » (Safety switch off function)

Une zone de cuisson s'arrêtera automatiquement si le réglage de la chaleur n'a pas été modifié pendant une durée

spécifiée. Toute modification apportée au réglage de la température de la zone de cuisson réinitialise la durée de temps à la valeur initiale. Cette valeur initiale est fonction du niveau de température sélectionné, tel qu'illustré ci-dessous.

Réglage de chaleur	Eteindre en toute sécurité après
1-2	6 Heures
3-4	5 Heures
5	4 Heures
6-9	1,5 heure

Sécurité enfants

Après avoir allumé l'appareil, la fonction Verrouillage Enfants peut également être activée. Pour activer le verrouillage enfant, appuyez simultanément sur la touche de réglage de l'augmentation de chaleur  et la touche de réglage de la diminution de chaleur , puis appuyez de nouveau sur la touche de réglage de l'augmentation de chaleur . La lettre « L » signifiant VERROUILLÉ apparaît sur tous les affichages de l'élément chauffant et les commandes ne peuvent être utilisées. (Si une zone de cuisson est chaude, « L » et « H » s'afficheront successivement.

La table de cuisson restera verrouillée jusqu'à ce qu'elle se déverrouille, même si l'appareil a été éteint, puis rallumé.

Pour désactiver le verrouillage enfants, allumez d'abord la table de cuisson, Appuyez simultanément sur la touche de réglage de l'augmentation de chaleur  et la touche de réglage de la diminution de chaleur , puis appuyez de nouveau sur le bouton de réglage de diminution de chaleur . La lettre « L » ne s'affichera plus et la table de cuisson s'arrêtera.

Verrouillage

La fonction de verrouillage est utilisée pour régler le mode « sécurité » sur l'appareil pendant qu'il est en marche. Il sera impossible d'effectuer un réglage en appuyant sur les boutons (par exemple les réglages de la chaleur). Il n'est possible que d'éteindre l'appareil.

La fonction de verrouillage est active si le bouton de verrouillage  est appuyé pendant au moins 2 secondes. Cette opération est indiquée par une sonnerie.

Après un fonctionnement réussi, l'indicateur de verrouillage clignote et l'élément de chauffage est verrouillé.

Fonction minuterie

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

Compte-minutes (1 - 99 min.)

Le compte-minutes peut fonctionner si les zones de cuisson sont éteintes. L'affichage de la minuterie affiche « 00 » avec un point clignotant.

Appuyez sur la touche  pour augmenter la durée ou appuyez sur la touche  pour réduire le temps. La plage de réglage est comprise entre 0 et 99 minutes. S'il n'y a pas de réglage de la durée affichée dans les 10 secondes, le compte-minutes sera réglé et le point clignotant disparaîtra. Une fois la minuterie programmée, elle commence le compte à rebours.

Lorsque la minuterie atteint zéro, un signal sonore retentit et l'affichage de la minuterie clignote. Le signal sonore s'arrête automatiquement après 2 minutes et/ou en appuyant sur n'importe quelle touche.

Le compte-minutes peut être changé ou éteint à tout moment à l'aide de la touche de réglage de la minuterie  et/ou la touche Diminution de la minuterie . Éteindre la table de cuisson en appuyant sur la touche  à tout moment éteindra également le compte-minutes.

Minuterie de la zone de cuisson (1 - 99 min.)

Lorsque la table de cuisson est allumée, une minuterie indépendante peut être programmée pour chaque zone de cuisson. Sélectionnez une zone de cuisson. Ensuite, choisissez un réglage de température et activez, enfin, la touche de réglage de la minuterie  ; la minuterie peut être programmée pour désactiver une zone de cuisson. Quatre voyants à LED sont disposés autour de la minuterie et indiquent la zone de cuisson pour laquelle la minuterie a été réglée.

10 secondes après l'opération précédente, l'affichage de la minuterie se transforme en la minuterie qui sera la prochaine à s'écouler (dans le cas où une minuterie est programmée pour plus d'une zone de cuisson).

Lorsque la minuterie s'est écoulée, un

signal retentit, et l’affichage de la minuterie présente « **00** » de manière statique, le voyant lumineux de la minuterie de la zone de cuisson attribuée clignote. La zone de cuisson programmée s’éteindra et la lettre « **H** » s’affichera si la zone de cuisson chauffe.

Le signal sonore et le clignotement du voyant lumineux de la minuterie s’arrêteront automatiquement après 2 minutes et/ou en appuyant sur n’importe quelle touche.

Sonnerie

Pendant que la table de cuisson est en cours de fonctionnement, les activités ci-après seront signalées au moyen d’une sonnerie.

