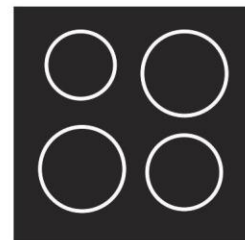


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



KI9810.0SF
KI9810.0SR



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

Gentile Cliente,

Grazie per avere scelto il nostro piano di cottura a induzione KÜPPERSBUSCH.

Siete pregati di leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio. Per ottenere il meglio dal Suo piano cottura, La preghiamo di leggere con attenzione le presenti istruzioni, e di conservarle per un'eventuale consultazione futura. Consegnarlo ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.

INDICE

SICUREZZA	4
PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	4
ISTRUZIONI DI SICUREZZA	4
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO	6
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	7
ALTRE PRECAUZIONI	7
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	8
DATI TECNICI.....	8
PANNELLO DEI COMANDI	8
USO DEL PIANO DI COTTURA.....	9
INDICAZIONE	9
VENTILAZIONE.....	9
PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA.....	9
PRIMA DEL PRIMO RISCALDAMENTO.....	9
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE.....	9
LE FUNZIONI DEI SENSORI.....	9
PER GLI USI CONVENZIONALI, SFIORARE UN SENSORE ALLA VOLTA.	10
"SLIDER" CAMPO SENSORICO PER LA ZONA DI COTTURA E SELEZIONE TIMER	10
SPEGNIMENTO ED ACCENSIONE DEL PIANO DI COTTURA	10
RILEVAMENTO PENTOLA	10
INDICATORE DEL CALORE RESIDUO.....	10
FUNZIONE BOOSTER E BOOSTER DOPPIO (LIVELLO POWER)	11
OROLOGIO TEMPORIZZATORE	12
COTTURA CON AVVIO RAPIDO	13
FUNZIONE PAUSA	13
FUNZIONE MEMORY.....	14
FUNZIONI DI MANTENIMENTO AL CALDO.....	14
PONTE AUTOMATICO E FUNZIONE PONTE	14
FUNZIONE GRILL	15
BLOCCO DEL PIANO DI COTTURA/DEI SENSORI	15
LIMITAZIONE DELLA DURATA D'ESERCIZIO.....	15
CONSIGLI PER LA COTTURA	16
RECIPIENTI DI COTTURA	16
DIMENSIONI DEI RECIPIENTI DI COTTURA	16
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA.....	17
PULIZIA E MANUTENZIONE.....	17
COSA FARE SE.....	17
TUTELA AMBIENTALE	18
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO.....	19
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	20

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, cucchiari e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio perché potrebbero diventare incandescenti.
- Gli oggetti metallici quali cucchiari 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 piastra, prendendo le opportune precauzioni per non ustionarsi.
- Non piazzare mai un contenitore bollente sul pannello di controllo. L'elettronica sotto il vetro potrebbe danneggiarsi.
- **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.
- 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 cassette 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

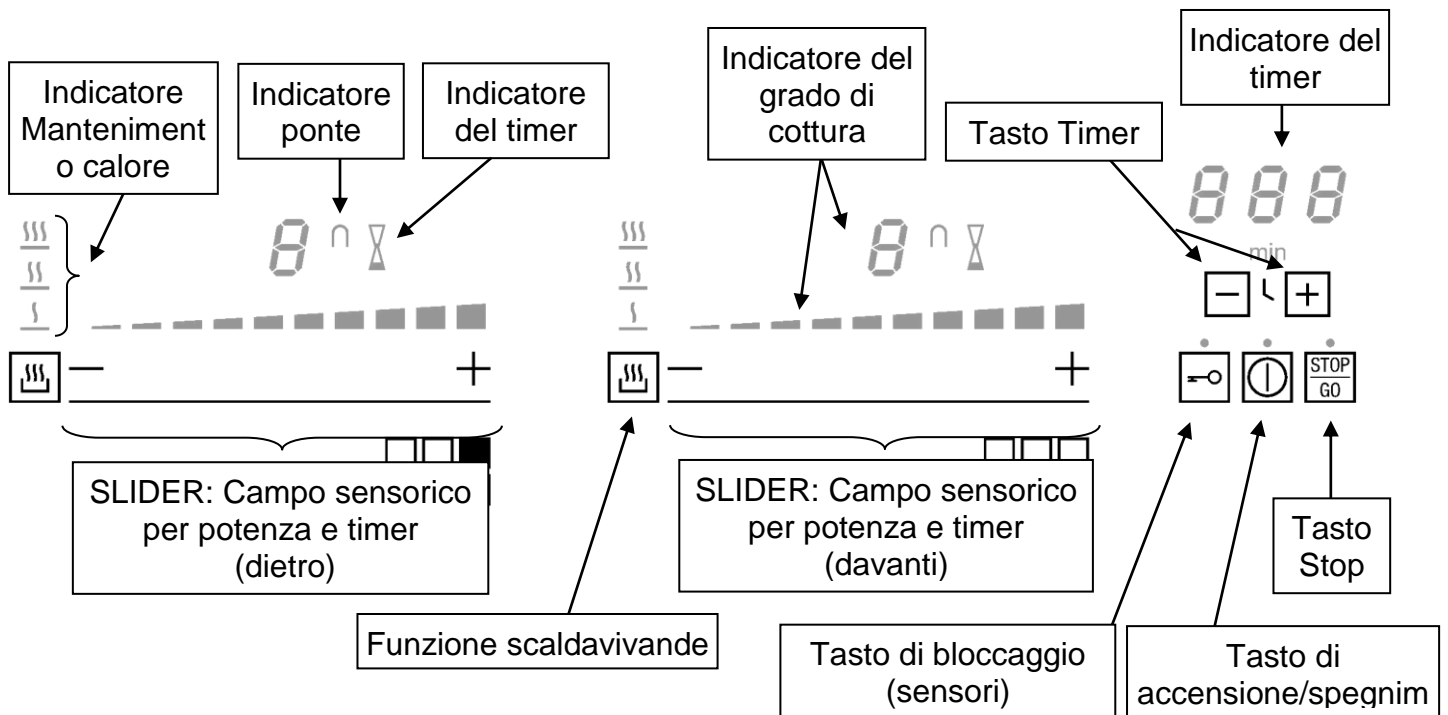
Dati tecnici

Typo	KI9810.0SF KI9810.0SR
Potenza totale	11100 W
Consumo di energia del piano cottura EChob**	182 Wh/kg
Zone cottura	235 x 190 mm
Identificazione minimo	Ø 100 mm
Potenza nominale *	2100 W
Potenza booster *	2600 / 3700 W
Categoria standard di pentola **	C (x4)
Consumo di energia ECcw**	182.2 Wh/kg
Categoria standard di pentola **	D
Consumo di energia ECcw**	172.5 Wh/kg
Categoria standard di pentola **	B
Consumo di energia ECcw**	190.6 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 dei comandi



USO DEL PIANO DI COTTURA

Indicazione

<u>Indicazione</u>	<u>Definizione</u>	<u>Descrizione</u>
0	Zero	Zona di cottura attivata
1...9	Livello di potenza	Selezione del livello
<u>U</u>	Nessun rilevamento pentole	Manca recipiente o non adatto
<u>A</u>	Cottura con avvio rapido	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	Funzione doppio booster attivata
U	Funzione di mantenimento al caldo	Questa funzione consente di mantenere al caldo gli alimenti a 42, 70 o 94 °C
II	Pausa	Arresto temporaneo del piano di cottura
	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 DEL PIANO DI COTTURA

Prima del primo riscaldamento

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 zona di cottura 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 zona. La trasmissione di energia avviene solo al recipiente appoggiato sul piano di cottura.

Sono necessarie stoviglie apposite in materiali magnetizzabili.

- Tutte le pentole in materiale ferromagnetico sono consigliate: 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 zona ad induzione si adatta automaticamente alla dimensione della pentola. Se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la zona non funziona. Il diametro minimo varia in funzione del diametro della zona di cottura.

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

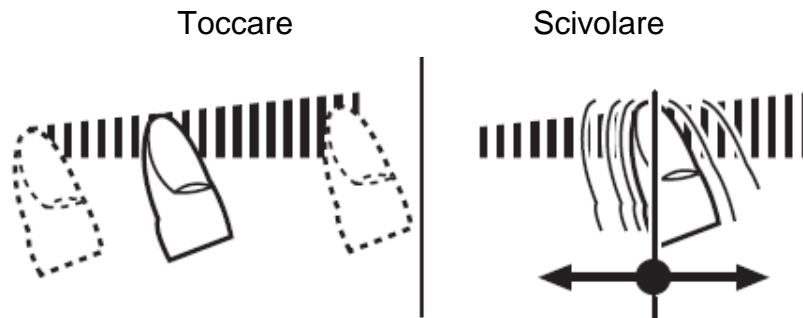
Le funzioni dei sensori

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" Campo sensorico per la zona di cottura e selezione timer

Lo Slider funziona in linea di massima come i tasti a sensore con l'unica differenza che il dito può essere posizionato sulla superficie in vetroceramica e in seguito scosso. Il campo sensorico riconosce il movimento e aumenta o riduce il valore (livello di cottura) in base alla direzione di movimento. Per selezionare la potenza basta muovere il dito sulla superficie in vetroceramica. Toccando leggermente il campo sensorico con il dito, cambia il valore passo per passo.



Spegnimento ed accensione del piano di cottura

- **Accensione/spegnimento del piano di cottura:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accendere	Premere per 1 secondo ca. []	[0]
Spegnere	Premere []	nessuna o [H]





- **Accensione/spegnimento delle zone di cottura**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Aumentare la potenza	Scivolare sullo Slider	da [1] a [9]
Spegnere	Scivolare sullo Slider fino a [0]	[0] o [H]

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

Rilevamento pentola

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 []. Il simbolo [] 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 []. Il simbolo [] si spegne se sulla zona di cottura si pone di nuovo il recipiente di cottura. 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 [].

Indicatore del 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 e booster doppio (livello Power)

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 10 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.

- **Accensione/spegnimento del booster :**

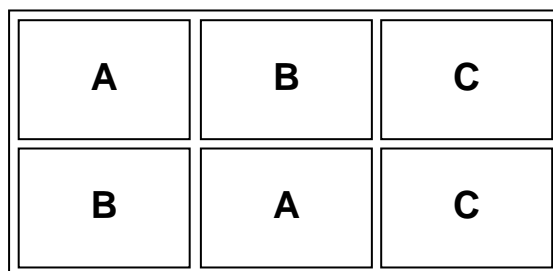
<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accendere il booster	Scivolare sullo Slider a destra fino alla fine o premere subito la posizione finale	[P] [P]
Spegnere il booster	Scivolare sullo Slider a sinistra	da [9] a [0]

- **Accensione/spegnimento del doppio booster :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accendere il booster	Scivolare sullo Slider a destra fino alla fine o premere subito la posizione finale	[P] [P]
Accendere il doppio booster	Premere 2 volte alla fine (destra)	[" "] e [P] lampeggianti
Spegnere il booster	Scivolare sullo Slider a sinistra	da [9] a [0]

- **Ottenere la potenza massima:**

Il piano cottura è suddiviso in 3 zone. Ogni zona ha una potenza massima.



Il piano cottura è dotato di una potenza massima. Per non superare questa massima, l'elettronica riduce automaticamente il livello di cottura di un'altra zona cottura con funzione Booster attivata. Questa zona cottura viene indicata con numero lampeggiante indicando la potenza ridotta [9].

Zona di cottura selezionata

[P] lampeggia

Altre zone di cottura (ad es.: livello di potenza 9)

[9] cambia a [8] e lampeggia

E' possibile attivare la funzione booster (o doppio booster) contemporaneamente su diverse zone di cottura. Per questo è però necessario usare le zone con questa modalità: A-B, A-C, B-C or A-B-C.

