

KH-9I39CS00-EU

Cooking

FR

Guide d'utilisation

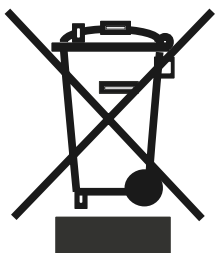
SHARP

Be Original.



FR-Déclaration de conformité

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



FR: Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme des déchets ménagers. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous conformant à une procédure d'enlèvement correcte du produit, vous aiderez à prévenir tout effet nuisible à l'environnement et à la santé, qu'une manipulation inappropriée pourrait autrement provoquer. Pour plus de détails concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, un centre de recyclage des déchets domestiques ou la boutique où vous avez acheté le produit.

TABLE DES MATIÈRES :

Instructions de sécurité

Description de l'appareil

Surface de cuisson et panneau de commande des zones de cuisson

Fonctionnement de l'appareil

Mise en route et arrêt de l'appareil

Mise en route et arrêt des zones de cuisson

Pause intelligente / Stop&Go

Indicateur de chaleur résiduelle

Fonction d'arrêt de sécurité

Verrouillage parental

Fonction minuterie

Buzzer

Fonction Booster

Fonction spéciale de cuisson

Modes spéciaux de cuisson

Fonction d'ébullition

Fonction de friture

Fonction de maintien au chaud

Fonction de fonte du chocolat

Pause intelligente / Stop&Go

Zone modulable

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

Codes d'erreur

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 surveillés 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 zones de cuisson, 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 provoquer 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 (tension et fréquence électriques) et les exigences de l'appareil sont compatibles. Les exigences de cet appareil sont indiquées sur la fiche signalétique située sous l'appareil.
- **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 mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage pouvant être provoqué 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 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 les zones 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 provoquées par de 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 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.
- 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 D'ORIGINE ET DE N'APPELER QUE NOS AGENTS DE SERVICES AUTORISÉS EN CAS DE BESOIN.

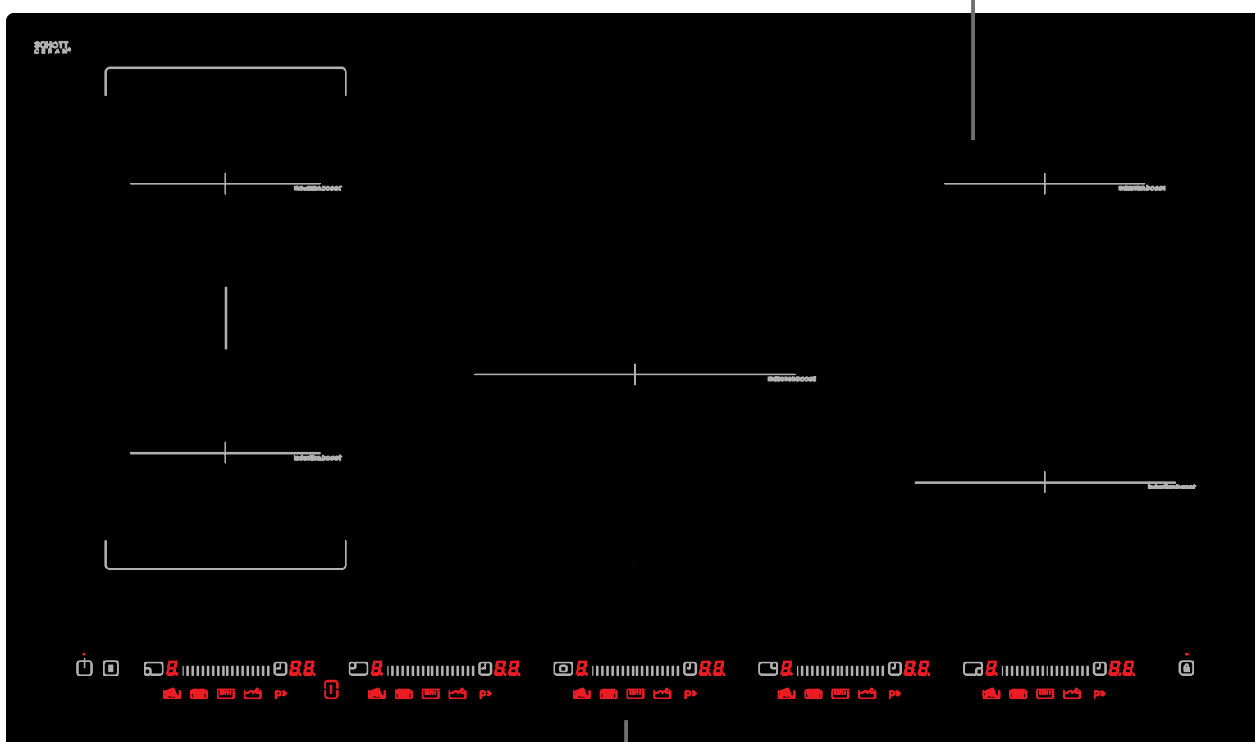
DESCRIPTION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Cher client,