- L’activation normale d’une touche est accompagnée d’un court signal sonore.
- L’utilisation continue de la touche pendant une période de temps plus longue (10 secondes) s’accompagne d’un signal sonore intermittent, plus long.

Fonction boost

Pour utiliser cette fonction, sélectionnez une zone de cuisson et réglez le niveau de cuisson souhaité, puis appuyez sur la touche « **P** » (Boost).

La fonction Boost ne peut être activée que si elle est applicable à la zone de cuisson sélectionnée. Si la fonction Boost est activée, un « **P** » s’affiche sur l’affichage correspondant.

L’activation de la pompe à chaleur peut faire dépasser la puissance maximale, auquel cas la gestion de la puissance intégrée sera activée.

La réduction de la puissance nécessaire s’affiche par le clignotement de l’affichage de la zone de cuisson correspondante. Le clignotement sera actif pendant 3 secondes et permettra d’autres adaptations de paramètres avant la réduction de la puissance.

Codes d’erreurs
En cas d’erreur, un code d’erreur apparaît sur les affichages de l’élément chauffant.

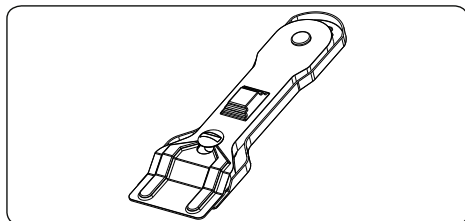
E0	La fonction de limitation de l’ampérage doit être sélectionnée au moment où le produit est mis sous tension. Sinon, l’erreur E0 apparaît. En même temps, cette fonction doit être sélectionnée sur l’écran et la carte mère. S’il y a une erreur dans le logiciel d’une carte, le produit affichera une erreur. Le client ne peut pas intervenir sur cette erreur. Il faut faire appel à un service agréé.
E1	Le ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
E2	Cette erreur apparaît lorsque le radiateur devient trop chaud. Dans ce cas, il faut laisser refroidir le radiateur. Il pourra fonctionner à nouveau uniquement après le refroidissement.
E3	La tension d’alimentation est différente des valeurs nominales. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche 0 et attendez que « H » disparaisse de toutes les zones ; mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche 0 et continuez à utiliser. Si la même erreur s’affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
E4	La fréquence d’alimentation est différente des valeurs nominales. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche 0 et attendez que « H » disparaisse de toutes les zones ; mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche 0 et continuez à utiliser. Si la même erreur s’affiche à nouveau, éteignez et rallumez l’appareil. Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche 0 et continuez à utiliser. Si la même erreur s’affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
E5	Si la température interne de la plaque de cuisson est trop élevée, arrêtez la plaque en appuyant sur la touche 0 , et laissez les éléments chauffants refroidir.
E6	Erreur de communication entre la commande tactile et l’élément chauffant. Appelez un agent de service agréé.
E7	Le capteur du ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
E8	Le capteur du ventilateur de refroidissement est désactivé. Appelez un agent de service agréé.
EA	Erreur de saturation de la grande bobine. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s’affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
EC	Erreur de tension d’alimentation. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s’affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.

C1-C8	Alerte microprocesseur. Après cet avertissement, coupez l'alimentation du produit, puis remettez-le sous tension. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
-------	---

4.2. ACCESSOIRES SPATULE EN VITROCÉRAMIQUE

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

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



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

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

Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyants liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
-  N'utilisez pas de 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 du verre céramique

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

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

- Utilisez des crèmes de nettoyage ou nettoyants liquides pour nettoyer le verre céramique, puis rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

-  N'utilisez pas de matériaux de nettoyage destinés à l'acier, car ils peuvent endommager le verre.
- Les aliments sucrés déversés doivent être nettoyés immédiatement après le refroidissement du verre.
- La poussière sur la surface doit être nettoyée à l'aide d'un tissu humide.
- Tout changement de couleur du verre céramique n'affecte pas la structure ou la durabilité de la céramique et ne résulte pas d'un changement de matériau.

