

Home Appliances



KH-6I46NS00-FR

Cooking

FR

Guide d'utilisation

Informations techniques de votre appareil:

- Liste des pièces détachées
- Schéma électrique
- Manuel de service



SHARP

Be Original.

Merci d'avoir choisi ce produit.

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

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

TABLE DES MATIÈRES

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	4
1.1. Avertissements de sécurité généraux.....	4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation	7
1.3. En cours d'utilisation.....	8
1.4. Nettoyage et entretien	9
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	11
2.1. Instructions destinées à l'installateur.....	11
2.2. Installation de la table de cuisson.....	11
2.3. Branchement électrique et sécurité	13
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	14
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	15
4.1. Commandes des plaques de cuisson.....	15
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	23
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	24
6.1. Dépannage.....	24
6.2. Transport	24
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	25
7.1. Fiche énergie.....	25

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

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

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

1.3. EN COURS D'UTILISATION

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



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

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

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

1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Déclaration CE de conformité

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

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

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

Mise au rebut de votre machine



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

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

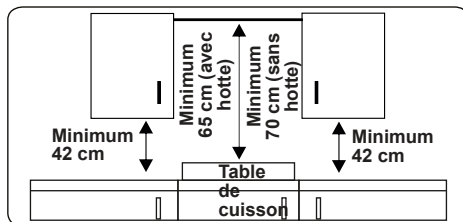
AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

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

2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Instructions générales

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



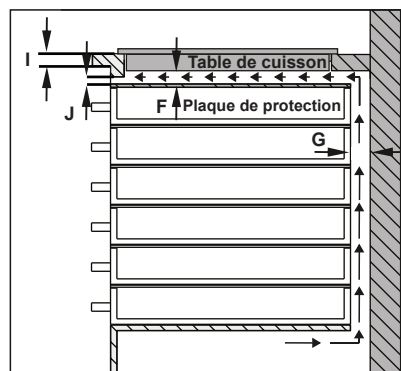
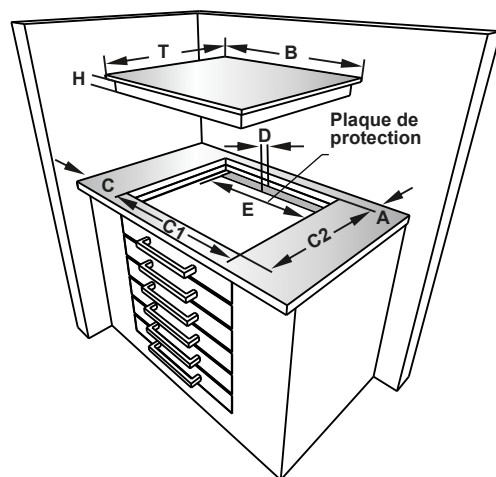
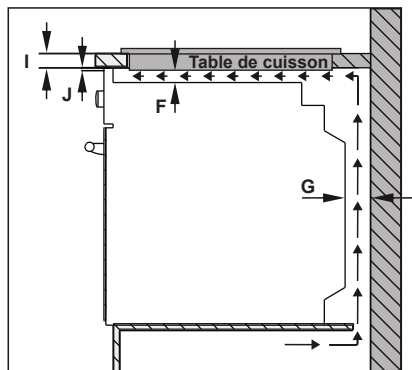
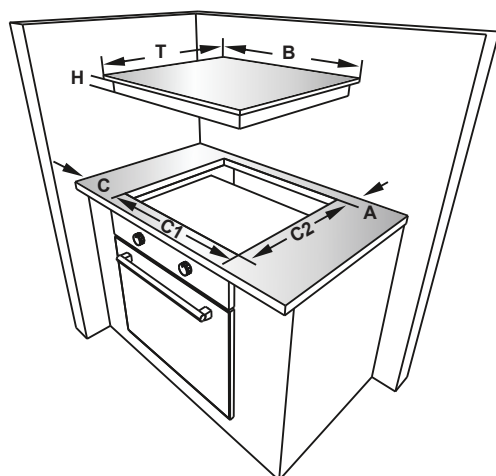
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible, placer une protection faite d'un matériau adapté sous la base de l'appareil, en s'assurant qu'il n'est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