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

Surface de cuissons comprenant 5 foyers :

Zone de cuisson à induction

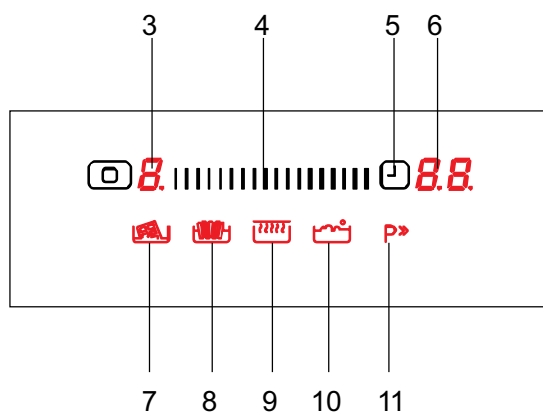
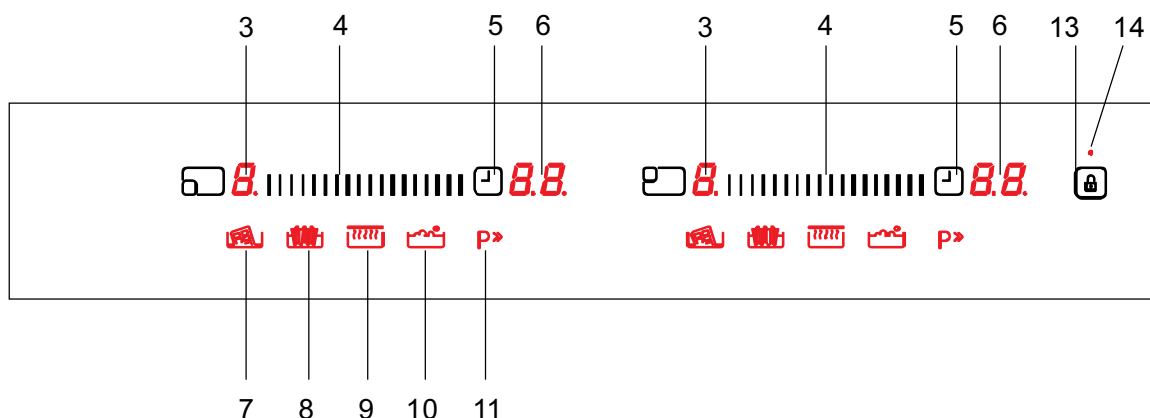
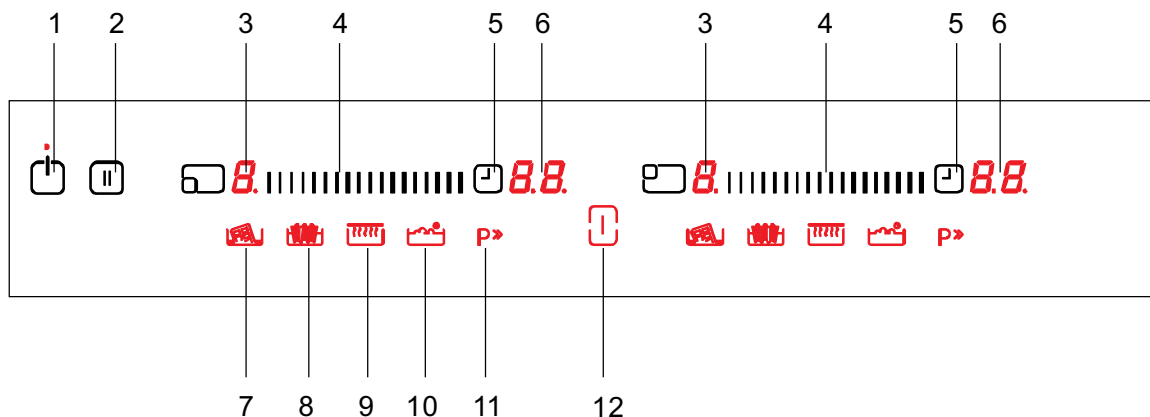