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

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

Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

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

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE



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

Problème	Cause possible	Solution
L'afficheur de la table de cuisson est éteint. La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles. Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation et la lettre « F » clignote sur chaque affichage.	Les commandes sont humides ou un objet est posé dessus.	Sécher les commandes ou retirer l'objet.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation.	L'une des zones de cuisson est restée allumée pendant trop longtemps.	Pour pouvoir la réutiliser, rallumer la zone de cuisson.
Les commandes de la table de cuisson ne fonctionnent pas et la LED de sécurité enfant est allumée.	La sécurité enfant est activée.	Désactiver la sécurité enfant.
Les casseroles font du bruit pendant la cuisson ou la table de cuisson émet des cliquetis pendant la cuisson.	Cela est normal avec des ustensiles pour induction. Le bruit est causé par le transfert d'énergie entre la table de cuisson et l'ustensile.	Ceci est donc parfaitement normal. Ni la table de cuisson ni les ustensiles ne courent de risque.
Le symbole « U » s'allume sur l'affichage d'une zone de cuisson.	Aucune casserole/poêle n'est posée sur la zone de cuisson ou la casserole/poêle est inadaptée.	Utiliser une casserole/poêle adaptée.
Le niveau de puissance 9 ou « P » baisse automatiquement. Si l'on sélectionne simultanément le niveau de puissance 9 ou « P » sur deux zones de cuisson du même côté.	Les deux zones ont atteint leur niveau de puissance maximal.	L'utilisation des deux zones sur le niveau de puissance « P » ou 9 dépasse le niveau de puissance maximal autorisé pour les deux zones.

6.2. TRANSPORT

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

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

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

7.1. FICHE ÉNERGIE

Marque		SHARP
Modèle		KH-6I33FTMK-DE
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Induction
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø 16,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	182,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Induction
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø 16,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	182,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Induction
Taille - zone de cuisson 3	cm	Ø21,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 3	Wh/kg	182,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Induction
Taille - zone de cuisson 4	cm	Ø21,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 4	Wh/kg	182,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	182,0
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2		
Conseils en matière d'économie d'énergie Table de cuisson - Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat. - Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée. - Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle. - Réduisez la quantité de liquides ou de graisse. - Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.		

Grazie per aver scelto questo prodotto.

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

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

SOMMARIO

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

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

1.1. AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2. AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

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

1.3. PRECAUZIONI DURANTE L'USO

- Non collocare materiali infiammabili o combustibili vicino o sull'apparecchio mentre è in funzione.
-   Non lasciare incustodito l'apparecchio quando si cucina con oli o grassi. Questi possono prendere fuoco in condizioni di riscaldamento eccessivo. Non versare MAI acqua sulle fiamme causate da olio o

grassi, ma spegnere il fornello e coprire la padella con il suo coperchio o una coperta antincendio.

- Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, spegnere l'interruttore generale di alimentazione. Chiudere la valvola del gas quando un apparecchio a gas non è in uso.
- Disporre sempre le pentole al centro della zona di cottura e ruotarle in modo che le maniglie siano in una posizione sicura tale da non essere bruciate, urtate o spostate inavvertitamente.
- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchio siano sempre nella posizione "0" (arresto) quando l'apparecchio non è in uso.

1.4. PRECAUZIONI PER LA PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Dichiarazione di conformità CE

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

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

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

Smaltimento del vecchio prodotto



Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione indica che il dispositivo non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici, ma richiede una raccolta differenziata.

Puoi smaltire il dispositivo gratuitamente presso il tuo sistema locale di raccolta e restituzione dei rifiuti. Gli indirizzi possono essere ottenuti dalla circoscrizione comunale competente o dal governo locale. In alternativa, puoi restituire gratuitamente piccoli rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) con una lunghezza del bordo fino a 25 cm a qualsiasi rivenditore con un'area di vendita relative alle apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE) di almeno 400 m². I RAEE più grandi possono essere restituiti gratuitamente al rispettivo rivenditore al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto dello stesso tipo. Per quanto riguarda le modalità di ritiro dei RAEE in caso di spedizione del prodotto appena acquistato, contatta il tuo rivenditore.

I RAEE restituiti possono essere preparati per il riciclaggio per ridurre gli sprechi e risparmiare risorse. Nota che il dispositivo può contenere sostanze dannose per l'ambiente e la salute umana se non utilizzato secondo gli standard di protezione ambientale. La raccolta differenziata e il riciclaggio dei RAEE aiutano a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Se possibile, rimuovi tutte le batterie e gli accumulatori nonché tutte le lampade rimovibili prima di smaltire il dispositivo. Trova il tipo e il metodo di rimozione sicura della batteria o dell'accumulatore nel manuale dell'utente fornito dal produttore o dal rivenditore del dispositivo.

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

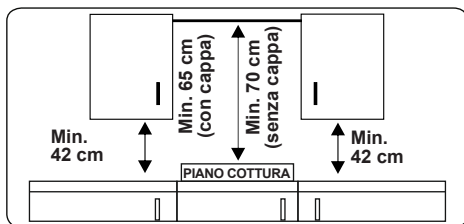
! PERICOLO: questo apparecchio deve essere installato dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e in conformità con le normative locali vigenti.

