



KH-3I25NT0K-EU

Hob

DE	Kochfeld / Gebrauchsanweisung
FR	Table de cuisson/Notice d'utilisation
EN	Hob / User Manual
ES	Manual de usuario de encimera
NL	Kookplaat / Gebruikershandleiding

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 Bedienen des Kochfeldes 15
- 5.REINIGUNG UND WARTUNG 19
 - 5.1 Reinigung 19
- 6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT 20
 - 6.1 Fehlerbehebung 20
 - 6.2 Transport 20
- 7.TECHNISCHE DATEN 21
 - 7.2 Energieblatt 21

1. SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

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

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

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

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



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

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

1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig

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

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

CE-Konformitätserklärung

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

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

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

Entsorgung von Altgeräten



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

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

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

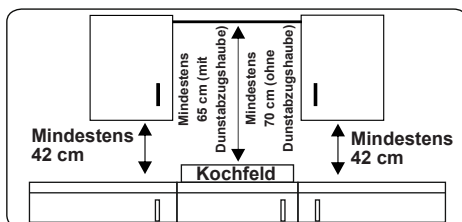
- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Spannung und Frequenz des Stromnetzes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

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Allgemeine Hinweise

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

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



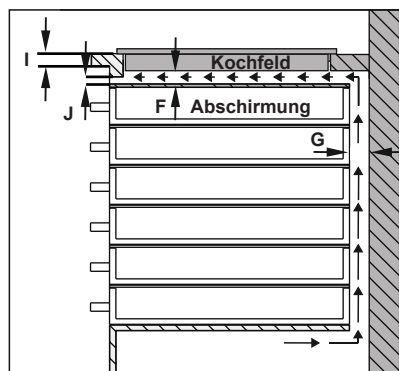
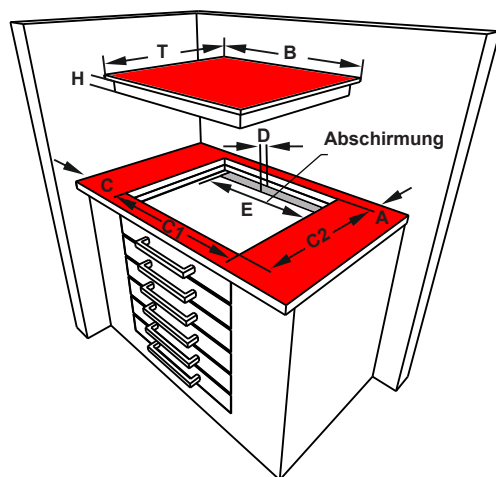
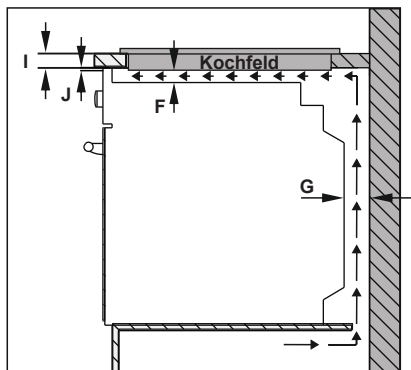
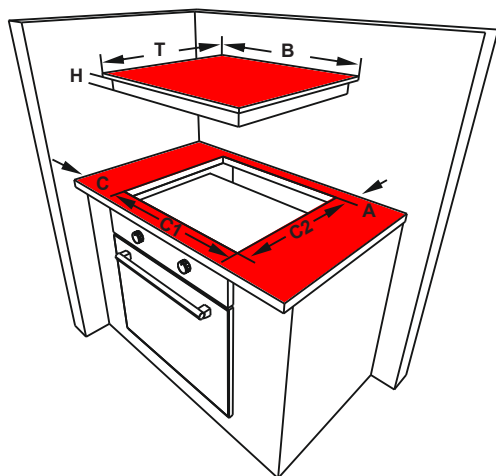
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.
- Wenn die Unterseite des Gerätes per Hand zugänglich ist, muss die Unterseite mit einer Vorrichtung aus geeignetem Material abgeschildert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

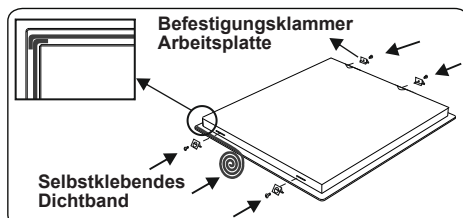
Das Gerät wird mit einem Einbaukit geliefert, das eine Klebedichtung, Befestigungsklammern und Schrauben umfasst.

- 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)	290	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	250
C1 (mm)	270	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

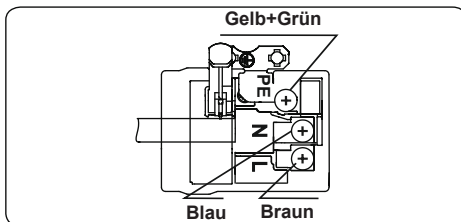
! WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

! 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.

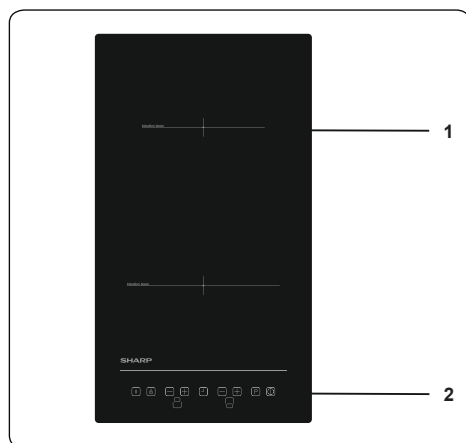


3. PRODUKTMERKMALE



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 BEDIENEN DES KOCHFELDES

Bedienen der Induktionskochzone

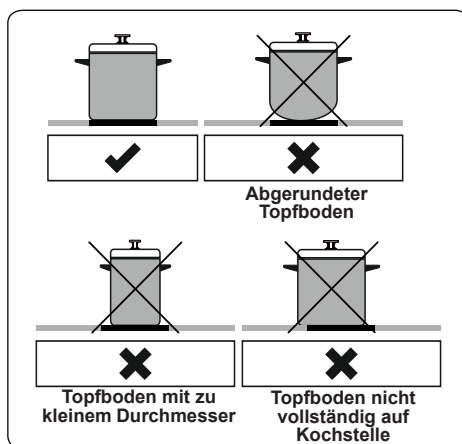
Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle sind Richtgrößen.

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

Kochgeschirr

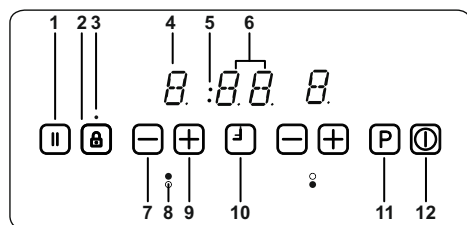
- Benutzen Sie dickes, flaches Kochgeschirr von hoher Qualität mit einem glatten Boden – aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen oder Edelstahl. Die Qualität und Form des Kochgeschirrs wirkt sich direkt auf die Kochleistung aus.
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit konkav oder konvex geformten Boden.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

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



Die Bedienung des Gerätes erfolgt durch Drücken der Tasten, und die eingestellten Funktionen werden per Anzeige oder entsprechenden akustischen Signalen bestätigt.

Bedienen der Touch-Bedieneinheit



- 1 – Smart-Pause
- 2 – Tastensperre
- 3 – Sperranzeige
- 4 – Kochstufenanzeige
- 5 – Timer-Funktions-/Kochzonenanzeigen
- 6 – Timer-Anzeige
- 7 – Kochstufe/Timer verringern
- 8 – Kochzonenanzeige
- 9 – Kochstufe/Timer erhöhen
- 10 – Timer-Auswahl
- 11 – Schnellaufheizen
- 12 – Ein/Aus

Benutzen Sie für die Induktions-Kochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

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

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

Einschalten des Gerätes

Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Ein/Aus-Taste ⑫ drücken. Daraufhin wird in den Kochstufenanzeigen eine „0“ angezeigt, und in der unteren rechten Ecke blinkt jeweils ein Punkt. (Wenn nicht innerhalb von 20 Sekunden eine Kochzone eingeschaltet wird, wird das Kochfeld automatisch wieder ausgeschaltet).

Ausschalten des Gerätes

Sie können das Kochfeld jederzeit ausschalten, indem Sie die Taste ⑫ drücken.

Die Ein/Aus-Taste ⑫ hat stets Vorrang vor der automatischen Abschaltfunktion.

Einschalten der Kochzonen

Drücken Sie die Kochzonenauswahltaste für die Kochzone, auf der Sie kochen

möchten. Daraufhin leuchtet der Punkt in der Kochstufenanzeige der ausgewählten Kochzone dauerhaft, und die Punkte auf den Kochstufenanzeigen der anderen Kochzonen erlöschen.

Wählen Sie die Kochstufe aus, indem Sie auf die Tasten zum Erhöhen/Verringern der Kochstufe (+/–) drücken. Die Kochzone ist nun bereit zum Kochen. Wählen Sie für kürzere Kochzeiten die gewünschte Kochstufe aus, und drücken Sie anschließend die Taste „P“, um die Schnellaufheizfunktion zu aktivieren.

Ausschalten der Kochzonen

Wählen Sie die auszuschaltende Kochzone aus, indem Sie die Kochzonenauswahltaste drücken. Stellen Sie die Kochstufe mit der Taste – auf „0“. (Wenn Sie die Tasten + und – gleichzeitig drücken, wird die Kochstufe ebenfalls auf „0“ gestellt).

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

Ausschalten aller Kochzonen

Um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten, drücken Sie auf die Taste ⑫.

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

Restwärmearzeige

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

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

Smart-Pause

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

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

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

Drücken Sie die Taste ⑫, um die Smart-Pause zu aktivieren. Dabei wird die Kochstufe aller eingeschalteten Kochzonen auf „1“ gestellt, und auf allen Anzeigen wird das Symbol „II“ angezeigt.

Drücken Sie die Taste ⑫ erneut, um die

Smart-Pause zu deaktivieren. Daraufhin wird das Symbol „II“ nicht mehr angezeigt, und alle Kochzonen werden auf die zuvor eingestellte Kochstufe zurückgesetzt.

Sicherheitsabschaltung

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

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

Kindersicherung

Nach dem Einschalten des Gerätes kann die Kindersicherung aktiviert werden. Aktivieren Sie die Kindersicherung, indem Sie gleichzeitig auf die Tasten zum Erhöhen/Verringern der Kochstufe $\oplus/\ominus$ und anschließend erneut auf die Taste zum Erhöhen der Kochstufe $\oplus$ drücken. Daraufhin wird auf allen Kochstufenanzeigen das Sperren-Symbol „L“ (en: Locked) angezeigt, und die Tasten können nicht verwendet werden. (Wenn eine Kochzone noch heiß ist, werden „L“ und „H“ abwechselnd angezeigt).

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

Um die Kindersicherung zu deaktivieren, schalten Sie zunächst das Kochfeld ein. Drücken Sie dann gleichzeitig auf die Tasten zum Erhöhen/Verringern der Kochstufe $\oplus/\ominus$ und anschließend erneut auf die Taste zum Verringern der Kochstufe $\ominus$. Daraufhin wird das Symbol „L“ nicht länger angezeigt, und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Tastensperre

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

Aktivieren Sie die Tastensperre, indem Sie die entsprechende Taste $\textcircled{S}$ mindestens

2 Sekunden lang drücken. Das Setzen der Sperre wird mit einem akustischen Signal bestätigt. Nachdem die Sperre erfolgreich gesetzt wurde, blinkt die Sperranzeige, und die Kochzonen sind gesperrt.

Timer-Funktion

Die Timer-Funktion ist in zwei Varianten verfügbar:

Kurzzeitwecker (1 - 99 min.)

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

Drücken Sie die Taste $\oplus$ um die Zeit zu erhöhen oder die Taste $\ominus$ um die Zeit zu verringern. Der Einstellbereich liegt zwischen 0 und 99 Minuten. Wenn die angezeigte Zeit 10 Sekunden lang nicht geändert wird, wird der Kurzzeitwecker gesetzt, und der blinkende Punkt wird nicht mehr angezeigt. Sobald der Kurzzeitwecker gesetzt wurde, wird die Zeit heruntergezählt.

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

Der Kurzzeitwecker kann jederzeit geändert oder ausgeschaltet werden, indem Sie die Timer-Taste $\textcircled{T}$ und/oder die Taste zum Verringern des Timers $\ominus$ drücken. Wenn Sie das Kochfeld zu einem beliebigen Zeitpunkt über die Taste $\textcircled{O}$ ausschalten, wird der Kurzzeitwecker ebenfalls ausgeschaltet.

Kochzonen-Timer (1 - 99 min.)

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

Wählen Sie dazu eine Kochzone aus, stellen Sie dann die Kochstufe ein, und aktivieren Sie abschließend den Timer, indem Sie auf die Taste $\textcircled{T}$ drücken. Mit diesem Timer wird die Kochzone ausgeschaltet. Um den Timer herum sind vier LEDs angeordnet, die angeben, für welche Kochzone der Timer eingestellt wurde.

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

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein

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

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

Summer

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

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

Schnellaufheizfunktion

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

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

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

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

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

5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG

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

Allgemeine Hinweise

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

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

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

 Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen 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-3I25NT0K-EU
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		2
Heiztechnologie – 1		Induktion
Größe – 1	cm	Ø 16,0
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	189,0
Heiztechnologie – 2		Induktion
Größe – 2	cm	Ø 20,0
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	189,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	189,0
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein		
Energiespartipps		
Kochfeld		
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.		
- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.		
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.		
- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.		
- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.		

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
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	19
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	20
6.1. Dépannage.....	20
6.2. Transport	20
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	21
7.1. Fiche énergie.....	21

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

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

- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- La température de la surface inférieure de la table de cuisson peut augmenter pendant son fonctionnement. Installer une planche de protection sous le produit.

