



KH-6VX09FS00-EU

Cooking

DE Bedienungsanleitung

EN User Manual

IT Istruzioni per l'uso

FR Guide d'utilisation

SHARP

Be Original.

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG / HINWEIS	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT


1. SICHERHEITSHINWEISE.....	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	7
1.3 Während des Betriebs	7
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung	8
2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch.....	10
2.1 Einbauen des Kochfeldes.....	10
2.2 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise.....	12
3.PRODUKTMERKMALE.....	13
4.Verwenden des Produkts.....	14
4.1 Kochfeld-Einstellknöpfe	14
4.2 Zubehör	20
5.REINIGUNG UND WARTUNG	20
5.1 Reinigung	20
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT	22
6.1 Fehlerbehebung	22
6.2 Transport	22
7.TECHNISCHE DATEN	23
7.1. Energieblatt	23



1. SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

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



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

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

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

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


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

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

- Entfernen Sie bei Kochfeldern mit Abdeckung vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Oberflächen von Backöfen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt

werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/ oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

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

- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchte aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C standzuhalten.
- An der Unterseite des Kochfeldes können während des Betriebs erhöhte Temperaturen auftreten. Montieren Sie daher eine Abschirmplatte unter dem Gerät.

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

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



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese


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

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

1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG


- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.

CE-Konformitätserklärung

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

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu

Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

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

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

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

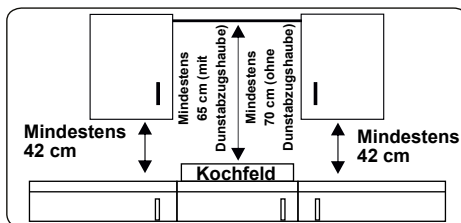
- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Spannung und Frequenz des Stromnetzes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

Hinweise für den Installateur

Allgemeine Hinweise

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

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



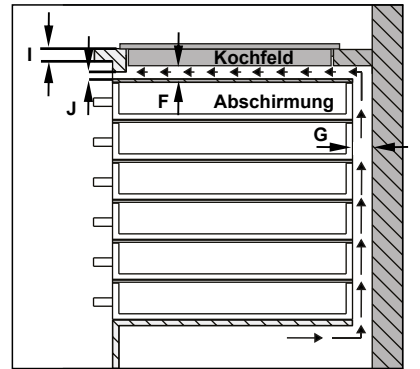
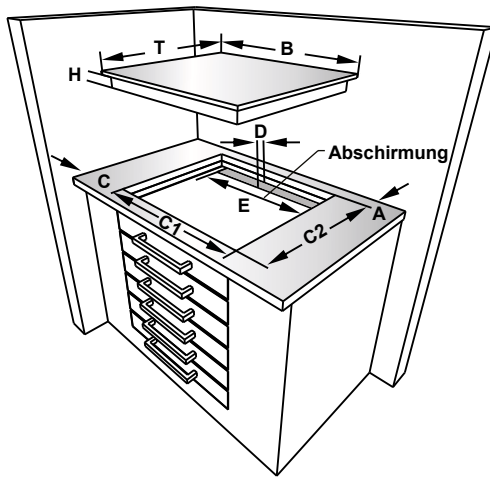
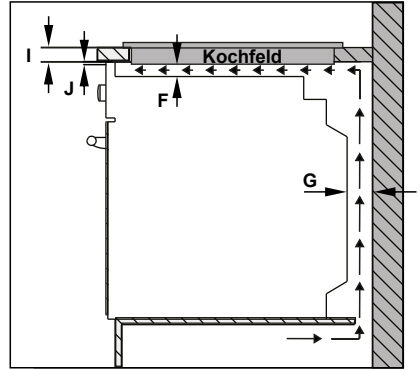
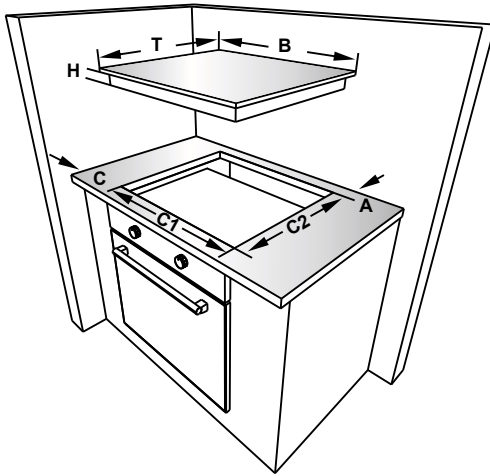
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.
- Wenn die Unterseite des Gerätes per Hand zugänglich ist, muss die Unterseite mit einer Vorrichtung aus geeignetem Material abgeschirmt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

2.1 EINBAUEN DES KOCHFELDES

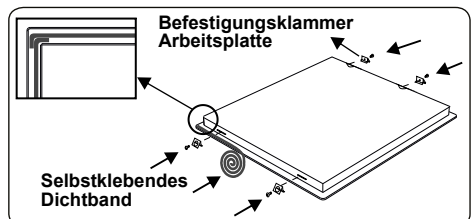
Das Gerät wird mit einem Einbaukit geliefert, das eine Klebedichtung, Befestigungsklammern und Schrauben umfasst.

- Den Ausschnitt gemäß den in der Abbildung dargestellten Abmessungen ausschneiden. Den Ausschnitt auf der Arbeitsplatte so einmessen, dass nach dem Einbauen des Kochfeldes die folgenden Maßvorgaben erfüllt sind:

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	41-47.5	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		



- Das mitgelieferte, einseitig selbstklebende Dichtband umlaufend um die Unterkante der Kochfeldoberfläche herum aufkleben. Das Klebedichtung nicht dehnen.



- Die vier Befestigungsklammern für die Arbeitsplatte an den Seiten des Gerätes

festschrauben.

- Das Gerät in den Ausschnitt einsetzen.

2.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

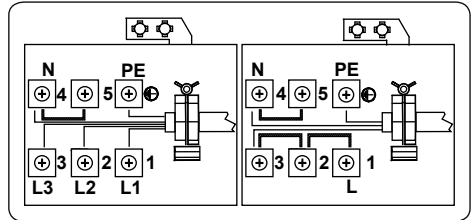
! WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

! WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Der mit Sicherungen abgesicherte Schalter muss auch nach dem Einbau des Gerätes leicht zugänglich sein.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer

Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.

- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.

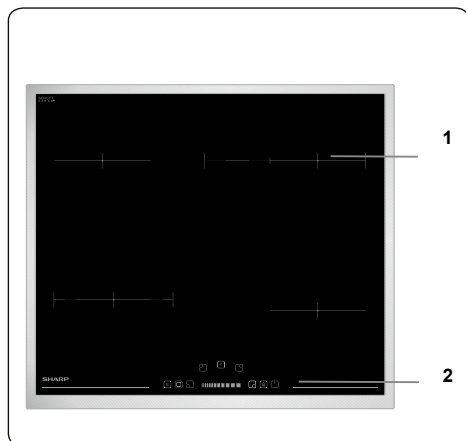


3. PRODUKTMERKMALE



Wichtig:Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



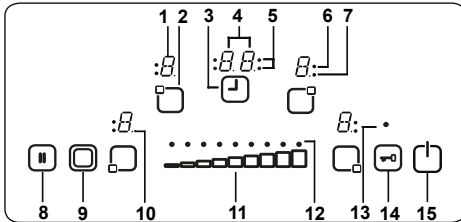
1.Glaskeramikkochzone

2.Bedienfeld

4. Verwenden des Produkts

4.1 KOCHFELD-EINSTELLKNÖPFE

Die Bedienung des Gerätes erfolgt per Tastendruck, und die eingestellten Funktionen werden per Anzeige oder entsprechenden akustischen Signalen bestätigt.



- 1 – Kochstufenanzeige
- 2 – Kochzone aktivieren/deaktivieren
- 3 – Timer aktivieren/deaktivieren
- 4 – Timer-Anzeige
- 5 – Timer-Funktions-/Kochzonenanzeigen
- 6 – Dreikreis-Zonen-Anzeige
- 7 – Zweikreis-Zonen-Anzeige
- 8 – Stopp/Weiter
- 9 – Zweikreis-/Dreikreis-Zonen-Auswahl
- 10 – Dezimalpunkt
- 11 – Schieberegler (Touch-Slider-Bedienung) für Kochstufe/Timer
- 12 – Schieberegler-Anzeige für Kochstufe/Timer
- 13 – Sperranzeige
- 14 – Tastensperre
- 15 – Ein/Aus

Beschreibung der Modi		
Standby-Modus	S-Modus	Die Spannungsversorgung liegt am Bedienfeld an, und alle Kochstufenanzeigen sind ausgeschaltet bzw. ist nur die Restwärmeanzeige aktiv.
Betriebsmodus	B-Modus	Bei mindestens einer Kochzone wird eine Kochstufe zwischen „0“ und „9“ angezeigt.
Sperrmodus	VR-Modus	Das Bedienfeld ist gesperrt.

Ein- und Ausschalten des Gerätes

Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, können Sie es in den

Betriebsmodus versetzen, indem Sie die Ein/Aus-Taste mindestens 1 Sekunde lang gedrückt halten. Der erfolgreiche Abschluss des Vorgangs wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

Daraufhin wird auf allen Kochstufenanzeigen der Wert „0“ angezeigt, und alle Dezimalpunkte an allen Kochstufenanzeigen blinken (1 Sekunde Ein, 1 Sekunde Aus).

Wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, werden alle Kochstufenanzeigen ausgeschaltet.

Dabei werden die jeweiligen Kochzonen wieder in den Standby-Modus versetzt.

Wenn Sie die Taste länger als 2 Sekunden gedrückt halten (im Betriebsmodus), kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück. Sie können das Gerät jederzeit ausschalten, indem Sie die Taste drücken. Dies gilt auch, wenn gleichzeitig andere Tasten gedrückt werden.

Falls an einer Kochzone noch Restwärme vorhanden ist, wird dies in der entsprechenden Kochstufenanzeige mit dem Wert „H“ angezeigt.

Auswählen einer Kochzone

Wenn eine einzelne Kochzone über die Taste zum Aktivieren/Deaktivieren ausgewählt wird, beginnt der Dezimalpunkt der Kochstufenanzeige zu blinken. Sie können für die ausgewählte Kochzone eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ auswählen, indem Sie den Kochstufen-Schiebereglertouch-slider drücken.



Der Schieberegler (Touch-Slider-Bedienung) muss innerhalb von 3 Sekunden gedrückt werden, nachdem Sie die Kochzone ausgewählt haben. Andernfalls wird die Kochzonenauswahl gelöscht, und es wird kein blinkender Dezimalpunkt mehr angezeigt. Wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wird die Kochzone wieder in den Standby-Modus versetzt.

Sie die Kochstufe mit dem Schieberegler (Touch-Slider-Bedienung) jederzeit auf einen Wert zwischen „1“ und „9“ einstellen.

Jedes Betätigen des Schiebereglers (Touch-Slider-Bedienung) oder jede Änderung der Anzeige wird mit einem akustischen Signal bestätigt.



Einschalten der Zweikreis- und Dreikreis-Zonen


Einschalten der Zweikreis-Zone

Die Zweikreis-Zone kann aktiviert werden, indem Sie auf die Taste  drücken, nachdem Sie die entsprechende Kochzone eingeschaltet und auf eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ gestellt haben. Der erfolgreiche Abschluss des Vorgangs wird durch ein akustisches Signal bestätigt. Zudem leuchtet die entsprechende Zweikreis-Zonen-Anzeige. Um die Zweikreis-Zone zu deaktivieren, drücken Sie erneut auf die Taste .

Einschalten der Dreikreis-Zone

Ähnlich wie beim Einschalten der Zweikreis-Zone kann eine Dreikreis-Zone nur eingeschaltet werden, wenn Sie die primäre Kochzone eingeschaltet und auf eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ gestellt haben. Dabei leuchtet der Dezimalpunkt an der jeweiligen Kochzone auf.

Wenn Sie auf die Taste  drücken, ertönt ein akustisches Signal, und die Zweikreis-Zonen-Anzeige leuchtet auf. Wenn Sie ein zweites Mal auf die Taste  drücken, ertönt ein weiteres akustisches Signal, um das Einschalten der Dreikreis-Zone zu signalisieren. Zur Bestätigung leuchtet die Dreikreis-Zonen-Anzeige auf.

Wenn Sie erneut auf die Taste  drücken, wird die Dreikreis-Zone der Kochzone ausgeschaltet. Bei jeder Betätigung der Taste zur Zweikreis-/Dreikreis-Zonen-Auswahl findet ein Zustandswechsel in der folgenden Reihenfolge statt: Zweikreis-Zone „Ein“/„Aus“, Dreikreis-Zone „Ein“, alle äußeren Zonen „Aus“, Zweikreis-Zone „Ein“/„Aus“, Dreikreis-Zone „Ein“, alle äußeren Zonen „Aus“ usw.

Einstellen der Kochstufe mit und ohne Schnellaufheizfunktion

Alle Kochzonen bieten eine Schnellaufheizfunktion.

Wenn Sie die Schnellaufheizfunktion benötigen, reduzieren Sie die Kochstufe mit dem Schieberegler (Touch-Slider-Bedienung) auf den Wert „0“ und dann weiter auf den Wert „9“ ein. Daraufhin blinkt die Anzeige und zeigt abwechselnd den Wert „A“ und die Kochstufe „9“ an, um zu signalisieren, dass die Schnellaufheizfunktion aktiviert ist.



Wenn die Schnellaufheizfunktion aktiviert ist, wird die Kochzone eine bestimmte Zeit lang mit maximaler Leistung betrieben, wobei die Zeit davon abhängig ist, welche Kochstufe zuvor eingestellt war.

Nachdem die Schnellaufheizzeit abgelaufen ist, wird auf der Kochstufenanzeige wieder ausschließlich die Kochstufe angezeigt.

Die Schnellaufheizfunktion kann deaktiviert werden, indem Sie den Schieberegler (Touch-Slider-Bedienung) so lange drücken, bis der Wert „0“ angezeigt wird.


Ausschalten von einzelnen Kochzonen


Es gibt drei Möglichkeiten, um eine eingeschaltete Kochzone auszuschalten:


- Gleichzeitiges Drücken auf die linke und rechte Seite des Schiebereglers (Touch-Slider-Bedienung) 
- Verringern der Kochstufe auf den Wert „0“ durch Drücken des Schiebereglers (Touch-Slider-Bedienung) 
- Verwenden der Timer-Ausschaltfunktion für die entsprechende Kochzone.


Timer-Funktion

Die Steuerung kann maximal vier kochzonenspezifische Timer und einen Kurzzeitwecker (der keiner Kochzone zugehörig ist) gleichzeitig ausführen. Die Timer können nur im Betriebsmodus verwendet werden. Ein Kochzonen-Timer kann nur einer eingeschalteten Kochzone zugewiesen werden, die auf eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ gestellt ist. Der Kurzzeitwecker ist unabhängig von den Kochzonen.


Für beide Funktionen muss der Timer über die Taste zum Aktivieren/Deaktivieren des Timers  aktiviert werden.

Wenn Sie nach dem Aktivieren der Kochzonen die Taste  ein Mal drücken, wird der Kurzzeitwecker aktiviert (es blinkt keine Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige; sie sind entweder ein- oder ausgeschaltet).


Wenn Sie die Taste  ein zweites Mal drücken, wird einer der aktivierten Kochzonen ein Timer zugewiesen. Daraufhin blinkt die Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige.

Wenn Sie die Taste  erneut drücken, wird der nächste Timer im Uhrzeigersinn der nächsten eingeschalteten Kochzone zugewiesen, usw.

Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker kann durch Drücken der Taste  verwendet werden, und zwar unabhängig davon, ob eine Kochzone eingeschaltet ist oder nicht. Der Kurzzeitwecker wird nur ausgewählt, wenn

die Timer-Funktions-/Kochzonenanzeigen nicht blinken, sie also entweder ein- oder ausgeschaltet sind.



Wenn der Kurzzeitwecker aktiviert ist, wird auf der Timer-Anzeige der Wert „00“ angezeigt. Der Dezimalpunkt auf der Timer-Anzeige gibt an, dass nun über den Schieberegler (Touch-Slider-Bedienung)  der Timer-Wert eingestellt werden kann.



Nachdem der Wert eingestellt wurde, beginnt der Kurzzeitwecker herunterzuzählen. Der Kurzzeitwecker wird nicht gestoppt, wenn das Gerät ausgeschaltet oder die Tastensperre aktiviert wird.


Wenn der Timer abgelaufen ist, wird auf der Timer-Anzeige der Wert „00“ angezeigt, und es ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu beenden.

