



Cooking

ET Kasutusjuhend

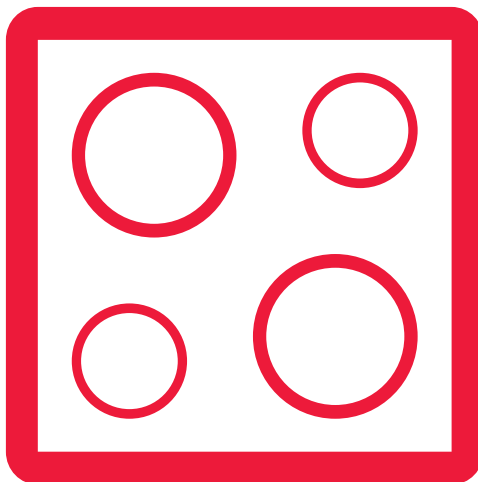
FI Käyttöohje

FR Guide D'utilisation

GR Οδηγίες Χρήσης

HU Használati Utasítás

HR Upute za Uporabu



Hob

KH-6I23BS00-EU



GB-Declaration of conformity

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

DE-Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.

FR-Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlements européens en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

ES-Declaración de conformidad

Declaramos que nuestros productos cumplen con las Directivas Europeas, Decisiones y Regulaciones aplicables y los requisitos enumerados en dichas normativas.

PT-Declaração de conformidade

Declaramos que os nossos produtos cumprem as Diretivas Europeias, Decisões e Regulamentos aplicáveis e os requisitos enumerados nas referências normalizadas.

NL-Conformiteitsverklaring

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

IT-Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi

a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.

GR-Δήλωση συμμόρφωσης

Δηλώνουμε ότι τα προϊόντα μας πληρούν τις εφαρμοσίμες Ευρωπαϊκές Οδηγίες, Αποφάσεις και Κανονισμούς, καθώς και τις απαιτήσεις που περιέχονται στα πρότυπα όπου γίνεται αναφορά.

BG-Декларация за съответствие

Ние заявяваме, че нашите продукти отговарят на приложимите европейски директиви, решения и регламенти и на изискванията, посочени в гореописаните стандарти.

CZ-Prohlášení o shodě

Prohlašujeme, že naše výrobky splňují příslušné evropské směrnice, rozhodnutí, předpisy a požadavky uvedené ve zmiňovaných normách.

SK-Vyhlasenie o zhode

Vyhlasujeme, že naše produkty spĺňajú príslušné smernice, rozhodnutia, nariadenia a požiadavky vypísané v uvedených štandardoch.

EE-Vastavusdeklaratsioon

Deklareerime, et meie tooted vastavad kohaldatavatele Euroopa direktiividele, otsustele ja määrustele ning viidatud standardites sätestatud nõuetele.

SV-Försäkran om överensstämmelse

Vi försäkrar att våra produkter uppfyller gällande EU-direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som refereras.

FI-Yhteensopivuuslauseke

Tuotteemme ovat yhteensopivia EU:n tuotedirektiivin, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

HR-Izjava o sukladnosti

Izjavljujemo da su naši proizvodu u skladu s primjenjivim Direktivama, Odlukama i Uredbama Europske unije te zahtjevima navedenima u

CONTENU :

Instructions de sécurité

Description de l'appareil

Surface de cuisson et panneau de commande des plaques

Utilisation de l'appareil

Mise en marche et à l'arrêt de l'appareil

Mise en marche et à l'arrêt des zones de cuisson

Pause intelligente

Indicateur de chaleur résiduelle.

Fonction d'arrêt de sécurité

Verrouillage parental

Fonction minuterie

Buzzer

Fonction Boost

Fonction spéciale de cuisson

Astuces et conseils

Installation de l'appareil

Sécurité durant l'installation

Installation des plaques de cuisson dans un plan de travail

Raccordement électrique

Schéma de raccordement électrique

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

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

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

Avertissements généraux de sécurité

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Pour les plaques incorporant un couvercle, toutes les traces d'aliments doivent être retirées du couvercle avant l'ouverture. Veuillez de plus attendre que la surface des plaques de cuisson refroidisse avant de fermer le couvercle.

