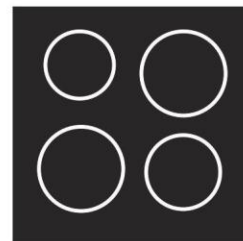


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



KI6560.0SR

KI8560.0SR

IT

NL

ES



Lesen Sie unbedingt die Gebrauchsanleitung und den Montageplan vor Aufstellung, Installation sowie Inbetriebnahme.

Please read the users and installation instructions carefully before installation of the appliance and before starting to use it.

Service und Kundendienst

Telefon: 0209 – 401 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

INDICE

SICUREZZA	3
PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	3
ISTRUZIONI DI SICUREZZA	3
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO	5
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	6
ALTRE PRECAUZIONI	6
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	7
DATI TECNICI.....	7
PANNELLO DI CONTROLLO	7
USO DELL'APPARECCHIO	8
INDICAZIONI	8
VENTILAZIONE.....	8
PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	8
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	8
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE.....	8
LE FUNZIONI DEI SENSORI.....	9
"SLIDER" PER LA ZONA SELEZIONATA	9
ACCENDERE E SPEGNERE IL PIANO DI COTTURA	9
RICONOSCIMENTO DEL RECIPIENTE DI COTTURA.....	9
INDICATORE CALORE RESIDUO	10
FUNZIONE BOOSTER.....	10
TIMER	11
COTTURA AUTOMATICA	12
FUNZIONE STOP&Go	12
FUNZIONE RECALL	12
FUNZIONE SCALDAVIVANDE.....	13
FUNZIONE BRIDGE O BRIDGE AUTOMATICA	13
BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO	13
FUNZIONE "CHEF"	14
FUNZIONE GRILL	14
LIMITAZIONE DELLA DURATA D'ESERCIZIO.....	14
CONSIGLI PER LA COTTURA	15
RECIPIENTI DI COTTURA	15
DIMENSIONI RECIPIENTI DI COTTURA.....	15
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA.....	16
MANUTENZIONE E PULIZIA	16
IN CASO DI ANOMALIE	16
TUTELA AMBIENTALE	17
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE	18
CONNESSIONE ELETTRICA	19

SICUREZZA

Precauzioni prima del primo utilizzo

- Sballare eliminando tutti i materiali di imballo.
- L'installazione e connessione dell'apparecchio devono essere effettuate da personale specializzato. Il fabbricante declina ogni responsabilità civile e penale per danni causati da installazione e/o connessione non realizzate a regola d'arte. Per essere utilizzato, l'apparecchio deve essere correttamente installato in una cucina e su una superficie di lavoro idonea.
- Per essere utilizzato, l'apparecchio deve essere correttamente installato in una cucina e su una superficie di lavoro idonea attenendosi naturalmente alle disposizioni di sicurezza vigenti in materia.
- Questo elettrodomestico è progettato esclusivamente per la cottura di cibo, con l'espressa esclusione di ogni altro uso domestico, commerciale o industriale.
- Rimuovere tutte le etichette adesive dal vetro.
- Non apportare alcuna modifica o alterazione all'apparecchio.
- La superficie in vetro dell'apparecchio non può essere utilizzata come zona di appoggio o di lavoro.
- L'apparecchio deve essere opportunamente messo a terra e collegato alla rete elettrica secondo la normativa in vigore localmente.
- Non usare nessuna prolunga elettrica per collegare il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio non può essere utilizzato sopra una lavastoviglie o una asciugatrice: il vapore potrebbe danneggiare i componenti elettronici dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

Istruzioni di sicurezza

- La parte elettronica (relais) può provocare durante l'esercizio rumori udibili di attivazione. Può essere percepibile anche la ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento può continuare a girare anche dopo la fine del processo di cottura per raffreddare i componenti elettronici. Ciò non significa che il

piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo e il piano di cottura funziona senza problemi.

- Spegnere le zone di cottura dopo l'uso.
- Grassi ed olii surriscaldati prendono facilmente fuoco. Controllare le cotture che utilizzano grasso o olio: potrebbero incendiarsi con facilità.
- Le zone di cottura si riscaldano durante la cottura. Fare attenzione a non ustionarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Verificare che nessun cablaggio di apparecchi fissi o mobili venga in contatto con il vetro dell'apparecchio o con pentole bollenti.
- Gli oggetti magnetici (carte di credito, floppy discs, calcolatrici) non devono essere piazzati vicino all'apparecchio quando questo è acceso. Questi oggetti potrebbero danneggiarsi.
- Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio perché potrebbero diventare incandescenti.
- Gli oggetti metallici quali cucchiaini e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio ad induzione perché potrebbero diventare incandescenti.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o telo protettivo, perché potrebbe surriscaldarsi e bruciare.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini con una età minima di otto anni e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o le cui esperienze e conoscenze sono inadatte, unicamente se sotto sorveglianza e dietro formazione sull'uso dell'apparecchio, in condizioni di sicurezza e dopo essere state informate sui rischi in cui potrebbero incorrere.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non possono essere affidate a bambini senza la sorveglianza di un adulto.

Precauzioni onde non danneggiare l'apparecchio

- Pentole con fondo graffiato o danneggiato possono danneggiare il vetro ceramico. Le pentole potrebbero graffiare la superficie in vetroceramica.
- Sabbia o altre sostanze abrasive possono danneggiare il vetro ceramico.
- Il vetro ceramico non è sensibile agli shock termici ed è molto resistente, non è tuttavia infrangibile. Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sul vetro ceramico.
- Non colpire i bordi del vetro con le pentole.
- Non mettere o lasciare pentole vuote sul vetro ceramico.
- Lo zucchero, i materiali sintetici e i fogli di alluminio non devono venire a contatto con le zone riscaldante, perché possono causare rotture o altre alterazioni del vetro ceramico durante il raffreddamento. Nel caso, accendere immediatamente l'apparecchio e rimuovere l'oggetto dalla zona di cottura, prendendo le opportune precauzioni per non ustionarsi.
- **AVVERTENZE:** prestare attenzione alla cottura con olio e grasso perché potrebbe risultare molto pericolosa.
- **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere costantemente monitorato.
- **Pericolo di incendio!** Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- Non piazzare mai un contenitore bollente sul pannello di controllo. L'elettronica sotto il vetro potrebbe danneggiarsi.
- Se sotto il piano cottura incassato c'è un cassetto, assicurarsi che lo spazio tra il contenuto dello stesso e la parte inferiore dell'apparecchio sia sufficiente (almeno 2 cm) per evitare contatti accidentali.
- Non mettere mai oggetti infiammabili (ad es. spray) nel cassetto situato sotto l'apparecchio. Gli eventuali contenitori per posate posti in cassetti sotto l'apparecchio devono essere resistenti al calore.
- Non riscaldare contenitori chiusi (per es. barattoli di conserve) sulle zone cottura. A causa della conseguente sovrappressione i contenitori e/o i barattoli possono scoppiare, e sussiste il pericolo di lesioni!

Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio

- Se si nota un difetto di funzionamento, spegnere l'apparecchio e disconnetterlo dalla rete elettrica.
- Se il vetro ceramico è rotto o crepato: disconnettere immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica, svitando e rimuovendo il fusibile e chiamare l'assistenza tecnica.
- Qualsiasi riparazione deve essere compiuta esclusivamente da personale qualificato.
- **ATTENZIONE!** Se la superficie del vetro è crepata o rotta, spegnere immediatamente l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

Altre precauzioni

- Assicurarsi che la pentola o padella sia sempre centrata sulla zona di cottura. Il fondo dell'utensile deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Per gli utilizzatori di pace-makers: il campo magnetico dell'apparecchio potrebbe influenzare il funzionamento del pace-maker. Si raccomanda di richiedere preventivamente informazioni al venditore dell'apparecchio e/o al medico curante.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o di materiali sintetici! Potrebbero fondere se appoggiati alle zone accese o ancora calde dopo l'uso.
- Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.



L'UTILIZZO DI PENTOLE NON IDONEE OPPURE DI ACCESSORI RIMUOVIBILI POSTI TRA LA PENTOLA E LA PIASTRA PER RISCALDARE PENTOLE NON IDONEE ALL'INDUZIONE FA DECADERE LA GARANZIA.

IL COSTRUTTORE NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER QUALSIASI DANNO AL PIANO DI COTTURA O DANNI CORRELATI.



DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

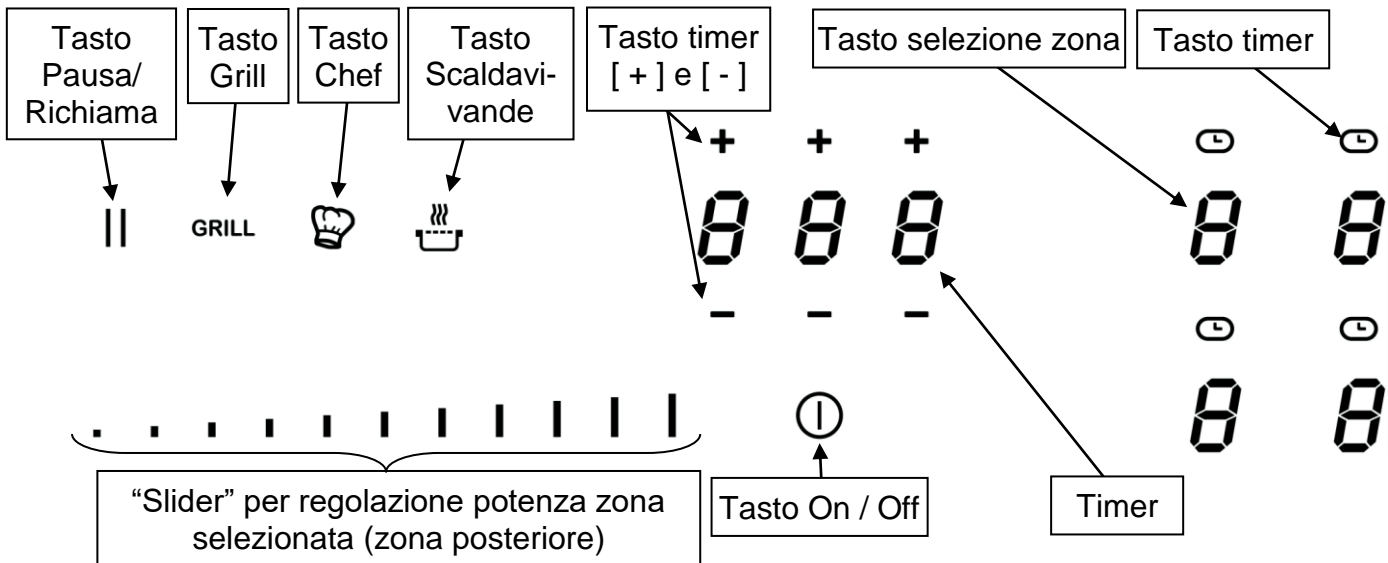
Dati tecnici

Typo	KI6560.0SR KI8560.0SR
Potenza totale	7400 W
Consumo di energia del piano cottura EC _{hob} **	180.5 Wh/kg
Zona di cottura	210 x 190 mm
Identificazione minimo	Ø 100 mm
Potenza nominale*	2100 W
Potenza booster*	2500 / 3000 W
Categoria standard di pentola **	A
Consumo di energia EC _{cw} **	186.4 Wh/kg
Categoria standard di pentola **	B (x2)
Consumo di energia EC _{cw} **	188 Wh/kg
Categoria standard di pentola **	C
Consumo di energia EC _{cw} **	159.5 Wh/kg

* La Potenza dichiarata può cambiare a seconda delle dimensioni e del material della pentola.


** metodo di misura delle prestazioni secondo la norma (EN60350-2)

Pannello di controllo



USO DELL'APPARECCHIO

Indicazioni

<u>Indicazione</u>	<u>Definizione</u>	<u>Descrizione</u>
0	zero	zona di cottura attivata
1 ... 9	gradazioni	impostazione livello potenza
<u>U</u>	recipiente non rilevato	manca recipiente o non adatto
A	cottura iniziale automatica	potenza massima + cottura preliminare
E	indicazione guasto	anomalia dei dispositivi elettronici
H	calore residuo	la zona di cottura è ancora calda
P	booster	funzione booster attivata
	doppio booster	doppio booster attivato
U	mantenere al caldo	le pietanze vengono mantenute al caldo a 70°C
II	Pausa	il piano di cottura è in pausa
	Funzione grill	La funzione grill è attivata

Ventilazione

La ventola si attiva automaticamente. Si avvia a bassa velocità appena i valori dei dispositivi elettronici superano una determinata soglia. Quando il piano ad induzione viene usato intensamente, la ventola funziona ad alta velocità. La ventola funziona più lentamente appena i dispositivi elettronici si sono sufficientemente raffreddati.

PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Prima del primo utilizzo

Pulire l'apparecchio con uno straccio umido, indi asciugarlo accuratamente. Non utilizzare detergenti che possano causare colorazioni anomale del vetro.

Principio dell'induzione

Sotto ogni piastra riscaldante si trova un magnete induttore. Quanto viene attivato, questo produce un campo elettromagnetico che genera una corrente induttiva nel fondo ferromagnetico della pentola. Il risultato è il riscaldamento della pentola posizionata sulla piastra.

Naturalmente, la pentola deve essere adatta:

- Tutte le pentole in materiale ferromagnetico sono consigliate (verificare utilizzando una calamita): pentole in ghisa, acciaio, smaltate e di acciaio inossidabile con fondo ferromagnetico...
- Da escludere: pentole in rame, acciaio inossidabile senza fondo ferromagnetico, alluminio, vetro, legno, ceramica, terracotta...

La piastra a induzione si adatta automaticamente alla dimensione della pentola: se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la piastra non funziona. Il diametro minimo varia in funzione del diametro della piastra.

Se la pentola non è adatta al piano di cottura a induzione, il display mostrerà la lettera [U].

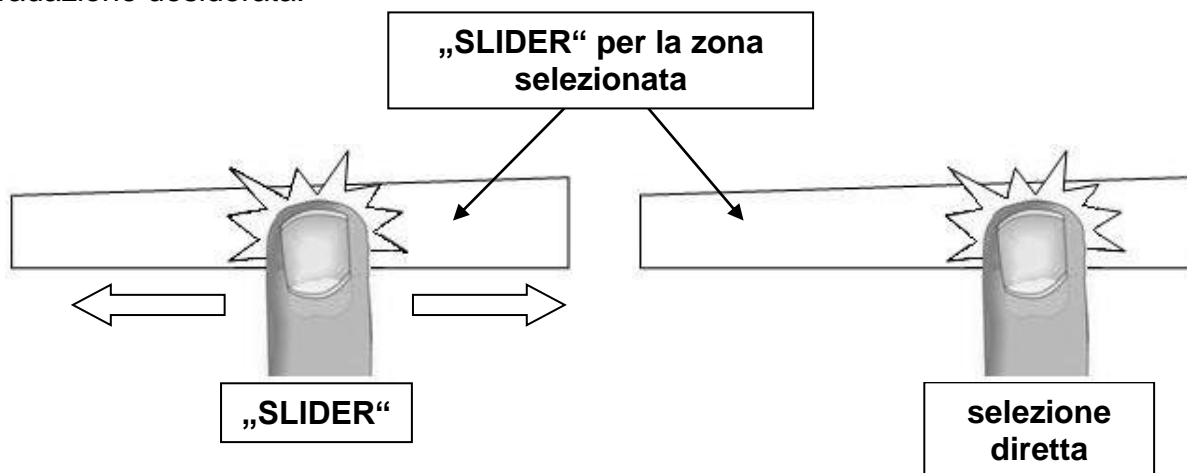
Le funzioni dei sensori

Il piano di cottura viene comandato con sensori che reagiscono sfiorando il vetro col dito. Se si sfiorano i sensori per un secondo circa, le funzioni selezionate si attivano. Ogni reazione dei sensori viene confermata da un segnale acustico e/o visivo.