Kochzonen-Timer


Kochzonen-Timer können nur eingestellt werden, wenn eine Kochzone eingeschaltet und auf eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ gestellt ist.


Wenn Sie ein Mal auf die Taste  drücken, wird der Kurzzeitwecker aktiviert. Wenn Sie ein zweites Mal auf die Taste  drücken, wird der Timer einer eingeschalteten Kochzone zugewiesen. Die jeweilige Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige blinkt dann entsprechend.

Wenn Sie ein drittes Mal auf die Taste  drücken, nachdem Sie den ersten Kochzonen-Timer eingestellt haben, wird der Timer der im Uhrzeigersinn nächsten eingeschalteten Kochzone aktiviert. Die jeweilige Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige blinkt dann entsprechend. Über den Schieberegler (Touch-Slider-Bedienung)  kann der Timer für die entsprechende Kochzone auf den gewünschten Wert eingestellt werden.

Die Timer-Einstellung für die zuerst eingestellte Kochzone wird angezeigt, indem die jeweilige Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige leuchtet. Wenn Sie erneut auf die Taste  drücken, können anderen eingeschalteten Kochzonen weitere Timer zugewiesen werden. Die Timer-Anzeige wechselt 10 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung zu dem Timer, der als nächstes abläuft. Die Anzahl der laufenden Timer wird durch die Anzahl der leuchtenden Timer-Funktions-/

Kochzonenanzeige angezeigt.

Sie können die Timer-Werte für den Kochzonen-Timer und den Kurzzeitwecker anzeigen, indem Sie auf die Taste  drücken. Dabei blinkt die jeweilige Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige, der der Timer zugewiesen ist. Wenn keine Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige blinkt, wird auf der Timer-Anzeige der Wert des Kurzzeitweckers angezeigt.

Es können alle Kochzonen-Timer gelöscht werden, indem Sie das Gerät über die Taste  in den Standby-Modus versetzen. Der Kurzzeitwecker läuft dabei jedoch weiter.



Um einen Timer im Betriebsmodus zu löschen, wählen Sie den Timer über die Taste zum Aktivieren/Deaktivieren des Timers zunächst aus, sodass er auf der Timer-Anzeige angezeigt wird. Anschließend kann er auf zwei Arten gelöscht werden:


- Verringern Sie den Timer-Wert mit dem Schieberegler (Touch-Slider-Bedienung) bis auf der Timer-Anzeige der Wert „00“ angezeigt wird.
- Drücken Sie gleichzeitig auf die linke und rechte Seite des Schiebereglers (Touch-Slider-Bedienung) bis auf der Timer-Anzeige der Wert „00“ angezeigt wird.


Sobald ein Timer den Wert „00“ erreicht hat, wird die Kochstufe der entsprechenden Kochzone ebenfalls auf „0“ gestellt. Wenn der Kochzonen-Timer und der Kurzzeitwecker abgelaufen sind, ertönt jeweils ein akustisches Signal. Dieses können Sie beenden, indem Sie eine beliebige Taste drücken.


Kochzonen-Timer


Kochzonen-Timer können nur eingestellt werden, wenn eine Kochzone eingeschaltet und auf eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ gestellt ist.


Wenn Sie ein Mal auf die Taste  drücken, wird der Kurzzeitwecker aktiviert. Wenn Sie ein zweites Mal auf die Taste  drücken, wird der Timer einer eingeschalteten Kochzone zugewiesen. Die jeweilige Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige blinkt dann entsprechend.

Wenn Sie ein drittes Mal auf die Taste  drücken, nachdem Sie den ersten Kochzonen-Timer eingestellt haben, wird der Timer der im Uhrzeigersinn nächsten eingeschalteten Kochzone aktiviert. Die jeweilige Timer-

Funktions-/Kochzonenanzeige blinkt dann entsprechend. Über den Schieberegler (Touch-Slider-Bedienung)  kann der Timer für die entsprechende Kochzone auf den gewünschten Wert eingestellt werden.

Die Timer-Einstellung für die zuerst eingestellte Kochzone wird angezeigt, indem die jeweilige Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige leuchtet. Wenn Sie erneut auf die Taste  drücken, können anderen eingeschalteten Kochzonen weitere Timer zugewiesen werden. Die Timer-Anzeige wechselt 10 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung zu dem Timer, der als nächstes abläuft. Die Anzahl der laufenden Timer wird durch die Anzahl der leuchtenden Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige angezeigt.

Sie können die Timer-Werte für den Kochzonen-Timer und den Kurzzeitwecker anzeigen, indem Sie auf die Taste  drücken. Dabei blinkt die jeweilige Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige, der der Timer zugewiesen ist. Wenn keine Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige blinkt, wird auf der Timer-Anzeige der Wert des Kurzzeitweckers angezeigt.


Es können alle Kochzonen-Timer gelöscht werden, indem Sie das Gerät über die Taste  in den Standby-Modus versetzen. Der Kurzzeitwecker läuft dabei jedoch weiter.


Um einen Timer im Betriebsmodus zu löschen, wählen Sie den Timer über die Taste zum Aktivieren/Deaktivieren des Timers zunächst aus, sodass er auf der Timer-Anzeige angezeigt wird. Anschließend kann er auf zwei Arten gelöscht werden:


- Verringern Sie den Timer-Wert mit dem Schieberegler (Touch-Slider-Bedienung) bis auf der Timer-Anzeige der Wert „00“ angezeigt wird.
- Drücken Sie gleichzeitig auf die linke und rechte Seite des Schiebereglers (Touch-Slider-Bedienung) bis auf der Timer-Anzeige der Wert „00“ angezeigt wird.


Sobald ein Timer den Wert „00“ erreicht hat, wird die Kochstufe der entsprechenden Kochzone ebenfalls auf „0“ gestellt. Wenn der Kochzonen-Timer und der Kurzzeitwecker abgelaufen sind, ertönt jeweils ein akustisches Signal. Dieses können Sie beenden, indem Sie eine beliebige Taste drücken.

Tastensperre

Die Tastensperre wird verwendet, um das Gerät während des Betriebs in den sicheren Modus zu versetzen. Sie kann nur im Betriebsmodus (B-Modus) verwendet werden. Aktivieren Sie die Tastensperre, indem Sie die entsprechende Taste  mindestens 2 Sekunden lang drücken. Dieser Vorgang wird mit einem akustischen Signal bestätigt, und die Sperranzeige blinkt, um anzuzeigen, dass das Kochfeld gesperrt ist.


Wenn das Kochfeld gesperrt ist, kann das Gerät nur durch Drücken der Taste  ausgeschaltet werden. Alle anderen Tasten sind gesperrt, und es können keine Einstellungen vorgenommen werden. Wenn im Sperrmodus jegliche andere Taste gedrückt wird, ertönt ein akustisches Signal, und die Sperranzeige blinkt.

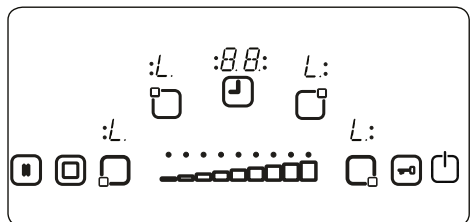
Das Gerät kann nur durch Drücken der Taste  ausgeschaltet werden. Wenn das Gerät jedoch ausgeschaltet wird, kann es nicht wieder eingeschaltet werden, ohne dass es vorher entsperrt wird.

Drücken Sie die Taste , um die Tastensperre zu deaktivieren. Daraufhin erlischt die Sperranzeige. Nun kann das Bedienfeld wieder wie gewohnt verwendet werden.


Kindersicherung

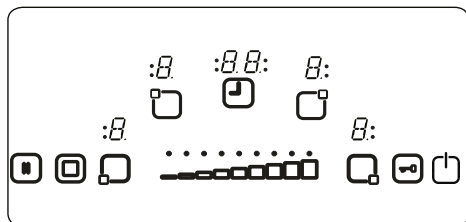
Die Kindersicherung dient dazu, das Gerät anhand eines komplexen Vorgangs in mehreren Schritten zu sperren. Die Kindersicherung ist nur im Standby-Modus verfügbar.

Drücken Sie zunächst die Taste , bis ein akustisches Signal ertönt. Drücken Sie anschließend mindestens 0,5 Sekunden lang aber nicht länger als 1 Sekunde gleichzeitig auf die linke und rechte Seite des Schiebereglers (Touch-Slider-Bedienung). Drücken Sie anschließend auf die rechte Seite des Schiebereglers (Touch-Slider-Bedienung), um die Kindersicherung zu aktivieren. Zur Bestätigung wird auf allen vier Kochstufenanzeigen der Wert „L“ angezeigt.





Wenn der Kurzzeitwecker noch läuft, zählt dieser noch bis „00“ herunter und gibt anschließend ein akustisches Signal aus. Nachdem das Beenden des Kurzzeitweckers bestätigt wurde, ist das Gerät vollständig gesperrt. Es können keine Tasten verwendet werden, solange das Gerät gesperrt ist.

Die Kindersicherung kann deaktiviert werden, indem Sie die Taste  solange drücken, bis ein akustisches Signal ertönt. Drücken Sie anschließend mindestens 0,5 Sekunden lang gleichzeitig auf die linke und rechte Seite des Schiebereglers (Touch-Slider-Bedienung) und dann ausschließlich auf die linke Seite des Schiebereglers (Touch-Slider-Bedienung). Das erfolgreiche Entsperrn wird bestätigt, indem der Wert „L“ nicht länger angezeigt wird.



Stopp/Weiter

Die Stopp/Weiter-Funktion wird verwendet, um den Betrieb der Kochzonen kurzzeitig zu unterbrechen. Wenn Sie bei eingeschalteten Kochzonen auf die Stopp/Weiter-Taste  drücken, werden alle Kochzonen ausgeschaltet. Wenn Sie dann erneut auf die Taste  drücken, werden alle Kochzonen wieder eingeschaltet.

Touch-Control-Sicherheitsfunktionen

Das Gerät bietet die folgenden Sicherheitsfunktionen, um eine unerwünschte, zufällige Betätigung zu vermeiden.

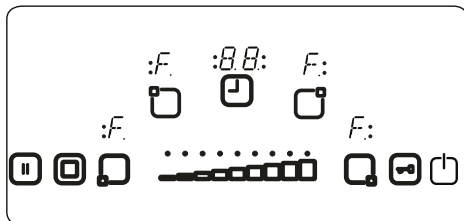
Sensor-Sicherheitsabschaltung

Um eine unerwünschte, zufällige Betätigung der Sensortasten zu vermeiden, werden die Sensortasten überwacht. Wenn eine oder mehrere Tasten länger als 12 Sekunden lang betätigt werden, ertönt 10 Minuten lang ein akustisches Signal, um eine unsachgemäße Betätigung zu signalisieren. Anschließend wird das Gerät ausgeschaltet. Dies kann zum Beispiel durch Kochgeschirr, das auf der Sensortaste abgestellt wurde, oder durch

Fehlfunktionen am Sensor ausgelöst werden.

Bei der Sicherheitsabschaltung wird das Kochfeld in den Standby-Modus versetzt, und alle Kochstufenanzeigen zeigen einen blinkenden Wert „F“ an. Sobald keine falsche Betätigung mehr vorliegt, werden sowohl die akustischen als auch die visuellen Signale beendet.

Wenn noch Restwärme vorhanden ist, wird für die nicht betroffenen Kochzonen jeweils der Wert „H“ angezeigt.

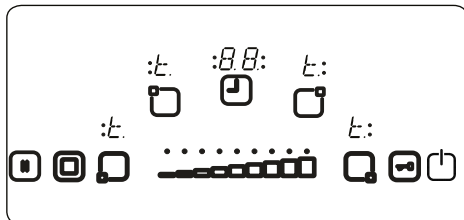



Übertemperaturabschaltung

Da sich das Bedienfeld vorn mittig und sehr nah an der Kochzone befindet, kann es vorkommen, dass zu nah am Bedienfeld positioniertes Kochgeschirr nicht von der Sensor-Sicherheitsabschaltung erkannt wird und sich das Kochfeld sehr stark erhitzt. Dadurch besteht Gefahr beim Berühren der Tasten und der Glasoberfläche.

Damit das Bedienfeld nicht beschädigt wird, wird dessen Temperatur kontinuierlich überwacht. Bei Übertemperatur wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Dabei wird so lange der Wert „t“ in der Kochstufenanzeige angezeigt, bis die Temperatur auf einen sicheren Wert abgesunken ist.



Sobald die Temperatur ausreichend gesunken ist, erlischt die Anzeige des Wertes „t“ in der Kochstufenanzeige, und das Bedienfeld kehrt in den Standby-Modus zurück. Dabei kann das Gerät wieder eingeschaltet werden, indem Sie die Taste  drücken.

Betriebszeitbegrenzung

Das Bedienfeld des Kochfeldes weist eine Betriebszeitbegrenzung auf. Wenn die Kochstufe an einer Kochzone für längere Zeit nicht mehr geändert wurde, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet. Dabei wird 10 Sekunden lang der Wert „0“ angezeigt. Es kann Restwärme vorhanden sein. Die die Abschaltzeit für die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Kochstufe abhängig. Wenn einer Kochzone ein Timer zugewiesen wurde, wird auf der Timer-Anzeige 10 Sekunden lang der Wert „00“ angezeigt. Danach wird die Timer-Anzeige ausgeschaltet.

Nachdem eine Kochzone wie oben beschrieben automatisch ausgeschaltet wurde, kann sie wieder eingeschaltet und auf die gewünschte Kochstufe gestellt werden, wobei dann wieder die maximale Betriebszeit für die jeweilige Kochstufe gilt.

Restwärmefunktionen

Nach dem Kochen verbleibt in der Glaskeramik stets Restwärme. Das Gerät kann näherungsweise berechnen, wie heiß die Glaskeramikoberfläche ist. Wenn die berechnete Temperatur über $+60^{\circ}\text{C}$ liegt, wird dies so lange auf der Kochstufenanzeige angezeigt, bis die Temperatur unter $+60^{\circ}\text{C}$ gesunken ist. Dies gilt auch, wenn das Gerät bereits ausgeschaltet wurde.

Die Restwärmeanzeige hat die geringste Priorität. D. h., jede andere Anzeige, einschließlich der Anzeige der Sicherheitsabschaltung und von Fehlercodes, hat Vorrang vor der Restwärmeanzeige. Wenn die Spannungsversorgung nach einer Unterbrechung wiederhergestellt wurde, blinkt die Restwärmeanzeige. Wenn die Kochzone vor der Unterbrechung der Spannungsversorgung eine Restwärme von mehr als 60°C aufgewiesen hatte, blinkt die Anzeige nach der Wiederherstellung der Spannungsversorgung so lange, bis die Restwärme abgeklungen ist oder bis die Kochzone für einen neuen Kochvorgang ausgewählt wurde.

Tipps und Hinweise

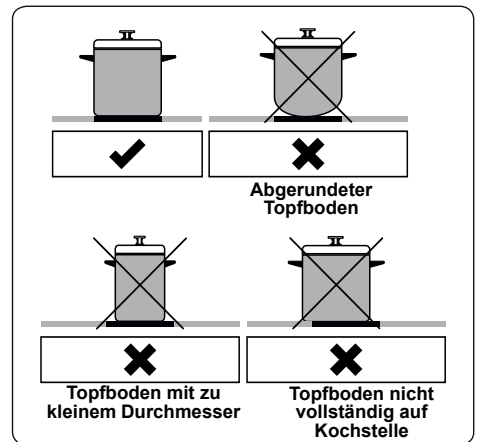


Wichtig: Wenn Glaskeramikkochzonen bei hohen Temperatureinstellungen betrieben werden, werden sie möglicherweise gelegentlich ein- und ausgeschaltet. Dies geschieht aufgrund einer Sicherheitseinrichtung, die eine

Überhitzung der Glaskeramik verhindert. Das ist ein normaler Vorgang bei hohen Temperaturen und hat keine Schäden am Kochfeld sowie nur minimal verlängerte Kochzeiten zur Folge.

⚠️ WARNUNG:

- Das Kochfeld niemals verwenden, wenn kein Topf auf der jeweiligen Kochzone steht.
- Nur Kochgeschirr mit flachem und ausreichend dickem Boden verwenden.
- Sicherstellen, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken ist, bevor es auf das Kochfeld gestellt wird.
- Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, muss das Kochgeschirr mittig auf der Kochzone stehen.
- Um Energie zu sparen, kein Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als dem der Kochzone verwenden.