1.3. EN COURS D'UTILISATION

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



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

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

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

1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Déclaration CE de conformité

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

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

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

Mise au rebut de votre machine



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

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

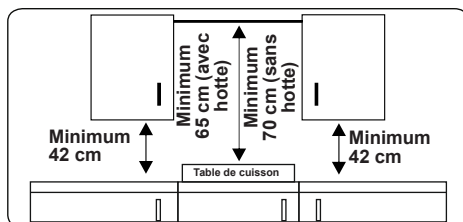
AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

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

2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Instructions générales

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



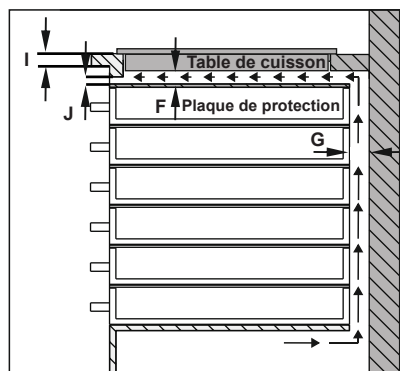
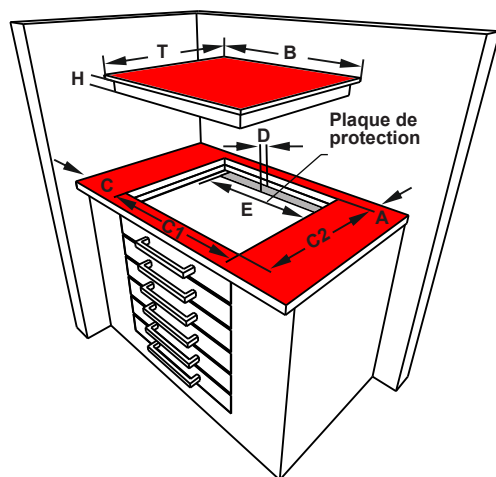
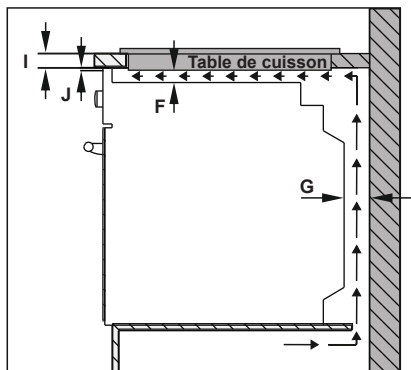
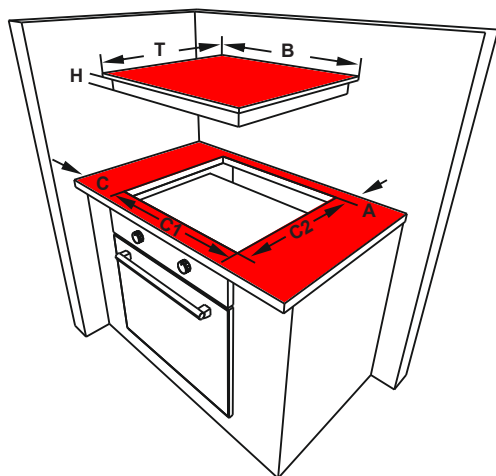
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible, placer une protection faite d'un matériau adapté sous la base de l'appareil, en s'assurant qu'il n'est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

2.2. INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

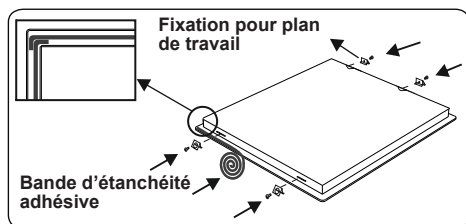
L'appareil est livré avec un kit d'installation comprenant une bande d'étanchéité adhésive, des supports et des vis de montage.

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

B (mm)	290	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	250
C1 (mm)	270	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



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



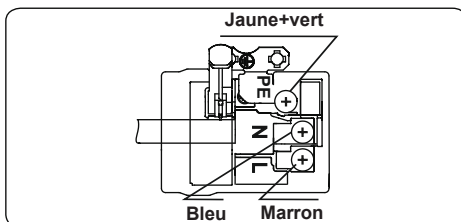
- Visser les 4 fixations pour plan de travail sur les parois latérales du produit.
- Insérer l'appareil dans l'ouverture.

2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

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

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

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

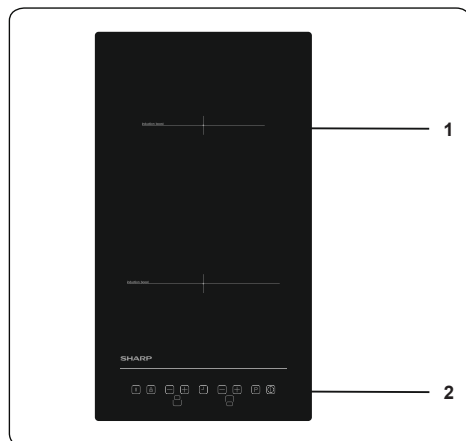


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



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

Liste des composants



1. Zone à induction

2. Bandeau de commande

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Commandes de la zone à induction

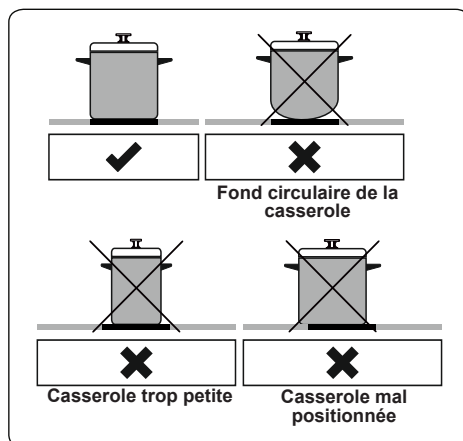
Les informations du tableau suivant sont données à titre d'information uniquement.

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

Batterie de cuisine

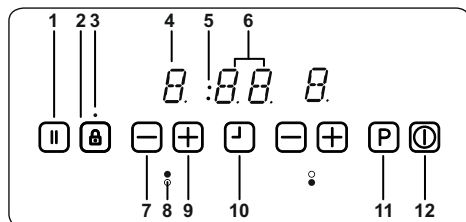
- Utilisez des poêles et des casseroles de bonne qualité à fond épais, plat et lisse en acier, en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable. La qualité et la composition d'une batterie de cuisine ont un effet direct sur les performances de cuisson.
- N'utilisez pas de casseroles ou de poêles à fond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

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



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

Utilisation de la zone de commandes sensibles



- 1- Pause
- 2- Verrouillage
- 3- Témoin de verrouillage
- 4- Affichage du niveau de cuisson
- 5- Témoins de la zone de cuisson et de la fonction Minuteur
- 6- Affichage du minuteur
- 7- Réduction de la chaleur/Minuteur
- 8- Témoin de chaleur résiduelle
- 9- Augmenter niveau de cuisson/minuteur
- 10- Sélection du minuteur
- 11- Fonction Booster
- 12- Marche/Arrêt

Utiliser des ustensiles adaptés aux zones de cuisson à induction.

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

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

Mise en marche de l'appareil

Allumer la table de cuisson en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt (12). Tous les affichages du niveau de cuisson affichent un « 0 » fixe et les points en bas à droite clignotent. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans les 20 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.)

Arrêt de l'appareil

L'arrêt de la table de cuisson est possible à tout moment en appuyant sur (12).

Le bouton Marche/Arrêt (12) a toujours priorité sur la fonction d'arrêt.

Mise en marche des zones de cuisson

Toucher le bouton de sélection correspondant à la résistance à utiliser. Un point fixe apparaît sur l'affichage du niveau de cuisson sélectionné et les points clignotants de tous les autres affichages du niveau de cuisson ne s'allument plus.

Régler la température à l'aide du bouton d'augmentation du niveau de cuisson (+) ou du bouton de réduction du niveau de cuisson (-). L'élément est prêt à être utilisé. Pour obtenir une ébullition plus rapide, sélectionner le niveau de cuisson souhaité, puis appuyer sur le bouton P pour activer la fonction Booster.

Arrêt des zones de cuisson

Sélectionner l'élément à arrêter à l'aide du bouton de sélection de la résistance. À l'aide du bouton (-), réduire la température à « 0 ». (De même, une pression simultanée sur les boutons (+) et (-) réduit également la température à 0.)

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

Arrêt de toutes les zones de cuisson

Pour éteindre toutes les zones de cuisson en une seule fois, appuyer sur le bouton (12).

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

Témoin de chaleur résiduelle

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

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

Pause

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

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

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

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

Appuyer à nouveau sur (1) pour désactiver la pause. « II » disparaît et toutes les résistances reviennent au niveau réglé précédemment.

Fonction d'arrêt de sécurité

La zone de cuisson s'éteint automatiquement si aucun réglage de chaleur n'a été modifié pendant un certain temps. Toute modification du réglage de chaleur de la zone de cuisson réinitialise la durée et rétablit la valeur initiale. Cette valeur initiale dépend du niveau de température sélectionné.

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

Sécurité enfant

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

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

Pour désactiver la sécurité enfant, allumer d'abord la table de cuisson. Appuyer simultanément sur le bouton du niveau de cuisson  et le bouton de réduction du niveau de cuisson , puis appuyer encore une fois sur le bouton de réduction du niveau de cuisson . « L » ne s'affiche plus et la table de cuisson s'éteint.

Verrouillage

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

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

de verrouillage clignote et la résistance est verrouillée.

Fonction Minuteur

La fonction Minuteur est disponible en deux versions :

Minuteur de fin de cuisson (1 à 99 min)

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

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

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

Il est possible de régler à nouveau le minuteur de fin de cuisson ou de l'arrêter à tout moment à l'aide du bouton de réglage du minuteur  et/ou du bouton de réduction du minuteur . L'arrêt de la table de cuisson à tout moment avec  arrête aussi le minuteur de fin de cuisson.

Minuteur de zone de cuisson (1 à 99 min)

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

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

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

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

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

Signal sonore

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

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

Fonction Booster

Pour utiliser cette fonction, sélectionner une zone de cuisson et régler le niveau de cuisson. Appuyer ensuite sur le bouton P (Booster).

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

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

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

Codes d'erreur	
En cas d'erreur, un code d'erreur apparaît sur les affichages du niveau de cuisson.	
E1	Le ventilateur de refroidissement est désactivé. Faire appel à un technicien qualifié.
E3	La tension d'alimentation est différente de la valeur nominale. Appuyer sur 0 pour arrêter la table de cuisson, attendre que « H » disparaisse pour toutes les zones, appuyer sur 0 pour allumer la table de cuisson et poursuivre son utilisation. Si la même erreur s'affiche à nouveau, faire appel à un technicien qualifié.
E4	La fréquence d'alimentation est différente de la valeur nominale. Appuyer sur 0 pour arrêter la table de cuisson, attendre que « H » disparaisse pour toutes les zones, appuyer sur 0 pour allumer la table de cuisson et poursuivre son utilisation. Si la même erreur s'affiche à nouveau, faire appel à un technicien qualifié.
E5	La température interne de la table de cuisson est trop élevée. Appuyer sur 0 pour éteindre la table de cuisson et laisser les résistances refroidir.
E6	Erreur de communication entre la zone de commandes sensibles et la résistance. Faire appel à un technicien qualifié.
E7	La sécurité thermique de l'élément chauffant est désactivée. Faire appel à un technicien qualifié.
E8	La sécurité du système de refroidissement est désactivée. Faire appel à un technicien qualifié.
EA	Erreur de saturation de la grande bobine. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
EC	Erreur de tension d'alimentation. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.
C1-C8	Alerte microprocesseur. Arrêtez la plaque de cuisson en appuyant sur la touche on/off, mettez la plaque de cuisson en marche en appuyant sur la touche on/off et continuez à utiliser. Si la même erreur s'affiche à nouveau, appelez un agent de service agréé.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

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

Instructions générales

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

Nettoyage du verre céramique

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

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

- Utilisez des crèmes de nettoyage ou nettoyants liquides pour nettoyer le verre céramique, puis rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
-  N'utilisez pas de matériaux de nettoyage destinés à l'acier, car ils peuvent endommager le verre.
- Les aliments sucrés déversés doivent être nettoyés immédiatement après le refroidissement du verre.
- La poussière sur la surface doit être nettoyée à l'aide d'un tissu humide.
- Tout changement de couleur du verre céramique n'affecte pas la structure

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

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

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

Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

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

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE



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

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

6.2. TRANSPORT

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

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

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

7.1. FICHE ÉNERGIE

Marque		SHARP
Modèle		KH-3I25NT0K-EU
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		2
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Induction
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø 16,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	189,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Induction
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø 20,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	189,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	189,0
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2		
Conseils en matière d'économie d'énergie		
Table de cuisson		
- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.		
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.		
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.		
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.		
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.		

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 Warnings4
 - 1.2 Installation Warnings7
 - 1.3 During Use7
 - 1.4 During Cleaning and Maintenance8
- 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....10
 - 2.1 Instructions for the Installer10
 - 2.2 Installation of the Hob.....10
 - 2.3 Electrical Connection and Safety.....12
- 3.PRODUCT FEATURES13
- 4.USE OF PRODUCT14
 - 4.1 Control of Hob14
- 5.CLEANING AND MAINTENANCE.....18
 - 5.1 Cleaning18
- 6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT19
 - 6.1 Troubleshooting19
 - 6.2 Transport19
- 7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....20
 - 7.1 Energy Fiche20

1. SAFETY INSTRUCTIONS

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

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

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

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

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

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

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

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

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

- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

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

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

1.2 INSTALLATION WARNINGS

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

1.3 DURING USE

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



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

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

1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

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

CE Declaration of conformity

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

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

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

Disposal of your old machine



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

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

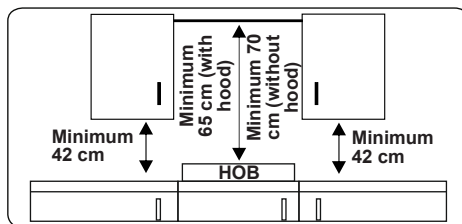
WARNING: This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

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

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

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



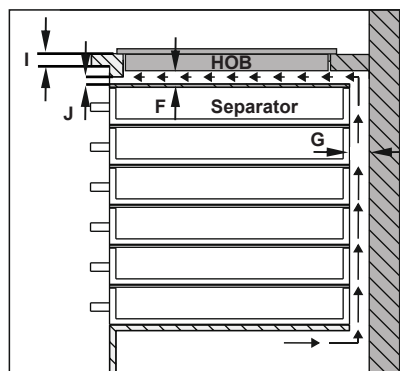
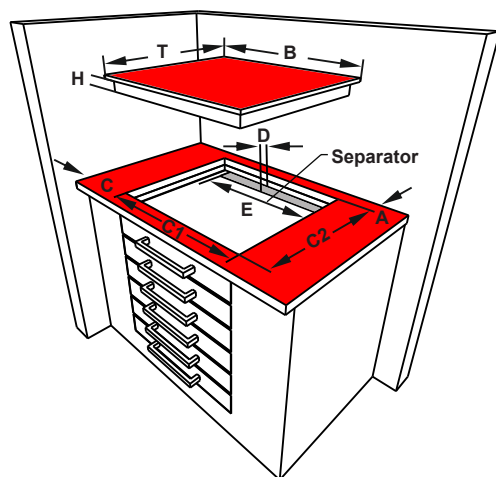
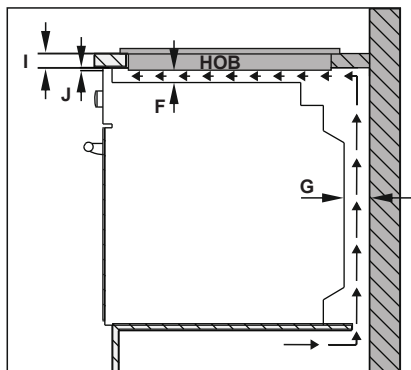
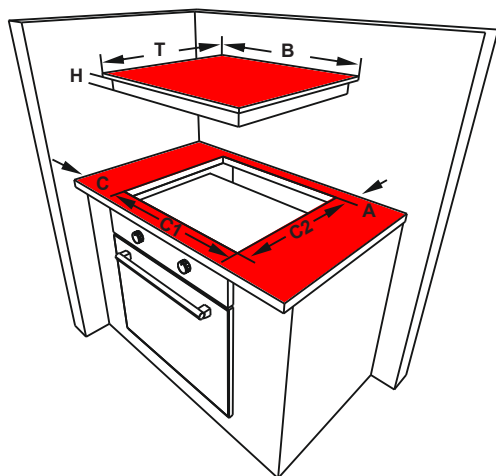
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the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

2.2 INSTALLATION OF THE HOB

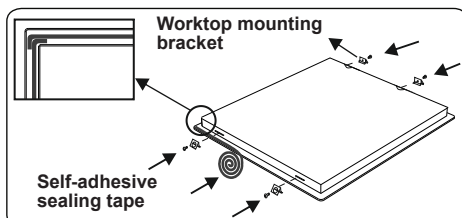
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

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

B (mm)	290	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	250
C1 (mm)	270	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 to the side walls of product.