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

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

quer l'éclatement du verre ou endommager la surface.

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

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

assurer votre sécurité. Puisque le verre peut casser, vous devez faire attention à ne pas le rayer. Évitez de frapper ou de heurter le verre avec des accessoires.

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

Avertissements d'installation

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

doivent être capables de supporter une température d'au moins 100°C. La température de la surface inférieure des plaques de cuisson peut augmenter durant le fonctionnement. Une plaque doit donc être installée en-dessous de ce produit.

• **Durant l'utilisation**

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

Durant le nettoyage et l'entretien

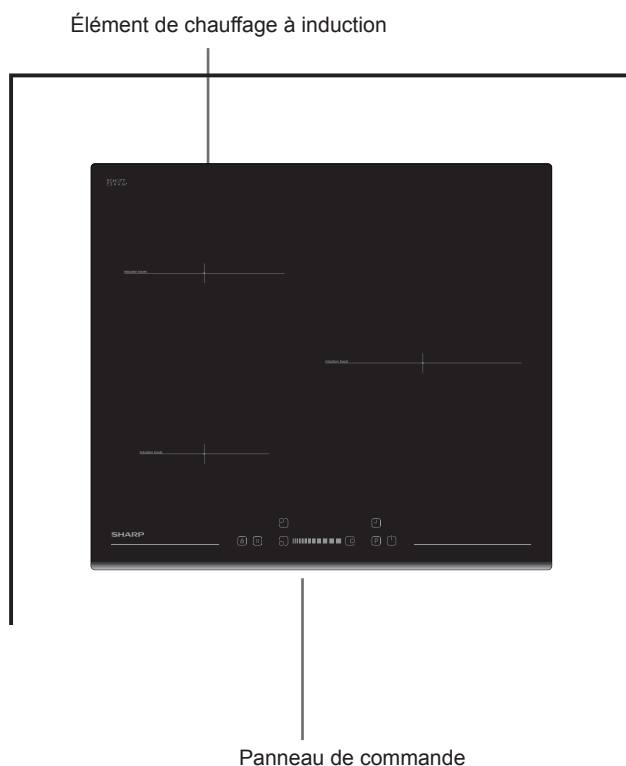
- Coupez toujours l'appareil avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien. Ceci est possible après avoir débranché l'appareil ou coupé les interrupteurs principaux.
- Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- POUR MAINTENIR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER DES PIÈCES DÉTACHÉES ORIGINALES ET DE N'APPELER QUE NOS AGENTS DE SERVICES AUTORISÉS EN CAS DE BESOIN.

DESCRIPTION DES PLAQUES DE CUISSON

Cher client,

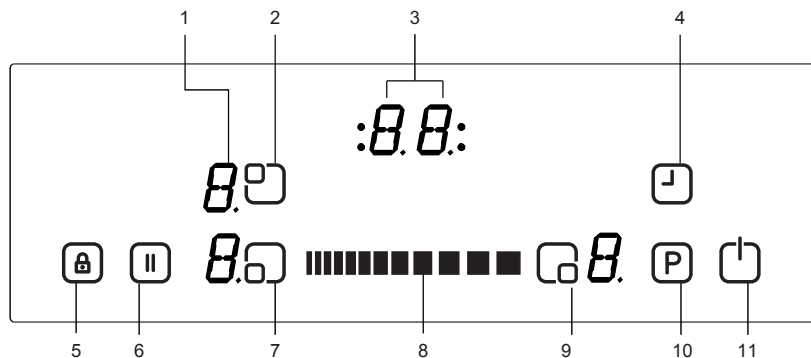
Veuillez lire les instructions de ce guide d'utilisation avant d'utiliser les plaques et pour une consultation ultérieure.