2.2. INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

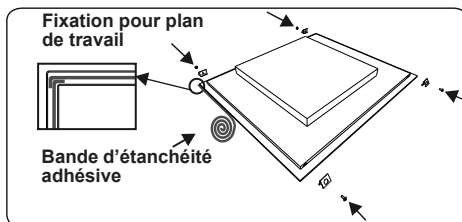
L'appareil est livré avec un kit d'installation comprenant une bande d'étanchéité adhésive, des supports et des vis de montage.

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

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



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



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

- Insérer l'appareil dans l'ouverture.

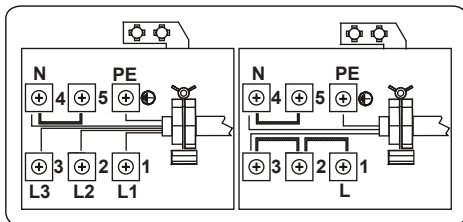
2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

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

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

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

- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



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

Liste des composants



1. Zone à induction

2. Bandeau de commande

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

Zone d'induction

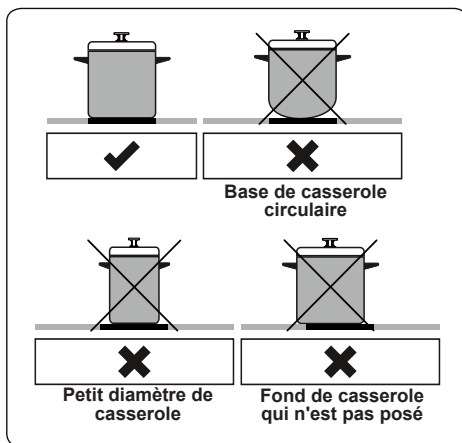
Les informations fournies dans le tableau suivant ne sont fournies qu'à titre d'indication.

Réglages	Utilisez pour
0	Foyer à l'arrêt
1-3	Réchauffage 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 Booster

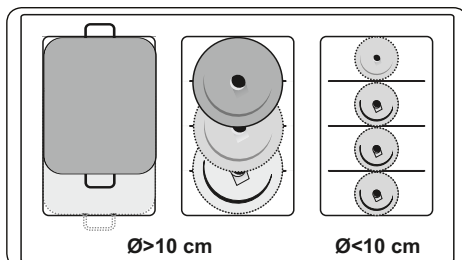
Batterie de cuisine

- Utilisez des ustensiles de cuisine épais, plats et de bonne qualité à fond lisse en acier, en acier émaillé, en fonte ou en acier inoxydable. La qualité et la composition des ustensiles de cuisine ont un effet direct sur les performances de cuisson.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à fond concave ou convexe. Les ustensiles en aluminium et en acier inoxydable à fond non ferromagnétique, en verre, en cuivre, en laiton, en céramique ou en porcelaine ne conviennent pas au chauffage par induction.
- Pour vérifier si un ustensile de cuisine convient à la cuisson à induction, vous pouvez placer un aimant sur sa base. Si l'aimant colle, l'ustensile convient généralement ou vous pouvez mettre un peu d'eau dans l'ustensile sur une zone de cuisson réglée au niveau maximum. L'eau devrait commencer à chauffer après quelques secondes.
- Lors de l'utilisation de certaines poêles, il est possible d'entendre de petits bruits durant la cuisson. Cela est dû à la conception des poêles et n'affecte en rien les performances ou la sécurité des plaques.
- Pour obtenir les meilleures performances de cuisson, la casserole doit être placée au centre de la zone de cuisson.

- Le symbole  clignote sur l'afficheur de la zone de cuisson après la sélection du niveau de puissance si aucune casserole n'est placée sur la zone de cuisson ou si la casserole est inadaptée. La zone de cuisson s'éteint automatiquement après 2 minutes.
- Si une casserole appropriée est placée sur la zone de cuisson, le symbole  disparaît et la cuisson se poursuit au niveau de puissance sélectionné.
- Pour obtenir le meilleur transfert d'énergie, le diamètre de la base de l'ustensile doit correspondre à celui de la zone de cuisson.