Panneau de commandes

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

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

Panneau de commande des foyers :



- 1- Touche on/off (marche/arrêt)
- 2 - Fonction Pause intelligente / Stop&Go
- 3 - Affichage du foyer
- 4- Curseur
- 5- Fonction minuterie
- 6 - Affichage de la minuterie
- 7- Affichage de la fonction de fonte du chocolat

- 8- Affichage de la fonction de friture
- 9- Affichage de la fonction de maintien au chaud
- 10- Affichage de la fonction d'ébullition
- 11- Booster
- 12- Fonction zone modulable
- 13- Verrouillage des touches
- 14- Symbole de verrouillage des touches

UTILISATION DE L'APPAREIL

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

Après la mise sous tension, tous les afficheurs s'allument pendant un moment. Une fois ce délai écoulé, la table de cuisson passe en mode veille et est prête à fonctionner.

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

Mise en marche de l'appareil :

Pour démarrer la plaque appuyer la touche marche/arrêt . Tous les afficheurs des foyers indiquent un "0" statique, la fonction de mode et l'indicateur de fonction de pont s'allument 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'éteindra automatiquement.)

Mise à l'arrêt de l'appareil :

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

La fonction de mode et l'indicateur de fonction de pont  ne seront plus allumés.

Mise en marche des zones de cuisson :

Réglez le niveau de puissance en appuyant sur le curseur du foyer correspondant . Un point statique apparaîtra sur l'affichage du

foyer sélectionné et les points clignotants de tous les autres affichages de foyer ne s'allumeront plus.

L'élément est maintenant prêt à être utilisé. Pour accélérer l'ébullition de l'eau, sélectionner le niveau de puissance désiré puis appuyez sur la touche "P" pour activer la fonction Booster.

Mise à l'arrêt des zones de cuisson

Utilisez le bouton coulissant du foyer correspondant , réglez la puissance sur "0". (Appuyez simultanément sur les boutons droit et gauche du curseur pour régler la puissance 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 en même temps, 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 la vitre en céramique a une température de contact dangereuse autour de la zone de cuisson.

Après la mise hors tension de la zone de cuisson, l'affichage correspondant présente un "H" jusqu'à ce que la température de la zone de cuisson attribuée atteigne un niveau non critique.

Fonction d'arrêt de sécurité :

Chaque zone de cuisson s'éteindra après une durée de fonctionnement maximale définie si le réglage de la chaleur n'est pas modifié. Chaque modification dans la zone de cuisson ramène le temps de fonctionnement maximum à la valeur initiale de la limitation de temps de fonctionnement. La durée maximum de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné.

Réglage de la température	Arrêt de sécurité après usage
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. Pour activer la sécurité enfants, utilisez la touche de la minuterie du foyer avant gauche et la touche de minuterie du foyer arrière gauche, appuyez simultanément sur la touche de la minuterie du foyer avant gauche et les touches de la minuterie du foyer arrière gauche au moins 2 secondes jusqu'à ce que le 'L' s'affiche.

"L" signifiant verrouillé ("locked") apparaît dans tous les affichages de foyer et le contrôle ne peut pas être modifié. (Si une zone de cuisson est chaude, "L" et "H" s'afficheront en alternance.)

La plaque restera verrouillée jusqu'à ce qu'elle soit déverrouillée, même si les commandes ont été éteintes et rallumées.

