

BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



DE ES PT EN FR IT NL GR

KI6350.0SR



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

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

Service und Kundendienst

Telefon: 0209 – 401 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

P21331R00

Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

Telefon: 0209-401631
Telefax: (0209) 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 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 Kundendienstanforderung die folgenden Informationen:

1. Ihre genau 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 zunächst bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.
So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

Garantiebedingungen

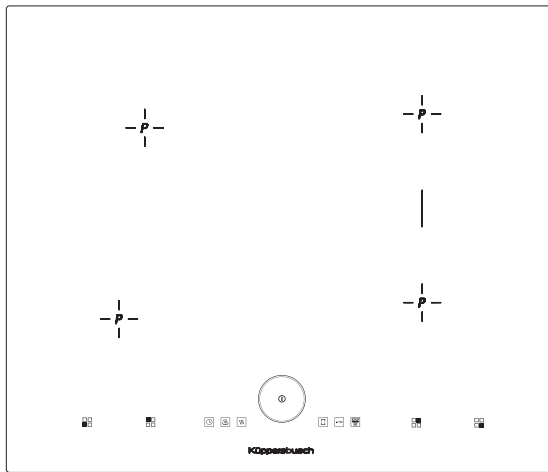
Zusätzlich zu seinen Gewährleistungsansprüchen aus seinem Kaufvertrag mit dem Händler leisten wir dem Endabnehmer direkt Garantie für Küppersbusch-Hausgeräte. Der Umfang unserer Garantie wird nachstehend geregelt:

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 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 Garantiespruch. 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 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 Gerätespruch 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, Ergänzungs- oder 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 instand setzen 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 oben genannten 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 Umweltschutzbedingungen geeignet. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, die über Fachhändler oder direkt bei unserer Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung angefordert werden können.

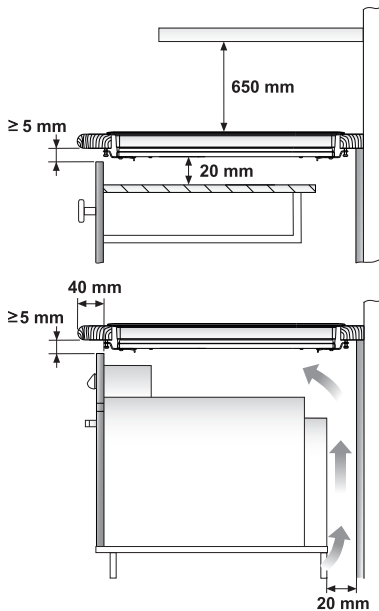
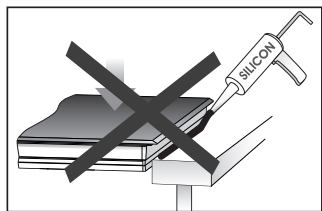
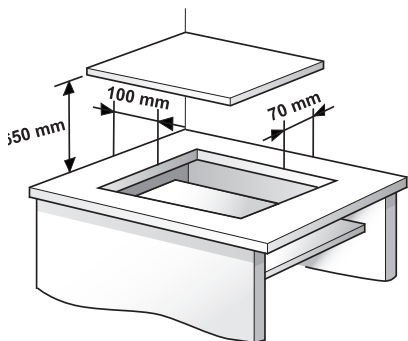
DE	MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL	6
ES	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL	14
PT	INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO PLACAS DE COZINHA VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL	22
EN	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL	30
FR	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE TOUCH CONTROL	37
IT	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA TOUCH CONTROL	45
NL	AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN RAADGEVINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD KERAMISCHE KOOKPLATEN TOUCH CONTROL	53
GR	ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ	61

Präsentation / Presentación / Apresentação / Presentation / Présentation / Presentazione / Presentatie / Παρουσίαση

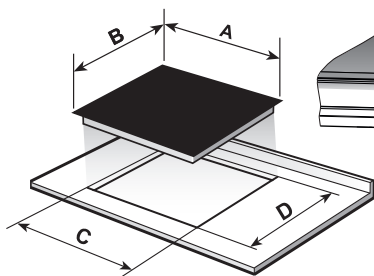



Montage / Instalación / Instalação / Installation / Installation / Installazione / Installatie / Εγκατάσταση