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

2.1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Istruzioni generali

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



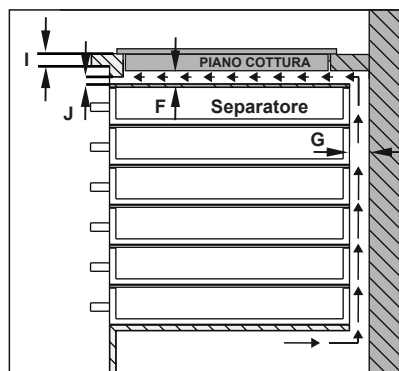
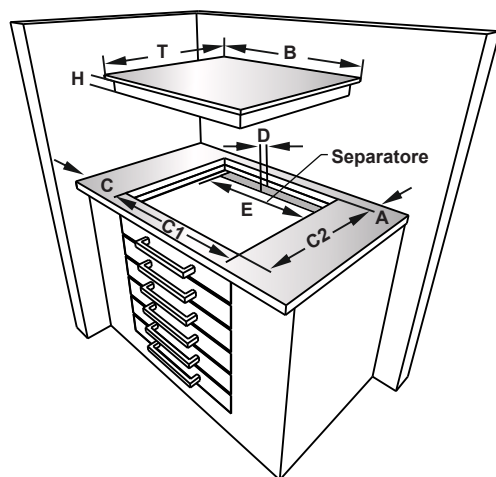
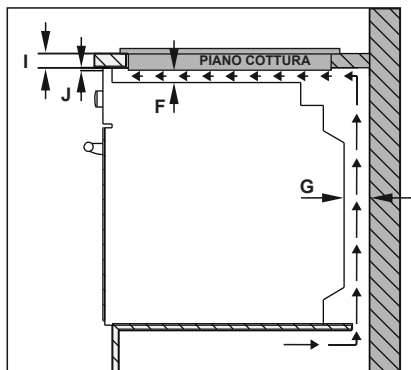
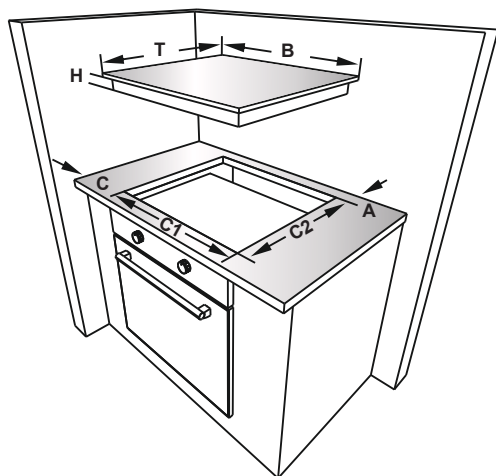
- L'apparecchio non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.
- Se la base dell'apparecchio è raggiungibile con le mani, deve essere montata una barriera in materiale adatto sotto la base dell'apparecchio, assicurandosi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

2.2. INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA

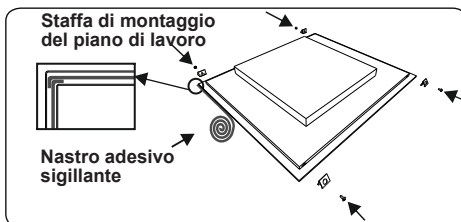
L'apparecchio viene fornito con un kit di installazione comprendente materiale di tenuta adesivo, staffe di fissaggio e viti.

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

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



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



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

prodotto.

- Inserire l'apparecchio nell'apertura.

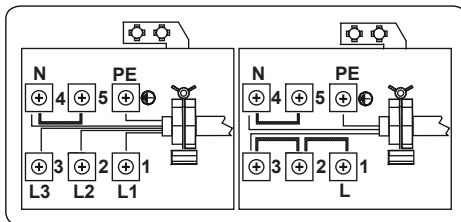
2.3. COLLEGAMENTO ELETTRICO E SICUREZZA

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

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

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

- I collegamenti della morsettieria sono riportati sulla morsettieria stessa.