Surface de cuissons comprenant 3 foyers :



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

Panneau de commande pour 3 foyers :



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 - Affichage de foyer | 7- Sélection du foyer avant gauche |
| 2 - Sélection du foyer arrière gauche | 8 - Touches coulissantes |
| 3 - Affichage de minuterie | 9 - Sélection du foyer avant droite |
| 4 - Minuterie | 10 - Boost |
| 5 - Symbole de verrouillage des touches | 11 - Marche/Arrêt |
| 6 - Pause intelligente | |

UTILISATION DE L'APPAREIL

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

Une fois l'alimentation en route, tous les écrans s'affichent pendant un instant. Lorsque cette période est écoulée, les plaques passent en mode de veille et sont prêtes à fonctionner.

Les plaques sont contrôlées par des détecteurs électroniques de pression tactile. Chaque activation de détecteur est suivie d'un signal sonore (buzzer).

Mise en marche de l'appareil :

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

Mise à l'arrêt de l'appareil :

Vous pouvez éteindre les plaques à tout moment en pressant . La touche marche/arrêt  a toujours priorité en mode d'arrêt.

Mise en marche des zones de cuisson :

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

Pour le foyer sélectionné, vous pou-

vez régler le niveau de chaleur en pressant les touches coulissantes . L'élément peut alors être utilisé pour la cuisson. Pour accélérer l'ébullition de l'eau, sélectionner le niveau de cuisson désiré puis pressez la touche P pour activer la fonction Boost.

Mise à l'arrêt des zones de cuisson :

Sélectionnez le foyer que vous souhaitez éteindre en pressant la touche de sélection de foyer correspondante. En utilisant les touches coulissantes , diminuez la température sur "0". (Utilisez aussi les côtés gauche et droite des touches coulissantes simultanément pour diminuer la température sur "0").

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

Mise à l'arrêt de toutes les zones de cuisson :

Pour éteindre toutes les zones de cuisson d'un seul coup, pressez la touche .

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

Indicateur de chaleur résiduelle :

L'indicateur de chaleur résiduelle indique la vitre vitrocéramique est dangereusement chaude autour d'une zone de cuisson.

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

Fonction d'arrêt de sécurité :

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

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

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

Verrouillage parental :

La fonction de verrouillage parental peut être activée une fois les plaques sous tension. Pour activer le verrouillage parental, pressez simultanément les parties gauche et droite du curseur puis pressez à nouveau la partie droite du curseur. "L" signifiant verrouillé ("locked") apparait dans tous les affichages de foyer et les commandes ne sont plus actives. (Si une zone de cuisson est chaude, "L" et "H" alterneront.)

Les plaques resteront verrouillées jusqu'à ce qu'elles soient déverrouillées, même si les commandes ont été

éteintes et rallumées.

Pour désactiver le verrouillage parental, allumez d'abord les plaques. Pressez simultanément les parties gauche et droite du curseur puis pressez à nouveau la partie gauche du curseur. Le "L" disparaîtra de l'affichage et les plaques seront éteintes.

Verrouillage des touches

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

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

Fonction minuterie :

La fonction de minuterie dispose de deux versions :

Minuterie de rappel (1 à 99 minutes) :

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

Utilisez les touches coulissantes  pour augmenter/diminuer la durée. La gamme de réglage est de 0 à 99 minutes. Si aucune opération n'est détectée sous 10 secondes, la minuterie de rappel sera réglé et le point clignotant disparaîtra. Une fois la minuterie réglée, elle commence à se découler.

Lorsque la durée de minuterie est écoulée, un signal sonore se déclenche et l'affichage de minuterie clignote. Le signal sonore s'arrêtera automatiquement après 30 secondes et/ou en pressant une touche quelconque.

La minuterie de rappel peut être changée ou éteinte à tout moment en utilisant les touches coulissantes de minuterie . Éteindre les plaques en pressant à tout moment éteint aussi la minuterie de rappel.

