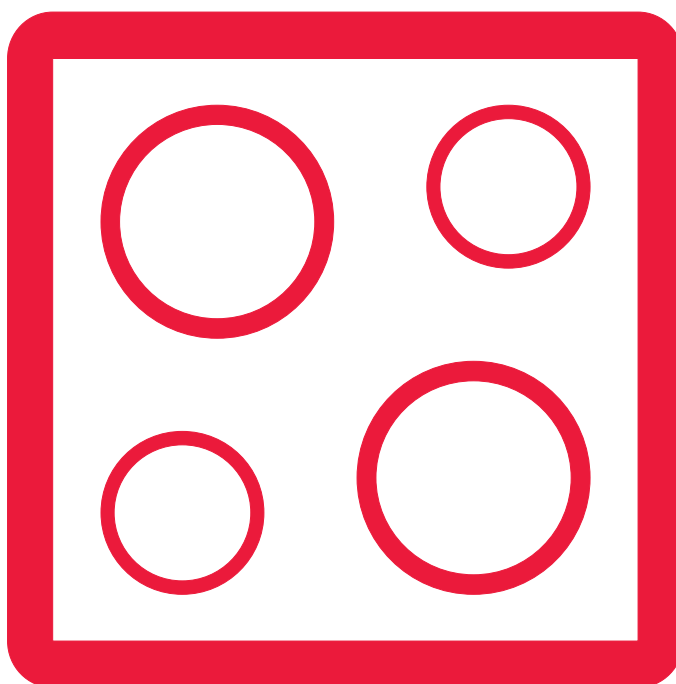




Cooking

FR

Guide d'utilisation



Hob

KH-6I34BS00-EU



FR-Déclaration de conformité

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

CONTENU :

Instructions de sécurité

Description de l'appareil

Surface de cuisson et panneau de commande de la plaque

Utilisation de l'appareil

Mise en marche et arrêt de l'appareil

Mise en marche et arrêt des zones de cuisson

Stop&Go / Pause intelligente

Indicateur de chaleur résiduelle.

Fonction d'arrêt de sécurité

Verrouillage parental

Fonction minuterie

Buzzer

Fonction Booster

Mise en marche de la zone modulable

Fonctions spéciales de cuisson

Astuces et conseils

Installation de l'appareil

Sécurité durant l'installation

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

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

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

Avertissements d'installation

- N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement installé.
- L'appareil doit être installé et mise en service par un technicien qualifié. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage pouvant être causé par une mise en place ou installation effectuée par des personnes non-qualifiées.
- Lorsque vous déballez l'appareil, assurez-vous qu'il n'ait pas été endommagé durant le transport. En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil et contactez le service après-vente. Les matériaux utilisés dans l'emballage (nylon, agrafes, 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 de la plaque 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 la plaque 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'étouffer la flamme s'étant développée et éteignez la plaque électrique.
- Positionnez toujours les casseroles au-dessus du centre de la zone de cuisson, et tournez les poignées en position sécurisée afin qu'elles ne puissent pas être renversée ou attrapées.
- Si vous ne comptez pas utiliser l'appareil pendant une période prolongée, débranchez-le. Gardez l'interrupteur principal de contrôle à l'arrêt.
- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil soient toujours en position « 0 » lorsqu'il n'est pas utilisé.

