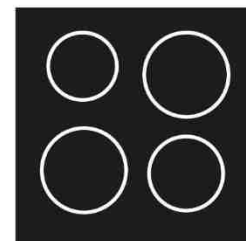


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



KI9820.0SF
KI9820.0SR

Küppersbusch

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

Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

Telefon: 0209 - 401631
Telefax: (02 09) 4 01 - 7 14 / 7 15
Internet: www.kueppersbusch.de

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 8:30 Uhr bis 18:00 Uhr
Freitag von 8:30 Uhr bis 17:00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax oder Internet unter www.kueppersbusch.de mit.

Österreich:

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13
1230 Wien

Telefon: (01) 8 66 80 - 15
Telefax: (01) 8 66 80 - 50
Internet: www.kueppersbusch.at

Sie erreichen uns:

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax oder Internet unter www.kueppersbusch.at mit.

Bitte beachten Sie:

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir bei Ihrer Kundendienstsanforderung die folgenden Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Die genaue Gerätebezeichnung: Mod. und F.-Nr. (Typenschild und/oder Kaufbeleg zu Rate ziehen)
5. Das Kaufdatum oder Lieferdatum
6. Die genaue Beschreibung des Problems oder Ihres Service-Wunsches Halten Sie bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit. So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

Garantiebedingungen

Zusätzlich zu seinen Gewährleistungsansprüchen aus seinem Kaufvertrag mit dem Händler leisten wir dem Endabnehmer direkt Garantie für Küppersbusch-Hausgeräte. Der Umfang unserer Garantie wird nachstehend geregelt:

1. Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, werden nach Maßgabe der folgenden Regelungen unentgeltlich behoben, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den ersten Endabnehmer angezeigt werden. Bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung beträgt die Garantiefrist lediglich 12 Monate. Für gebrauchte Geräte gilt ebenfalls die Frist von 12 Monaten. Tritt der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung auf, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Für leicht zerbrechliche Teile, wie z.B. Glas, Kunststoff und Glühlampen, wird keine Garantie übernommen. Geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für den Wert und die Gebrauchstauglichkeit des Geräts unerheblich sind, begründen keinen Garantieanspruch. Ebenso wenig leisten wir Garantie bei Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser sowie allgemein ungewöhnlichen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Schließlich leisten wir auch keine Garantie, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, auf nicht fachgerechte Installation und Montage, auf Fehlgebrauch, auf mangelnde Pflege oder auf Nichtbeachtung der Bedienungs- oder Montagehinweise zurückzuführen sind. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe in das Gerät von Personen vorgenommen werden, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungsoder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind, und dadurch ein Defekt verursacht wurde.

3. Unsere Garantieleistung besteht darin, dass wir nach unserer Wahl entweder mangelhafte Teile unentgeltlich instandsetzen oder durch einwandfreie Teile ersetzen. Instandsetzungen werden nach Möglichkeit am Aufstellungsort vorgenommen. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, daß uneingeschränkt Handhabung, Ausbau und Einbau durch die Techniker möglich ist und keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können. Bei Geräten, die nicht nach unseren Einbaurichtlinien montiert sind werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. In jedem Fall der Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist der Kaufbeleg vorzulegen und das Kauf- und – soweit hiervon abweichend – das Lieferdatum nachzuweisen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. In Fällen, in denen die Nachbesserung fehlschlägt oder von uns abgelehnt wird, liefern wir innerhalb der obengenannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertigen Ersatz.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind – mit Ausnahme der Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von uns oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung unserer Erfüllungsgehilfen beruhen – ausgeschlossen. Diese Garantiebedingungen gelten grundsätzlich nur für in Deutschland gekaufte Geräte. Soweit wir in dem entsprechenden Land über ein Kundendienstnetz verfügen, gelten diese Garantiebedingungen auch für ins Ausland verbrachte Geräte, vorausgesetzt sie weisen die technischen Voraussetzungen, wie z.B. Spannung, Frequenz, Gasart, für das entsprechende Land auf und sind für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, die über den Fachhändler oder direkt bei unserer Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung angefordert werden können.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT	6
SICHERHEITSHINWEISE VOR DER INBETRIEBNAHME	6
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE	7
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNG.....	8
VORSICHTSMASSNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL	9
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN.....	10
GERÄTEBESCHREIBUNG	11
TECHNISCHE BESCHREIBUNG	11
BEDIENFELD	11
BEDIENUNG DES KOCHFELDES	12
ANZEIGE	12
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES	12
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN	12
INDUKTIONSPRINZIP	12
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER	12
" SLIDER " AUSWAHLZONE UND ZEITSCHALTUHR AUSWÄHLUNG	13
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN	13
TOPFERKENNUNG.....	13
RESTWÄRMEANZEIGE	13
BOOSTER FUNKTION.....	14
ZEITZÄHLER FUNKTION	14
ZEITSCHALTUHR	14
ANKOCHAUTOMATIK.....	15
PAUSENFUNKTION	16
MEMORY FUNKTION.....	16
WARMHALTESTUFEN.....	16
VERRIEGELUNG DES KOCHFELDES	16
AUTOMATISCHE BRÜCKE UND BRÜCKEN KUNKTION	17
CHEFKOCH FUNKTION.....	17
GRILLFUNKTION.....	17
REINIGUNGSFUNKTION	18
EINSTELLUNG DER HELLIGKEIT	18
EINSTELLUNG DER LAUTSTÄRKE	18
MY FUNKTION	18
" POT MOVE " FUNKTION.....	19
POT SPEED TEST FUNKTION	19
BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG	22
KOCHEMPFEHLUNGEN	23
EINSTELLBEREICHE.....	24
REINIGUNG UND PFLEGE	24
WAS TUN WENN	24
UMWELTSCHUTZ	25
MONTAGEHINWEISE	26
ELEKTROANSCHLUSS	27

SICHERHEIT

Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung entfernen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es gerade und fest in einer Arbeitsplatte montiert ist und unter Beachtung aller einschlägigen Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber müssen vom Glas entfernt werden.
- Das Gerät darf baulich nicht verändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Die Elektronik (Relais) kann während des Betriebs hörbare Schaltgeräusche verursachen. Ebenso kann das Kühlgebläse hörbar sein. Das Kühlgebläse kann auch nach Beendigung des Kochvorganges noch laufen, um die elektronischen Bauteile zu kühlen. Diese Geräusche weisen keinesfalls auf einen Mangel des Kochfeldes hin, vielmehr funktioniert das Kochfeld einwandfrei.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden könnten.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie die Kochfläche nie mit einem Lappen oder einer Schutzfolie, diese könnten sehr heiß werden und in Brand geraten.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Schutz vor Beschädigung

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guß). Diese können die Glaskeramikscheiben kratzen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist gegen Temperaturschocks unempfindlich und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.

- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

Vorsichtsmassnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: Schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone plaziert ist. Der Pfannenboden, muss möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keine synthetischen Behältnisse oder Gefäße aus Aluminium: Sie könnten auf der Kochzone schmelzen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN TÖPFEN BZW. VON ADAPTERSCHEIBEN FÜR INDUKTION FÜHRT ZU EINER VORZEITIGEN BEENDUNG DER GARANTIE. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM KOCHFELD ODER SEINER UMGEBUNG AUFTRETEN KÖNNEN.



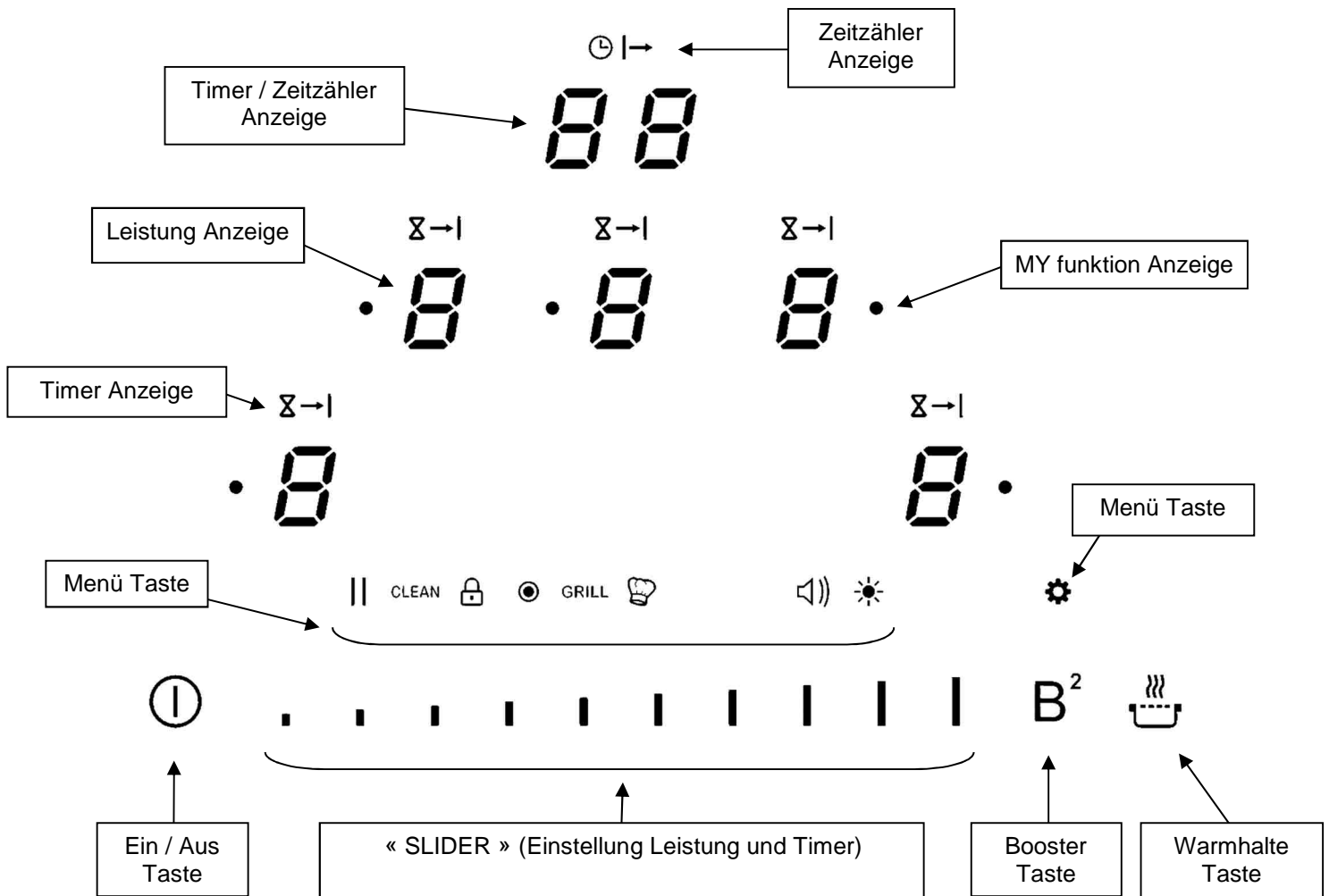
GERÄTEBESCHREIBUNG

Technische Beschreibung

Typ	KI9820.0SF KI9820.0SR
Gesamt Leistung Energieverbrauch der Kochmulde EChob**	11100 W 184.7 Wh/kg
Kochzone Mitte Minimal Topfboden Durchmesser Nominal Leistung* Booster Leistung* Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie** Energieverbrauch ECcw**	260 x 180 mm Ø 120 mm 2300 W 2600 / 3700 W D 186.5 Wh/kg
Anderen Kochzonen Minimal Topfboden Durchmesser Nominal Leistung* Booster Leistung* Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie** Energieverbrauch ECcw** Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie** Energieverbrauch ECcw**	210 x 180 mm Ø 100 mm 2100 W 2600 / 3700 W C (x3) 182.2 Wh/kg B 190.6 Wh/kg





* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.
** nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

<u>Anzeige</u>	<u>Benennung</u>	<u>Beschreibung</u>
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
U	Topferkennung	Kein Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehler Anzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiss
P	Booster (Powerstufe)	Die Booster Leistung ist aktiviert.
	Doppel-Booster	Die Doppel-Booster Leistung ist aktiviert.
	Warmhaltefunktion	Die Funktion wird Speisen auf 42°C.
	Warmhaltefunktion	Die Funktion wird Speisen auf 70°C.
	Warmhaltefunktion	Die Funktion wird Speisen auf 90°C.
	Stop & Go	Das Kochfeld ist in Pause.
	Grillfunktion	Die Grillfunktion ist aktiviert.

Belüftung

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die Werte der Elektronik eine gewisse Schwelle überschreiten.
Die höhere Geschwindigkeit erfolgt, wenn das Induktionskochfeld intensiv benutzt wird. Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Reinigen Sie Ihr Gerät zuerst mit einem feuchten Lappen und reiben Sie es dann trocken. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, da dieses eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche hinterlassen könnte.

Induktionsprinzip

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld. Das Magnetfeld induziert im Topfboden, der magnetisch sein muss, Wirbelströme. Dadurch erhitzt sich der Topfboden. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme.
Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr.

- Geeignetes Induktionskochgeschirr mit magnetischem Boden: Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl mit magnetischem Boden.
- Nicht geeignetes Induktionskochgeschirr: Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik, nicht magnetischer Edelstahl.

Die Induktionskochzone wird automatisch an die Grösse des Kochgeschirrs angepasst. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Jeder Topfbodendurchmesser muss je nach Kochzonengrösse eine Mindestgrösse haben.

Wenn das Kochgeschirr für die Induktion nicht geeignet ist, erscheint die Anzeige [U].

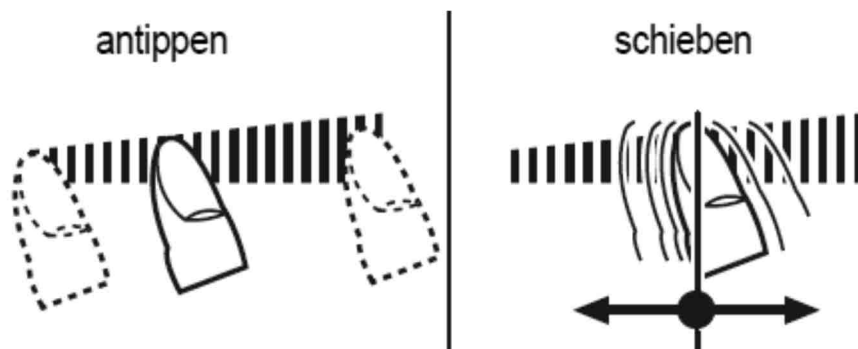
Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

Im Falle eines allgemeinen Gebrauchs drücken Sie nur eine Taste zur gleichen Zeit.

" SLIDER " Auswahlzone und Zeitschaltuhr Auswahlung

Der Slider funktioniert grundsätzlich wie die Sensortasten, mit dem Unterschied, dass der Finger auf der Glaskeramikoberfläche aufgesetzt und dann verschoben werden kann. Das Sensorfeld erkennt diese Bewegung und erhöhet oder verringert den Anzeigewert (Kochstufe) entsprechend der Bewegung. Der Begriff „slider“ [engl. „slide“: schieben, gleiten lassen] wird nachfolgend mit Sensorfeld gleichgesetzt. Für die Auswahl der Leistung durch den "SLIDER" bewegen Sie Ihren Finger auf der "SLIDER"-Zone. Außerdem können Sie auch Leistungsstufen direkt antippen, indem Sie mit dem Finger die gewünschte Leistung (Taste) berühren.



Kochfeld ein- und ausschalten

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten :**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten	Auf [0] drücken (1s)	[0]
Ausschalten	Auf [0] drücken	Keine oder [H]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten :**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0]
Leistung erhöhen	über den "SLIDER" fahren	[1] bis [9]
Ausschalten	über den "SLIDER" bis zu 0 fahren	[0] oder [H]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Nullen erloschen.