Minuterie de cuisson (1 à 99 minutes) :

Lorsque les plaques sont allumées, une minuterie indépendante peut être programmée pour chaque zone de cuisson.

Sélectionnez une zone de cuisson, puis sélectionnez le réglage de température et activez finalement la touche de réglage de minuterie

 . La minuterie peut être utilisée pour programmer la mise à l'arrêt d'une zone de cuisson à l'arrêt. Quatre LEDs

sont installées autour de la minuterie. Celles-ci indiquent pour quelle zone la minuterie a été activée.

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

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

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

Buzzer :

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

Activation normale d'une touche avec un court signal sonore

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

Fonction Boost :

Une zone de cuisson a été sélectionnée, le niveau de cuisson a été réglée sur "niveau de cuisson désiré" et la touche P (Boost) a été pressée à

nouveau.

La fonction Boost peut être activée si le module d'induction accepte le réglage de la zone de cuisson. Si la fonction Boost est active, un "P" s'affiche sur l'affichage correspondant.

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

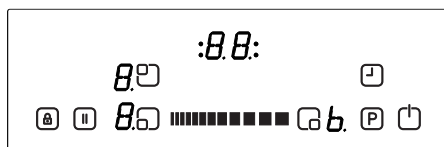
La réduction de puissance nécessaire est indiquée par le clignotement de l'affichage de zone de cuisson correspondant. Le clignotement est actif pendant 3 secondes, et le réglage de chaleur peut être modifié avant la réduction de puissance.

Fonction spéciale de cuisson

Touchez la touche de sélection de foyer plusieurs fois pour utiliser les fonctions d'ébullition, de friture, de maintien au chaud et de fonte du chocolat. Ébullition et friture ne peuvent pas fonctionner simultanément mais lorsque les plaques émettent un bip il est possible d'activer les deux fonctions simultanément.

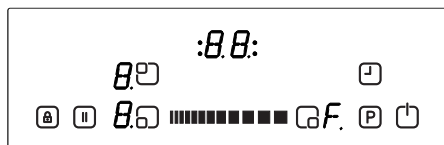
Fonction d'ébullition

Cette fonction permet de faire bouillir de l'eau et de la garder près de son point d'ébullition. Pour activer la fonction d'ébullition, pressez la touche de sélection de foyer deux fois. Lorsque la fonction d'ébullition est active, l'affichage correspondant indique 'b'. Une fois l'eau bouillante, la plaque émet un signal sonore. Ce signal indique la fin de la période d'ébullition.



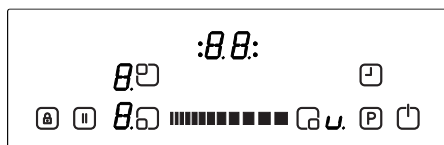
Fonction friture

Cette fonction permet de faire chauffer l'huile à environ 160°C. Pour activer la fonction friture, pressez la touche de sélection de foyer trois fois. Lorsque la fonction friture est active, l'affichage correspondant indique 'F'. Les plaques émettent un signal sonore après quelques temps. Ce signal indique que l'huile est suffisamment chaude pour la friture.



Fonction de maintien au chaud**

Cette fonction permet de maintenir les plats au chaud, à une température proche de 50°C. Pour activer la fonction de maintien au chaud, pressez la touche de sélection de foyer quatre fois. Lorsque la fonction de maintien au chaud est active, l'affichage correspondant indique 'u'.

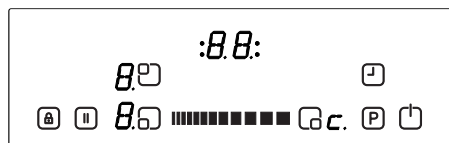


Fonction de fonte du chocolat

Cette fonction permet de faire fondre le chocolat ou autres ingrédients similaires en gardant automatiquement la température proche de 40°C. Pour activer la fonction de fonte du chocolat, pressez la touche de sélection de foyer cinq fois. Lorsque la fonction de fonte du chocolat est active, l'affichage correspondant indique 'b'.

et les foyers fonctionneront dès à présent au niveau précédemment réglé.