Pour désactiver la sécurité enfants, utilisez la touche de la minuterie du foyer avant gauche et la touche de minuterie du foyer arrière gauche, appuyez

simultanément sur la touche de la minuterie du foyer avant gauche et les touches de la minuterie du foyer arrière gauche au moins 2 secondes jusqu'à ce que 'L' disparaisse de l'affichage et que la table de cuisson soit éteinte.

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 puissance 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 peut être réglée sur la touche de réglage de la minuterie centrale  est actionnée si les zones de cuisson sont désactivées. L'affichage de la minuterie désigne "00" et avec un point clignotant.

Utilisez les curseurs  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 décompter.

Lorsque la durée de la minuterie est écoulée, un signal sonore se déclenche et l'affichage de la 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 les touches coulissantes de la minuterie  Éteindre la table de cuisson en la touchant à n'importe quel moment éteindra également le minuteur.

Minuterie de cuisson (1 à 99 minutes) :

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

Sélectionnez le réglage de la température et activez la touche de réglage de la minuterie du foyer correspondant. La minuterie peut être programmée pour éteindre une zone de cuisson. 10 secondes après la dernière opération, l'affichage de la minuterie passera à la minuterie suivante pour le décomptage (dans les cas où une minuterie est réglée pour le foyer central).

Lorsque la minuterie sera écoulée, un signal retentira, l'écran de la minuterie indiquera "00" et la zone de cuisson programmée s'éteindra et "H" s'affichera si la zone de cuisson est chaude. Le signal sonore s'arrêtera automatiquement après 30 secondes et/ou en appuyant sur n'importe quel bouton.

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 :

Pour utiliser cette fonction, réglez le niveau de cuisson souhaité, puis appuyez sur la touche "P" (Booster). Le témoin de la fonction Booster s'allumera plus fort qu'il ne l'était initialement.

La fonction Booster ne peut être activée que si elle peut s'appliquer à la zone de cuisson sélectionnée. Si la fonction Booster est active, un "P" s'affiche sur l'affichage correspondant.

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

La réduction de puissance nécessaire est indiquée par la zone de cuisson correspondante qui clignote. Le clignotement sera actif pendant 3 secondes pour permettre d'autres adaptations des paramètres avant la réduction de puissance.

Fonction spéciale de cuisson

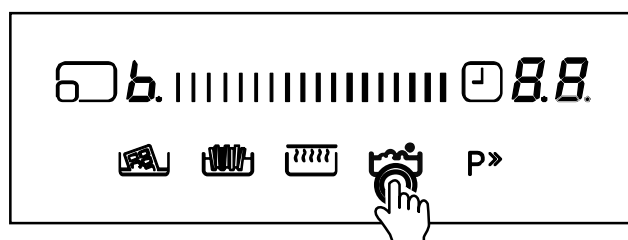
Appuyez sur les boutons d'ébullition, de friture, de maintien au chaud et de fonte du chocolat pour activer les fonctions de cuisson spéciales. Les fonctions d'ébullition et de friture ne peuvent pas être sélectionnées simultanément (pour le côté droit de la table de cuisson) tant qu'un bip ne retentit pas.

La fonction Pause intelligente / Stop&-Go et de minuterie ne peuvent pas être activée lorsque la fonction de mode est sélectionnée.

Mode spéciaux de cuisson

Fonction d'ébullition

Cette fonction est utilisée pour faire bouillir de l'eau et maintenir la température proche du point d'ébullition. Pour activer la fonction d'ébullition, appuyez sur la touche de la fonction d'ébullition. Lorsque la fonction d'ébullition est activée, l'écran correspondant affiche 'B' (pour Boiling) et le voyant de la fonction d'ébullition s'allume plus fort qu'il ne l'était initialement. La table de cuisson émettra un bip pour indiquer que l'eau a bouilli, puis l'eau frémera

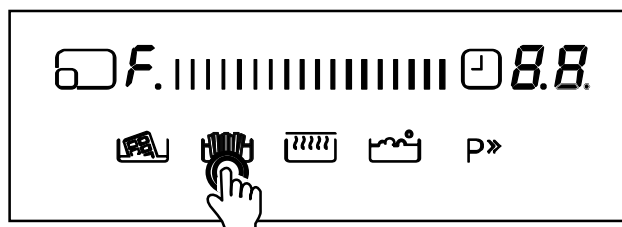


L'image ci-dessus montre l'affichage du foyer central indiquant la fonction d'ébullition.