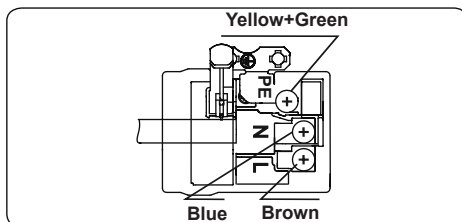
- Insert the appliance into the aperture.

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.

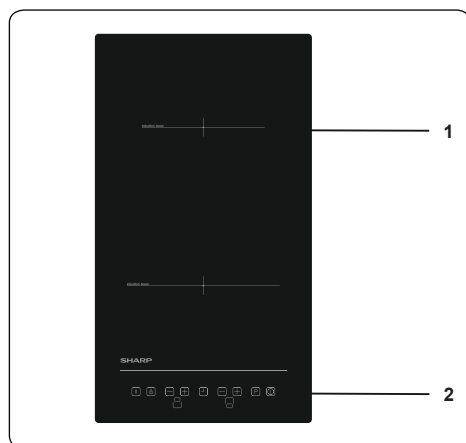


3. PRODUCT FEATURES



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. USE OF PRODUCT

4.1 CONTROL OF HOB

Control of the Induction zone

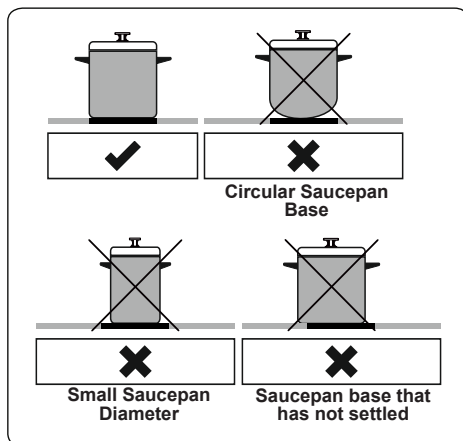
The information given in the following table is for guidance only.

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

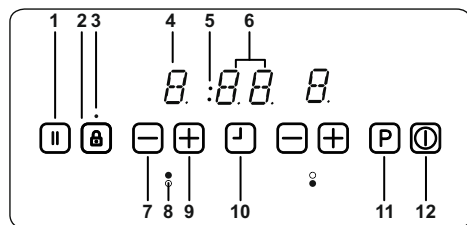
- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel 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 touching buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

Control of the Touch Control Unit



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

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

Switching the appliance on

Switch the hob on by touching ON/OFF button ⑫. 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 turn off).

Switching the appliance off

Switch the hob off at any time by touching ⑫.

The ON/OFF button ⑫ always has priority in the switch off function.

Switching the cooking-zones on

Touch the heater selection button that corresponds to the heater you wish to cook on. A static dot will be shown on the selected heater display and the blinking dots on all other heater 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 cook on. For faster boil times, select the desired cooking level and 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'. (Also, pressing the (+) and (-) buttons simultaneously turns the temperature to '0').

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

Switching all cooking-zones off

To turn all the cooking zones off at once, press the ⑫ button.

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

Residual heat indicator

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

After switching off the cooking zone, the respective display shows '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 level.

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

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

Touch () 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 be switched 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 resets the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level.

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 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 be switched off.

Key Lock

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

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

Timer Function

The timer function is available in two versions:

Minute minder timer (1..99 min)

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

Touch  to increase the time or touch  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 sounds and the timer display blinks. The sound signal stops automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

The minute minder timer can be changed or switched off anytime by using the timer setting button  and/or the decrease timer button . Switching off the hob by touching  at anytime 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. Around the timer four LEDs are arranged. These indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display changes 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 sounds and the timer display shows '00' and, the assigned cooking zone timer LED blinks. The programmed cooking zone will be switched off and the 'H' will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will be stopped automatically after 2 minutes and/or by operating 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, a cooking zone must be selected, with the desired cooking level set. Then press the P(Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If 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 is active for 3 seconds and allows further adaptations of the settings before power reduction.

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

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

Mark		SHARP
Model		KH-3I25NT0K-EU
Type of hob		Électrique
Number of cooking zones		2
Heating technology - cooking zone 1		Induction
Size - cooking zone 1	cm	Ø 16,0
Energy consumption - cooking zone 1	Wh/kg	189,0
Heating technology - cooking zone 2		Induction
Size - cooking zone 2	cm	Ø 20,0
Energy consumption - cooking zone 2	Wh/kg	189,0
Energy consumption of the hob	Wh/kg	189,0
This hob complies with standard EN 60350-2		
Energy saving tips Hob		
- Use flat-bottomed kitchen utensils. - Use the appropriate size kitchen utensils. - Use kitchen utensils with lids. - Reduce the amount of liquids or fat. - When the liquid begins to boil, reduce the setting.		

Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.
Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

Icono	Tipo	Significado
	ADVERTENCIA	Riesgo de lesión grave o muerte
	RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA	Riesgo de voltaje peligroso
	INCENDIO	Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables
	PRECAUCIÓN	Riesgo de lesiones o daños materiales
	IMPORTANTE / NOTA	Uso correcto del sistema

ÍNDICE

- 1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD4
 - 1.1. Advertencias generales de seguridad4
 - 1.2. Advertencias para la instalación7
 - 1.3. Durante el uso8
 - 1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento.....8
- 2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO 10
 - 2.1. Instrucciones para el instalador..... 10
 - 2.2. Instalación de encimera..... 10
 - 2.3. Conexión eléctrica y seguridad 12
- 3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 13
- 4.USO DEL PRODUCTO 14
 - 4.1. Control de encimera 14
 - Bloqueo para niños..... 16
- 5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 18
 - 5.1. Limpieza 18
- 6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE..... 19
 - 6.1. Solución de problemas 19
 - 6.2. Transporte 19
- 7.ESPECIFICACIONES TÉCNICAS20
 - 7.1. Ficha energética20

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y guarde este manual en un lugar de fácil acceso para poder consultarlo cuando sea necesario.
- Este manual ha sido redactado para más de un modelo. Por lo tanto, puede que su aparato no tenga algunas de las características descritas en él. Por este motivo, es importante que preste especial atención a las figuras que se proporcionan en el manual.

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

- Este aparato lo pueden usar niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.

 **ADVERTENCIA :** El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado a fin de evitar tocar los elementos de calentamiento. Mantenga a los niños de menos de 8 años de edad lejos del aparato salvo que estén supervisados en todo momento.

  **ADVERTENCIA:** Dejar cocinando algo con grasa o aceite sobre la encimera sin supervisarlos puede ser peligroso y producir un incendio. NUNCA intente extinguir un fuego de este tipo con agua. Apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

 **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.

  **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies donde se cocina.

  **ADVERTENCIA:** Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica.

- En las encimeras de inducción no se deben colocar objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, ya que se pueden calentar.
- En las encimeras de inducción se debe apagar el elemento que se esté calentando tras su uso con el mando de control. No se fíe del detector de recipiente.
- En los modelos que incorporan una tapa de encimera, limpie los alimentos que se hayan derramado sobre la tapa antes de usarla y deje que se enfríe la cocina antes de cerrar la tapa.
- No use el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.
- No use productos de limpieza abrasivos agresivos ni estropajos para limpiar las superficies del horno. Pueden rayar las superficies, lo que podría hacer que se resquebrajase el cristal de la puerta o se dañasen las superficies.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar el aparato.
- El aparato se ha fabricado de acuerdo con las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes.

- Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben llevarlos a cabo técnicos de servicio autorizados. Es peligroso que un técnico no autorizado lleve a cabo los trabajos de instalación y reparación del aparato. No altere ni modifique en modo alguno las especificaciones del aparato. El uso de protectores de encimera no adecuados puede dar lugar a accidentes.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la distribución local (naturaleza y presión del gas o frecuencia y voltaje de electricidad) y las especificaciones del aparato sean compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etiqueta.

 **PRECAUCIÓN:** Este aparato solo ha sido diseñado para cocinar alimentos en el interior de una vivienda. No se debe usar para ningún otro fin o aplicación, como para uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- Se han tomado todas las medidas posibles con el fin de garantizar su seguridad. Puesto que el cristal se puede romper, debe tenerse cuidado al limpiar el aparato para evitar que se raye. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado durante la instalación. Si el cable de alimentación se ha dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada equivalente a fin de evitar que se produzca un peligro.
- Mantenga a los niños y animales alejados de este electrodoméstico.

- Cuando la placa de inducción está en uso, mantenga los objetos sensibles a los campos magnéticos (como tarjetas de crédito, tarjetas bancarias, relojes y artículos similares) lejos de la placa. Se recomienda encarecidamente que cualquier persona con un marcapasos consulte a su cardiólogo antes de usar la placa de inducción.

1.2. ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

- No utilice el aparato antes de que se haya instalado por completo.
- El aparato debe instalarlo un técnico autorizado. El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda producirse por una colocación o instalación defectuosa realizada por una persona no autorizada.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no haya resultado dañado durante el transporte. Si detecta algún tipo de defecto, no use el aparato y póngase en contacto inmediatamente con un agente de servicio cualificado. Los materiales empleados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de estireno, etc.) pueden resultar dañinos para los niños y se deben recoger y retirar inmediatamente.
- Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No lo exponga a los efectos del sol, la lluvia, la nieve, el polvo o una humedad excesiva.
- Los materiales que rodean el aparato (p. ej., armarios), deben ser capaces de soportar al menos una temperatura de 100 °C.
- La temperatura de la superficie inferior de la encimera podría aumentar durante el funcionamiento. Por lo tanto, debe instalarse un panel bajo el producto.

1.3. DURANTE EL USO

- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro ni cerca del aparato cuando este esté funcionando.



No deje desatendida la cocina al cocinar con aceites sólidos o líquidos. Pueden prenderse bajo condiciones extremas de calentamiento. Nunca vierta agua sobre llamas producidas por aceite. En su lugar, apague la cocina y cubra el recipiente con su tapa o una manta ignífuga.

- Si no se va a usar el producto durante un largo período de tiempo, apague el interruptor de mando principal. Si no se está usando un aparato de gas, cierre la válvula de gas.
- Coloque siempre los recipientes sobre el centro de la zona de cocción y coloque los mangos en una posición segura para que no se puedan agarrar o golpear.
- Asegúrese de que los mandos de control del aparato estén siempre en la posición “0” (parada) cuando no se esté utilizando.

1.4. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.
- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.

Declaración de conformidad de la CE

CE Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

Este aparato se ha diseñado únicamente para cocinar en casa. Cualquier otro uso (como calentar una habitación) es inadecuado y peligroso.

 Las instrucciones de funcionamiento son aplicables a varios modelos. Puede que observe diferencias entre lo indicado en estas instrucciones y el modelo que ha adquirido.

Cómo desechar la antigua máquina



Este símbolo sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuos domésticos. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Al asegurarse de que este producto sea desechado correctamente, estará contribuyendo a evitar posibles daños en el medioambiente y la salud de las personas, que podrían producirse si los residuos de este producto se tratasen de manera incorrecta. Si desea obtener información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de desecho de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió el producto.

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

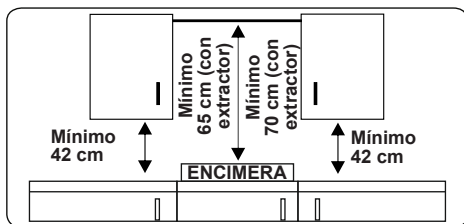
ADVERTENCIA: Este aparato debe instalarlo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas en esta guía y cumpliendo las normativas locales vigentes.

- Si la instalación se realiza de manera incorrecta, la garantía quedará anulada y podrían producirse daños físicos y materiales, de los que el fabricante no se hace responsable.
- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de la distribución local (voltaje de electricidad y frecuencia y/o naturaleza del gas y presión del gas) y los ajustes del aparato son compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Deben cumplirse las leyes, ordenanzas, directivas y estándares vigentes en el país en el que se vaya a usar el aparato (normativas de seguridad, reciclaje adecuado conforme a las normativas, etc.).

2.1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Instrucciones generales

- Tras quitar el material de embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado. Si sospecha que pueda haber cualquier tipo de daño en el aparato, no lo utilice. Póngase en contacto inmediatamente con una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del aparato, como cortinas, aceite, trapos, etc., que podrían prenderse fuego.
- La encimera y el mobiliario que rodee el aparato debe estar hecho de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.
- Si se va a instalar una campana o un armario sobre el aparato, la distancia de seguridad entre la encimera y el armario / la campana debe ser la indicada a continuación.



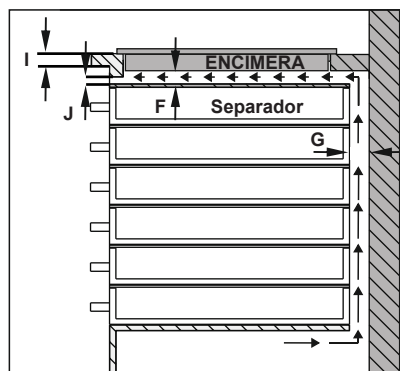
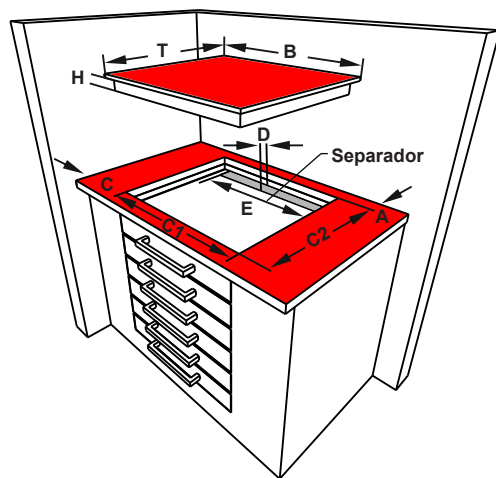
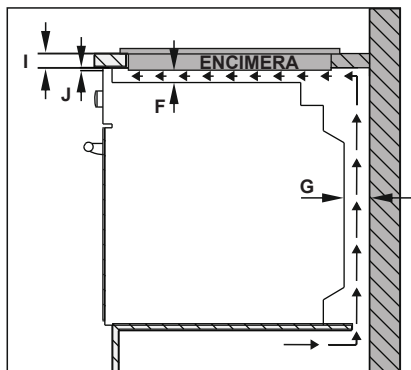
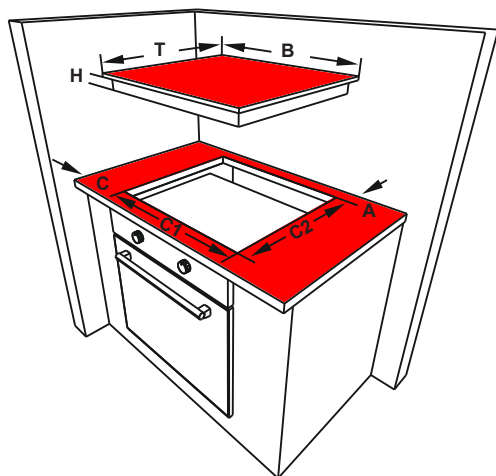
- El aparato no se debe instalar directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.
- Si se puede acceder manualmente a la base del aparato, se debe instalar una barrera de un material adecuado bajo la base del aparato, que impida el acceso a la base del aparato.
- Si el mando está instalado sobre un horno, este debe tener un ventilador de refrigeración.
- Asegúrese de que el mando de inducción esté bien ventilado y de que no estén bloqueadas la entrada ni la salida de aire.