- Kein Kochgeschirr mit rauem Boden verwenden, da dabei die Glaskeramikfläche zerkratzt werden kann.
- Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel verschließen.
- Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kinder und Tiere vom Kochfeld fernhalten, wenn es in Betrieb ist sowie bis es nach dem Betrieb vollständig abgekühlt ist.
- Wenn ein Riss in der Kochfeldoberfläche festgestellt wird,

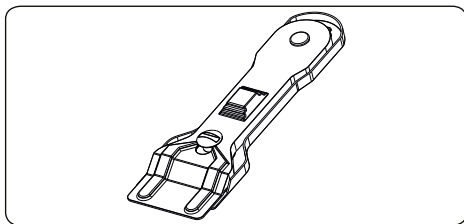
das Gerät sofort ausschalten und von einem autorisierten Servicemitarbeiter austauschen lassen.

4.2 ZUBEHÖR

Glaskeramikschraber


Versuchen Sie, verschüttetes Kochgut oder Ablagerungen stets zuerst mit dem Glaskeramikschraber zu entfernen, bevor Sie chemische Reinigungsmittel anwenden. Der Glaskeramikschraber eignet sich hervorragend für das Entfernen selbst der kleinsten Ablagerungen vom Kochfeld sowie für das Entfernen von verschüttetem Kochgut von heißen Kochzonen, bevor es auf dem Kochfeld festbrennt.

 **Wichtig:** Schieben Sie nach der Verwendung stets die Sicherheitsabdeckung wieder über die Rasierklinge. Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie den Schraber verwenden, und halten Sie ihn von Kindern fern.




5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG

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

Allgemeine Hinweise

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

 Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch


Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

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


 Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen der Glaskeramik

Glaskeramik kann schwere Kochutensilien tragen, kann aber durch Stoßbelastung mit einem scharfkantigen Objekt brechen.

 **WARNUNG:** Glaskeramik-Kochfeldoberflächen – wenn die Oberfläche Risse aufweist, das Gerät umgehen ausschalten und einen Servicetechniker rufen, da die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten für die Glaskeramik verwenden. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

 Keine Reinigungsmittel verwenden, die für Stahl bestimmt sind, da sie das Glas beschädigen können.

- Falls im Boden oder in der Beschichtung von Kochgeschirr Substanzen mit einem geringen Schmelzpunkt verwendet werden, können diese die Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Falls Kunststoff, Alufolie, Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel auf das heiße Glaskeramik-Kochfeld gelangen, entfernen Sie diese bitte möglichst schnell und sicher von der heißen Oberfläche. Falls diese Substanzen schmelzen, können sie das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Wenn Sie stark zuckerhaltige Lebensmittel, wie Marmelade, garen, tragen Sie nach Möglichkeit zuvor eine Schicht eines geeigneten Schutzmittels auf.
- Staub mit einem feuchten Tuch von der Oberfläche entfernen.
- Jegliche entstehenden Farbabweichungen in der Glaskeramik stellen keine Beeinträchtigung der Struktur oder Langlebigkeit der Glaskeramik dar und sind kein Anzeichen für Materialveränderungen.

Farbabweichungen in der Glaskeramik können unterschiedliche Ursachen haben:

1. Verschüttete Speisen wurden nicht von der Oberfläche entfernt.
2. Falsches Kochgeschirr beeinträchtigt die Oberfläche.
3. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.



Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.



Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Die Anzeige der Kochfeld-Bedieneinheit bleibt schwarz. Das Kochfeld oder die Kochzonen können nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist unterbrochen.	Prüfen Sie die Sicherungen für das Gerät im Sicherungskasten. Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist, indem Sie versuchen, andere elektrische Geräte einzuschalten.
Das Kochfeld wird während der Verwendung ausgeschaltet, und der Wert „F“ blinkt in jeder Kochstufenanzeige.	Die Bedientasten sind feucht, oder es steht ein Objekt auf den Bedientasten.	Trocknen Sie die Bedientasten, oder nehmen Sie das Objekt von den Bedientasten herunter.
Das Kochfeld wird während der Verwendung ausgeschaltet.	Eine der Kochzonen war zu lange eingeschaltet.	Sie können die Kochzone weiterverwenden, indem Sie sie wieder einschalten.
Die Kochfeld-Bedientasten funktionieren nicht, und die LED für die Kindersicherung leuchtet.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.

6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweiszeichen zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

7. TECHNISCHE DATEN






7.1. ENERGIEBLATT

Marke		SHARP
Modell		KH-6VX09FS00-EU
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Strahlungsbeheizung
Größe – 1	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 2		Strahlungsbeheizung
Größe – 2	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 3		Strahlungsbeheizung
Größe – 3	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	191,0
Heiztechnologie – 4	%	Strahlungsbeheizung
Größe – 4	cm	15,5 x 26,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	190,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein		
<p>Energiespartipps</p> <p>Kochfeld</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite. - Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe. - Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel. - Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering. - Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen. 		

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	6
1.3 During Use	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	7
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	9
2.1 Installation of the Hob.....	9
2.2 Electrical Connection and Safety.....	11
3.PRODUCT FEATURES	12
4.USE OF PRODUCT	13
4.1 Hob controls	13
4.2 Accessories	17
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	17
5.1 Cleaning	17
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	19
6.1 Troubleshooting.....	19
6.2 Transport	19
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	20
7.1. Energy Fiche	20



1. SAFETY INSTRUCTIONS


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


1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


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

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


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

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

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

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

- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scouring pads to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any

other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken when cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

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

100°C.

- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 DURING USE

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




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

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


1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

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

CE Declaration of conformity

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

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

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

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

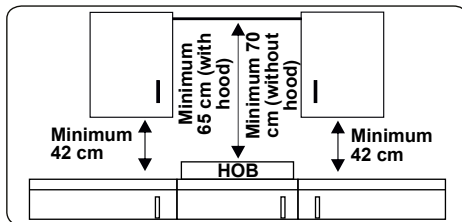
WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

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

Instructions for the Installer

General instructions

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



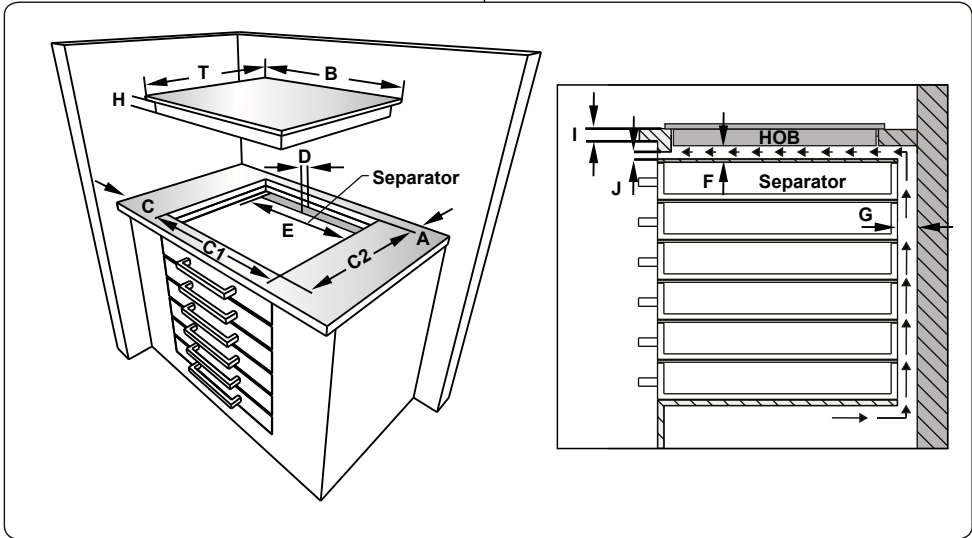
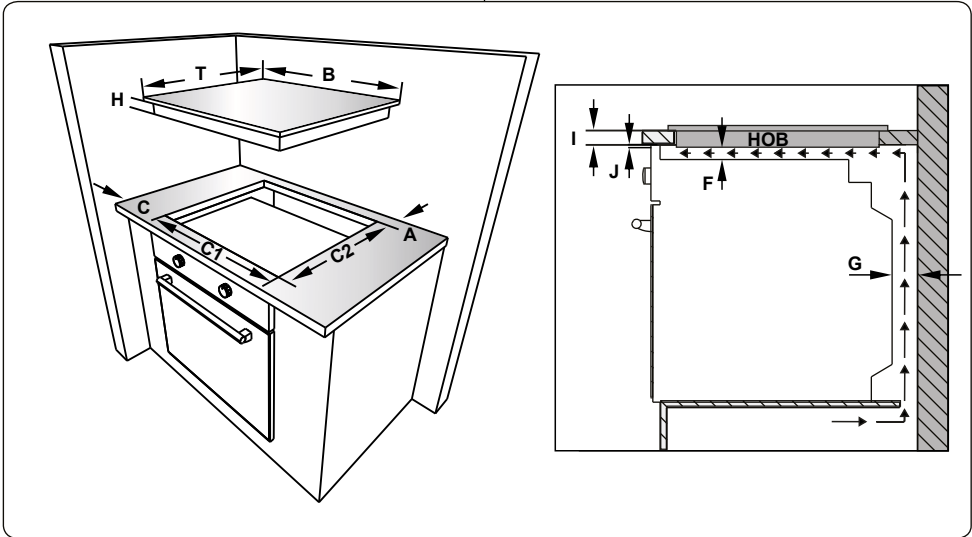
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.

2.1 INSTALLATION OF THE HOB

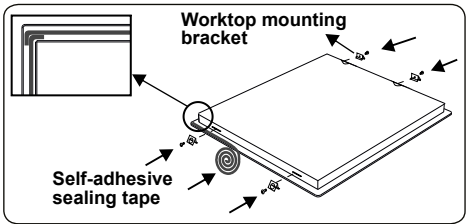
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

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

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	41-47.5	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		



- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch the tape.



- Screw the 4 worktop mounting brackets on to the side walls of the appliance.

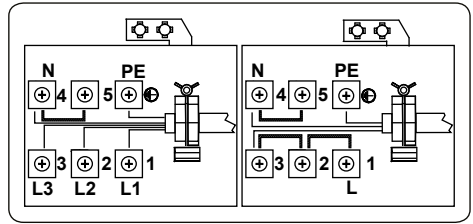
- Insert the appliance into the aperture.

2.2 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnecter switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

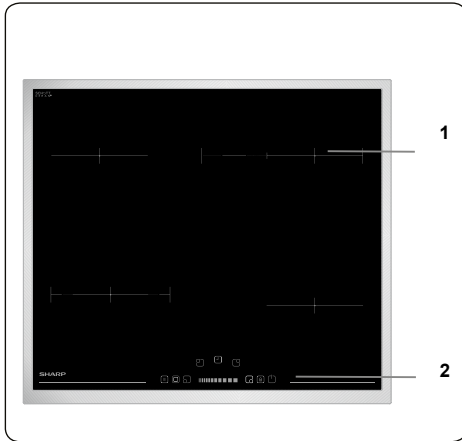


3. PRODUCT FEATURES



Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components

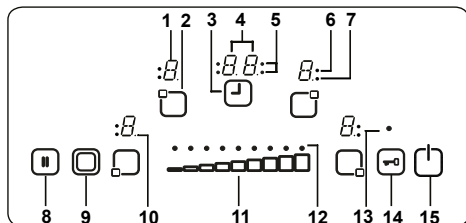


1. Ceramic Heater
2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 HOB CONTROLS


The appliance is operated by pressing buttons and the functions are confirmed by displays and audible sounds.



- 1- Heater display
- 2- Activate/Deactivate heater
- 3- Activate/Deactivate timer
- 4- Timer display
- 5- Timer function cooking zone indicators
- 6- Triple zone indicator
- 7- Dual zone indicator
- 8- Stop/Go
- 9- Dual/Triple zone selection
- 10- Decimal point
- 11- Heat setting/Timer sliding button
- 12- Heat setting/Timer sliding indicator
- 13- Key lock indicator
- 14- Key lock
- 15- On/Off

Mode Descriptions		
Stand-By-Mode	S-Mode	The mains is applied to the hob control and all heater displays are off or a residual heat display is active.
Operating-Mode	B-Mode	At least one heater display shows a heat setting between "0" and "9".
Lock Mode	VR-Mode	The hob control is locked.



Switching the Appliance On and Off

If the appliance is in Stand-By mode, it is put in Operating mode by pressing the On/Off button  for at least 1 second. A buzzer will sound to indicate the successful operation.

A "0" will appear on all heater displays and all decimal points for the heaters will flash (1 second on, 1 second off).



If there is no operation within 10 seconds, the display for all heaters will switch off.

If the displays switch off, the heater will be sent into Stand-By mode.

If  is pressed for more than 2 seconds (in Operating-Mode), the appliance will switch off and will enter S-Mode again. The appliance can be switched off by pressing  at any time; even if other buttons are pressed simultaneously.

If there is any residual heat from a heater, this will be indicated in the corresponding Heater Display by a "H".

Selecting a Heater

If a single heater is chosen with the corresponding Activate/Deactivate Heater Button , the Decimal Point of the Heater Display will flash. For the selected heater, the heat level can be set between 1 and 9 by touching the Heat Setting Slider Button .



The slider button must be pressed within 3 seconds of selecting a heater, otherwise the heater selection will be cleared and the heat setting Decimal Point will disappear. If there is no further operation within 10 seconds, the heater will return to S-Mode.

The heat setting can always be changed by pressing  to set a level between 1 and 9.

Each slider button operation or each display change will be accompanied by a buzzer sound.



Switching On the Dual and Triple Zones

Switching on the Dual Zone


The Dual Zone can be activated by pressing , after a heater and its corresponding desired heat level (between 1 and 9) has been selected. A buzzer will sound to confirm this operation. At the same time, the corresponding Dual Zone Indicator will illuminate. To deactivate the Dual Zone, press  again.

Switching on the Triple Zone

Similar to activating the Dual Zone, a triple zone can only be switched on if the basic zone of a heater has been selected and its corresponding heat level, between 1 and 9, has been set. This will be indicated by the illumination of the heater's corresponding decimal point.

If  is pressed, the signal will sound and the Dual Zone Indicator will illuminate. If  is pressed a second time, another buzzer will sound to indicate the activation of the

Triple Zone. The Triple Zone Indicator will illuminate to confirm this.

Pressing  again will switch off the Triple Zone of the heater. Each operation causes a status change of the Dual and Triple Zones in the following manner: dual zone on/off, triple zone on, all extended zones off, dual zone on/off, triple zone on, all zones off, and so on.

Set Cooking Level with and without Heat Boost

All heaters are equipped with the heat boost function.

If the heat boost is required, set the heat to 0 using the slider then to level 9. Once level 9 has been reached, the display will flash "A" alternating with the heat setting value "9" to show the heat boost is active.



If the heat boost is active, the heater will operate with maximum power for a period of time dependent on the heat setting selected before the heat boost was activated.

Once the heat boost time has ended, only the heat setting will be indicated on the heater display.

The heat boost can be deactivated by pressing the Sliding Button until the heat setting "0" is displayed.


Switching Off Individual Heaters


A selected heater can be turned off in 3 different ways:

- Simultaneous pressing of the right and left sides of the slider button

- Reduction of the heat setting to "0" using the slider button

- Use of the timer switch-off function for the corresponding heater.


Timer Function


The control can run a maximum of 4 heater-assigned timers and 1 minute minder timer (which is not assigned to a heater) simultaneously. The timers can only be used in B-Mode. A heater timer can only be assigned to an active heater which has been set to a level between 1 and 9. The minute minder timer is independent of any heater.

In order to use both functions, the timer function must be activated using the Activate/Deactivate Timer button .


Pressing  for the first time after activating the heaters will control the minute minder


timer (no Cooking Zone Indicator will be flashing, they are all on or off).

Pressing  for a second time will assign a timer to one of the activated heaters. The Cooking Zone Indicator will flash.

Pressing  again, will assign the next timer in a clockwise direction to the next active heater, and so on.

Minute Minder Timer

The minute minder timer can be operated by pressing , whether a heater has been activated or not, and is selected only when all Cooking Zone Indicators are either on or off, i.e. none will be flashing.



The Timer Display will show "00" to indicate the timer is active. The decimal point on the Timer Display indicates that  can now be used to set the timer value.


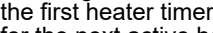
The minute minder timer will begin counting down once it has been set, it will not stop if the appliance is switched off or if the Key Lock function is activated.


Once it has reached zero, "00" will be displayed on the Timer Display and the buzzer will sound. Press any button to stop the buzzer sounding.

Heater Timer


Heater Timers can only be set when a heater has been activated, i.e. a heater level must be set between 1 and 9.


Pressing  once will activate the minute minder timer, pressing  again will assign the timer to an activated heater. This will be indicated by the corresponding Cooking Zone Indicator flashing.

Pressing  for a third time, after setting the first heater timer, will activate the timer for the next active heater in a clockwise direction. This will be indicated by its corresponding Cooking Zone Indicator flashing. Pressing  will allow the timer to be set a value for the active heater.