Fonction de friture

Cette fonction fera frire l'huile à environ 160°C.

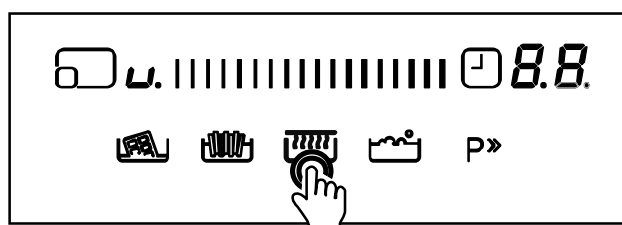
Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche de la fonction de friture. Lorsque la fonction de friture est activée, l'écran correspondant affiche 'F' et le voyant de la fonction de friture s'allume plus fort qu'il ne l'était initialement. La table de cuisson émettra un bip lorsque l'huile sera prête pour la friture.



L'image ci-dessus montre l'affichage du foyer central indiquant la fonction de friture.

Fonction de maintien au chaud

Cette fonction permet de maintenir la température des aliments à environ 50°C. Pour activer la fonction de maintien au chaud, appuyez sur la touche de fonction de maintien au chaud. Lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, l'écran correspondant affichera 'u' et le voyant de fonction de maintien au chaud s'allumera plus fort qu'il ne l'était initialement.

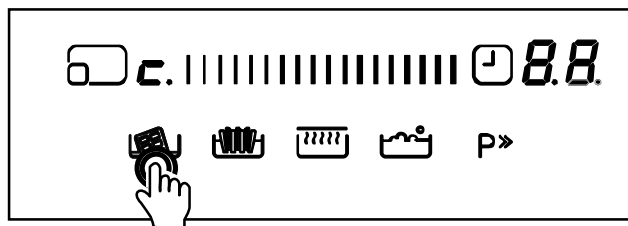


L'image ci-dessus montre l'affichage du foyer central indiquant la fonction de maintien au chaud.

Fonction de fonte du chocolat

Cette fonction permet de faire fondre du chocolat ou des aliments similaires à environ 40°C. Pour activer la fonction de fonte du chocolat, appuyez sur la touche de la fonction de fonte du chocolat. Lorsque la fonction de fonte du chocolat a été activée, l'affichage correspondant affichera 'c' et l'indica-

teur de fonction de maintien au chaud s'allumera plus fort qu'il ne l'était initialement.



Les performances et la durée peuvent varier en fonction de la quantité de nourriture dans la casserole et de 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 / Stop&Go

Lorsque la pause intelligente (fonction Stop&Go) est activée, elle 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 zones de cuisson s'éteignent après 30 minutes.

Touchez () 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 () à nouveau pour désactiver la pause intelligente. "II" disparaîtra et les foyers fonctionneront désormais au niveau précédemment réglé.

Zone modulable

Mise en marche de la zone modulable

Touchez la touche de la fonction modulable pour l'activer. Lorsque la fonction de zone modulable a été activée, les affichages des deux zones de gauche indiquent 'b, r' et la touche modulable est allumée plus fort qu'il ne l'était initialement.

Sélectionnez le réglage de puissance à l'aide du curseur. Augmentez le réglage de puissance en appuyant sur le côté droit du curseur ou diminuez le réglage de la puissance en appuyant sur le côté gauche du curseur.

L'élément modulable sera prêt à être utilisé. 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 de la zone modulable

Touchez le bouton de fonction modulable, puis le niveau du foyer diminuera automatiquement jusqu'à "0". Si la zone modulable de cuisson est chaude, "H" s'affichera.