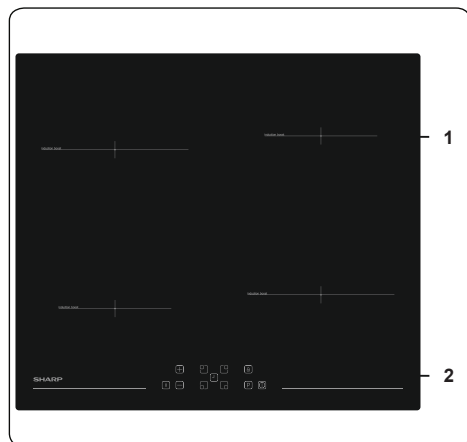


3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO



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

Elenco delle parti



1. Zona a induzione

2. Pannello dei comandi

4.1 COMANDI DEL PIANO COTTURA

Zona a induzione

Le informazioni fornite nella seguente tabella sono solo linee guida.

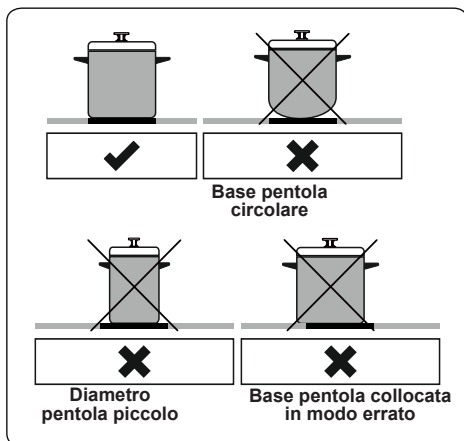
Impostazioni	Usare per
0	Elemento off
1-3	Riscaldamento delicato
4-5	Bollitura lenta delicata, riscaldamento lento
6-7	Riscaldamento e bollitura lenta
8	Bollire, saltare e scottare
9	Calore massimo
P	Funzione Boost

Stoviglie

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

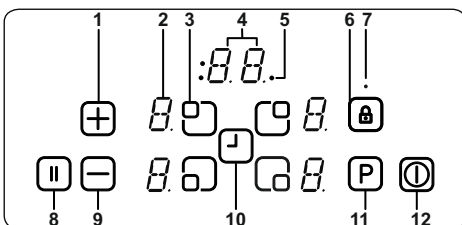
automaticamente dopo 2 minuti.

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



L'apparecchio viene azionato premendo i tasti e le funzioni vengono confermate dal display e da segnali sonori.

Unità di controllo touch



- 1- Aumentare impostazione del calore/timer
- 2- Display del riscaldatore
- 3- Selezione del riscaldatore
- 4- Display del timer
- 5- Spie della zona di cottura della funzione timer
- 6- Blocco tasti

7- Spia del blocco tasti

8- Pausa Smart

9- Diminuire impostazione del calore/timer

10- Selezione del timer

11- Boost

12- On/Off

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole adatte.

Dopo aver applicato la tensione di rete, tutti i display rimarranno accesi per qualche istante. Dopodiché, il piano cottura entra in modalità stand-by ed è pronto per l'impiego.

Il piano cottura si controlla premendo il tasto elettronico appropriato. La pressione di ogni tasto è seguita dal suono di un cicalino.

Accensione dell'apparecchio:

Accendere il piano cottura premendo il tasto ON/OFF . Tutti i display del riscaldatore mostrano uno "0" statico e i punti in basso a destra lampeggiano. (Se non viene selezionata nessuna zona di cottura entro 20 secondi, il piano cottura si spegnerà automaticamente.)

Spegnimento dell'apparecchio:

Spegnere il piano cottura in qualsiasi momento premendo .

Il tasto ON/OFF  ha sempre priorità sulla funzione di spegnimento.

Accensione delle zone di cottura:

Premere il tasto di selezione della zona corrispondente alla zona che si desidera usare. Sul display della zona selezionata verrà mostrato un punto statico, mentre i punti lampeggianti su tutti gli altri display di zona non saranno più illuminati.

Selezionare l'impostazione della temperatura usando il tasto di impostazione di aumento del calore o il tasto di impostazione di diminuzione del calore . L'elemento è ora pronto per l'impiego. Per tempi di cottura più rapidi, selezionare il livello di cottura desiderato, poi premere il tasto 'P' per attivare la funzione Boost.

Spegnimento delle zone di cottura

Selezionare l'elemento che si desidera spegnere premendo il tasto di selezione del riscaldatore. Usando il tasto , abbassare la temperatura a "0". (Oppure, premere contemporaneamente i tasti e per abbassare la temperatura a "0").

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

Spegnimento di tutte le zone di cottura:

Per spegnere contemporaneamente tutte le zone di cottura, premere il tasto .

In modalità stand-by, verrà visualizzato "H" su tutte le zone di cottura molto calde.

1.2 FUNZIONE DI GESTIONE POTENZA

Grazie alla funzione di gestione potenza, è possibile impostare la potenza massima del piano cottura, se necessario, in modo da non mai superare il limite di potenza.