The timer for the heater that was set first will be indicated by the illumination of its corresponding Cooking Zone Indicator. Pressing  again will allow more timers to be assigned to the other activated heaters. The Timer Display will change, 10 seconds after the last operation, to the timer that will run out next. The number of timers that are running will be indicated by the number of illuminated Cooking Zone Indicators.

The timer values for the heater timer and minute minder timer can be displayed by

pressing , a Cooking Zone Indicator will flash for the timer it is assigned to. If no Cooking Zone Indicator flashes, the minute minder timer value will be shown on the Timer Display.


All heater timers can be removed by switching the appliance to S-Mode using , however this will have no effect on the minute minder timer which will continue counting down.


To remove a timer in Operation Mode, first select the timer using the Activate/Deactivate Timer button until the desired timer is displayed on the Timer Display. It can then be removed in two ways:


- Decrease the value by using the slider button until "00" is shown on the Timer Display
- Press the right and left sides of the slider button simultaneously until "00" is shown on the Timer Display


Once a timer reaches "00", the level of its corresponding heater will also set to "0". The end of both the heater timer and the minute minder timer is indicated by a buzzer sound, this can be stopped by pressing any button.

Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance and can only be used in Operating Mode (B-Mode). The lock function becomes active when the Key Lock button  is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer and the Key Lock Indicator will flash to indicate the heater will be locked.

If the heater is locked, it will only be possible to switch the appliance off by pressing , all other buttons are blocked and it will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons. If any other button is pressed in the lock mode, the buzzer will sound and the Key Lock Indicator will flash.


Only the switch-off operation by pressing  is possible. However, if the appliance is switched off, it can not be restarted again without being unlocked.

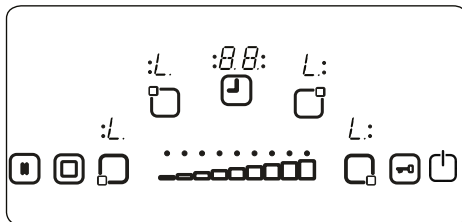
Press  to deactivate the Key Lock function, the Key Lock Indicator will disappear. The hob controls can now be operated as normal.

Child Lock


The Child Lock function is used to lock the appliance in a complicated multi-step

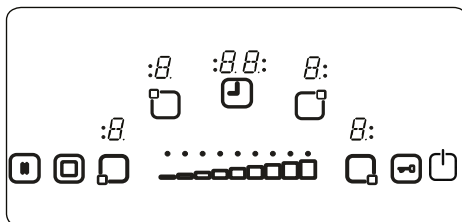
process. Child lock (and unlocking) is only available in the S-Mode.

First,  must be pressed until the buzzer sounds, then simultaneously press the right and left sides of the slider button for at least 0.5 seconds, but no longer than 1 second. Following this, press the right side of the slider button only to activate the child lock. All four heater displays will show "L" as confirmation.





If the minute minder timer is still running, it will proceed until "00" is reached and the timer will sound. After confirmation of timer completion, the appliance will be fully locked. None of the buttons can be used as long as the appliance is locked.

Child lock can be deactivated by pressing  until the buzzer sounds. Then press the left and right sides of the slider button simultaneously for at least 0.5 seconds, followed by pressing the left side of the slider button only. As confirmation for successful unlocking, "L" will no longer be displayed.



Stop & Go

The Stop & Go function is used for pausing the operation of the heaters during use. If the Stop & Go button  is pressed while the heaters are in operation, all the heaters will switch off. Pressing  for a second time, will switch all the heaters back on.

Touch Control Safety Functions

The following safety functions are available to avoid unintended operations.

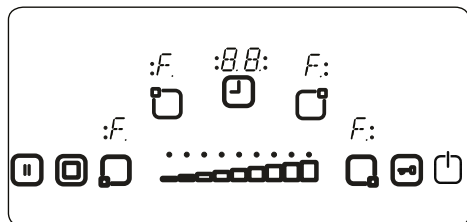
Sensor Safety Cut-Off

Button monitoring is included to prevent the

appliance from unwanted button operation. In cases where one or more buttons are pressed for longer than 12 seconds, the buzzer will sound for ten minutes to indicate an incorrect operation and the appliance will switch off. For example, an object may be placed on a button, or there could be a sensor failure and so on.

The safety switch-off will cause the hob to go into S-mode and all heater displays will flash "F". If there is no incorrect operation present, both the visual and audible signals will disappear.

If residual heat is present, "H" will be displayed on all other heater displays.

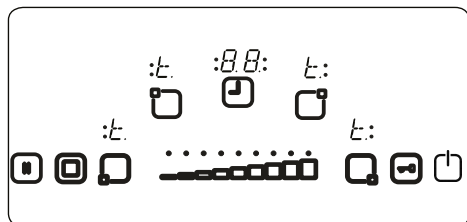



Over Temperature Switch-Off

Due to the controls being very close to the heater in the middle of the front of the hob, it can occur that an incorrectly placed pot is not sensed by the sensor safety cut-off therefore heating up the hob to a very high temperature. This makes the glass and the buttons dangerous to touch.

To prevent the hob control unit from damage, the controls constantly monitor the temperature and the hob will automatically switch off if overheating occurs.

This will be indicated by the letter "t" in the heater displays until the temperature decreases.



Once the temperature has dropped, the "t" in the heater display will disappear and the hob control unit will revert back into S-Mode. This means that the user can reactivate the appliance by pressing .

Operating Time Limitations

The hob control unit has a limitation on the operating time. If the heat setting for a heater has not been changed for a certain time, the heater will switch off automatically. A "0" will be displayed for 10 seconds, however there may be some residual heat present. The limit of the operating time depends on the selected heat setting. If a timer was associated with the heater, '00' will be shown on the Timer Display for 10 seconds. After this, the Timer Display will switch off.


After a heater automatically switches off, as described above, the heater can be used and the maximum operating time for this heat setting is applied.

Residual Heat Functions


After all cooking processes, some heat will be stored in the vitroceramic glass called residual heat. The appliance can calculate roughly how hot this glass is. If the calculated temperature is higher than + 60 °C, then this will be indicated in the corresponding heater display for as long as the calculated temperature remains above + 60 °C, even after the appliance has been switched off.

The residual heat indicator has the lowest priority and is overwritten by every other display value, including during safety switch-off and the displaying of an error code. When voltage is supplied to the hob after a power interruption, the residual heat display indicator will flash. If a heater had a residual heat of greater than + 60 °C before the power interruption occurred, the display will flash while the residual heat remains or until the heater is selected for another cooking operation.

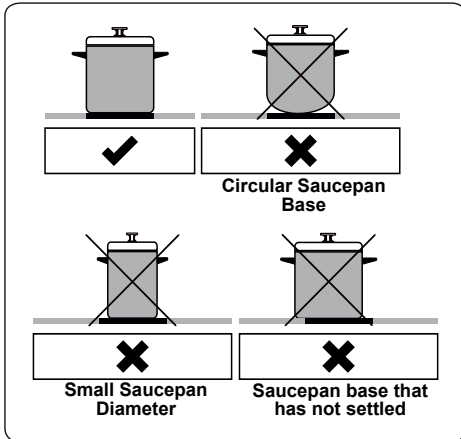
Hints and Tips

 **Important:** When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device, which prevents the glass from overheating. This is normal at high temperatures, causing no damage to the hob and little delay in cooking times.

WARNING:

-  Never operate the hob without pans on the cooking zone.
- Only use flat saucepans with a sufficiently thick base.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the hob.

- While the cooking zone is in operation, it is important to ensure that the pan is centred correctly above the zone.
- In order to conserve energy, never use a pan with a different diameter to the hotplate being used.




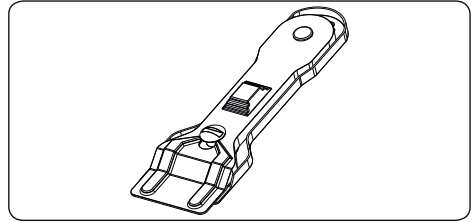
- Do not use saucepans with rough bottoms since these can scratch the glass ceramic surface.
- If possible, always place lids on the pans.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. Keep children and animals well away from the hob during operation and until it has fully cooled after operation.
- If you notice a crack on the cooktop, it must be switched off immediately and replaced by authorised service personnel.

4.2 ACCESSORIES

The Vitroceramic Glass Spatula


Always use the glass spatula to remove spillages or deposits from the hob before trying chemical cleaning agents. This is the ideal method for removing even the smallest deposits from the hob, and for removing spillages from hot cooking zones before they burn onto the hob.

 **Important:** Always push the safety cover back over the razor blade after use. Take care when using the spatula and keep it out of the reach of children.




5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING


 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.


 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.


 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

 **WARNING :** Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop. If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	The child lock is active.	Switch off the child lock.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.


7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1. ENERGY FICHE

Brand		SHARP
Model		KH-6VX09FS00-EU
Type of Hob		Electric
Number of Cooking Zones		4
Heating Technology-1		Radiant
Size-1	cm	Ø14,5
Energy Consumption-1	Wh/kg	192,0
Heating Technology-2		Radiant
Size-2	cm	Ø14,5
Energy Consumption-2	Wh/kg	192,0
Heating Technology-3		Radiant
Size-3	cm	Ø18,0
Energy Consumption-3	Wh/kg	191,0
Heating Technology-4		Radiant
Size-4	cm	15,5x26,0
Energy Consumption-4	Wh/kg	190,0
Energy Consumption of Hob	Wh/kg	191,3
This hob complies with EN 60350-2		
<p>Energy Saving Tips</p> <p>Hob</p> <ul style="list-style-type: none"> - Use cookwares having flat base. - Use cookwares with proper size . - Use cookwares with lid. - Minimize the amount of liquid or fat. - When liquid starts boiling , reduce the setting. 		

Grazie per aver scelto questo prodotto.

Questo manuale utente contiene importanti informazioni sulla sicurezza e istruzioni sul funzionamento e la manutenzione del vostro apparecchio. Prima di utilizzare quest'ultimo, si prega di leggere attentamente questo manuale utente e di conservarlo per future consultazioni.

Icona	Didascalia	Descrizione
	PERICOLO	Rischio di lesioni gravi o morte
	RISCHIO DI FOLGORAZIONE ELETTRICA	Tensione pericolosa
	INCENDIO	Avvertenza; rischio di incendio / materiali infiammabili
	ATTENZIONE	Rischio di lesioni o danni materiali
	IMPORTANTE / NOTA	Informazioni sul corretto funzionamento del sistema

SOMMARIO


1.ISTRUZIONI DI SICUREZZA	4
1.1. Avvertenze generali di sicurezza	4
1.2. Avvertenze per l'installazione	7
1.3. Precauzioni durante l'uso	8
1.4. Precauzioni per la pulizia e la manutenzione	8
2.INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO.....	10
2.1. Istruzioni per l'installatore	10
2.2. Installazione del piano cottura.....	10
2.3. Collegamento elettrico e sicurezza	12
3.CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	13
4.USO DEL PRODOTTO.....	14
4.1. Controlli del piano cottura.....	14
4.2. Accessori	19
5.PULIZIA E MANUTENZIONE	19
5.1. Pulizia	19
6.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO	21
6.1. Risoluzione dei problemi	21
6.2. Trasporto	21
7.SPECIFICHE TECNICHE.....	22
7.1. Scheda prodotto	22



1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA


- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e tenerle in un luogo adatto per riferimento quando necessario.
- Questo manuale è stato preparato per più di un modello, quindi il vostro apparecchio potrebbe non avere alcune delle funzioni descritte all'interno. Per questo motivo, è importante prestare particolare attenzione a tutte le illustrazioni durante la lettura del manuale utente.



1.1. AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA


- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.

 **PERICOLO:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano estremamente caldi durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini, a meno che non siano continuamente sorvegliati.

  **PERICOLO:** La cottura incustodita con grasso o olio su un piano di cottura può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di spegnere un tale fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

 **AVVERTENZA:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine deve essere continuamente supervisionato.

  **PERICOLO:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

 **PERICOLO:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- Per i modelli che incorporano un coperchio del piano di cottura, rimuovere qualsiasi residuo di cibo dal coperchio prima di aprirlo. Lasciar raffreddare la superficie del piano di cottura prima di chiudere il coperchio.
- L'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo esterno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne abrasive per pulire le superfici del forno. Questi possono graffiare le superfici e provocare la rottura del vetro dello sportello o danni alle superfici stesse.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.
- Il vostro apparecchio è prodotto in conformità con tutti gli standard e le normative locali e internazionali applicabili.
- I lavori di installazione devono essere eseguiti da personale qualificato mentre i lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato. Interventi svolti da personale non in possesso di requisiti indicati possono rendere pericoloso l'apparecchio. Non alterare o modificare in alcun modo le specifiche dell'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura e pressione del gas o tensione e frequenza elettrica) e le specifiche dell'apparecchio siano compatibili.

Le specifiche di questo apparecchio sono riportate sull'etichetta.

⚠ ATTENZIONE: Questo apparecchio è progettato esclusivamente per la cottura di alimenti ed è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi o in qualsiasi altra applicazione, ad esempio per uso non domestico, in un ambiente commerciale o per riscaldare una stanza. Utilizzi differenti o l'uso commerciale invalideranno la garanzia.

- Sono state prese tutte le precauzioni possibili per garantire la vostra sicurezza. Prestare attenzione durante la pulizia del vetro poiché quest'ultimo potrebbe rompersi o graffiarsi. Evitare di colpire o battere il vetro con gli accessori o con altri oggetti.
- Un cavo di alimentazione o una spina danneggiati possono provocare un incendio o una folgorazione. Se danneggiati, devono essere sostituiti. Ciò deve essere eseguito solo da personale qualificato.
- Tenere lontani bambini e animali da questo apparecchio.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze di eventuali errori causati da fattori sui quali non ha controllo. Inoltre il produttore non assicura la validità e correttezza delle informazioni fornite se al software e all'apparecchiatura citati in questo manuale sono state apportate modifiche da parte di terze persone.
- Nell'impegno di migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti, il produttore si riserva la facoltà di variare in qualsiasi momento le informazioni del presente manuale.
- Nel caso il significato di una o più informazioni di questo manuale non fosse comprensibile, l'utente

deve contattare il rivenditore o il produttore per i chiarimenti necessari prima di effettuare qualsiasi operazione.

- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Non utilizzare contenitori di plastica e di alluminio per la preparazione di cibo. Sul piano cottura caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.
- Evitare che i cavi elettrici di altri apparecchi entrino in contatto con le zone cottura calde.
- Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno dotato di sistema pirolitico, non dovrebbe essere messo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso poiché può far scattare la protezione di surriscaldamento del piano di cottura.

1.2. AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE



- Non utilizzare l'apparecchio prima che sia completamente installato.
- L'apparecchio deve essere installato da personale qualificato. Il produttore non è responsabile per eventuali danni che potrebbero essere causati da difetti di posizionamento e installazione da parte di personale non qualificato.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di difetti, non utilizzare l'apparecchio e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato. I materiali utilizzati per l'imballaggio (nylon, graffette, polistirolo, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini e devono essere raccolti e rimossi immediatamente.
- Proteggere l'apparecchio dagli agenti atmosferici.

Non esporlo a sole, pioggia, neve, polvere o umidità eccessiva.

- I materiali intorno all'apparecchio (per esempio i mobili) devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 100° C.
- Prestare attenzione durante il trasporto del prodotto poiché è pesante. È necessario valutare il numero di persone e le attrezzature necessarie. Indossare sempre guanti protettivi.

1.3. PRECAUZIONI DURANTE L'USO

- Non collocare materiali infiammabili o combustibili vicino o sull'apparecchio mentre è in funzione.

  Non lasciare incustodito l'apparecchio quando si cucina con oli o grassi. Questi possono prendere fuoco in condizioni di riscaldamento eccessivo. Non versare MAI acqua sulle fiamme causate da olio o grassi, ma spegnere il fornello e coprire la padella con il suo coperchio o una coperta antincendio.

- Disporre sempre le pentole al centro della zona di cottura e ruotarle in modo che le maniglie siano in una posizione sicura tale da non essere bruciate, urtate o spostate inavvertitamente.
- Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, spegnere l'interruttore generale di alimentazione.
- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchio siano sempre nella posizione "0" (arresto) quando l'apparecchio non è in uso.

1.4. PRECAUZIONI PER LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE


- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione assicurarsi che l'alimentazione elettrica dell'apparecchio sia disattivata.

- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello dei comandi.
- Per mantenere l'efficienza e la sicurezza del vostro apparecchio, raccomandiamo di utilizzare sempre parti di ricambio originali e di contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato quando necessario.