Per gli usi convenzionali, sfiorare un sensore alla volta.

"SLIDER" per la zona selezionata

Per selezionare la potenza con lo "SLIDER" basta spostare il dito sulla zona di scorrimento „SLIDER“. Per selezionare direttamente la gradazione basta sfiorare col dito il sensore della gradazione desiderata.



Accendere e spegnere il piano di cottura

Accendere prima il piano di cottura e successivamente la zona di cottura desiderata.

- **Accendere / spegnere il piano di cottura**

<u>operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
accendere	premere [Ⓞ] per 2 s.	[0]
spegnere	premere [Ⓞ] per 2 s.	nessuna o [H]

- **Accendere / spegnere la zona di cottura**

<u>operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
aumentare la potenza	scorrere sullo "SLIDER"	da [1] a [P]
spegnere	scorrere sullo "SLIDER" fino a [0]	[0] o [H]

Se non si effettuato altre impostazioni, per motivi di sicurezza il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 20 secondi unitamente all'indicazione.

Riconoscimento del recipiente di cottura

Il dispositivo di riconoscimento del recipiente di cottura garantisce una sicurezza completa.

- L'induzione non funziona se sulla zona di cottura non si trova una pentola o se la pentola non è adatta per l'induzione. In questi casi non è possibile aumentare la gradazione e nell'indicatore viene visualizzato il simbolo [U]. Il simbolo [U] si spegne se sulla zona di cottura si pone il recipiente di cottura.
- Se durante la cottura si toglie il recipiente dalla zona di cottura, la zona di cottura si spegne subito e nell'indicatore appare il simbolo [U]. Appena si colloca il recipiente di cottura sulla zona, il simbolo [U] si spegne e la zona di cottura si attiva nuovamente con la gradazione precedentemente impostata.

A cottura ultimata, spegnere la zona di cottura per evitare che venga visualizzato il simbolo [U].

Indicatore calore residuo

Dopo aver spento la zona di cottura o il piano di cottura, per le zone di cottura ancora calde viene visualizzato il simbolo [H] per il calore residuo. Il simbolo [H] si spegne quando si possono toccare le zone di cottura senza scottarsi. Fintanto che il simbolo del calore residuo rimane visualizzato, evitare di toccare le zone calde e di mettervi oggetti non resistenti al calore. Pericolo di ustionarsi!

Funzione Booster

Tutte le zone di cottura sono dotate di funzioni booster e doppio booster, ossia con una potenza maggiorata. La funzione booster viene visualizzata col simbolo [P]; la funzione doppio booster con [P] e inoltre con [] lampeggiante.

Se le funzioni booster sono attivate, le zone di cottura interessate si riscaldano per 5 minuti con una potenza maggiorata. Tale funzione potenziata è pratica per portare ad ebollizione in poco tempo una notevole quantità d'acqua per cuocere, ad esempio, la pasta.

- **Attivare / disattivare la funzione booster**

<u>operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
attivare booster	scorrere sullo "SLIDER" fino alla fine o premere subito alla fine	[P]
disattivare booster	scorrere sullo "SLIDER"	da [9] a [0]

- **Attivare / disattivare doppio booster**

<u>operazione</u>	<u>sensore di comando</u>	<u>indicazione</u>
attivare booster	scorrere sullo "SLIDER" fino alla fine o premere subito alla fine	[P]
attivare doppio booster	premere di nuovo fine sullo "SLIDER"	lampeggia con [P] []
disattivare doppio booster	scorrere sullo "SLIDER"	da [P] a [0]
disattivare booster	scorrere sullo "SLIDER"	da [9] a [0]

- **Regolazione automatica della funzione booster**

Il piano di cottura è dotato di una potenza complessiva. Per non superare questa potenza limite, i dispositivi elettronici riducono automaticamente la potenza di un'altra zona di cottura quando viene attivata la funzione booster. La potenza ridotta di questa zona di cottura viene visualizzata con [9] lampeggiante.

<u>Zona di cottura selezionata</u> [P] acceso	<u>altra zona di cottura (ad es. con potenza 9)</u> [9] ridotto a [6] oppure a [8] e lampeggiante
--	--

Timer

Con il timer integrato si può impostare per tutte le quattro zone una durata di cottura da 1 a 1H59 minuti. Per ogni zona di cottura è possibile impostare una durata diversa.

- **Impostazione e regolazione del tempo di cottura:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezionare una zona	Premere su una zona	[0]
Impostare il livello di potenza	Scorrere il cursore "SLIDER" verso destra	da [1] a [P]
Selezionare il timer	Premere tasto [⏻]	Display timer acceso
Diminuire il tempo	Premere tasto [-] del timer	da [60] a 59, 58...
Aumentare il tempo	Premere tasto [+] del timer	Incremento del tempo

Dopo alcuni secondi il simbolo [⏻] smette di lampeggiare.

La durata viene confermata e il timer parte.

- **Arresto del tempo di cottura:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezionare il tempo	Premere tasto [⏻]	Display timer acceso
Arrestare il tempo	Premere tasto [-] del timer	[000]

Nel caso fossero attivi diversi timer, ripetere la procedura.

- **Funzione timer uovo:**

Il timer dell'uovo è una funzione indipendente. Il timer si arresta non appena una zona di riscaldamento viene avviata.

Se il timer dell'uovo è acceso e il piano di cottura è spento, il timer prosegue fino allo scadere del tempo.

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare il piano di cottura	Premere display [⏻] per 2 s.	[0]
Selezionare il timer	Premere [000]	[000]
Diminuire il tempo	Premere tasto [-] del timer	[60] to 59, 58...
Aumentare il tempo	Premere tasto [+] del timer	Incremento del tempo

Dopo alcuni secondi, il display [min] smette di lampeggiare.

La durata viene confermata e il timer parte.

- **Arresto automatico al termine del tempo di cottura:**

Non appena il tempo di cottura impostato termina, il timer visualizza [000] lampeggiante ed emette un segnale sonoro.

Per interrompere il segnale sonoro e il lampeggiamento, premere i tasti [-] e [+].

Cottura automatica

Tutte le zone di cottura sono dotate di un dispositivo di cottura automatica. La zona di cottura parte a piena potenza per un certo periodo di tempo, poi riduce automaticamente la potenza al livello preimpostato.

- **Avvio:**

Azione

Impostazione livello potenza
(ad esempio « 7 »)

Pannello di controllo

Portare il cursore “SLIDER” su [7]
e mantenere per 3s

Display

[7] lampeggia con [A]

Livello di cottura di proseguimento impostato	Cottura con avvio rapidoTempo (min:sec)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	- : -

- **Disattivate la cottura automatica:**

Azione

Impostazione livello potenza

Pannello di controllo

Alzare il cursore “SLIDER”

Display

da [0] a [9]

Funzione Stop&Go

Questa funzione arresta temporaneamente tutta l'attività di cottura del piano di cottura e consente di ripartire con le stesse impostazioni.

- **Avvio/arresto della funzione pausa:**

Azione

Attivare la pausa
Disattiva la pausa

Pannello di controllo

premere [II] per 2s
premere [II] per 2s

Display

[II] e spia accesi
impostazioni precedenti

Funzione Recall

Dopo aver spento il fornello (①), è possibile richiamare le ultime impostazioni.

- Stadi di cottura di tutte le zone di cottura (Booster)
- Minuti e secondi di timer di cottura programmata per ogni zona
- Funzione di mantenimento in caldo (“Scaldavivande”)
- Cottura automatica

La procedura di Recall è la seguente:



- Premere il tasto [①] per 2 s.
- Quindi premere [II] prima che la spia smetta di lampeggiare.

Le impostazioni precedenti sono nuovamente attive.

Funzione Scaldavivande

Questa funzione consente di mantenere il cibo a una temperatura costante di 70°C. Si evitano così fuoriuscite di liquido e bruciatura rapida sul fondo della pentola/padella.





- **Per attivare la funzione “Keep warm”:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Per attivare la funzione	Premere il tasto []	[U]
Per disattivare	Premere il tasto []	[0]


La durata massima del mantenimento in caldo è 2 ore.


Funzione Bridge o Bridge automatica

Questa funzione consente di regolare contemporaneamente 2 zone di cottura impostando un'unica zona. Questa funzione consente di attivare la funzione Booster sulla zona di sinistra e centrale.

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare il piano di cottura	Premere display [] per 2 s.	[0]
Attivare la funzione Bridge	Posizionare una padella su una delle due zone che saranno collegate e premere simultaneamente i tasti di selezione corrispondenti oppure appoggiare una padella grande su 2 zone e premere i 2 cursori “SLIDER”	[0] e []
Aumentare il ponte	Aumentare i due cursori “SLIDER” che indicano la potenza	[] lampeggiante []
Arrestare il ponte	Premere contemporaneamente delle due zone di cottura	da [1] a [9] [0]

Blocco del pannello di controllo





Per evitare di modificare le impostazioni delle zone di cottura, soprattutto durante la pulizia, il pannello di controllo può essere bloccato (con la sola eccezione del tasto On/Off []).

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare il piano di cottura	Premere tasto [] per 2 s.	[0]
Bloccare il piano di cottura	Tenere premuto per 3s il tasto di un'area, quindi premere lo "Slider" e scorrere da sinistra a destra	[L]
Sbloccare il piano di cottura	Tenere premuto per 3s il tasto di un'area, quindi premere lo "Slider" e scorrere da sinistra a destra	[0] o [H]

Funzione “Chef”


Questa funzione suddivide il piano cottura in 2 grandi zone.

- **Attivare/Disattivare la funzione Pausa:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare la funzione Chef	Premere []	[3] e [], [9] e []
Disattivare la funzione Chef	Premere []	[0]

Funzione Grill

Questa funzione permette l'ottimale utilizzo della piastra grill "acc.no. 1303" interconnettendo due zone e l'utilizzo di adeguati livello di potenza.

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accendere la funzione grill	Premere [GRILL]	[]
Disattivare la funzione grill	Premere [GRILL]	[0]

Limitazione della durata d'esercizio

Il funzionamento continuo dell'apparecchio è limitato nel tempo da un dispositivo automatico. La durata di funzionamento di ogni singola zona di cottura dipende dal livello di cottura selezionato.

Il presupposto è che non si modifichino le impostazioni della zona di cottura durante il suo funzionamento. Quando è attiva la funzione limitazione della durata d'esercizio, la zona di cottura si spegne.

Livello di potenza impostato	Limitazione della durata d'esercizio (ore)
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

CONSIGLI PER LA COTTURA

Recipienti di cottura

Materiali adatti: acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio con fondo magnetizzabile, alluminio con fondo magnetizzabile

Materiali non adatti: alluminio e acciaio con fondo non magnetizzabile, rame, ottone, coccio, porcellana

In via di massima, i fabbricanti indicano se i recipienti di cottura sono adatti per i piani ad induzione. Per verificare se i recipienti di cottura sono indicati per il piano ad induzione.

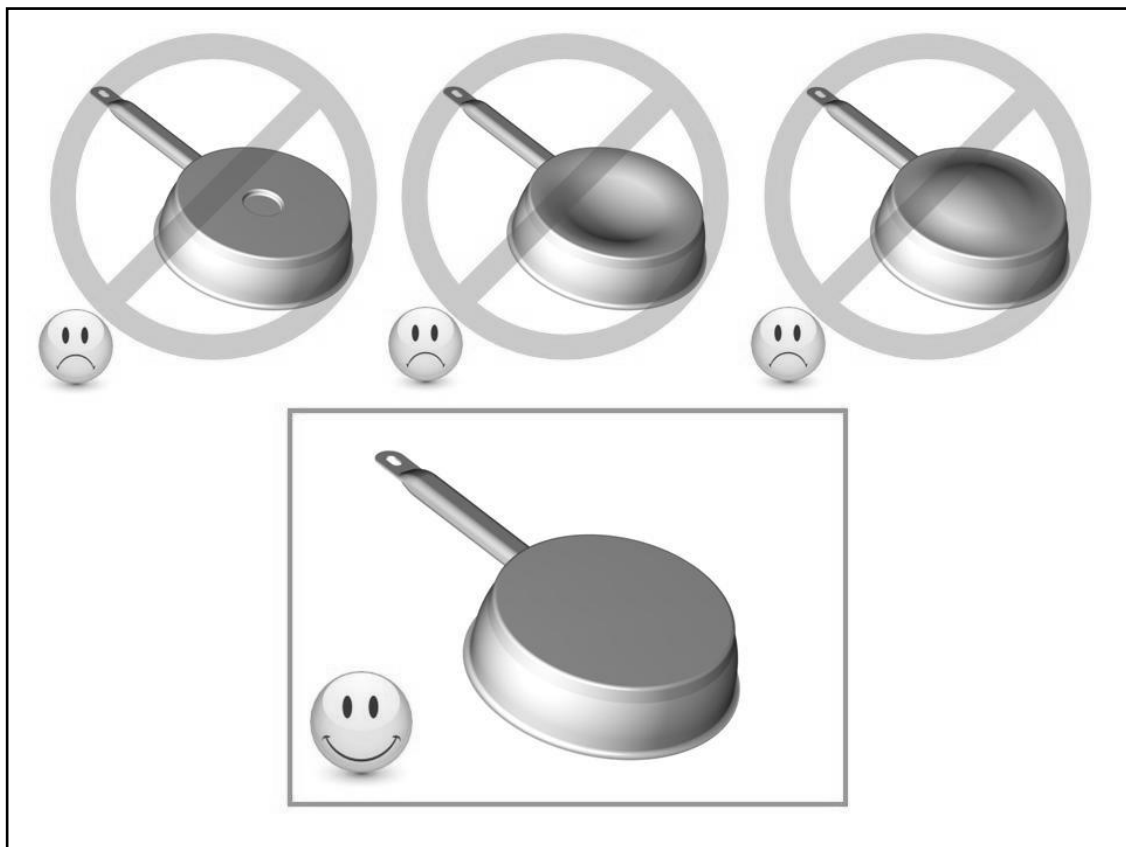
- Versare nella pentola un po' d'acqua e collocarlo sulla zona di cottura ad induzione. Accendere la zona e selezionare la gradazione [9]. L'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Toccare con una calamita il fondo della pentola. Se la calamita rimane attaccata, la pentola è indicata per il piano ad induzione.

Alcuni recipienti possono generare rumori se vengono posti su una zona di cottura ad induzione. Ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo.

Le pentole devono essere certificate dal fabbricante come compatibili con l'induzione.

E' tuttavia possibile che certe pentole, seppur dichiarate come compatibili, abbiano in realtà caratteristiche inadatte all'uso con i piani a induzione.

Raccomandiamo di verificare al momento dell'acquisto che le pentole rispettino almeno le seguenti condizioni:



Dimensioni recipienti di cottura

Entro certi limiti, le zone di cottura si adattano automaticamente al diametro del recipiente di cottura. Il diametro del recipiente non dovrebbe essere inferiore a una determinata misura in quanto l'induzione non si attiverebbe.

Per sfruttare la massimo la potenza della zona di cottura, collocare il recipiente al centro della zona.

Esempi di regolazione della potenza

(I valori sotto sono indicativi)

da 1 a 2	far sciogliere, stemperare, riscaldare	salsine, burro, cioccolato, gelatina, piatti già pronti
da 2 a 3	mettere in ammollo scongelare	riso, budino, verdura precotta, pesce, prodotti congelati
da 3 a 4	cuocere al vapore, rosolare	pesce, carne, verdura
da 4 a 5	cuocere con acqua	patate lesse, minestre, pasta, verdura fresca
da 6 a 7	cuocere a calore moderato	carne, fegato, uova, salsiccia, spezzatino, arrosto arrotolato, interiora
da 7 a 8	cuocere, arrostitire	patate, involtini, frittate
9	arrostitire, portare ad ebollizione	bistecche, frittate acqua
P e // //	arrostitire, portare ad ebollizione	notevoli quantità d'acqua

MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di pulire il piano di cottura aspettare che si raffreddi. Pericolo di ustionarsi!