Come funziona

Se la potenza totale supera il limite regolato, la funzione di gestione potenza diminuisce automaticamente l'ultimo limite di potenza per zona del piano cottura selezionato; il display lampeggia e si attiva il segnale sonoro. Il livello di potenza delle altre zone di cottura rimane invariato.

Dopo aver acceso il piano cottura, il limite di potenza preimpostato appare sul display per 4-5 secondi, come mostrato nella figura A.

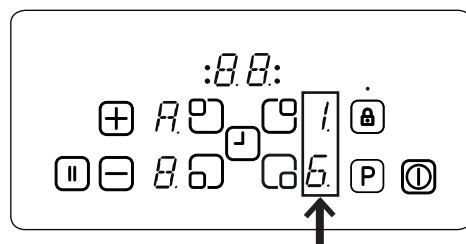


Figura A

Sono disponibili 4 diversi limiti di potenza (10 A, 13 A, 15 A, 16 A, 32 A).

Limite di potenza	Dimensione del cavo richiesta
10 A	min. 3G1, 5mm ²
13 A	min. 3G1, 5mm ²
15 A	min. 3G1, 5mm ²
16 A	min. 3G1, 5mm ²
32 A	min 3G4 mm ²

Impostazione del limite di potenza:

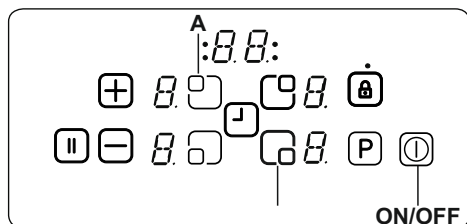
IMPORTANTE: se si desidera selezionare un limite di potenza superiore all'impostazione predefinita, è necessario controllare la rete elettrica (cavo, spina, fusibile, ecc.) e, nel caso, far effettuare

le opportune modifiche da un tecnico specializzato, secondo le regolamentazioni locali.

Dopo aver acceso il piano cottura, nei primi 60 secondi è possibile impostare il limite di potenza richiesto con i seguenti passaggi:

1. Inizialmente, sul display apparirà l'impostazione predefinita (Figura A).
2. Dopo lo spegnimento del display, accendere il piano cottura con il pulsante on/off .
3. Toccare contemporaneamente i pulsanti 'A' e 'B' per 2-3 secondi. A questo punto, apparirà nuovamente il limite di potenza predefinito.
4. Selezionare il limite di potenza premendo i pulsanti "+" o "-".
5. Premere quindi contemporaneamente i pulsanti 'A' e 'B' per 2-3 secondi per impostare il limite selezionato. Il piano cottura è ora pronto per l'impiego con la nuova impostazione per il limite di potenza.

Questa impostazione può essere effettuata in qualsiasi momento e viene mantenuta fino alla modifica successiva.



Spia di calore residuo:

La spia di calore residuo indica che l'area in vetroceramica ha una temperatura tale per cui è pericoloso toccarla.

Dopo aver spento la zona di cottura, sul rispettivo display apparirà "H" finché la temperatura della zona di cottura corrispondente non scende a un livello di sicurezza.

Pausa Smart

Pausa Smart, quando attivata, riduce la potenza di tutti i bruciatori che sono stati accesi.

Se si disattiva la Pausa Smart, i riscaldatori tornano automaticamente al livello di temperatura precedente.

Se la Pausa Smart non viene disattivata, il

piano cottura si spegne dopo 30 minuti.

Premere () per attivare Pausa Smart. La potenza per i riscaldatori attivati si ridurrà al livello 1 e "II" comparirà su tutti i display.

Premere nuovamente () per disattivare Pausa Smart. "II" scompare e i riscaldatori funzionano ora al livello impostato precedentemente.

Funzione di spegnimento di sicurezza:

Una zona di cottura si spegnerà automaticamente se l'impostazione del calore non è stata modificata per una durata di tempo specifica. Una modifica dell'impostazione del calore della zona di cottura reimposterà la durata di tempo al valore iniziale. Il valore iniziale dipende dal livello di temperatura selezionato, come mostrato di seguito.

Impostazione del calore	Spegnimento di sicurezza dopo
1-2	6 ore
3-4	5 ore
5	4 ore
6-9	1,5 ore

Blocco bambini

Dopo l'accensione dell'apparecchio, può essere attivata la funzione di blocco bambini. Per attivare il blocco bambini, premere contemporaneamente il tasto di impostazione di aumento del calore  e il tasto di impostazione di diminuzione del calore , premere poi nuovamente il tasto di impostazione di aumento del calore . "L", che significa BLOCCATO, compare su tutti i display dei riscaldatori, e i controlli non possono essere usati. (Se una zona di cottura è molto calda, "L" e "H" verranno visualizzati alternatamente).