2.2. INSTALACIÓN DE ENCIMERA

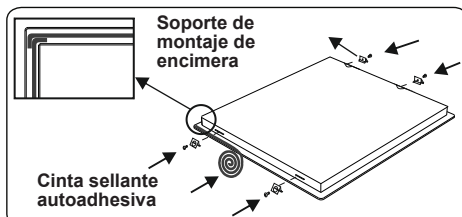
El aparato se proporciona con un kit de instalación que incluye material sellante adhesivo, tornillos y soportes de fijación.

- Corte las dimensiones de apertura tal como se indica en la figura. Localice la apertura que hay en la encimera de modo que se cumplan los siguientes requisitos tras la instalación de la encimera.

B (mm)	290	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	250
C1 (mm)	270	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



- Aplique la cinta sellante autoadhesiva por una cara suministrada alrededor de todo el borde inferior de la encimera. No la estire.



- Atornille los 4 soportes de montaje de la encimera a las paredes laterales del producto.

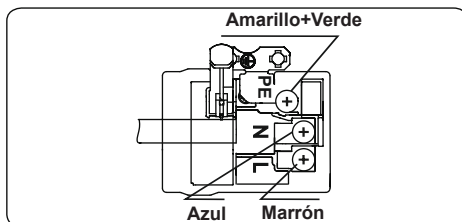
- Inserte el aparato en la apertura.

2.3. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

! ADVERTENCIA: La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla una persona de servicio autorizada o un electricista cualificado conforme a las instrucciones proporcionadas en esta guía y las normativas locales vigentes.

! ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa identificativa).
- Asegúrese de que se usen cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla una persona cualificada.
- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, se podría dañar el cable, lo que daría lugar a un cortocircuito.
- Si el aparato no está conectado a la red mediante un enchufe, se debe usar un interruptor aislante multipolar (con una separación de contacto mínima de 3 mm) para cumplir las normativas de seguridad.
- Una vez que se haya instalado el aparato, debe ser fácil acceder al interruptor con fusible.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.

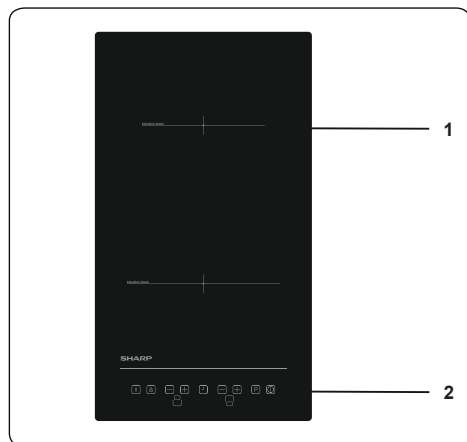


3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes



1. Zona de inducción

2. Panel de mando

4. USO DEL PRODUCTO

4.1. CONTROL DE ENCIMERA

Control de la zona de inducción

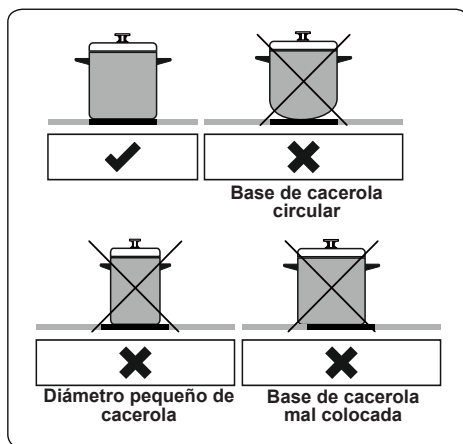
La información proporcionada en la siguiente tabla solo se ofrece a título informativo.

Ajustes	Usar para
0	Elemento de calentamiento apagado
1-3	Calentamiento ligero
4-5	Guisar/calentar a fuego lento
6-7	Recalentar y guisar rápidamente
8	Hervir, saltar y dorar
9	Temperatura máxima
P	Función Booster

Recipientes de cocción

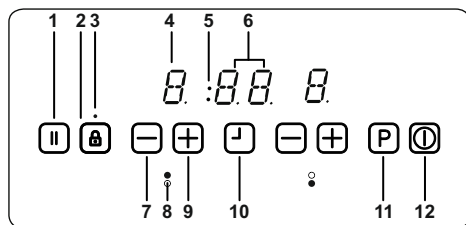
- Utilice recipientes de cocción de alta calidad, con la parte inferior gruesa, plana y suave, fabricados en acero, acero esmaltado, acero inoxidable o hierro fundido. La calidad y la composición de los recipientes de cocción tienen un efecto directo en el rendimiento de cocción.
- No utilice recipientes de cocción con fondo cóncavo ni convexo. Los recipientes de cocción fabricados en aluminio y acero inoxidable con fondos no ferromagnéticos, cristal, cobre, latón, cerámica o porcelana no son adecuados para el calentamiento por inducción.
- Para comprobar si el recipiente de cocción es adecuado para el calentamiento por inducción, coloque un imán en su base. Si el imán se adhiere, el recipiente suele ser adecuado. También puede poner un poco de agua en el recipiente de cocción sobre una zona de cocción a temperatura máxima. El agua debería empezar a calentarse en cuestión de segundos.
- Al usar determinadas sartenes, es posible que se escuchen diversos tipos de ruido en las sartenes. Esto se debe a su diseño y no afecta al rendimiento ni a la seguridad de la placa.
- Para conseguir los mejores resultados de cocción, se debe colocar la sartén en el centro de la zona de cocción.

- Cuando se selecciona el nivel de potencia en la zona de visualización, el símbolo  parpadeará si no se utiliza una sartén adecuada o no se coloca una sartén en la zona de cocción. La zona de cocción se apagará automáticamente transcurridos dos minutos.
- Si se coloca una sartén adecuada sobre la zona de cocción, el símbolo  desaparecerá y la cocción continuará al nivel de potencia seleccionada.
- Para obtener la mejor transferencia de energía, el diámetro de la base del recipiente de cocción debe corresponderse con el de la zona de cocción.
- El diámetro mínimo del recipiente de cocción debe ser de D120 mm para las zonas de cocción de 160 mm, de D140 mm para las zonas de cocción de 210 mm y de D160 mm para las zonas de cocción de 290 mm.



El aparato se opera tocando botones y las funciones se confirman mediante visualizaciones y sonidos.

Control de la unidad de control táctil



- 1- Pausa inteligente
- 2- Bloqueo de teclado
- 3- Indicador de bloqueo de teclado
- 4- Indicador de calentador
- 5- Indicadores de zona de cocción de la función de temporizador
- 6- Indicador de temporizador
- 7- Reducir temperatura/tiempo del temporizador
- 8- Indicador de calentador
- 9- Aumentar temperatura/tiempo del temporizador
- 10- Selección de temporizador
- 11- Booster
- 12- Encendido/apagado

Use las zonas de cocción de inducción con utensilios de cocina adecuados.

Una vez que se haya aplicado la tensión de la red eléctrica, se iluminarán brevemente todos los indicadores. Después de esto, la encimera se quedará en modo de espera lista para funcionar.

La encimera se controla pulsando el botón electrónico correspondiente. Cada vez que se pulsa un botón, suena el zumbador.

Encender el aparato

Encienda la encimera tocando el botón ON/OFF (ENC./APAG.) ⑫. Todos los indicadores de calentador muestran un "0" fijo y parpadean los puntos de la parte inferior derecha. (Si no se selecciona una zona de cocción en un período de 20 segundos, la encimera se apagará automáticamente).

Apagar el aparato

Puede apagar la encimera en cualquier momento tocando ⑫.

El botón ON/OFF (ENC.D/APAG.) ⑫ siempre tiene prioridad frente a la función de apagado.

Encender las zonas de cocción

Toque el botón de selección del calentador que se corresponda al calentador en el que quiera cocinar. Se mostrará un punto fijo en el indicador del calentador seleccionado y dejarán de iluminarse los puntos parpadeantes de los indicadores del resto de calentadores.

Seleccione la temperatura mediante el botón de aumento (+) o reducción (-) de calor. Ahora el elemento está listo para cocinar. Para que el tiempo de ebullición se reduzca, seleccione el nivel de cocción deseado y a continuación toque el botón P para activar la función Booster.

Apagar las zonas de cocción

Seleccione el elemento que quiera apagar pulsando el botón de selección del calentador. Use el botón (-) para reducir la temperatura hasta "0". (Si pulsa al mismo tiempo los botones (+) y (-), también se ajusta la temperatura a "0").

Si la zona de cocción está caliente, se mostrará "H" en lugar de "0".

Apagar todas las zonas de cocción

Para apagar a la vez todas las zonas de cocción, pulse el botón ⑫.

En el modo de espera se muestra la letra "H" en todas las zonas de cocción que estén calientes.

Indicador de calor residual

El indicador de calor residual indica que la temperatura del área cerámica del cristal es peligrosa al tacto.

Tras apagar la zona de cocción, el indicador correspondiente muestra la letra "H" hasta que la temperatura de la zona de cocción correspondiente esté a un nivel seguro.

Pausa inteligente

La pausa inteligente, cuando está activada, reduce la potencia empleada por todos los quemadores que se han encendido.

Si posteriormente desactiva la Pausa inteligente, se restablecerá el anterior nivel de calor de los calentadores.

Si no se desactiva la Pausa inteligente, la encimera se apagará transcurridos 30 minutos.

Toque (II) para activar la Pausa inteligente. La potencia de los calentadores activados se reducirá al nivel 1 y se mostrará "II" en todos los indicadores.

Vuelva a tocar (II) para desactivar la Pausa inteligente. Se dejará de mostrar "II" y los calentadores volverán a trabajar al nivel seleccionado anteriormente.

Función de apagado de seguridad

Cualquiera de las zonas de cocción se apagará automáticamente si no se modifica la temperatura seleccionada durante un período de tiempo determinado. Si se modifica la temperatura de la zona de cocción, el temporizador se reiniciará al valor inicial. El valor inicial depende del nivel de temperatura seleccionado.

Ajuste de temperatura	Apagado de seguridad tras
1-2	6 horas
3-4	5 horas
5	4 horas
6-9	1,5 horas

Bloqueo para niños

Tras encender el aparato, se puede activar la función de bloqueo para niños. Para activar la función de bloqueo para niños, pulse a la vez el botón de aumento de temperatura  y el botón de reducción de temperatura  y a continuación vuelva a pulsar el botón de aumento de temperatura . Se mostrará "L" (del inglés "locked", bloqueado) en los indicadores de todos los calentadores y no se podrán usar los controles. (Si una zona de cocción está a la temperatura de condición de temperatura peligrosa, se mostrarán de forma alternativa "L" y "H").

La encimera seguirá bajo la condición de bloqueo hasta que se desbloquee, aunque el aparato se haya apagado y vuelto a encender).

Para desactivar el bloqueo para niños, encienda primero la encimera. Pulse a la vez el botón de aumento de temperatura  y el botón de reducción de temperatura  y a continuación vuelva a pulsar el botón de reducción de temperatura . Dejará de mostrarse "L" y se apagará la encimera.

Bloqueo de teclado

La función de bloqueo de teclado se utiliza para activar el "modo seguro" del aparato cuando esté trabajando. No será posible realizar ningún ajuste tocando los botones (como, por ejemplo, modificar la temperatura). Solo se podrá apagar el aparato.

La función de bloqueo se activa si se pulsa al menos 2 segundos el botón de bloqueo de teclado . Sonará el zumbador para indicar que se ha realizado la operación. Si se realiza correctamente la operación, el indicador de bloqueo de teclado parpadea y se bloquea el calentador.

Función de temporizador

La función de temporizador está disponible en dos versiones:

Temporizador de recordatorio de minutos (1-99 min.)

El temporizador de recordatorio de minutos se puede usar si están apagadas las zonas de cocción. El temporizador muestra "00" con un punto parpadeante.

Toque  para aumentar el tiempo o  para reducirlo. El rango se encuentra entre 0 y 99 minutos. Si no se ajusta el tiempo mostrado en un intervalo de 10 segundos, se establecerá el temporizador de recordatorio de minutos y desaparecerá el punto parpadeante. Una vez que se haya establecido el temporizador, comenzará la cuenta atrás.

Cuando el temporizador llegue a cero, se emitirá una señal sonora y parpadeará el indicador del temporizador. La señal sonora se detendrá automáticamente transcurridos 2 minutos y/o al pulsar cualquier botón.

El temporizador de recordatorio de minutos se puede ajustar o apagar usando el botón de ajuste del temporizador  y/o el botón de reducción de tiempo del temporizador . El temporizador de recordatorio de minutos también se apaga si en cualquier momento se apaga la encimera mediante el botón .

Temporizador de zona de cocción (1-99 min.)

Cuando se enciende la encimera, se puede programar un temporizador independiente para cada zona de cocción.

Seleccione una zona de cocción y a continuación seleccione el valor de temperatura y active el botón de ajuste del temporizador . El temporizador se puede programar para que apague una zona de cocción. Cuatro indicadores LED se disponen alrededor del temporizador. Su función es la de indicar para qué zona de cocción se ha ajustado el temporizador.

10 segundos tras la última operación, el indicador del temporizador pasará a mostrar el próximo temporizador en terminar (en aquellos casos en los que se hayan establecido varios temporizadores para varias zonas de cocción).

Cuando el temporizador llegue a cero, se emitirá una señal sonora, el indicador del temporizador mostrará "00" y parpadeará el indicador LED del temporizador de la zona de cocción asignada. Si la zona de cocción está caliente, se apagará la zona de cocción programada y se mostrará "H".

Transcurridos 2 minutos y/o al pulsar cualquier botón se detendrá la señal sonora y dejará de parpadear el LED del temporizador.

Zumbador

Cuando la encimera está funcionando, el zumbador sonará para indicar las siguientes actividades:

- La activación normal de un botón irá acompañada de una señal sonora breve.
- Si se pulsa un botón de manera continuada durante un período de tiempo mayor (10 segundos), se emitirá una señal sonora intermitente y más larga.

Función Booster

Para usar esta función, se debe seleccionar una zona de cocción y establecer el nivel de cocción deseado. A continuación, pulse el botón P (Booster).

La función Booster solo se puede activar si es aplicable a la zona de cocción seleccionada. Si está activada la función Booster, se muestra la letra "P" en el indicador correspondiente.

Si se activa la función Booster, se puede superar la potencia máxima, en cuyo caso se activa la el sistema de gestión de potencia integrado.

La reducción de potencia necesaria se muestra mediante el parpadeo del indicador de la zona de cocción correspondiente. El parpadeo estará activo durante 3 segundos y permite posteriores modificaciones de los ajustes antes de reducir la potencia.