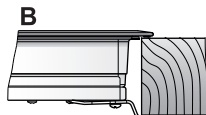
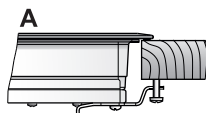
Mindestabstände / Distancias mínimas / Distâncias mínimas / Minimum distances / Distances minimales / Distanze minime / Minimumafstanden / Ελάχιστες αποστάσεις



Horno / Forno / Oven / Herd / Four / Forno / Oven / Φούρνος



	A	B	C	D
	598	518	560	490



Sicherheitshinweise:

⚠ **Vorsicht!** Bei Brüchen oder Sprüngen im Glaskeramik-Kochfeld ist es sofort außer Betrieb zu nehmen und vom Netz abzuschalten. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr.

⚠ Das Gerät ist nicht für den Gebrauch mit einem externen Zeitschalter (der nicht im Gerät selbst integriert ist) bzw. mit einem Fernsteuerungssystem konzipiert.

⚠ Dieses Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät reinigen.

⚠ **Vorsicht!** Das Gerät und einzelne Bauteile können sich während des Betriebs erhitzen. Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht, in der Nähe des Kochfeldes aufhalten.

⚠ Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder aber Personen, denen die Erfahrung und die Kenntnisse

fehlen, Ausschließlich unter Aufsicht verwendet werden, es sei denn, sie wurden hinsichtlich der Bedienung, des Geräts, instruiert und sind sich der Risiken, die sein Gebrauch mit sich bringen kann, bewusst. Kinder dürfen die benutzerseitige Reinigung und Wartung nicht ohne Aufsicht durchführen.

⚠ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

⚠ **Vorsicht!** Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Einen Brand NIEMALS mit Wasser löschen! Schalten Sie in diesem Fall das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen mit einem Deckel oder einer Decke.

⚠ Stellen Sie keine Gegenstände auf den Kochzonen des Herdes ab. Treffen Sie Maßnahmen gegen mögliche Brandrisiken.

⚠ **Der Induktionsgenerator erfüllt die geltenden europäischen Richtlinien. Dessen ungeachtet ist es ratsam, dass**

beispielsweise Personen mit einem Herzschrittmacher ihren Arzt befragen oder im Zweifelsfall die Induktionskochfelder nicht benutzen.

⚠ Auf der Oberfläche des Kochfeldes dürfen keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel abgestellt werden, da diese heiß werden können.

⚠ Schalten Sie nach dem Gebrauch das Kochfeld ab. Es reicht nicht, das Kochgeschirr vom Kochfeld zu entfernen. Anderenfalls kann es zu einer ungewünschten Erwärmung kommen, wenn während des Zeitraums der automatischen Topferkennung unbemerkt ein anderes Kochgeschirr auf das verwendete Kochfeld gestellt wird. Vermeiden Sie mögliche Unfälle!

Installation

Montage mit Besteckschublade

Wenn Sie unterhalb des Kochfeldes eine Besteckschublade montieren möchten, müssen die beiden Elemente durch eine Platte voneinander getrennt werden. Auf diese Weise wird ein ungewollter Kontakt mit der heißen

Oberfläche des Gerätegehäuses vermieden.

Die Platte ist mit einem Abstand von 20 mm unterhalb des Kochfeldes zu montieren.

Elektrischer Anschluss

Bitte beachten Sie vor dem Netzanschluss des Kochfeldes, dass die vorhandene Netzspannung (Volt) und die Frequenz mit denen auf dem Typenschild übereinstimmen.

Der elektrische Anschluss muss über einen für die angegebene Stromstärke ausgelegten Leitungsschutzschalter mit allpoliger Abschaltung und einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm erfolgen, damit im Notfall oder für die Reinigung des Kochfeldes eine Unterbrechung der Stromversorgung möglich ist.

Bringen Sie das Netzkabel so an, dass eine Berührung mit dem Gehäuse des Kochfeldes und/oder mit dem evtl. vorhandenen Herd ausgeschlossen ist.

Achtung!