Orologio temporizzatore

Con il timer integrato si può impostare per tutte le quattro zone una durata di cottura da 1 a 99 minuti. Per ogni zona di cottura è possibile impostare una durata diversa.

- **Impostare o modificare la durata del timer:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la potenza	Scivolare sullo Slider	da [1] a [9]
Selezionare il timer	Toccare [+] e [-] del timer Premere contemporaneamente l'indicazione fino a che non è selezionata una zona di cottura	Zona accesa
Diminuire la durata	Premere [-] del timer	Si abbrevia la durata in min.
Aumentare la durata	Premere [+] del timer	Si prolunga la durata in min.


Dopo alcuni secondi l'indicazione non lampeggia più. La durata è attivata e il tempo comincia a trascorrere.

- **Disattivare la durata del timer:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare il timer	Toccare [+] e [-] del timer Premere contemporaneamente l'indicazione fino a che non è selezionata una zona di cottura	Zona accesa
Disattivare il timer	Premere da [-] a [000]	[000]

- **Uso del timer come contaminuti:**

Il contaminuti funziona indipendentemente dalle zone di cottura e rimane invisibile appena si accende una zona di cottura. La durata impostata continua a trascorrere anche se il piano di cottura è spento.

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accendere il piano di cottura	Premere []	[0]
Selezionare il timer	Premere contemporaneamente [+] e [-] del timer	[000]
Diminuire la durata	Premere [-] del timer	Si abbrevia la durata in min.
Aumentare la durata	Premere [+] del timer	Si prolunga la durata in min.

Dopo alcuni secondi l'indicazione non lampeggia più. La durata è attivata e il tempo comincia a trascorrere.

- **Spegnimento automatico:**

Il termine della cottura viene visualizzato con il simbolo [00] lampeggiante e confermato da un segnale acustico.

Per disattivare il segnale acustico e l'indicazione lampeggiante basta sfiorare il sensore [-] o [+].

Cottura con avvio rapido

Tutte le zone di cottura sono dotate di cottura con avvio automatico. Attivando questa funzione, la zona si riscalda con la massima intensità e successivamente si attiva la gradazione selezionata per continuare la cottura. La durata della cottura preliminare dipende dalla gradazione selezionata per continuare la cottura.

- **Attivare la cottura con avvio rapido:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la potenza (ed es. « 7 »)	Scivolare sullo Slider fino a [7] Scivolare e mantenere premuto per 3 secondi	[7] lampeggia con [A]

- **Spegnere la cottura con avvio rapido:**


<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezionare la potenza	Scivolare sullo Slider	da [0] a [9]

Livello di cottura di proseguimento impostato	Cottura con avvio rapido Tempo (min:sec)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	- : -

Funzione Pausa

Tale funzione consente di arrestare temporaneamente e riattivare la funzione di cottura mantenendo la gradazione selezionata.

- **Attivare /disattivare la funzione pausa:**



<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accendere la funzione pausa	Premere 	[II] in tutte le indicazioni
Spegnere la funzione pausa	Premere  Premere sullo Slider lampeggiante	Slider lampeggiante Impostazioni precedenti

Funzione Memory

Dopo aver spento il piano di cottura, le ultime impostazioni attuate rimangono memorizzate. Con la funzione memory si possono attivare nuovamente tali valori. Con la funzione memory si possono attivare nuovamente le seguenti impostazioni.

- Livelli di potenza delle zone di cottura
- Impostazioni timer delle zone di cottura
- Impostazioni della cottura con avvio rapido

Attivare la funzione Memory








- Accendere il piano di cottura (premere []).
- In seguito premere per meno di 6 secondi [].

I valori delle ultime impostazioni vengono riattivati.

Funzioni di mantenimento al caldo

Queste funzioni consentono di mantenere al caldo gli alimenti a 42, 70 o 94 °C.







- **Accensione e spegnimento :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
ca. 42°C Funzione di mantenimento al caldo (Funzione di scioglimento)	Premere una volta []	[U] e []
ca. 70°C Funzione di mantenimento al caldo	Premere due volte []	[U] e []
ca. 94°C Funzione di mantenimento al caldo	Premere tre volte []	[U] e []
Disattivare la funzione	Scivolare sullo Slider o premere da [] fino a [0]	da [0] a [9]

Ponte automatico e funzione ponte




Questa funzione permette di interconnettere due zone di cottura in un'unica zona cottura. La funzione Power è disponibile solo per la zona sinistra e centrale.

- **Collegare 2 zone di cottura**


<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accendere il piano di cottura	Premere []	[0]
Attivare la funzione Ponte	Premere contemporaneamente entrambi [] delle zone da collegare o disporre un grande recipiente di cottura sulle due zone che si desidera interconnettere.	[0] e []
	Premere il "SLIDER" di una delle due zone	[] blink
Aumentare la potenza	Scivolare a destra sullo Slider che visualizza la potenza	[]
Disattivare la funzione Ponte	Premere entrambi i sensori []	[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 il piano di cottura	Premere [] posare la piastra grill sulle due zone che si desidera utilizzare	[0] [] lampeggia
Accendere la funzione grill	Premere contemporaneamente il "SLIDER" delle due zone	[]
Scegliere la potenza	Impostare il "SLIDER"	Potenza visibile sul SLIDER
Disattivare la funzione grill	Premere contemporaneamente i due "SLIDER"	[0]

Blocco del piano di cottura/dei sensori

Per evitare di **apportare involontariamente** modifiche alle impostazioni selezionate per le zone di cottura, ad es. se si pulisce la superficie in vetroceramica, si possono bloccare le funzioni dei sensori, tranne il sensore [].

- **Attivazione del blocco dei sensori:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accendere il bloccaggio	Premere per 6 secondi []	La chiave lampeggia
Spegnere il bloccaggio	Premere per 6 secondi []	La chiave si spegne

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 smaltato, ghisa, acciaio con fondo magnetizzabile, alluminio con fondo magnetizzabile

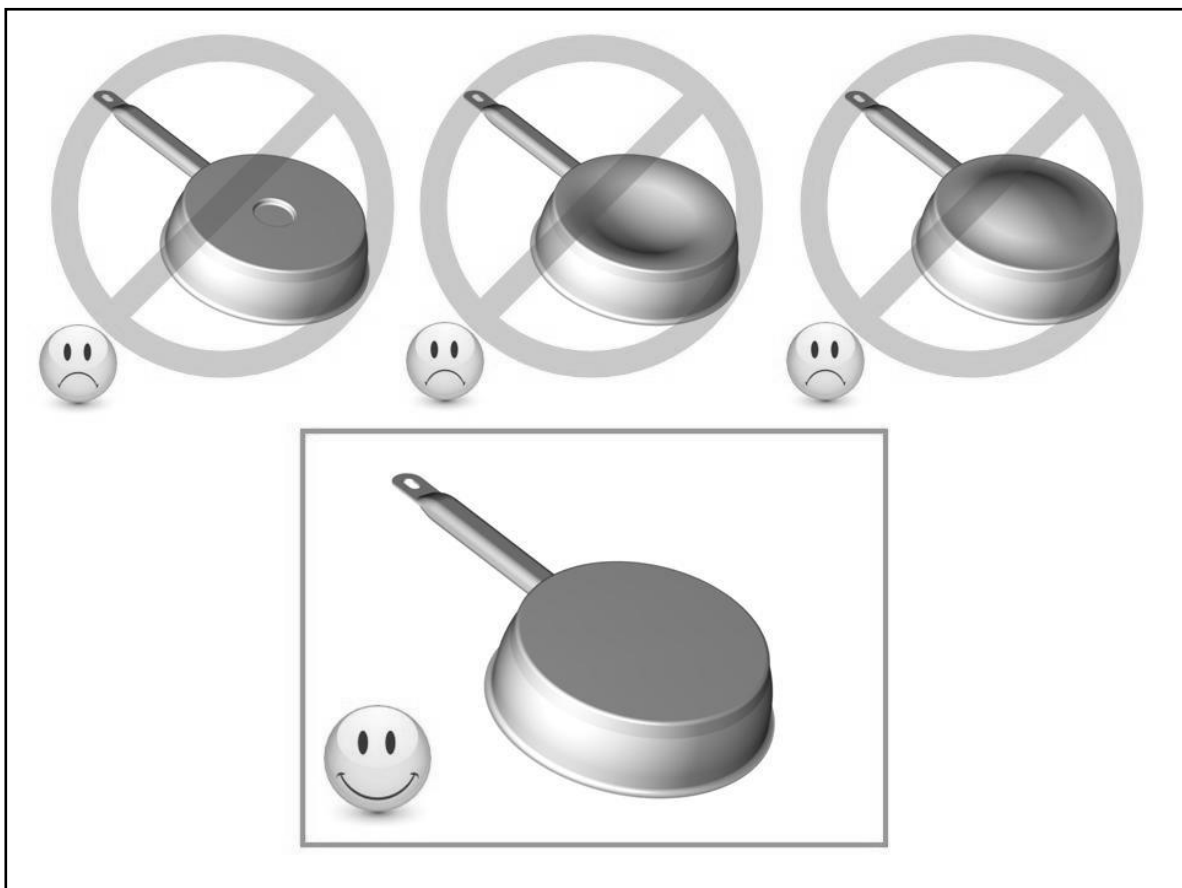
Materiali non adatti: alluminio e acciaio con fondo non magnetizzabile, rame, ottone, cotto, porcellana

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.



Dimensioni dei recipienti di cottura

Entro certi limiti, le zone di cottura si adattano automaticamente al diametro del recipiente di cottura. Se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la zona non funziona.

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

Esempi di regolazione della potenza

(I valori sotto sono indicativi)

1 - 2	far sciogliere, stemperare, riscaldare	salsine, burro, cioccolato, gelatina, yogurt
2 - 3	mettere in ammollo, scongelare, riscaldare	riso, prodotti congelati, pesce, verdura
3 - 4	cuocere con acqua	pesce, verdura, frutta
4 - 5	cuocere a calore moderato, cuocere con acqua, scongelare	pesce, verdura, pasta, cereali, legumi, cibo congelato
6 - 7	cuocere (di proseguimento)	carne, fegato, uova, salsiccia involtini, frittelle
7 - 8	arrostire	pesce, bistecche, salsiccia, uova strapazzata
9	arrostire, portare ad ebollizione	bistecche, frittate lenticchie
P e II II	cuocere	notevoli quantità d'acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

- Spegnere 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.

COSA FARE SE...

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.
- Si è dimenticato di spegnere una zona di cottura.
- 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.
- L'aerazione probabilmente non è sufficiente. Si consiglia di aprire la parete posteriore del mobile di base nell'area del ritaglio piano di lavoro e togliere il listello trasversale del mobile per l'intera larghezza del piano di cottura per garantire uno scambio aria migliore.

Il ventilatore di raffreddamento continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura:

- 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 con avvio rapido 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 ostruito, 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.



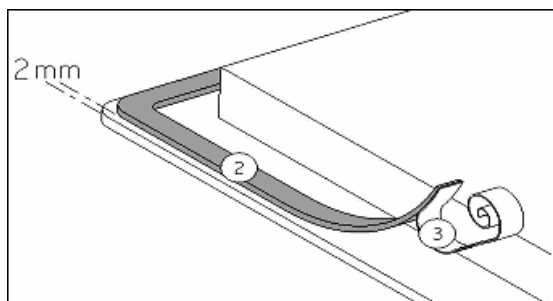
- Per questo motivo non gettare l'apparecchio nei rifiuti.
- Contattare l'organizzazione del vostro comune preposta al riciclaggio degli elettrodomestici.