****Ces performances et durées peuvent varier selon la quantité d'aliments et la qualité de la casserole. 1,5 litre d'eau et 0,5 litre d'huile permettent d'obtenir les meilleures conditions de cuisson pour ces fonctions.**



Pause intelligente

La pause intelligente, lorsque activée, réduit la puissance de tous les foyers allumés.

Si vous désactiver alors la pause intelligente, les foyers retourneront automatiquement au niveau précédent.

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

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

Touchez (**II**) à nouveau pour désactiver la pause intelligente. "II" disparaîtra

ASTUCES ET CONSEILS

Poêles et casseroles

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

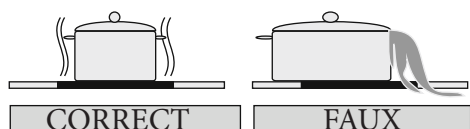
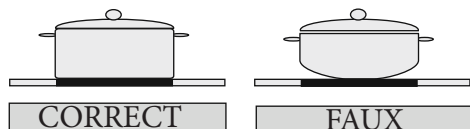
Les poêles et casseroles en acier, acier émaillé, fonte et acier inoxydable (si étiquetées de manière appropriée) vous offriront de meilleurs résultats.

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

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

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

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



Économies d'énergie

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

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

Utilisez un couvercle pour réduire le temps de cuisson.

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

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

Sélectionnez la température appropriée à chaque cuisson spécifique.

Exemples de cuissons

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

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

Astuces de nettoyage

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

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

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

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

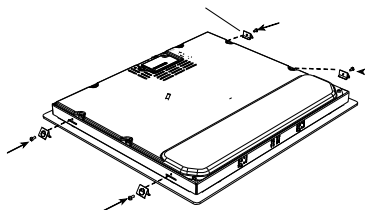
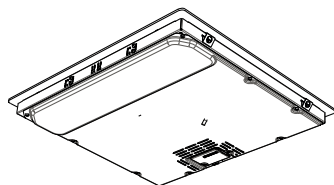
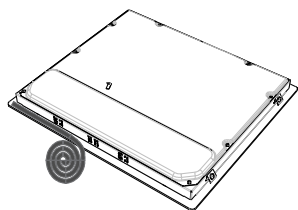
Le racloir comprend un rasoir, il doit donc être gardé hors de la portée des enfants.

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

INSTALLATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENT :

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

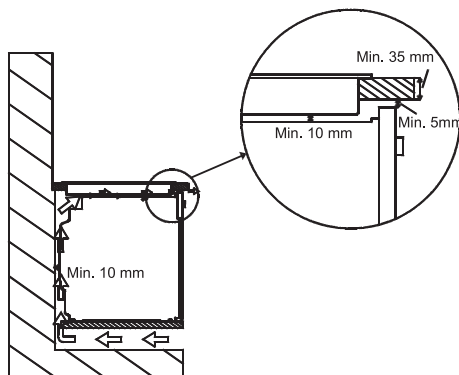


Sécurité durant l'installation

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

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

Le mur en contact avec l'arrière des



plaques doit être en matériau ignifuge.

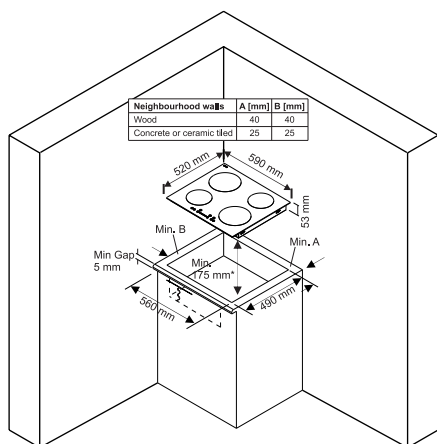
· Le câble d'alimentation ne doit pas dépasser 2 mètres.