Durant le nettoyage et l'entretien

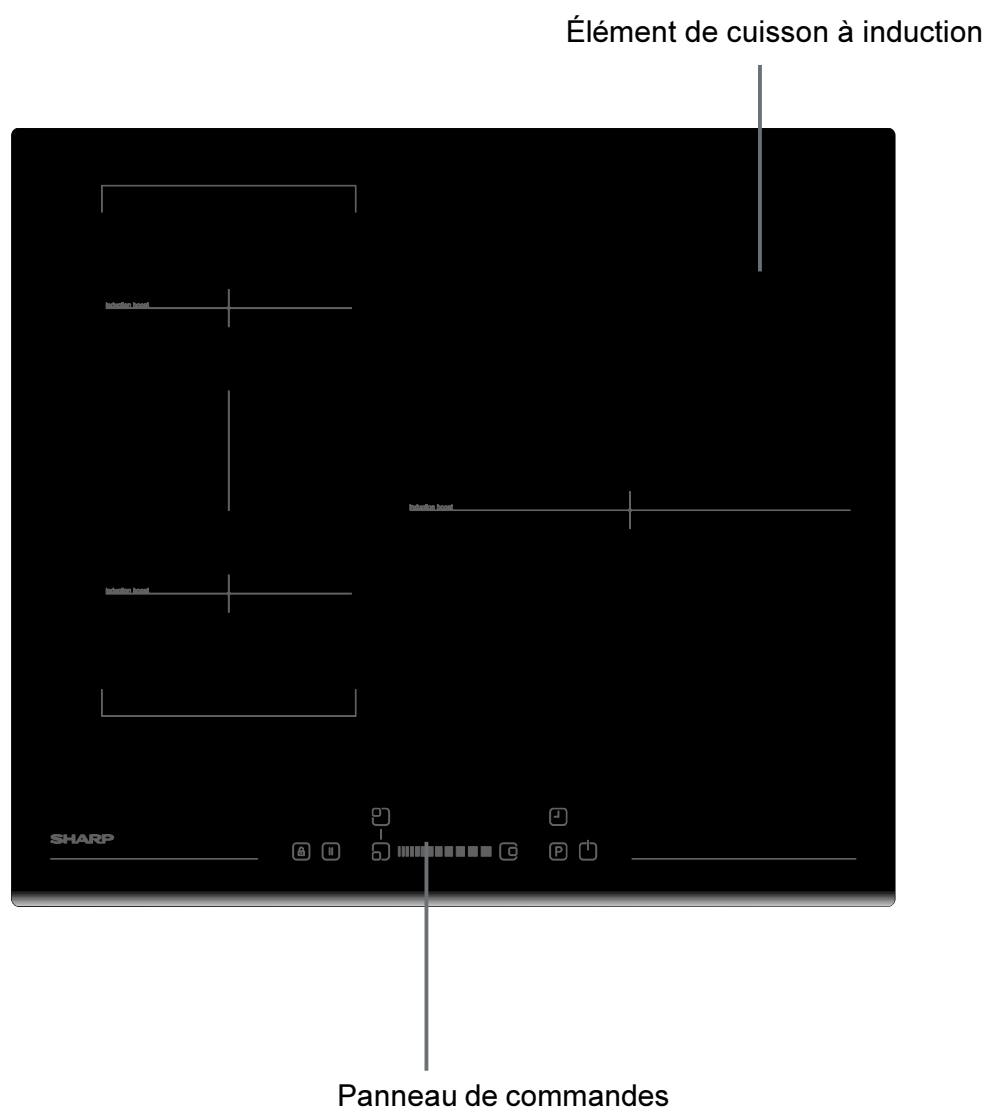
- Coupez toujours l'appareil avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien. Ceci est possible après avoir débranché l'appareil ou coupé les interrupteurs principaux.
- POUR MAINTENIR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER DES PIÈCES DÉTACHÉES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

DESCRIPTION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Cher client,

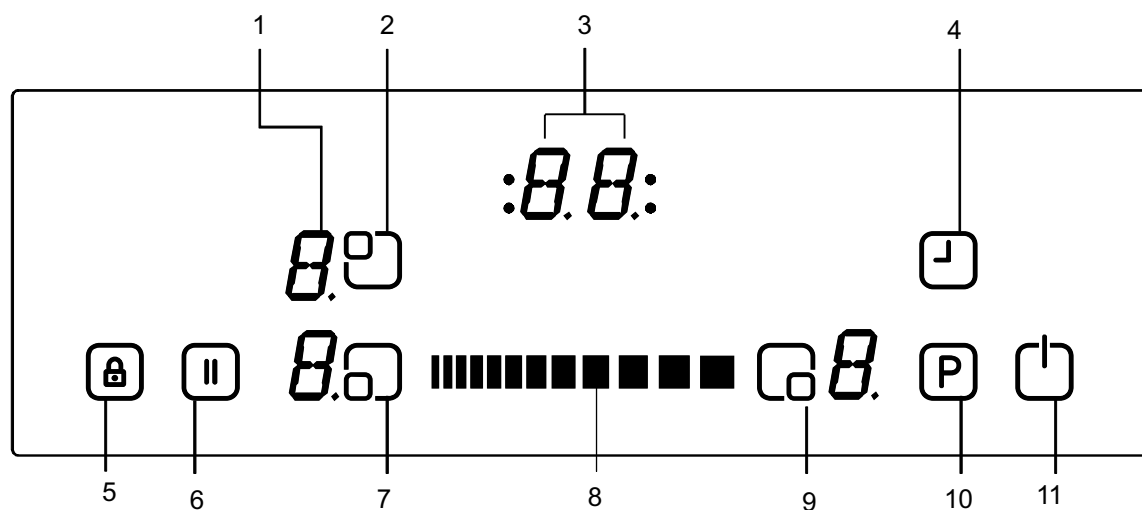
Veuillez lire les instructions de ce guide d'utilisation avant d'utiliser la plaque et pour une consultation ultérieure.