Códigos de error	
Si hubiese un error, se mostrará un código de error en los indicadores de los calentadores.	
E1	El ventilador de refrigeración está deshabilitado. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
E3	El voltaje de suministro no es el mismo que el de los valores nominales. Apague la encimera pulsando  , espere a que desaparezca la letra "H" de todas las zonas, encienda la encimera pulsando  y siga usando el aparato. Si se vuelve a mostrar el mismo error, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
E4	La frecuencia de suministro no es la misma que la de los valores nominales. Apague la encimera pulsando  , espere a que desaparezca la letra "H" de todas las zonas, encienda la encimera pulsando  y siga usando el aparato. Si se vuelve a mostrar el mismo error, desconecte el enchufe del aparato y vuelva a conectarlo. Encienda la encimera pulsando  y siga usando el aparato. Si se vuelve a mostrar el mismo error, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
E5	La temperatura interna de la encimera es muy alta. Apague la encimera pulsando  y deje que se enfrien los calentadores.
E6	Error de comunicación entre el control táctil y el calentador. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
E7	El sensor de temperatura de bobina está deshabilitado. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
E8	El sensor de temperatura del refrigerador está deshabilitado. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
EA	Error de saturación de la bobina grande. Apague la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar, encienda la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar y siga utilizándola. Si el mismo error persiste, llame a un servicio técnico autorizado.
EC	Error de tensión de alimentación. Apague la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar, encienda la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar y siga utilizándola. Si el mismo error persiste, llame a un servicio técnico autorizado.
C1-C8	Advertencia de microprocesador. Apague la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar, encienda la placa de cocción pulsando el botón Encender/Apagar y siga utilizándola. Si el mismo error persiste, llame a un servicio técnico autorizado.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. LIMPIEZA

 **ADVERTENCIA:** Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados y si el fabricante los ha recomendado.
- Utilice productos de limpieza líquidos cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.

 No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

- Si se derrama algún líquido, límpiolo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.

 No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.

Limpieza del cristal cerámico

El cristal cerámico puede soportar el peso de utensilios pesados, pero se puede romper si se golpea con un objeto punzante.

 **ADVERTENCIA:** Encimeras de cerámica: si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar una descarga eléctrica y póngase en contacto con el servicio técnico.

- Utilice un producto de limpieza líquido o cremoso para limpiar el cristal vitrocerámico. A continuación enjuáguelas y séquelas bien con un trapo seco.

 No utilice productos de limpieza diseñados para acero, ya que podrían dañar el cristal.

- Si se utilizan sustancias con bajo punto de fusión en la base de los utensilios de cocina o en el revestimiento, se puede dañar la placa de vitrocerámica. Si restos de plástico, papel de aluminio, azúcar o alimentos azucarados han caído sobre la placa de vitrocerámica, raspe la superficie caliente de inmediato y de manera segura. Si estas sustancias se derriten, se puede dañar la vitrocerámica. Cuando

cocine alimentos muy azucarados, como por ejemplo mermelada, en lo posible, ponga una capa protectora de antemano.

- El polvo que haya en la superficie debe limpiarse con un trapo húmedo.
- Los cambios en el color del cristal cerámico no afectarán a la estructura ni la durabilidad de la cerámica y no se debe a un cambio del material.

Los cambios de color del cristal cerámico pueden producirse por diversos motivos:

1. No se han limpiado los alimentos vertidos sobre la superficie.
2. Si no se usan los platos correctos, podría erosionarse la encimera.
3. Uso de productos de limpieza inadecuados.

Limpieza de las partes de acero inoxidable (si las hubiese)

- Limpie las partes de acero inoxidable del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes de acero inoxidable con un trapo suave empapado únicamente en agua. A continuación séquelas bien con un trapo seco.

 No limpie las partes de acero inoxidable si siguen calientes tras haber cocinado.

 No deje mucho tiempo vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón sobre el acero inoxidable.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



Si sigue teniendo algún problema con su aparato tras comprobar estos pasos básicos de resolución de problemas, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o con un técnico cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla de la tarjeta de control de la encimera está apagada. Las zonas de cocción o la encimera no se pueden encender.	No hay corriente.	Compruebe el fusible doméstico del aparato. Compruebe que funcionen otros aparatos eléctricos para determinar si se ha producido un corte en el suministro eléctrico.
La encimera se apaga cuando se está usando y se muestra la letra "F" en cada pantalla.	Los controles están mojados o hay un objeto sobre ellos.	Seque los controles o quite el objeto.
La encimera se apaga cuando se está usando.	Una de las zonas de cocción ha estado encendida demasiado tiempo.	Puede volver a usar la zona de cocción volviendo a encenderla.
Los controles de la encimera no funcionan y está encendido el LED de bloqueo para niños.	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.
Las cacerolas hacen ruido durante la cocción o la encimera hace un sonido de chasquido durante la cocción.	Esto es normal con los utensilios de cocina para placas de inducción. Este sonido se produce debido a la transferencia de energía de la encimera a los utensilios de cocina.	Esto es normal. No hay ningún riesgo, ni para la encimera ni para los utensilios de cocina.
La letra "U" se ilumina en la pantalla de una de las zonas de cocción.	No hay ninguna cacerola en la zona de cocción o la que hay no es adecuada.	Use una cacerola adecuada.
El nivel de potencia 9 o "P" se reduce automáticamente. Si selecciona el nivel de potencia "P" o 9 simultáneamente en dos zonas de cocción que estén en el mismo lado.	Se ha alcanzado el nivel de potencia máximo para las dos zonas.	Hacer funcionar las dos zonas al nivel de potencia "P" o 9 superaría el nivel de potencia máximo permitido para las dos zonas.

6.2. TRANSPORTE

Si debe transportar el producto, use el embalaje original del producto y transpórtelo en su caja original. Siga las instrucciones de transporte que se muestran en el embalaje. Pegue con cinta todas las piezas extraíbles del producto para evitar que se dañe el producto durante el transporte.

Si no dispone del embalaje original, prepare un carrito para que el aparato quede protegido de las amenazas externas, en especial las superficies externas del producto.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

7.1. FICHA ENERGÉTICA

Marca		SHARP
Modelo		KH-3I25NT0K-EU
Tipo de Placa		Eléctrico
Número de zonas de cocción		2
Tecnología de calentamiento-1		Inducción
Tamaño-1	cm	Ø16,0
Consumo de energía-1	Wh/kg	189,0
Tecnología de calentamiento-2		Inducción
Tamaño-2	cm	Ø20,0
Consumo de energía-2	Wh/kg	189,0
Consumo de energía de la placa	Wh/kg	189,0
Esta placa cumple con EN 60350-2		
Trucos para ahorrar energía		
Placa		
- Use utensilios de cocina que tengan una base plana.		
- Use utensilios de cocina con el tamaño adecuado.		
- Use utensilios de cocina con tapa.		
- Reduzca al mínimo la cantidad de líquido o grasa.		
- Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca la fuerza.		

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

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

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

INHOUD

- 1.VEILIGHEIDSinSTRUCTIES4
 - 1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen4
 - 1.2. Waarschuwingen bij de installatie7
 - 1.3. Tijdens het gebruik8
 - 1.4. Tijdens reiniging en onderhoud8
- 2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK 10
 - 2.1. Instructies voor de installateur..... 10
 - 2.2. Installatie van de kookplaat 10
 - 2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid..... 12
- 3.PRODUCTKENMERKEN 13
- 4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT 14
 - 4.1. Bediening van de kookplaat 14
- 5.REINIGING EN ONDERHOUD 18
 - 5.1. Reiniging 18
- 6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT 19
 - 6.1. Probleemoplossing 19
 - 6.2. Transport 19
- 7.TECHNISCHE SPECIFICATIES20
 - 7.1. Energiefiche.....20

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

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

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

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

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

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

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

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

- Onderhoud en reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.
- Voor de aansluiting van uw apparaat moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (soort gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.

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

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

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

1.2. WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE

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

1.3. TIJDENS HET GEBRUIK

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



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

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

1.4. TIJDENS REINIGING EN ONDERHOUD

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

EG-conformiteitsverklaring

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

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

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

Afvoeren van uw oude machine



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

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

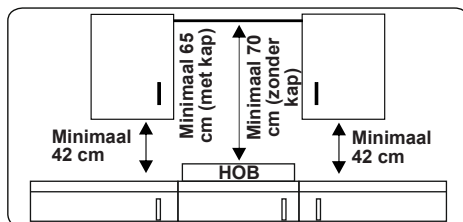
WAARSCHUWING: Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

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

2.1. INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

Algemene instructies

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



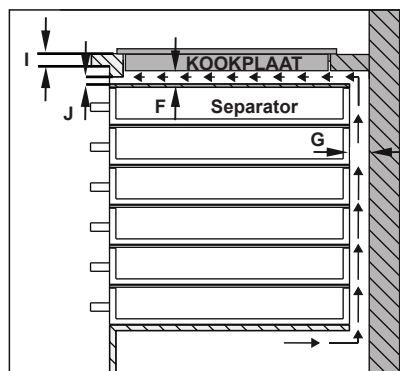
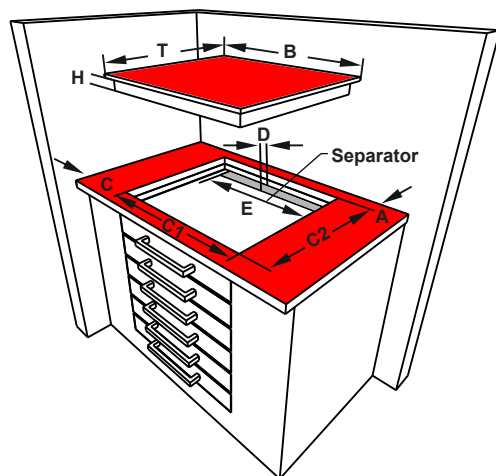
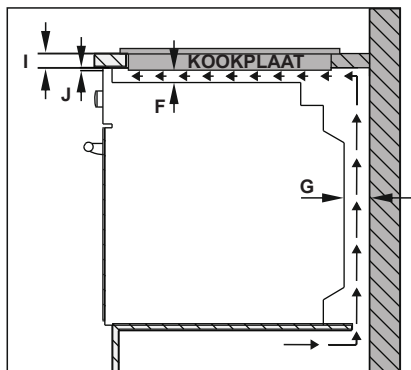
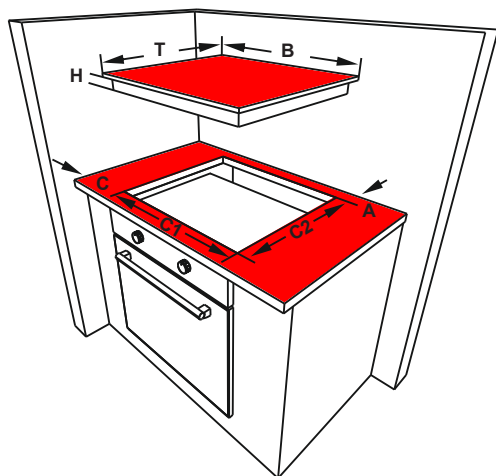
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.
- Als de onderkant van het apparaat met de hand kan worden bereikt, moet een barrière van geschikt materiaal aan de onderkant van het apparaat worden geplaatst om er zo voor te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

2.2. INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT

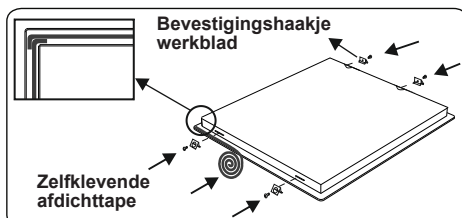
Het apparaat wordt geleverd met een installatiekit, inclusief zelfklevend afdichtingsmateriaal en bevestigingsbeugels en -schroeven.

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

B (mm)	290	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	56	min. E (mm)	250
C1 (mm)	270	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	38
J (mm)	5		



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



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

- Zet het apparaat in de opening.

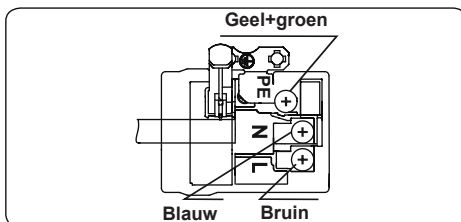
2.3. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

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

! WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.

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

- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.

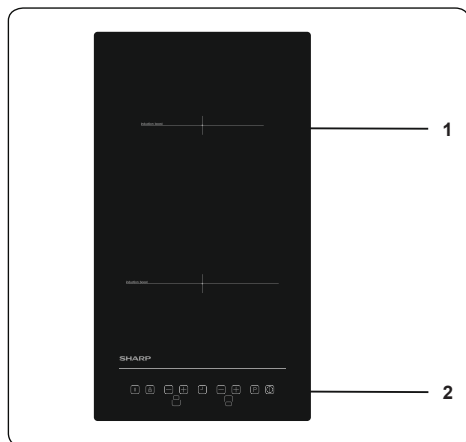


3. PRODUCTKENMERKEN



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

Onderdelenlijst



1. Inductiezone
2. Bedieningspaneel

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

4.1. BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

Bediening van de inductiezone

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

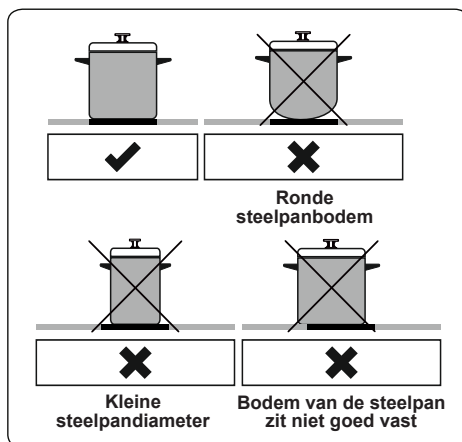
Instellingen	Gebruiken voor
0	Element uit
1 - 3	Zachtjes verwarmen
4 - 5	Zacht sudderen, langzaam verwarmen
6 - 7	Opwarmen en snel sudderen
8	Koken, bakken en braden
9	Maximale warmte
P	Boost-functie

Kookgerei

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

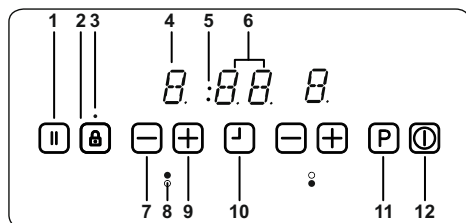
vermogensniveau in het display van de kookzone is geselecteerd en er een ongeschikte pan of geen pan op de kookzone is geplaatst. De kookzone schakelt na 2 minuten automatisch uit.

- Als er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst, dan verdwijnt het symbool . De bereiding van de etenswaren wordt voortgezet op het gekozen vermogensniveau.
- Voor een optimale energieoverdracht dient de diameter van de kookgebasis overeen te stemmen met die van de kookzone.
- De minimale diameter van het kookgerei moet D120 mm zijn voor kookzones van 160 mm, D140 mm voor kookzones van 210 mm en D160 mm voor kookzones van 290 mm.



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

Bediening van de de aanraakregelunit



- 1- Slim pauzeren
- 2- Toetsvergrendeling
- 3- Indicator toetsvergrendeling
- 4- Kookzonedisplay
- 5- Timerfunctie kookzone-indicators
- 6- Timerdisplay
- 7- Verlagen van warmtestand/timer
- 8- Warmte-indicator
- 9- Verhogen van warmtestand/timer
- 10- Timerselectie
- 11- Boost
- 12- Aan/Uit

Gebruik de inductiekookzones met geschikt kookgerei.

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

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

Het apparaat aanzetten

Schakel de kookplaat in door de toets AAN/UIT aan te raken (12). Alle displays van de kookplaat vertonen een statische "0" en de stippen rechtsonder knipperen. (Indien er binnen 20 seconden geen kookzone wordt gekozen, schakelt de kookplaat automatisch uit.)