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

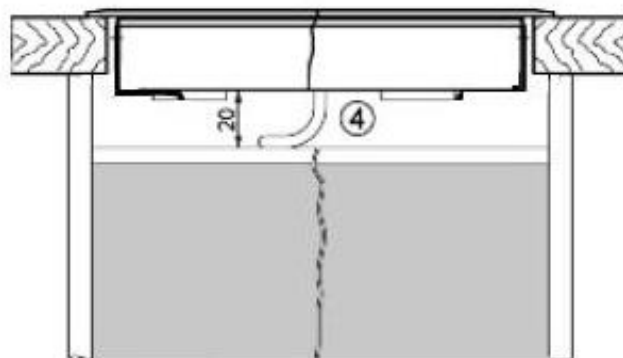
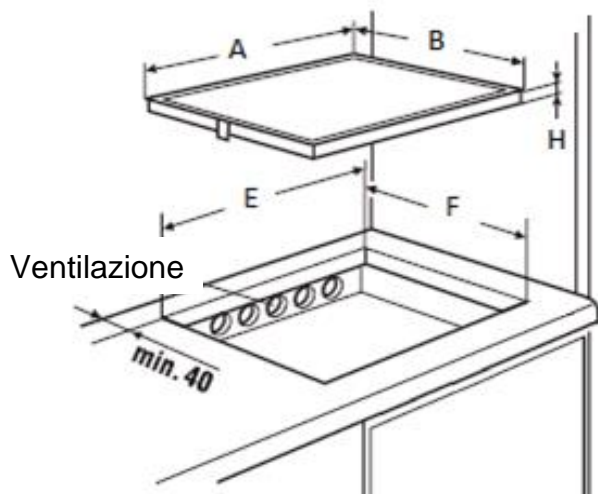
Il montaggio e l'allacciamento elettrico del piano di cottura devono essere eseguiti soltanto da un tecnico autorizzato.

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:



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



Incasso :

• Dimensioni d'incasso:

	A	B	E	F	H
KI9810.0SF	900 mm	520 mm	750 mm	490 mm	48 mm
KI9810.0SR	898 mm	518 mm	750 mm	490 mm	48 mm

- **Assicurarsi che ci sia una distanza di almeno 40 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. **Attenzione! 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 75 °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 650 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 dei piani di lavoro 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.
- **Non fissare il piano di cottura utilizzando silicone!** Tale fissaggio danneggerebbe, infatti, il piano di cottura se lo si dovesse smontare.
- **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.

Ventilazione

- Rimuovere i possibili listelli trasversali che si trovano nell'area inferiore d'intaglio del piano di lavoro.
- La distanza tra il piano di cottura ad induzione e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.
- Evitare un eccessivo surriscaldamento inferiore, causato per esempio da forni sprovvisti di ventilatore a corrente trasversale.
- Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

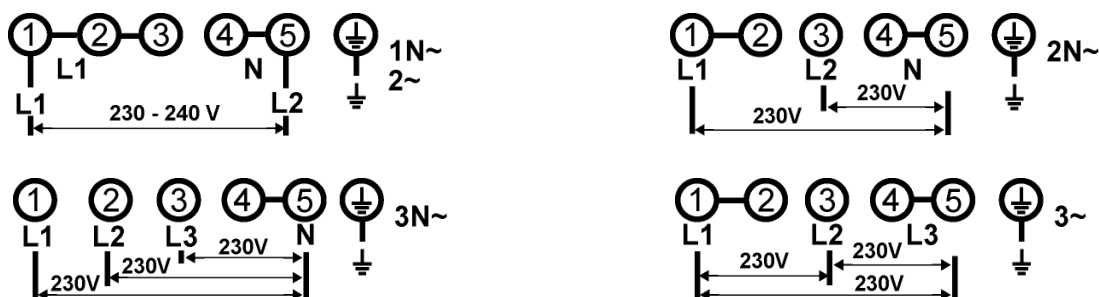
- L'installazione di questo apparecchio e la connessione alla rete elettrica devono essere affidate esclusivamente a personale qualificato e autorizzato, nel rispetto della normativa in vigore.
- Dopo l'installazione, una adeguata protezione delle parti sotto tensione deve essere garantita.
- I necessari dati di connessione si trovano sull'etichetta posta sulla cassetta dell'apparecchio.
- Il circuito elettrico dell'apparecchio deve essere separato dalla rete tramite opportuni apparecchi, quali fusibili, interruttori di apertura circuito o capacitatori, con fusibile di interruzione con un'apertura di almeno 3 mm. Sono validi gli interruttori-LS, i fusibili ed i relè.
- Un dispositivo di disconnessione conforme alle norme di installazione deve essere previsto nell'installazione. I cavi di connessione devono essere perfettamente coperti.
- 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. La targhetta dei dati è applicata sotto l'apparecchio. Per aprire l'apparecchio usare un cacciavite e inserirlo nell'apertura.

Rete	Allacciamento	Diametro	Cavo	Fusibile
230 V, 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V, 50/60Hz	2 fasi + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V, 50/60Hz	3 fasi + N	5 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 1,2 e 3, quindi tra i morsetti di collegamento 4 e 5. Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto 4 o 5, la fase L al morsetto 1,2 o 3.

Collegamento bifase 400V~2P+N

Mettere un ponte di connessione tra i morsetti di collegamento 1 e 2, quindi tra i morsetti di collegamento 4 e 5. Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto 4 o 5, la fase L al morsetto 1 o 3.

Collegamento trifase 400V~2P+N

Mettere un ponte di connessione tra i morsetti di collegamento 4 e 5. Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto 4 o 5, il L1 al morsetto 1, il L2 al morsetto 2 e il L3 al morsetto 3.

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

Beste klant!

Hartelijk dank voor uw beslissing om een inductiekookplaat van KÜPPERSBUSCH te kopen. Lees eerst zorgvuldig de informatie in dit boekje door vooraleer u uw kookplaat in gebruik neemt. U vindt hier belangrijke informatie voor uw veiligheid, het gebruik, de verzorging en het onderhoud van het apparaat, zodat u er lang plezier aan beleeft.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig. Geef deze gebruiks- en montagehandleiding ter informatie en veiligheid aan een nieuwe eigenaar door.

INHOUDSOPGAVE

VEILIGHEID	23
VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN VOOR DE INGEBRUIKNAME.....	23
ALGEMENE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN.....	23
BESCHERMING TEGEN BESCHADIGING	25
VOORZORGSMAATREGELEN BIJ DEFECT VAN HET APPARAAT.....	26
BESCHERMING TEGEN ANDERE GEVAREN	26
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	27
TECHNISCHE BESCHRIJVING	27
BEDIENINGSPANEEL.....	27
BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT	28
DISPLAY	28
VENTILATIE	28
INGEBRUIKNAME VAN DE KOOKPLAAT	28
VOOR HET EERSTE OPWARMEN.....	28
PRINCIPE VAN DE INDUCTIE	28
WERKING VAN DE SENSORSCHAKELVELDEN.....	29
REGELZONE VOOR VERMOGEN EN SCHAKELKLOK "SLIDER"	29
KOOKPLAAT IN- EN UITSCHAKELEN	29
PANHERKENNING	30
RESTWARMTEWEERGAVE.....	30
BOOSTERFUNCTIE EN DUBBELE BOOSTERFUNCTIE (POWERSTAND)	30
TIJDSCHAKELKLOK	31
AANKOOKAUTOMAAT	32
STOP&GO-FUNCTIE.....	33
MEMORY-FUNCTIE	33
WARMHOUDFUNCTIE	33
BRUG EN AUTOMATISCHE BRUGFUNCTIE	34
GRILL FUNCTIE	34
KINDERBEVEILIGING / VERGREDELING VAN DE KOOKZONE	34
GEBRUIKSDUURBEPERKING.....	35
KOOKADVIES	36
KOOKPANNEN	36
AFMETINGEN VAN DE PANNEN.....	36
VOORBEELDEN VAN VERMOGENSREGELING	37
REINIGING EN ONDERHOUD	37
KLEINE STORINGEN VERHELPE	37
MILIEUBESCHERMING	38
AANWIJZINGEN VOOR DE MONTAGE	39
ELEKTRISCHE AANSLUITING	40

VEILIGHEID

Veiligheidsaanwijzingen voor de ingebruikname

- Verwijder alle verpakkingen.
- Het apparaat mag alleen door een erkende elektrotechnicus worden ingebouwd en aangesloten. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die door een fout bij het inbouwen of aansluiten werd veroorzaakt. Gebruik het apparaat alleen in ingebouwde toestand.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het stevig en vast in een werkblad is gemonteerd en alle geldende voorschriften van de elektriciteitsmaatschappij zijn nageleefd.
- Dit apparaat mag alleen voor de huishoudelijke bereiding van spijzen worden gebruikt en is niet voor commercieel gebruik bedoeld.
- Verwijder alle etiketten en stickers van het glas.
- Het apparaat mag niet worden omgebouwd of gewijzigd.
- Gebruik de kookplaat niet als ondergrond of werkvlak.
- De veiligheid is alleen verzekerd als het apparaat volgens de geldige voorschriften op een aardleiding is aangesloten.
- Gebruik geen verlengsnoer voor de aansluiting op het elektriciteitsnet.
- Het apparaat mag niet boven een vaatwasser of een droogkast worden gebruikt: de vrijkomende waterdamp kan de elektronica beschadigen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandsbediening.

Algemene veiligheidsaanwijzingen

- De elektronica (relais) kan tijdens het werken hoorbare schakelgeluiden veroorzaken. Ook kan de koelventilator te horen zijn. De koelventilator kan ook na het beëindigen van het kookproces nog lopen om de elektronische componenten te koelen. Deze geluiden zijn in geen geval een defect van de kookplaat, maar zijn integendeel een bewijs dat de kookplaat correct functioneert.

- Schakel na ieder gebruik de kookzones uit.
- Oververhitte vetstoffen en olie kunnen snel ontbranden. Als u spijzen in vet of olie (bijv. frieten) bereidt, dient u in de nabijheid van het apparaat te blijven.
- Als u kookt en braadt, worden de kookzones heet. Pas daarom op voor verbrandingen tijdens en na het gebruik van het apparaat.
- Let erop dat er geen elektrisch snoer van een vrijstaand of ingebouwd toestel met de glazen plaat of de hete kookzone in aanraking komt.
- Magnetische voorwerpen zoals creditcards, diskettes, rekenmachines enz. mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid van het ingeschakelde apparaat bevinden. Hun werking kan nadelig worden beïnvloed.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en pandeksels mogen niet op de kookplaat worden gelegd omdat ze heet kunnen worden.
- Leg geen metalen voorwerpen (bijv. lepels, pandeksels enz.) op de inductieplaat omdat deze bij het werken eventueel kunnen warm worden.
- Bedek de kookplaat nooit met een doek of een beschermende folie; deze kunnen heet worden 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.