Topferkennung

Die Topferkennung gewährleistet eine sehr hohe Sicherheit:

- Die Induktion funktioniert nicht, wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet oder wenn ein nicht für die Induktion geeigneter Topf benutzt wird. In diesem Falle kann die Leistungsstufe nicht erhöhet werden und das Symbol [U] erscheint in der Anzeige. Das [U] verschwindet, wenn ein Topf auf die Kochzone gestellt wird.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Symbol [U]. Das [U] verschwindet, wenn der Topf wieder auf die Kochzone gestellt wird. Die Kochzone schaltet sich mit der vorher eingestellten Leistungsstufe wieder ein.

Nach Benutzung, schalten Sie die Kochzone aus, damit die Topferkennung [U] nicht mehr erscheint.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heissen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und sollten keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden: **Verbrennungsgefahr!**

Booster Funktion

Alle Kochzonen sind mit einer Boosterfunktion und Doppel- Boosterfunktion, d.h. mit einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Die Boosterfunktion wird mit [P] angezeigt. Die Doppel- Boosterfunktion wird mit [P] blinkend [P P] angezeigt.

Sind sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 10 Minuten. Diese hohe Leistung ist dafür gedacht, dass Sie z.B., große Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser. Nachdem das Gerät nach 10 Minuten automatisch zurück geregelt hat, dürfen Sie **nicht erneut auf die Booster- bzw. Doppel-Boosterfunktion hochschalten**. Das Gerät könnte überhitzen und löst eine Sicherheitsabschaltung aus.

- **Boosterfunktion einschalten / ausschalten:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0]
Booster einschalten	Auf die Taste [B²] drücken	[P]
Booster ausschalten	Mit dem « SLIDER » [0] bis [9] wählen	[9] bis [0]

- **Doppel Booster einschalten / ausschalten:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0]
Booster einschalten	Auf die Taste [B²] drücken	[P]
Doppel Booster einschalten	Erneut auf die Taste [B²] drücken	[P P] und P]
Doppel Booster ausschalten	Erneut auf die Taste [B²] drücken	[P]
Booster ausschalten	Mit dem « SLIDER » [0] bis [9] wählen	[9] bis [0]

- **Automatische Steuerung der “ Powerstufe“:**

Das Induktionskochfeld ist mit einem Powermanagement ausgestattet. Benutzen Sie daher möglichst gegenüberliegende Kochzonen. Wenn Sie zwei Kochzonen einer Seite gleichzeitig auf Powerstufe und Stufe [9] betreiben, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer dieser Kochzonen. Diese Kochzone zeigt dann die reduzierte Leistung [8] blinkend an.

<u>Ausgewählte Kochzone</u>	<u>Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)</u>
[P] leuchtet	[9] wird auf [6] oder [8] reduziert und blinkt

Zeitzähler Funktion

Wenn eine Kochzone ausgewählt ist, zeigt der Zeitzähler die Betriebszeit von dieser Kochzone an. Zuerst in Sekunden von 1 bis 59 und danach in Minuten von 1 bis 99.

Zeitschaltuhr

Mit dem Timer können Sie jeder Kochzone eine individuelle Kochdauer von 1 bis 99 Minuten zuweisen.

- **Timer einschalten:**

Beispiel: 16 Minuten bei Leistungsstufe 7 :

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0]
Leistung auswählen	Auf den „SLIDER“ rutschen	[0] à [9]
Timer auswählen	3s lang auf der Timer Anzeige drücken	[00]
Die Zehnerminuten auswählen	Auf den „SLIDER“ bis auf [1] rutschen	[1 blinkelt] [0 fest]
Die Zehnerminuten bestätigen	Auf die Anzeige [10] drücken	[1 fest] [0 blinkelt]
Die Minuten auswählen	Auf den „SLIDER“ bis auf [6] rutschen	[1 fest] [6 blinkelt]
Die Minuten bestätigen	2 Sekunden abwarten	[16]

Der Timer ist programmiert und der Zeitablauf beginnt.

- **Timer ausschalten:**

Beispiel: 13 Minuten Restlaufzeit bei Leistungsstufe 7:

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [7] drücken	[7]
Timer auswählen	3s lang auf der Timer Anzeige [13] drücken	[13]
Die Zehnerminuten auswählen	Auf den „SLIDER“ bis auf [0] rutschen	[0 blinkelt] [3 fest]
Die Zehnerminuten bestätigen	Auf die Anzeige [03] drücken	[0 fest] [3 blinkelt]
Die Minuten auswählen	Auf den „SLIDER“ bis auf [0] rutschen	[0 fest] [0 blinkelt]
Die Minuten bestätigen	2 Sekunden abwarten	[00]

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird die Kochzone ausgeschaltet, ein Signalton erfolgt und es blinkt [00].

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur [00] zu drücken.

- **Timer als Kurzzeitwecker:**

Beispiel: Einstellen von 29 Minuten:

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten	Auf [⊕] drücken	[0]
Timer Auswählen	2 Sekunden lang auf die Anzeige [CL] drücken	[00]
Die Zehnerminuten auswählen	Auf den „SLIDER“ bis auf [2] rutschen	[2 blinkelt] [0 fest]
Die Zehnerminuten bestätigen	Auf die Anzeige [20] drücken	[2 fest] [0 blinkelt]
Die Minuten auswählen	Auf den „SLIDER“ bis auf [9] rutschen	[2 fest] [9 blinkelt]
Die Minuten bestätigen	2 Sekunden abwarten	[29]

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erfolgt ein akustisches Signal und die Anzeige [00] blinkt.

Drücken Sie [00], um den Signalton und das Blinken abzuschalten.

Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik ausgestattet. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

- **Aktivierung der Ankochautomatik:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0]
Ankochautomatik auswählen	Auf den „SLIDER“ rutschen und auf gewünschten Leistung Bleiben	[0] bis [9] und [A] blinken abwechselnd

- **Abschalten der Ankochautomatik:**


<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [A] der Kochzone Anzeige drücken	Die Leistung und [A] blinken abwechselnd
Leistung auswählen	Auf den „SLIDER“ rutschen	0] bis [9]

Eingestellte Fortkochstufe	Ankochautomatik Zeit (Min : Sek)
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	- : -

Pausenfunktion

Mit der Pausenfunktion können Sie den Kochvorgang unterbrechen. Die zuletzt eingestellten Werte bleiben gespeichert. Anschließend können Sie den Kochvorgang mit den zuletzt eingestellten Werten wieder aktivieren und fortführen.

- **Pausenfunktion einschalten / ausschalten:**


<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
In das Menü gelangen Pause einschalten	Auf die Menü Taste [] drücken Unter der Anzeige [II] auf den "SLIDER" drücken	Das Menü wird angezeigt [II] wird auf allen Kochzonen angezeigt
Pause ausschalten	Unter der Anzeige [II] auf den "SLIDER" drücken	Die zuletzt eingestellten Werten werden wieder angezeigt

Memory Funktion

Nach dem Ausschalten des Kochfeldes bleiben die letzten Einstellungen gespeichert. Durch die Memory-Funktion können Sie diese Werte wieder aktivieren. Folgende Einstellungen können durch die Memory-Funktion wieder aktiviert werden:

- Leistungsstufen der Kochzonen.
- Timer- Einstellungen der Kochzonen.
- Einstellungen der Ankochautomatik
- Einstellungen der Warmhaltestufen.

Memory-Funktion aufrufen:




- Kochfeld einschalten [].
- Unter der Anzeige [II] auf den "SLIDER" drücken bevor die Anzeige aufhört zu blinken.

Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

Warmhaltestufen


Auf der Warmhaltestufe können Sie Ihre Speisen bei ca. 42, 70 oder 94°C warmhalten. Dies verhindert, dass die Flüssigkeit nicht überläuft und die Nahrung nicht in der Pfanne hängen bleibt.

- **Warmhaltestufen ein bzw. ausschalten:**




<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0]
Warmhaltestufe auf 42°C	1 Mal auf [] drücken	[42]
Warmhaltestufe auf 70°C	2 Mal auf [] drücken	[70]
Warmhaltestufe auf 94°C	3 Mal auf [] drücken	[94]
Warmhaltestufe ausschalten	Auf den „SLIDER“ rutschen	[0] bis [9] oder [H]

Die Warmhaltestufe ist bei allen 4 Kochzonen verfügbar und bleibt max. 2 Stunden aktiv.

Verriegelung des Kochfeldes



Um eine ungewollte Änderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, können die Sensortasten (außer der Ein-/Austaste []) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Kochfeld einschalten	Auf [] drücken	[0]
In das Menü gelangen	Auf die Menü Taste [] drücken	Das Menü wird angezeigt
Kochfeld verriegeln	Unter der Anzeige [] auf den "SLIDER" drücken	[L] wird auf allen Kochzonen angezeigt

Das Kochfeld kann nicht verriegelt werden, wenn eine Leistung auf den Kochzonen ausgewählt ist.



- **Verriegelung abschalten :**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
In das Menü gelangen	Auf die Menü Taste [] drücken	Das Menü wird angezeigt
Verriegelung abschalten	Unter der Anzeige [] 3 Sekunden lang auf den "SLIDER" drücken	[0]

Die Verriegelung vom Kochfeld wird abgeschaltet sobald das [L] auf den Anzeigen verschwindet.

Automatische Brücke und Brücken Funktion







Diese Funktion erlaubt zwei Kochzonen für einen Kochvorgang zusammen zu schalten. Der Booster ist mit dieser Funktion nicht verfügbar.

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Brücke einschalten	Auf beide Kochzonen Anzeigen gleichzeitig drücken oder eine große Pfanne auf beide Zonen legen die man Brücken möchte	[0] und [] auf der hinteren Kochzone
Leistung auswählen	Auf den „SLIDER“ rutschen	[0] bis [9] und [] auf der hinteren Zone
Brücke ausschalten	Auf beiden Kochzonen Anzeigen gleichzeitig drücken	[0]



Chefkoch Funktion

Diese Funktion macht aus dem Kochfeld 3 große Zonen.

- **Chefkoch Funktion einschalten:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
In das Menü gelangen	Auf die Menü Taste [] drücken	Das Menü wird angezeigt
Chefkoch einschalten	Unter der Anzeige [] auf den "SLIDER" drücken	[C], [H], [E] [F] danach [3] und [], [6], [9] und []
Eine Chefkoch Zone auswählen	Auf einer der 3 Kochzonen drücken	[0] bis [9] und [] auf der hinteren Zone
Leistung auswählen	Auf den „SLIDER“ rutschen	[0] bis [9] und [] auf der hinteren Zone






- **Chefkoch Funktion ausschalten:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
In das Menü gelangen	Auf die Menü Taste [] drücken	Das Menü wird angezeigt
Chefkoch ausschalten	Unter der Anzeige [] auf den "SLIDER" drücken	[0]


Grillfunktion

Diese Funktion ermöglicht eine optimale Verwendung der Grillplatte „Zub.-Nr. 1303“ durch die Brückung von zwei Zonen und durch geeignete Leistungsstufen.


- **Grillfunktion einschalten :**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
In das Menü gelangen	Auf die Menü Taste [] drücken	Das Menü wird angezeigt
Grillfunktion einschalten	Unter der Anzeige [GRILL] auf den "SLIDER" drücken	[] und [] auf der hinteren Zone
Leistung auswählen	Auf den „SLIDER“ rutschen	[] und [] auf der hinteren Zone


- **Grillfunktion ausschalten:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
In das Menü gelangen Grillfunktion ausschalten	Auf die Menü Taste [] drücken Unter der Anzeige [GRILL] auf den "SLIDER" drücken	Das Menü wird angezeigt [0]

Reinigungsfunktion

Diese Funktion verriegelt das Bedienfeld (außer die Ein / Aus Taste []) für 20 Sekunden, damit man das Kochfeld Reinigen kann.




- **Reinigungsfunktion einschalten:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
In das Menü gelangen Reinigungsfunktion einschalten	Auf die Menü Taste [] drücken Unter der Anzeige [CLEAN] auf den "SLIDER" drücken	Das Menü wird angezeigt [L] wird auf allen Kochzonen Angezeigt und der Countdown beginnt [20], [19], [18]...

Einstellung der Helligkeit

Diese Funktion ermöglicht die Änderung der Helligkeit.




- **Änderung der Helligkeit :**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
In das Menü gelangen In den Einstellungen gelangen	Auf die Menü Taste [] drücken Unter der Anzeige [] auf den "SLIDER" drücken	Das Menü wird angezeigt Der „SLIDER“ zeigt der Helligkeitspegel an
Die Helligkeit ändern Die Einstellung bestätigen	Auf den „SLIDER“ rutschen Auf die Menü Taste [] drücken oder 3 Sekunden abwarten	Der „SLIDER“ zeigt der Helligkeitspegel an [0]

Einstellung der Lautstärke

Diese Funktion ermöglicht die Änderung der der Lautstärke.

- **Änderung der Lautstärke:**




<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
In das Menü gelangen In den Einstellungen gelangen	Auf die Menü Taste [] drücken Unter der Anzeige [] auf den "SLIDER" drücken	Das Menü wird angezeigt Der „SLIDER“ zeigt der Lautstärke an
Die Lautstärke ändern Die Einstellung bestätigen	Auf den „SLIDER“ rutschen Auf die Menü Taste [] drücken oder 3 Sekunden abwarten	Der „SLIDER“ zeigt der Lautstärke an [0]

MY Funktion






Wenn Sie eine Kochstufe und einen Timer aktiviert haben, können Sie diesen Vorgang pro Kochzone speichern, um ihn jederzeit wieder aufrufen zu können. Die Speicherung folgender Werte ist möglich:

- Kochstufe pro Kochzone
- Timer pro programmierter Kochzone
- Warmhaltefunktion
- Ankochautomatik






- **Memory Funktion für Kochzone speichern :**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0]
Leistung auswählen (Beispiel: Leistung auf 7)	Auf den „SLIDER“ rutschen	[7]
Timer auswählen	3 Sekunden lang auf die Timer Anzeige drücken	[00]
Die Zehnerminuten auswählen	Auf den „SLIDER“ bis auf [1] rutschen	[1 blinkelt] [0 fest]
Die Zehnerminuten bestätigen	Auf die Anzeige [10] drücken	[1 fest] [0 blinkelt]
Die Minuten auswählen	Auf den „SLIDER“ bis auf [6] rutschen	[1 fest] [6 blinkelt]
Die Minuten bestätigen	2 Sekunden abwarten	[16]
Kochzone auswählen	Auf der Anzeige [7] der Zone drücken	[7]
In das Menü gelangen	Auf die Menü Taste [] drücken	Das Menü wird angezeigt
Einstellung speichern	Unter der Anzeige [] auf den „SLIDER“ drücken	[] auf der Seite vom [7]

- **Die gespeicherten Einstellungen einer Kochzone aktivieren:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Die Zone mit [] auswählen	Auf [0] der Kochzone drücken	[0] und []
In das Menü gelangen	Auf die Menü Taste [] drücken	Das Menü wird angezeigt
Die Einstellung aktivieren	Unter der Anzeige [] auf den „SLIDER“ drücken	[] auf der Seite vom [7] und [16] auf der Timer Anzeige

- **Die gespeicherten Einstellungen einer Kochzone Löschen:**

<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Die Zone mit [] auswählen	Auf [0] der Kochzone drücken	[0] und []
Die Leistung auf 0 setzen	Auf den „SLIDER“ bis auf [0] rutschen	[0] und []
In das Menü gelangen	Auf die Menü Taste [] drücken	Das Menü wird angezeigt
Einstellung speichern	Unter der Anzeige [] auf den „SLIDER“ 3 Sekunden lang drücken	[0]

“Pot move” Funktion

Diese Funktion tauscht die Einstellung von 2 Kochzonen (Leistung, Timer...).