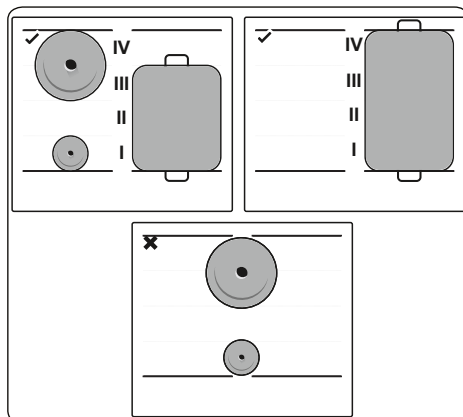


L'appareil fonctionne via des touches tactiles, dont les fonctions sont confirmées par des afficheurs et signaux audibles.

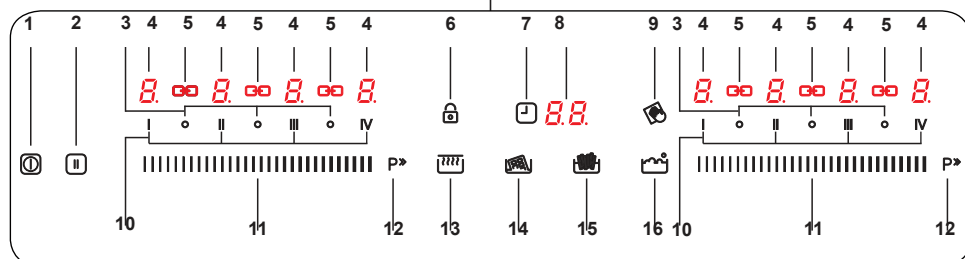


- Vous pouvez utiliser 2 zones de cuisson adjacentes ou plus pour les ustensiles dont la base est supérieure à 10 cm.
- Pour les ustensiles dont la base est inférieure à 10 cm, vous pouvez utiliser chaque zone de cuisson séparément.

- Utilisez des ustensiles d'une taille minimale de 7 cm. Sinon, un problème de détection peut survenir.
- Ne placez pas d'ustensiles entre deux zones de cuisson.
- Placez les ustensiles avec une base inférieure à 10 cm sur une seule zone de cuisson. Sinon, l'ustensile pourrait ne pas être détecté.



Unité de contrôle tactile



1. Touche Marche/Arrêt
2. Sélection de pause intelligente
3. Sélection de la fonction de pontage
4. Afficheur du foyer
5. Afficheur du pont
6. Verrouillage des touches
7. Sélection de minuterie
8. Afficheur de minuterie
9. Sélection de la fonction de nettoyage

10. Sélection du foyer
11. Bouton coulissant
12. Boost
13. Afficheur de la fonction de maintien au chaud
14. Afficheur de la fonction de fonte du chocolat
15. Afficheur de la fonction de friture
16. Afficheur de la fonction d'ébullition



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

Une fois la tension secteur appliquée, tous les afficheurs s'allument brièvement. Lorsque cette période est écoulée, les plaques sont en mode de veille et prêtes à fonctionner.

La plaque de cuisson est contrôlée en appuyant sur le bouton approprié. Chaque pression de bouton est suivie d'un signal sonore.

Mise en marche de l'appareil

Allumez la plaque en appuyant sur la touche Marche/Arrêt. ①. Tous les afficheurs de foyer affichent 0. (Si aucune zone de cuisson n'est sélectionnée dans les 20 secondes, la table de cuisson s'éteint automatiquement.)

Lorsque la plaque de cuisson est allumée, la fonction de détection automatique est exécutée. Si un ustensile est placé sur la plaque de cuisson, l'afficheur du foyer correspondant de la zone de cuisson où l'ustensile est placé clignote pendant 10 secondes.