Dichiarazione di conformità CE

 Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni e i Regolamenti Europei applicabili nonché i requisiti elencati nelle norme alle quali si fa riferimento.

Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solo per utilizzo come cucina domestica. Qualsiasi altro uso (come il riscaldamento di una stanza) è improprio e pericoloso.

 Le istruzioni operative si riferiscono a diversi modelli. Si potrebbero notare differenze tra queste istruzioni e il modello in vostro possesso.

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

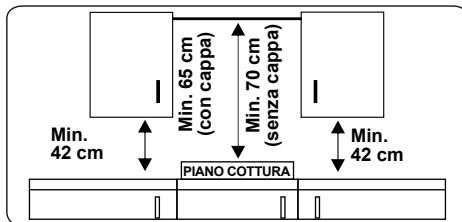
! PERICOLO: questo apparecchio deve essere installato dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e in conformità con le normative locali vigenti.

- L'installazione non corretta può causare danni e lesioni per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità, e invalidare la garanzia.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (tensione e frequenza elettrica e/o natura e pressione del gas) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni relative alla regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta.
- Devono essere rispettate le leggi, le ordinanze, le direttive e le norme vigenti nel paese di utilizzo (norme di sicurezza, riciclaggio appropriato in conformità alle normative, ecc.).

2.1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Istruzioni generali

- Dopo aver rimosso il materiale di imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Se si sospetta un qualsiasi danno, non utilizzarlo e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato o un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili o combustibili nelle immediate vicinanze, come tende, olio, panni ecc. che potrebbero incendiarsi.
- Il piano di lavoro e i mobili che circondano l'apparecchio devono essere realizzati con materiali resistenti a temperature superiori a 100° C.
- Se una cappa o un mobile da cucina devono essere installati sopra l'apparecchio, la distanza di sicurezza tra il piano cottura e qualsiasi mobile/cappa deve essere come mostrato nella figura seguente.



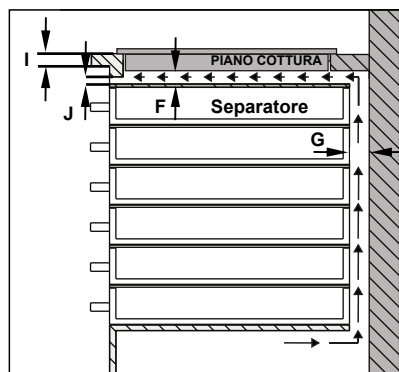
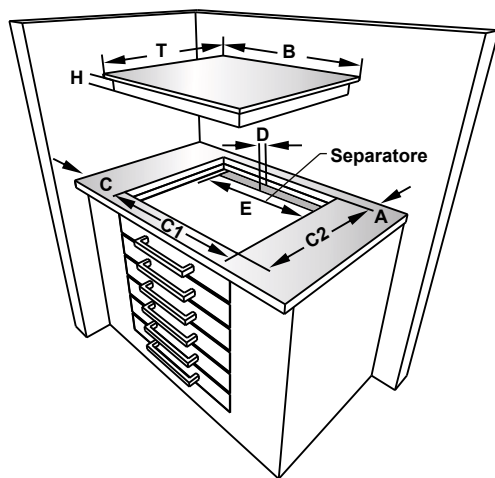
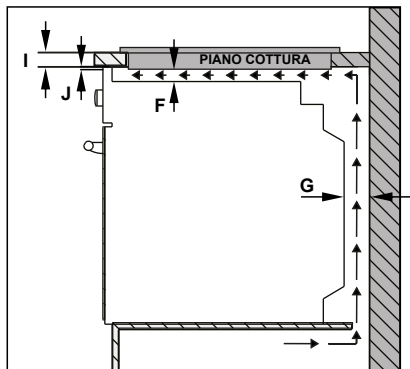
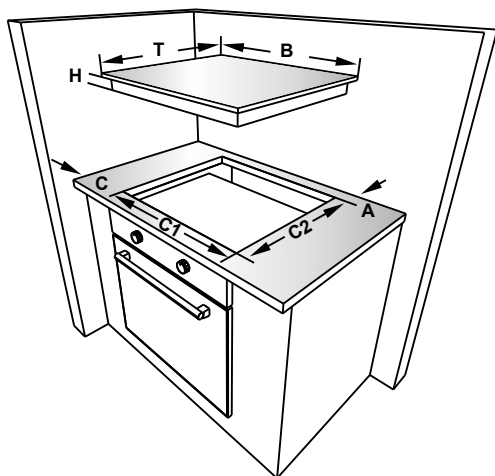
- L'apparecchio non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.
- Se la base dell'apparecchio è accessibile a mano, deve essere montata una barriera in materiale adatto sotto la base dell'apparecchio, assicurandosi che non vi sia accesso alla base dell'apparecchio.

2.2. INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA

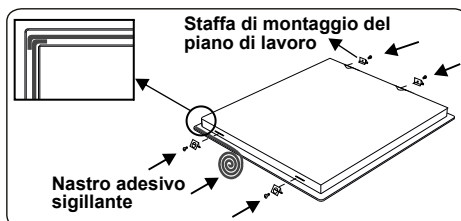
L'apparecchio viene fornito con un kit di installazione comprendente materiale di tenuta adesivo, staffe di fissaggio e viti.

- Deve essere predisposto un alloggiamento dove si vuole collocare il piano cottura che dovrà rispettare i seguenti parametri:

B (mm)	590	min. A (mm)	50
T (mm)	520	min. C (mm)	50
H (mm)	41-47.5	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		



- Applicare il nastro adesivo sigillante in dotazione a filo del bordo inferiore del piano cottura. Non tirarlo per allungarlo.



- Avvitare le 4 staffe di montaggio del piano di lavoro alle pareti laterali del

prodotto.

- Inserire l'apparecchio nell'apertura.

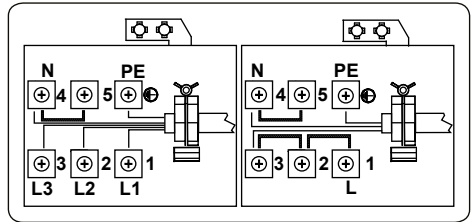
2.3. COLLEGAMENTO ELETTTRICO E SICUREZZA

! PERICOLO: Il collegamento elettrico di questo apparecchio deve essere eseguito da un tecnico autorizzato o da un elettricista qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e nel rispetto delle normative locali vigenti.

! PERICOLO: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario verificare la tensione nominale dell'apparecchio (stampigliata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio) per verificare la corrispondenza alla tensione di rete disponibile, e il cablaggio elettrico di rete deve essere in grado di gestire la potenza dell'apparecchio (indicata anch'essa sulla targhetta identificativa).
- Durante l'installazione, assicurarsi che vengano utilizzati cavi isolati. Una connessione errata potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, questo deve essere effettuato da personale qualificato.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio e non deve essere piegato o compresso. In caso contrario, il cavo potrebbe danneggiarsi causando un cortocircuito.
- Se l'apparecchio non è collegato alla rete tramite una spina, è necessario utilizzare un morsetto connettore (con una distanza dei contatti di almeno 3 mm) per soddisfare le norme di sicurezza.
- L'interruttore con fusibile deve essere facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.
- Fissare il cavo di alimentazione nel fermacavo e quindi chiudere il coperchio.
- I collegamenti della morsettieria sono

riportati sulla morsettieria stessa.

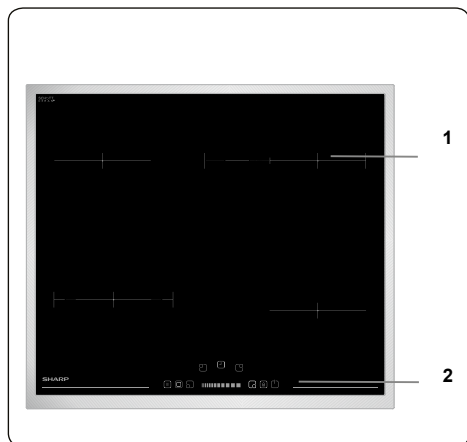


3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO



Importante: le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

Elenco delle parti

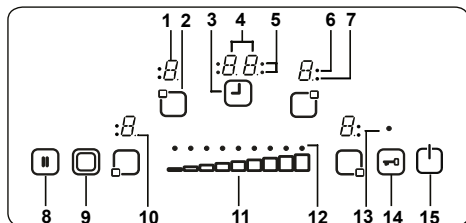


1. Piastra in vetroceramica
2. Pannello dei comandi

4. USO DEL PRODOTTO

4.1. CONTROLLI DEL PIANO COTTURA

L'apparecchio si aziona premendo i tasti e le funzioni sono confermate da display e segnali acustici.



- 1- Display dell'elemento riscaldante
- 2- Attivazione/disattivazione elemento riscaldante
- 3- Attivazione/disattivazione timer
- 4- Display del timer
- 5- Indicatori della funzione timer della zona di cottura
- 6- Indicatore tripla zona
- 7- Indicatore doppia zona
- 8- Stop/Go
- 9- Selezione doppia/tripla zona
- 10- Punto decimale
- 11- Regolatore a scorrimento impostazione del calore/timer
- 12- Indicatore a scorrimento impostazione del calore/timer
- 13- Indicatore blocco tasti
- 14- Blocco tasti
- 15- On/Off (Accensione/Spegnimento)

Descrizione delle modalità	
Modalità stand-by	L'alimentazione di rete è applicata al controllo del piano cottura e tutti i display degli elementi riscaldanti sono spenti o è attivo un display del calore residuo.
Modalità operativa	Almeno un display degli elementi riscaldanti mostra un'impostazione del calore tra "0" e "9".
Modalità di blocco	Il controllo del piano di cottura è bloccato.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Se l'apparecchio è in modalità stand-by, viene messo in modalità operativa

premendo il tasto On/Off (Accensione/Spegnimento) per almeno 1 secondo. Verrà emesso un segnale acustico a conferma dell'operazione.

Uno "0" apparirà su tutti i display degli elementi riscaldanti e tutti i punti decimali per gli elementi riscaldanti lampeggeranno (1 secondo acceso, 1 secondo spento).

Se non viene eseguita alcuna operazione entro 10 secondi, i display di tutti gli elementi riscaldanti si spengono.

Se i display si spengono, l'elemento riscaldante passerà alla modalità stand-by.

Se il tasto viene premuto per più di 2 secondi (in modalità operativa), l'apparecchio si spegnerà e tornerà alla modalità stand-by. L'apparecchio può essere spento premendo in qualsiasi momento, anche se altri tasti vengono premuti contemporaneamente.

Se è presente del calore residuo proveniente da un elemento riscaldante, questo sarà indicato da una "H" nel corrispondente display dell'elemento.

Selezione di un elemento riscaldante

Se viene selezionato un singolo elemento riscaldante con il tasto Attivazione/disattivazione elemento riscaldante , corrispondente, il punto decimale del display dell'elemento riscaldante lampeggia. Per l'elemento riscaldante selezionato è possibile impostare il livello di calore tra 1 e 9 toccando il regolatore a scorrimento di impostazione del calore

Il regolatore a scorrimento deve essere premuto entro 3 secondi dalla selezione di un elemento riscaldante, altrimenti la selezione viene cancellata e il punto decimale del riscaldamento si spegne. Se non vengono eseguite ulteriori operazioni entro 10 secondi, l'elemento riscaldante tornerà in modalità stand-by.

L'impostazione del calore può sempre essere modificata premendo il regolatore a scorrimento per impostare un livello tra 1 e 9.

Ogni operazione effettuata tramite regolatore a scorrimento o ogni modifica del display è accompagnata da un segnale acustico.

Accensione della Doppia zona e Tripla zona

Accensione della Doppia zona

La doppia zona può essere attivata premendo il tasto , dopo che è stato

selezionato un elemento riscaldante e il corrispondente livello di calore desiderato (tra 1 e 9). Questa operazione sarà confermata da un segnale acustico. Allo stesso tempo, l'indicatore doppia zona corrispondente si illuminerà. Per disattivare la doppia zona, premere ancora il tasto

Accensione della Tripla zona

Analogamente all'attivazione della doppia zona, una tripla zona può essere attivata solo se è stata selezionata la zona base di un elemento riscaldante e impostato il corrispondente livello di calore, compreso tra 1 e 9. Questo sarà indicato dall'illuminazione del punto decimale dell'elemento riscaldante corrispondente.

Se viene premuto il tasto , viene emesso un segnale acustico e l'indicatore doppia zona si illumina. Se il tasto viene premuto una seconda volta, verrà emesso un altro segnale acustico e si illuminerà l'indicatore della tripla zona per indicarne la sua attivazione.

Premendo nuovamente il tasto si disattiva la tripla zona dell'elemento riscaldante. Ogni operazione provoca un cambiamento di stato delle zone doppia e tripla nel seguente modo: doppia zona accesa/spenta, tripla zona accesa, tutte le zone estese spente, doppia zona accesa/spenta, tripla zona accesa, tutte le zone spente e così via.

Impostazione del livello di cottura con e senza funzione Boost (incremento del calore)

Tutti gli elementi riscaldanti sono dotati della funzione Boost.

Se è necessario l'incremento del calore dato dalla funzione Boost, impostare il calore a 0 utilizzando il regolatore a scorrimento quindi impostarlo al livello 9. Raggiunto il livello 9, il display mostrerà una "A" lampeggiante in alternanza con il valore di impostazione del calore "9" per indicare che la funzione di aumento del calore Boost è attiva.

Se la funzione Boost è attiva, l'elemento riscaldante funzionerà con la massima potenza per un periodo di tempo dipendente dall'impostazione del calore selezionata prima che fosse attivata la funzione Boost.

Una volta terminato il periodo di riscaldamento, sul display dell'elemento riscaldante verrà indicata solo l'impostazione del calore.

La funzione Boost può essere disattivata premendo il regolatore a scorrimento fino a quando viene visualizzata l'impostazione di riscaldamento "0".

Spegnimento individuale degli elementi riscaldanti

Un elemento riscaldante selezionato può essere spento in 3 modi diversi:

- Premendo contemporaneamente la parte destra e sinistra del regolatore a scorrimento
- Riducendo l'impostazione del calore fino allo "0" utilizzando il regolatore a scorrimento
- Utilizzando la funzione timer di spegnimento per l'elemento riscaldante corrispondente.

Funzione timer

Il controllo può gestire contemporaneamente un massimo di 4 timer della zona cottura assegnati e 1 timer contaminuti (non assegnato a un elemento riscaldante).

Il timer possono essere utilizzati solo in modalità operativa (B-Mode). Un timer della zona cottura può essere assegnato a un elemento riscaldante attivo che è stato impostato a un livello compreso tra 1 e 9. Il timer contaminuti è indipendente da qualsiasi elemento riscaldante.

Per utilizzare entrambe le funzioni, è necessario attivare la funzione timer utilizzando il tasto Attivazione/disattivazione timer


La pressione del tasto per la prima volta, dopo aver attivato gli elementi riscaldanti, controllerà il timer contaminuti (nessun indicatore della zona di cottura lampeggerà, saranno tutti accesi o spenti).

Premendo il tasto una seconda volta, si assegnerà un timer a uno degli elementi riscaldanti attivati. L'indicatore della zona di cottura lampeggerà.

Premendo il tasto di nuovo, si assegnerà il timer seguente all'elemento riscaldante attivo successivo in senso orario, e così via.

Timer contaminuti

Il timer contaminuti può essere azionato premendo il tasto , indipendentemente dal fatto che un elemento riscaldante sia stato attivato o meno, ed è selezionato solo quando tutti gli indicatori della zona di cottura sono accesi o spenti, cioè nessuno sarà lampeggiante.



Il display del timer mostrerà "00", a indicare che il timer è attivo. Il punto decimale sul display del timer indica che ora può essere utilizzato il regolatore a scorrimento  per impostare il valore del timer.



Il timer contaminuti inizierà il conto alla rovescia dopo che è stato impostato, e non si fermerà anche se l'apparecchio verrà spento o se verrà attivata la funzione di blocco tasti.


Una volta raggiunto lo zero, verrà visualizzato "00" sul display del timer e verrà emesso un segnale acustico. È possibile interrompere il segnale acustico premendo un qualsiasi tasto.


Timer zona di cottura


I timer della zona di cottura possono essere impostati solo quando un elemento riscaldante è stato attivato, cioè deve essere impostato un livello di calore tra 1 e 9.


Premendo una volta il tasto  si attiverà il timer contaminuti, premendo nuovamente il tasto  si assegnerà il timer a una zona di cottura attiva. Ciò sarà indicato dal corrispondente indicatore lampeggiante della zona di cottura.