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

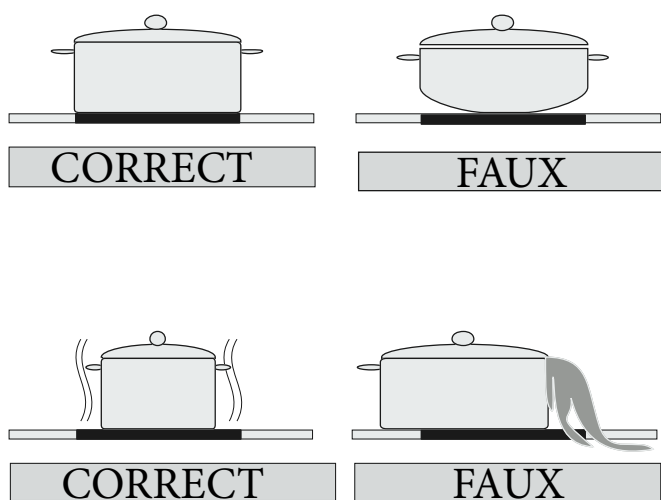
(si étiquetées de manière appropriée) vous offriront de meilleurs résultats.

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, l'affichage l'indiquera.

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 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 fournies 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 des aliments
9	Température maximum
P	Fonction Booster

Astuces de nettoyage

N'utilisez pas de tampon abrasif, de nettoyeur corrosif ou aérosols ou

d'objets coupants pour nettoyer les surfaces des plaques.

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 plaque à induction 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 durant l'installation

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

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

Le mur en contact avec l'arrière de la plaque doit être en matériau ignifuge.