Eliminare lo sporco regolarmente con uno straccio umido e poco detersivo o un prodotto specifico per vetroceramica.

- Spegnerne il piano di cottura prima di pulirlo.
- Per motivi di sicurezza non usare la pulitrice a vapore o ad alta pressione.
- Evitare assolutamente di usare prodotti abrasivi o aggressivi, ad esempio spray per forno o grill, smacchiatori o prodotti antiruggine, pomice o spugnette abrasive.
- Asciugare alla fine il piano con uno straccio pulito.
- Eliminare subito residui di zucchero o di sostanze zuccherine.

IN CASO DI ANOMALIE

Il piano o le zone di cottura non si accendono

- Il piano di cottura non è collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il fusibile non è correttamente in sede o è difettoso.
- È stato attivato il dispositivo di blocco del piano.
- I sensori sono umidi o unti.
- I sensori sono coperti da una pentola o da altri oggetti.

Nell'indicatore viene visualizzato [U]

- Il recipiente di cottura non è sistemato correttamente sulla zona di cottura.
- Il recipiente di cottura non è adatto per il funzionamento ad induzione.
- Il diametro del fondo del recipiente di cottura è troppo piccolo per la zona di cottura.

Nell'indicatore viene visualizzato [E]

- Staccare il piano di cottura dalla rete elettrica e collegarlo di nuovo.
- Contattare il servizio assistenza.

Una zona di cottura o il piano di cottura si spengono

- È scattato il dispositivo di disinserimento di sicurezza.
- Il disinserimento si attiva se si dimentica di spegnere una zona di cottura.
- Il distacco di sicurezza si attiva anche se uno o più sensori sono coperti.
- Un recipiente di cottura vuoto si è surriscaldato.
- A causa del surriscaldamento, i dispositivi elettronici hanno ridotto la potenza o spento il piano.

Dopo aver spento il piano, il ventilatore rimane in funzione

- Non si tratta di un guasto. Il ventilatore continua a funzionare fino a quando il piano si è raffreddato.
- Il ventilatore si spegne automaticamente.

La cottura preliminare automatica non si attiva

- La zona di cottura è ancora calda [H].
- È stata selezionata la gradazione più alta [9].

Nell'indicatore viene visualizzato [U]

- Vedi voce: "Funzione mantenere al caldo".

Nell'indicatore viene visualizzato [II]

- Vedi voce: "Funzione pausa".

Il pannello di controllo indica [] or [Er03]:

- Un oggetto o un liquido copre i comandi. Il simbolo scomparirà non appena i comandi verranno puliti o l'oggetto sarà rimosso.

Il pannello di controllo indica [E2]:

- Il piano di cottura è surriscaldato, lasciarlo raffreddare e poi riaccenderlo.

Il pannello di controllo indica [E8]:

- La presa d'aria del ventilatore è ostruita, rilasciarla.

Il pannello di controllo indica [U400]:

- Il piano di cottura non è collegato alla rete. Controllare il collegamento e eventualmente ricollegare il piano di cottura.

Il pannello di controllo indica [Er47]:

- Il piano di cottura non è collegato alla rete. Controllare il collegamento e ricollegare il piano di cottura.

Se uno dei simboli di cui sopra persiste, chiamare il centro assistenza.

TUTELA AMBIENTALE

- I materiali dell'imballaggio sono consoni alla tutela della natura e riciclabili.
- Gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono spesso materiali riutilizzabili. Contengono pure sostanze nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio.



- Non gettare l'apparecchio nei rifiuti.
- Contattare l'organizzazione del vostro comune preposta al riciclaggio degli elettrodomestici.

ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

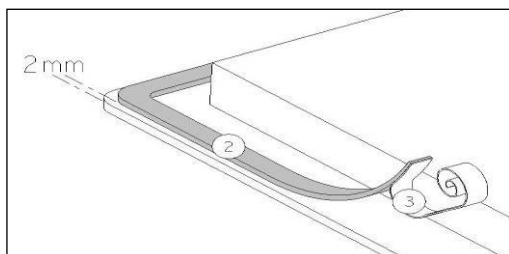
L'installazione è di esclusiva responsabilità dell'installatore specializzato.

L'installatore è tenuto a rispettare la legislazione locale e le normative in vigore nel Paese in cui viene installato l'apparecchio.

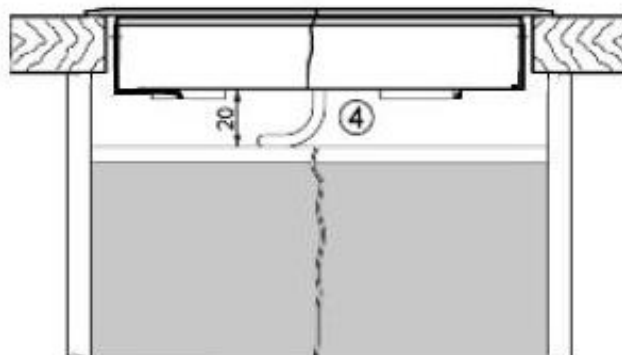
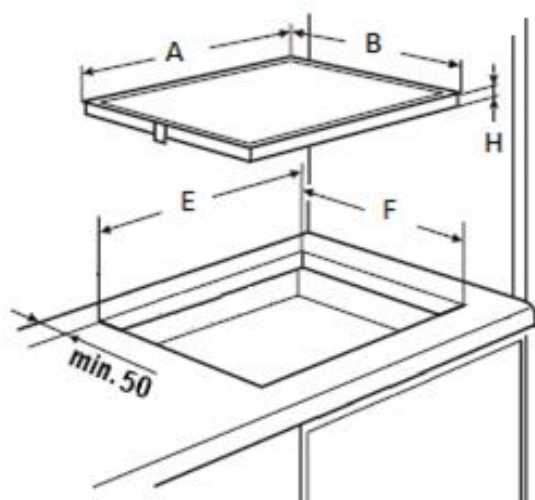
Come fissare la guarnizione

La guarnizione fornita con l'apparecchio serve a evitare le infiltrazioni di acqua o altri liquidi nel mobile sottostante l'apparecchio.

La sua installazione deve essere fatta attentamente, seguendo il disegno qui sotto.



Incollare la guarnizione a (2) due mm dal bordo inferiore esterno del vetro, dopo aver rimosso la protezione della stessa (3).



Incasso:

Misure d'incasso:

	A	B	E	F	H
KI6560.0SR	598 mm	518 mm	560 mm	490 mm	53 mm
KI8560.0SR	798 mm	518 mm	750 mm	490 mm	53 mm

- **Assicurarsi che ci sia una distanza di almeno 50 mm tra l'apparecchio e il muro o le pareti o paratie laterali.**
- L'apparecchio è classificato come classe "Y" di protezione dal calore. Solo apparecchi di questo tipo possono essere installati con un ampio spazio da un lato. **Sull'altro lato tuttavia, non deve esserci un divisorio o un mobile più alto della posizione dell'apparecchio.**
- Il piano di lavoro sotto quale l'apparecchio è installato, deve essere in grado di resistere a temperature fino a 100 °C.
- I supporti a muro devono essere resistenti al calore.
- Non installare l'apparecchio al di sopra di un forno non opportunamente ventilato, o di una lavastoviglie, lavatrice o asciugatore.
- Garantire la presenza di uno **spazio di almeno 20 mm** al di sotto della cassetta dell'apparecchio, onde permettere una corretta areazione dell'apparecchio.
 - Se sotto l'apparecchio c'è un cassetto, non riporvi oggetti infiammabili, come bombolette di spray, od oggetti non resistenti al calore.

- La distanza di sicurezza tra l'apparecchio e una eventuale cappa di aspirazione sovrastante deve essere quello previsto dal fabbricante della cappa. In caso di mancanza di indicazioni in merito, rispettare una distanza minima di 760 mm.
- Il cavo di alimentazione, dopo l'installazione dell'apparecchio, non deve essere soggetto a sollecitazioni meccaniche, come ad esempio schiacciamento a causa del movimento di cassetti o altro.
- Le superfici di giunzione dovranno essere sigillate con vernice speciale, caucciù di silicone o resina colata al fine di evitare rigonfiamenti dovuti all'umidità. Incollare bene la guarnizione fornita.
- **ATTENZIONE:** Usare soltanto protezioni per il piano di cottura realizzate dal produttore dell'apparecchio o indicate dal produttore nelle istruzioni come idonee per l'utilizzo con l'apparecchio o incorporate in esso. L'utilizzo di protezioni inappropriate può causare incidenti.

CONNESSIONE ELETTRICA

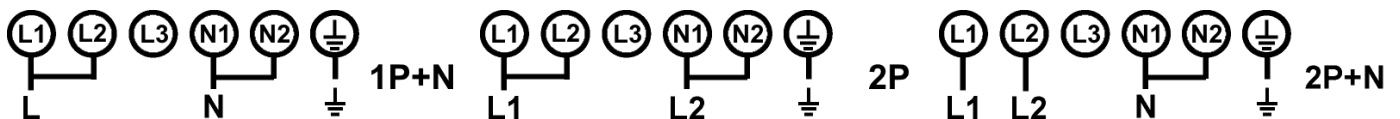
- L'installazione di questo apparecchio e la connessione alla rete elettrica devono essere affidate esclusivamente a personale qualificato e autorizzato, nel rispetto della normativa in vigore.
- Dopo l'installazione, una adeguata protezione delle parti sotto tensione deve essere garantita.
- I necessari dati di connessione si trovano sull'etichetta posta sulla cassetta dell'apparecchio, in prossimità della morsettiera.
- La connessione alla rete elettrica deve essere fatta utilizzando una presa con messa a terra, o tramite un circuito omipolare con fusibile di interruzione con un'apertura di almeno 3 mm.
- Il circuito elettrico dell'apparecchio deve essere separato dalla rete tramite opportuni apparecchi, quali fusibili, interruttori di apertura circuito o capacitatori.
- Se l'apparecchio non viene installato con una spina accessibile, un dispositivo di disconnessione conforme alle norme di installazione deve essere previsto nell'installazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non venga a contatto con alcuna delle parti calde del piano.

Attenzione!

Questo apparecchio può solo essere collegato ad una rete elettrica a 230 V~ 50/60 Hz
Collegare sempre il cavo di terra.
Rispettare il diagramma di connessione.

Rete	Connessione	Diametro cavo	Cavo	Fusibile di protezione
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phasen + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* Calcolato con il fattore di simultaneità secondo la norma EN 60 335-2-6



Collegamento del piano di cottura

Per le diverse possibilità di allacciamento elettrico, usare i ponti di connessione in ottone situati nella scatola di collegamento.

Collegamento monofase 230V~1P+N

Mettere un ponte di connessione tra i morsetti di collegamento L1 e L2, quindi tra i morsetti di collegamento N1 e N2.

Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto N1 o N2, la fase L al morsetto L1 o L2.

Collegamento bifase 400V~2P+N

Mettere un ponte di connessione tra i morsetti di collegamento N1 e N2.

Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto N1 o N2, la fase L1 al morsetto L1 e la fase L2 al morsetto L2.

Attenzione! Assicurarsi di aver fissato correttamente i cavi e i ponticelli e di aver serrato correttamente le viti.

Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per ogni incidente risultante da connessione sbagliata dell'apparecchio, incluso l'utilizzo di un apparecchio non correttamente messo a terra, o connesso con una messa a terra difettosa.

INHOUD

VEILIGHEID	22
VOORZORGSMAATREGELEN VOOR GEBRUIK VAN HET TOESTEL	22
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	23
VOORZORGSMAATREGELEN TEGEN BESCHADIGING	24
VOORZORGSMAATREGELEN BIJ DEFECT VAN HET APPARAAT.....	25
ANDERE VOORZORGSMAATREGELEN.....	25
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	26
TECHNISCHE KENMERKEN	26
BEDIENINGSPANEEL.....	26
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	27
DISPLAY	27
VENTILATIE	27
IN WERKING STELLEN EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT	27
VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	27
PRINCIPE VAN INDUCTIE	27
SENSORTOETSEN	28
SLIDERBEDIENING EN TIMERINSTELLING.....	28
INWERKINGSTELLING	28
DETECTIE VAN DE KOOKPOT	29
AANDUIDING RESTWARMTE.....	29
POWER FUNCTIE EN SUPER POWER FUNCTIE.....	29
TIMER FUNCTIE	30
AANKOOKAUTOMAAT FUNCTIE	31
STOP&GO FUNCTIE	32
HERHALING FUNCTIE.....	32
WARMHOUD FUNCTIE.....	32
BRUG OF AUTOMATISCHE BRUG FUNCTIE	33
VERGREDELING BEDIENINGSPANEEL	33
“CHEF” FUNCTIE	33
GRILL FUNCTIE	34
GEBRUIKSDUURBEPERKING.....	34
KOOKADVIES	35
AFMETINGEN VAN DE KOOKPOTTEN	35
ONDERHOUD EN REINIGING	36
KLEINE STORINGEN VERHELPE	36
MILIEUBESCHERMING	37
INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN	38
ELEKTRISCHE AANSLUITING	39

VEILIGHEID

Voorzorgsmaatregelen voor gebruik van het toestel

- Verwijder alle verpakkingen.
- De installatie en de elektrische aansluiting van het apparaat dienen aan een erkende vakman toevertrouwd te worden. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele schade voortkomend uit een foutieve inbouw of aansluiting.
- Het apparaat mag enkel gebruikt worden wanneer het gemonteerd en geïnstalleerd is in een meubel met een gehomologeerd en aangepast werkvlak.
- Het is enkel bestemd voor gewoon huishoudelijk gebruik (bereiding van voedingsmiddelen) met uitsluiting van alle ander huishoudelijk, commercieel of industrieel gebruik.
- Verwijder alle etiketten en zelfklevers van het vitrokeramische glas.
- Het apparaat niet ombouwen of wijzigen.
- De kookplaat dient niet als ondergrond of werkvlak.
- De veiligheid wordt enkel verzekerd wanneer het apparaat volgens de vereiste voorschriften op een aardleiding is aangesloten.
- Gebruik geen verlengkabel voor de aansluiting op het elektrische net.
- Het apparaat mag niet gebruikt worden boven een vaatwasmachine of een droogkast, de vrijgekomen damp kan de elektronische apparatuur beschadigen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandsbediening.

Gebruik van het apparaat

- Schakel de warmtebron na gebruik steeds uit.
- Waak steeds over bereidingen die oliën en vetten bevatten want deze kunnen vlug vlam vatten.
- Pas op voor brandwonden tijdens en na het gebruik van het apparaat.
- Kinderen het apparaat niet laten manipuleren.
- Verzekert u ervan dat geen enkele elektrische kabel van een vast of los apparaat met het warme kookvlak of met een warme kookpot in contact komt.
- Magnetisch gevoelige voorwerpen (creditcards, informatica diskettes, rekenmachines) mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid van het functionerende apparaat bevinden.
- Gebruik enkel de hiertoe voorziene kookpotten. Bij onverhoeds aanschakelen of restwarmte zouden andere materialen kunnen smelten of ontbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of een beschermblad. Het zou kunnen verhitten en ontvlammen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar, personen van wie de psychische en of mentale capaciteit vermindert zijn en personen van wie de kennis onaangepast is, kunnen dit toestel enkel onder toezicht gebruiken of indien zij opgeleid zijn om dit toestel te gebruiken in veilige omstandigheden.
- Zij dienen daarbij op de hoogte te zijn van de mogelijke risico's die zich kunnen voordoen. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
- Zonder toezicht van een volwassene kan het reinigen en onderhoud van dit toestel niet aan kinderen toevertrouwd worden.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet geplaatst worden op het glazen kookoppervlak omdat deze dan heet kunnen worden.