Il piano cottura resterà in condizione bloccata finché non viene sbloccato, anche se l'apparecchio è stato spento e acceso.

Per disattivare il blocco bambini, accendere innanzitutto il piano cottura. Premere contemporaneamente il tasto di impostazione di aumento del calore  e il tasto di impostazione di diminuzione del calore , premere poi nuovamente il tasto di impostazione di diminuzione del calore . "L" non verrà più visualizzato e il piano cottura si spegnerà.

Blocco tasti

La funzione di blocco tasti viene usata per impostare la 'modalità di sicurezza'

sull'apparecchio durante il funzionamento. Non sarà possibile effettuare alcuna regolazione premendo i tasti (per esempio, impostazioni del calore). Sarà solo possibile spegnere l'apparecchio.

La funzione di blocco è attiva se il tasto di blocco tasti (Ⓜ) viene premuto almeno per 2 secondi. Questa operazione viene segnalata da un cicalino. Dopo che l'operazione è andata a buon fine, la spia del blocco tasti lampeggerà e il riscaldatore sarà bloccato.

Funzione timer

La funzione timer è disponibile in due versioni, come segue.

Timer conta minuti (1 - 99 min.)

Il timer conta minuti può essere messo in funzione se le zone di cottura sono spente. Il display del timer mostra "00" con un punto lampeggiante.

Premere (+) per aumentare il tempo o premere (-) per diminuire il tempo. Estensione di regolazione tra 0 e 99 minuti. Se non vengono effettuate regolazioni al tempo visualizzato entro 10 secondi, il timer conta minuti si attiva e il punto lampeggiante scompare. Una volta impostato il timer, inizierà a scorrere.

Quando il timer raggiunge lo zero, viene emesso un segnale sonoro e il display del timer inizia a lampeggiare. Il segnale sonoro si arresta automaticamente dopo 2 minuti e/o premendo qualsiasi tasto.

Il timer conta minuti può essere modificato o spento in qualsiasi momento usando il tasto di impostazione del timer e/o il tasto di diminuzione del timer (-). Spegnendo il piano cottura premendo (Ⓜ) in qualsiasi momento, si spegnerà anche il timer conta minuti.

Timer di zona di cottura (1 - 99 min):

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

Selezionare una zona di cottura, quindi selezionare l'impostazione di temperatura e infine attivare il tasto di impostazione del timer (Ⓜ); il timer può essere programmato per spegnere una zona di cottura. Attorno al timer sono disposti quattro LED, che indicano la zona di cottura associata al timer impostato.

10 secondi dopo l'ultima operazione, il display del timer passa al timer che

funzionerà successivamente (in caso di programmazione del timer per più di una zona di cottura).

Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale sonoro, il display del timer mostra "00" e il LED del timer della zona di cottura assegnata lampeggia. La zona di cottura programmata verrà spenta e verrà visualizzato "H" se la zona di cottura è molto calda.

Il segnale sonoro e il lampeggiamento del LED del timer si arrestano automaticamente dopo 2 minuti e/o premendo qualsiasi tasto.

Cicalino:

Quando il piano cottura è in funzione, le seguenti attività vengono segnalate da un cicalino:

- L'attivazione normale di un tasto è accompagnata da un breve segnale sonoro.
- Il funzionamento continuo di un tasto per un periodo di tempo più lungo (10 secondi) è accompagnato da un segnale sonoro intermittente, più lungo.

Funzione Boost

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

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

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

La riduzione di potenza necessaria viene mostrata dal lampeggiamento del display della zona di cottura corrispondente. Il lampeggiamento resta attivo per 3 secondi per consentire ulteriori regolazioni delle impostazioni. È necessario questo quadro? Non lo è nelle altre sezioni impostazioni prima della riduzione di potenza.