! Der elektrische Anschluss ist mit einer korrekten Erdung nach Maßgabe der geltenden Bestimmungen vorzusehen. Andernfalls kann es zu Funktionsstörungen des Kochfeldes kommen.

! Bei Spannungen, die deutlich über der Normalspannung liegen, können, wie bei allen gängigen elektrischen Geräten, Funktionsstörungen auftreten.

! Es wird empfohlen, dass Induktionskochfeld, während der Selbstreinigungsfunktion bei selbstreinigenden Backöfen, nicht zu verwenden, da dieses Gerät sich dabei sehr stark erhitzt.

! Lassen Sie Eingriffe und Reparaturen am Gerät, dazu gehört auch das Austauschen des flexiblen Netzansteckkabels, ausschließlich vom autorisierten Technischen Kundendienst von Küppersbusch ausführen.

! Vor dem Trennen der Spannungsversorgung des Geräts wird empfohlen, den Hauptschalter auszuschalten und vor dem Herausziehen des Steckers ca. 25 Sekunden zu warten. Diese Zeit ist erforderlich, damit sich der elektrische Schaltkreis entladen kann und verhindert, dass Elektrizität über die Steckerkontakte entladen wird.

! Bewahren Sie die Garantie bzw. das Datenblatt zusammen mit der Gebrauchsanleitung über die Lebensdauer des Gerätes auf. Diese enthalten wichtige technische Daten.

Gebrauch und Wartung

Nutzungshinweise für die Touch-Bedienung

HANDHABUNGSELEMENTE (Abb. 2)

- ① Allgemeiner Ein / Aus-Sensor.
- ② Netz- und Bedienknebel
- ③ Kochzonensensor und -anzeige
- ④ Strom- und / oder Restwärmeanzeige.

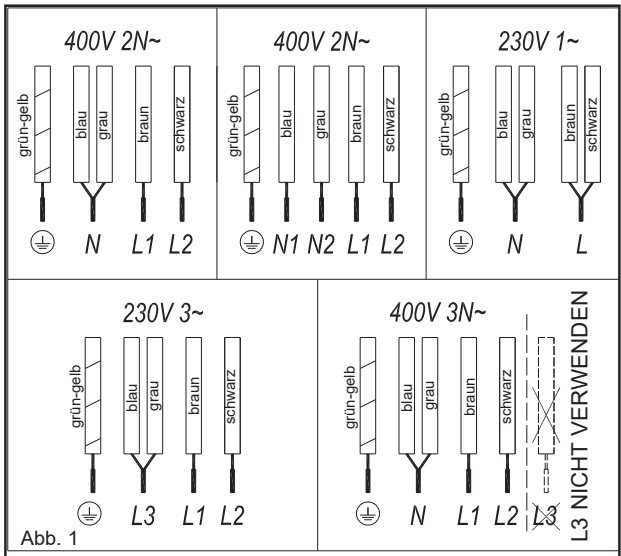
- ⑤ Kurzzeitwecker mit Abschaltfunktion.
- ⑥ „Kindersicherung“-Sensor- und Anzeige
- ⑦ „Stop & Go“-Sensor- und Anzeige
- ⑧ „Timer“-Sensor- und Anzeige
- ⑨ „Brückenfunktion“-Sensor- und Anzeige (je nach Modell).
- ⑩ „Warmhaltestufe“-Sensor- und Anzeige.
- ⑪ „Wasser aufkochen“-Sensor- und Anzeige
- ⑫ Off-Sensor

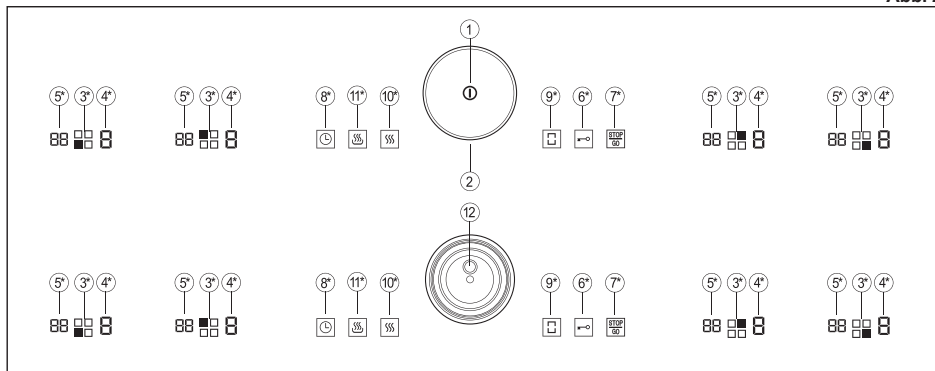
* Nur sichtbar beim Betrieb.