Surface de cuisson comprenant 3 foyers :



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

Panneau de commandes pour 3 foyers :



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 - Affichage de foyer | 7 - Sélection du foyer avant gauche |
| 2 - Sélection du foyer arrière gauche | 8 - Curseur tactile |
| 3 - Affichage de minuterie | 9 - Sélection du foyer avant droit |
| 4 - Minuterie | 10 - Booster |
| 5 - Symbole de verrouillage des touches | 11 - Marche/Arrêt |
| 6 - Stop&Go / 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 voyants s'allument pendant un instant. Lorsque cette période est écoulée, la plaque passe en mode veille et elle est prête à fonctionner.

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

Mise en marche de l'appareil :

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

Mise à l'arrêt de l'appareil :

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

Mise en marche des zones de cuisson :

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

Pour le foyer sélectionné, vous pouvez régler le niveau de cuisson en glissant votre doigt sur le curseur tactile . L'élément peut alors être utilisé pour la cuisson. Pour accélérer l'ébullition de l'eau, sélectionner le niveau de cuisson désiré puis appuyez sur la touche P pour activer la fonction Booster.

Mise à l'arrêt des zones de cuisson :

Sélectionnez le foyer que vous souhaitez éteindre en appuyant sur la touche de sélection de foyer correspondante. En utilisant le curseur tactile , diminuez la température sur "0". (Utilisez aussi les côtés gauche et droite du curseur tactile 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, appuyez sur la touche .

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

Indicateur de chaleur résiduelle :

L'indicateur de chaleur résiduelle indique que le verre vitrocéramique est dangereusement chaud autour d'une zone de cuisson.

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

zone de cuisson ne soit plus critique.

Fonction d'arrêt de sécurité :

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

Attendez que 'F' disparaisse pour toutes les zones, allumez la plaque en appuyant sur la touche  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 la plaque sous tension. Pour activer le verrouillage parental, appuyez simultanément sur les parties gauche et droite du curseur puis pressez à nouveau la partie droite du curseur. "L" signifiant verrouillé ("locked") apparaît sur tous les afficheurs de foyer et les commandes ne sont plus actives. (Si une zone de cuisson est chaude, "L" et "H" alternent.)

La plaque restera verrouillée jusqu'à

ce quelle soit déverrouillée, même si les commandes ont été éteintes et rallumées.

Pour désactiver le verrouillage parental, allumez d'abord la plaque. Appuyez simultanément les parties gauche et droite du curseur puis appuyez 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 cuisson 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 appuyée pendant au moins 2 secondes. Cette opération déclenche un bruit de buzzer. Après avoir appuyé sur la touche pendant plus de 2 secondes, l'indicateur de verrouillage des touches clignote et les commandes de la plaque sont verrouillées.

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 le curseur tactile

■■■■■■■■■■ 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 réglée et le point clignotant disparaîtra. Une fois la minuterie réglée, elle commence à décompter.

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

La minuterie de rappel peut être changée ou éteinte à tout moment en utilisant le curseur tactile de la minuterie



Éteindre la table de cuisson en appuyant à tout moment, éteindra également la minuterie de rappel.

Minuterie de cuisson (1 à 99 minutes) :

Lorsque la plaque est allumée,
une minuterie indépendante
peut être programmée pour chaque
zone de cuisson.