Voorzorgsmaatregelen tegen beschadiging

- Beschadigde kookpotten of kookpotten met ruwe bodem (niet geëmailleerd gietijzer) kunnen het glas beschadigen.
- De aanwezigheid van zand of andere schuurmaterialen kunnen het glas beschadigen.
- Laat geen voorwerpen (zelfs kleine) op het glas vallen.
- Vermijd het stoten van kookpotten tegen de rand van het glas.
- Verzeker u ervan dat de ventilatie van het apparaat verloopt volgens de instructies van de fabrikant.
- Plaats of laat geen lege kookpotten op de kookplaat.
- Vermijd het contact van suiker, synthetische stoffen of aluminiumfolie met de hete zones. Deze stoffen kunnen tijdens het afkoelen het vitrokeramische oppervlak doen barsten of aantasten: schakel het apparaat uit en verwijder ze onmiddellijk van de nog hete zones (opgepast: risico voor brandwonden)
- **WAARSCHUWING:** koken met vet of olie op een kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en kan brand tot gevolg hebben
- **WAARSCHUWING:** Houd toezicht tijdens het koken. Houd continu toezicht bij een kort kookproces.
- **Risico van brand!** Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Plaats nooit een warme kookpot op de bedieningszone.
- Indien er onder het inbouwapparaat een lade is, zorg dan voor een voldoende afstand (2 cm) tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat teneinde een goede ventilatie te verzekeren.
- Leg geen ontvlambare voorwerpen (bvb. sprays) in de lade onder de kookplaat. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.

Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

- Bij het vaststellen van een defect, het apparaat uitzetten en de elektrische toevoer uitschakelen.
- Schakel onmiddellijk de elektrische stroom van het apparaat uit indien er een barst of spleet in het vitrokeramische glas is en verwittig de dienst na verkoop.
- De herstellingen dienen enkel door gespecialiseerd personeel te worden uitgevoerd. In geen geval het apparaat zelf openen.
- **WAARSCHUWING:** Als het glazen kookoppervlak gebroken is, schakel het toestel uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.

Andere voorzorgsmaatregelen

- Zorg ervoor dat de kookpot steeds in het midden van de kookzone staat. De bodem van de kookpot moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Een magnetisch veld kan elektronische apparatuur beïnvloeden. Personen die een pacemaker dragen doen er goed aan eerst de verdeler of een arts te raadplegen.
- Gebruik geen synthetische of aluminium kookpotten: deze kunnen op de nog hete zones smelten.
- Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.



**HET GEBRUIK VAN NIET GESCHIKTE POTTEN EN PANNEN OF VAN VERWIJDERBARE ACCESSOIRES OM POTTEN, NIET GESCHIKT VOOR INDUCTIE, OP TE WARMEN, VALT NIET ONDER DE GARANTIEVOORWAARDEN.
DE FABRIKANT KAN NIET VERANTWOORDELIJK GEHOUDEN WORDEN VOOR BESCHADIGINGEN AAN DE KOOKPLAAT EN HAAR OMGEVING DIE HIERVAN HET GEVOLG KUNNEN ZIJN.**



BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

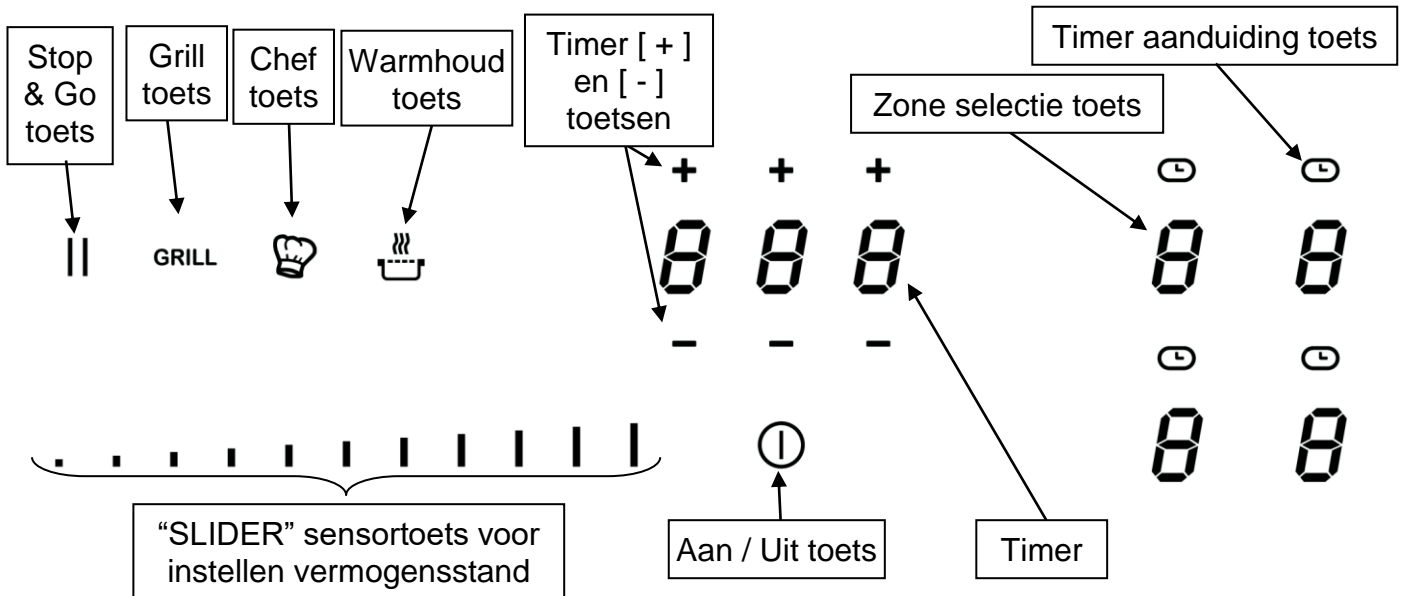
Technische kenmerken

Type	KI6560.0SR KI8560.0SR
Total vermogen Energieverbruik van de kookplaat EChob**	7400 W 180.5 Wh/kg
Links voor zone Detectie kookpan Normaal* Met Power*	210 x 190 mm Ø 100 mm 2100 W 2500 / 3000 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei** Energieverbruik EC _{cw} **	A 186.4 Wh/kg
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei** Energieverbruik EC _{cw} **	B (x2) 188 Wh/kg
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei** Energieverbruik EC _{cw} **	C 159.5 Wh/kg

* het vermogen kan variëren in functie van de afmetingen en het materiaal van de kookpotten

** berekend volgens de methoden voor het meten van de gebruikseigenschappen(EN 60350-2)

Bedieningspaneel



GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Display

<u>Display</u>	<u>Aanduiding</u>	<u>Omschrijving</u>
0	Nul	Kookzone geactiveerd
1...9	Vermogensstand	Keuze kookniveau
<u>U</u>	Detectie kookpan	Geen of onaangepaste kookpan
<u>A</u>	Kookfunctie geactiveerd	Aankookautomaat
E	Foutmelding	Defect elektronisch circuit
H	Restwarmte aanduiding	De kookzone is warm
P	Power	Het turbovermogen is geactiveerd
	Super Power	Super Power is geactiveerd
U	Warmtebehoud	Automatisch behoud op 70°
II	Stop&Go	Stop&Go is geactiveerd
	Bridge	Beide kookzones zijn verbonden
	Grill Functie	De Grill Functie is geactiveerd

Ventilatie

De koelingsventilator functioneert helemaal automatisch. Hij komt langzaam op gang zodra de door de elektronica vrijgekomen calorieën een bepaalde hoeveelheid overschrijden. De ventilatie schakelt naar de tweede snelheid over wanneer het kookvlak intensief gebruikt wordt. De ventilator vermindert snelheid en stopt automatisch zodra het elektronische circuit voldoende is afgekoeld.

IN WERKING STELLEN EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Voor het eerste gebruik

Poets uw toestel met een vochtige doek en droog het af. Gebruik geen detergent, deze kan op het glas een blauwachtige waas doen verschijnen.

Principe van inductie

Onder elke kookzone bevindt zich een inductiespoel. Wanneer deze in werking is, produceert ze een variabel elektromagnetisch veld dat op zijn beurt inductiestroom produceert in de magnetische bodem van de kookpot. Hierdoor verwarmt de kookpot die op de kookzone staat.

Uiteraard zijn aangepaste kookpotten vereist:

- Aanbevolen zijn alle metalen kookpotten met magnetische basis (eventueel met een magneet te controleren) zoals: gietijzeren ketel, zwarte ijzeren pan, geëmailleerde metalen kookpotten, in inox met magnetische bodem, ...
- Uitgesloten zijn alle kookpotten in koper, inox, aluminium, glas, hout, keramiek, aardewerk, inox zonder magnetische bodem...

De inductie kookzone houdt onmiddellijk rekening met de afmeting van de gebruikte kookpot. Is de diameter te klein dan werkt de kookpot niet. De diameter varieert in functie van de diameter van de kookzone.

Wanneer de kookpot niet aan de kookplaat aangepast is, blijft het symbool [U] branden.

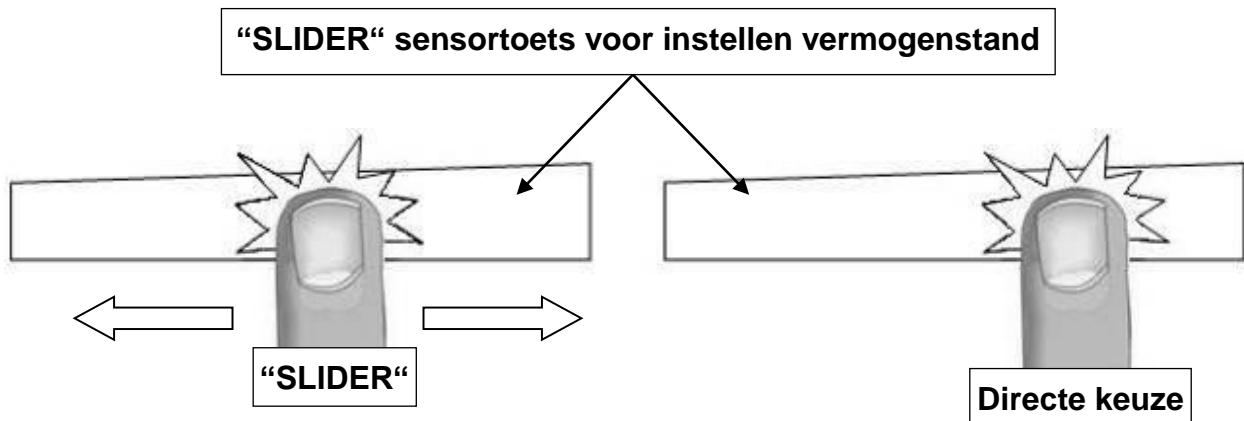
Sensortoetsen

Uw apparaat is uitgerust met sensortoetsen waarmee u de verschillende functies kan instellen. Het aanraken van de toets zet de functie in werking. Deze activering wordt weergegeven door een lichtje, een aflezing en/of een geluidssignaal.

Niet op meerdere toetsen tegelijk duwen bij normaal gebruik.

Sliderbediening en timerinstelling

Voor de selectie van het vermogen volstaat het om met uw vinger over de slider te glijden. U heeft ook de rechtstreekse toegang tot een bepaald niveau door met uw vinger het gewenste niveau rechtstreeks te selecteren.



Inwerkingstelling

- **In- en uitschakelen van de kookplaat:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Druk 2 sec. op [①]	[0]
Uitschakelen	Druk 2 sec. op [①]	[H] of geen aanduiding

- **In- en uitschakelen van een kookzone:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Vermogensstand kiezen	Glijden over de "SLIDER" naar rechts of links	[0] tot [9]
Uitschakelen	Glijden tot [0] over de "SLIDER"	[0] of [H]

Indien binnen de 20 seconden geen regeling is uitgevoerd, valt de elektronica terug op de wachtpositie.

Detectie van de kookpot

Deze kookplaat is uitgerust met een interactief controlesysteem dat het gebruik van de kookplaat nog vereenvoudigd. Wanneer u een kookpot op de ingeschakelde kookplaat plaatst, wordt deze automatisch gedecteerd. Bovendien krijgt u een indicatie [0] welke slider u dient te gebruiken voor de desbetreffende zone.

De detectie van de kookpot verzekert een optimale veiligheid. De inductiekookplaat werkt niet:

- indien er geen kookpot op de kookzone staat of wanneer de kookpot ongeschikt is voor inductie. In dit geval is het onmogelijk het vermogen op te voeren en het symbool [U] verschijnt op de display. Wanneer een kookpot op de kookzone wordt geplaatst verdwijnt de [U].
- De werking wordt onderbroken wanneer tijdens het koken de kookpot van de kookzone wordt genomen. Het symbool [U] verschijnt op de display. De [U] verdwijnt wanneer de kookpot terug op het kookvlak wordt geplaatst. Het koken gaat door op het voordien gekozen vermogen.

Schakel de kookzone uit na gebruik. De pandetectie [U] blijft dan niet actief.

Aanduiding restwarmte

Als na het uitzetten van de kookzones of het volledig uitzetten van de kookplaat, het glas boven de kookzones nog warm is, wordt dit aangegeven door [H].

Het symbool [H] gaat uit wanneer het glas boven de kookzones zonder gevaar kunnen aangeraakt kan worden. Zolang het lampje van de restwarmte blijft branden, de kookzones niet aanraken en geen enkel warmtegevoelig voorwerp op de kookzones plaatsen. **Gevaar voor brand of brandwonden!**

Power functie en Super Power functie

De Power functie [P] en Super Power [„ !!] verlenen aan de gekozen kookzone een opgevoerd vermogen. Indien deze functie geactiveerd is, werken deze kookzones gedurende 5 minuten met een aanmerkelijk hoger vermogen.

Power is ontworpen om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water te verwarmen, zoals bij de bereiding van pasta.

- **In- en uitschakelen van Power:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Power inschakelen	Tot het einde van de « SLIDER » glijden of meteen op het einde van de “SLIDER” duwen	[P]
Power uitschakelen	Glijden over de “SLIDER”	[9] naar [0]

- **In- en uitschakelen van Super Power:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Power inschakelen	Tot het einde van de « SLIDER » glijden of meteen op het einde van de “SLIDER” duwen	[P]
Super Power inschakelen	Druk nogmaals einde van de “SLIDER”	[„ !! en P]
Super Power uitschakelen	Glijden over de “SLIDER”	[P] naar [0]

- **Vermogensregeling:**

De kookplaat is uitgerust met een begrenzing van het maximaal vermogen te bescherming van het apparaat.

Als deze vermogensgrens bij het inschakelen van een hoge kookstand of de powerfunctie wordt overschreden, reduceert het powermanagement de kookstand van de bijbehorende module-kookzone. De aanwijzing van deze kookzone knippert eerst, daarna wordt de maximaal mogelijke kookstand constant getoond.

Geselecteerde kookzone

[P] is zichtbaar

Andere kookzone (bijv.: kookstand 9)

[9] wordt tot [8] gereduceerd en knippert

Timer functie

De timerfunctie kan voor alle kookzones tegelijk gebruikt worden en dit met verschillende tijdsaanduidingen (van 0 tot 1H59 minuten) voor iedere zone.