Bescherming tegen beschadiging

- Gebruik geen pannen met een ongepolijste of beschadigde bodem (bijv. gietijzer). Ze kunnen krassen op de keramische plaat maken.
- Denk eraan dat ook zandkorrels krassen kunnen veroorzaken.
- Vitrokeramiek is ongevoelig voor temperatuurschokken en zeer duurzaam, maar niet onbreekbaar. Vooral puntige en harde voorwerpen die op de kookplaat vallen kunnen deze beschadigen.
- Stoot met de pan of de randen van de pan niet tegen het glas.
- Gebruik de kookzones niet met lege pannen.
- Vermijd suiker, kunststof of aluminiumfolie op de hete kookzones. Deze materialen smelten, plakken vast en kunnen daardoor bij het afkoelen barsten, breuken of blijvende veranderingen in het glas veroorzaken. Als ze toch op de hete kookzones terechtkomen, schakel dan het apparaat uit en verwijder deze materialen zolang ze nog heet zijn. Omdat de kookzones heet zijn bestaat er gevaar van verbranding.
- Plaats in geen geval hete pannen op de besturing. De elektronica onder het glas kan beschadigd raken.
- **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.
- Als er zich onder het ingebouwde apparaat een lade bevindt, moet op een minimumafstand van 2 cm tussen de onderkant van het apparaat en de inhoud van de lade worden gelet, omdat anders de ventilatie van het apparaat niet gegarandeerd is.
- Er mogen geen ontvlambare voorwerpen (bijv. spuitbussen) in deze lade worden bewaard. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.
- Maak geen gesloten recipiënten (bijv. conservenblikken) op de kookzones warm. Door de overdruk kunnen de recipiënten of blikken barsten en er bestaat gevaar van verwondingen.

Vorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

- Als een defect wordt vastgesteld moet u het apparaat uitschakelen en van het elektriciteitsnet nemen.
- Als er barsten, breuken of scheuren in het glas optreden: schakel de kookplaat onmiddellijk uit, schakel de zekering voor de kookplaat uit of verwijder ze en neem onmiddellijk contact op met onze klantenservice of uw dealer.
- Reparaties aan het apparaat mogen alleen door gespecialiseerd personeel worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING:** Als de glazen plaat gebarsten is, moet het apparaat worden uitgeschakeld om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.

Bescherming tegen andere gevaren

- Zorg ervoor dat de kookpan altijd in het midden van de kookzone staat. De panbodem moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Voor personen met een pacemaker ontstaat in de buurt van het ingeschakelde apparaat een magnetisch veld, dat eventueel de pacemaker kan storen. Neem in geval van twijfel contact op met de fabrikant van de pacemaker of met uw arts.
- Gebruik geen pannen van kunststof of aluminium: deze kunnen op de kookzone 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 PANNEN OF
ADAPTERPLATEN VOOR INDUCTIE LEIDT TOT EEN
VOORTIJDIGE BEËINDIGING VAN DE GARANTIE.
DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE
DIE AAN DE KOOKPLAAT OF DE OMGEVING ERVAN KAN
ONTSTAAN:**



BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

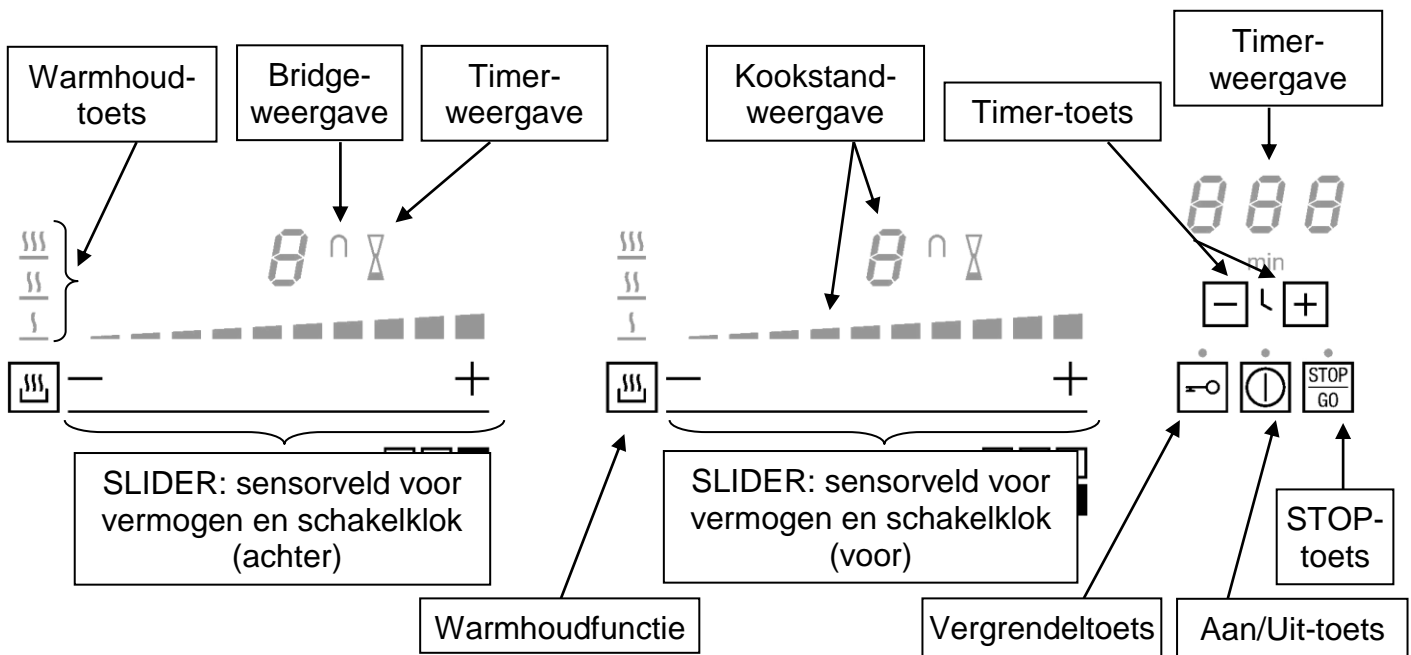
Technische beschrijving

Type	KI9810.0SF KI9810.0SR
Total vermogen	11100 W
Energieverbruik van de kookplaat EChob**	182 Wh/kg
Verwarmingszones	235 x 190 mm
Detectie kookpan	Ø 100 mm
Normaal*	2100 W
Met Booster*	2600 / 3700 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	C (x4)
Energieverbruik EC _{cw} **	182.2 Wh/kg
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	D
Energieverbruik EC _{cw} **	172.5 Wh/kg
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	B
Energieverbruik EC _{cw} **	190.6 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



BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

Display

<u>Weergave</u>	<u>Benaming</u>	<u>Beschrijving</u>
0	Nul	De kookzone is geactiveerd
1...9	Vermogensstand	Instelling van het vermogen
<u>U</u>	Panherkenning	Geen pan opgezet of niet geschikt
A	Aankookautomaat	Maximaal vermogen + aankoken
E	Foutmelding	Fout van de elektronica
H	Restwarmte	Kookzone is heet
P	Booster (powerstand)	Het boostervermogen is geactiveerd
	Dubbele booster	Het dubbele boostervermogen is geactiveerd
U	Warmhoudfunctie	De functie houdt spijzen op 42, 70 of 94°C warm
II	Stop&Go	De kookplaat pauzeert
	Grill Functie	De Grill Functie is geactiveerd

Ventilatie

De ventilator werkt automatisch. Hij start met lage snelheid zodra de waarden van de elektronica een bepaalde drempel overschrijden.

De snelheid wordt verhoogd als de inductiekookplaat intensief wordt gebruikt. De ventilator reduceert zijn snelheid en stopt automatisch zodra de elektronica voldoende is afgekoeld.

INGEBRUIKNAME VAN DE KOOKPLAAT

Voor het eerste opwarmen

Maak het apparaat eerst met een vochtige doek schoon en wrijf het dan droog. Gebruik geen reinigingsmiddel, omdat dat het glazen oppervlak blauwachtig kan doen verkleuren.

Principe van de inductie

Onder elke kookzone bevindt er zich een inductiespoel. Als de kookzone wordt ingeschakeld, wekt deze spoel een magneetveld op. Het magneetveld produceert op zijn beurt in de panbodem, die magnetisch moet zijn, wervelstromen. Daardoor wordt de panbodem warm. De kookzone wordt slechts indirect warm door de door de pan afgegeven warmte.

De inductiekookzones functioneren alleen met magnetische pannen.

- Voor inductie geschikte pannen met magnetische bodem: gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal met magnetische bodem.
- Niet voor inductie geschikte pannen: koper, aluminium, glas, hout, aardewerk, keramiek, niet magnetiseerbaar roestvrij staal.

De inductiekookzone wordt automatisch aan de grootte van de pan aangepast. De bodem van de pan mag niet kleiner dan een bepaalde minimumdiameter zijn, omdat de inductie anders niet wordt ingeschakeld. Naargelang van de grootte van de kookzone moet elke panbodem een bepaalde minimumdiameter hebben.

Als de pan niet geschikt is voor inductie, verschijnt de aanwijzing [U].

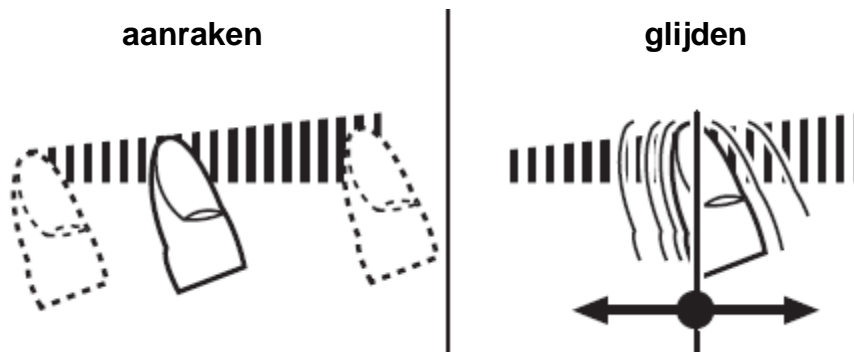
Werking van de sensorschakelvelden

De kookplaat wordt m.b.v. tiptoetsen bediend. Deze reageren op lichte aanrakingen van het glas met de vinger. Als u de toetsen ongeveer een seconde lang aanraakt, worden de besturingsopdrachten uitgevoerd. Elke reactie van de schakelvelden wordt door een akoestisch of visueel signaal bevestigd.

Bij het normale gebruik drukt u slechts op één toets tegelijk.



Regelzone voor vermogen en schakelklok "Slider"

De slider functioneert in principe zoals de sensortoetsen, met het verschil dat u de vinger op het keramische oppervlak plaatst en dan kunt verschuiven. Het sensorveld herkent deze beweging en verhoogt of verlaagt de aangetoonde waarde (kookstand) volgens de beweging. Het begrip „slider” [Engels „slide”: schuiven, laten glijden] is in deze handleiding identiek met de term sensorveld. Voor de selectie van het vermogen volstaat het om met uw vinger over de slider te glijden. Bovendien kunt u ook vermogensstanden direct selecteren door met de vinger het gewenste vermogen (toets) aan te raken.



Kookplaat in- en uitschakelen

- **Kookplaat: inschakelen/uitschakelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Op [] drukken (1s)	[0]
Uitschakelen	Op [] drukken	Geen of [H]

- **Kookzone: inschakelen/uitschakelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Vermogen instellen	Over de „SLIDER” glijden	[1] tot [P]
Uitschakelen	Over de „SLIDER” tot 0 glijden	[0] of [H]

Als er geen verdere invoer gebeurt, wordt de kookplaat na 20 seconden om veiligheidsredenen uitgeschakeld en de nullen verdwijnen.

Panherkenning

De panherkenning verzekert een optimale veiligheid:

- De inductie functioneert niet als er zich geen pan op de kookzone bevindt of als er een pan wordt gebruikt die niet geschikt is voor inductie. In dat geval kan de kookstand niet worden verhoogd en verschijnt het symbool [U] op het display. De [U] verdwijnt als er een pan op de kookzone wordt gezet.
- Als de pan tijdens het koken van de kookzone wordt genomen, wordt de kookzone meteen uitgeschakeld en op het display verschijnt het symbool [U]. De [U] verdwijnt als de pan weer op de kookzone wordt gezet. De kookzone wordt altijd met de eerder ingestelde kookstand weer ingeschakeld.