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

 . La minuterie peut être utilisée pour programmer la mise à l'arrêt

d'une zone de cuisson. 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 la plaque est allumée, les activités suivantes seront indiquées par un son de buzzer.

Activation normale d'une touche avec un court signal sonore

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

Fonction Booster :

Une zone de cuisson a été sélectionnée, le niveau de cuisson a été réglé sur le "niveau de cuisson désiré" et la

touche P (Booster) doit être appuyée à nouveau.

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

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

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

Mise en marche de la zone modulable

Appuyez sur les touches de sélection du foyer avant gauche et arrière droit simultanément. Un point statique s'affiche sur l'afficheur des foyers gauche et l'afficheur indique 'b' et 'r'. Et le point clignotant sur tous les autres afficheurs s'éteint.

Sélectionnez le réglage de température en utilisant le réglage d'augmentation avec le côté droit du curseur tactile ou diminuez le réglage de puissance avec le côté gauche du curseur tactile.

La fonction modulable est prête à l'utilisation. Pour accélérer l'ébullition de l'eau, sélectionner le niveau de cuisson désiré puis appuyez sur la touche P pour activer la fonction Booster.

Mise en marche de la zone modulable

La fonction modulable peut être sélectionnée en appuyant sur la touche de sélection du foyer arrière gauche ou avant gauche avec le côté gauche du curseur coulissant, faites passer le niveau sur "0". Si la zone modulable de cuisson est chaude, "H" s'affichera.

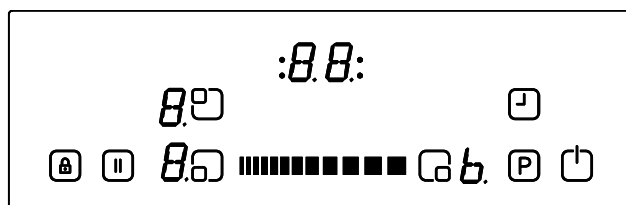
Fonctions spéciales de cuisson

Touchez la touche de sélection de foyer plusieurs fois pour utiliser les fonctions d'ébullition, de friture, de maintien au chaud et fondre du chocolat. Les fonctions spéciales de cuisson ne sont disponibles que pour le côté droit des plaques. 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, appuyez sur la touche de sélection de foyer deux fois. Lorsque la fonction d'ébullition est active, l'afficheur correspondant indique 'b'. Une fois l'eau bouillante, la plaque émet un signal sonore. Ce signal indique la fin de la période d'ébullition.

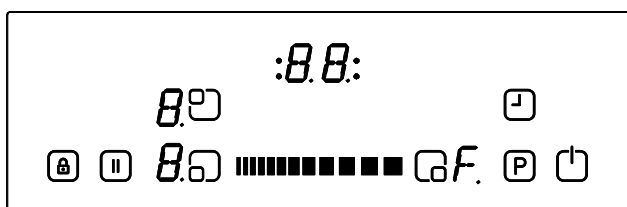
L'afficheur du foyer arrière droit indique la fonction d'ébullition.



Fonction friture

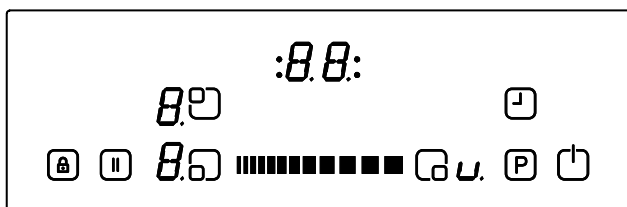
Cette fonction permet de faire chauffer l'huile à environ 160°C. Pour activer la fonction friture, appuyez sur la touche de sélection de foyer trois fois. Lorsque la fonction friture est active, l'afficheur correspondant indique 'F'. La plaque émet un signal sonore après un laps de temps. Ce signal indique que l'huile est suffisamment chaude pour la friture.

L'afficheur du foyer avant droit indique la fonction 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, appuyez sur la touche de sélection de foyer quatre fois. Lorsque la fonction de maintien au chaud est active, l'afficheur correspondant indique 'u'. L'afficheur du foyer avant droit indique la fonction de maintien au chaud.