- **Regeling of wijziging van de kooktijd:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zone selecteren	Druk op de zone selectie toets	[0]
Vermogensstand kiezen	Glij over de "SLIDER"	[1] tot [P]
Timer activeren	Druk op de timer aanduiding [⏸] net boven de zone selectie toets	Timer instelling wordt getoond
Tijd verlagen	Druk op de betreffende [-] toets van de timer	[60], 59, 58...
Tijd verhogen	Druk op de betreffende [+] toets van de timer	[1], 2, 3...

Na enkele seconden stopt de timer aanduiding toets [⏸] met knipperen.

De kooktijd is ingesteld en begint te lopen.

- **Kooktijd stoppen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Timer selecteren	Druk op de timer aanduiding [⏸] net boven de zone selectie toets	Timer instelling wordt getoond
Kooktijd stoppen	Druk op de [-] toets(en) van de timer	[000]

Indien meerdere timers actief zijn, herhaal bovenstaande stappen.

- **Kookwekker functie:**

De kookwekker functie is een onafhankelijke functie zonder dat een kookzone wordt gebruikt. Deze functie stopt automatisch vanaf het moment een kookzone ingeschakeld wordt. De kookwekker functie blijft verder lopen tot de ingestelde tijd is ingeschakeld zelfs indien de kookplaat uitgeschakeld wordt.

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat inschakelen	Druk 2 sec. op [①]	[0]
Kookwekker activeren	Druk op [000] van de timer	[000]
Tijd verlagen	Druk op de betreffende [-] toets van de timer	[60] 59, 58...
Tijd verhogen	Druk op de betreffende [+] toets van de timer	[1], 2, 3...

Na enkele seconden stopt de toets van de timer [000] met knipperen. De kookwekker is ingesteld en begint te lopen.

- **Automatisch uitschakelen op het einde van de kookwekker**

Wanneer de ingestelde tijd is verlopen, knippert de timer [000] en een geluidssignaal weerklinkt. Druk op de timer toetsen [-] en [+] om het geluid en knipperen te beëindigen.

Aankookautomaat functie

Alle kookzones zijn uitgerust met een aankookautomaat functie.

Als de aankookautomaat geactiveerd is, wordt de betreffende kookzone een bepaalde tijd op het hoogste vermogen ingeschakeld (aankoken). Daarna wordt automatisch teruggeschakeld naar de ingestelde vermogensstand. De aankooktijd hangt af van de ingestelde doorkooktijd (zie tabel).

- **Inschakelen van de aankookautomaat:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Vermogensstand selecteren (voorbeeld « 7 »)	Glij over de "SLIDER" tot [7] en houd 3 s ingedrukt	[7] knippert met [A]

Ingestelde doorkookstand	Aankookautomaat Tijd (min:sec)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	- : -

- **Uitschakelen van de aankookautomaat:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zone selecteren	Glij over de "Slider"	[0] tot [9]

Stop&Go functie

Deze functie onderbreekt de activiteit van de kookplaat tijdelijk en laat een herstart met dezelfde instellingen toe.

- **In -/ uitschakelen Stop&Go functie:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Stop&go inschakelen	Druk op [II] gedurende 2 s	[II] licht op
Stop&go uitschakelen	Druk op [II] gedurende 2 s	Instellingen verschijnen

Herhaling functie

Als u de kookplaat tijdens het gebruik uitschakelt, kunt u met deze functie alle instellingen herstellen. Hiervoor moet u de kookplaat binnen 6 seconden na het uitschakelen weer inschakelen

- Instellingen van alle kookzones
- Minuten en seconden van ingestelde timers
- Warmhoud functie
- Aankookautomaat

De recall functie toepassen:



- Druk 2 sec. op [①]
- Daarna druk onmiddellijk op [II]

De voorgaande instellingen zijn weer actief

Warmhoud functie

Met de warmhoud functie maakt het mogelijk een temperatuur van ongeveer 70°C te bereiken en automatisch te behouden. Dit voorkomt dat vloeistoffen overlopen en dat uw gerechten aan de bodem van de kookpot gaan kleven. Deze functie kan op iedere kookzone afzonderlijk ingesteld worden.

- **Warmhoud functie in - / uitschakelen**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Druk op de toets []	[u]
Uitschakelen	Druk op de toets []	[0]

De maximale warmhoudtijd bedraagt 2 uur.

Brug of automatische brug functie

Deze functie laat toe om 2 zones (voor en achter) om te vormen tot één grote zone en tegelijkertijd te laten werken en te bedienen als een standaard zone. Met deze functie wordt de Power functie enkel toegelaten op de linker en midden zones.

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat inschakelen	Druk 2 sec. op [①]	[0]
Brug functie inschakelen	Plaats een pan op een van de twee zones die overbrugd moeten worden en druk tegelijkertijd op de bijbehorende selectietoetsen of Automatisch: Zet een grote kookpot op beide zones	[0] en [7] [7] knippert
Vermogensstand kiezen	Druk op de "SLIDER" om te bevestigen	[7]
Brug functie stoppen	Glij over de "SLIDER" Druk gelijktijdig op de 2 zone selectie Toetsen van de aanliggende zones voor en achter	[1] to [9] [0]

Vergrendeling bedieningspaneel

Om te vermijden dat de instellingen van de kookzones per ongeluk wijzigen, is deze uitgerust met een vergrendeling van het bedieningspaneel voor de kookplaat.

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat inschakelen	Druk 2 sec. op [①]	[0]
Vergrendelen	Houd een zone selectie toets ingedrukt gedurende 3 seconden en glij over de "SLIDER" sensortoetsen van links naar rechts	[L]
Kookplaat ontgrendelen	Houd een zone selectie toets ingedrukt gedurende 3 seconden en glij over de "SLIDER" sensortoetsen van links naar rechts	[0] of [H]

"Chef" functie

Deze functie verandert de kookplaat in meerdere zones met verschillend vermogen. De zones worden hierbij automatisch in de brugfunctie ingeschakeld.

- Inschakelen/uitschakelen chef functie

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Chef functie inschakelen	Druk op [🍳]	[3] en [7], [9] en [7]
Chef functie uitschakelen	Druk op [🍳]	[0]

Grill Functie

Met deze functie kan het optimale gebruik van de grillplaat "zub.-Nr. 1303 "met het combineren van twee zones en gebruik van de juiste vermogens.

Actie

Activeer de Grill
Stop de Grill

Bedieningspaneel

Druk toets [GRILL]
Druk toets [GRILL]

Display

[5]
[0]

Gebruiksduurbeperking

De kookplaat bezit een automatische gebruiksduurbeperking. De ononderbroken gebruiksduur voor elke kookzone is afhankelijk van de gekozen kookstand.

De voorwaarde is dat tijdens de gebruiksduur de instellingen van de kookzone niet worden veranderd. Als de gebruiksduurbeperking reageert, wordt de kookzone uitgeschakeld.

Ingestelde kookstand	Gebruiksduurbeperking (uren : min)
1	8:36
2	6:42
3	5:18
4	4:18
5	3:30
6	2:18
7	2:18
8	1:48
9	1:30

KOOKADVIES

Kwaliteit van de kookpotten

Aangepaste kookpotten: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, inox met magnetische bodem, aluminium met magnetische bodem.

Niet aangepaste kookpotten: aluminium en inox zonder magnetische bodem, koper, messing, keramiek, porselein.

De fabrikanten vermelden of hun producten geschikt zijn voor inductie.

Om u ervan te verzekeren of de kookpotten geschikt zijn:

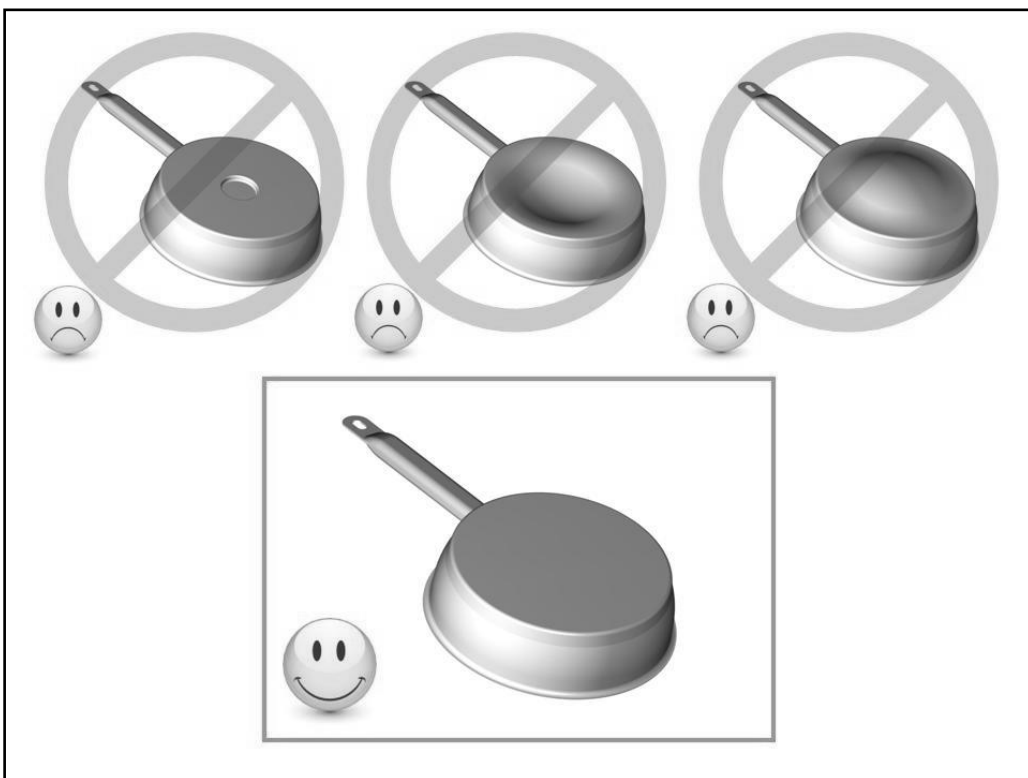
- Giet een beetje water in een kookpot en plaats deze op een inductie kookzone ingesteld op [9]. Het water moet binnen enkele seconden opwarmen.
- Houd een magneet tegen de bodem van de kookpot. De magneet moet blijven plakken.

Sommige kookpotten zoemen wanneer ze op een inductie kookzone geplaatst worden. Dit wil niet zeggen dat het apparaat defect is en het beïnvloedt geenszins het functioneren.

De kwaliteit van de bodem van de pan kan het bereidingsresultaat beïnvloeden, zoals het niet doorkoken van gerechten door te weinig vermogensopname of niet gelijke warmteverdeling.

Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Een ruwe bodem kan krassen op het glas van de kookplaat veroorzaken.

Gebruik waar mogelijk pannen met rechte rand. Bij pannen met schuine rand werkt de inductie ook bij de randen van de pan. Daardoor kan de rand van een pan verkleuren.



Afmetingen van de kookpotten

De kookzones passen zich in zekere mate automatisch aan de diameter van de kookpot aan. De bodem van deze kookpot dient wel een minimum diameter te hebben in functie van de diameter van de gekozen kookzone.

Plaats de kookpot goed in het midden van de kookzone teneinde een optimaal rendement van uw kooktafel te verkrijgen.

Voorbeelden van vermogenregeling

(de hieronder vermelde waarden zijn enkel richtgevend)

1 - 2	Smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Kant- en klaargerechten
2 - 3	Opzwellen Ontdooien	Rijst, pudding en bereidde gerechten Groenten, vis, diepgevroren producten
3 - 4	Stoom	Groenten, vis, vlees
4 - 5	Water	Gekookte aardappelen, soep, pasta Verse groenten
6 - 7	Zachtjes koken	Vlees, lever, eieren, braadworsten Goulash, rollade, pens
7 - 8	Koken Braden	Aardappelen, beignets, platte koeken
9	Braden Op kooktemperatuur brengen	Steaks, omeletten water
P en " II	Water koken	Aan de kook brengen van grote hoeveelheden water

ONDERHOUD EN REINIGING

Laat het apparaat eerst afkoelen, anders is er risico voor brandwonden.

- Verwijder de kookresten met een beetje water met afwasproduct of een in de handel aanbevolen product voor vitrokeramisch glas.
- Gebruik in geen geval toestellen die met "stoom" of met "druk" werken.
- Geen voorwerpen gebruiken die het vitrokeramisch glas kunnen beschadigen (zoals schuurspunten of mespunten...)
- Gebruik geen schuurproducten, deze kunnen het apparaat beschadigen.
- Droog het apparaat met een propere doek.
- Verwijder onmiddellijk suiker of spijzen die suiker bevatten.

KLEINE STORINGEN VERHELLEN

De kookplaat of de kookzone werkt niet:

- De kookplaat is slecht op het elektrisch net aangesloten
- De veiligheidszekering is gesprongen
- Kijk na of de vergrendeling niet is ingeschakeld
- De tiptoetsen zijn met water of vet bespat
- Er staat een voorwerp op de tiptoetsen

Het symbool [U] licht op:

- Er staat geen kookpot op de kookzone
- De kookpot is niet geschikt voor inductie
- De diameter van de bodem van de kookpot is te klein in vergelijking met de kookzone

Het symbool [E] licht op:

- Het elektronisch systeem is ontregeld.
- Ontkoppel de kookplaat en sluit opnieuw aan.
- Doe beroep op de dienst na verkoop

Een enkele zone of alle zones vallen uit:

- de veiligheid is in werking getreden
- deze treedt in werking wanneer u vergeten heeft een kookzone uit te schakelen
- de veiligheid treedt eveneens in werking wanneer één of meerdere tiptoetsen bedekt zijn
- een kookpan is leeg en de bodem is oververhit
- de kookplaat beschikt eveneens over een automatische vermindering van het vermogen en van een automatische uitschakeling bij oververhitting

De ventilator blijft doorwerken na het uitzetten van de kooktafel:

- dit is geen defect, de ventilator beveiligt zo de elektronische apparatuur
- de ventilator stopt vanzelf.

De bediening van automatisch koken treedt niet in werking:

- de kookzone is nog warm [H]
- het maximum kookniveau staat aan [9]
- het kookniveau werd aangezet met de toets [-].

Het symbool [U] licht op:

- Zie hoofdstuk "Warmhouden".

Het symbool [II] licht op:

- Zie hoofdstuk "Stop&Go".

Het symbool [] of [Er03] licht op:

- Een voorwerp of vloeistof bedekt de toetsen van de bediening. Het symbool verdwijnt van zodra de toetsen vrijgemaakt of afgekuist zijn.

Het symbool [E2] licht op:

- De kooktafel is oververhit, laat afkoelen, daarna kunt u ze weer terug inschakelen.

Het symbool [E8] licht op:

- De luchttoevoer van de ventilator is afgesloten. Maak deze vrij.

Het symbool [U400] licht op:

- De kooktafel werd niet goed aan het netwerk aangesloten. Kijk de aansluiting na.

Het symbool [Er47] licht op:

- De kooktafel werd niet goed aan het netwerk aangesloten. Kijk de aansluiting na.

Indien één van deze foutmeldingen blijft verschijnen, kunt u de dienst na verkoop contacteren.

MILIEUBESCHERMING

- de verpakkingsmaterialen zijn ecologisch en recycleerbaar.
- de elektronische apparaten bevatten edele metalen. Informeer u bij uw administratie over de recyclagemogelijkheden.