- **2 Kochzonen Tauschen:**

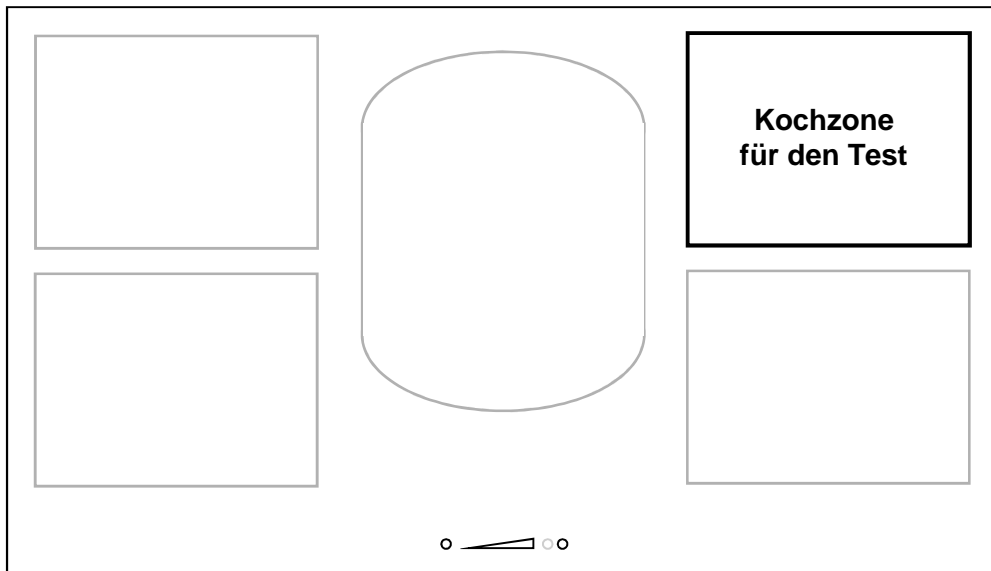
<u>Vorgang</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Kochzone auswählen	Auf die Kochzone Anzeige 3 Sekunden lang drücken	Les autres zones clignotent
Die Einstellung tauschen	Eine andere Kochzone auswählen oder eine Pfanne auf eine andere Kochzone Legen	Beide Kochzonen wurden getauscht

Pot Speed Test Funktion

Die Pfanne ist ein wichtiges Bestandteil eines Induktionssystems. Sie müssen sicherstellen, dass die Pfanne die Sie Benutzen, Ihnen die Beste Kocherfahrung bietet indem Sie die Maximalen Fähigkeiten Ihres Induktionskochfeldes nutzen.

Die „Pot Speed Test“ Funktion ermöglicht Ihnen die Effektivität und die Kochgeschwindigkeit Ihrer Pfanne zu messen.

Dieser Test kann nur durchgeführt werden, wenn keine Kochvorgänge im Gange sind und nur auf der unten angegebenen Kochzone.



Jeder Vorgang muss innerhalb von 6 Sekunden nach dem vorherigen abgeschlossen werden.


Die Pfanne auf den Testbereich setzen

Das Kochfeld einschalten

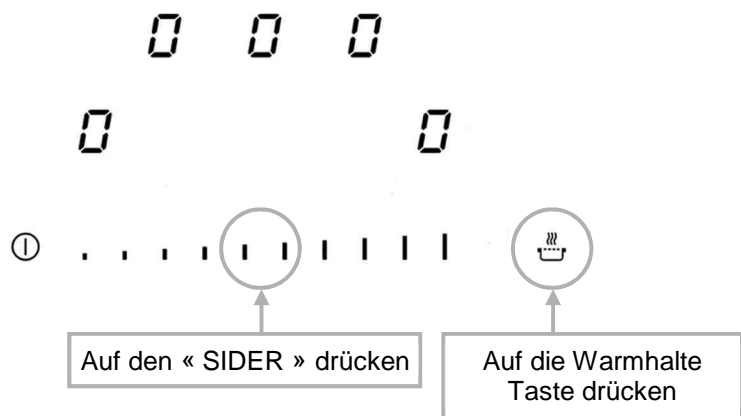
Auf die Ein / Aus Taste drücken [①]

Innerhalb der 6 Sekunden nach einschalten des Kochfeldes

Aktivieren Sie die Funktion

Gleitzzeitig die Warmhalte Taste [] und den "SLIDER" betätigen.

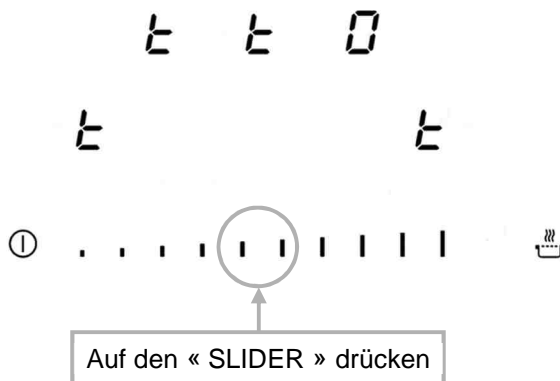
[0], [t] werden angezeigt.
Die [0] bleibt fest.
Die [t] blinken.



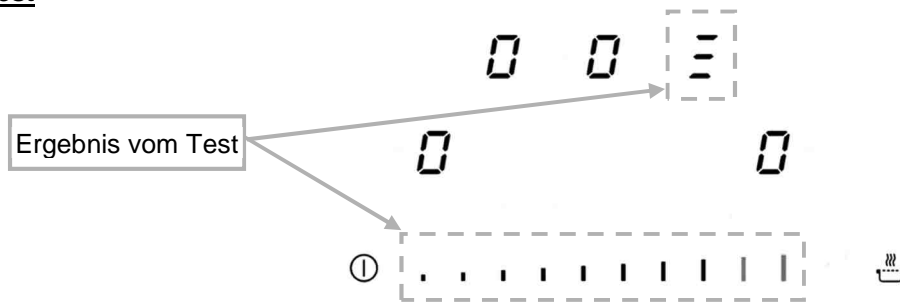
Den Test starten

Auf den „SLIDER“ drücken.

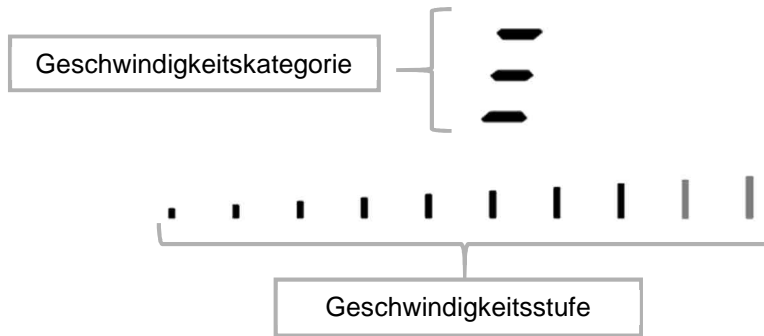
Die [0] ist in Bewegung.
Die [t] blinken.



Ergebnisse vom Test



Zum Beispiel, die Kochgeschwindigkeit einer Pfanne beträgt 7:



Die Pfanne ist in einer dieser drei Kategorien eingeteilt, und seine genaue Geschwindigkeitsstufe wird im Bargraph genauer beschrieben

Symbol	Hinweis
—	Niedrige Geschwindigkeitsstufe, diese Pfanne ist für Induktionskochfelder nicht empfohlen
— —	Mittlere Geschwindigkeitsstufe, diese Pfanne ist für Induktionskochfelder geeignet.
— — —	Hohe Geschwindigkeitsstufe, diese Pfanne bietet die beste Kocherfahrung für Induktionskochfelder.

Wichtige Hinweise :

Einige Pfannen können eine so schlechte Kompatibilität mit Induktion haben, dass diese vom Kochfeld gar nicht erkannt wird. In diesem Fall wird [—] angezeigt.

Die Pfanne muss immer auf dem Testbereich zentriert werden, sonst ist das Ergebnis verfälscht.

Das Ergebnis wird 3 Sekunden lang angezeigt, danach wechselt das Kochfeld automatisch in den Normalmodus und Ihr könnt es zum Kochen benutzen.

Beachten Sie, dass das Geschwindigkeitsniveau für die Beurteilung der Qualität der Pfanne nicht der Einzige Kriterium ist um sicherzustellen, dass die Pfanne vollkommen kompatibel mit Ihrem Kochfeld ist. Weitere Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Kochempfehlungen“.

Betriebsdauerbegrenzung

Das Kochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe.

Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird. Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet.

Eingestellte Kochstufe	Betriebsdauerbegrenzung (Std : 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

KOCHEMPFEHLUNGEN

Kochgeschirr

Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

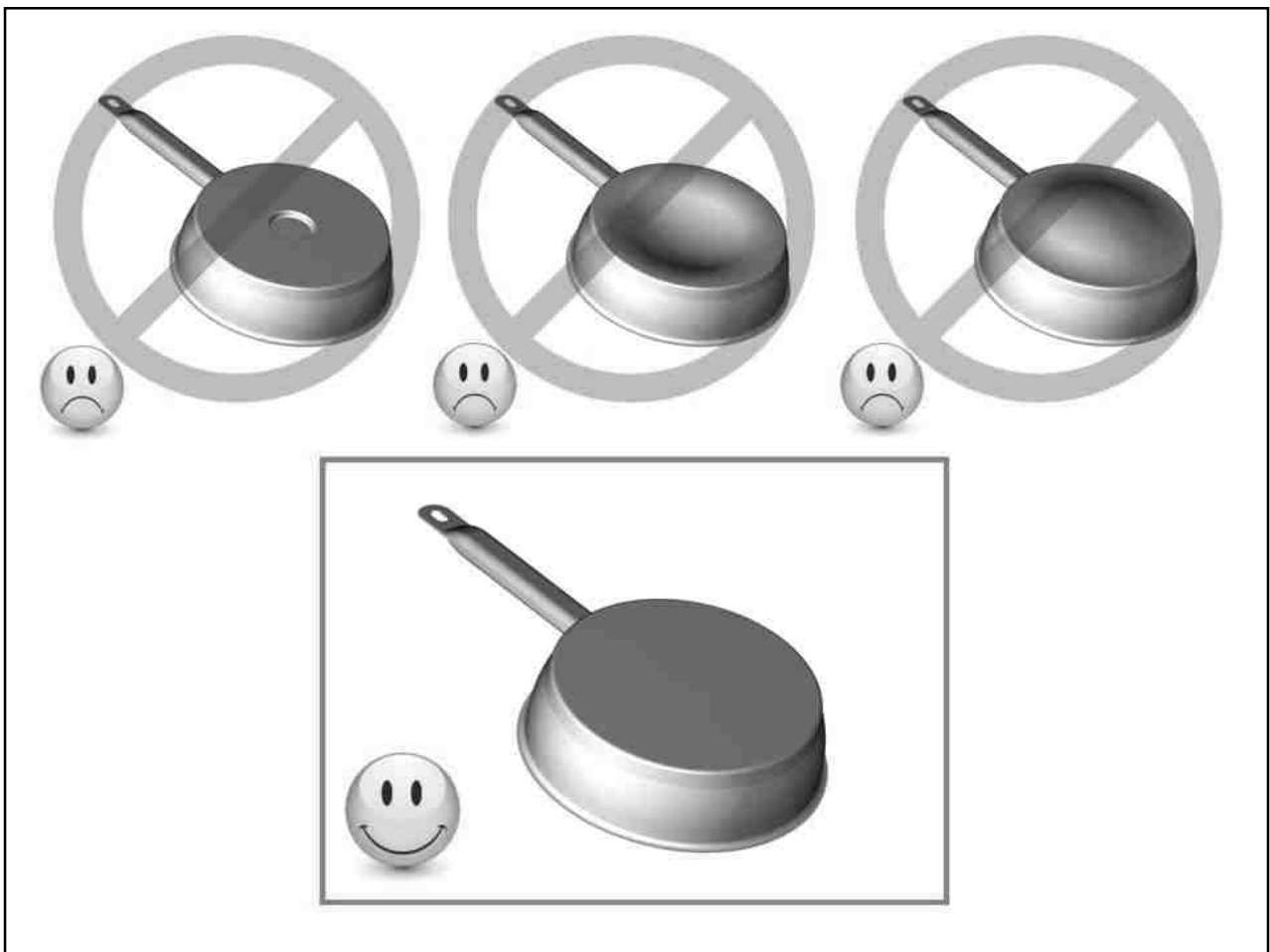
Nicht geeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl ohne magnetischen Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

Die Topfhersteller geben meist an, ob ihre Produkte induktionsgeeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktionskompatibilität der Töpfe:

- Füllen Sie das Kochgeschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktionskochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [9] ein. Das Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

Einige Töpfe können Geräusche erzeugen, wenn sie auf eine Induktions-Kochzone gesetzt werden. Diese Geräusche stellen in keinem Fall einen Fehler des Gerätes dar und beeinflussen keineswegs seine Funktionen.



Geschirrgrösse

Die Kochzonen passen sich automatisch an das Topfbodenmaß bis zu einer gewissen Grenze an. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Zentrieren Sie immer den Topf in die Mitte der Kochzone, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen, Auflösen, Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade Gelatine, Joghurt ,
2 bis 3	Quellen, Auftauen, Warmhalten	Reis, Gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 bis 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Gemüse, Obst
4 bis 5	Dünsten, Quellen, Auftauen	Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost
6 bis 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber, Eier, Wurst Gulasch, Rouladen, Pfannkuchen
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelett, Linsen
P und III II	Kochen	Grosse Wassermengen

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen, es besteht sonst Verbrennungsgefahr.

Reinigen Sie das Kochfeld regelmässig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und wenig Putzmittel oder ein spezielles Produkt für Glaskeramik.

- Um das Gerät zu reinigen, muss es ausgeschaltet sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen.
- Reiben Sie das Kochfeld danach mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie Zucker oder zuckerhaltige Speisereste sofort.

WAS TUN WENN...

Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

- Das Kochfeld ist falsch am Stromnetz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt oder defekt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochtopf oder Gegenstände bedecken die Tasten.

In der Anzeige erscheint [U] :

- Das Kochgeschirr ist nicht auf der Kochzone.
- Das Kochgeschirr ist nicht Induktionsgeeignet
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

In der Anzeige erscheint [E]:

- Das Gerät für mindestens 10 Minuten vom Netz trennen und wieder anschliessen.
- Den Kundendienst anrufen.

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab:

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.
- Die Kühlung ist eventuell nicht ausreichend. Es ist empfehlenswert die Rückwand des Unterschranks im Bereich des Arbeitsplattenausschnitts zu öffnen sowie die vordere Traversleiste des Möbels über die gesamte Breite des Kochfeldes zu entfernen damit ein besserer Luftaustausch gegeben ist.

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

- Das ist keine Störung, das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch ab.

Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:

- Die Kochzone ist noch heiss [H]
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [9]

Anzeige [U] :

Finden Sie im Kapitel Warmhalte-Stufe.

Anzeige [II] :

Finden Sie im Kapitel Pause Funktion.

In der Anzeige erscheint [] oder [Er03]:

- Ein Objekt oder eine Flüssigkeit überdeckt die Tasten. Die Anzeige verschwindet, sobald die Tasten losgelassen oder gereinigt werden.

In der Anzeige erscheint [E2]:

- Das Kochfeld ist überhitzt, lassen Sie es zuerst abkühlen, und dann schalten Sie es wieder ein

In der Anzeige erscheint [E8]:

- Der Lufteingang des Lüfters ist verstopft, befreien Sie ihn.

In der Anzeige erscheint [U400]:

- Das Kochfeld ist nicht gut mit dem Netzwerk verbunden. Überprüfen Sie die Verbindung und schalten Sie das Kochfeld ein.

In der Anzeige erscheint [Er47]:

- Das Kochfeld ist nicht gut mit dem Netzwerk verbunden. Überprüfen Sie die Verbindung und schalten Sie das Kochfeld ein.

Wenn eines der obengenannten Zeichen andauert, rufen Sie den Kundendienst an.

UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und Recycling fähig.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig sind

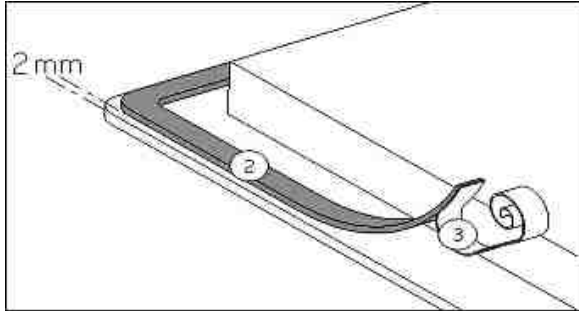
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
 - Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



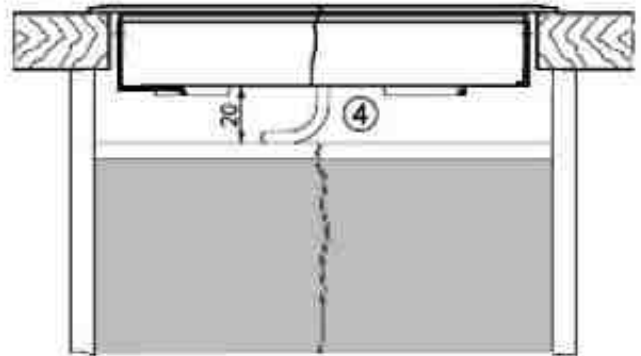
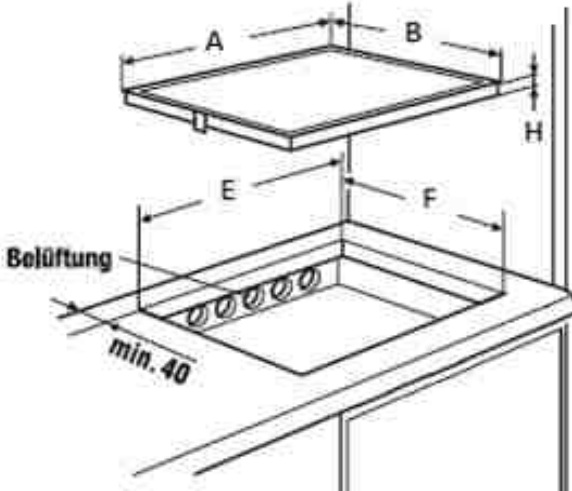
MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.

Dichtung Einbau:



Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand von der Außenkante des Glases aufkleben.



Encastrement :

- Dimension de découpe :

	A	B	E	F	H
KI9820.0SR	898 mm	518 mm	750 mm	490 mm	53 mm
KI9820.0SF	900 mm	520 mm	750 mm	490 mm	53 mm

- Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Wand und/oder einem Möbelstück muss mindestens 40 mm betragen.
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Achtung: von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.**
- Die Arbeitsplatte muss mit hitzebeständigem Kleber (75 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftspalt von 20 mm notwendig.**
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 650 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen von Arbeitsplatten sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.

- **Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben!** Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind.

Belüftung

- Die Rückwand des Unterschranks muss im Bereich des Arbeitsplattenausschnitts offen sein, damit ein Luftaustausch gegeben ist.
- Der Abstand zwischen Induktionskochfeld und Küchenmöbel bzw. Einbaugeräten muss so gewählt werden, dass eine ausreichende Be- und Entlüftung der Induktion gewährleistet ist.
- Übermäßige Hitzeentwicklung von unten z.B. von einem Backofen ohne Querstromlüfter ist zu vermeiden.
- Wenn bei Einbaugeräten der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.

ELEKTROANSCHLUSS

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen, finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen durch Einbauten abgedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds nicht berührt werden.

Achtung!

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.

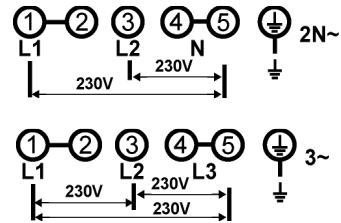
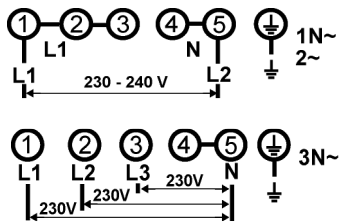
Schließen Sie immer den Schutzleiter mit an.

Beachten Sie das Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, verwenden Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitz hinein.

Netz	Anschluss	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 Phasen + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* laut EN 60 335-2-6



Anschluss des Kochfeldes :

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten die Polbrücken aus Messing, die sich im Gehäuse befinden.

Einphasiger Anschluss 230V~ 1P+N

Bringen Sie je eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1,2 und 3, sowie zwischen Anschlussklemme 4 und 5. Befestigen Sie den Schutzleiter an die vorgesehene Anschlussklemme, den Neutraleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, die Polleiter L1 an Anschlussklemme 1,2 oder 3.

Zweiphasigen Anschluss 400V~ 2P+N

Bringen Sie je eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2, sowie zwischen Anschlussklemme 4 und 5. Befestigen Sie den Schutzleiter an die vorgesehene Anschlussklemme, den Neutraleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, die Polleiter L1 an Anschlussklemme 1 oder 2 und die Polleiter L2 an Anschlussklemme 3.

Dreiphasigen Anschluss 400V~ 3P+N

Bringen Sie je eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 4 und 5. Befestigen Sie den Schutzleiter an die vorgesehene Anschlussklemme, den Neutraleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, die Polleiter L1 an Anschlussklemme 1, die Polleiter L2 an Anschlussklemme 2 und die Polleiter L3 an Anschlussklemme 3.

Achtung ! Die Drähte korrekt hineinstecken. Die Schrauben fest anziehen.

Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen oder unrichtigem Erdungsanschluss entstehen.

SUMMARY

SAFETY	30
PRECAUTIONS BEFORE USING.....	30
USING THE APPLIANCE	30
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE.....	31
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE	32
OTHER PRECAUTIONS	32
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	33
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	33
CONTROL PANEL.....	33
USE OF THE APPLIANCE	34
DISPLAY.....	34
VENTILATION	34
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	34
BEFORE THE FIRST USE.....	34
INDUCTION PRINCIPLE	34
SENSITIVE TOUCH.....	34
POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE	35
STARTING-UP	35
PAN DETECTION.....	35
RESIDUAL HEAT INDICATION	35
BOOSTER FUNCTION	36
TIMER	36
AUTOMATIC COOKING.....	37
STOP&GO FUNCTION	37
RECALL FUNCTION.....	37
« KEEP WARM » FUNCTION.....	38
CONTROL PANEL LOCKING.....	38
BRIDGE AND AUTOMATIC BRIDGE FUNCTION	38
“CHEF” FUNCTION	39
GRILL FUNCTION.....	39
CLEAN-LOCK FUNCTION	39
BRIGHTNESS SETTING	40
LOUDNESS SETTING	40
MY FUNCTION (NOT AVAILABLE ON SAMPLES)	40
POT MOVE FUNCTION	41
POT SPEED TEST FUNCTION.....	41
COOKING ADVICE	44
PAN QUALITY	44
PAN DIMENSION.....	44
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING	45
MAINTENANCE AND CLEANING	45
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	46
ENVIRONMENT PRESERVATION	46
INSTALLATION INSTRUCTIONS	47
ELECTRICAL CONNECTION	48

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance must be done by a qualified electrician. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- The appliance must be installed in a proper worktop.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as a working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use an extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic components.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on cooking using grease or oils: they may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetic objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the operating appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except cooking pots on the glass surface.

- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This may become very hot and catch fire.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Precautions not to damage the appliance

- Unfinished pan bottoms or damaged saucepans (non enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even small ones, on the vitroceramic glass.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium foil must not contact the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch off the appliance and take them immediately off the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot sauce pan over the control panel.
- If a drawer is situated under the installed appliance, make sure the space between the content of the drawer and the underside of the appliance is at least 2 cm. This is essential to ensure correct ventilation.
- Never put any flammable object (eg. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. Cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supply.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must disconnect the appliance at the switchboard and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Other precautions

- Make sure that the cooking pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan should cover as much as possible of the cooking zone.
- For the users of cardiac pacemakers. The magnetic field may influence the operation. We recommend getting information from the retailer or the doctor.
- Do not place aluminium or synthetic material containers on the hob; they could melt on residual hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH. IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

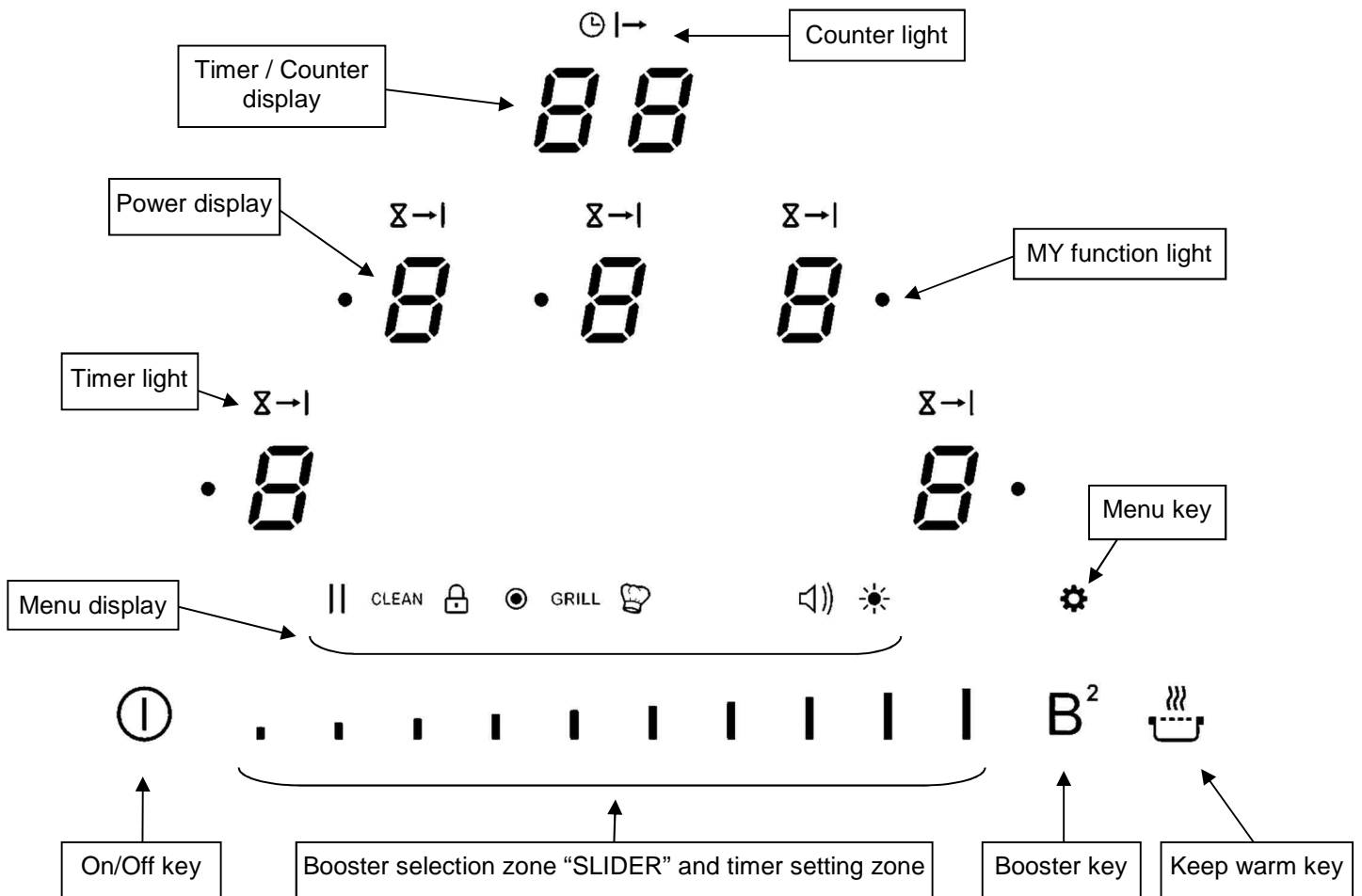
Technical characteristics

Type	KI9820.0SF KI9820.0SR
Total power	11100 W
Energy consumption for the hob EC_{hob}^{**}	184.7 Wh/kg
Middle heating zone	260 x 180 mm
Minimum detection	Ø 120 mm
Nominal power*	2300 W
Booster power*	2600 / 3700 W
Standardised cookware category**	D
Energy consumption EC_{cw}^{**}	186.5 Wh/kg
Other heating zones	210 x 180 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal power*	2100 W
Booster power*	2600 / 3700 W
Standardised cookware category**	C (x3)
Energy consumption EC_{cw}^{**}	182.2 Wh/kg
Standardised cookware category**	B
Energy consumption EC_{cw}^{**}	190.6 Wh/kg

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.





** calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Description</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
<u>U</u>	No pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	1 st Booster	The 1 st Booster is activated.
	2 nd Booster	The 2 nd Booster is activated.
L	Locking	Control panel locking.
	Keep warm	Maintain automatically at approximately 42°C.
	Keep warm	Maintain automatically at approximately 70°C.
	Keep warm	Maintain automatically at approximately 94°C.
	Stop & Go	The hob is in pause.
	Grill Function	The Grill Function is activated.

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the heat created by the electronic system reaches a certain level. The ventilation starts its high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces its speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent. This may cause blue-tinted colour on the glass surface.

Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be suitable:

- All ferromagnetic pans are recommended (please test to see if it attracts a magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- NOT suitable: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,...

The induction heating zone adapts automatically to the size of the pan. Pans with too small diameter may not work. This diameter is varying in relationship to the heating zone diameter.

If the pan is not suitable to the induction hob the display will show [U].

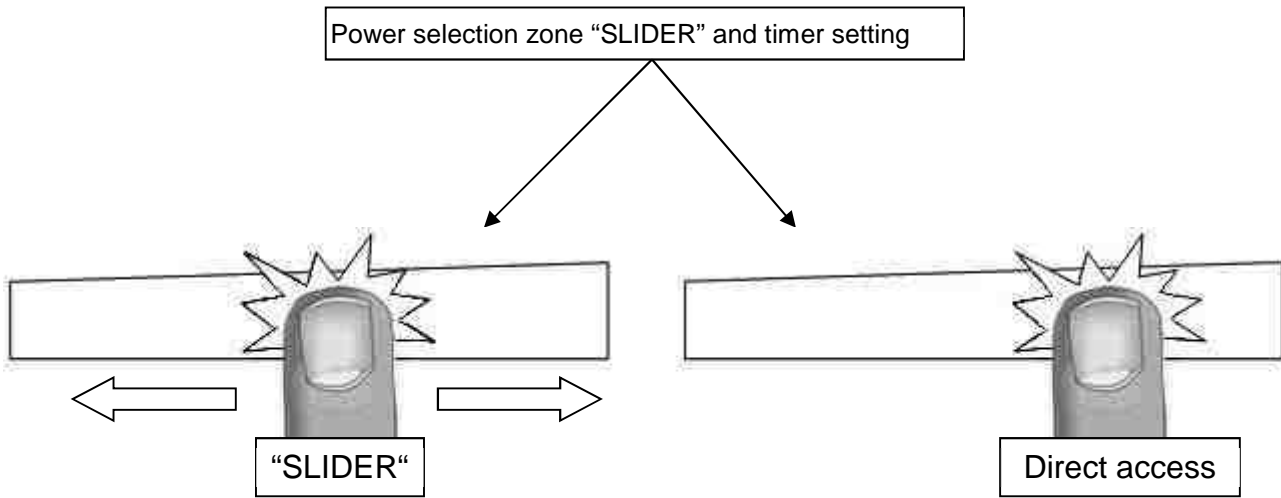
Sensitive touch

Your induction hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.

For normal use, press only one key at any time.

Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the “SLIDER” zone. You can also directly access a particular level if you put your finger directly on the chosen level.