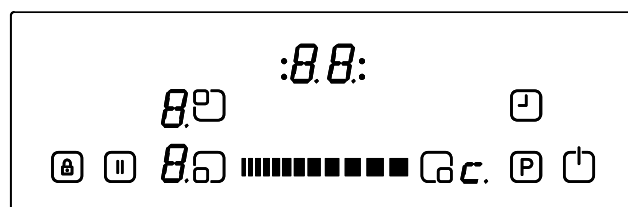
Fonction fondre du chocolat

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 fondre du chocolat, appuyez sur la touche de sélection de foyer cinq fois. Lorsque la fonction fondre du chocolat est active, l'afficheur correspondant indique 'b'.

La plaque émet indique la fonction fondre du chocolat.

**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.



Stop&Go

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

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

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

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

Touchez (II) à nouveau pour désactiver la fonction Stop &Go. "II" disparaîtra et les foyers fonctionneront dès lors au niveau de puissance précédem-

ment réglé.

ASTUCES ET CONSEILS

Poêles et casseroles

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

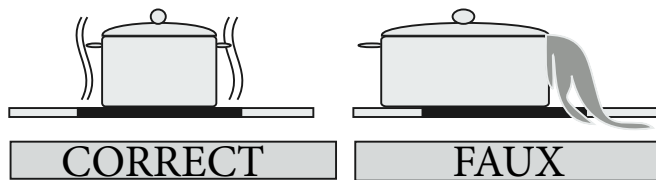
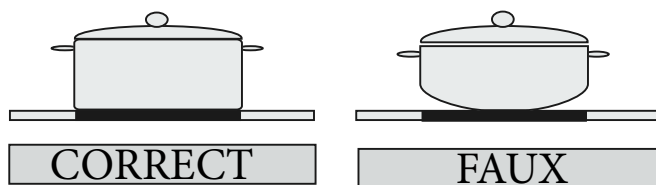
Les poêles et casseroles en acier, acier émaillé, fonte et acier inoxydable (si étiquetées de manière appropriée) vous offriront de meilleurs résultats.

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

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

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

Lors de l'utilisation de certaines poêles, il est possible d'entendre de petits bruits pendant 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'afficheur l'indiquera.

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

Réglages	Utilisez pour
0	Foyer à l'arrêt
1 - 3	Cuisson douce
4 - 5	Mijotage léger, cuisson lente
6 - 7	Réchauffage, mijotage rapide
8	Faire bouillir, saisir les mets, sauter les aliments
9	Température maximum
P	Fonction Booster

Astuces de nettoyage

N'utilisez pas de tampon abrasif, de nettoyant corrosif ou aérosols ou d'objets coupants pour nettoyer la surface de la plaque.

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

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

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

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

Utilisez un nettoyant spécial pour plaques céramiques sur la plaque lorsqu'elle est encore chaude. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un papier absorbant.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENT :

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

Sécurité pendant l'installation

- Toute surface surplombant la plaque doit être au moins à 65 cm de la plaque.

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

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

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

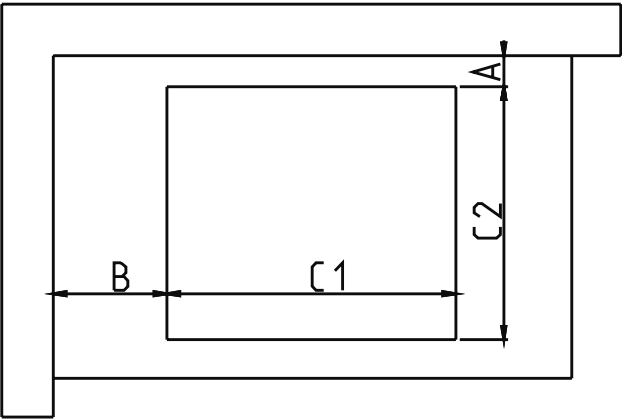
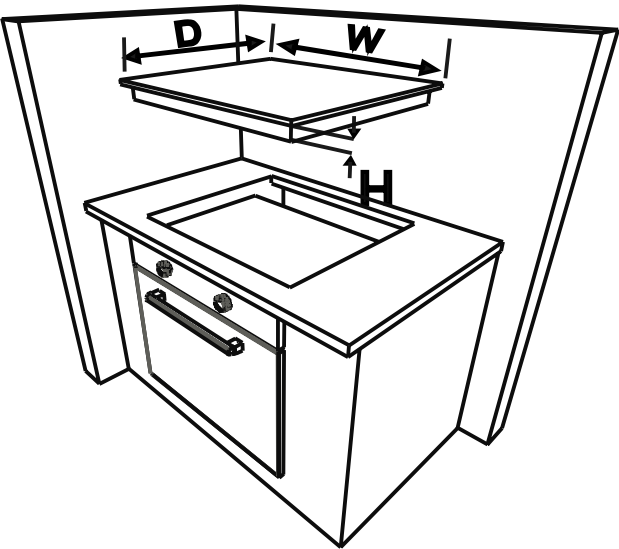
Installation de la plaque de cuisson dans un plan de travail