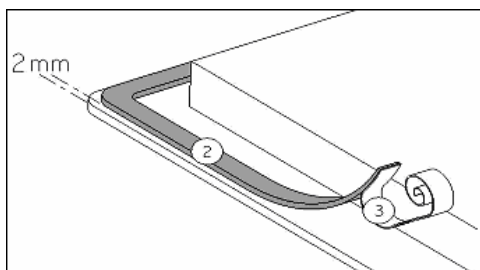
Werp het apparaat niet weg met het huisvuil
Doe beroep op de daartoe voorziene ophaaldienst of breng
uw elektrisch apparaat naar het containerpark van uw gemeente

INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

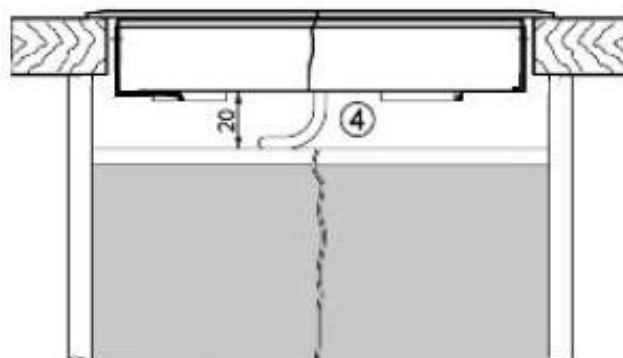
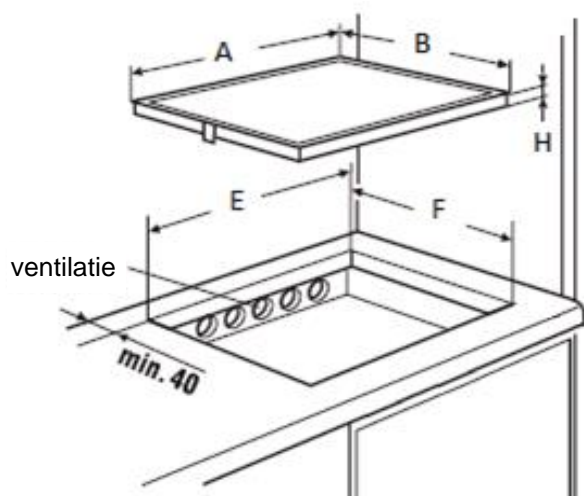
De montage dient enkel door erkende specialisten te worden uitgevoerd.
De gebruiker dient de wetgeving en de normen van het land van zijn verblijfplaats na te leven.

Plaatsen van de waterdichte strip

De zelfklevende strip geleverd met het apparaat vermijdt infiltratie in het meubel.
Het plaatsen dient met grote zorg volgens onderstaande tekening te worden uitgevoerd.



De beschermfolie (3) verwijderen en de dichtingstrip (2) op de rand van de kookplaat plakken op 2 mm van de buitenrand



Montage:

- **Inbouwmaten:**

	A	B	E	F	H
KI6560.0SR	598 mm	518 mm	560 mm	490 mm	53 mm
KI8560.0SR	798 mm	518 mm	750 mm	490 mm	53 mm

- **De afstand tussen de uitsparing en de muur en/of een meubel moet minstens 40 mm bedragen.**
- Het apparaat behoort wat brandveiligheid betreft tot het type Y. Alleen apparaten van dit type mogen met één kant naast een hoge kast of een muur worden ingebouwd. **Let op: aan de andere kant mag geen enkel meubel of apparaat hoger zijn dan de kookplaat.**
- Het werkblad moet met een hittebestendige lijm (75 °C) zijn verwerkt.
- De strips aan de muurranden dienen hittebestendig te zijn.
- De kookplaat mag niet boven een oven zonder ventilator, een vaatwasser, een wasmachine of een droogkast worden ingebouwd.
- Om een goede beluchting van de elektronica in de kookplaat te verzekeren moet onder de kookplaat **een luchtspleet van 20 mm** worden voorzien.
- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, mogen in deze lade geen ontvlambare voorwerpen (bijv. spuitbussen) worden bewaard.

- Tussen het apparaat en een afzuigkap moet de door de fabrikant aangegeven veiligheidsafstand worden in acht genomen. Bij gebrek aan gegevens moet deze afstand minstens 650 mm bedragen.
- De aansluitkabel van de kookplaat mag na het inbouwen aan geen enkele mechanische belasting, bijv. door een lade, onderhevig zijn.
- De snijvlakken van het werkblad dienen met een speciale lak, siliconenrubber of giethars te worden verzegeld om opzwellen door vochtigheid te verhinderen. Zorg ervoor dat de meegeleverde pakkingstrip zorgvuldig wordt opgeplakt.
- **De kookplaat in geen geval met silicone vastkleven!** Anders is het later niet meer mogelijk de kookplaat weer te verwijderen zonder ze te vernielen.
- **Waarschuwing:** Gebruik alleen kookplaat beschermrekken ontworpen door de fabrikant van de kookplaat, rekken die door de fabrikant aangeduid zijn als geschikt of beschermrekken geïntegreerd in het apparaat. Het gebruik van ongeschikte rekken kan ongelukken veroorzaken.

Ventilatie

- Eventuele dwarslijsten onder het werkblad moeten tenminste ter hoogte van de uitsparing in het werkblad worden verwijderd.
- De afstand tussen de inductiekookplaat en de keukenmeubels of de ingebouwde apparaten moet groot genoeg zijn zodat de inductie voldoende geventileerd wordt.
- Overmatige warmteontwikkeling langs onder, bijv. door een oven zonder dwarsstroomventilator, moet worden vermeden.
- Als bij inbouwfornuizen de pyrolysefunctie wordt gebruikt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- De installatie en de aansluiting op het elektrische net mag enkel toevertrouwd worden aan een vakman (elektricien) die op de hoogte is van de voorgeschreven normen.
- Na het monteren moeten de stukken die onder spanning staan beschermd blijven.
- De nodige aansluitgegevens staan op het kenplaatje en het aansluitingsplaatje aan de onderkant van het apparaat.
- Het apparaat dient door middel van een meerpolege stroomonderbreker van het net gescheiden te zijn. Staat deze open (niet aangesloten), dan moet de contactopening minstens 3mm bedragen.
- Het elektrische circuit dient van het net gescheiden te zijn door middel van de nodige voorzieningen zoals bijvoorbeeld beveiligingsschakelaars, zekeringen, differentiële schakelaars en contacten.
- Indien het toestel niet voorzien is van een bereikbaar stopcontact, dan moeten middelen voor uitschakeling aan de vaste installatie toegevoegd worden in overeenstemming met de installatieregeling.
- De voedingsslang moet zo geplaatst worden zodat deze de hete delen van de kookplaat of de oven niet raakt.

Let op !

Dit apparaat is voorzien voor een aansluiting op een netspanning van 230V~ 50 / 60 HZ

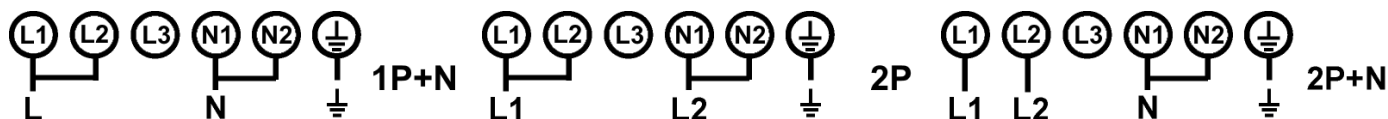
Verbind steeds de aarding. Respecteer het aansluitingsschema.

De aansluitdoos bevindt zich onder de kookplaat.

Om het deksel te openen, gebruik een schroevendraaier en plaats deze in de 2 gleuven voor de 2 pijlen.

Netwerk	Aansluiting	Aansluitsnoer	Aansluitsnoer	Kaliber automaten
230 V~ 50/60 Hz	1 fase +N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60Hz	2 fasen + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* berekend met de coëfficiënt van gelijktijdigheid volgens de standaard EN 60 335-2-6



Aansluiting van de kookplaat:

Gebruik voor de verschillende aansluitmogelijkheden de messing verbindingsplaatjes die zich in de behuizing bevinden.

Eenfasige aansluiting 230 V ~ 1P+N

Breng een verbindingsplaatje tussen aansluitklem L1 en L2 en tussen aansluitklem N1 en N2 aan.

Bevestig de aarding aan de aansluitklem „aarde”, de nulleider aan aansluitklem N1 of N2, de fase L aan aansluitklem L1 of L2.

Tweefasige aansluiting 400V ~ 2P+N

Breng een verbindingsplaatje tussen aansluitklem N1 en N2 aan.

Bevestig de aarding aan de aansluitklem „aarde”, de nulleider aan aansluitklem N1 of N2, fase L1 aan aansluitklem L1 en fase L2 aan aansluitklem L2.

Let op ! De draden goed doorsteken en de schroeven goed aanspannen.

We kunnen niet verantwoordelijk gesteld worden voor ongevallen voortkomend uit een slechte aansluiting of ongevallen die gebeuren door toestellen zonder of met een defecte aarding.

RESUMEN

SEGURIDAD	42
PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR	42
UTILIZACION DEL APARATO	43
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO	44
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO	45
OTRAS PRECAUCIONES	45
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	46
CARACTERISTICAS TECNICAS	46
ZONA DE MANDOS	46
UTILIZACIÓN DEL APARATO	47
INDICACIONES	47
VENTILACION	47
PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO.....	48
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACION.....	48
PRINCIPIO DE LA INDUCCION	48
TECLAS TACTILES	48
ZONA DE SELECCION DE POTENCIA “SLIDER.....	48
PUESTA EN MARCHA	49
DETECCION DEL RECIPIENTE	49
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	49
FUNCION BOOSTER	49
FUNCION TEMPORIZADOR	50
PROGRAMACION DE LA COCCION AUTOMATICA	51
FUNCION STOP&Go.....	52
MEMORIZACION DE FUNCIONES.....	52
FUNCION “MANTENER CALIENTE”	52
FUNCION PUENTE Y PUENTE AUTOMATICO	52
FUNCION “CHEF”	53
FUNCION “GRILL”	53
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS.....	53
FUNCIONAMIENTO DEL LIMITADOR DE TIEMPO.....	53
CONSEJOS DE COCCIÓN	54
CALIDAD DE LAS CACEROLAS.....	54
DIMENSION DE LAS CACEROLAS.....	54
EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCION	55
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA.....	55
QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA.....	55
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.....	56
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	57
CONEXIÓN ELÉCTRICA	58

SEGURIDAD

Precauciones antes de utilizarla para cocinar

- Retire todos los elementos del embalaje.
- La instalación y el conexionado eléctrico del aparato deben encargarse a un especialista autorizado. El fabricante no será responsable de los daños resultantes de un error de empotramiento o de conexionado.
- El aparato sólo debe utilizarse si está montado e instalado en un mueble y una superficie de trabajo homologados y adaptados.
- Su utilización va únicamente destinada a los usos domésticos habituales (preparación de alimentos), con exclusión de cualquier otra utilización doméstica, comercial o industrial.
- Retire todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal vitrocerámico.
- No transforme ni modifique el aparato.
- La placa de cocción no debe servir como soporte ni como superficie de trabajo.
- La seguridad sólo está asegurada si el aparato está conectado a una toma de tierra de protección conforme a los reglamentos vigentes.
- No utilice alargadoras para la conexión a la red eléctrica.
- El aparato no debe utilizarse encima de un lavavajillas o de una secadora de ropa: los vapores de agua desprendidos podrían deteriorar la electrónica.
- Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Utilización del aparato

- Apague siempre los fogones después de utilizarlos.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.
- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- Los niños no deben manipular el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico, fijo o móvil, del aparato toca el cristal o el recipiente caliente.
- Los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras) no deben estar cerca del aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto metálico, excepto los recipientes a calentar. En caso de conexión accidental o de calor residual, este objeto, según el material, tiene el riesgo de fundirse o de empezar a arder.
- No cubra nunca el aparato con un trapo o con una hoja de protección. Podría calentarse mucho y encenderse.
- Este aparato electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años e igualmente por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan falta de experiencia y conocimiento del producto si se les ha dado la supervisión instrucción adecuada para el uso del mismo de un modo seguro y entienden de igual manera los peligros que puedan implicar.
- Los niños no deben usar éste electrodoméstico para jugar.
- La limpieza o el uso de éste aparato no debe realizarse por niños sin supervisión.

Precauciones para no deteriorar el aparato

- Las cacerolas con base sin pulir (fundición no esmaltada,...) o estropeadas pueden dañar la vitrocerámica.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitrocerámica.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No dé golpes a los bordes del cristal con las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje cacerolas vacías sobre la placa de cocción.
- Evite que azúcar, materiales sintéticos o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Estas sustancias pueden, al enfriarse, provocar roturas u otras modificaciones en la superficie vitrocerámica: desconecte al aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción cuando aún está caliente (atención: peligro de quemaduras).
- **ADVERTENCIA:** Grasas y aceites sobre la placa se pueden incendiar. Es importante tener mucho cuidado cuando se utilicen grasas o aceites para cocinar/freír, y controlar el proceso de cocción en todo momento.
- **CUIDADO:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado en todo momento. Una cocción breve necesita ser verificada con continuidad.
- **ADVERTENCIA:** peligro de incendio: no colocar ni guardar objetos sobre la placa de cocción.
- No almacenar objetos sobre la placa de cocción
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- Si hay un cajón situado bajo el aparato empotrado, asegúrese que hay distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación.
- No deposite objetos inflamables (por ejemplo sprays) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las eventuales bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

Precauciones en caso de fallo del aparato

- Si se constata una avería, es necesario desconectar el aparato y desenchufar la línea de alimentación eléctrica.
- En caso de desconchados o fisuras en la vitrocerámica es imperativo desconectar el aparato de la red eléctrica y avisar al servicio posventa.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal especializado. En ningún caso abra el aparato usted mismo.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apagar el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

Otras precauciones

- Asegúrese siempre de que el recipiente de cocción esté centrado en la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir, tanto como sea posible, la zona de cocción.
- Para usuarios que lleven un marcapasos, el campo magnético puede influir en su funcionamiento. Le recomendamos se asesore con el proveedor o el médico.
- No utilice recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse sobre los fogones aún calientes.
- El deshecho de este aparato requiere un procedimiento especial. Consulte con su administración local sobre las posibilidades de reciclaje.
- No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.