Starting-up

- **Start up / switch off the hob:**

Action	Control panel	Display
To start	press key [0]	[0] are blinking
To stop	press key [0]	nothing or [H]

- **Start up / switch off a heating zone:**

Action	Control panel	Display
Zone selection	press display [0] selected	[0]
To set (adjust the power)	slide on the “SLIDER” to the right or to the left	[0] to [9]
To stop	slide to [0] on “SLIDER”	[0] or [H]

If no action is made within 20 seconds the electronics returns to waiting position.

Pan detection

The pan detection ensures perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not suitable to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back on the heating zone. The cooking continues with the power level set before.
- After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [U] active.
-


Residual heat indication

After the switching off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.

The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched safely.

As long as the residual heat indicators are on, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. There are risks of burn and fire.


Booster function

The Booster function [P] and the Double Booster [] adds a booster power to the selected heating zone. If this function is activated the heating zones work for 10 minutes with an ultra high Booster. Booster is useful for example to heat up rapidly big quantities of water, like rice, pasta or noodles.

- **Start up / Stop the booster function:**

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press key [0] from the zone	[0]
Start up the Booster	Press key [B ²]	[P]
Stop the Booster	Slide on the "SLIDER"	[9] to [0]

- **Start up / Stop the double booster function:**

Action	Control panel	Display
Selection of the zone	Press key [0]	[0]
Start up Booster	Press key [B ²]	[P]
Start up Double Booster	Re-press key [B ²]	[ and P]
Stop the Double Booster	Press key [B ²]	[P]
Stop Booster	Slide on the "SLIDER"	[9] to [0]

- **Power management:**

The total cooking hob is equipped with an overall maximum of Booster power. When the Booster function is activated, the electronic system automatically regulates all "Boosters" selected to equalise the available power to each element selected for booster. The display is blinking on [9] for a few seconds and then shows the maximum of Booster allowed :

Heating zone selected	The other heating zone:(example: Booster level 9)
[P] is displayed	[9] goes to [6] or [8] depending on the type of zone

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time :**

Example for 16 minutes at power 7 :

Action	Control panel	Display
Zone selection	press display [0] selected	[0] and control light on
Select the power level	slide on the "SLIDER" to [7]	[7]
Select « Timer »	press 3s the timer/counter display	[00]
Set the tens	slide on the "SLIDER" to [1]	[1 blinking] [0 fixed]
Validate the tens	press display [10]	[1 fixed] [0 blinking]
Set the units	slide on the "SLIDER" to [6]	[1 fixed] [6 blinking]
Validate the units	wait 2 seconds	[16]

The time is confirmed and the cooking starts.

- **To stop the cooking time:**

Example for 13 minutes at power 7 :

Action	Control panel	Display
Zone selection	press display [7] selected	[7] and control light on
Select « Timer »	press 3s key [13]	[13]
Set the tens	slide on the "SLIDER" to [0]	[0 blinking] [3 fixed]
Validate the tens	press display [10]	[0 fixed] [3 blinking]
Set the units	slide on the "SLIDER" to [0]	[0 fixed] [0 blinking]
Validate the units	wait 2 seconds	[00]

- **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking, press the key [00].

- **Egg timer function :**

Example for 29 minutes :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	press display [①]	zone control lights are on
Select« Timer »	press 3s [CL] display	[00]
Set the units	slide on the “SLIDER” to [2]	[2 blinking] [0 fixed]
Validate the units	press display [20]	[2 fixed] [0 blinking]
Set the tens	slide on the “SLIDER” to [9]	[2 fixed] [9 blinking]
Validate the tens	wait 2 seconds	[29]

After a few seconds the control light stops blinking.

As soon as the selected cooking time is finished the timer display will blink [00] and a sound will be heard.

To stop the sound and the blinking, press the display [00]. The hob switches off.

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic “go and stop” cooking function. The cooking zone starts at full power for a certain time, and then reduces automatically its power to the pre-selected level.

- **Start-up :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press display [0] selected	[0] and control light on
Full power setting	slide on the “SLIDER” and keep on the power level	the power level is blinking with [A]

- **Switching off the automatic cooking :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press on the zone	the power level is blinking with [A]
Power level selection	slide on the “SLIDER”	[0] to [9]

Stop&Go function

This function stops the entire hob's cooking activity temporarily and allows restarting with the same settings.

- **Startup/stop the pause function :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu	Press menu key [⚙]	the menu is displayed
Engage pause	Press on the “SLIDER” under the [II] light	[II] on display
Stop the pause	Press 3s on the “SLIDER” under the [II] light	Previous setting on display

Recall Function

After switching off the hob [①], it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (Power)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Keep warm function

The recall procedure is following:

- Press the key [①]
- Press on the “SLIDER” under the [II] light




The previous settings are again active.

« Keep warm » Function

This function allows the cooktop to reach and maintain automatically a temperature of approximately 42°C, approximately 70°C or approximately 94°C.

This will avoid liquids overflowing and burning on the bottom of the pan.

- **To engage, to start the function « Keep warm » :**


<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press display [0] selected	[0] to [9] or [H]
42°C to engage	Press on key []	[42]
70°C to engage	Press on key []	[70]
94°C to engage	Press on key []	[94]
To stop	Slide on the "SLIDER"	[0] to [9] or [H]

This function can be started independently on all the heating zones.




When the pan is removed from the cooking zone, the "Keep warm" function remains active for approximately 10 minutes.

The maximum duration of "keeping warm" is 2 hours.



Control panel locking

To avoid accidentally activating or interfering with the setting of the cooking zones , in particular during cleaning, the control panel can be locked (with exception of the On/Off key []).

- **Lock :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press on key []	[0] or [H]
Enter on the Menu	Press menu key []	the menu is displayed
Locking the hob	Press on the "SLIDER" under the [] light	[L] on displays



- **Unlock :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu	Press menu key []	the menu is displayed
Unlock the hob	Press on the "SLIDER" under the [] light during 3s	[0] or [H]

The hob is unlocked when the [L] disappears.

Bridge and automatic Bridge Function







This function allows the use of 2 cooking zones at the same time with the same features as a single cooking zone. With this function the Booster function isn't allowed.

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start up the bridge	Press simultaneously on the two selection keys of the zones to bridge or put a great pan on the 2 zones	[0] and [] on rear zone
Select the power level	slide on the "SLIDER"	[0] to [9] and [] on rear zone
Stop the bridge	Press simultaneously on the two bridged zones to bridge	[0]



“Chef“ function

This function changes the hob in 3 big zones.

- **Start up the “Chef“ function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu Engage “Chef“ function	Press menu key [] Press on the “SLIDER“ under the [] light	the menu is displayed [C], [H], [E], [F] then [3] and [], [6], [9] and []
Selection of the “Chef“ zone Change the power level	Press key of the left, middle or right Slide on the “SLIDER“	[0] to [9] and [] on rear zone [0] to [9] and [] on rear zone






- **Stop the “Chef“ function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu Stop the “Chef“ function	Press menu key [] Press on the “SLIDER“ under the [] light	the menu is displayed [0]


Grill function

This function allows the optimal use of the grill plate “zub.-Nr. 1303” with combining two areas and using appropriate powers.


- **Start up the Grill function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu Engage the Grill function	Press menu key [] Press on the “SLIDER“ under the [GRILL] light	the menu is displayed [] and [] on rear zone
Change the power level	Slide on the “SLIDER“	[] and [] on rear zone


- **Stop the Grill function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu Stop the Grill function	Press menu key [] Press on the “SLIDER“ under the [GRILL] light	the menu is displayed [0]

Clean-Lock function

To avoid accidentally activating or interfering with the settings of the cooking zones, for instance when cleaning, the control panel can be locked (with exception of the On/Off key []).




- **Start up the Clean-Lock function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu Engage the Clean-Lock	Press menu key [] Press on the “SLIDER“ under the [CLEAN] light	the menu is displayed [20], [19], [18]... on timer/counter display

Brightness Setting

This function allows to change the brightness level.




- **Change the Brightness level:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu	Press menu key []	the menu is displayed
Enter on the Brightness setting	Press on the "SLIDER" under the [] light	the "SLIDER" displays the brightness level
Change the Brightness level	Slide on the "SLIDER"	the "SLIDER" displays the brightness level
Validate the setting	Press menu key []	[0]

Loudness Setting

This function allows to change the loudness level.

- **Change the loudness level:**




<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Enter on the Menu	Press menu key []	the menu is displayed
Enter on the Loudness setting	Press on the "SLIDER" under the [] light	the "SLIDER" displays the loudness level
Change the Loudness level	Slide on the "SLIDER"	the "SLIDER" displays the loudness level
Validate the setting	Press menu key []	[0]

MY function






After having set cooking level and timer value for the zone, it is possible to memorize the settings on the same zone.

- cooking stages of cooking zone (power)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timer
- Keep warm function
- Automatic cooking function

- **Memorize setting on a zone:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	press display [0] selected	[0]
to set (adjust the power on « 7 », for example)	slide on the "SLIDER" to the right or to the left	[7]
Select « Timer »	press 2s timer/counter display	[00]
Set the units	slide on the "SLIDER" to [9]	[0 fixed] [9 blinking]
Validate the units	press display [09]	[0 blinking] [9 fixed]
Set the tens	slide on the "SLIDER" to [2]	[2 blinking] [9 fixed]
Validate the tens	wait 2 seconds	[29]
Select the zone	press display [7] selected	[7]
Enter on the Menu	Press menu key []	the menu is displayed
Memorize setting	Press 3s on the "SLIDER" under the [] light	[] next to the [7]

- **Recall setting on a zone:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select a zone with []	Press display [0] selected	[0] and []
Enter on the Menu	Press menu key []	the menu is displayed
Memorize setting	Press on the "SLIDER" under the [] light	[] next to the [7] and [29] on the timer display

- **Delete setting on a zone:**

Action

Select a zone with [●]
 Enter on the Menu
 Memorize setting

Control panel

Press display [0] selected
 Press menu key [⚙]
 Press 3s on the “SLIDER“ under the
 [●] light

Display

[0] and [●]
 the menu is displayed
 [0]

Pot move function

This function allows to invert 2 zones with all parameters.

- **Invert 2 zones:**

Action

Select a zone
 Move the zone

Control panel

Press 3s on display of a zone
 Press another zone or move a pot

Display

All other zones blink
 The two zones are switched

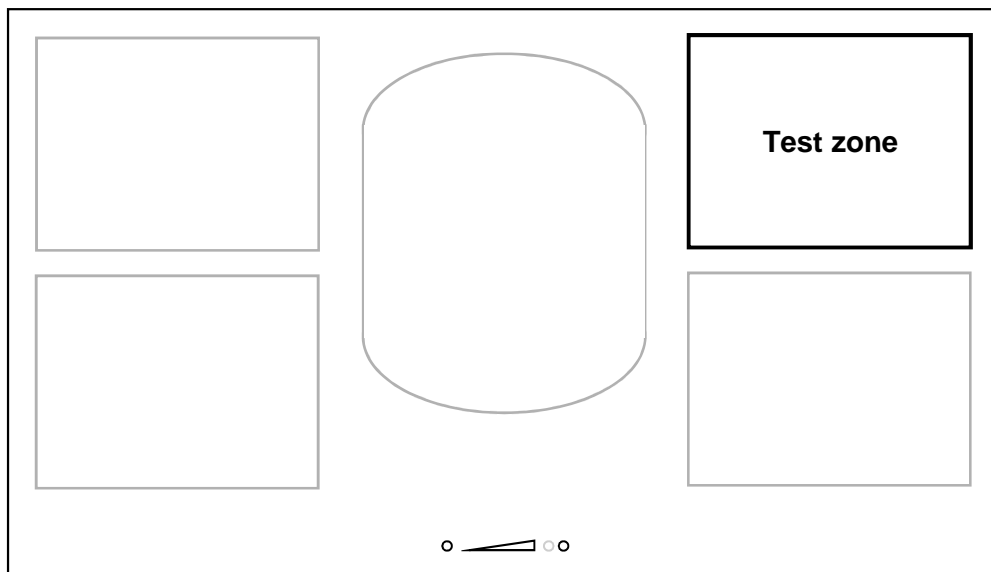
Pot Speed Test function

With induction technology the cookware is an important part of the cooking system.

As a part of the cooking system, you should make sure that the cookware you are using, offers the best cooking experience by giving back the high performance level of our induction hob.

The Pot speed Test function offers the possibility to measure the efficiency and the heating rate of your cookware.

The test can only be performed when there is no current cooking operation and only on the zone specified below.



Each action has to be done in the 6 seconds after the previous one.


Put the cookware on test zone

Start the hob

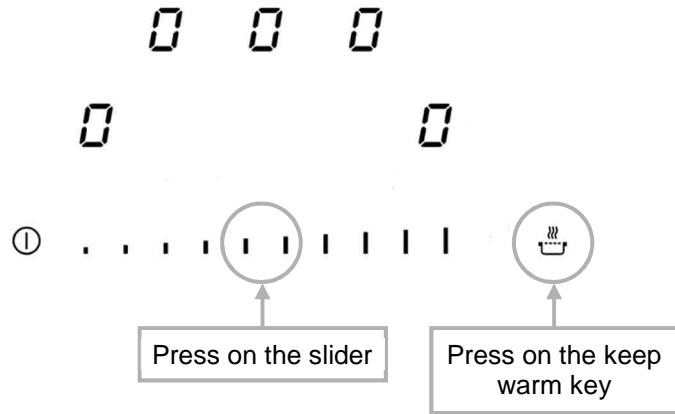
Press on/off key [⏻]

In the 6 seconds after start

Activate the function

Press simultaneously on the keep warm key [] and on the "SLIDER".

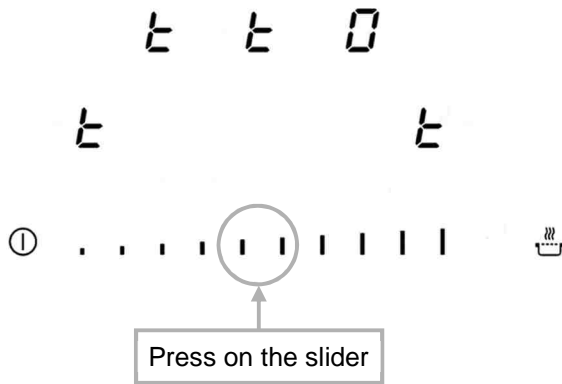
[0], [t] are displayed.
[0] is fixed.
[t] is blinking.



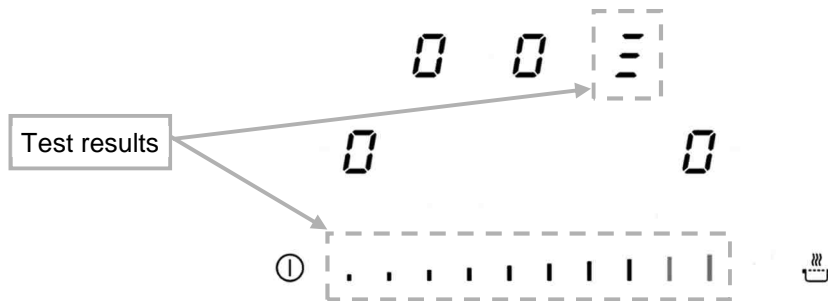
Start the test

Press on the "SLIDER".

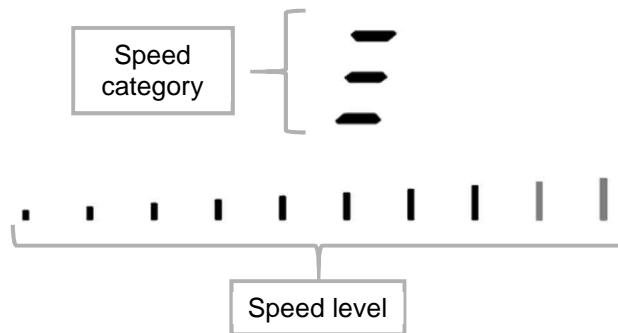
[0] is moving.
[t] is blinking.