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

Créez une ouverture aux dimensions indiquées sur les images ci-dessous .

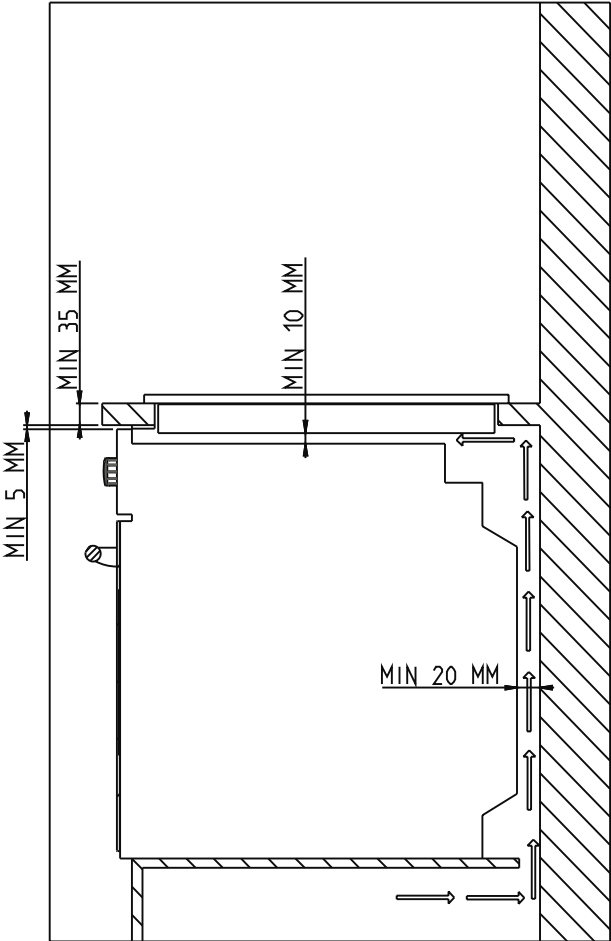
La plaque à induction peut être intégrée dans des plans de travail de 25 à 40 mm