Het apparaat uitzetten

Schakel de kookplaat elk willekeurig moment uit door aanraking van (12).

De AAN/UIT-knop (12) heeft altijd prioriteit in de uitschakelfunctie.

Inschakelen van de kookzones

Raak op de verwarmerselectietoets aan die overeenkomt met de verwarmer die u wilt gebruiken. Er verschijnt een statische stip op de display van de gekozen verwarmer en de knipperende stippen op alle andere displays gaan uit.

Kies de temperatuurinstelling met de knop voor het verhogen van de warmtestand (+) of de knop voor het verlagen van de warmtestand (-). Het element is nu gereed om op te koken. Selecteer voor snellere kooktijden het gewenste kookniveau en raak de knop P aan om de boost-functie te activeren.

Uitschakelen van de kookzones

Kies het element dat u wilt uitschakelen door op de verwarmerselectiekноп te drukken. Gebruik de knop (-) en verlaag de temperatuur naar '0'. (Tegelijkertijd ook de knoppen (+) en (-) aanraken zet de temperatuur ook op '0'.)

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

Alle kookzones uitschakelen

Druk op de knop (12) om alle kookzones tegelijkertijd uit te schakelen.

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

Indicator van de restwarmte

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

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

Slim pauzeren

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

Als u Slim pauzeren deactiveert, schakelen de branders automatisch naar het vorige niveau.

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

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

Raak (⏏) opnieuw aan om Slim pauzeren te deactiveren. 'II' verschijnt en de branders gaan werken op de het vorig ingestelde niveau.

Uitschakelbeveiligingsfunctie

Een kookzone wordt automatisch uitgeschakeld als de warmtestand niet is aangepast voor een specifieke tijdsduur. Een wijziging in de warmtestand van de kookzone reset de tijdsduur naar de oorspronkelijke waarde. Deze oorspronkelijke waarde is afhankelijk van het gekozen temperatuurniveau.

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

Kinderslot

Na inschakeling van het apparaat kan het kinderslot worden geactiveerd. Om het kinderslot te activeren, drukt u tegelijkertijd op de knop verhogen van de warmtestand (+) en de knop verlagen warmtestand (-) en druk dan nogmaals op de knop verhogen warmtestand (+). 'L' staat voor LOCKED (vergrendeld) en verschijnt op alle kookzonedisplays, de bediening kan niet worden gebruikt. (Als een kookzone heet is, zullen afwisselend 'L' en 'H' worden weergegeven.)

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

Zet de kookplaat eerst aan om het kinderslot te deactiveren. Druk tegelijkertijd op de knop verhogen van de warmtestand (+) en de knop verlagen warmtestand (-) en druk dan nogmaals op de knop verlagen warmtestand (-). 'L' verdwijnt en de kookplaat wordt uitgeschakeld.

Toetsvergrendeling

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

De vergrendelingsfunctie wordt actief als de knop voor toetsvergrendeling (A) minstens 2 seconden wordt ingedrukt. Deze actie wordt bevestigd door een zoemer. Na het juist indrukken van minstens 2 sec. gaat de

indicator toetsvergrendeling knipperen en wordt de kookplaat vergrendeld.

Timerfunctie

De timerfunctie is beschikbaar in twee versies:

Kookwekker (1 - 99 min.)

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

Raak (+) aan om de tijd te verhogen of (-) om de tijd te verlagen. Het bereik loopt van 0 tot 99 minuten. Indien er binnen 10 seconden niets wordt veranderd aan de weergegeven tijd, wordt de kookwekker ingesteld en zal de knipperende stip verdwijnen. Nadat de timer is ingesteld, begint hij af te tellen.

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

De kookwekker kan op elk moment worden gewijzigd of uitgeschakeld door middel van de timerinstellingsknop (A) en/of de knop timer verlagen (-). Het uitschakelen van de kookplaat (⏏) schakelt ook de kookwekkertimer uit.

Kookzonetimer (1 - 99 min.)

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

Selecteer een kookzone, dan de temperatuurinstelling en activeer tot slot de timerinstellingsknop (A). De timer kan worden geprogrammeerd als uitschakelfunctie voor een kookzone. Rond de timer bevinden zich vier leds. Ze geven aan voor welke kookzone de timer werd ingesteld.

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

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

Het geluidssignaal en het knippen van de timerled wordt na 2 minuten automatisch gestopt en/of nadat u een willekeurige toets bedient.

Zoemer

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

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

Boost-functie

Om deze functie te gebruiken, moet een kookzone worden geselecteerd, waarbij het gewenste kookniveau is ingesteld. Druk dan op de toets P(Boost).

De Boost-functie kan alleen worden geactiveerd als deze van toepassing is met de gekozen kookzone. Als de Boost-functie actief is, wordt op het betreffende display een 'P' weergegeven. Het activeren van de booster kan het maximale vermogen overschrijden; in dat geval wordt het geïntegreerde vermogensbeheer geactiveerd. De nodige vermindering van het vermogen wordt weergegeven door het knippen van het display van de desbetreffende kookzone. Het knippen is 3 sec. actief en laat u verdere aanpassingen van de instellingen doen voordat het vermogen wordt verminderd.

Foutcodes	
Als er zich een fout voordoet, wordt de foutcode weergegeven op de displays van de verwarmers.	
E1	Koelventilator uitgeschakeld. Bel een erkende servicemonteur.
E3	De voedingsspanning is anders dan de nominale waarden. Schakel de kookplaat uit door op 0 te drukken, wacht tot 'H' voor alle zones verdwijnt, schakel de kookplaat in door op 0 te drukken en zet het gebruik voort. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.
E4	De netfrequentie is anders dan de nominale waarden. Schakel de kookplaat uit door op 0 te drukken, wacht tot 'H' bij alle zones verdwijnt, schakel de kookplaat in door op 0 te drukken en zet het gebruik voort. Haal de stekker van het apparaat eruit en doe hem er weer in als dezelfde fout weer wordt weergegeven. Zet de kookplaat aan door op 0 te drukken en zet het gebruik voort. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.
E5	De interne temperatuur van de kookplaat is te hoog. Schakel de kookplaat uit door op 0 te drukken en laat de verwarmers afkoelen.
E6	Communicatiefout tussen de aanraakbediening en de warmer. Bel een erkende servicemonteur.
E7	Temperatuursensor van de spiraal is uitgeschakeld. Bel een erkende servicemonteur.
E8	Temperatuursensor van de koeler is uitgeschakeld. Bel een erkende servicemonteur.
EA	Verzadigingsfout grote spiraal. Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken, schakel de kookplaat vervolgens weer aan door op de aan/uit-knop te drukken en ga door met het gebruiken ervan. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.
EC	Fout met de voedingsspanning: Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken, schakel de kookplaat vervolgens weer aan door op de aan/uit-knop te drukken en ga door met het gebruiken ervan. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.
C1-C8	Microprocessor-waarschuwing. Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken, schakel de kookplaat vervolgens weer aan door op de aan/uit-knop te drukken en ga door met het gebruiken ervan. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.

5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1. REINIGING

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

Algemene instructies

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

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

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

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

Reinigen van de keramische glasplaat

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

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

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

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

- Als de coating of bodem van het kookgerei stoffen met een laag smeltpunt bevat, kan dit het glaskeramische kookoppervlak beschadigen. Als er plastic, aluminiumfolie, suiker of suikerhoudende levensmiddelen op de warme glaskeramische kookplaat terecht is/zijn gekomen, schraap dit/ deze dan zo snel en veilig mogelijk van het warme oppervlak. Als deze stoffen smelten kunnen ze de glaskeramische kookplaat beschadigen. Breng indien mogelijk van tevoren een laagje van een geschikt beschermmiddel aan als u producten met een hoog suikergehalte kookt, zoals bijvoorbeeld jam.
- Stof op het oppervlak moet worden gereinigd met een vochtige doek.
- Kleurveranderingen in het keramische glas hebben geen effect op de structuur of de duurzaamheid van de keramiek en wordt niet veroorzaakt door een verandering in het materiaal.

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

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

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

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

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

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

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1. PROBLEEMOPLOSSING



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

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

6.2. TRANSPORT

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

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

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

7.1. ENERGIEFICHE

Merk		SHARP
Model		KH-3I25NT0K-EU
Type kookplaat		Elektrisch
Aantal kookzones		2
Verwarmtechnologie-1		Inductie
Formaat-1	cm	Ø 16,0
Energieverbruik-1	Wh/kg	189,0
Verwarmtechnologie-2		Inductie
Formaat-2	cm	Ø 20,0
Energieverbruik-2	Wh/kg	189,0
Energieverbruik van kookplaat	Wh/kg	189,0
Deze kookplaat voldoet aan EN 60350-2		
Tips voor energiebesparing		
Kookplaat		
- Gebruik pannen met een platte bodem.		
- Gebruik pannen met geschikte afmeting.		
- Gebruik pannen met deksel.		
- Gebruik zo min mogelijk vloeistof of vet.		
- Verlaag de stand als de vloeistof begint te koken.		

Благодаря Ви, че закупихте този продукт.

Това ръководство за потребителя съдържа важна информация за безопасността и инструкции относно работата и поддръжката на Вашия уред.

Моля, отделете време да прочетете това ръководство за потребителя, преди да използвате уреда си и го запазете за бъдещи справки.

Икона	Тип	Значение
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Риск от сериозно нараняване или смърт
	ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР	Риск от високо напрежение
	ПОЖАР	Предупреждение; Риск от пожар/запалими материали
	ВНИМАНИЕ	Риск от нараняване или повреждане на имуществото
	ВАЖНО / ЗАБЕЛЕЖКА	Правилна работа със системата

СЪДЪРЖАНИЕ

1.ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ	4
1.1 Общи предупреждения за безопасност	4
1.2 Предупреждения при монтаж	7
1.3 По време на употреба	7
1.4 Почистване и профилактика	8
2.МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА.....	10
2.1 Инструкции за безопасност към лицето, извършващо монтажа	10
2.2 Монтаж	10
2.3 Свързване към електрическата мрежа и безопасност	12
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	13
4.ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА	14
4.1 Управление.....	14
4.1.1.Заклучване против деца.....	15
4.2 Аксесоари	17
5.ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	17
5.1 Почистване.....	17
6.ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ	19
6.1 Отстраняване на неизправности	19
6.2 Транспортиране	19
7.ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	20
7.1 Таблица с енергийната ефективност	

1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Прочетете внимателно всички инструкции преди да започнете работа с уреда и ги запазете на удобно място за бъдещи справки.
- Този наръчник е предназначен за повече от един модел. Поради тази причина е възможно притежаваният от Вас уред да не разполага с някои от описаните функции и характеристики. Ето защо е важно да обръщате специално внимание на изображенията, докато го четете.

1.1 Общи предупреждения за безОпаснОст

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, както и от такива с липса на опит и познание, единствено когато са наблюдавани и инструктирани как да работят с него по безопасен начин и разбират опасностите, които е възможно да възникнат. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и профилактиката не бива да се изпълняват от деца без родителски надзор.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на ползване повърхността на уреда се нагорещява. Внимавайте да не докосвате нагревателите. Деца на възраст под 8 години не трябва да бъдат допускани в близост до уреда, освен ако не се наблюдават непрекъснато.

  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При пържене с масло или олио не оставяйте уреда без наблюдение, тъй като е възможно да възникне пожар. НИКОГА не правете опит да гасите огъня с вода! Вместо това, изключете уреда и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеяло.

 **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да

бъде наблюдаван. При краткотрайно готвене, процесът трябва да бъде наблюдаван непрекъснато.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не оставяйте предмети върху плота.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** В случай че покритието се спуква, изключете уреда, за да избегнете опасността от късо съединение.

- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да бъдат поставяни върху повърхността на плота, тъй като е възможно да се нагорещят.
- След работа с индукционния плот изключвайте нагревателите чрез прибора за управление. Не разчитайте на детектора за съдове.
- При моделите, разполагащи с капак на нагреваемите плотове, почиствайте разсипаната храна преди употреба и изчаквайте уреда да се охлади, преди да затворите капака.
- Не използвайте този уред с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- При почистване на повърхностите не използвайте абразивни препарати или телени гъби. Стъклото на вратата и покритията могат да се надраскат и повредят.
- Не почиствайте уреда с помощта на пара.
- Вашият уред е произведен в съответствие с всички приложими местни и международни стандарти и разпоредби.
- Действията по поддръжка и ремонт могат да бъдат изпълнявани единствено от лица с подходяща техническа квалификация. Монтаж и поправка на уреда, извършени от

неупълномощено лице, могат да бъдат опасни. Не изменяйте и не модифицирайте параметрите на уреда по никакъв начин. Възможно е при използване на неподходящи ограничители за плот да възникнат произшествия.

- Преди да свържете уреда се уверете, че местните условия за разпространение (естеството и налягането на газта, както и силата и честотата на подаваното напрежение) са съвместими с неговите спецификации. Спецификациите на този уред са посочени върху етикета.

 **ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен единствено за готвене на храна при условия на битова употреба. Той не трябва да бъде използван за други цели и форми на приложение (напр. за комерсиални нужди или за отопление на помещения).

- Предприети са всички възможни мерки за гарантиране на Вашата безопасност. Почистването трябва да бъде изпълнявано с повишено внимание, тъй като стъклото може да се надраска и спуква. Избягвайте да удряте стъклото със съдовете.
- Проверете дали захранващият кабел не е притиснат или повреден по време на монтажа. В случай че захранващият кабел бъде повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервиз или от лице с подобна квалификация, с цел предотвратяване на евентуална опасност.
- Моля, не допускате деца и животни в близост до уреда.
- Докато използвате индукционния плот, внимавайте в близост да няма предмети, чувствителни към магнитно поле (напр. кредитни

и дебитни карти, часовници и др.). Силно се препоръчва лицата с изкуствен водач на сърцето да се консултират с кардиолог преди да използват нагревател с индукционно действие.

1.2 предупреждения при монтаж

- Не включвайте уреда преди монтажът да е приключил.
- Уредът трябва да бъде монтиран от квалифициран техник. Производителят не поема отговорност за повреди, които е възможно да възникнат вследствие на неправилно разположение или монтаж от неупълномощени лица.
- Докато разопаковате уреда, проверете дали при неговото транспортиране не са възникнали повреди. В случай че установите такива, не използвайте уреда, а се свържете незабавно с представител на квалифициран сервиз. Опаковъчните материали (полиетилен, телбод, стиропор и т.н.) могат да окажат вредно въздействие върху деца. Поради това трябва да бъдат отстранявани незабавно.
- Предпазвайте уреда от атмосферни влияния. Не го излагайте на слънце, дъжд, сняг, прах или висока влажност.
- Мебелите и предметите, разположени около уреда (напр. шкафове), трябва да издържат на температури от 100°C и повече.
- По време на работа температурата на долната повърхност на плота може да се повиши, ето защо под него трябва да бъде монтиран борд.

1.3 по време на употреба

- Не поставяйте леснозапалими или експлозивни материали в близост до уреда, докато е включен.



Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене с твърди или течни мазнини. При нагряване с много високи температури е възможно да възникне пламък. Не се опитвайте да гасите възпламенена мазнина с вода. Вместо това, изключете уреда и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеяло.