Codici di errore	
Se si verifica un errore, verrà mostrato un codice di errore sui display del riscaldatore.	
E0	L'opzione di limite Ampere deve essere selezionata quando il prodotto è sotto tensione. Altrimenti, apparirà il messaggio di errore E0. Quest'opzione deve essere selezionata sia sullo schermo che sul pannello principale. Se c'è un errore nel software di una qualsiasi scheda, il prodotto mostrerà un messaggio di errore. Il cliente non può intervenire su quest'errore. Occorre contattare il servizio clienti autorizzato.
E1	La ventola di raffreddamento è disattivata. Chiamare un tecnico di assistenza autorizzato.
E2	Questo messaggio di errore appare quando il riscaldatore si surriscalda. In tal caso, occorre raffreddarlo. Terminato il raffreddamento si potrà riavviare.
E3	La tensione di alimentazione è diversa rispetto ai valori specificati. Spegnerne il piano cottura premendo  , attendere finché "H" sparisce per tutte le zone, accendere il piano cottura premendo  e proseguire nell'utilizzo. Se viene visualizzato nuovamente lo stesso errore, chiamare un tecnico di assistenza autorizzato.
E4	La frequenza di alimentazione è diversa rispetto ai valori specificati. Spegnerne il piano cottura premendo  , attendere finché "H" sparisce da tutte le zone, accendere il piano cottura premendo  e proseguire nell'utilizzo. Se viene visualizzato nuovamente lo stesso errore, spegnere e riaccendere la spina dell'apparecchio. Accendere il piano cottura premendo  e proseguire nell'utilizzo. Se viene visualizzato nuovamente lo stesso errore, chiamare un tecnico di assistenza autorizzato.
E5	La temperatura del piano cottura è troppo elevata, spegnere il piano cottura premendo  e lasciar raffreddare i riscaldatori.
E6	Errore di comunicazione tra il controllo touch e il riscaldatore. Chiamare un tecnico di assistenza autorizzato.
E7	Il sensore di temperatura della bobina è disattivato. Chiamare un tecnico di assistenza autorizzato.
E8	Il sensore di temperatura del raffreddatore è disattivato. Chiamare un tecnico di assistenza autorizzato.
EA	Errore di saturazione della bobina grande. Spegnerne il piano cottura premendo il tasto on/off e proseguire nell'utilizzo. Se viene visualizzato nuovamente lo stesso errore, chiamare un tecnico di assistenza autorizzato.
EC	Errore di tensione di alimentazione. Spegnerne il piano cottura premendo il tasto on/off e proseguire nell'utilizzo. Se viene visualizzato nuovamente lo stesso errore, chiamare un tecnico di assistenza autorizzato.

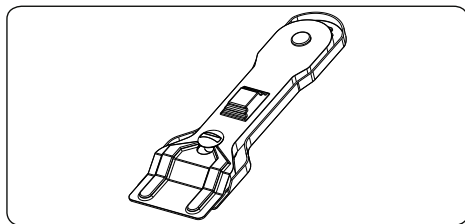
C1-C8	Segnale del microprocessore. In presenza di quest'avviso, interrompere il flusso di corrente dal prodotto e rimetterlo sotto tensione. Se viene visualizzato ancora lo stesso errore, chiamare un agente di assistenza autorizzato.
-------	---

4.2. ACCESSORI

Spatola per piani in vitroceramica

Utilizzare sempre la spatola per piani in vitroceramica 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 vitroceramica

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

 **PERICOLO:** Piani cottura in vitroceramica - 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 vitroceramica. 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 vitroceramica. Nel caso in cui sul piano cottura in vitroceramica 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 vitroceramica. 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 vitroceramica 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 vitroceramica possono essere dovuti a una serie di motivi:

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

Pulizia delle parti in acciaio inossidabile (se disponibili)

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



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



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

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

6.1. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



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

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

6.2. TRASPORTO

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

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

7. SPECIFICHE TECNICHE

7.1. SCHEDA PRODOTTO

Marchio		SHARP
Modello		KH-6I33FTMK-DE
Tipo di piano cottura		Elettrico
Numero di zone di cottura		4
Tecnologia di riscaldamento - 1		Induzione
Grandezza-1	cm	Ø16,0
Consumo energetico-1	Wh/kg	182,0
Tecnologia di riscaldamento - 2		Induzione
Grandezza-2	cm	Ø16,0
Consumo energetico-2	Wh/kg	182,0
Tecnologia di riscaldamento - 3		Induzione
Grandezza-3	cm	Ø21,0
Consumo energetico-3	Wh/kg	182,0
Tecnologia di riscaldamento - 4		Induzione
Grandezza-4	cm	Ø21,0
Consumo energetico-4	Wh/kg	182,0
Consumo energetico del piano cottura	Wh/kg	182,0
Questo piano cottura è conforme a EN 60350-2		
Consigli per il risparmio energetico		
Piano cottura		
- Utilizzare pentole con base piatta.		
- Utilizzare pentole della dimensione corretta.		
- Utilizzare pentole con coperchio.		
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso.		
- Se il liquido inizia a bollire, ridurre l'impostazione.		



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

10819418

SHARP

Be Original.