**EL USO DE OLLAS INADECUADAS O DE UN CRISTAL
ADAPTADOR PARA INDUCCIÓN ORIGINA LA
CONCLUSIÓN PREMATURA DE LA GARANTÍA.
EL FABRICANTE NO ASUME NINGUNA
RESPONSABILIDAD POR DAÑOS QUE PUEDAN
PRODUCIRSE EN LA PLACA DE COCINA O EN SU
ENTORNO.**



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

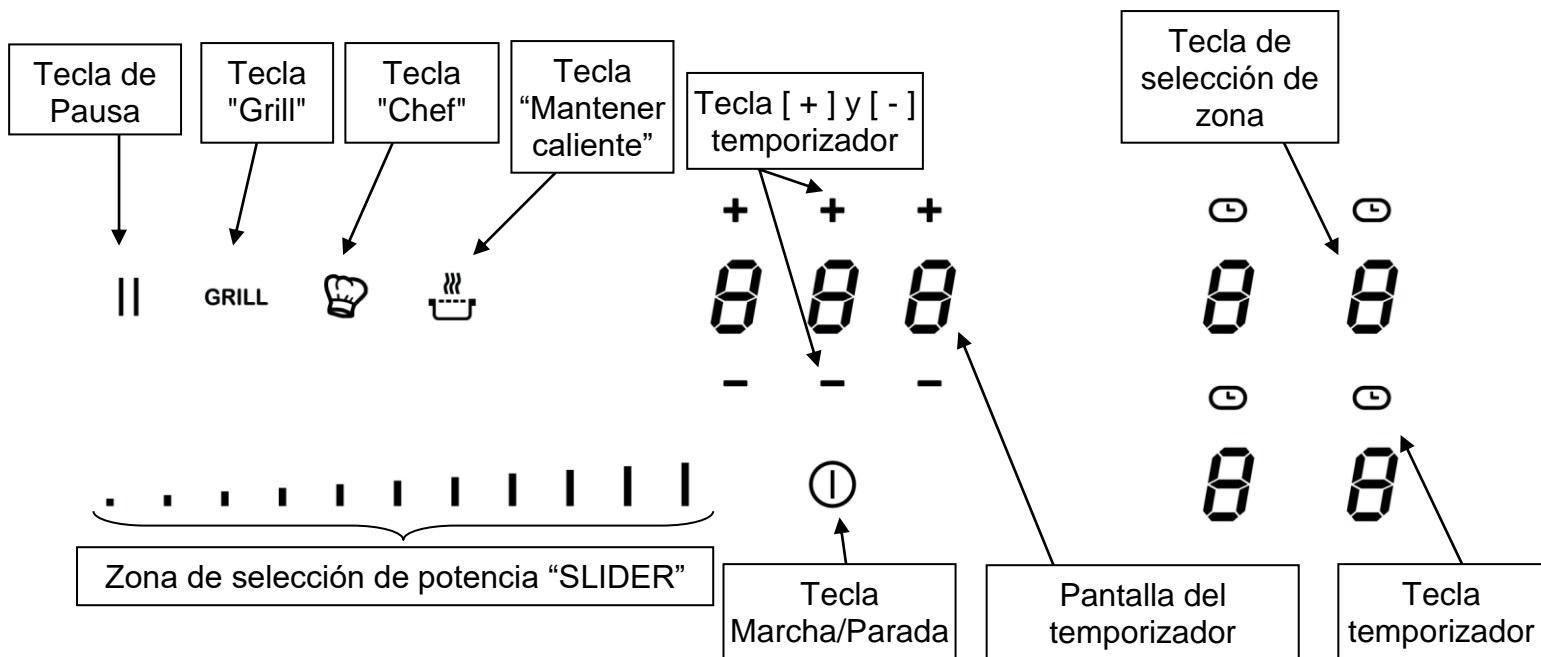
Características técnicas

Modelo	KI6560.0SR KI8560.0SR
Potencia total	7400 W
Consumo energético para placas EC _{hob} **	180.5 Wh/kg
Fogón	210 x 190 mm
Diámetro mínimo	Ø 100 mm
Potencia nominal *	2100 W
Potencia de refuerzo *	2500 / 3000 W
Utensilios de cocina **	A
Consumo energético EC _{cw} **	186.4 Wh/kg
Utensilios de cocina **	B (x2)
Consumo energético EC _{cw} **	188 Wh/kg
Utensilios de cocina **	C
Consumo energético EC _{cw} **	159.5 Wh/kg

* la potencia puede variar en función de las dimensiones y de los materiales de las cacerolas.

** calculado según método de medida (EN 60350-2)

Zona de mandos



UTILIZACIÓN DEL APARATO

Indicaciones

<u>Indicación</u>	<u>Designación</u>	<u>Función</u>
0	Cero	Zona de cocción activada
1...9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
<u>U</u>	Detección de cacerola	Falta recipiente o es inadecuado
A	Acelerador de calor	Cocción automática
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
P	Booster	Activada la potencia Booster
	Doble Booster	Activada la potencia Doble Booster
U	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 42; 70; 94°C
II	Stop&Go	La pausa está activada
□	Bridge	2 zonas de cocción se combinan

Ventilación

El ventilador de enfriamiento tiene un funcionamiento totalmente automático. Se pone en marcha a velocidad baja a partir del momento en que el calor desprendido por el sistema electrónico sobrepasa un cierto umbral. La ventilación activa su velocidad más alta cuando la placa de cocción se usa de forma intensiva. El ventilador reduce su velocidad y se para automáticamente cuando el circuito electrónico está suficientemente frío.

PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO

Antes de la primera utilización

Limpie el aparato con un trapo húmedo y séquelo. No utilice detergente ya que podría provocar una coloración azulada en las superficies vitrificadas.

Principio de la inducción

Debajo de cada placa de cocción hay una bobina de inducción. Cuando ésta está conectada, produce un campo electromagnético variable el cual produce a su vez corrientes inducidas en el fondo ferromagnético del recipiente. De ello resulta un calentamiento del recipiente colocado sobre la zona de calentamiento.

Como es lógico, el recipiente debe ser adecuado:

- Se recomiendan todos los recipientes metálicos ferro-magnéticos (a verificar eventualmente con un pequeño imán) tales como: cazuelas de fundición, sartenes de hierro negro, cacerolas metálicas esmaltadas, en acero inoxidable con base ferro-magnética...
- Quedan excluidos los recipientes de cobre, inoxidable, aluminio, cristal, madera, cerámica, gres, barro cocido, inoxidable no ferro-magnético...

La zona de cocción por inducción tiene automáticamente en cuenta el tamaño del recipiente utilizado. Con un diámetro demasiado pequeño, el recipiente no funciona. Este diámetro varía en función del diámetro de la zona de cocción.

Cuando el recipiente no es adecuado para la placa de cocción, queda encendido el símbolo (U).

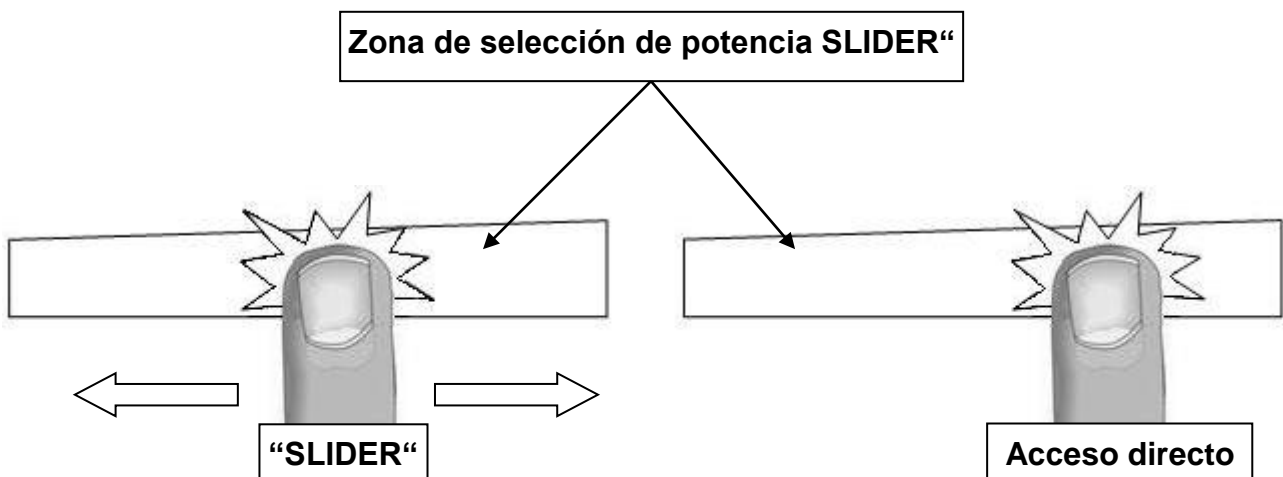
Teclas táctiles

Su aparato está provisto de teclas táctiles que permiten controlar las distintas funciones. Un pequeño roce con la tecla activa su funcionamiento. Esta activación queda confirmada por un piloto, un indicador y/o por una señal sonora.

No toque una tecla más de una vez.

Zona de selección de potencia “SLIDER”

Para la selección de potencia con el slider deslizar el dedo sobre la zona “SLIDER”. Se beneficia de un acceso directo apoyando el dedo directamente en el nivel deseado.



Puesta en marcha

- **Conectar / Apagar la placa de cocción:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicación</u>
Conectar	Pulsar [⓪]	[0] parpadear
Apagar	Pulsar [⓪]	ninguno o [H]

- **Conectar / Apagar una zona de calentamiento:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicación</u>
Aumentar la potencia	Deslizar sobre la zona "SLIDER"	[1] a [P]
Desconectar	Deslizar sobre la zona "SLIDER" hasta 0	[0] o [H]

Si no se realiza ningún ajuste en el plazo de 20 segundos, el sistema vuelve a la posición de espera.

Detección del recipiente

La detección del recipiente asegura una seguridad perfecta. La inducción no funciona:

- Cuando no hay recipiente sobre la zona de cocción o cuando este recipiente no es adecuado para la inducción. En este caso es imposible aumentar la potencia y aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca una cacerola en la zona de cocción.
- Si en el curso de la cocción se retira el recipiente de la zona de cocción, el funcionamiento se interrumpe. Aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca de nuevo el recipiente en la zona de cocción. La cocción se reemprende en el nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Después la utilización de la placa, es necesario apagar la zona de cocción. No dejan activa la detección de la cacerola.

Indicador de calor residual

Después de apagar las zonas de cocción o de apagar por completo la placa, las zonas de cocción están aún calientes lo que se indica con el símbolo [H]

El símbolo [H] se apaga cuando las zonas de cocción se pueden tocar sin peligro.

Mientras los testigos de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de cocción ni ponga encima ningún objeto sensible al calor **¡Peligro de quemadura y de incendio!**

Función Booster


Todas las zonas están provistas de una función booster y una función de potencia doble, esto es, de una amplificación de potencia. La función booster se visualiza con [P]. La función doble booster se visualiza parpadeando [II] con [P].

Si están conectadas, dichas zonas de cocción trabajan durante 5 minutos. Esa alta potencia está concebida p. ej. para que pueda calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para cocer agua de fideos.

- **Conectar/ desconectar booster:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar booster	Deslizarse por la guía deslizante hasta el final o presionar al final	[P]
Desconectar booster	Deslizar sobre la zona "SLIDER"	[9] a [0]

- **Conectar/ desconectar doble booster:**

Conectar booster	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE hasta el final o presionar al final	[P]
Conectar doble booster	Presionar al final	[] parpadea con [P]
Desconectar super booster	Deslizar sobre la zona "SLIDER"	[P] a [0]
Desconectar booster	Deslizar sobre la zona "SLIDER"	[9] a [0]

- **Gestión de la energía:**

La placa de cocción a una máxima potencia. Cuando se activa la función booster, y para no exceder esta potencia máxima, el control electrónico reduce automáticamente el nivel de cocción de otra zona de calentamiento.

Durante unos segundos, la pantalla de esta zona de cocción parpadeando y muestra el nivel de cocción máximo posible:

Zona de potencia seleccionada

[P] is en el display

La otra zona de potencia: (P. ejemplo: power level 9)

[9] se reduce a [8] y parpadea

Función Temporizador


Con el reloj programador integrado, en las cuatro zonas de cocción puede ajustarse una duración (de 0 a 1H59 minutos). Cada zona de cocción puede tener un ajuste distinto.

- **Conexión o cambio de la duración:**

Accionamiento

Seleccione una zona
Seleccionar potencia
Seleccionar reloj programador

Panel de control


Presionar una tecla de selección de zona
Deslizar sobre la zona "SLIDER"
Presionar []

Indicación

[0]
[1] a [P]
Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
[60]...
Aumenta el tiempo en min.

Reducir tiempo
Prolongar tiempo

Presionar [-] en el reloj programador
Presionar [+] en el reloj programador

Después de unos segundos, el indicador [] cambia de "parpadeante" a "constante".
Se selecciona la duración y comienza la cuenta regresiva.

- **Desconectar reloj programador**

Accionamiento

Seleccionar reloj programador

Panel de control

Presionar []

Indicación

Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
[000]

Desconectar reloj programador Presionar [-] hasta [000]
Si funcionan varios relojes programadores, repita el proceso.

- **Reloj programador:**

El reloj programador funciona independientemente de las zonas de cocción, y se desconecta cuando una zona de cocción está funcionando. La secuencia se ejecuta aunque la placa de cocina esté desconectada.

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar la cubeta de cocción	Presionar [⏸]	[0]
Seleccionar reloj programador	Presionar [⏸]	Se enciende el indicador de la zona de cocción seleccionada
Reducir tiempo	Presionar [-] en el reloj programador	[60]...
Prolongar tiempo	Presionar [+] en el reloj programador	Aumenta el tiempo en min.

El parpadeo desaparece al cabo de unos segundos. El intervalo se activa y comienza la secuencia de tiempo.

- **Desconexión automática:**

Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado se muestra [00] parpadeando y suena una señal acústica.

Para desconectar la señal acústica y el parpadeo, sólo tiene que accionar la tecla [-] o [+].

Programación de la cocción automática

Todas las zonas de cocción están provistas de un sistema automático de cocción. Si el sistema automático de cocción está activado, la zona de cocción calienta automáticamente con máxima potencia y retorna después a la siguiente etapa de cocción que haya seleccionado. El tiempo de cocción depende de la siguiente etapa de cocción que haya seleccionado.

- **Activación del sistema automático de cocción:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Seleccionar potencia (p. ej « 7 »)	Deslizar sobre la zona “SLIDER” hasta [7] y permanecer 3s.	[7] parpadea con [A]

- **Desconexión del sistema automático de cocción:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Seleccionar potencia	Deslizar sobre la zona “SLIDER”	[0] a [9]

Potencia seleccionada	Tiempo de cocción automática (Min:S)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	- : -

Función Stop&Go

Esta función define todas las zonas de cocción activadas y permite reiniciarlas con la misma configuración.

- **Conectar / apagar a función pausa**

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Activar pausa	pulsar [II] durante 2s	[II]
Detener pausa	pulsar [II] durante 2s	se muestran las configuraciones anteriores

Memorización de funciones

Después de apagar la placa (①), es posible recordar los últimos ajustes.

- Cocinar en todas las zonas de cocción (Potencia).
- Minutos y segundos de cocción programados en el minuterero.
- Función de cocción automática.

El procedimiento para recuperar la configuración precedente es el siguiente:

- Pulse la tecla [①].
- A continuación, pulse la tecla [II] durante 6 segundos.



La configuración precedente queda activada.

Función “Mantener caliente”

Esta función de mantener caliente alcanza y mantiene automáticamente una temperatura de 70 ° C. La duración máxima de mantener el calor es de 2 horas.



Esto evitará que los líquidos hiervan y los alimentos se peguen al fondo de la sartén.

- **Activar / desactivar mantener caliente:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Activar mantener caliente	Presionar []	[U]
Desactivar mantener caliente	Presionar []	[0]

Función Puente y puente automático





Esta función permite el uso de 2 zonas de inducción al mismo tiempo controladas por un único mando convirtiéndola en una sola y gran zona de cocción.

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Active la placa	Presione en el display [①]	[0]
Active el puente	Coloque una cacerola en una de las 2 zonas de cocción a unir y presione simultáneamente las teclas de selección de zona correspondientes	[0] y []
Aumentar temperatura	o sitúe el gran recipiente de cocción	[] parpadea
Parar el puente	Muévase sobre el “SLIDER” presione simultáneamente las 2 Teclas de selección de las 2 zonas combinadas	[1] a [9] [0]

Función “Chef”


Esta función cambia la placa en 2 zonas grandes.

- **Activar / desactivar la función de chef:**


<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Activa la función “Chef”	Presionar []	[3] y [], [9] y []
Detener la función “Chef”	Presionar []	[0]

Función “Grill”

Esta función permite el uso óptimo de su sartén/ plancha/ grill rectangular, combinando dos zonas de inducción con puente y usarlas con la potencia adecuada.

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Activa la función Grill	Presionar [GRILL]	[]
Detener la función Grill	Presionar [GRILL]	[0]

Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar cambiar su configuración por error, el panel de control (excepto el botón de encendido / apagado []) puede bloquearse. Esta función solo se puede activar en 10 segundos después de que se inicia el dispositivo.