- В случай че продуктът няма да бъде използван за продължителен период, изключете основния прибор за управление. Когато уредът не се използва, дръжте вентила за газ изключен.
- Поставяйте тиганите винаги в центъра на зоната за готвене, като завъртате дръжките в безопасно положение, така че да не могат да бъдат бутнати.
- Уверявайте се, че когато не работите с уреда, приборите за управление са винаги поставени в положение “0” (стоп).

1.4 почистване и профилактика

- Преди действия по почистване и профилактика проверявайте дали уредът е изключен от електрическото захранване.
- При почистване на панела за управление не сваляйте контролните прибори.
- За поддържане на ефективна и безопасна експлоатация, Ви препоръчваме винаги да използвате оригинални резервни части и в случай на нужда да се свързвате единствено с наши упълномощени сервизни представители.

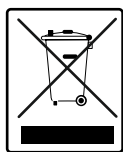
ЕО Декларация за съответствие

С **Е** Декларираме, че продуктите ни отговарят на приложимите европейски директиви, решения, регламенти и изискванията, изброени в посочените стандарти.

Този уред е проектиран да се използва само за домашно готвене. Всяка друга употреба (като отопление на стая) е неправилна и опасна.

 Инструкциите за работа се отнасят за различни модели. Възможно е да забележите разлики между тези инструкции и Вашия модел.

Изхвърляне на стария Ви уред



Този символ върху продукта или върху неговата опаковка показва, че този продукт не трябва да се третира като битов отпадък. Вместо това, той трябва да бъде предаден в подходящо място за събиране и рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Като се погрижите този продукт да бъде депониран по подходящ начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които в противен случай могат да се случат при неправилното изхвърляне на този продукт. За повече подробна информация относно рециклирането на този продукт, моля свържете се с местния градски съвет, службите за изхвърляне на отпадъци или търговеца, от когото е закупен.

2. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Монтажът на този уред трябва да бъде изпълнен от упълномощен сервизен служител или квалифицирано техническо лице, в съответствие с инструкциите от настоящия наръчник при спазване на местните разпоредби.

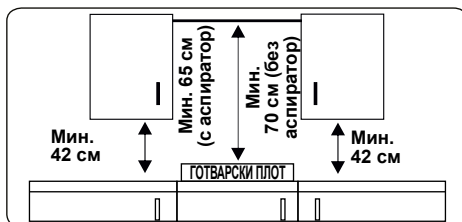
- При неправилен монтаж съществува опасност от физическо нараняване и повреда на имущество, за които производителят не поема отговорност. В този случай гаранцията няма да бъде валидна.
- Преди пристъпване към монтаж се уверете, че местните условия за разпространение на енергия и газ (силата и честотата на подаваното напрежение и естеството и налягането на газа) съответстват на настройките на уреда. Начините за настройване на този уред са посочени върху етикета.
- Местните закони, наредби, директиви и стандарти, които са в сила, трябва да бъдат спазвани (разпоредби за безопасност, правилно рециклиране в съответствие с нормативните изисквания, и т.н.).

2.1 инструкции за безОпаснОст към лицетО, извършващО Монтажа

Общи инструкции

- След като свалите опаковката от уреда и прилежащите аксесоари се уверете, че няма повреди. Ако подозирате за наличието на такива, се свържете незабавно с упълномощен сервизен служител или квалифициран техник, без да използвате устройството.
- Уверете се, че наоколо няма леснозапалими или експлозивни материали, като завеси, газови бутилки и т.н.
- Кухненският плот и останалите мебели около уреда трябва да бъдат устойчиви на температури от 100°C и повече.
- При монтаж на аспиратор или кухненски шкаф върху уреда, е необходимо да бъдат спазени безопасните отстояния, посочени

по-долу.



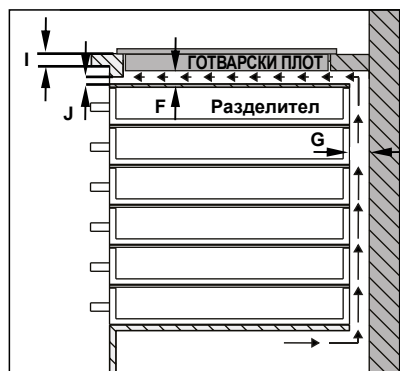
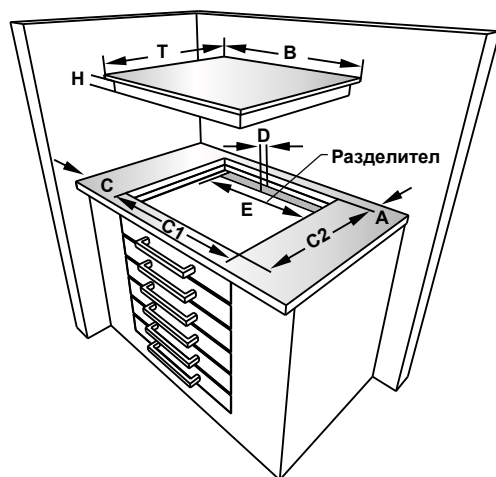
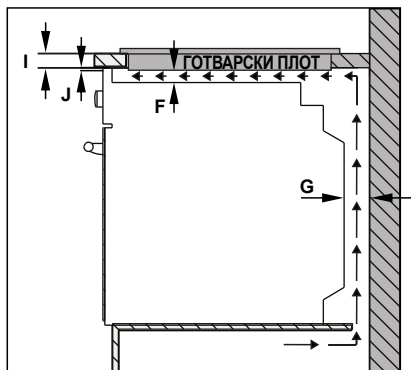
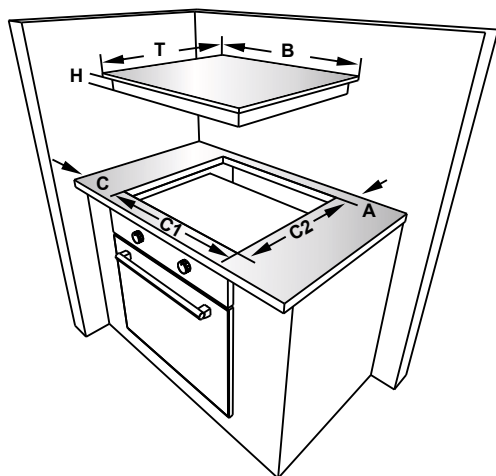
- Уредът не трябва да бъде монтиран непосредствено върху съдомиялна машина, хладилник, фризер, пералня или сушилня.
- В случай че дъното на уреда може да бъде достигнато с ръка, е необходимо да бъде поставена преграда от подходящ материал, така че достъпът до него да бъде ограничен.
- Ако плотът е монтиран върху фурна, тя трябва да разполага с вентилатор за охлаждане.
- Индукционният плот трябва бъде добре вентилиран. Не позволявайте входните и изходните въздушни отвори да бъдат запушени.

2.2 мОнтаж

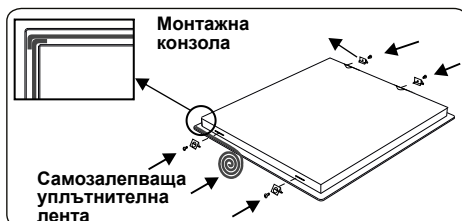
Уредът е снабден с комплект за монтаж, включващ самозалепващо уплътнение, фиксиращи конзоли и винтове.

- Отрежете отвор с размери, посочени в изображението. Отворът трябва да бъде разположен върху кухненския плот така, че след като монтажът бъде изпълнен, да са спазени посочените изисквания.

В (мм)	290	мин. А (мм)	50
Т (мм)	520	мин. С (мм)	50
Н (мм)	56	мин. Е (мм)	250
С1 (мм)	270	мин. F (мм)	10
С2 (мм)	490	G (мм)	20
D (мм)	50	I (мм)	38
J (мм)	5		



- Залепете предоставената лента за уплътнение около цялата дължина на долната страна на плота. Не разтягайте лентата.



- Завийте четирите монтажни конзоли в страните на продукта.

- Поставете уреда в отвора.

2.3 свързване към електрическата мрежа и без Опасност

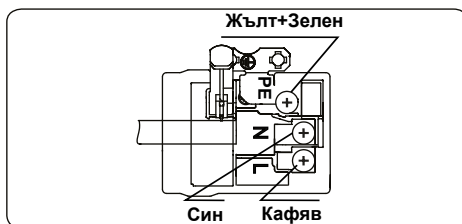
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Свързването към електрическата мрежа трябва да бъде изпълнено от упълномощен сервизен служител или квалифициран електротехник, в съответствие с инструкциите от настоящия наръчник при спазване на местните разпоредби.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: УРЕДЪТ ТРЯБВА ДА БЪДЕ ЗАЗЕМЕН.

- Преди да пристъпите към свързване на уреда, проверете дали номиналното напрежение, посочено върху идентификационната табелка съответства с входящото напрежение на мрежата и се уверете, че окабеляването в дома Ви може да издържи посочената за уреда мощност (върху същата табелка).
- По време на монтажа трябва да бъдат използвани единствено изолирани проводници. При неправилно свързване уредът може да бъде повреден. Ако захранващият кабел е неизправен и се нуждае от замяна, се обърнете към лице, притежаващо съответната квалификация.
- Не използвайте адаптери, разклонители и/или удължители.
- Захранващият кабел не трябва да се доближава до горещите части на уреда, да се прегъва и да се притиска. В противен случай е възможно да бъде повреден, което би породило опасност от късо съединение.
- Ако уредът не е свързан към електрическата мрежа със щепсел, е необходимо да бъде изпълнено свързване посредством прекъсвачи на всички полюси, с минимален отвор за контакт от 3 мм, при спазване на всички изисквания за безопасност.
- Превключвателят с предпазител трябва да е лесно достъпен, след като уредът бъде монтиран.
- Проверете дали всички свързващи елементи са затегнати добре.
- Фиксирайте захранващия кабел с помощта на скобата, след което

затворете капака.

- Свързването на клемната кутия е разположено върху нея.

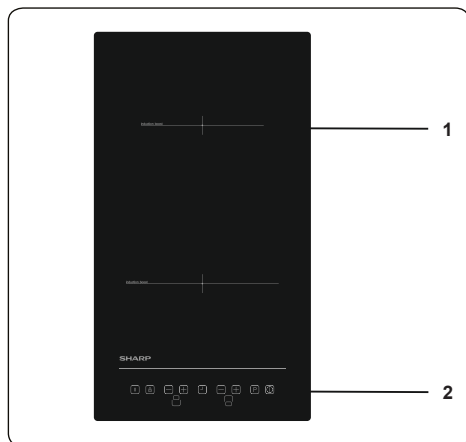


3. ХАРАКТЕРИСТИКИ



Важно: Спецификациите на продукта могат да се различават, а външният му вид да не съвпада с показаното в изображенията по-долу.

Списък на компонентите



1. Индукционна зона

2. Панел за управление

4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРОДУКТА

4.1 управление

Управление на индукционните зони

Данните, показани в таблицата по-долу служат само за информация.

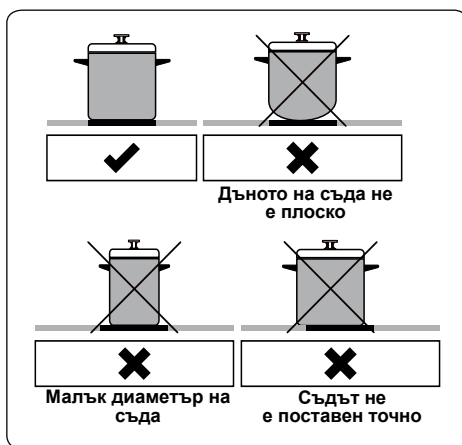
Настройки	Използва се за
0	Изключване на елемент
1-3	Деликатно затопляне
4-5	Леко къкрене, бавно затопляне
6-7	Бързо затопляне, варене
8	Варене, сотиране и изпичане на коричка
9	Максимална топлинна стойност
P	Функция усилване

Съдове за готвене

- Използвайте съдове за готвене с дебело, плоско и гладко дъно с добро качество, изработени от емайлирана стомана, чугун или неръждаема стомана. Качеството и съставът на използваните съдове оказват пряко въздействие върху ефективността на приготвяне на храната.
- Не използвайте съдове с изпъкнало или вдлъбнато дъно. Съдове от алуминий, неръждаема стомана с не феромагнитно дъно, стъкло, мед, месинг, керамика и порцелан не са подходящи за индукционно нагряване.
- За да проверите дали даден съд може да бъде използван за индукционно готвене, поставете магнит на неговото дъно. Ако магнитът залепне, съдът обикновено е подходящ. Можете да поставите малко вода в него върху нагревателната зона, като зададете максимална мощност. Водата трябва да се затопли за няколко секунди.
- Възможно е при използване на някои тигани да чуete определени шумове. Това се дължи на техния дизайн и не се отразява върху работата или безопасността на плота.
- За постигане на най-висока ефективност, тиганът трябва да бъде поставен в центъра на нагревателната зона.
- Ако след задаване на ниво на мощност, поставеният съд е неподходящ или върху нагревателната зона няма съд за готвене,

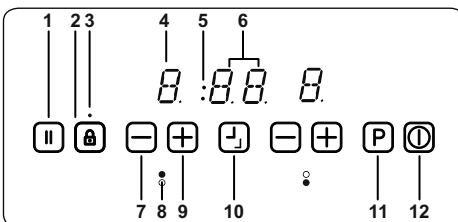
символът  премигва върху дисплея. Нагревателната зона ще бъде изключена автоматично след 2 минути.

- Ако върху нагревателната зона бъде поставен подходящ съд, символът  ще изчезне, а процесът на готвене ще продължи при избраното ниво на мощност.
- За оптимална енергийна ефективност, диаметърът на основата на съда за готвене трябва да съвпада с нагревателната зона.
- Минималният диаметър на съда за нагревателни зони от 160 мм трябва да бъде 120 мм, за нагревателни зони от 210 мм – 140 мм и за нагревателни зони от 290 мм – 160 мм.



Този уред се управлява чрез докосване на бутони, а успешното задаване на функции се потвърждава върху дисплея или чрез аудио сигнали.

Сензорен модул за управление



- 1 – Смарт пауза
- 2 – Заклучване на бутоните
- 3 – Индикатор за закъчване на бутоните
- 4 – Дисплей на нагревател
- 5 – Индикатори за функция таймер и

нагревателни зони

6 – Дисплей на таймера

7 – Намаляване на стойността на температурата/таймера

8 – Индикатор на нагревател

9 – Увеличаване на стойността на температурата/таймера

10 – Избор на таймер

11 – Усилване

12 – Вкл./Изкл.

Използвайте подходящи съдове върху индукционните нагревателни зони.

При включване в електрическата мрежа, всички дисплеи светват за кратко. След това плотът преминава в режим на готовност за работа.

Плотът се управлява посредством натискане на подходящия електронен бутон. Всяко натискане на бутон е последвано от аудио сигнал.

Включване на уреда

Уредът се включва с помощта на бутон ВКЛ./ИЗКЛ. . Върху дисплеите на всички нагревателни зони ще бъде показан статичен символ "0" с премигваща точка долу вдясно. Ако в рамките на 20 секунди не бъде избрана нагревателна зона, плотът ще се изключи автоматично.

Изключване на уреда

Плотът може да бъде изключен по всяко време с докосване на .

Бутон ВКЛ./ИЗКЛ.  винаги е с приоритет при изключването на уреда.

Включване на нагревателните зони

Докоснете бутона за нагревателната зона, която желаете да използвате. Върху дисплея на избрания нагревател ще светне точка, а премигващите точки на всички останали нагреватели ще изгаснат.