Premendo una terza volta il tasto , dopo aver impostato il primo timer della zona di cottura, si attiverà il timer per la successiva zona di cottura attiva in senso orario. Questo sarà indicato dal corrispondente indicatore lampeggiante della zona cottura. La pressione del regolatore a scorrimento  permetterà di impostare il valore del timer della zona cottura attiva.

Il timer della zona di cottura impostato per primo verrà indicato dall'accensione del relativo indicatore della zona di cottura. Premendo di nuovo il tasto , è possibile assegnare più timer alle altre zona di cottura attive. 10 secondi dopo l'ultima operazione, il display del timer passerà al timer che si esaurirà successivamente. Il numero di timer in esecuzione sarà mostrato dal numero di indicatori della zona di cottura illuminati.

I valori del timer della zona di cottura e del timer contaminuti possono essere visualizzati premendo il tasto , un indicatore della zona di cottura lampeggerà per il timer al quale è stato assegnato. Se nessun indicatore della zona di cottura lampeggia, il valore del timer contaminuti verrà visualizzato sul display del timer.


Tutti i timer della zona di cottura possono essere annullati commutando l'apparecchio in modalità stand-by (S-Mode) utilizzando il tasto , tuttavia ciò non avrà alcun effetto sul timer contaminuti che continuerà il conto alla rovescia.


Per annullare un timer in modalità operativa (B-Mode), selezionare prima il timer utilizzando il pulsante Attivazione/disattivazione timer  finché sul display del timer non viene visualizzato il timer desiderato. Può quindi essere annullato in due modi:


- Diminuendone il valore, utilizzando il regolatore a scorrimento fino a visualizzare "00" sul display del timer
- Premendo contemporaneamente la parte destra e sinistra del regolatore a scorrimento fino a visualizzare "00" sul display del timer.


Quando il timer raggiunge "00", anche il livello dell'elemento riscaldante corrispondente verrà impostato a "0". La scadenza del timer della zona di cottura e del timer contaminuti viene indicata da un segnale acustico, che può essere interrotto premendo un qualsiasi tasto.

Blocco tasti

La funzione di blocco tasti viene utilizzata per impostare sull'apparecchio la "modalità sicura" e può essere attivata solo in Modalità operativa (B-Mode). La funzione di blocco si attiva se il tasto di blocco tasti  viene premuto per almeno 2 secondi. Questa operazione viene confermata da un segnale acustico e l'indicatore di blocco tasti lampeggia ad indicare il blocco dell'elemento riscaldante.

Se l'elemento riscaldante è bloccato, sarà possibile spegnere l'apparecchio solo premendo il tasto , tutti gli altri tasti saranno bloccati e non sarà possibile effettuare alcuna regolazione premendo i tasti. Alla pressione di un altro tasto in modalità di blocco, verrà emesso un segnale acustico e l'indicatore di blocco tasti lampeggerà.


È possibile solo l'operazione di spegnimento, premendo il tasto . Tuttavia, se l'apparecchio è spento, non può essere riavviato nuovamente senza essere sbloccato.

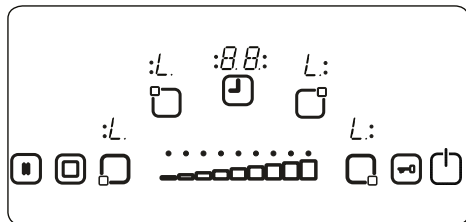
Premere il tasto  per disattivare la funzione di blocco tasti, l'indicatore blocco tasti si spegnerà. I controlli del piano di cottura ora potranno essere gestiti

normalmente.


Sicurezza bambini

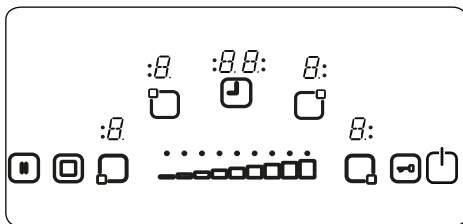
La funzione Sicurezza bambini viene utilizzata per bloccare l'apparecchio tramite un complicato processo a più fasi. La sicurezza bambini (e il relativo sblocco) è disponibile solo in modalità stand-by.

Innanzitutto, deve essere premuto il tasto  fino a quando viene emesso un segnale acustico, quindi devono essere premute simultaneamente la parte destra e sinistra del regolatore a scorrimento per almeno 0,5 secondi, ma non più di 1 secondo. Successivamente, premere solamente la parte destra del regolatore a scorrimento per attivare la sicurezza bambini. Come conferma, tutti e quattro i display degli elementi riscaldanti mostreranno una "L".





Se il timer contaminuti è ancora in funzione, continuerà fino a quando viene raggiunto "00" ed emetterà un segnale acustico. Dopo la conferma del completamento del timer, l'apparecchio sarà completamente bloccato. Nessuno dei tasti potrà essere utilizzato finché l'apparecchio rimane bloccato.

La sicurezza bambini può essere disattivata premendo il tasto  finché non viene emesso un segnale acustico. Quindi devono essere premute simultaneamente la parte destra e sinistra del regolatore a scorrimento per almeno 0,5 secondi, seguite dalla sola pressione della parte sinistra del regolatore a scorrimento. A conferma dell'avvenuto sblocco, "L" non sarà più visualizzato.



Stop & Go

La funzione Stop & Go viene utilizzata per mettere in pausa il funzionamento degli elementi riscaldanti durante l'uso. Se il tasto Stop & Go  viene premuto mentre gli elementi riscaldanti sono in funzione, questi si spegneranno tutti. Premendo il tasto  una seconda volta, tutti gli elementi riscaldanti si riaccenderanno.

Funzioni di sicurezza del controllo touch

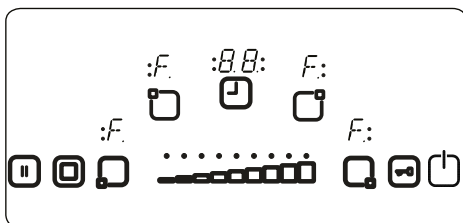
Sono disponibili le seguenti funzioni di sicurezza per evitare operazioni indesiderate.

Dispositivo di interruzione di sicurezza

Per impedire che vengano azionati tasti indesiderati, l'apparecchio effettua il monitoraggio dei tasti. Nel caso in cui uno o più tasti vengano premuti per più di 12 secondi, il cicalino emetterà un segnale acustico per dieci minuti ad indicare un'operazione errata e l'apparecchio si spegnerà. Ad esempio, un oggetto potrebbe essere posizionato su un tasto o potrebbe esserci un malfunzionamento del sensore e così via.

Il dispositivo di sicurezza farà entrare il piano cottura in modalità stand-by e tutti i display degli elementi riscaldanti mostreranno una "F" lampeggiante. Se non viene riscontrata alcuna operazione errata, entrambi i segnali visivi e acustici scompariranno.

Se è presente del calore residuo, "H" verrà visualizzato su tutti gli altri display degli elementi riscaldanti.

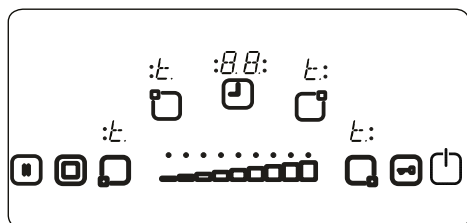



Spegnimento per temperatura eccessiva

Poiché i comandi sono molto vicini all'elemento riscaldante nella metà della parte anteriore del piano cottura, può accadere che una pentola posizionata in modo errato non venga rilevata dal dispositivo di interruzione di sicurezza, portando quindi il piano cottura a una temperatura molto elevata. Ciò rende il vetro e i tasti pericolosi da toccare.

Per evitare danni all'unità di controllo del piano cottura, i controlli monitorano costantemente la temperatura e lo spengono automaticamente in caso di surriscaldamento.

Questo sarà indicato dalla lettera "t" sui display degli elementi riscaldanti finché la temperatura non diminuisce.



Ad avvenuta diminuzione della temperatura, la "t" nel display dell'elemento riscaldante si spegne e l'unità di controllo del piano cottura ritorna in modalità stand-by. Ciò significa che l'utente può riattivare l'apparecchio premendo il tasto .

Limitazione del tempo di funzionamento

L'unità di controllo del piano cottura ha una limitazione del tempo di funzionamento. Se l'impostazione del calore di un elemento riscaldante non è stata modificata per un certo periodo di tempo, l'elemento riscaldante si spegnerà automaticamente. Uno "0" verrà visualizzato per 10 secondi, tuttavia potrebbe esserci del calore residuo presente. Il limite del tempo di funzionamento dipende dall'impostazione del calore selezionata. Se un timer è stato associato a una zona cottura, sul display del timer verrà visualizzato "00" per 10 secondi. Dopodiché, il display del timer si spegnerà.

Dopo che un elemento riscaldante si è spento automaticamente come descritto sopra, può essere di nuovo utilizzato e viene applicato il tempo massimo di funzionamento per l'impostazione di calore selezionata.

Funzione calore residuo


Dopo tutti i processi di cottura, nel piano

vetroceramico rimarrà immagazzinato del calore chiamato calore residuo.

L'apparecchio può calcolare approssimativamente quanto è caldo il vetro. Se la temperatura calcolata è superiore a + 60° C, questo verrà indicato dal display dell'elemento riscaldante corrispondente e rimarrà finché sarà superiore a + 60° C, anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

L'indicatore del calore residuo ha la priorità più bassa e viene sovrascritto da ogni altro valore visualizzato, incluso durante lo spegnimento di sicurezza e la visualizzazione di un codice di errore. Quando viene fornita tensione al piano cottura dopo un'interruzione di corrente, l'indicatore del calore residuo lampeggia. Se un elemento riscaldante ha rilevato un calore residuo superiore a + 60° C prima dell'interruzione di corrente, il display lampeggerà fino al perdurare del calore residuo o finché non verrà selezionato l'elemento riscaldante per un'altra operazione di cottura.

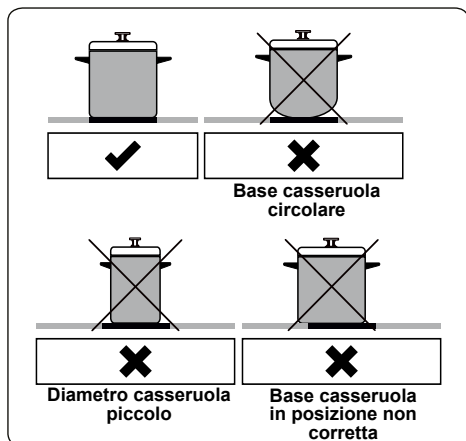
Consigli e suggerimenti

 **Importante:** quando le piastre in vetroceramica funzionano con livelli di calore più elevati, è possibile vedere le aree riscaldate accendersi e spegnersi. Ciò è dovuto a un dispositivo di sicurezza che impedisce il surriscaldamento del vetro.

Questo è normale a temperature elevate, ma non causa danni al piano cottura e introduce solo un leggero ritardo nei tempi di cottura.

PERICOLO:

- Non utilizzare mai il piano senza pentole sulla zona di cottura.
- Utilizzare solo pentole piatte con una base sufficientemente spessa.
- Assicurarci che il fondo della pentola sia asciutto prima di collocarlo sul piano cottura.
- Mentre la zona di cottura è in funzione, è importante assicurarsi che il piatto sia centrato correttamente sopra la zona.
- Al fine di risparmiare energia, non utilizzare mai una pentola con un diametro diverso rispetto alla piastra di cottura utilizzata




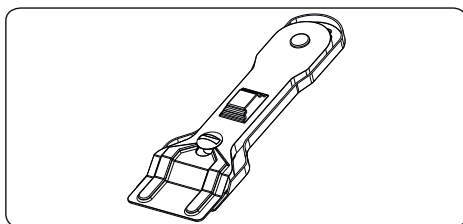
- Non utilizzare pentole con fondo ruvido in quanto possono graffiare la superficie in vetroceramica.
- Se possibile, posizionare sempre i coperchi sulle pentole.
- La temperatura delle parti accessibili può aumentare durante il funzionamento dell'apparecchio. Tenere i bambini e gli animali lontani dal piano cottura durante il funzionamento e fino a quando non si è completamente raffreddato dopo il funzionamento.
- Se si nota una crepa sul piano cottura, questo deve essere immediatamente spento e sostituito dal servizio di assistenza autorizzato.

4.2. ACCESSORI

Spatola per piani in vetroceramica


Utilizzare sempre la spatola per piani in vetroceramica per rimuovere spargimenti di liquido o depositi dal piano cottura prima di provare i detergenti chimici. Questo è il metodo ideale per rimuovere anche i più piccoli depositi dal piano cottura e per rimuovere spargimenti di liquido dalle zone di cottura calde prima che brucino sul piano cottura.

 **Importante:** dopo l'uso, spingere sempre il coperchio di sicurezza sulla lama del rasoio. Fare attenzione quando si usa la spatola e tenerla fuori dalla portata dei bambini.





5. PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1. PULIZIA


 **PERICOLO:** prima di eseguire la pulizia, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Istruzioni generali


- Controllare se i prodotti per la pulizia sono appropriati e consigliati dal produttore prima dell'uso sull'apparecchio.
- Utilizzare detergenti in crema o liquidi che non contengano particelle. Non utilizzare creme caustiche (corrosive), polveri detergenti abrasive, pagliette metalliche o utensili duri poiché possono danneggiare le superfici della cucina.
-  Non utilizzare detergenti che contengono particelle in quanto possono graffiare il vetro, le parti smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.
- In caso di versamento di liquidi, pulirli immediatamente per evitare che le parti si danneggino.
-  Non utilizzare pulitori a vapore per pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.

Pulizia del piano in vetroceramica

Il piano in vetroceramica può sorreggere utensili pesanti ma potrebbe rompersi se viene colpito da un oggetto appuntito.

 **PERICOLO:** Piani cottura in vetroceramica - Se la superficie è incrinata, per evitare la possibilità di scosse elettriche, spegnere l'apparecchio e contattare l'assistenza tecnica.

- Utilizzare un detergente in crema o liquido per pulire il piano in vetroceramica. Quindi, sciacquare e asciugare accuratamente il vetro con un panno asciutto.

 Non utilizzare detergenti per l'acciaio

in quanto potrebbero danneggiare il vetro.

- Nel caso in cui nella base o nel rivestimento delle stoviglie siano utilizzate sostanze con un basso punto di fusione, queste possono danneggiare il piano di cottura in vetroceramica. Nel caso in cui sul piano cottura in vetroceramica caldo siano caduti plastica, carta stagnola o alimenti zuccherosi, raschiarli via dalla superficie calda nella maniera più veloce e più sicura possibile. Nel caso in cui queste sostanze si sciolgano, rischiano di danneggiare il piano cottura in vetroceramica. Quando si cuociono alimenti molto zuccherini come la marmellata, applicare preventivamente se possibile uno strato di agente protettivo adeguato.
- La polvere sulla superficie deve essere pulita con un panno umido.
- Qualsiasi cambiamento di colore nel piano in vetroceramica non influirà sulla struttura o sulla durabilità della ceramica e non è dovuto a un cambiamento nel materiale.

I cambiamenti di colore nel piano in vetroceramica possono essere dovuti a una serie di motivi:

1. Il cibo versato non è stato ripulito dalla superficie.
2. Utilizzo di piatti non adatti che erodono la superficie del piano cottura.
3. Utilizzo di materiali di pulizia non corretti.

Pulizia delle parti in acciaio inossidabile (se disponibili)

- Pulire regolarmente le parti in acciaio inossidabile dell'apparecchio.
- Pulire le parti in acciaio inossidabile con un panno morbido imbevuto di sola acqua. Quindi asciugarle accuratamente con un panno asciutto.



Non pulire le parti in acciaio inossidabile mentre sono ancora calde a seguito della cottura.



Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sull'acciaio inossidabile.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

6.1. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Se dopo aver verificato i seguenti passaggi di base per la risoluzione dei problemi si verificano ancora problemi con l'apparecchio, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata o un tecnico qualificato.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il display di controllo del piano cottura è oscurato. Il piano cottura o le zone di cottura non possono essere accese.	Non c'è alimentazione.	Controllare il fusibile dell'apparecchio. Controllare se c'è un'interruzione di corrente provando altri apparecchi elettronici.
Il piano cottura si spegne mentre è in uso e una "F" lampeggia su ciascun display.	I controlli sono umidi o su di essi è appoggiato un oggetto.	Asciugare i controlli o rimuovere l'oggetto.
Il piano cottura si spegne mentre è in uso.	Una delle zone di cottura è rimasta accesa troppo a lungo.	È possibile utilizzare nuovamente la zona di cottura riaccendendola.
I controlli del piano cottura non funzionano e il LED di sicurezza bambini è acceso.	La sicurezza bambini è attiva.	Disattivare la sicurezza bambini.