DIMENSION DU PRODUIT	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53

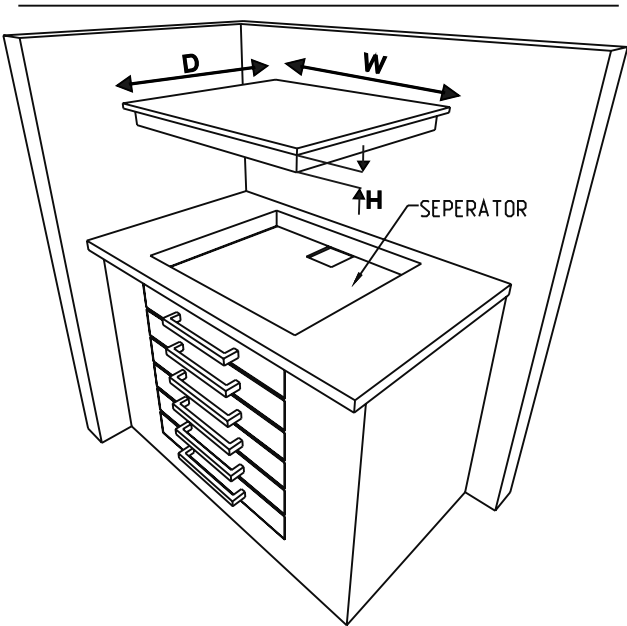


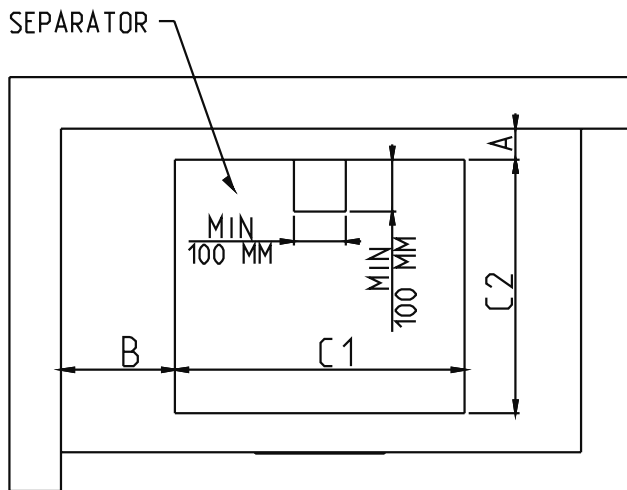
DIMENSION DE PER- CAGE	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

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



DIMENSION DU PRODUIT	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53



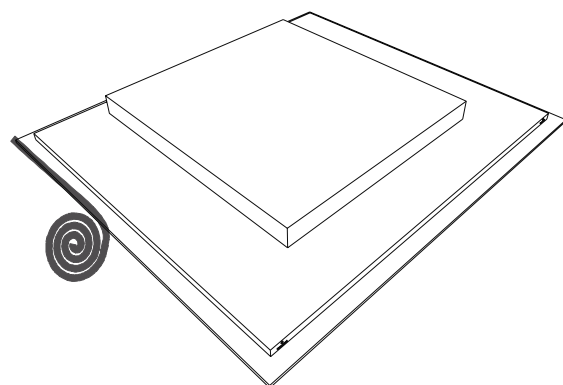
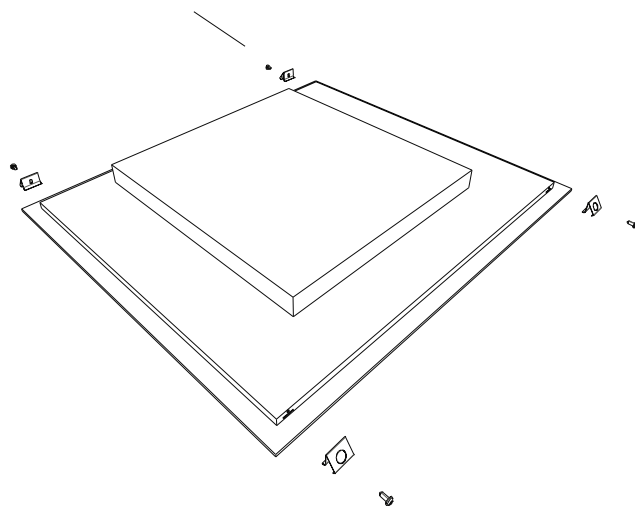


DIMENSION DE PER- CAGE	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

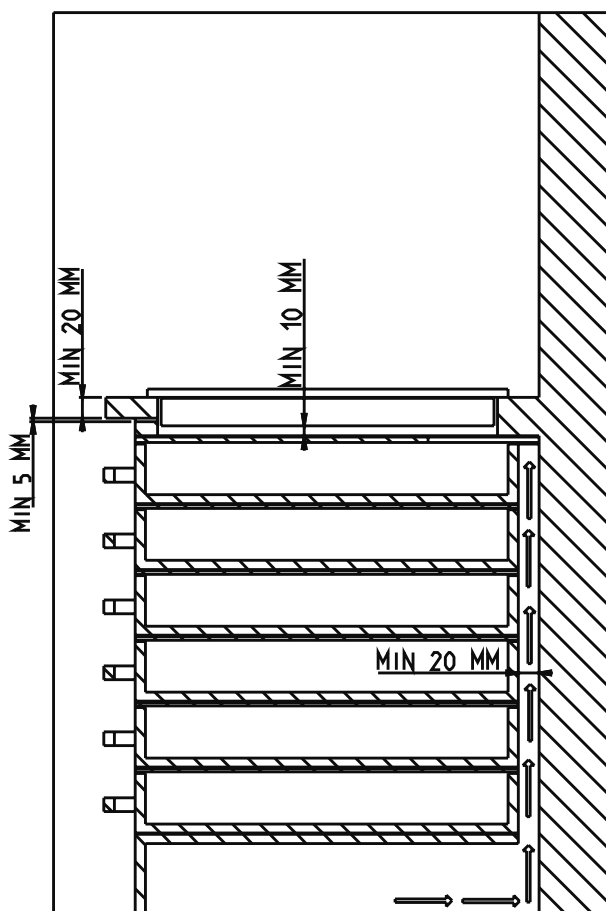
PROXIMITE D'UN MUR (Minimum)	MIN A (mm)	MIN B (mm)
BOIS/ BETON OU CERAMI- QUE CARRELE	50	50