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

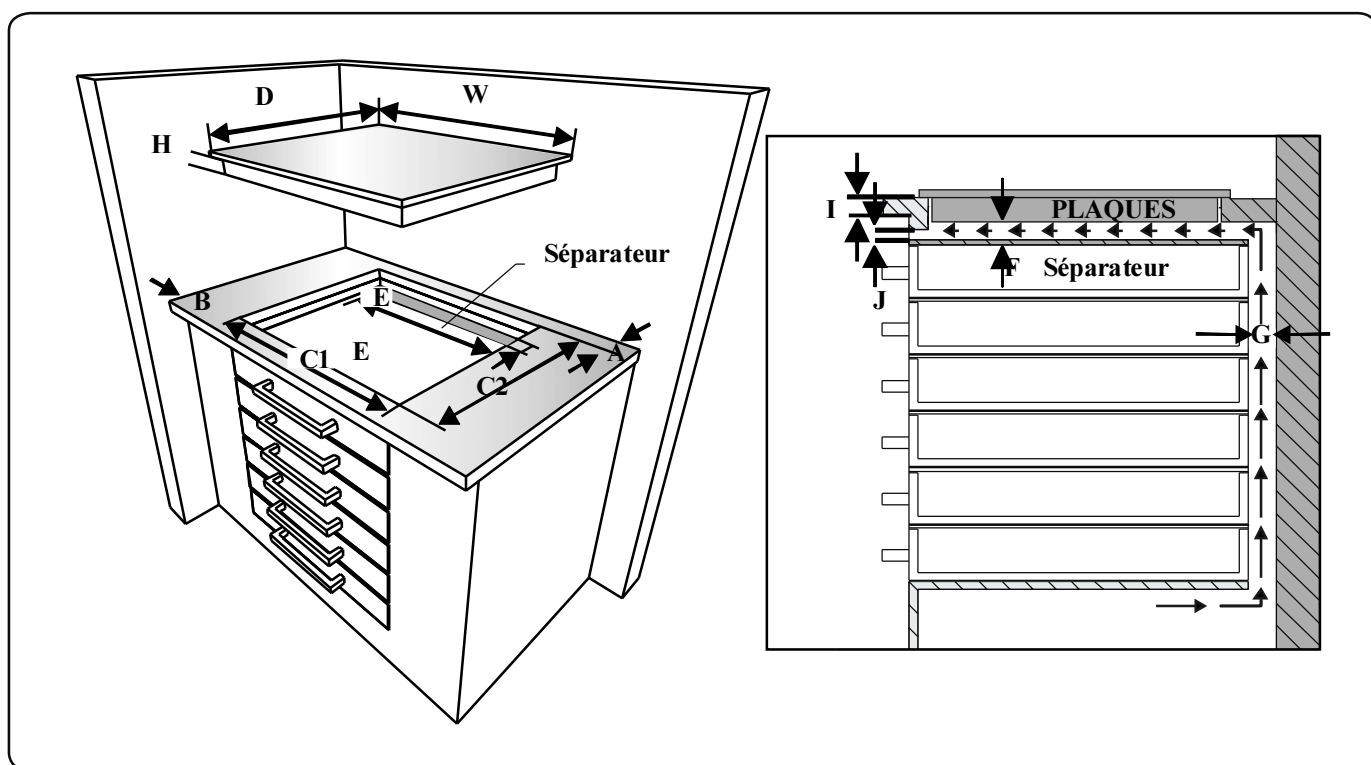
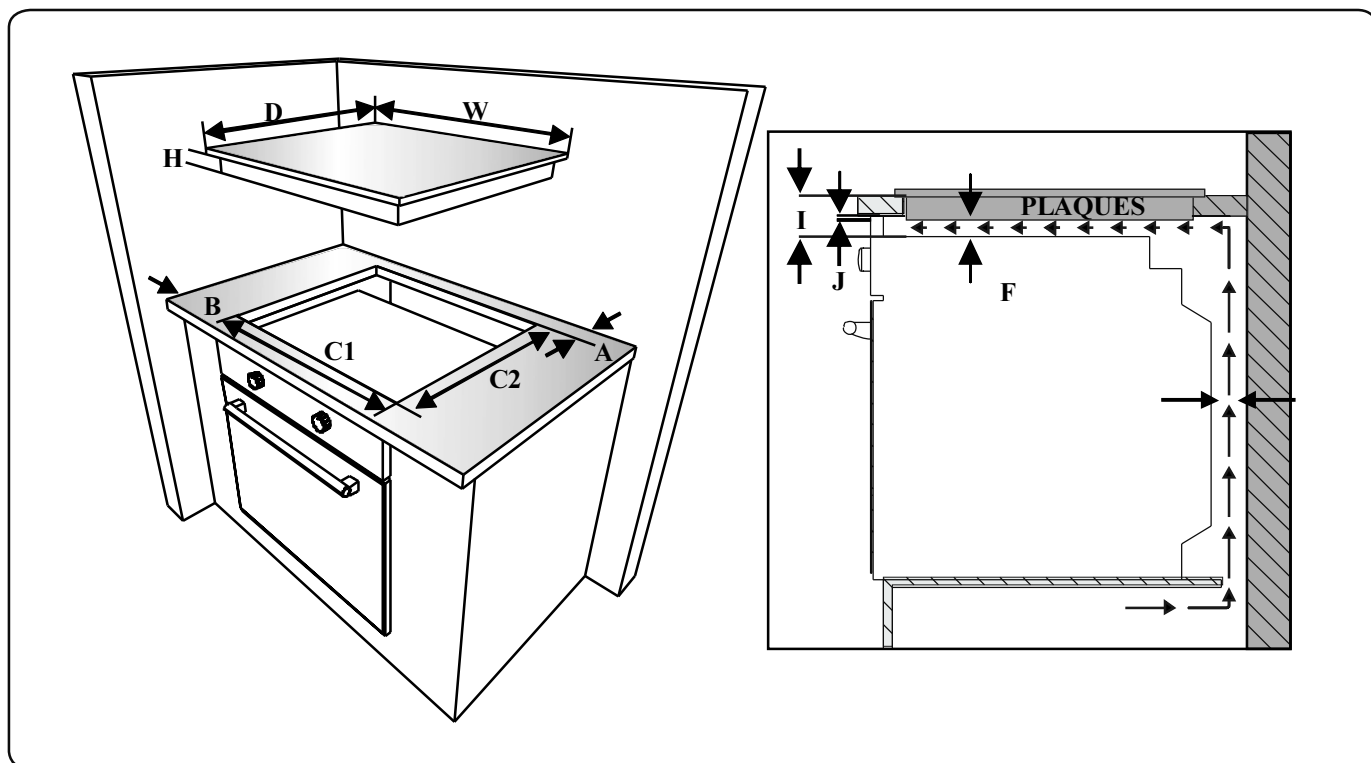
Installation de la plaque de cuisson dans un plan de travail

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

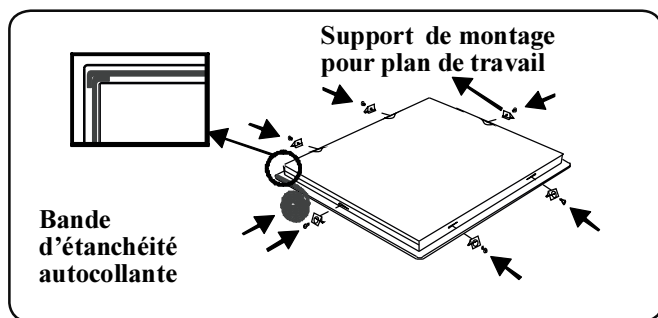
Créez une ouverture aux dimensions indiquées sur l'image ci-dessous et dans la page suivante.