6.2. TRASPORTO

Se è necessario trasportare il prodotto, utilizzare l'imballaggio originale del prodotto e trasportarlo utilizzando la sua scatola. Attenersi agli indicatori di trasporto sulla scatola. Fissare con nastro adesivo tutte le parti mobili del prodotto per evitare di danneggiarlo durante il trasporto.

Se non si dispone della confezione originale, preparare una scatola da trasporto in modo che l'apparecchio, in particolare le superfici esterne del prodotto, sia protetto da eventuali danni.

7. SPECIFICHE TECNICHE

7.1. SCHEDA PRODOTTO

Marchio		SHARP
Modello		KH-6VX09FS00-EU
Tipo di piano cottura		Elettrico
Numero di zone di cottura		4
Tecnologia di riscaldamento - 1		Irradiazione
Grandezza-1	cm	Ø14,5
Consumo energetico-1	Wh/kg	192,0
Tecnologia di riscaldamento - 2		Irradiazione
Grandezza-2	cm	Ø14,5
Consumo energetico-2	Wh/kg	192,0
Tecnologia di riscaldamento - 3		Irradiazione
Grandezza-3	cm	Ø18,0
Consumo energetico-3	Wh/kg	191,0
Tecnologia di riscaldamento - 4		Irradiazione
Grandezza-4	cm	15,5x26,0
Consumo energetico-4	Wh/kg	190,0
Consumo energetico del piano cottura	Wh/kg	191,3
Questo piano cottura è conforme a EN 60350-2		
Consigli per il risparmio energetico		
Piano cottura		
- Utilizzare pentole con base piatta.		
- Utilizzare pentole della dimensione corretta.		
- Utilizzare pentole con coperchio.		
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o grasso.		
- Se il liquido inizia a bollire, ridurre l'impostazione.		

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	6
1.3. En cours d'utilisation.....	7
1.4. Nettoyage et entretien	8
2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION.....	10
2.1. Installation de la table de cuisson.....	10
2.2. Branchement électrique et sécurité	12
3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	13
4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....	14
4.1. Commandes de la table de cuisson	14
4.2. Accessoires	19
5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	19
5.1. Nettoyage	19
6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....	21
6.1. Dépannage.....	21
6.2. Transport	21
7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	22



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.

- 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.

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 éléments 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) lorsque l'appareil 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 les pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

Déclaration CE de conformité

 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.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

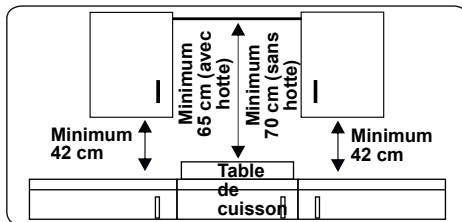
AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- 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.).

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.



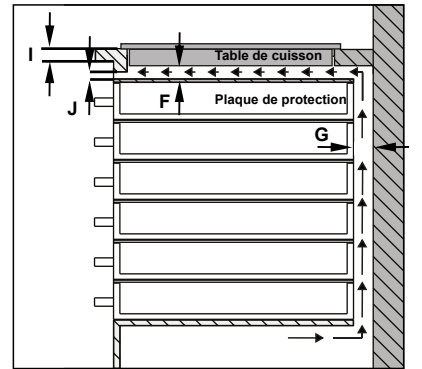
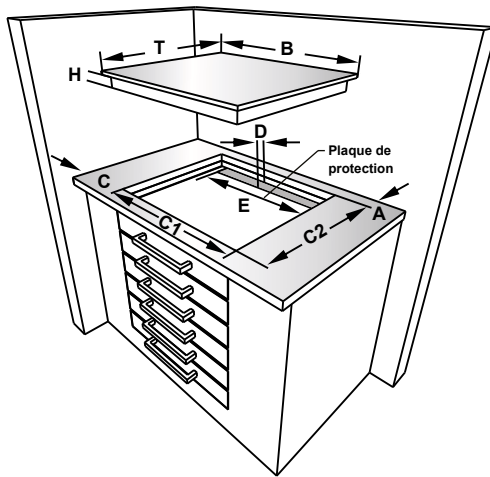
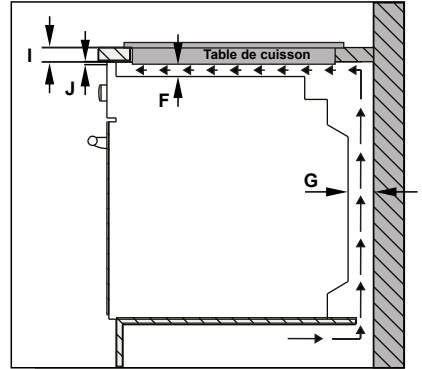
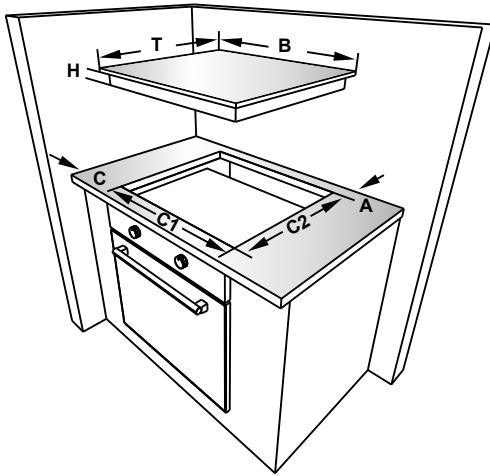
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible, placer une protection faite d'un matériau adapté sous la base de l'appareil, en s'assurant qu'il n'est pas possible d'accéder à la base de l'appareil.

2.1. INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

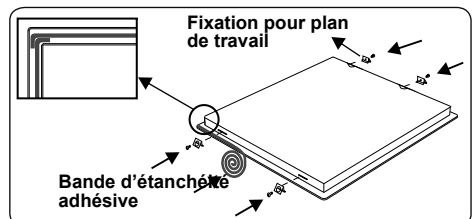
L'appareil est livré avec un kit d'installation comprenant une bande d'étanchéité adhésive, des supports et des vis de montage.

- 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)	41-47.5	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		



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



- Visser les 4 fixations pour plan de travail

sur les parois latérales de l'appareil.

- Insérer l'appareil dans l'ouverture.

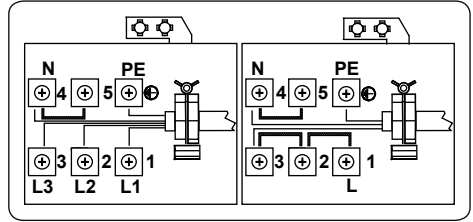
2.2. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

⚠ 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.

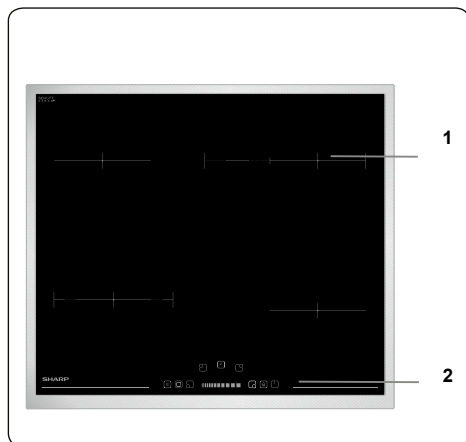


3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



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



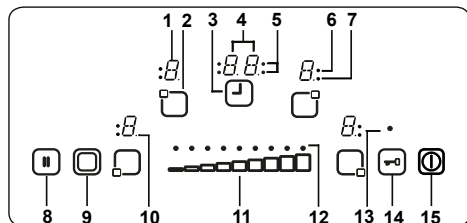
1. Foyer radiant

2. Bandeau de commande

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

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



- 1- Affichage du niveau de cuisson
- 2- Activer/désactiver la résistance
- 3- Activer/désactiver le minuteur
- 4- Affichage du minuteur
- 5- Témoins de la zone de cuisson et de la fonction Minuteur
- 6- Témoin de zone triple
- 7- Témoin de zone double
- 8- Arrêt/Départ
- 9- Sélection zone double/triple
- 10- Point
- 11- Touche coulissante tactile de réglage de la chaleur/Minuteur
- 12- Témoin de la touche coulissante tactile de réglage de la chaleur/Minuteur
- 13- Témoin de verrouillage
- 14- Verrouillage
- 15- Marche/Arrêt

Description des modes		
Mode Veille	Mode S	La table de cuisson est branchée sur l'alimentation électrique et tous les affichages du niveau de cuisson sont éteints ou un témoin de chaleur résiduelle est allumé.
Mode Fonctionnement	Mode B	Au moins un des affichages du niveau de cuisson affiche un réglage de chaleur entre « 0 » et « 9 ».
Mode Verrouillé	Mode VR	Les commandes de la table de cuisson sont verrouillées.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

Si l'appareil est en mode Veille, il peut être mis en mode Fonctionnement en appuyant pendant au moins 1 seconde sur le bouton Marche/Arrêt (15). Un signal sonore retentit pour confirmer que cette opération a réussi.

Le chiffre « 0 » apparaît sur tous les affichages du niveau de cuisson et tous les points des résistances clignotent (allumés 1 seconde, éteints 1 seconde).

Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, l'affichage des résistances s'éteint.

Si les affichages s'éteignent, la résistance passe en mode Veille.

Pour toute pression supérieure à 2 secondes sur (15) (en mode Fonctionnement), l'appareil s'éteint et repasse en mode S. Il est possible d'arrêter à tout moment l'appareil en appuyant sur (15), même si d'autres boutons sont utilisés simultanément.

Si une résistance émet encore de la chaleur résiduelle, ceci est indiqué par « H » sur l'affichage du niveau de cuisson correspondant.

Choix d'une résistance

Si une résistance est sélectionnée avec le bouton Activer/désactiver la résistance (2) correspondant, le point de l'affichage du niveau de cuisson clignote. Pour la résistance sélectionnée, le niveau de chaleur peut être réglé de 1 à 9 en appuyant sur la touche coulissante tactile (11).

La touche coulissante tactile doit être pressée dans les 3 secondes qui suivent le choix de la résistance, sinon le choix de la résistance est effacé et le point de réglage de la chaleur disparaît. Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, la résistance repasse en mode S.


Le réglage peut toujours être modifié en appuyant sur (11) pour sélectionner un niveau entre 1 et 9.

Chaque opération sur la touche coulissante tactile ou chaque changement d'affichage est accompagné d'un signal sonore.

Mise en marche des zones double et triple



Mise en marche de la zone double


Appuyer sur (9) pour activer la zone double, une fois la résistance sélectionnée et son niveau de chaleur réglé (entre 1 et 9). Un signal sonore retentit pour confirmer cette

opération. Dans le même temps, le témoin de zone double s'allume. Pour désactiver la zone double, appuyer une nouvelle fois sur .

Mise en marche de la zone triple

Comme pour la mise en marche de la zone double, la zone triple ne peut être mise en marche que si la zone de base de la résistance est sélectionnée et que son niveau de chaleur est réglé entre 1 et 9. Ceci est indiqué par le point correspondant à la résistance, qui s'allume.

En cas de pression sur , le signal sonore retentit et le témoin de zone double s'allume. En cas de deuxième pression sur , un autre signal sonore retentit pour signaler la mise en marche de la zone triple. Le témoin de zone triple s'allume pour confirmer cette opération.

Appuyer à nouveau sur  pour éteindre la zone triple de la résistance. Chaque opération provoque un changement d'état dans les zones double et triple comme suit : marche/arrêt zone double, marche zone triple, arrêt de toutes les zones étendues, marche/arrêt zone double, marche zone triple, arrêt de toutes les zones étendues, etc.

Réglage d'un niveau de cuisson avec et sans fonction Booster

Toutes les résistances sont équipées de la fonction Booster.

Si la fonction Booster est nécessaire, régler la chaleur sur 0 puis sur 9 à l'aide de la touche coulissante tactile. Une fois que le niveau atteint 9, « **A** » clignote sur l'affichage, en alternance avec la valeur de réglage de la chaleur « **9** » pour indiquer que la fonction Booster est active.

Si la fonction Booster est active, la résistance fonctionne à sa puissance maximale pendant un laps de temps qui dépend du réglage de chaleur sélectionné avant l'activation de la fonction Booster.

Une fois la période Booster terminée, le niveau de chaleur est indiqué sur l'affichage du niveau de cuisson.

Il est possible de désactiver la fonction Booster en appuyant sur la touche coulissante tactile jusqu'à ce que le réglage « **0** » s'affiche.

Arrêt de certaines résistances

La résistance sélectionnée peut être éteinte de 3 manières :

- En appuyant en même temps à gauche et à droite de la touche coulissante

tactile 


- Réduction du réglage de chaleur à « **0** » à l'aide de la touche coulissante tactile






- L'utilisation de la fonction de désactivation du minuteur pour la résistance correspondante.

Fonction Minuteur


Cette commande peut contrôler simultanément jusqu'à 4 résistances et 1 minuteur de fin de cuisson (qui n'est affecté à aucune résistance). Les minuteurs ne peuvent être utilisés qu'en mode B. Le minuteur de résistance ne peut être affecté qu'à une résistance active dont le niveau est défini entre 1 et 9. Le minuteur de fin de cuisson est indépendant des résistances.


Pour pouvoir utiliser les deux fonctions, la fonction Minuteur doit être activée à l'aide du bouton Activer/désactiver le minuteur .

Une première pression sur  après la mise en marche des résistances contrôle le minuteur de fin de cuisson (aucun témoin de zone de cuisson ne clignote, ils sont tous allumés ou éteints).

Une deuxième pression sur  affecte un minuteur à une des résistances activées. Le témoin de la zone de cuisson clignote. Une nouvelle pression sur  affecte le minuteur suivant dans le sens horaire à la prochaine résistance active, et ainsi de suite.

Minuteur de fin de cuisson

Appuyer sur  pour contrôler le minuteur de fin de cuisson, qu'une résistance soit activée ou non. Il ne peut être sélectionné que si les témoins de la zone de cuisson sont éteints ou allumés, c'est-à-dire s'ils ne clignent pas.



L'affichage du minuteur présente « **00** » pour indiquer que le minuteur est activé. Le point de l'affichage du minuteur indique que  peut maintenant être utilisé pour régler le minuteur.



Le minuteur de fin de cuisson commence le décompte une fois qu'il est réglé et ne s'arrête pas si l'appareil est arrêté ni si la fonction de verrouillage est activée.


Une fois qu'il arrive à zéro, « **00** » apparaît sur l'affichage du minuteur et le signal sonore retentit. Appuyer sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore.


Minuteur de résistance


Les minuteurs de résistance ne peuvent être réglés que lorsqu'une résistance est activée, c'est-à-dire dont le niveau a été réglé entre 1 et 9.

Une première pression sur  active le minuteur de fin de cuisson, une deuxième pression sur  affecte le minuteur à une des résistances actives. Ceci est indiqué par le clignotement du témoin de la zone de cuisson correspondante.

Une troisième pression sur , après le réglage du premier minuteur de résistance, active le minuteur de la résistance active suivante dans le sens horaire. Ceci est indiqué par le clignotement du témoin de la zone de cuisson correspondante. Une pression sur  permet de définir une valeur de minuteur pour la résistance active.

Le minuteur de la résistance qui a été réglé en premier est indiqué par le témoin de la zone de cuisson correspondante. Les pressions suivantes sur  permettent d'affecter plus de minuteurs aux résistances actives. L'affichage du minuteur change 10 secondes après la dernière opération et affiche le prochain minuteur arrivant à expiration. Le nombre de minuteurs en cours est indiqué par le nombre de témoins de zone de cuisson allumés.

Il est possible d'afficher les valeurs du minuteur des résistances et du minuteur de fin de cuisson en appuyant sur . Un des témoins de la zone de cuisson clignote pour indiquer le minuteur affecté. Si aucun témoin de zone de cuisson ne clignote, la valeur du minuteur de fin de cuisson apparaît sur l'affichage du minuteur.

Pour effacer tous les minuteurs des résistances, placer l'appareil en mode S à l'aide de la touche . Cette opération n'affecte cependant pas le minuteur de fin de cuisson qui poursuit son décompte.

Pour supprimer un minuteur en mode Fonctionnement, sélectionner d'abord le minuteur à l'aide du bouton Activer/désactiver le minuteur, jusqu'à ce que le minuteur souhaité apparaisse sur l'affichage du minuteur. Il peut ensuite être supprimé de deux manières :



- En réduisant cette valeur en appuyant sur la touche coulissante tactile jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'affichage du minuteur.
- Appuyer en même temps à gauche et à droite de la touche coulissante tactile jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur



l'affichage du minuteur.