Test results




For example, the cookware speed level 7:



The cookware is classified in one of these 3 categories, with refined speed level displayed on the bar graph.

Category symbol	Indication
—	Low speed performance, the cookware is not recommended for induction cooking.
— —	Medium speed performance, the cookware is adapted for induction cooking.
— — —	High performance cookware for the best induction cooking experience.

Important advises:

Some cookware could have such low efficiency that they are even not detected by the hob, in this case the symbol [] will be displayed.

The cookware should always be centered in the test zone, an improper centering may cause inaccurate results.

The results are displayed for 3 seconds, after this time the hob switches automatically in normal mode and can be used for cooking.

Note that the speed level is not the only important point assessing the quality of the cookware and to make sure that is perfectly adapted for induction please refers to the “Cooking advices” chapter for more details.

Operating time limitation

Each cooking zone is equipped with an operating time limitation: the cooking zone is automatically switched off after a certain time without any change of settings. This time is varying according to the selected power level as described in the table below.

Power level	Operating time (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

COOKING ADVICE

Pan quality

Suitable materials: steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

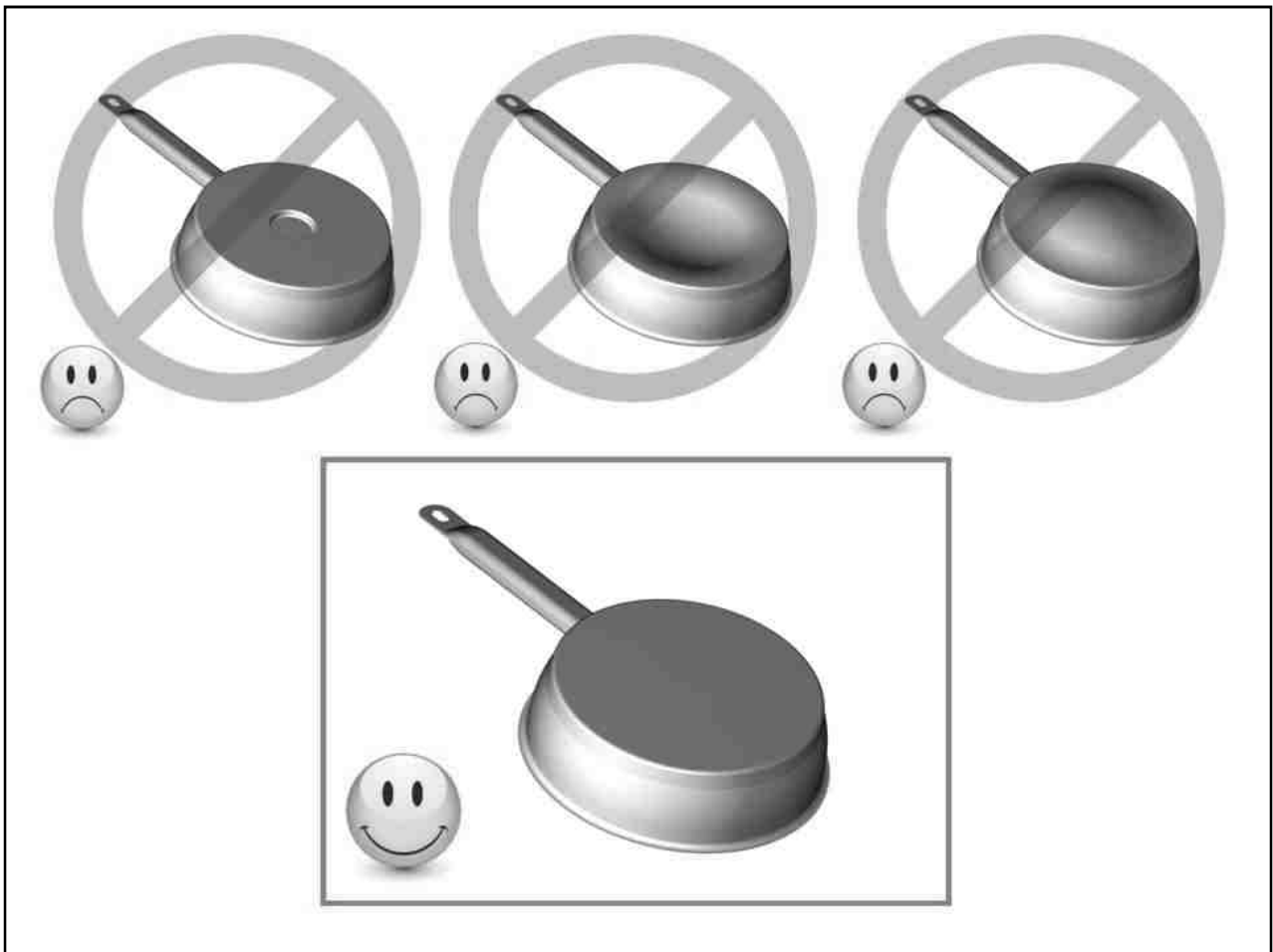
Not suitable materials: aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible with induction.

To check if pans are compatible:

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks to the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure of the appliance and doesn't influence the cooking operation.



Pan dimension

The cooking zones are, within a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of the pan must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking, Simmering	Meat, liver, eggs, sausages, pancakes
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, waffles
9	Frying, roasting, Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, water
P or 	Frying, roasting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because there is a risk of burning.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment are likely to cause scratches and must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-cleaner or pressure washer.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone doesn't start-up :

- The connection to the network is wrong.
- The protection fuse has disconnected.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered with grease or water.
- An object is put on a key.

The control panel displays [U]:

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

The control panel displays [E]:

- The electronic system is defective.
- Disconnect and reconnect the hob at the circuit breaker.

One or all cooking zone cut-off :

- The safety system is activated.
- You forgot to turn off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of power level to prevent overheating

Continuous ventilation after turning off the hob :

- This is not a failure; the fan continues to run to protect the electronic components.
- The fan cooling stops automatically.

The automatic cooking system doesn't start-up :

- The cooking zone is still hot [H].
- The highest power level is set [9].

The control panel displays [L]:

- Refer to the chapter "control panel locking" page.

The control panel displays [U]:

- Refer to the chapter "Keep warm".

The control panel displays [II]:

- Refer to the chapter "Stop&Go".

The control panel displays [] or [Er03]:

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappear as soon as the key is released or cleaned.

The control panel displays [E2]:

- The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

The control panel displays [E8]:

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

The control panel displays [U400]:

- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

The control panel displays [Er47]:

- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

If one of the symbols above persists, call the SAV.

ENVIRONMENT PRESERVATION

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the proper operation and the safety of the appliance.

- Don't throw your appliance into the household rubbish
 - Get in touch with the waste collection centre of your council that is familiar with the recycling of household appliances.

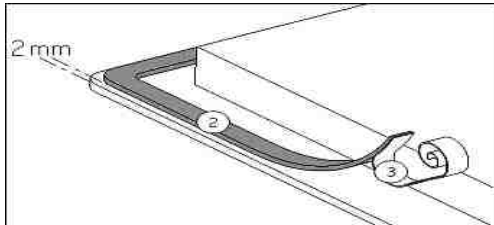


INSTALLATION INSTRUCTIONS

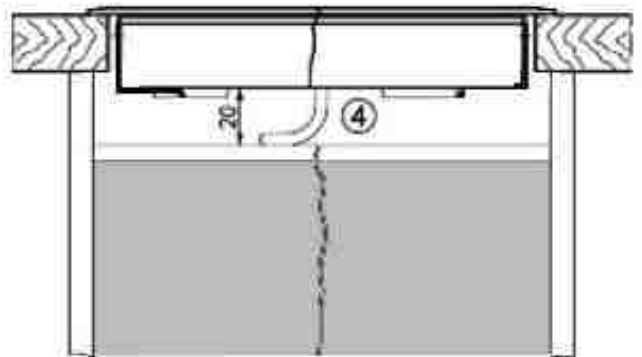
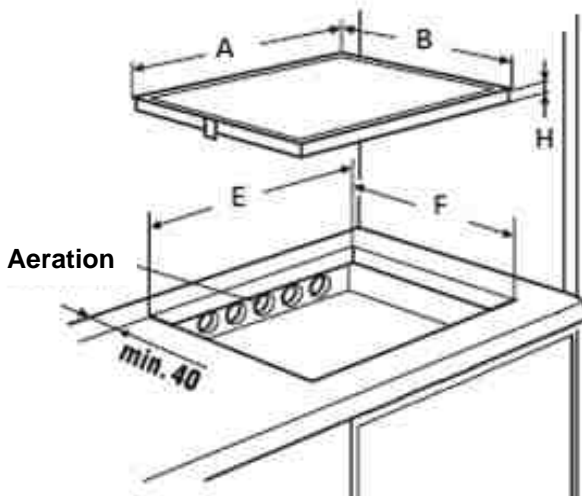
The installation must be performed by a qualified electrical contractor.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob prevents the intrusion of liquids into the cabinet below. It's installation has to be done carefully, in conformity with the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimetres from the external edge of the glass, after removing the protection tape (3).



Fitting - installing:

- The cut out sizes are:

	A	B	E	F	H
KI9820.0SR	898 mm	518 mm	750 mm	490 mm	53 mm
KI9820.0SF	900 mm	520 mm	750 mm	490 mm	53 mm

- Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.
- The hobs are classified as "Y" class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- Do not install the hob at the top of a non ventilated oven or a dishwasher.
- Ensure under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the hob, avoid putting into this drawer flammable objects (for example: sprays) or non heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be taken when applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket ensures a good seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must comply with the recommendations of the hood manufacturer. In the case of no instructions, a distance of 760 mm minimum should apply.
- The connection cord should not be subjected to any mechanical constraint.
- WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or even.

Caution!

This appliance must only be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.

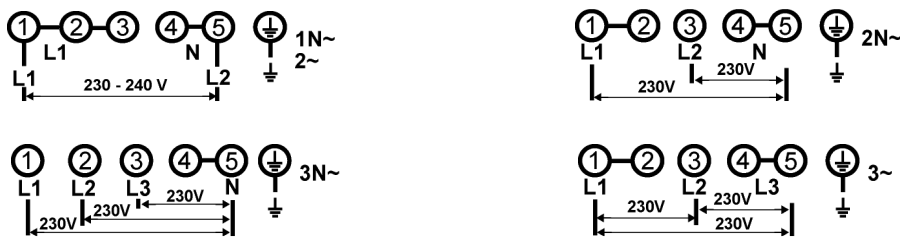
Always connect the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 Phases + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6



Connection of the hob

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

Monophase 230V~1P+N

Put the 1st bridge between terminal 1, 2 and 3, the 2nd between 4 and 5.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal 4 or 5, the Phase L to one of the terminals 1, 2 or 3.

Biphase 400V~2P+N

Put the 1st bridge between terminal 1 and 2, the 2nd between 4 and 5.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal 4 or 5, the Phase L1 to the terminals 1 or 2 and the Phase L2 to the terminal 3.

Triphase 400V~3P+N

Put a bridge between terminal 4 and 5.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal 4 or 5, the Phase L1 to the terminals 1 and the Phase L2 to the terminal 2 and the Phase L3 to the terminal 3.

Caution! Ensure that the cables are correctly inserted and tightly screwed down.

We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

SOMMAIRE

SECURITE	50
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	50
UTILISATION DE L'APPAREIL	51
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL.....	52
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL	53
AUTRES PROTECTIONS.....	53
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	54
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	54
BANDEAU DE COMMANDE	54
UTILISATION DE L'APPAREIL	55
AFFICHEUR	55
VENTILATION	55
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL	55
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	55
PRINCIPE DE L'INDUCTION	55
TOUCHES SENSITIVES	55
ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE " SLIDER " ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE	56
MISE EN ROUTE	56
DETECTION DE RECIPIENT	56
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE	56
FONCTION BOOSTER	57
FONCTION COMPTEUR.....	57
FONCTION MINUTERIE	57
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON	58
FONCTION PAUSE	59
FONCTION « MEMORY »	59
FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD »	59
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE	59
FONCTION BRIDGE ET BRIDGE AUTOMATIQUE	60
FONCTION "CHEF"	60
FONCTION GRILL	60
VERROUILLAGE POUR NETTOYAGE	61
REGLAGE DE LA LUMINOSITE	61
REGLAGE DU VOLUME SONORE.....	61
FONCTION MY	61
FONCTION "POT MOVE"	62
FONCTION POT SPEED TEST	62
LIMITATION DU TEMPS DE FONCTIONNEMENT	65
CONSEILS DE CUISSON	66
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON.....	67
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	67
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME	67
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	68
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	69
CONNEXION ELECTRIQUE	70

SECURITE

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique : Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.
- MISE EN GARDE: Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- ATTENTION : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES, OU D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA GARANTIE.

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE OU DE SON ENVIRONNEMENT.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

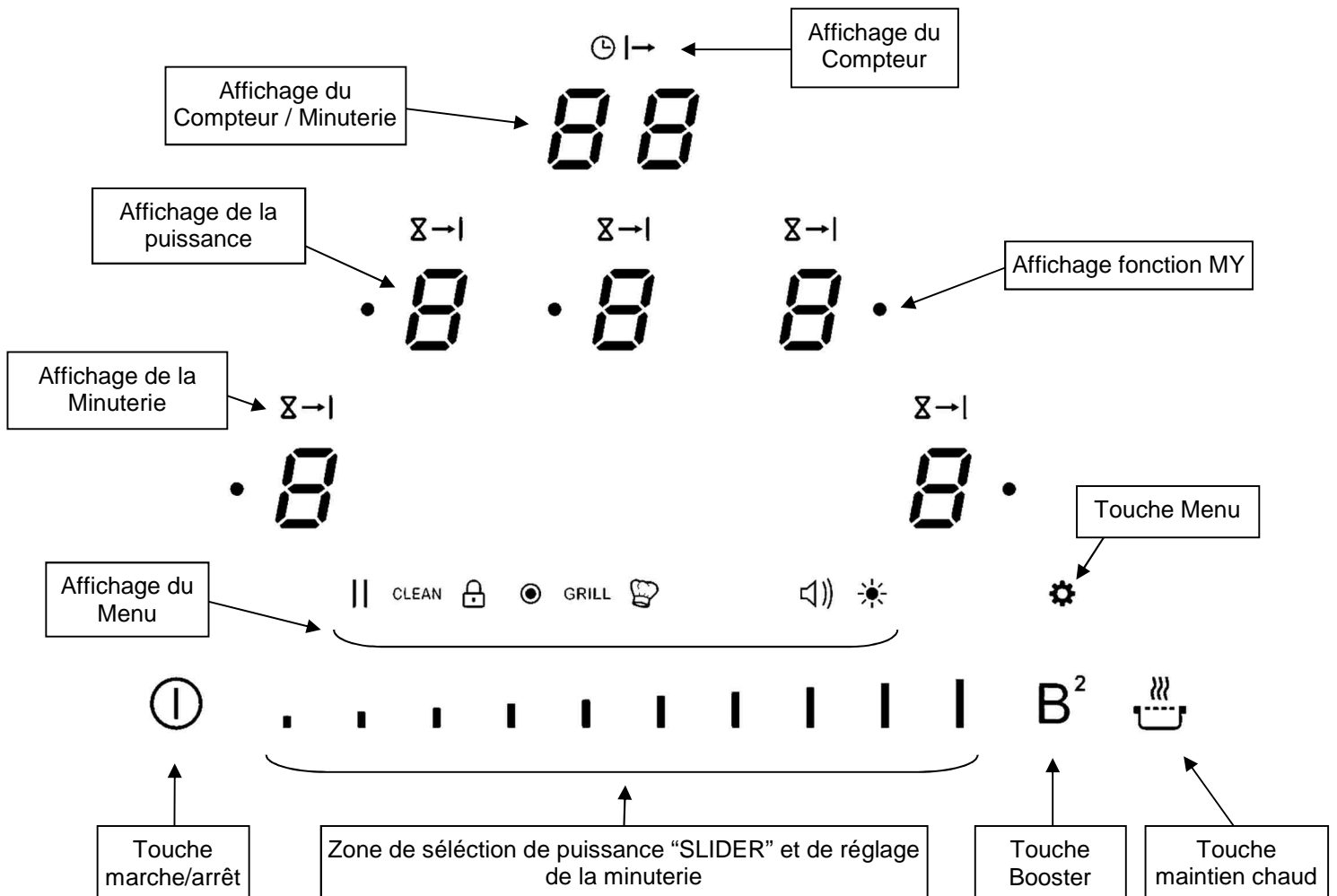
Caractéristiques techniques

Type	KI9820.0SF KI9820.0SR
Puissance Totale Consommation d'énergie de la table de cuisson EChob**	11100 W 184.7 Wh/kg
Foyer de puissance centrale	260 x 180 mm
Détection minimum	Ø 120 mm
Puissance nominale*	2300 W
Puissance du booster*	2600 / 3700 W
Catégorie de la casserole standard**	D
Consommation d'énergie ECcw**	186.5 Wh/kg
Autres foyers de puissance	210 x 180 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	2100 W
Puissance du booster*	2600 / 3700 W
Catégorie de la casserole standard**	C (x3)
Consommation d'énergie ECcw**	182.2 Wh/kg
Catégorie de la casserole standard**	B
Consommation d'énergie ECcw**	190.6 Wh/kg

* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.





** calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Afficheur

<u>Afficheur</u>	<u>Designation</u>	<u>Description</u>
0	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
<u>U</u>	Non détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Booster	Le Booster est activé.
	Double Booster	Le Double Booster est activé.
	Maintien Chaud	La cuisson est maintenue à 42°C.
	Maintien Chaud	La cuisson est maintenue à 70°C.
	Maintien Chaud	La cuisson est maintenue à 90°C.
	Stop & Go	La table est en pause.
	Fonction Grill	La fonction Grill est activée.

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferro-magnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferro-magnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole [U] reste affiché.

Touches sensibles

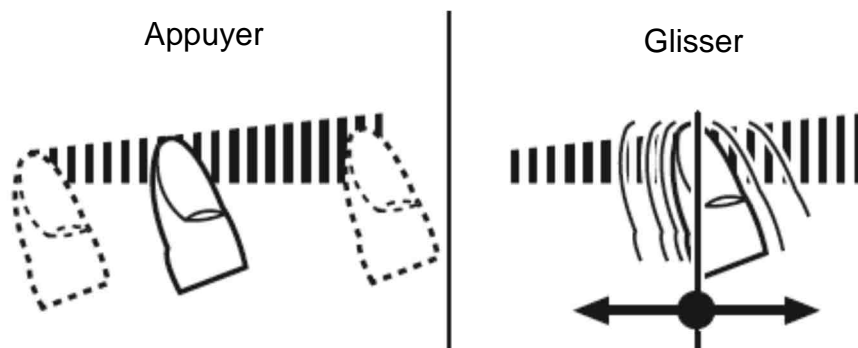
Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurement pendant 1 seconde de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Zone de sélection de puissance “ SLIDER “ et de réglage de la minuterie

Le slider fonctionne comme une touche tactile. Une fois le doigt positionné sur le slider, vous pouvez glisser celui-ci vers la droite ou la gauche afin d'ajuster la valeur affichée. Dès que vous avez atteint la valeur souhaitée, vous pouvez retirer le doigt du slider.

Pour régler la puissance de chauffe, vous pouvez procéder de deux façons : soit en appuyant directement sur le slider à hauteur du niveau de cuisson souhaité, soit en glissant votre doigt sur le slider.



Mise en route

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher	Appuyer sur [0]	[0]
Arrêter	Appuyer sur [0]	Aucun ou [H]

- **Réglage de la zone de chauffe :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Sélectionner la puissance	Glisser sur le “SLIDER” vers la droite ou vers la gauche	[0] à [9]
Arrêter	Glisser sur le “SLIDER” jusqu’à [0]	[0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes, l'électronique revient en position d'attente.

Détection de récipient

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
 - Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.
- Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [U] active.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H].

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction booster

La fonction Booster [P] et Double Booster [**||**] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Le Booster et le Double Booster sont conçus par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Enclencher / arrêter le Booster:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Enclencher le Booster	Appuyer sur la touche [B ²]	[P]
Stopper le Booster	Glisser sur le "SLIDER"	[9] à [0]

- **Enclencher / arrêter le Double Booster:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Enclencher le Booster	Appuyer sur la touche [B ²]	[P]
Enclencher le Double Booster	Re-appuyer sur la touche [B ²]	[] and P]
Stopper le Double Booster	Re-appuyer sur la touche [B ²]	[P]
Stopper le Booster	Glisser sur le "SLIDER"	[9] à [0]

- **Gestion de la puissance maximale :**

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction Booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [9] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

Zone de cuisson sélectionnée

[P] est affiché

Autre zone de cuisson (exemple: puissance niveau 9)

[9] passe à [8] et clignote

Fonction compteur

Lorsqu'un foyer est sélectionné la fonction compteur affiche le temps de fonctionnement celui-ci, en secondes de 1 à 59, puis en minute de 1 à 99.

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 1 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

Exemple pour 16 minutes à la puissance 7 :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Sélectionner la puissance	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à 7	[7]
Sélectionner la minuterie	Appuyer 3s sur l'afficheur de la minuterie	[00]
Sélectionner les dizaines	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [1]	[1 clignote] [0 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur l'afficheur [10]	[1 fixe] [0 clignote]
Sélectionner les unités	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [6]	[1 fixe] [6 clignote]
Valider les unités	Attendre 2 secondes	[16]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie :**

Exemple pour 13 minutes à la puissance 7 :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [7] de la zone	[0]
Sélectionner la minuterie	Appuyer 3s sur l'afficheur de la minuterie [13]	[13]
Sélectionner les dizaines	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [0]	[0 clignote] [3 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur l'afficheur [03]	[0 fixe] [3 clignote]
Sélectionner les unités	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [0]	[0 fixe] [0 clignote]
Valider les unités	Attendre 2 secondes	[00]

- **Arrêt automatique en fin de cuisson :**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur l'afficheur de la minuterie [00].

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

Exemple pour 29 minutes :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	Appuyer sur [Ⓢ]	[0]
Sélectionner la minuterie	Appuyer 3s sur l'afficheur de la minuterie [CL]	[00]
Sélectionner les dizaines	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [2]	[2 clignote] [0 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur l'afficheur [20]	[2 fixe] [0 clignote]
Sélectionner les unités	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [9]	[2 fixe] [9 clignote]
Valider les unités	Attendre 2 secondes	[29]

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur l'afficheur de la minuterie [00].

Programmation d'automatisme de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Enclencher l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Sélectionner l'automatisme	Glisser sur le "SLIDER" et rester appuyé	[0] à [9] clignote avec [A]

- **Arrêter l'automatisme :**


<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [A] de la zone	le niveau de puissance clignote avec [A]
Sélectionner la puissance	Glisser sur le "SLIDER"	[0] à [9]

Puissance sélectionnée	Temps automatisme de cuisson (min : s)
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	- : -


Fonction Pause

Cette fonction permet d'interrompre temporairement la cuisson et de la réactiver avec les mêmes réglages.

- **Enclencher / arrêter la fonction pause :**


<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu []	le menu est affiché
Activer la pause	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [II]	[II] est affiché sur tous les foyers
Stopper la pause	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [II]	les parametres precedents sont affichés

Fonction « Memory »

Après avoir éteint la table [], il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :

- Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance).
- Minutes et secondes des zones de cuisson programmées par les minuteries.
- Fonction "cuisson automatique".
- Fonction "maintien chaud".

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyer sur la touche [].
- Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [II] avant la fin du clignotement du voyant.







Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 42, 70 ou 94°C.

Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

- **Enclencher / arrêter la fonction « Maintien au chaud » :**




<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Activer le maintien à 42°C	Appuyer 1 fois sur []	[]
Activer le maintien à 70°C	Appuyer 2 fois sur []	[]
Activer le maintien à 94°C	Appuyer 3 fois sur []	[]
Arrêter	Glisser sur le "SLIDER"	[0] à [9] ou [H]

La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.

Verrouillage du bandeau de commande



Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt []) peut être verrouillé.

- **Verrouiller le bandeau de commande :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Allumer la table	Appuyer sur []	[0]
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu []	le menu est affiché
Verrouiller la table	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur []	[L] est affiché sur tous les foyers

La table ne peut être verrouillé quand des puissances sont sélectionnés sur des foyers.



- **Déverrouiller le bandeau de commande :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Entrer dans le Menu déverrouiller la table	Appuyer sur la touche menu [] Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [] pendant 3s	le menu est affiché [0]

La table est déverrouiller quand les [L] disparaissent.

Fonction Bridge et Bridge automatique







Cette fonction permet de combiner 2 zones avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone. La fonction Booster n'est pas possible avec cette fonction.

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer le bridge	Appuyer simultanément sur les touches de sélection des 2 foyers à bridger ou placer une grande casserole sur les 2 foyers	 [0] et [] sur la zone arrière
Sélectionner la puissance Désactiver le bridge	Glisser sur le "SLIDER" Appuyer simultanément sur les touches de sélection des 2 foyers	[0] à [9] et [] sur la zone arrière [0]



Fonction "Chef"

Cette fonction change la plaque de cuisson en 3 grandes zones.

- **Activer la fonction "Chef" :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Entrer dans le Menu Activer la fonction "Chef"	Appuyer sur la touche menu [] Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur []	le menu est affiché [C], [H], [E] [F] puis [3] et [], [6], [9] et []
Sélectionner une zone "Chef" Sélectionner la puissance	Appuyer sur une des trois zones Glisser sur le "SLIDER"	[0] à [9] et [] sur le foyer arrière [0] à [9] et [] sur le foyer arrière






- **Désactiver la fonction "Chef" :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Entrer dans le Menu Désactiver la fonction "Chef"	Appuyer sur la touche menu [] Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur []	le menu est affiché [0]


Fonction Grill

Cette fonction permet d'utiliser de façon optimal le grill « Zub.-Nr. 1303 » en combinant 2 zones et en utilisant des puissances appropriées.


- **Activer la fonction Grill :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Entrer dans le Menu Activer la fonction Grill	Appuyer sur la touche menu [] Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [GRILL]	le menu est affiché [] et [] sur le foyer arrière
Sélectionner la puissance	Glisser sur le "SLIDER"	[] et [] sur le foyer arrière


- **Désactiver la fonction Grill :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu []	le menu est affiché
Désactiver la fonction Grill	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [GRILL]	[0]

Verrouillage pour nettoyage

Cette fonction verrouille le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt []) pendant 20 secondes puis permettre le nettoyage de la table




- **Activer la fonction de verrouillage pour nettoyage:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu []	le menu est affiché
Activer le verrouiller	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [CLEAN]	[L] est affiché sur tous les foyers et un compteur est affiché [20], [19], [18]...

Réglage de la luminosité

Cette fonction permet de changer le niveau de luminosité.




- **Changer le niveau de luminosité :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu []	le menu est affiché
Entrer dans les réglages	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur []	le "SLIDER" affiche le niveau de luminosité
Changer la luminosité	Glisser sur le "SLIDER"	le "SLIDER" affiche le niveau de luminosité
Valider les paramètres	Appuyer sur la touche menu [] ou attendre 3s	[0]

Réglage du volume sonore

Cette fonction permet de régler le volume sonore.

- **Changer le volume sonore:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu []	le menu est affiché
Entrer dans les réglages	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur []	le "SLIDER" affiche le volume sonore
Changer le volume	Glisser sur le "SLIDER"	le "SLIDER" affiche le volume sonore
Valider les paramètres	Appuyer sur la touche menu [] ou attendre 3s	[0]

Fonction MY

Après avoir paramétré une puissance et un timer pour une zone, il est possible de mémoriser ces paramètres pour cette zone.

- état de cuisson de la zone de cuisson (puissance)
- minutes et secondes de la zone de cuisson programmée
- fonction "cuisson automatique"
- fonction "maintien chaud"

- **Mémoriser les paramètres d'une zone :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0]
Sélectionner la puissance (sur 7 par exemple)	Glisser sur le "SLIDER"	[7]
Sélectionner la minuterie	Appuyer 3s sur l'afficheur de la minuterie	[00]
Sélectionner les dizaines	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [1]	[1 clignote] [0 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur l'afficheur [10]	[1 fixe] [0 clignote]
Sélectionner les unités	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [6]	[1 fixe] [6 clignote]
Valider les unités	Attendre 2 secondes	[16]
Sélectionner la zone	Appuyer sur [7] de la zone	[7]
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
Memoriser les paramètres	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [●] pendant 3s	[●] à coté du [7]

- **Activer les paramètres mémorisés d'une zone :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone avec [●]	Appuyer sur [0] de la zone	[0] et [●]
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
Activer les paramètres	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [●]	[●] à coté de [7] et [16] sur l'afficheur de la minuterie

- **Supprimer les paramètres mémorisés d'une zone :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone avec [●]	Appuyer sur [0] de la zone	[0] et [●]
Mettre la puissance à 0	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [0]	[0] et [●]
Entrer dans le Menu	Appuyer sur la touche menu [⚙]	le menu est affiché
Memoriser les paramètres	Appuyer sur le "SLIDER" sous l'afficheur [●] pendant 3s	[0]

Fonction "pot move"

Cette fonction permet d'intervertir les paramètres de 2 foyers (puissances, minuterie...).

- **Intervertir 2 foyers:**

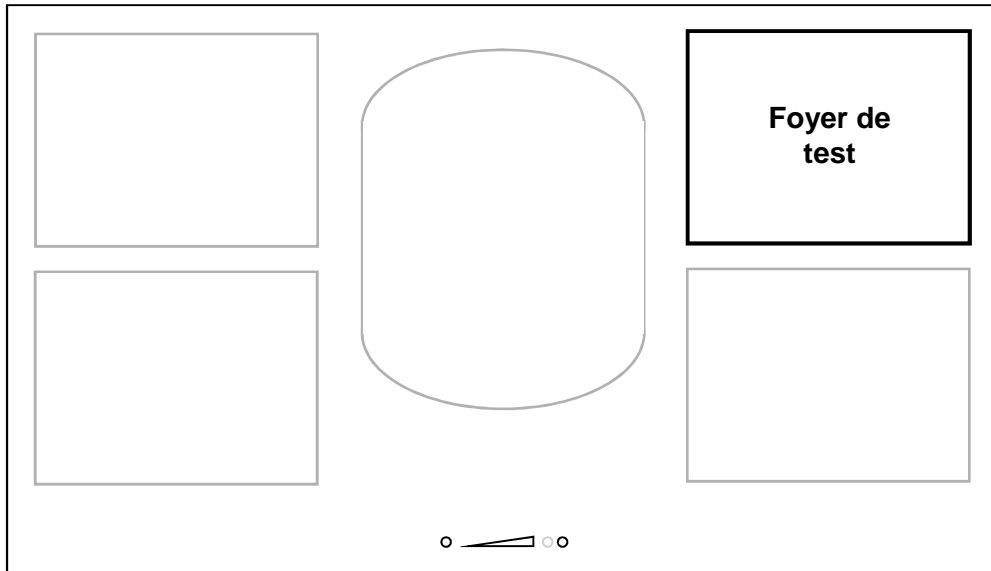
<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner une zone	Appuyer sur la touche de la zone pendant 3s	Les autres zones clignotent
Déplacer les paramètres	Appuyer sur une autre zone ou placer une casserole sur une zone	Les 2 zones sont interverties

Fonction Pot Speed Test

La casserole est une composante importante d'un système à induction. Vous devez donc vous assurer que la casserole que vous utilisez vous offre la meilleure expérience en vous permettant d'exploiter au maximum les capacités de votre table à induction.