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

W (mm)	890	min. A (mm)	50
D (mm)	520	min. B (mm)	50
H (mm)	56	E (mm)	10
C1 (mm)	860	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
I (mm)	38	J (mm)	5



- Appliquez la bande adhésive autocollante unilatérale fournie tout autour du bord inférieur de la table de cuisson. Ne l'étirez pas.



- Vissez les 6 supports de montage du plan de travail sur les parois latérales du produit.
- Insérez l'appareil dans l'ouverture.

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 la plaque.

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

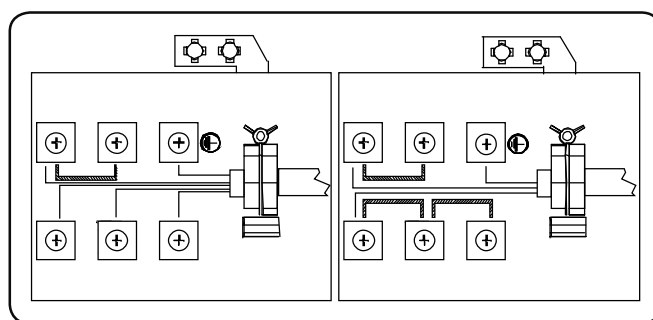
Un câble adéquat et approuvé doit être connecté à la boîte à fusible principale et protégé par son propre fusible 50 A ou disjoncteur. L'électricien doit fournir un interrupteur omnipolaire à fusibles, qui sépare le fil sous tension des

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 de la plaque, 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 la plaque. 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 de celle-ci. 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 température de plus 50°C au-dessus de la température ambiante.



Pour la plaque à induction, le câble doit être H05VV-F 3X4 mm² ou 5X1,5 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 sur l’affichage du foyer.

E1 : Le ventilateur de refroidissement est désactivé Appeler un agent agréé

E2 : La bobine d’induction est trop chaude, éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche marche/arrêt et laissez la bobine refroidir

E3 : La tension d’alimentation diffère des valeurs nominales Éteignez la table de cuisson en appuyant sur marche/arrêt, attendez que “H” disparaisse de toutes les zones, allumez la table de cuisson en appuyant sur marche/arrêt et continuez à l’utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.

E4 : La fréquence d’alimentation diffère des valeurs nominales. Éteignez la table de cuisson attendez que “H” disparaisse de toutes les zones, allumez la table de cuisson et continuez à l’utiliser. Si le même message d’erreur s’affiche à nouveau, débranchez la fiche de l’appareil et branchez-la à nouveau. Allumez la table de cuisson et continuez à utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.

E5 : La température interne de la table de cuisson est trop élevée, éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche marche/arrêt et laissez les foyers refroidir.

E6 : Erreur de communication entre la commande tactile et le foyer. Appelez un agent de service agréé.

E7 : Le capteur de température de la bobine est désactivé. Appelez un agent de service agréé.

E8 : Le capteur de température du refroidisseur est désactivé. Appelez un agent de service agréé.

EA : Erreur de saturation de la grosse bobine. Éteignez la table de cuisson en

appuyant sur la touche marche/arrêt, allumez-la en appuyant sur la touche marche/arrêt et continuez de l’utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.

EC : Erreur de tension d’alimentation. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche marche/arrêt, allumez-la en appuyant sur la touche marche/arrêt et continuez de l’utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service autorisé.

C1-C8 : Alerte du microprocesseur. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur la touche marche/arrêt, allumez-la en appuyant sur la touche marche/arrêt et continuez de l’utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52289155

SHARP

Be Original.