Par exemple, s'il y a deux casseroles sur

spécifiée. Un changement dans le réglage de la chaleur de la zone de cuisson remettra la durée à sa valeur initiale. Cette valeur initiale dépend du niveau de température sélectionné, comme indiqué ci-dessous.

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

Sécurité enfant

La fonction Sécurité enfant peut être activée après avoir mis la commande en marche. Pour activer la sécurité enfant, appuyez simultanément sur les touches de sélection du foyer I et IV à gauche pendant au moins 2 secondes jusqu'à ce que "L" s'affiche.

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

La plaque restera verrouillée jusqu'à ce qu'elle soit déverrouillée, même si elle a été éteinte et rallumée.

Pour désactiver la sécurité enfant, appuyez simultanément sur les touches de sélection du foyer I et IV à gauche pendant au moins 2 secondes jusqu'à ce que le "L" disparaisse de l'afficheur et que la plaque de cuisson s'éteigne.

Verrouillage des touches

La fonction de verrouillage des touches est utilisée pour régler le "mode sans échec" sur l'appareil pendant le fonctionnement. Lorsque le mode sans échec est activé, il n'est pas possible d'effectuer des réglages en appuyant sur les touches (par exemple, les réglages de chauffage). Il n'est possible que de mettre l'appareil à l'arrêt.

La fonction de verrouillage devient active si la touche de verrouillage des touches  est enfoncée pendant au moins 2 secondes. Cette opération déclenche un bruit de buzzer. Après une opération réussie, le voyant de verrouillage des touches clignote et le foyer est verrouillé.

Fonction minuterie

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 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.

Des LED sont disposées autour de chaque afficheur du foyer pour indiquer que la minuterie a été réglée.

10 secondes après la dernière opération, l'afficheur de la minuterie passe à la minuterie se terminant la première (lorsqu'une minuterie pour plus d'une zone de cuisson doit être programmée)

Lorsque la minuterie s'est écoulée, un signal sonore se déclenche, l'afficheur de la minuterie indique "00" de manière statique et la LED de la minuterie de cuisson assignée clignote. La zone de cuisson programmée s'éteint et "H" s'affiche si la zone de cuisson est chaude.

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

Buzzer

Lorsque la plaque est allumée, les activités suivantes seront indiquées par un son de buzzer.

- L'activation normale des touches sera accompagnée d'un bref signal sonore.
- L'opération continue des touches pendant une longue période (plus de 10 secondes) est accompagnée d'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). L'indicateur de la fonction Booster s'allumera de façon plus lumineuse.

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'afficheur correspondant.

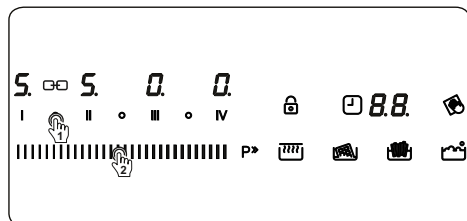
Activer le booster peut faire dépasser la puissance maximale si une autre zone de cuisson est déjà utilisée, ce qui déclenche

le système de gestion de limitation de la puissance.

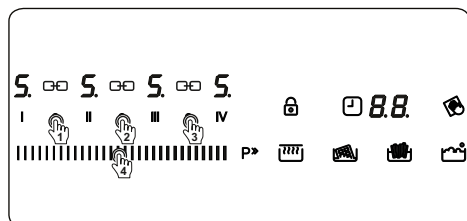
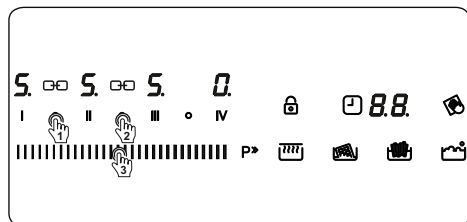
La réduction de puissance nécessaire est indiquée par la zone de cuisson correspondante qui clignote. Le clignotement sera actif pendant 3 secondes pour permettre d'autres modifications des paramètres avant la réduction de puissance.