Schakel de kookzone uit na gebruik opdat de panherkenning [U] niet meer verschijnt.

Restwarmteweergave

Na het uitschakelen van de kookzones c.q. van de kookplaat wordt de restwarmte van de nog hete kookzones door een [H] aangetoond. Het symbool [H] verdwijnt als de kookzones zonder gevaar kunnen worden aangeraakt. Zolang de restwarmteweergave blijft branden mogen de kookzones niet worden aangeraakt en mogen er geen warmtegevoelige voorwerpen op worden geplaatst. **Gevaar voor verbranding!**

Boosterfunctie en dubbele boosterfunctie (powerstand)

Alle kookzones zijn met een boosterfunctie en een dubbele boosterfunctie, d.w.z. met een vermogensversterking, uitgerust. De boosterfunctie wordt door [P] aangetoond. De dubbele boosterfunctie wordt door [P] en een knipperend symbool [||] aangetoond.

Als de functies zijn ingeschakeld, werken deze kookzones gedurende 10 minuten met een hoger vermogen. Dat hoog vermogen is bedoeld om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water warm te maken, zoals bij het koken van pasta.

- **Booster inschakelen/uitschakelen:**

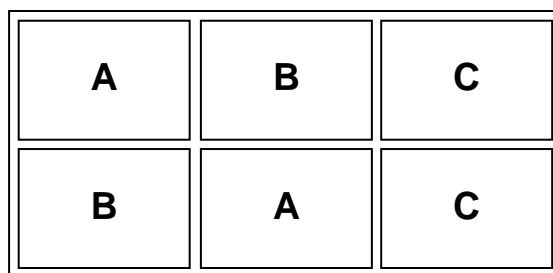
<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Booster inschakelen	Tot het einde van de „SLIDER” naar rechts glijden of meteen op het einde drukken	[P]
Booster uitschakelen	Naar links over de „SLIDER” glijden	[9] naar [0]

- **Dubbele booster inschakelen/uitschakelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Booster inschakelen	Tot het einde van de „SLIDER” naar rechts glijden of meteen op het einde drukken	[P]
Dubbele booster inschakelen	2 maal op het einde drukken (rechts)	[<u> </u>] knippert met P]
Dubbele booster uitschakelen	Naar links over de „SLIDER” glijden	[P] naar [0]
Booster uitschakelen	Naar links over de „SLIDER” glijden	[9] naar [0]

- **Vermogensregeling:**

De kookplaat is opgedeeld in 3 afzonderlijke verwarmingszones, elke zone met een maximaal vermogen.



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

Het is mogelijk om met booster (of dubbel booster) meerdere kookzones tegelijkertijd te activeren, hiervoor is het noodzakelijk om de zones door elkaar te gebruiken (AB, AC, BC of ABC).

Tijdschakelklok

Met de geïntegreerde tijdschakelklok kan voor alle vier kookzones een kooktijd van 1 tot 999 minuten worden ingesteld. Elke kookzone kan een andere instelling hebben.

- **Inschakelen of wijzigen van de tijd:**

Actie

Vermogen kiezen
Tijdschakelklok kiezen

Bedieningspaneel

Over de „SLIDER” glijden
Tegelijkertijd op [+] en [-]
van de tijdschakelklok drukken tot
de gewenste kookzone is bereikt
Druk op [-] van de tijdschakelklok
Druk op [+] van de tijdschakelklok

Display

[1] tot [P]
De aanwijzing
van de gekozen
kookzone licht op
Tijd in min. neemt af
Tijd in min. neemt toe

Na enkele seconden stopt het knipperen. De tijd is geactiveerd en het aftellen begint.

- **Tijdschakelklok uitschakelen:**

Actie

Tijdschakelklok kiezen

Bedieningspaneel

Tegelijkertijd op [+] en [-]
van de tijdschakelklok drukken tot
de gewenste kookzone is bereikt
Op [-] drukken tot [000]

Display

De aanwijzing
van de gekozen
kookzone licht op
[000]

Als meerdere tijdschakelklokken actief zijn, moet u de procedure herhalen.

- **Tijdschakelklok als kookwekker:**

De tijdschakelklok functioneert onafhankelijk van de kookzones en wordt uitgeschakeld zodra een kookzone in werking is. De kookwekker functioneert zelfs als de kookplaat is uitgeschakeld.

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat inschakelen	Op [] drukken	[0]
Tijdschakelklok kiezen	Tegelijkertijd op [+] en [-] van de tijdschakelklok drukken	[000]
Tijd verkorten	Druk op [-] van de tijdschakelklok	Tijd in min. neemt af
Tijd verlengen	Druk op [+] van de tijdschakelklok	Tijd in min. neemt toe

Na enkele seconden stopt het knipperen. De tijd is geactiveerd en het aftellen begint.

- **Automatisch uitschakelen:**

Na afloop van de geprogrammeerde kooktijd wordt [000] knipperend aangetoond en er is een geluidssignaal te horen.

Om het geluidssignaal en het knipperen uit te schakelen hoeft u enkel op toets [-] of [+] te drukken.

Aankookautomaat

Alle kookzones zijn uitgerust met een aankookautomaat. Als de aankookautomaat geactiveerd is, warmt de kookzone automatisch met maximaal vermogen op en schakelt dan terug naar de door u gekozen doorkookstand. De aankooktijd is afhankelijk van de gekozen doorkookstand.

- **Aankookautomaat activeren:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Vermogen kiezen (bijv. „7”)	Over de „SLIDER” tot [7] glijden en 3 s blijven drukken	[7] knippert met [A]

- **Aankookautomaat uitschakelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Vermogen kiezen	Over de „SLIDER” glijden	[0] tot [9]

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	- : -

Stop&Go-functie



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

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

Actie

Stop&Go inschakelen
Stop&Go uitschakelen

Bedieningspaneel

Op toets [] drukken
Op toets [] drukken
Op de geanimeerde „SLIDER”
drukken

Display



[II] in alle aanwijzingen
Geanimeerde „SLIDER”
Vorige instellingen

Memory-functie

Na het uitschakelen van de kookplaat blijven de laatste instellingen bewaard. Met de Memory-functie kunt u deze waarden weer activeren. De volgende instellingen kunnen met de Memory-functie weer worden geactiveerd:

- Vermogensstanden van de kookzones.
- Timerinstellingen van de kookzones.
- Instellingen van de aankookautomaat

Memory-functie oproepen:

- Kookplaat inschakelen (op [] drukken)
- Druk op [] voor het knipperen stopt.

De vorige instellingen zijn opnieuw actief.

Warmhoudfunctie





Met deze functie is het mogelijk een temperatuur van 42 °C, 70 °C of 94 °C in te stellen en automatisch te behouden.

- **In- en uitschakelen:**




Actie

Activeer warmhouden **42°C**
(smeltfunctie)
Activeer warmhouden **70°C**
Activeer warmhouden **94°C**
Warmhoudfunctie stoppen

Bedieningspaneel

Druk 1 maal op []
Druk 2 maal op []
Druk 3 maal op []
Over de „SLIDER” glijden
of op [] drukken tot [0]







Display

[U] en LED []
[U] en LED []
[U] en LED []
[0] tot [9]

Brug en automatische brugfunctie



Deze functie laat toe om 2 zones (linkerzones, middelste zones rechterzones) tegelijkertijd te laten werken en te bedienen. Met deze functie wordt de Booster functie wordt toegelaten op de linker en midden zones.

- **Verbinding van 2 kookzones**


<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Kookplaat inschakelen	Op [] drukken	[0]
Bridge activeren	Op beide [] van de te verbinden zones tegelijk drukken. of zet een grote pan op de 2 zones en druk op de 2 "SLIDER"	[0] en [] [] knippen []
Vermogen verhogen	Over de „SLIDER” die het vermogen aantoont naar rechts glijden	[1] tot [9]
Bridge deactiveren	Op beide [] drukken	[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.

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Activeer de kookplaat	Druk toets [] zet de grillplaat op de 2 zones naar gebruiken	[0] [] knippen
Activeer de Grill	Toets tegelijkertijd op de «SLIDER» van de 2 kookzones	[]
Verhoog de Grillstand	Schuif op de "SLIDER" wat de slider aangeeft	vermogen op de SLIDER"
Stop de Grill	Druk tegelijkertijd op de «SLIDER» van de 2 kookzones	[0]

Kinderbeveiliging / vergrendeling van de kookzone

Om te vermijden dat een instelling van de kookzones wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (behalve de toets []).

- **Vergrendeling activeren:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Vergrendeling inschakelen	6 s op [] drukken	LED aan
Vergrendeling uitschakelen	6 s op [] drukken	LED uit

Gebruiksduurbepering

De kookplaat bezit een automatische gebruiksduurbepering. 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 gebruiksduurbepering reageert, wordt de kookzone uitgeschakeld.

Ingestelde kookstand	Gebruiksduurbepering (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

Kookpannen

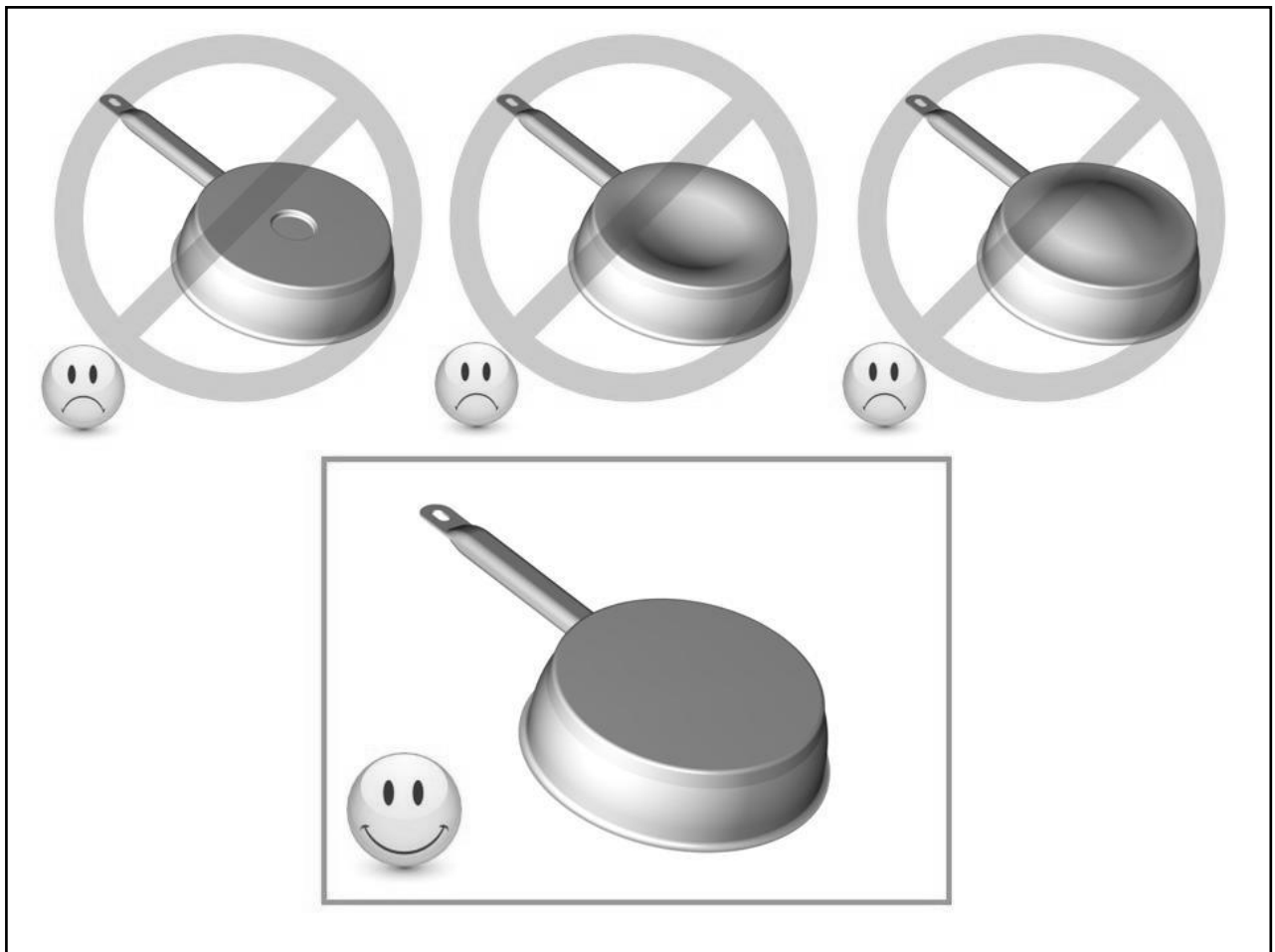
Geschikte materialen: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, roestvrij staal met magnetische bodem, aluminium met magnetische bodem

Niet geschikte materialen: aluminium en roestvrij staal zonder magnetische bodem, koper, messing, glas, aardewerk, porselein.