Une fois qu'un minuteur arrive à « 00 », le niveau de la résistance correspondante est réglé sur « 0 ». La fin du minuteur de résistance et du minuteur de fin de cuisson est indiquée par un signal sonore qui peut être arrêté en appuyant sur n'importe lequel des boutons.


Minuteur de résistance


Les minuteurs de résistance ne peuvent être réglés que lorsqu'une résistance est activée, c'est-à-dire dont le niveau a été réglé entre 1 et 9.

Une première pression sur  active le minuteur de fin de cuisson, une deuxième pression sur  affecte le minuteur à une des résistances actives. Ceci est indiqué par le clignotement du témoin de la zone de cuisson correspondante.

Une troisième pression sur , après le réglage du premier minuteur de résistance, active le minuteur de la résistance active suivante dans le sens horaire. Ceci est indiqué par le clignotement du témoin de la zone de cuisson correspondante. Une pression sur  permet de définir une valeur de minuteur pour la résistance active.

Le minuteur de la résistance qui a été réglé en premier est indiqué par le témoin de la zone de cuisson correspondante. Les pressions suivantes sur  permettent d'affecter plus de minuteurs aux résistances actives. L'affichage du minuteur change 10 secondes après la dernière opération et affiche le prochain minuteur arrivant à expiration. Le nombre de minuteurs en cours est indiqué par le nombre de témoins de zone de cuisson allumés.

Il est possible d'afficher les valeurs du minuteur des résistances et du minuteur de fin de cuisson en appuyant sur . Un des témoins de la zone de cuisson clignote pour indiquer le minuteur affecté. Si aucun témoin de zone de cuisson ne clignote, la valeur du minuteur de fin de cuisson apparaît sur l'affichage du minuteur.

Pour effacer tous les minuteurs des résistances, placer l'appareil en mode S à l'aide de la touche . Cette opération n'affecte cependant pas le minuteur de fin de cuisson qui poursuit son décompte.

Pour supprimer un minuteur en mode Fonctionnement, sélectionner d'abord le minuteur à l'aide du bouton Activer/désactiver le minuteur, jusqu'à ce

que le minuteur souhaité apparaisse sur l'affichage du minuteur. Il peut ensuite être supprimé de deux manières :

- En réduisant cette valeur en appuyant sur la touche coulissante tactile jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'affichage du minuteur.
- Appuyer en même temps à gauche et à droite de la touche coulissante tactile jusqu'à ce que « 00 » apparaisse sur l'affichage du minuteur.

Une fois qu'un minuteur arrive à « 00 », le niveau de la résistance correspondante est réglé sur « 0 ». La fin du minuteur de résistance et du minuteur de fin de cuisson est indiquée par un signal sonore qui peut être arrêté en appuyant sur n'importe lequel des boutons.

Verrouillage

La fonction de verrouillage sert à activer le mode sécurité de l'appareil et peut aussi être utilisée en mode Fonctionnement (Mode B). La fonction de verrouillage est active lorsque le bouton de verrouillage (🔒) est pressé pendant au moins 2 secondes. Cette opération est confirmée par un signal sonore et le témoin de verrouillage clignote pour confirmer le verrouillage de la résistance.

Si la résistance est verrouillée, il n'est plus possible d'arrêter l'appareil avec (⏹), tous les autres boutons sont bloqués et il n'est plus possible de les utiliser pour effectuer des réglages. Si un autre bouton est utilisé en mode verrouillé, le signal sonore retentit et le témoin de verrouillage clignote.

Seule l'opération d'arrêt est possible via une pression sur (⏹). Cependant, si l'appareil est arrêté, il ne peut pas être rallumé sans le déverrouiller.

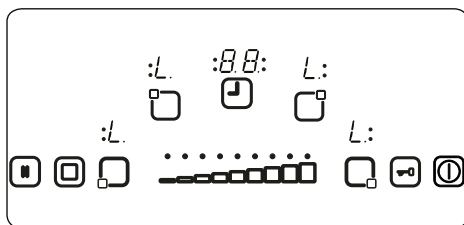
Appuyer sur (🔒) pour désactiver la fonction de verrouillage. Le témoin de verrouillage disparaît. Les commandes de la table de cuisson sont utilisables normalement.

Sécurité enfant

La fonction Sécurité Enfant est un processus complexe en plusieurs étapes permettant de verrouiller l'appareil. La sécurité enfant (et son déverrouillage) n'est possible qu'en mode S.

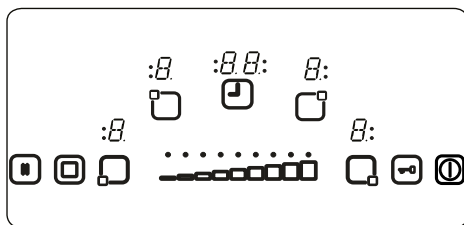
Tout d'abord, appuyer sur (⏹) jusqu'à ce que le signal sonore se déclenche, puis appuyer simultanément à gauche et à droite de la touche coulissante tactile pendant au moins une demi-seconde, mais

pendant moins d'une seconde. Ensuite, appuyer sur le côté droit uniquement de la touche coulissante tactile pour activer la sécurité enfant. Les quatre affichages du niveau de cuisson indiquent « L » en guise de confirmation.



Si le minuteur de fin de cuisson est encore en cours, il continue jusqu'à atteindre « 00 ». La tonalité retentit. Après confirmation de la fin du minuteur, l'appareil est verrouillé. Aucun des boutons ne peut être utilisé tant que l'appareil est verrouillé.

Appuyer sur (⏹) jusqu'à ce que le signal sonore se fasse entendre pour désactiver la sécurité enfant. Appuyer ensuite simultanément sur le côté gauche et le côté droit de la touche coulissante tactile pendant au moins une demi-seconde, puis appuyer sur le côté gauche de la touche coulissante tactile uniquement. « L » ne s'affiche plus, pour confirmer le déverrouillage.



Arrêt et départ

La fonction Arrêt et départ permet de suspendre le fonctionnement des résistances en cours d'utilisation. Toute pression sur le bouton Arrêt et départ (⏹) lorsque les résistances fonctionnent éteint ces résistances. Une deuxième pression sur (⏹) rallume toutes les résistances.

Fonctions de sécurité de la zone de commandes sensibles

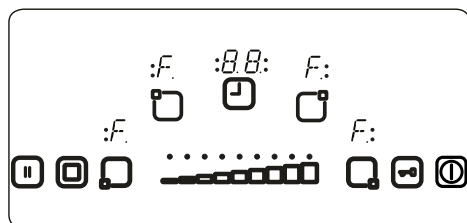
Les fonctions de sécurité suivantes permettent d'éviter les opérations erronées.

Dispositif d'arrêt de sécurité

L'appareil est équipé d'une fonction de contrôle des boutons afin d'éviter toute manipulation involontaire des boutons. En cas de pression de plus de 12 secondes sur un ou plusieurs boutons, le signal sonore retentit pendant dix minutes pour signaler un fonctionnement incorrect et l'appareil s'arrête. Par exemple par un objet placé sur un bouton ou un problème de capteur, etc.

L'arrêt de sécurité fait passer la table de cuisson en mode S et « F » clignote sur tous les affichages du niveau de cuisson. En l'absence de mauvaise manipulation, les signaux visuels et sonores s'arrêtent.

En cas de chaleur résiduelle, « H » s'affiche sur tous les autres affichages du niveau de cuisson.

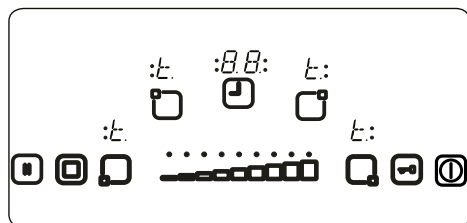


Arrêt en cas de dépassement de température


Les commandes se trouvant très près de la résistance du milieu à l'avant de la table de cuisson, il peut arriver qu'un ustensile mal positionné ne soit pas détecté par le dispositif d'arrêt de sécurité et fasse monter la table de cuisson à une température très élevée. La manipulation des boutons et le contact de la surface en verre peuvent donc s'avérer dangereux.

Pour éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, la température est surveillée en permanence et la table de cuisson s'arrête automatiquement en cas de surchauffe.

Ceci est indiqué par la lettre « t » dans les affichages du niveau de cuisson, jusqu'à ce que la température diminue.



Une fois que la température a baissé,

« t » disparaît de l'affichage du niveau de cuisson et les commandes de la table de cuisson repassent en mode S. L'utilisateur peut alors réactiver l'appareil en appuyant sur .

Limitation du temps de fonctionnement

Le temps de fonctionnement des commandes de la table de cuisson est limité. Si le réglage de chaleur d'une résistance n'a pas été modifié pendant un certain temps, la résistance s'arrête automatiquement. « 0 » s'affiche pendant 10 secondes, mais il peut rester une certaine quantité de chaleur résiduelle. La limite de temps de fonctionnement dépend du réglage de chaleur sélectionné. Si un minuteur était associé à cette résistance, « 00 » apparaît pendant 10 secondes sur l'affichage du minuteur. Ensuite, l'affichage du minuteur s'éteint.


Une fois la résistance automatiquement arrêtée, comme décrit plus haut, il est possible d'utiliser la résistance et la durée maximale d'utilisation de ce réglage de chaleur s'applique.

Fonctions de chaleur résiduelle

Après la cuisson, une certaine quantité de chaleur reste accumulée dans la surface vitrocéramique. Il s'agit de la chaleur résiduelle. L'appareil peut calculer de façon approximative la température de la surface en verre. Si la température calculée est supérieure à +60 °C, ceci est indiqué sur l'affichage du niveau de cuisson correspondant tant que la température calculée reste supérieure à +60 °C, même une fois l'appareil arrêté.

Le témoin de chaleur résiduelle est celui dont la priorité est la plus basse. Il est remplacé par n'importe laquelle des autres valeurs affichées et pendant l'arrêt de sécurité et l'affichage d'un code d'erreur. Lorsque l'alimentation électrique de la table de cuisson est rétablie après une interruption, le témoin de chaleur résiduelle clignote. Si la température résiduelle d'une résistance dépasse +60 °C avant l'interruption de l'alimentation, l'affichage clignote tout pendant que le niveau de chaleur résiduelle reste au-dessus de ce niveau ou jusqu'à ce que la résistance soit sélectionnée pour une autre opération.

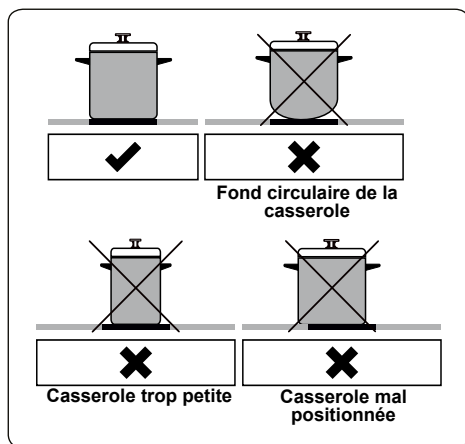
Astuces et conseils

 **Important** : Lorsque les foyers radiants sont utilisés dans les niveaux les plus élevés, il est possible que les zones chaudes s'allument et s'éteignent.

Ceci est dû à un système de sécurité qui empêche la vitre de surchauffer. Ceci est normal à haute température et n'endommage pas la table de cuisson et ne rallonge que très peu les temps de cuisson.

⚠ **AVERTISSEMENT :**

- Ne jamais utiliser la table de cuisson sans placer d'ustensiles sur la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des casseroles à fond plat avec une base épaisse.
- Vérifier que le dessous des ustensiles est bien sec avant de les placer sur la table de cuisson.
- Lorsque la zone de cuisson fonctionne, il est important de vérifier que l'ustensile est bien centré sur la zone.
- Afin d'économiser de l'énergie, ne pas utiliser d'ustensiles dont le diamètre est différent de celui du foyer électrique utilisé.



- Ne pas utiliser de casseroles dont la base est rugueuse, car elles peuvent endommager la surface vitrocéramique.
- Si possible, toujours utiliser un couvercle sur les ustensiles.
- En cours d'utilisation, la température des surfaces accessibles peut être élevée. Tenir les enfants et les animaux à l'écart de la table de cuisson pendant son utilisation et jusqu'à ce qu'elle ait entièrement refroidi après utilisation.
- En cas de fissure sur le plan de cuisson, l'éteindre immédiatement et le faire

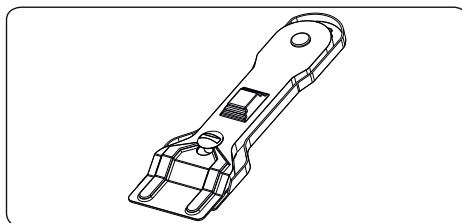
remplacer par un technicien agréé.

4.2. ACCESSOIRES

Spatule en vitrocéramique

Utiliser toujours la spatule en verre pour enlever les liquides renversés ou les dépôts sur la table de cuisson avant d'envisager l'emploi de nettoyeurs chimiques. La spatule en verre est idéale pour retirer les dépôts (même les plus petits) de la table de cuisson et les liquides renversés sur les zones de cuisson encore chaudes avant qu'ils ne durcissent.

⚠ Important : Replacer toujours la protection sur la lame après utilisation. Manipuler la spatule avec précaution et la garder hors de portée des enfants.



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT : Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifier si les agents de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utiliser une crème nettoyante ou un liquide nettoyant qui ne contient pas de particules. Ne pas utiliser de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine métallique ou d'ustensiles trop durs, car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.
- **⚠** Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant des particules, car ils risquent de rayer le verre et les parties émaillées et peintes de votre appareil.
- Nettoyer immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter

que les différentes pièces soient endommagées.



Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

Nettoyage de la surface vitrocéramique

La surface vitrocéramique peut supporter des objets lourds, mais elle peut se briser si un objet tranchant la frappe.



AVERTISSEMENT : Plans de cuisson céramique : si la surface est fendue, pour éviter tout risque d'électrocution, s'assurer que l'appareil est bien éteint et appeler l'assistance.

- Utiliser une crème ou un nettoyant liquide pour nettoyer la surface vitrocéramique. Les rincer, puis les sécher à l'aide d'un chiffon sec.
- Ne pas utiliser d'agents de nettoyage conçus pour le métal, car ils peuvent endommager le verre.
- Si des substances à bas point de fusion sont utilisées dans le fond ou le revêtement de l'ustensile de cuisson, elles peuvent endommager la table de cuisson vitrocéramique. Si du plastique, du papier aluminium, du sucre ou des aliments sucrés sont tombés sur la plaque de cuisson vitrocéramique chaude, veuillez gratter la surface chaude rapidement et sans vous mettre en danger. Si ces substances fondent, elles peuvent endommager la table de cuisson vitrocéramique. Lorsque vous faites cuire des aliments très sucrés comme de la confiture, si possible, appliquez au préalable une couche d'agent de protection approprié.
- La poussière sur les différentes surfaces peut être éliminée à l'aide d'un chiffon humide.
- Les changements de couleur de la surface vitrocéramique n'affectent pas sa structure ni sa durée de vie et ne sont pas dus à une modification du matériau.

La couleur des surfaces vitrocéramiques peut changer pour différentes raisons :

1. Les projections de nourriture n'ont pas été nettoyées.
2. Toute utilisation d'ustensiles non adaptés peut user la table de cuisson.
3. Les agents de nettoyage utilisés ne sont

pas adaptés.

Nettoyage des parties en acier inoxydable (si applicable)

- Nettoyer régulièrement les parties en acier inoxydable de votre appareil.
- Essuyer les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau pure. Rincer, puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.
- Ne pas nettoyer les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.
- Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

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.

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

Marque		SHARP
Modèle		KH-6VX09FS00-EU
Type de plaque de cuisson		Électrique
Nombre de zones de cuisson		4
Technologie de chauffage - zone de cuisson 1		Radiant
Taille - zone de cuisson 1	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 1	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 2		Radiant
Taille - zone de cuisson 2	cm	Ø 14,5
Consommation énergétique - zone de cuisson 2	Wh/kg	192,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 3		Radiant
Taille - zone de cuisson 3	cm	Ø 18,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 3	Wh/kg	191,0
Technologie de chauffage - zone de cuisson 4		Radiant
Taille - zone de cuisson 4	cm	15,5 x 26,0
Consommation énergétique - zone de cuisson 4	Wh/kg	190,0
Consommation énergétique de la plaque de cuisson	Wh/kg	191,3
Cette plaque de cuisson est conforme à la norme EN 60350-2		
<p>Conseils en matière d'économie d'énergie</p> <p>Table de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

52314110

SHARP

Be Original.