Installation des plaques de cuisson dans un plan de travail

Les plaques peuvent être insérées dans n'importe quel plan de travail pourvu qu'il supporte des température jusqu'à 90°C.

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

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



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

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

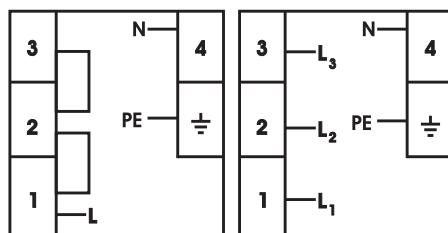
Raccordement électrique

Avant d'effectuer un raccordement, vérifiez que :

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

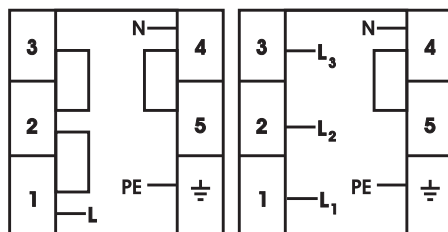
Le circuit peut supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique).

L'alimentation est mise à la terre, se



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1,5 mm² 380V 3N~
5x1,5 mm² 400V 3N~
5x1,5 mm² 415V 3N~



3x2,5 mm² 220V~
3x2,5 mm² 230V~
3x2,5 mm² 240V~

5x1,5 mm² 380V 3N~
5x1,5 mm² 400V 3N~
5x1,5 mm² 415V 3N~

conforme aux dispositions de la législation en vigueur et est bon état.

L'interrupteur à fusible doit être facilement accessible une fois la plaque de cuisson installée.

S'il n'existe pas de circuit dédié et d'interrupteur à fusible pour la plaque de cuisson, ils doivent être installés par

un électricien qualifié avant le raccordement de la plaque de cuisson. Un câble adéquat et approuvé doit être connecté à la boîte à fusible principale et protégé par son propre fusible 50 A ou disjoncteur. L'électricien doit fournir un interrupteur omnipolaire à fusibles, qui sépare le fil sous tension des conducteurs neutres avec une séparation de contact d'au moins 3,0 mm.

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

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

Pour les plaques à induction, le câble doit être H05VV-F 3X2,5 mm² 60227 IEC 53 ••. Vous trouverez le schéma de raccordement à l'arrière de votre appareil.

CODES D'ERREUR

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

E1 : Le ventilateur de refroidissement est défectueux, appelez un agent de service autorisé.

E3 : La tension d'alimentation est au-dessus de la valeur nominale, éteignez les plaques en pressant , attendez que "H" disparaisse de toutes les zones, allumez les plaques en pressant  et continuez. Si le problème persiste, appelez un agent de service autorisé.

E4 : La fréquence d'alimentation est différente de la valeur nominale, éteignez les plaques en pressant , attendez que "H" disparaisse de toutes les zones, allumez les plaques en pressant  et continuez. Si le problème se répète, éteignez et rallumez les plaques en pressant  puis continuez l'utilisation. Si le problème persiste, appelez un agent de service autorisé.

E5 : La température interne des plaques est trop élevée, éteignez les plaques en pressant  et laissez les foyers refroidir.

E6 : Erreur de communication entre les commandes tactiles et les foyers, appelez un agent de service autorisé.

E7 : Sonde de température de l'élément chauffant défectueuse, appelez un agent de service autorisé.

E8 : Sonde de température de refroidissement défectueuse, appelez un agent de service autorisé.

E9 : Erreur de calibration, appelez un agent de service autorisé.

Register your product here
WWW.SHARPHOMEAPPLIANCES.COM , by registering with
Sharp you become part of our For Life promise to always
be there for you and your appliance



Service
& Support

Visit our website:

www.sharphomeappliances.com

Or contact us:



You **Tube**

100% recycled paper

52197134