La fonction Pot Speed Test vous permet de mesurer l'efficacité et la vitesse de cuisson de votre casserole.

Ce test peut uniquement être effectué quand il n'y pas d'opérations de cuisson en cours, et uniquement sur la zone spécifiée ci-dessous.



Chaque action doit être réalisée dans les 6s après la précédente..


Mettre la casserole sur la zone de test

Allumer la table

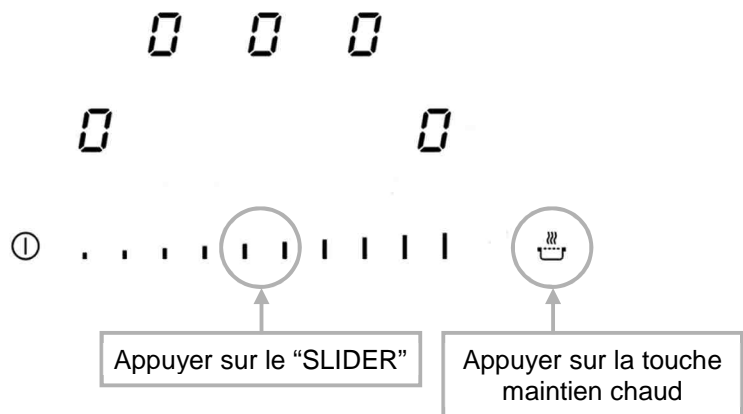
Appuyer sur la touche on/off [①]

Dans les 6s après le démarrage

Activer la fonction

Appuyer simultanément sur la touche maintien chaud [] et sur le "SLIDER".

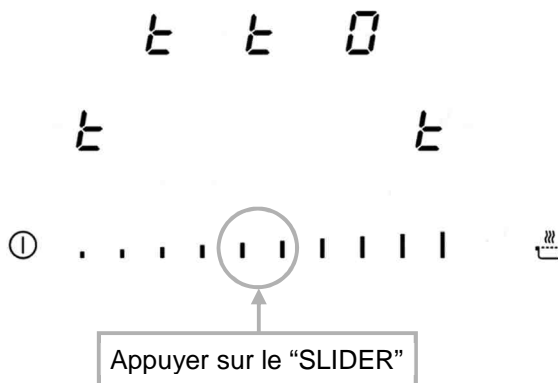
[0], [t] sont affichés.
Le [0] est fixe.
Les [t] clignotent.



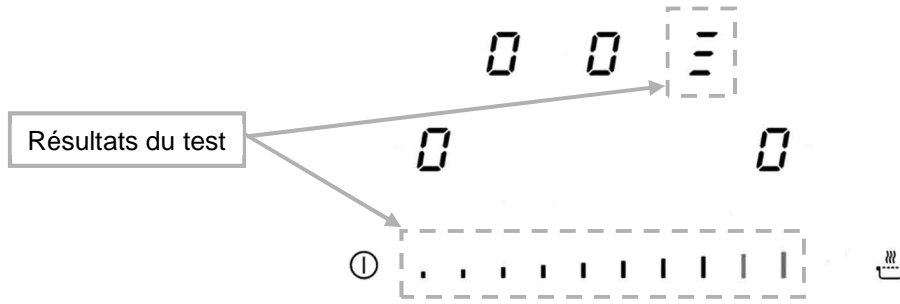
Démarrer le test

Appuyer sur le "SLIDER".

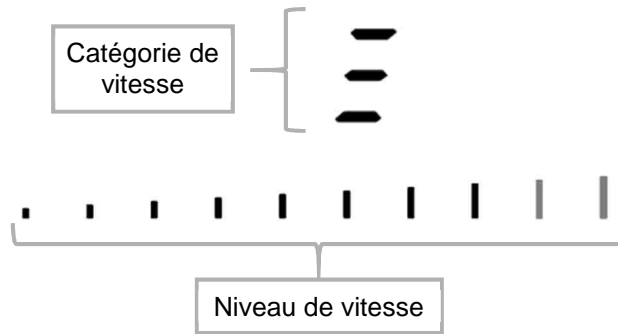
Le [0] est en mouvement.
Les [t] clignotent.



Résultats du test



Par exemple, un résultat de vitesse de casserole de niveau 7:



La casserole est classée dans l'une de ces 3 catégories, et son niveau de vitesse précis est défini à l'aide du bar graph.

Symboles	Indication
—	Niveau de vitesse faible, cette casserole n'est pas conseillée pour une table à induction.
— —	Niveau de vitesse moyen, cette casserole est adaptée à une table à induction.
— — —	Niveau de vitesse élevé, cette casserole offre la meilleure expérience de cuisine à induction.

Conseils importants :

Certaines casseroles peuvent avoir une si mauvaise compatibilité qu'elles ne sont même pas reconnues par la table. Dans ce cas-là, l'afficheur affichera le symbole [—] .

La casserole doit être toujours être centrée sur la zone de test, dans le cas contraire le résultat pourrait être faussé.

Le résultat est affiché pendant 3s, après cela la table switch automatiquement en mode normal, et vous pouvez l'utiliser pour cuisiner.

Notez que le niveau de vitesse n'est pas le seul critère important pour juger de la qualité de votre casserole et vous assurer qu'elle est parfaitement compatible avec votre table de cuisson. Pour plus de détails, veuillez-vous référer au chapitre « Conseils de cuisson » .

Limitation du temps de fonctionnement

La table de cuisson est équipée d'une limitation du temps de fonctionnement. La durée d'utilisation de chaque zone de cuisson dépend du niveau de puissance sélectionné.

Les temps indiqués correspondent à une durée de fonctionnement sans interruption ou modification des réglages de la zone de cuisson. Lorsque la limite de temps est atteinte, la zone de cuisson se coupe automatiquement.

Niveau de puissance sélectionné	Temps maximum de fonctionnement (heures)
1	8.7
2	6.7
3	5.3
4	4.3
5	3.5
6	2.8
7	2.3
8	1.9
9	1.5

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferro-magnétique, aluminium à fond ferro-magnétique.

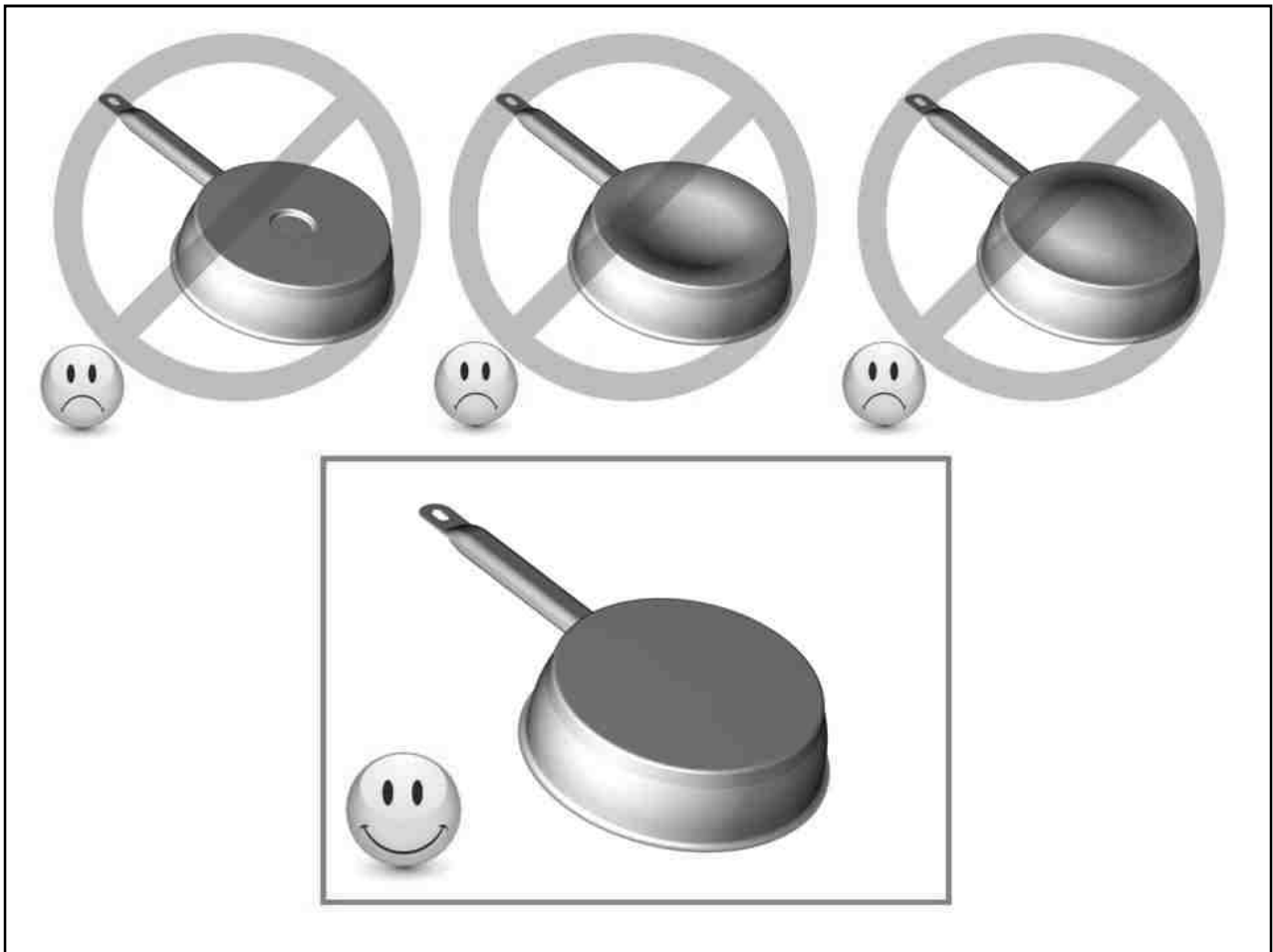
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.




Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes, crêpes
7 à 8	Cuire, Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau
P ou 	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.

Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures.**

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.

Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- La table est mal connectée au réseau électrique.
- Le fusible de protection a sauté.
- Vérifiez si le verrouillage n'est pas activé.
- Les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensibles.

Le symbole [U] s'affiche :

- Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson.
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction.
- Le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

Le symbole [E] s'affiche :

- Débranchez et rebranchez la table de cuisson
- Appelez le Service Après-ventes.

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné.
- Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe.
- Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.
- Le refroidissement peut ne pas être suffisant. Il est recommandé d'ouvrir la paroi arrière du meuble sur la largeur de la découpe et de raboter la traverse avant du meuble de cuisine sur la largeur de la découpe d'encastrement afin de permettre un léger passage d'air sous le plan de travail.

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :

- Ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil.
- La soufflerie s'arrête automatiquement.

Le symbole [U] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Maintien chaud".

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

- La zone de cuisson est encore chaude [H].
- Le niveau de cuisson maximum est enclenché [9].

Le symbole [II] s'affiche :

Se référer au chapitre "Pause".

Le symbole [] ou [Er03] s'affiche :

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de la commande. Le symbole disparaît une fois les touches libérées ou nettoyées.

Le symbole [E2] s'affiche :

- La table est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.

Le symbole [E8] s'affiche :

- L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la.

Le symbole [U400] s'affiche :

- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

Le symbole [Er47] s'affiche :

- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.
- Les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil.

- Ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers.
 - Faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers.



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

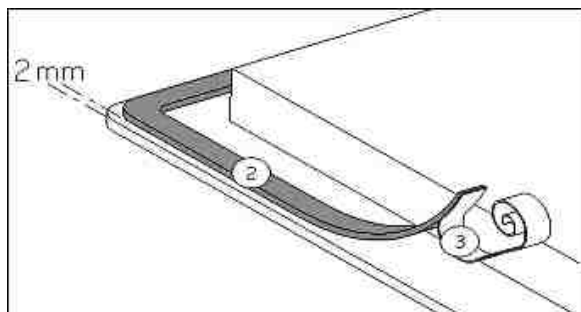
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

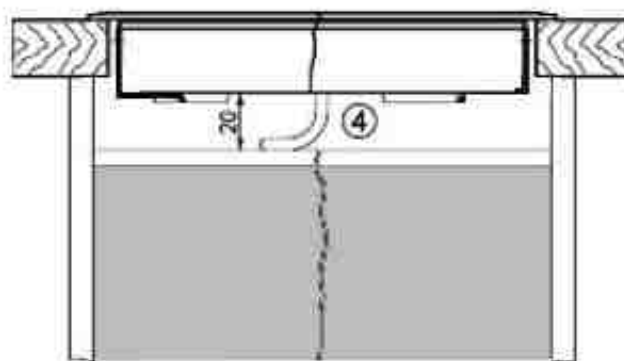
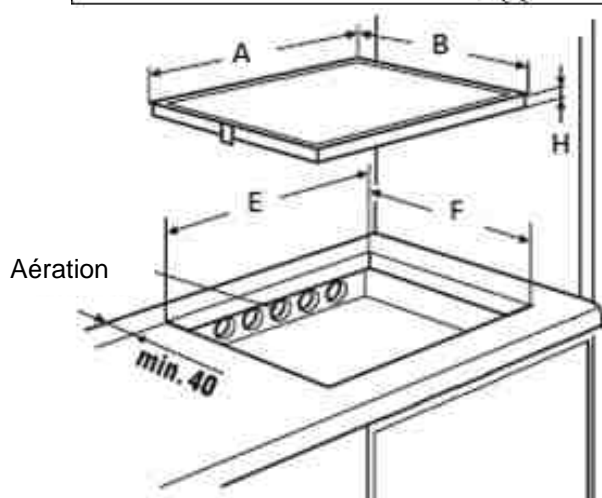
Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).



Encastrement :

- **Dimension de découpe :**

	A	B	E	F	H
KI9820.0SR	898 mm	518 mm	750 mm	490 mm	53 mm
KI9820.0SF	900 mm	520 mm	750 mm	490 mm	53 mm

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 40mm.**
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (75°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil **un espace de 20 mm** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 650 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.

- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

Ventilation

- Toute traverse située sous le plan de travail et qui se trouverait dans le champ de la découpe nécessaire à l'encastrement de la table de cuisson doit être supprimée.
- Lors de l'encastrement de l'appareil, il faut veiller à ne pas obstruer les ouvertures prévues dans le caisson de la table de cuisson, et ce afin de garantir la ventilation nécessaire au bon fonctionnement de l'induction.
- Il faut éviter de générer tout échauffement excessif sous la table de cuisson, lié par exemple à la présence d'un four mal ventilé ou mal isolé.
- Dans le cas où la table de cuisson à induction est installée au-dessus d'un four à pyrolyse, celle-ci ne pourra pas être utilisée le temps de la pyrolyse.

CONNEXION ELECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporé à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz.

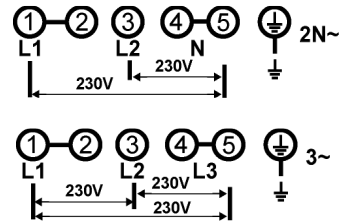
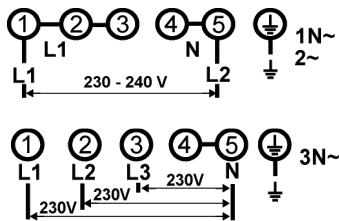
Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 Phases + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6



Branchement de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique, veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre les plots 1,2 et 3, puis un pontet entre 4 et 5.
Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre, visser le neutre N sur le plot 4 ou 5, visser la phase L1 sur le plot 1, 2 ou 3.

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre les plots 1 et 2, puis un pontet entre 4 et 5.
Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre, visser le neutre N sur le plot 4 ou 5, visser la phase L1 sur le plot 1 ou 2 et la phase L2 sur le plot 3

Triphasé 400V~3P+N :

Mettre un pontet entre les plots 4 et 5.
Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre, visser le neutre N sur le plot 4 ou 5, visser la phase L1 sur le plot 1, la phase L2 sur le plot 2 et la phase L3 sur le plot 3.

Attention ! Veuillez ensuite à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.



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