travail le long du bord extérieur du pan-
neau vitrocéramique. Ne l'étirez pas.

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



Support de montage pour plan de travail



Appliquez de l'adhésif d'étanchéité fourni
tout autour du bord inférieur du plan de

Raccordement électrique

Avant d'effectuer un raccordement, vérifiez que :

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

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

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

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

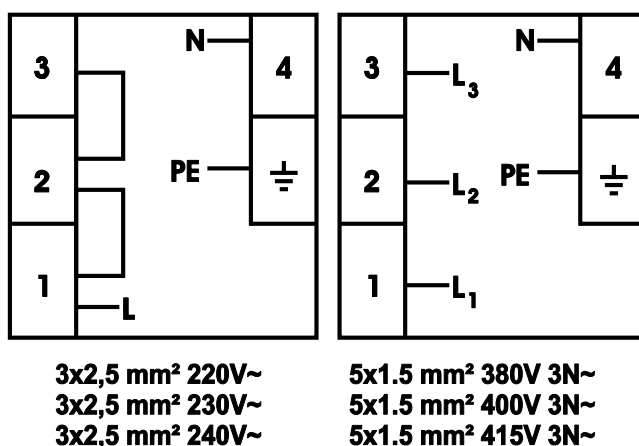
S'il n'existe pas de circuit dédié et d'interrupteur à fusible pour la plaque de cuisson, ils doivent être installés par un électricien qualifié avant le raccordement de la plaque de cuisson.

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 de la plaque peut alors être raccordée. Raccordez une extrémité à la boîte de jonction et raccordez l'autre extrémité au boîtier d'alimentation de la plaque de cuisson situé à l'arrière. 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 le service après-vente.

E3 : La tension d'alimentation est au-dessus de la valeur nominale, éteignez la plaque en appuyant sur , attendez que "H" disparaisse de toutes les zones, allumez la plaque en appuyant sur  et continuez. Si le problème persiste, appelez le service après-vente

E4 : La fréquence d'alimentation est différente de la valeur nominale, éteignez la plaque en appuyant sur , attendez que "H" disparaisse de toutes les zones, allumez la plaque en appuyant sur  et continuez.

Si le problème persiste, appelez le service après-vente

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

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

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

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

E9 : Erreur de calibration, appelez le service après-vente.

MISE AU REBUT D'UNE PLAQUE DE CUISSON USAGÉE

Le symbole d'une poubelle barrée avec roulette sur l'appareil ou sur son emballage signifie que cet appareil ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Par contre, il doit être déposé aux points de collecte des déchets destinés au recyclage des appareils électriques et électroniques. Ainsi, vous contribuez à la préservation de l'environnement et de la santé humaine.

Le recyclage de matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles. Pour de plus amples informations sur le recyclage de cet appareil, veuillez contacter la mairie de votre localité, le service de destruction des déchets ménagers, ou encore votre revendeur.



Si vous avez besoin d'assistance, contactez la HOTLINE CONSOMMATEUR ou le Service après-vente pour des informations complémentaires au numéro suivant :

HOTLINE CONSOMMATEUR

Tarification banalisée

0 809 10 15 15

**Service gratuit
+ prix appel**

**Ouvert du lundi au vendredi de 9h00 à 18h30
Et le samedi de 9h00 à 17h30**

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** 

100% recycled paper

52219517