Pontage de zones de cuisson

Appuyez sur le bouton de sélection de foyer correspondant à la zone que vous souhaitez utiliser. Appuyez sur «0» pour relier les zones de cuisson et la zone adjacente souhaitée. Lorsque des zones de cuisson ont été pontées, le symbole de chaîne qui se trouve entre les zones de cuisson s'allume.

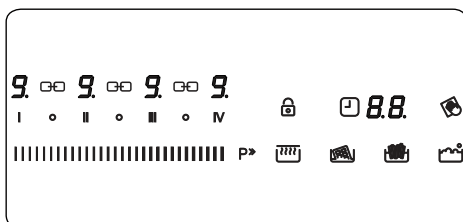
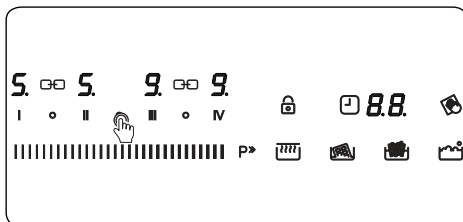


Si vous souhaitez ajouter une 3e/4e zone de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton «0» qui se trouve entre les zones concernées. Dans ce cas, les zones de cuisson pontées fonctionneront comme une seule zone de cuisson. Vous pouvez régler le niveau de chaleur en touchant le bouton coulissant.



Les deux zones de cuisson adjacentes qui

fonctionnent individuellement à des niveaux de chaleur différents ou identiques peuvent être reliées en appuyant sur le bouton «0». Les zones de cuisson pontées continueront de fonctionner comme une seule zone de cuisson au niveau de chaleur le plus élevé.



Appuyez sur le bouton «0» pour séparer les zones de cuisson pontées. Les zones de cuisson à droite et à gauche du bouton «0» continueront à fonctionner séparément et le symbole de chaîne s'éteindra.

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.

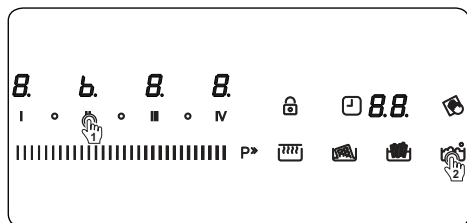
La fonction Pause intelligente / Stop&Go et de minuterie ne peuvent pas être activée lorsque les fonctions de mode sont sélectionnées.

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 a été activée, l'afficheur correspondant indiquera "b" et l'indicateur

de la fonction d'ébullition s'allumera. La plaque de cuisson émettra un bip pour indiquer que l'eau a bouilli et l'eau mijotera ensuite



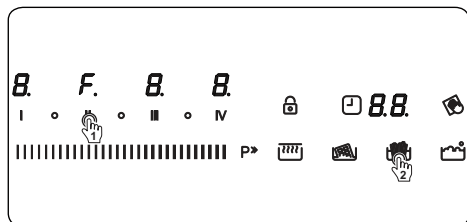
L'image ci-dessus montre l'afficheur du foyer central indiquant la fonction d'ébullition.

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 permet d'obtenir les meilleures conditions de cuisson pour ces fonctions.

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'afficheur correspondant indique "F" et l'indicateur de fonction de friture s'allume.



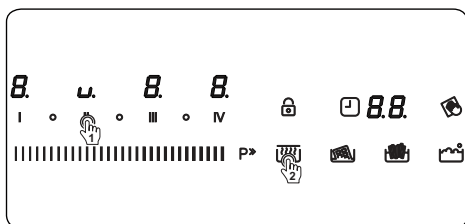
L'image ci-dessus montre l'afficheur du foyer central indiquant la fonction de friture.

Les performances et la durée peuvent varier en fonction de la quantité de nourriture dans la casserole et de la qualité de la casserole. 2 litres d'huile permettent d'obtenir les meilleures conditions de cuisson pour ces fonctions.

Fonction de maintien au chaud

Cette fonction permet de maintenir la température des aliments à environ 50°C.