- **Activar bloqueo:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar bloqueo	Presione la tecla de selección de un zona durante 3 segundos, luego presione el "Control deslizante" y deslice el dedo de izquierda a derecha [L]	
Desconectar bloqueo	Presione la tecla de selección de un zona durante 3 segundos, luego presione el "Control deslizante" y deslice el dedo de derecha a izquierda [0] o [H]	

Funcionamiento del limitador de tiempo

Cada zona de cocción está equipada con un límite de tiempo de funcionamiento: la zona de cocción se desconecta automáticamente después de un cierto tiempo sin ningún cambio de configuración. Este tiempo variará de acuerdo con el nivel de potencia seleccionado como se describe en la siguiente tabla.

Nivel de potencia	Tiempo de funcionamiento (H : Min)
1	8:36
2	6:42
3	5:18
4	4:18
5	3:30
6	2:18
7	2:18
8	1:48
9	1:30

CONSEJOS DE COCCIÓN

Calidad de las cacerolas

Materiales adecuados: acero, acero esmaltado, fundición, inoxidable con fondo ferro-magnético, aluminio con fondo ferro-magnético

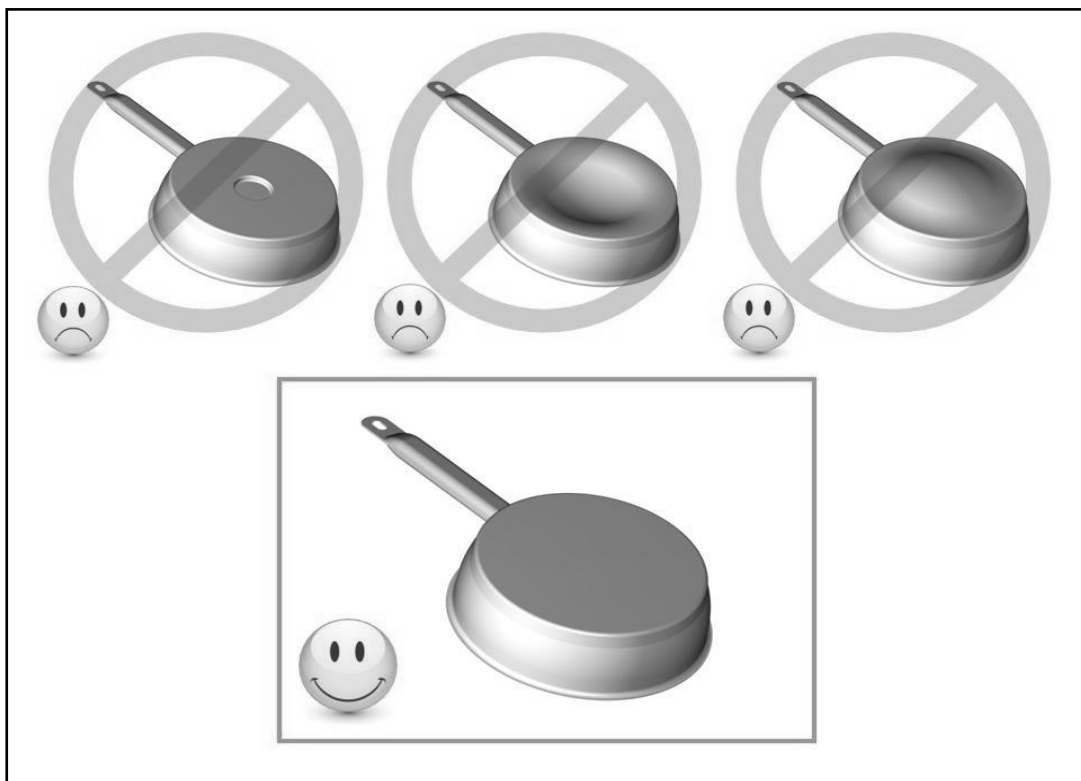
Materiales no adecuados: aluminio e inoxidable con fondo no ferro-magnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana

Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con la inducción.

Para verificar si las cacerolas son compatibles:

- Ponga un poco de agua en una cacerola colocada sobre una zona de cocción por inducción regulada a nivel [9]. Este agua debe calentarse en algunos segundos.
- Ponga un imán sobre el fondo externo de la cacerola; debe quedarse pegado.

Algunas cacerolas pueden hacer ruido al colocarlas sobre una zona de cocción por inducción. Estos ruidos no representan en ningún caso un defecto en el aparato ni tienen influencia en su funcionamiento.




Dimensión de las cacerolas.

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente a la dimensión del fondo de la cacerola, hasta un cierto límite. Por ello, el fondo de esta cacerola debe tener un diámetro mínimo en función del diámetro de la zona de cocción correspondiente.

Para obtener el máximo rendimiento de la placa de cocción, coloque la cacerola bien centrada en la zona de cocción.

Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción

(los siguientes valores son indicativos)

1 a 2	Hacer fundir Recalentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados
2 a 3	Inflar Descongelar	Arroz, puddings y platos cocinados Legumbres, pescados, productos congelados
3 a 4	Vapor	Legumbres, pescados, carne
4 a 5	Agua	Patatas hervidas, sopas, pastas Legumbres frescas
6 a 7	Cocer a fuego suave	Carnes, hígado, huevos, salchichas Goulasch, filetes rellenos, callos
7 a 8	Cocer, Freír	Patatas, buñuelos, tortas
9	Freír, llevar a ebullición	Filetes, tortillas, agua
P y 	Freír, Llevar a ebullición	Llevar a ebullición cantidades importantes de agua

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

Es necesario apagar completamente el aparato para limpiarlo.

Deje enfriar el aparato, ya que hay riesgo de quemaduras.

- Limpie los restos de cocción con agua a la que haya añadido un producto lavavajillas o un producto comercial aconsejado para vitrocerámica.
- No utilice productos de limpieza abrasivos que podrían dañar el aparato.
- Seque el aparato con un trapo limpio.
- Retire inmediatamente el azúcar o materiales que contengan azúcar.
- No utilice en ningún caso aparatos "a vapor" o "a presión".
- No utilice objetos que comporten riesgo de rayar la vitrocerámica (como estropajos abrasivos o puntas de cuchillo...).
- Asegurarse de que la base de los recipientes de cocinado están limpios y en buen estado antes de usarlos, ya que podría dañar la superficie del aparato.

QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

La placa de cocción o las zonas de cocción no se encienden:

- La placa está mal conectada a la red eléctrica
- El fusible de protección ha saltado
- Verifique que no esté activado el bloqueo
- Las teclas táctiles están cubiertas de agua o de grasa
- Hay un objeto encima de las teclas táctiles

El símbolo [U] se enciende:

- No hay cacerola en la zona de cocción
- El recipiente utilizado no es compatible con la inducción
- El diámetro del fondo de la cacerola es demasiado pequeño respecto a la zona de cocción

El símbolo [E] se enciende:

- Hay un fallo en el sistema electrónico
- Desconecte y vuelva a conectar el aparato

Una de las zonas o el conjunto de la placa de cocción se desconecta:

- Ha saltado la desconexión de seguridad
- Ésta se acciona en caso que haya olvidado de apagar una de las zonas de calentamiento
- Se conecta igualmente cuando una o varias teclas táctiles están tapadas
- Una de las cacerolas está vacía y su fondo se ha sobrecalentado
- La placa dispone igualmente de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia y de corte automático en caso de sobrecalentamiento

La ventilación continúa funcionando después de parar la placa:

- Esto no es un fallo, el ventilador continúa protegiendo la electrónica del aparato
- La ventilación se parará automáticamente

El mando de cocción automática no se conecta:

- La zona de cocción está aún caliente [H]
- Está conectado el nivel máximo de cocción [9]
- El nivel de cocción se ha conectado con la tecla [-]

El panel de control indica [U]:

- Referirse al capítulo “Mantener caliente”

El panel de control indica [II]:

- Referirse al capítulo “Pausa”

El símbolo [] o [Er03] aparece en la pantalla:

- Un objeto o líquido cubre las teclas de control. El símbolo desaparece cuando la llave de libertad o limpiar

El símbolo [E2] aparece en la pantalla:

- La placa se ha sobrecalentado, deje que se enfríe y vuelva a ponerla en marcha.

El símbolo [E8] aparece en la pantalla:

- Entrada de aire al ventilador obstruida, Libérela.

El símbolo [U400] aparece en la pantalla:

- El aparato está mal conectado a la red. Compruebe la conexión y vuelva a poner en marcha la placa.

El símbolo [Er47] aparece en la pantalla:

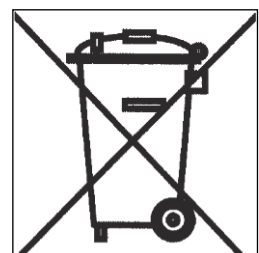
- El aparato está mal conectado a la red. Compruebe la conexión y vuelva a poner en marcha la placa.

Si uno de los símbolos anteriores persiste, llame al servicio técnico.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- Los materiales de embalaje son ecológicos y reciclables
- Los aparatos electrónicos están formados por materiales reciclables y a veces de materiales nocivos para el medio ambiente, pero necesarios para el buen funcionamiento y la seguridad del aparato

- No tirar nunca su aparato con los residuos domésticos
- Llame al servicio de retirada de electrodomésticos o déjelo en los lugares de depósito establecidos por su municipio y adaptados al reciclaje de los aparatos electrodomésticos



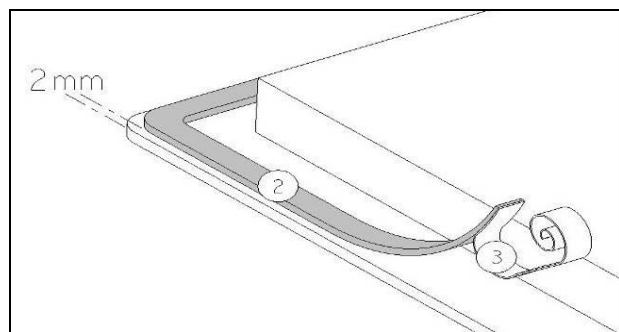
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

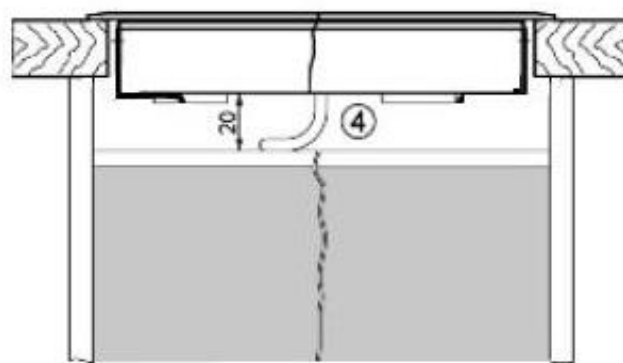
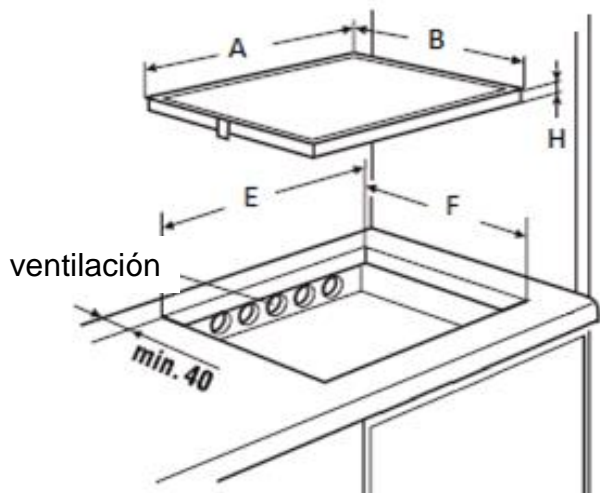
El usuario está obligado a respetar la legislación y las normas en vigor en su país de residencia.

Colocación de la junta de estanqueidad

La junta adhesiva suministrada con el aparato permite evitar cualquier filtración en el mueble. Su colocación debe efectuarse con gran cuidado según el croquis adjunto.



Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).



Encaje:

- La abertura en la superficie de trabajo será, según el modelo, de:

	A	B	E	F	H
KI6560.0SR	598 mm	518 mm	560 mm	490 mm	53 mm
KI8560.0SR	798 mm	518 mm	750 mm	490 mm	53 mm

- La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de 50 mm. como mínimo.
- La distancia mínima de ventilación entre la base de la placa y la parte superior de un horno ventilado ha de ser de 20mm. Si el horno no es de ventilación forzada la distancia de separación ha de ser mayor según consejos fabricante horno.
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Las juntas de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas

- Asegure **un espacio de 20 mm** entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la refrigeración de la electrónica
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: sprays) y objetos que no resistan el calor. Tener precaución con colocar objetos metálicos como recipientes de cocinado o cubiertos, ya que pueden calentarse en exceso y producir quemaduras.
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 760 mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón
- **ADVERTENCIA:** Use sólo protectores de las placas fabricados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o en su defecto los que el mismo indique en su manual de uso y que sean compatibles con los protectores incorporados en el aparato electrodoméstico. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica sólo deben confiarse a un electricista que esté al día de las prescripciones reglamentarias.
- La protección contra las piezas bajo tensión eléctrica debe asegurarse después del montaje.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión situadas debajo del aparato.
- Este aparato debe poderse aislar del sector por medio de un dispositivo de seccionamiento omnipolar. Cuando esté abierto (desconectado) debe asegurarse una separación de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red por dispositivos adecuados, por ejemplo disyuntores, fusibles, interruptores diferenciales y contactores.
- Si el aparato no está provisto de una fiche accesible, otros medios de desconexión deben incorporarse a la instalación fija según las reglamentaciones de la instalación.
- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no toca las partes calientes de la placa de cocción.

Atención!

Este aparato está diseñado sólo para una alimentación de 230 V~ 50/60 Hz

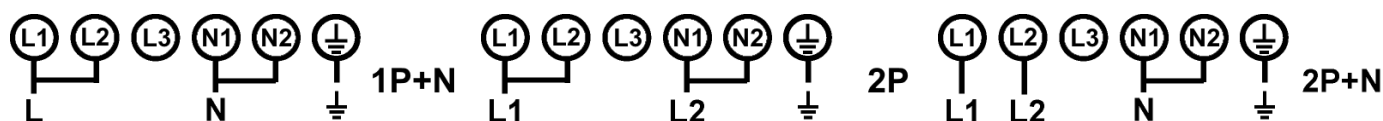
Conecte siempre la toma de tierra de protección.

Siga el esquema de conexión.

La caja de conexión se encuentra debajo de la placa de cocción. Para abrir la tapa, utilice un destornillador medio. Colóquelo en las 2 ranuras situadas en la parte anterior de las 2 flechas.

Red	conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230 V~ 50/60 Hz	1 fase +N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 V~ 50/60Hz	2 fases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6



Para los distintos tipos de conexiones, utilice los puentes de bronce que encontrará en la caja situada al lado del terminal.

Monofase 230V~1P+N

Coloque el 1r puente entre el terminal L1 y el L2, el 2º entre el N1 y el N2.

Conecte la tierra al terminal "tierra" (Amarillo/Verde), el neutral N al terminal N1 o N2 (Azul y Gris), la Fase L a uno de los terminales L1 o L2 (Marrón y Negro).

Bifase 400V~2P+N

Coloque un puente entre el terminal N1 y el N2.

Conecte la tierra al terminal "tierra" (Amarillo/Verde), el neutral N al terminal N1 o N2 (Azul y Gris), la Fase L1 al terminal L1 (Marrón) y la Fase L2 al terminal L2 (Negro).

¡Precaución! Asegúrese de conectar los cables y los puentes correctamente y de apretar los tornillos de modo adecuado

No somos responsables de ningún incidente debido a una conexión incorrecta o que pudiese ocurrir a causa del uso de un aparato no conectado a tierra o equipado con una tierra defectuosa.



Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH

Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.at