De fabrikanten van de pannen vermelden meestal of hun producten geschikt zijn voor inductie. Zo controleert u de inductiecompatibiliteit van de pannen:

- Giet wat water in de pan en plaats ze op de inductiekookzone. Stel de kookzone op stand [9] in. Het water moet binnen enkele seconden warm worden.
- Houd een magneet tegen de bodem van de pan. Als de magneet blijft plakken is de pan geschikt.

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



Afmetingen van de pannen

De kookzones passen zich tot een bepaalde grens automatisch aan de diameter van de panbodem aan. De bodem van de pan mag niet kleiner dan een bepaalde minimumdiameter zijn, omdat de inductie anders niet wordt ingeschakeld.

Plaats de pan altijd in het midden van de kookzone om een optimaal rendement te verkrijgen.

Voorbeelden van vermogensregeling

(de hieronder vermelden waarden zijn enkel richtgetallen)

1 tot 2	Smelten, oplossen, bereiding	Sauzen, boter, chocolade, gelatine, yoghurt
2 tot 3	Laten zwellen, ontdooien, warmhouden	Rijst, diepgevroren producten, vis, groenten
3 tot 4	Stomen, stoven	Vis, groenten, fruit
4 tot 5	Stoven, wellen, ontdooien	Vis, groenten, pasta, granen, peulvruchten, diepgevroren producten
6 tot 7	Aan de kook brengen, doorkoken	Vlees, lever, eieren, braadworsten, goulash, rollade, pannenkoeken
7 tot 8	Voorzichtig braden	Vis, schnitzel, braadworsten, spiegeleieren
9	Braden, aan de kook brengen	Steaks, omeletten, linzen
P en II	Koken	Grote hoeveelheden water

REINIGING EN ONDERHOUD

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

Maak de kookplaat regelmatig schoon. Gebruik hiervoor een vochtige doek en wat reinigingsmiddel of een speciaal product voor keramisch glas.

- Om het apparaat te reinigen moet het uitgeschakeld zijn.
- Het reinigen van het apparaat met een stoomreiniger of een hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen niet toegelaten.
- Gebruik in geen geval schurende of bijtende reinigingsmiddelen zoals grill- en ovensprays, vlekken- of roestmiddelen, schuurpoeder of sponsjes met een krassend oppervlak.
- Wrijf de kookplaat vervolgens met een schone doek droog.
- Verwijder suiker of spijzen die suiker bevatten onmiddellijk.

KLEINE STORINGEN VERHELPEN

De kookplaat of de kookzones kunnen niet worden ingeschakeld:

- De kookplaat is verkeerd op het elektrisch net aangesloten.
- De zekering van de elektrische installatie is niet correct ingezet of defect.
- De kookplaat is vergrendeld.
- De sensoren zijn met water of vuil bedekt.
- Er staat een pan of een voorwerp op de toetsen.

In het display verschijnt [U]:

- De kookpan staat niet op de kookzone.
- De kookpan is niet geschikt voor inductie.
- De diameter van de panbodem is te klein voor deze kookzone.

In het display verschijnt [E]:

- Het apparaat ten minste 10 minuten van het elektrisch net nemen en weer aansluiten.
- De klantenservice bellen.

Een enkele kookzone of de volledige kookplaat vallen uit:

- De veiligheidsuitschakeling werd geactiveerd.
- U hebt vergeten een kookzone uit te schakelen.
- Meerdere sensoren zijn bedekt.
- De pan is leeg en oververhit.
- De elektronica heeft wegens oververhitting het vermogen automatisch gereduceerd of de kookplaat automatisch uitgeschakeld.
- De koeling kan onvoldoende zijn. De achterwand van de onderkast moet ter hoogte van de uitsparing in het werkblad open zijn zodat de lucht kan circuleren. De voorste dwarslijst van het meubel moet worden verwijderd, zodat er onder het werkblad over de hele breedte van het apparaat een opening is waar de lucht door kan.

De koelventilator blijft na het uitschakelen nog lopen:

- Dat is geen defect; de ventilator blijft lopen tot het apparaat is afgekoeld.
- De ventilator stopt automatisch.

De aankookautomaat treedt niet in werking:

- De kookzone is nog heet [H].
- De hoogste kookstand is ingeschakeld [9].

Symbool [U]:

- Zie hoofdstuk „Warmhouden”.

Symbool [II]:

- 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. Kijkde aansluiting na.

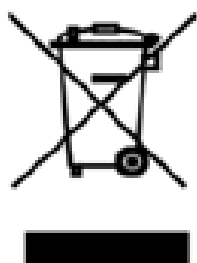
Het symbool [Er47] licht op:

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

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

MILIEUBESCHERMING

- Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en geschikt voor recycling.
- Elektrische en elektronische apparaten bevatten nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook nog schadelijke stoffen, die voor de werking en de veiligheid noodzakelijk zijn.

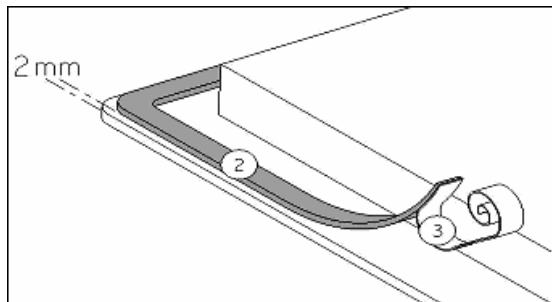


- Werp het oude apparaat in geen geval weg met het huisvuil.
- Doe beroep op het door uw gemeente ingerichte inzamelpunt voor verwijdering en recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

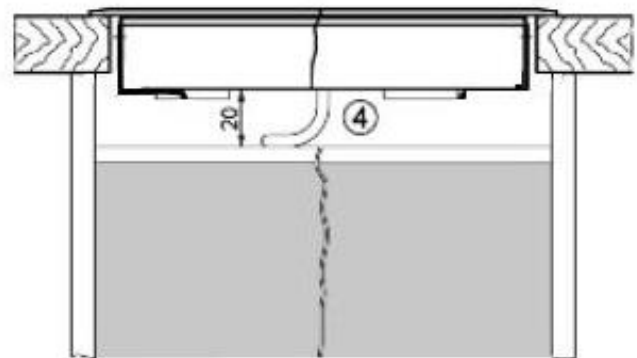
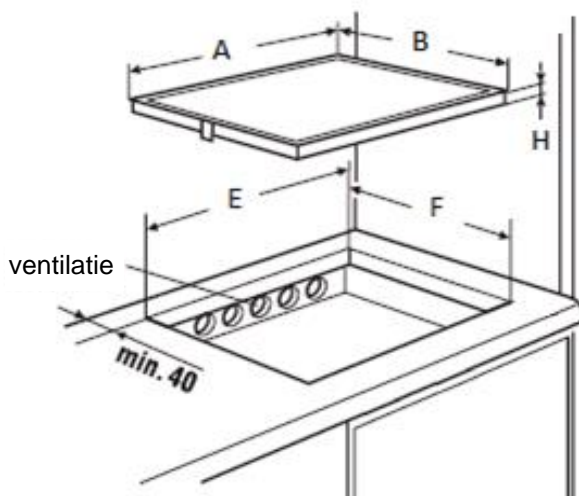
AANWIJZINGEN VOOR DE MONTAGE

Montage en aansluiting mogen uitsluitend door een erkend vakman 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 beschermfolie (3) verwijderen en de dichtingstrip (2) met 2 mm afstand van de buitenrand van de kookplaat op het glas plakken.



Montage:

- **Inbouwmaten:**

	A	B	E	F	H
KI9810.0SF	900 mm	520 mm	750 mm	490 mm	48 mm
KI9810.0SR	898 mm	518 mm	750 mm	490 mm	48 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 elektrisch net mogen enkel worden toevertrouwd aan een vakman (elektricien) die op de hoogte is van de voorgeschreven normen.
- Na de montage mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Of de vereiste aansluitgegevens met die van het elektrisch net overeenstemmen, ziet u op het typeplaatje.
- Het apparaat dient door middel van een meerpolige stroomonderbreker van het net kunnen worden gescheiden. Staat deze open (niet aangesloten) moet de contactopening minstens 3 mm bedragen. Geschikte scheidingsinstallaties zijn beveiligingsschakelaars, zekeringen, differentiële schakelaars en contactoren.
- De installatie moet door zekeringen beveiligd zijn. Elektrische kabels moeten door inbouwelementen afgedekt zijn.
- Als het apparaat niet met een bereikbare stekker is uitgerust, moeten bij een vaste inbouw in overeenstemming met de montageaanwijzingen andere onderbrekingsmiddelen worden voorzien.
- De toevoerkabel moet zo worden gelegd dat hij niet met de hete onderdelen van de kookplaat in aanraking komt.

Let op!

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

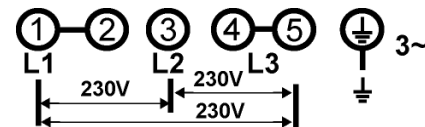
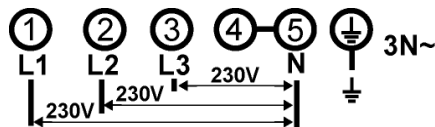
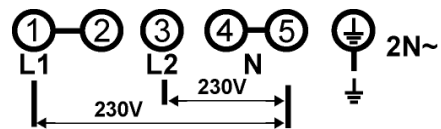
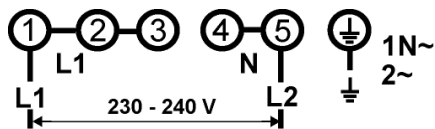
Verbind steeds de aarding.

Volg het aansluitschema.

De aansluitdoos bevindt zich aan de onderkant van het apparaat. Gebruik een schroevendraaier om de behuizing te openen en steek deze in de voorziene gleuven.

Elektrisch net	Aansluiting	Diameter	Kabel	Zekering
230 V~ 50/60 Hz	1 fase + N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60Hz	2 fasen + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 fasen + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* volgens norm 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 1, 2 en 3 en tussen aansluitklem 4 en 5 aan. Bevestig de aardleider aan de voorziene aansluitklem, de nulleider aan aansluitklem 4 of 5 en fase L1 aan aansluitklem 1, 2 of 3.