Топлинната стойност може да бъде зададена чрез бутона за увеличаване  или намаляване на температурата . Елементът е готов за работа. За най-бързо загряване на течност, изберете желаната топлинна стойност, след което докоснете бутон Р за активиране на функцията за топлинно усилване.

Изключване на нагревателните зони

Изберете елемента, който желаете да изключите, с помощта на съответния бутон за избор на нагревател. Намалете температурата до "0", като използвате бутон . Освен това, при едновременно докосване на бутони  и , топлинната стойност се намалява до "0".

Ако нагревателната зона е нагорещена, вместо "0", ще бъде изписано "Н".

Изключване на всички нагревателни зони

За едновременно изключване на всички нагревателни зони, натиснете бутон .

Докато уредът се намира в режим на готовност, всички нагорещени нагревателни зони са обозначени със символ "Н".

Индикатор за остатъчна топлина

Индикаторът за остатъчна топлина показва, че стъклокерамичното покритие е нагорещено и е опасно да бъде докосвано.

След изключване на нагревателната зона, съответният дисплей продължава да показва "Н", докато температурата на нейната повърхност стане безопасна за докосване.

Смарт пауза

Активирането на тази функция намалява мощността на всички включени нагреватели.

При деактивиране на функцията смарт пауза нагревателите автоматично се връщат към предишния си режим на работа.

В случай че функцията не бъде деактивирана, плотът ще се изключи автоматично след 30 минути.

За активиране на смарт пауза докоснете (). Мощността на всички активирани нагреватели ще бъде намалена до ниво 1 и върху всички дисплеи ще бъде изписано "II".

Докоснете () още веднъж за деактивиране на функцията. Символът "II" ще изчезне и всички нагреватели ще продължат да работят в предишния режим.

Функция за изключване с цел безопасност

Нагревателните зони ще бъдат изключени автоматично след определен времеви период, ако настройката не бъде променена. Всяка промяна в съответната нагревателна зона връща времетраенето до първоначалната му стойност. Същата се определя от избраната температурна настройка.

Температурна настройка	Изключване с цел безопасност след
1-2	6 часа
3-4	5 часа
5	4 часа
6-9	1,5 часа

Заклучване против деца

Функцията за заключване против деца може да бъде активирана, след като уредът бъде включен. За да направите това, натиснете

едновременно бутоните за увеличаване (+) и намаляване (−) на температурната стойност, след което отново натиснете бутона за увеличаване на температурата (+). При визуализиране на символа "L" (ЗАКЛЮЧЕН) върху дисплеите, температурните настройки на нагревателите не могат да бъдат променени. Ако някоя от нагревателните зони е нагорещена, символите "L" и "H" ще се редуват.

Плотът ще остане в това положение, докато не бъде отключен, дори и ако уредът е рестартиран.

За деактивиране на заключването против деца включете плота. Натиснете едновременно бутоните за увеличаване (+) и намаляване (−) на топлинната стойност, след което отново натиснете бутона за намаляване на температурата (−). Символът "L" ще изчезне и уредът ще се изключи.

Заклучване на бутоните

Функцията за заключване на бутоните се използва като "безопасен режим" по време на работа с уреда. След като бъде активирана, няма да могат да се правят никакви корекции с помощта на бутоните (напр. на топлинна стойност). Единственото действие, което може да бъде предприето, е изключване на уреда.

Функцията за заключване на бутоните се активира при натискане и задържане на бутон Заклучване на бутоните (Ⓟ) за поне 2 секунди. Действието се потвърждава чрез звуков сигнал. При успешно изпълнение Индикаторът за заключване на бутоните премигва, след което уредът е заключен.

Функция таймер

Функция таймер е налична в два варианта:

Таймер за минутно напомняне (1 – 99 мин)

Таймерът за минутно напомняне може да бъде активиран при изключени зони за готвене. Дисплей на таймера показва "00" с премигваща точка.

Докоснете бутон (+) за увеличаване или бутон (−) за намаляване стойността на таймера. Диапазонът за задаване на настройката е между 0 и 99 минути. Ако в следващите 10 секунди не бъде извършена никаква корекция в показаното времетраене, таймерът за минутно напомняне ще бъде активиран, а премигващата точка ще изчезне. След като таймерът бъде зададен, ще започне отброяване.

След достигане на нула, прозвучава аудио сигнал и дисплей на таймера започва да премигва. Аудио сигналът се изключва автоматично след 2 минути или при натискане

на някой от бутоните.

Таймерът за минутно напомняне може да бъде променен или изключен по всяко време чрез натискане на бутона за настройка на таймера (⌵) и/или бутона за намаляване (−) на неговата стойност. Изключването на плота чрез докосване на (ⓘ) по всяко време ще изключи и таймера за минутно напомняне.

Таймер на нагревателна зона (1 – 99 мин)

При включен плот, за всяка една от нагревателните зони може да бъде програмиран отделен таймер.

Изберете нагревателна зона, след това задайте температурна стойност и накрая активирайте бутона за настройка на таймера (⌵). Таймерът може да бъде програмиран за изключване на определена нагревателна зона. Около таймера са разположени 4 LED индикатора, служещи за обозначаване на нагревателните зони, за които има зададен таймер.

10 секунди след последното действие дисплей на таймера преминава към следващия таймер, който изтича (в случай че е програмирана повече от една нагревателна зона).

След изтичане на зададеното времетраене прозвучава сигнал, върху дисплея на таймера се изписва "00", а LED индикаторът на програмираната зона за готвене започва да премигва. Съответната зона се изключва, а ако е нагорещена, върху дисплея се изписва "H".

Звуковият сигнал и премигващият LED индикатор се изключват автоматично след 2 минути или при докосване на някой от бутоните.

Звукова сигнализация

При включен плот, следните действия се обозначават със звуков сигнал:

- Стандартно активиране на бутон – къс звуков сигнал.
- Непрекъснато въздействие върху бутоните за продължителен период от време (10 секунди) – продължителен прекъснат звуков сигнал.

Функция усилване

За да използвате тази функция, изберете нагревателна зона и задайте желаната топлинна стойност. След това натиснете бутон P (усилване).

Функция усилване може да бъде активирана единствено ако е приложима за избраната нагревателна зона. Когато това стане, върху съответния дисплей се изписва символът "P".

При активирането на функцията е възможно надхвърлянето на максималната мощност. В този случай вграденото управление на мощността ще бъде задействано.

Необходимостта от намаляване на мощността се означава чрез премигване на дисплея на съответната нагревателна зона. То продължава 3 секунди и позволява промени в настройките преди активиране на намаляването на мощността.

ЕС	Грешка от захранващото напрежение. Изключете, след което включете повторно уреда чрез бутон Вкл./Изкл. и продължете работата с него. При повторна поява на същия код за грешка, се свържете с упълномощен сервизен представител.
C1-C8	Предупредителен сигнал за микропроцесора. Изключете, след което включете повторно уреда чрез бутон Вкл./Изкл. и продължете работата с него. При повторна поява на същия код за грешка, се свържете с упълномощен сервизен представител.

Кодове за грешка	
При възникване на грешка, върху дисплеите на нагревателите се изписват изброените кодове.	
E1	Вентилаторът за охлаждане не се включва. Свържете се с упълномощен сервизен представител.
E3	Захранващото напрежение се различава от посочените стойности. Изключете плота чрез докосване на бутон  , изчакайте докато символът "H" изчезне от дисплеите на всички нагревателни зони, включете отново плота с бутон  , след което продължете използването на уреда. При повторна поява на същия код за грешка, се свържете с упълномощен сервизен представител.
E4	Честотата на подаваното захранване се различава от посочените стойности. Изключете плота чрез докосване на бутон  , изчакайте докато символът "H" изчезне от дисплеите на всички нагревателни зони, включете отново плота с бутон  , след което продължете използването на уреда. При повторна поява на същия код за грешка, изключете уреда от електрическата мрежа, след което го включете отново. Включете плота чрез бутон  , и продължете с използването на уреда. При повторна поява на същия код за грешка, се свържете с упълномощен сервизен представител.
E5	Вътрешната температура на плота е прекалено висока. Изключете уреда чрез бутон  , и изчакайте, докато нагревателите изстинат.
E6	Грешка при предаването на командите от панела за управление към нагревателите. Свържете се с упълномощен сервизен представител.
E7	Температурният сензор на бобината не функционира. Свържете се с упълномощен сервизен представител.
E8	Температурният сензор на охладителя не функционира. Свържете се с упълномощен сервизен представител.
EA	Грешка от пренасищане на бобината. Изключете, след което включете повторно уреда чрез бутон Вкл./Изкл. и продължете работата с него. При повторна поява на същия код за грешка, се свържете с упълномощен сервизен представител.

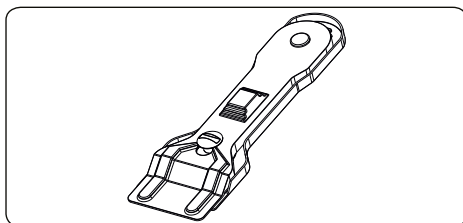
4.2 аксесОари

Витрокерамичната стъклена шпатула

Винаги използвайте стъклената шпатула за премахване на разлети вещества или налепи от котлона, преди да почиствате с химически почистващи препарати. Това е идеалният метод за отстраняване на дори най-малките налепи от котлона и за премахване на разлети вещества от горещи зони за готвене, преди да загорят по котлона.



Важно: След употреба винаги бутайте предпазния капак назад над режещото острие. Внимавайте при използване на шпатулата и я дръжте далеч от деца.



5. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

5.1 почистване



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Изключете уреда и го оставете да се охлади преди почистване.

Общи инструкции

- Преди да използвате почистващи материали за уреда, проверете дали те са подходящи и дали се препоръчват от производителя.
- Използвайте кремообразни или течни почистващи препарати, които не

съдържат частици. Не използвайте съдържащи сода каустик кремове (корозивни), абразивни почистващи пудри, груби телчета или твърди инструменти, тъй като това може да повреди готварските повърхности.



Не използвайте почистващи препарати, които съдържат частици, тъй като могат да надраскат стъклото, емайлираните или боядисани части на уреда.

- Ако има преливане на течности, почиствете незабавно, за да избегнете повреда в частите.



Не използвайте парочистачки за почистване на части от уреда.

Почистване на керамичното стъкло

Керамичното стъкло може да издържи тежки прибори, но може да се счупи, ако се удари с остър предмет.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Керамични готварски плотове – ако повърхността е напукана, за да избегнете възможен токов удар, изключете уреда и се обадете за сервизно обслужване.

- Използвайте кремообразен или течен почистващ препарат за почистване на витрокерамичното стъкло. След това изплакнете добре и подсушете със суха кърпа.



Не използвайте почистващи материали, предназначени за стомана, тъй като те може да повредят стъклото.

- Ако за основата или покритието на готварски уреди се използват вещества с ниска точка на топене, те може да повредят стъклокерамичния плот. Ако върху стъклокерамичния плот падне пластмаса, алуминиево фолио, захар или захарни храни, изстържете ги от горещата повърхност възможно най-бързо и най-безопасно. Ако тези вещества се разтопят, могат да увредят стъклокерамичния плот. Когато готвите продукти с голямо съдържание на захар, като сладко, предварително нанесете слой от подходящо защитно средство, ако е възможно.
- Прахът по повърхността може да се почисти с мокра кърпа.

- Промените в цвета на керамичното стъкло няма да засегнат структурата или издръжливостта на керамиката и не се дължат на промяна в материала.

Промените в цвета на керамичното стъкло може да се дължат на редица причини:

1. Разлята храна не е била почистена от повърхността.
2. Използването на неподходящи съдове върху котлона ще разруши повърхността.
3. Използване на неподходящи почистващи материали.

Почистване на частите от неръждаема стомана (ако има такива)

- Редовно почиствайте частите от неръждаема стомана на уреда.
- Избършете частите от неръждаема стомана с мека кърпа, натопена във воден разтвор на препарат за почистване на съдове. След това подсушете със суха кърпа.



Не почиствайте частите от неръждаема стомана, ако са все още горещи от готвенето.



Не оставяйте оцет, кафе, мляко, сол, вода, лимон или доматен сок върху частите от неръждаема стомана за продължително време.

6. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ И ТРАНСПОРТИРАНЕ

6.1 Отстраняване на неизправн Ости



Ако след проверката на всички посочени стъпки все още имате проблеми с уреда, е необходимо да се свържете с упълномощен сервизен служител или квалифицирано техническо лице.

Проблем	Възможна причина	Разрешение
Дисплеят на картата за управление на плота не показва нищо. Плътът или нагревателните зони не се включват.	Няма захранване.	Проверете предпазителя. Проверете дали електрозахранването не е прекъснато, като опитате да включите други електронни устройства.
Плътът се изключва по време на работа и върху всеки от дисплеите започва да премигва символът "F".	Приборите за управление са мокри или върху тях има предмет.	Подсушете приборите за управление и отстранете предмета.
Плътът се изключва по време на работа.	Някоя от нагревателните зони е била включена за твърде продължителен период.	Можете да използвате нагревателната зона отново, като просто я включите.
Приборите за управление на плота не функционират и светлинният индикатор за заключване против деца е активиран.	Функцията за заключване против деца е активирана.	Изключете функцията за заключване против деца.
По време на готвене съдовете издават звуци или от плота се чува звук, наподобяващ почукване.	Това е нещо обичайно за процеса на готвене с индукция. Причината за звуците е прехвърлянето на енергия от плота към съдовете.	Това е нормално. Не съществува опасност нито за плота, нито за готварските съдове.
Символът "U" светва върху дисплея на някоя от нагревателните зони.	Върху нагревателната зона няма поставен съд или съдът е неподходящ.	Използвайте подходящ съд.
Ниво на мощност 9 или "P" е намалено автоматично. Това се случва ако изберете едновременно ниво на мощност "P" или 9 за 2 нагревателни зони, от една и съща страна.	Максималното ниво на мощност за двете зони е достигнато.	При едновременна работа с нива на мощност "P" или 9, допустимата максимална мощност за двете зони би била надвишена.

6.2 транспОртиране

В случай на необходимост продуктът да бъде транспортиран, използвайте оригиналната опаковка. Спазвайте символите за транспортиране върху опаковката. Залепете всички подвижни части към продукта, за да предотвратите повреда по време на транспортиране.

Ако не разполагате с оригиналната опаковка, подгответе кутия, в която продуктът може да бъде транспортиран без повърхностите му да бъдат изложени на външни въздействия.

7. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

7.1 таблица с енергийната ефективност

Марка		
Модел		
Тип на котлона		Електричество
Брой на зоните за готвене		2
Нагревателна технология - 1		Индукция
Размер -1	cm	Ø16,0
Енергоконсумация - 1	Wh/kg	189,0
Нагревателна технология - 2		Индукция
Размер -2	cm	Ø20,0
Енергоконсумация - 2	Wh/kg	189,0
Енергоконсумация на котлона	Wh/kg	189,0
Котлонът съответства на EN 60350-2		
Съвети за спестяване на енергия		
Котлон		
- Използвайте домакински съдове с плоска основа.		
- Използвайте домакински съдове с подходящ размер.		
- Използвайте домакински съдове с капак.		
- Минимизирайте количеството на течностите или мазнините.		
- При завиране на течността намалете настройката.		



FR

Cet appareil,
ses accessoires
et cordons
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

**LE TRI
+ FACILE**



NOTICE



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52454186

SHARP

Be Original.