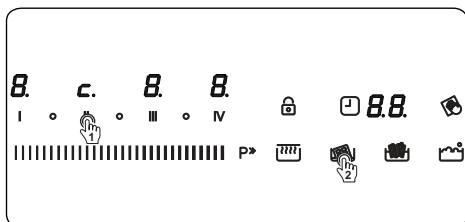
Pour activer la fonction de maintien au chaud, appuyez sur la touche de fonction de maintien au chaud. Lorsque la fonction de maintien au chaud est activée, l'afficheur correspondant indique 'u' et le voyant de fonction de maintien au chaud s'allumera.



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

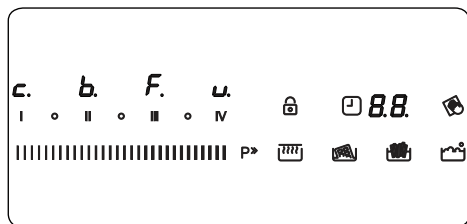
Fonction de fonte du chocolat

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'afficheur correspondant indiquera 'c' et l'indicateur de fonction de fonte du chocolat.

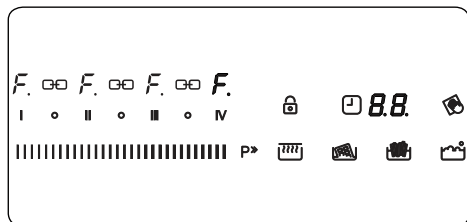


L'image ci-dessus montre l'afficheur du foyer central indiquant la fonction de fonte du chocolat.

 Toutes les zones de cuisson peuvent être utilisées avec différentes fonctions spéciales.



 Toutes les zones de cuisson peuvent être pontées et utilisées avec la même fonction spéciale.



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 avec la touche Marche/Arrêt et continuez à l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.
EC	Erreur de tension d'alimentation. Éteignez la table de cuisson avec la touche Marche/Arrêt et continuez à l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.
C1-C8	Alerte du microprocesseur. Éteignez la table de cuisson avec la touche Marche/Arrêt et continuez à l'utiliser. Si le problème persiste, appelez un agent de service agréé.

Codes d'erreur

En cas d'erreur, le code d'erreur sera indiqué sur les afficheurs du foyer.

E1	Le ventilateur de refroidissement est désactivé Appelez un agent de service agréé.
E3	La tension d'alimentation diffère des valeurs nominales Éteignez la table de cuisson en appuyant sur ①, attendez que "H" disparaisse de toutes les zones, allumez la plaque de cuisson avec ① 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 en appuyant sur ①, attendez que "H" disparaisse pour toutes les zones, allumez la plaque de cuisson avec ① et continuez à l'utiliser. Si le même message d'erreur s'affiche à nouveau, débranchez la fiche de l'appareil et branchez-là à nouveau. Allumez la table de cuisson avec ① et continuez à l'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 ① 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.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

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

Instructions générales

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

Nettoyage du verre céramique

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

-  **AVERTISSEMENT :** Plaque de cuisson en céramique - si la surface est fissurée, pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez l'appareil et contactez le service de maintenance.
- Utilisez des crèmes de nettoyage ou nettoyants liquides pour nettoyer le verre céramique, puis rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
 -  N'utilisez pas de matériaux de nettoyage destinés à l'acier, car ils peuvent endommager le verre.
 - Les aliments sucrés déversés doivent être nettoyés immédiatement après le refroidissement du verre.
 - La poussière sur la surface doit être nettoyée à l'aide d'un tissu humide.

- Tout changement de couleur du verre céramique n'affecte pas la structure ou la durabilité de la céramique et ne résulte pas d'un changement de matériau.

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

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

Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

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

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE



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

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

6.2. TRANSPORT

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

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

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

7.1. FICHE ÉNERGIE

Marque		SHARP
Modèle		KH-6I46NS00-FR
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		2
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Induction
Taille-1	cm	23,8x37,7
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	189,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Induction
Taille-2	cm	23,8x37,7
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	189,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	189,0
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2		
Conseils en matière d'économie d'énergie		
Table de cuisson		
- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.		
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.		
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.		
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse.		
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez le réglage.		



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com
52396520



SHARP

Be Original.