Tweefasige aansluiting 400V ~ 2P+N

Breng een verbindingsplaatje tussen aansluitklem 1 en 2 en tussen aansluitklem 4 en 5 aan. Bevestig de aardleider aan de voorziene aansluitklem, de nulleider aan aansluitklem 4 of 5, fase L1 aan aansluitklem 1 of 2 en fase L2 aan aansluitklem 3.

Driefasige aansluiting 400V ~ 3P+N

Breng een verbindingsplaatje tussen aansluitklem 4 en 5 aan. Bevestig de aardleider aan de voorziene aansluitklem, de nulleider aan aansluitklem 4 of 5, fase L1 aan aansluitklem 1, fase L2 aan aansluitklem 2 en fase L3 aan aansluitklem 3.

Let op! De draden correct insteken. De schroeven stevig aanhalen.

Wij zijn niet verantwoordelijk voor ongevallen die door een verkeerde aansluiting of door een ontbrekende of verkeerde aansluiting van de aarding ontstaan.

RESUMEN

SEGURIDAD	43
PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR	43
UTILIZACIÓN DEL APARATO	44
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO	45
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO	46
OTRAS PRECAUCIONES	46
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	47
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	47
ZONA DE MANDOS	47
UTILIZACIÓN DEL APARATO	47
INDICACIONES	48
VENTILACIÓN	48
PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO	48
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN	48
PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN	48
TECLAS TÁCTILES	49
ZONA DE SELECCIÓN DE POTENCIA “SLIDER” Y AJUSTE DE MINUTERO	49
PUESTA EN MARCHA	49
DETECCIÓN DEL RECIPIENTE	50
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	50
FUNCIÓN POWER	50
FUNCIÓN TEMPORIZADOR	51
PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN AUTOMÁTICA	52
FUNCIÓN STOP&Go	53
MEMORIZACIÓN DE FUNCIONES	53
FUNCIÓN “MANTENER CALIENTE”	53
FUNCIÓN PUENTE Y PUENTE AUTOMÁTICO	54
FUNCIÓN DE GRILL	54
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS	54
FUNCIONAMIENTO DEL LIMITADOR DE TIEMPO	55
CONSEJOS DE COCCIÓN	56
CALIDAD DE LAS CACEROLAS	56
DIMENSIÓN DE LAS CACEROLAS	56
EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCIÓN	57
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA	57
QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA	57
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	58
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	59
CONEXIÓN ELÉCTRICA	60

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 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

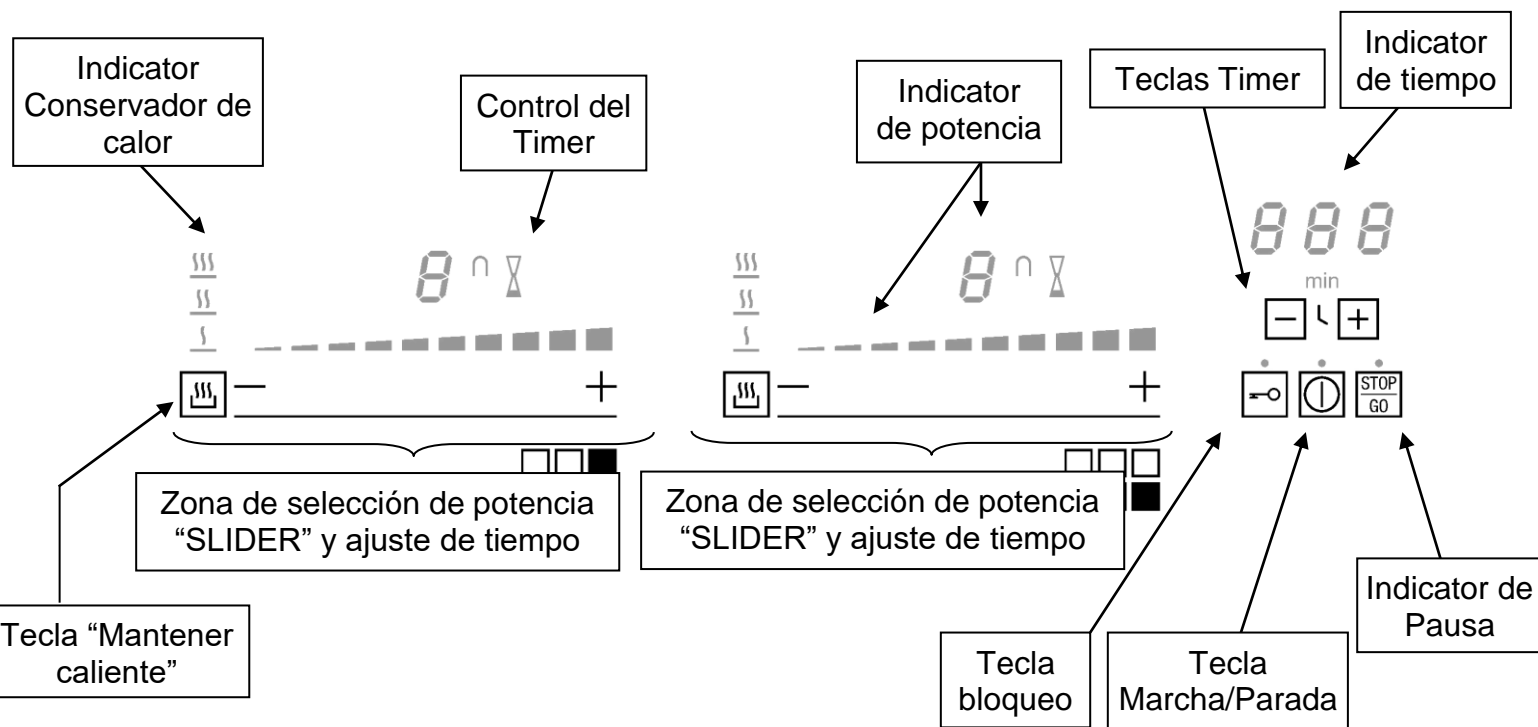
Características técnicas

Modelo	KI9810.0SF KI9810.0SR
Potencia total	11100 W
Consumo energético para placas EC _{hob} **	182 Wh/kg
Fogón	235 x 190 mm
Diámetro mínimo	Ø 100 mm
Potencia nominal *	2100 W
Potencia de refuerzo *	2600 / 3700 W
Utensilios de cocina **	C (x4)
Consumo energético EC _{cw} **	182.2 Wh/kg
Utensilios de cocina **	D
Consumo energético EC _{cw} **	172.5 Wh/kg
Utensilios de cocina **	B
Consumo energético EC _{cw} **	190.6 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
<u>A</u>	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).

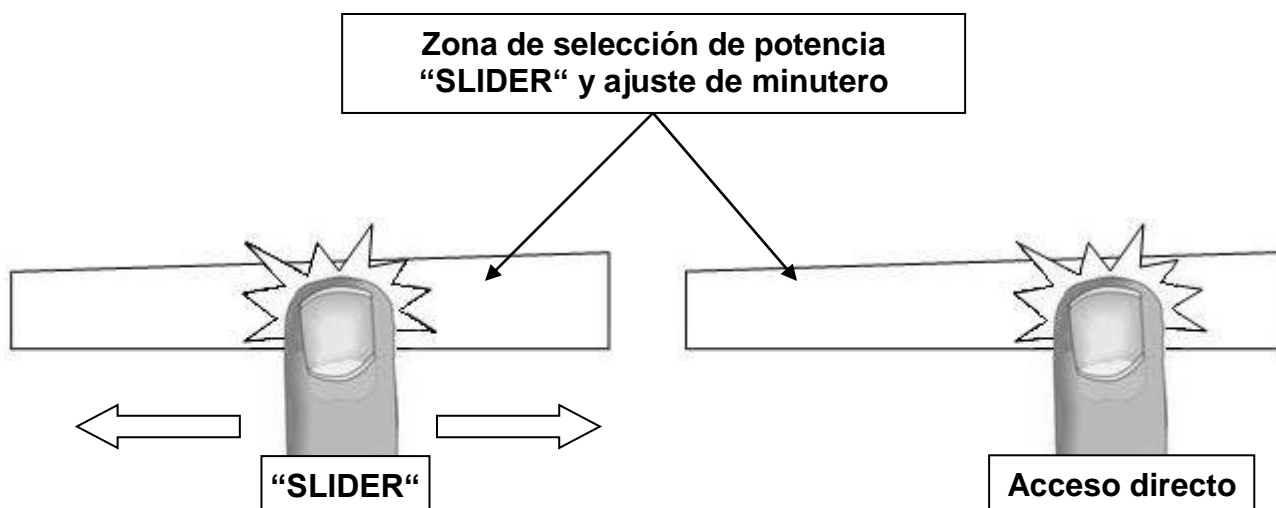
Teclas táctiles

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" y ajuste de minuterero

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>Indicador</u>
Conectar	pulsar []	[0] parpadear
Apagar	pulsar []	ninguno o [H]

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

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Aumentar la potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[1] a [P]
Desconectar	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE 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 Power

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

Si están conectadas, dichas zonas de cocción trabajan durante 10 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 power:**

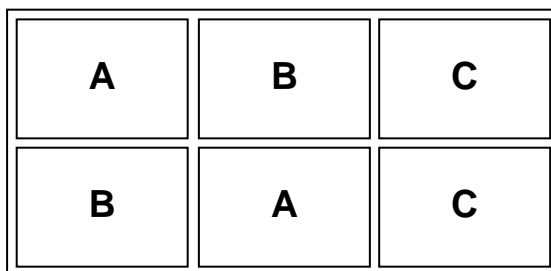
<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar power	Deslizarse por la guía deslizante hasta el final o presionar al final	[P]
Desconectar power	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[9] a [0]

- **Conectar/ desconectar super power:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar power	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE hasta el final o presionar al final	[P]
Conectar super power	Presionar al final	[<u> </u>] parpadea con [P]
Desconectar super power	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[P] a [0]
Desconectar power	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[9] a [0]

- **Gestión de la máxima potencia:**

La encimera está dividida en tres áreas diferentes, cada una de las cuales tiene una potencia máxima.



La encimera tiene una potencia máxima. Para no exceder esa potencia máxima, la electrónica reduce automáticamente el nivel de cocción de la otra zona de cocción cuando está activada la función Booster. Esta zona de cocción indica entonces de forma intermitente la potencia reducida [9].

Zona de cocción seleccionada

[P] se ilumina

Otra zona de cocción (p.ej.: Nivel de potencia 9)

[9] se reduce a [8] y parpadea

Es posible emplear la función «power» (o la función «power» doble) en varias zonas de cocción, pero para ello es necesario emplear las zonas diferenciadamente (AB, AC, BC or ABC).

Función Temporizador

Con el reloj programador integrado, en las cuatro zonas de cocción puede ajustarse una duración de 1 a 999 minutos. Cada zona de cocción puede tener un ajuste distinto.

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

Accionamiento

Seleccionar potencia
 Seleccionar reloj programador

Panel de control

Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE
 Presionar al mismo tiempo [+] y [-] en el reloj programador hasta que se alcance la zona de cocción deseada
 Presionar [-] en el reloj programador
 Presionar [+] en el reloj programador

Indicación

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

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

- **Desconectar reloj programador**

Accionamiento

Seleccionar reloj programador

Panel de control

Presionar al mismo tiempo [+] y [-] hasta que se alcance la zona de cocción deseada

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 como reloj de arena:**

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 el reloj programador	Presionar al mismo tiempo [+] y [-] en el reloj programador	[000]
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	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[7] parpadea con
(p. ej « 7 »)	hasta [7] y permanecer 3s.	[A]

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



<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Seleccionar potencia	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE	[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>Indicador</u>
Activar pausa	pulsar [] durante 2s	[II]
Detener pausa	pulsar [] durante 2s	Piloto pausa parpadear
	pulsar una otro tecla o	piloto pausa apagado

Memorización de funciones

Después de apagar la placa (O/I), es posible recordar los últimos ajustes.

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

El procedimiento para recuperar la configuración precedente es el siguiente:

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








La configuración precedente queda activada.

Función “Mantener caliente”

Estas funciones mantienen calientes las comidas a 42, 70 ó 94°C.






Estas funciones deben evitar reboses y quemados.

- **Conectar y desconectar:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Función de retención de calor a 42°C	Presionar [] una vez	[U] y []
Función de retención de calor a 70°C	Presionar [] dos veces	[U] y []
Función de retención de calor a 94°C	Presionar [] tres veces	[U] y []
Desconectar	Deslizarse por la GUÍA DESLIZANTE o presionar [] hasta [0]	[0] a [9] [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. Con esta función podremos trabajar en la zona izquierda y central.


<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Active la placa Active el puente	Presione en el display [] Presionar simultáneamente sobre [] de las dos zonas de cocción o sitúe el gran recipiente de cocción y presione sobre el 2 "SLIDER" Muévase sobre el "SLIDER" Que le irá indicando la potencia	[0] [0] y [] [] parpadea []
Aumentar temperatura	Presionar simultáneamente sobre [Mantener caliente] de las dos zonas de cocción	[1] to [9]
Parar el puente		[0]

Función de grill



Esta función permite un empleo óptimo de la plancha de grill "(n.º de acc.) ZUB 1303" puenteando dos zonas y mediante niveles de potencia adecuados.

<u>Acción</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Display</u>
Conexión de la encimera	Pulsar [] Colocar la plancha de grill sobre las dos zonas que se desean emplear.	[0] [] parpadea
Conectar la función de grill	Pulsar simultáneamente en el "SLIDER" de ambas zonas	[] se ilumina
Seleccionar la potencia	Ajustar en el "SLIDER"	Potencia visible en el SLIDER
Desconectar la función de grill	Pulsar simultáneamente en ambos "SLIDER"	[0]

Bloqueo de la zona de mandos

Para evitar una modificación del ajuste de las zonas de cocción, p. ej. en la limpieza del cristal, es posible bloquear las teclas de control (excepto la tecla []).

- **Activar bloqueo:**

<u>Accionamiento</u>	<u>Panel de control</u>	<u>Indicación</u>
Conectar bloqueo	Presionar [] durante 6s	Piloto encendido
Desconectar bloqueo	Presionar [] durante 6s	Piloto apagado

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	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

CONSEJOS DE COCCIÓN

Calidad de las cacerolas

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

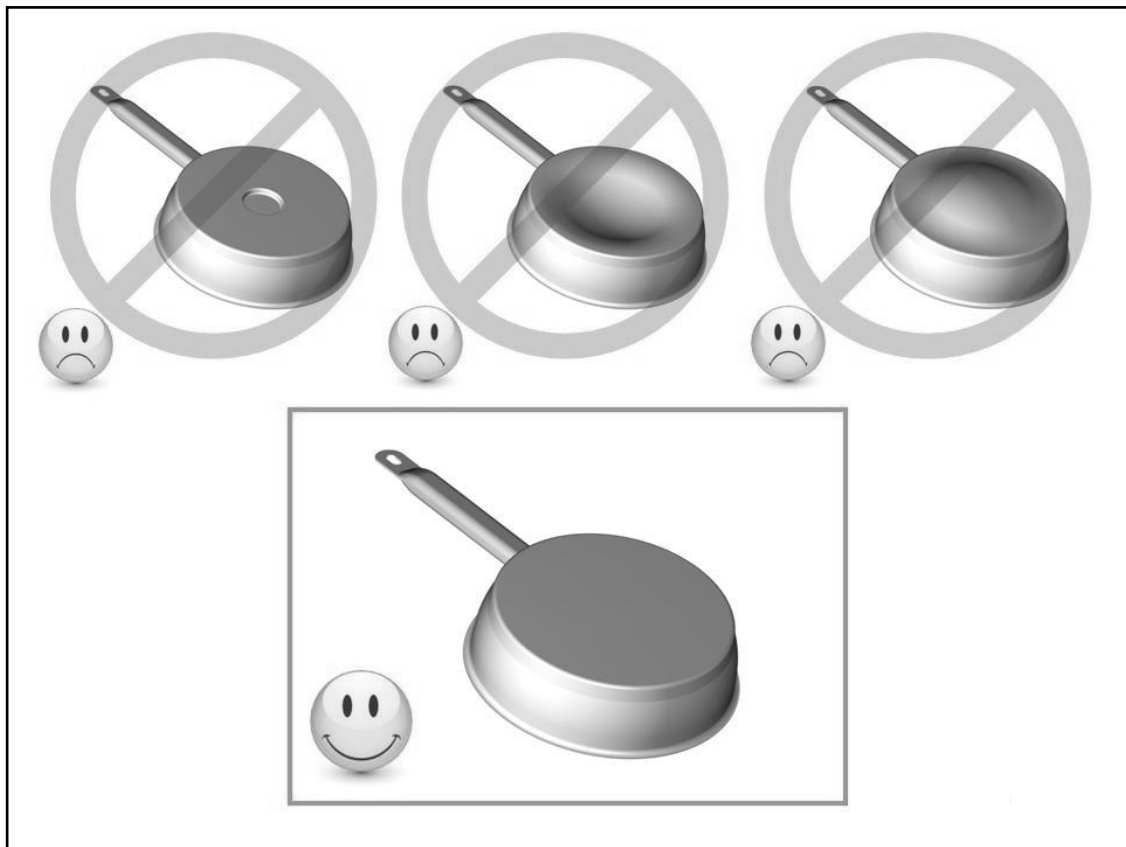
Materiales no adecuados: aluminio e inoxidable con fondo no ferro-magnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana

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 II	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...).

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 [H] 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:

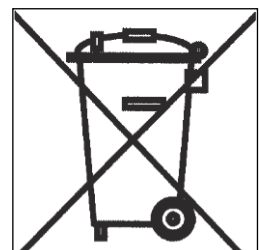
- El aparato está mal conectado a la red. Compruebe la conexión y vuelva a poner en marcha la placa.

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



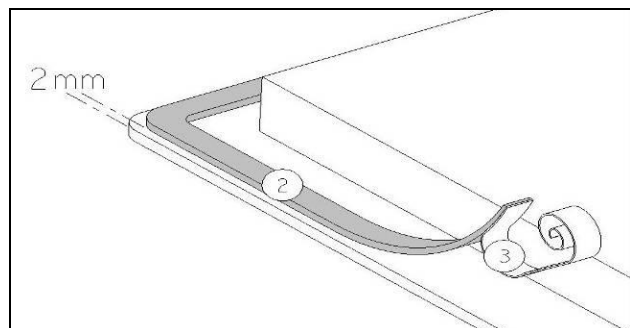
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

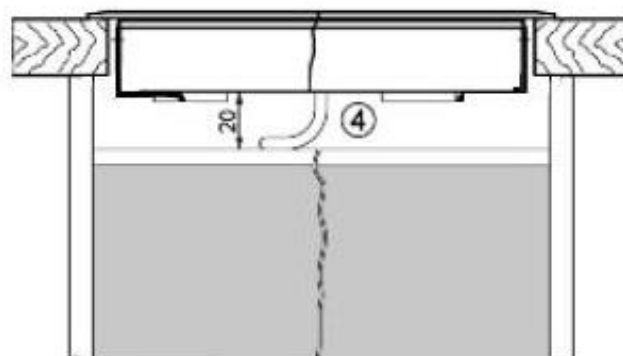
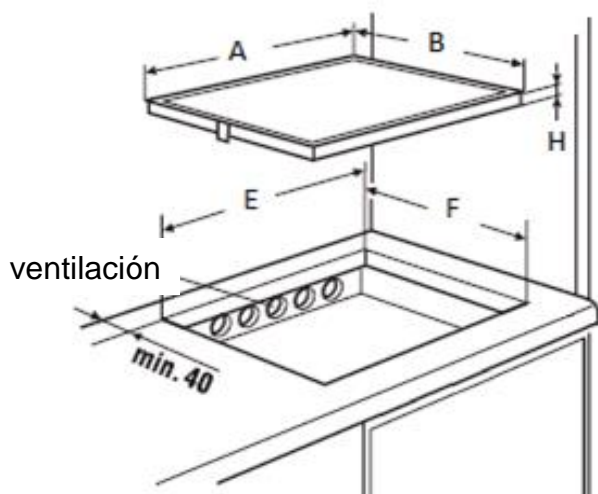
El usuario está obligado a respetar la legislación y las normas en vigor en su país de residencia.

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
KI9810.0SF	900 mm	520 mm	750 mm	490 mm	48 mm
KI9810.0SR	898 mm	518 mm	750 mm	490 mm	48 mm

- **La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de 50 mm. como mínimo.**
- 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
- 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 ficha 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

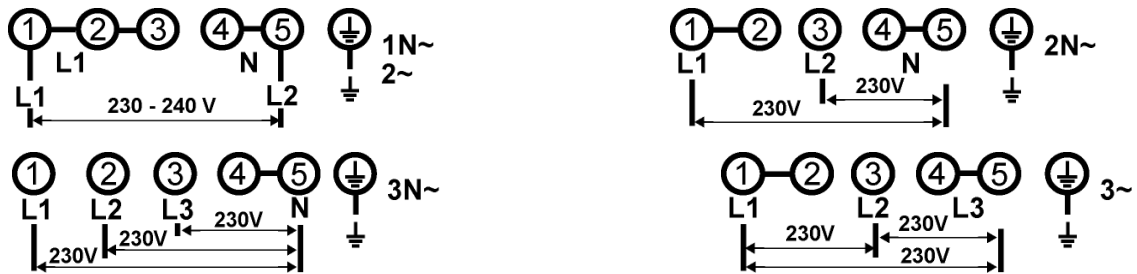
Conecte siempre la toma de tierra de protección.

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 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60Hz	2 fases + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 fases + N	5 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



Conexión de la encimera:

Para adaptarse a la red eléctrica (230V~ 1P+N o 400V~ 2P+N), utilice los puentes de latón situados en la caja de conexión.

Monofásico 230V~ 1P+N:

Poner un puente entre los bornes 1 y 2 y 3, y después un puente entre 4 y 5.

Atornillar el hilo verde/amarillo en el borne previsto para la puesta a tierra.

Atornillar el neutro N en el borne 4 ó 5.

Atornillar la fase L en uno de los bornes 1, 2 ó 3.

Bifásico 400V~ 2P+N:

Poner un puente entre los bornes 1 y 2, y después un puente entre 4 y 5.

Atornillar el hilo verde/amarillo en el borne previsto para la puesta a tierra.

Atornillar el neutro N en el borne 4 ó 5.

Atornillar la fase L1 en el borne 1 y la fase L2 en el borne 2.

Bifásico 400V~ 3P+N:

Poner un puente entre 4 y 5.

Atornillar el hilo verde/amarillo en el borne previsto para la puesta a tierra.

Atornillar el neutro N en el borne 4 ó 5.

Atornillar la fase L1 en el borne 1 y la fase L2 en el borne 2 y la fase L3 en el borne 3.

Atención! Introduzca bien los cables y apriete bien los tornillos.

No somos responsables de ningún incidente debido a una conexión incorrecta o que pudiere 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

Questo dispositivo ha un certificato o una dichiarazione di conformità EAC.
Dit apparaat heeft een certificaat of een conformiteitsverklaring EAC.