Die Einstellungen werden mit Hilfe der Tasten und des Knebels durchgeführt. Sie brauchen keine Kraft auf die gewünschte Berührungstaste auszuüben; um die gewünschte Funktion zu aktivieren, müssen Sie sie nur mit den Fingerspitzen berühren

Jede Aktion wird durch einen Signalton bestätigt.

Der Bedienknebel (2) ermöglicht Leistungsstufeneinstellung zwischen 0 und 9 und Zeiteinstellung zwischen 0 und 99. Wenn Sie den Regler nach rechts drehen, erhöht sich der Wert, während er beim Drehen nach links, gesenkt wird.





! Um eine Zone bei diesen Modellen auszuwählen, berühren Sie direkt den Zonenauswahlsensor (3).

EINSCHALTEN DES GERÄTS

- 1 Den Knebel (2) in sein Arbeitsgehäuse einsetzen (siehe Abbildung 3).
- 2 Berühren Sie die Taste On **1**(1) mindestens eine Sekunde lang. Wenn eine Kochzone heiß ist, wird in der Betriebsanzeige (4) ein H angezeigt.

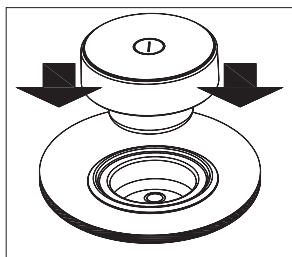


Abb. 3

Wenn Sie in den nächsten 10 Sekunden keine Handlung ausführen, schaltet sich die Touch-Bedienung automatisch aus.

Wenn die Touch-Bedienung aktiviert ist, können Sie diese jederzeit durch Berühren des Sensors **1**(1) trennen, auch wenn er gesperrt ist („Kindersicherung“-Funktion aktiviert). Die Berührungstaste **1**(1) hat immer Vorrang, um die Touch-Bedienung zu trennen.

! Sie können den Knebel (2) jederzeit aus seinem Gehäuse entfernen. Durch diese Aktion blockieren Sie den Rest der Sensoren. Diese Maßnahme eignet sich als Sicherheitsmaßnahme, zur Vermeidung von unerwünschten Eingreifen durch Kinder. Wenn der Regler wieder in seiner Position steht, sind die Sensoren wieder verfügbar.

! Innerhalb des Knaufgehäuses ist ein Aus-Sensor (12) vorhanden, der es ermöglicht, das Kochfeld auszuschalten, wenn der Knebel nicht in seiner Position ist.

Kochzonen aktivieren

Sobald die Touch-Bedienung über den Sensor **1**(1) aktiviert ist, kann jede Platte durch folgende Schritte eingeschaltet werden:

- 1 Sie müssen durch Drücken des Zonensensors (3) die gewünschte Kochzone wählen. Die Strom-/Leistungsanzeige (4) blinkt. Durch Drehen des Reglers nach rechts oder links kann der Leistungspegel zwischen 0 und 9 eingestellt werden. Der Leistungswert wird auf der entsprechenden Betriebsanzeige (4) angezeigt.
- 2 Durch Drücken des Drehknopfs (2) kann eine neue Kochstufe zwischen 0 und 9 gewählt werden.

Solange die Platte ausgewählt ist, kann ihr Leistungspegel verändert werden.

AUSSCHALTEN EINER PLATTE

Wenn eine Zone bereits ausgewählt ist, drehen Sie den Drehknopf (2) nach links, bis der Pegel 0 erreicht ist. Die heiße Platte wird ausgeschaltet.

Wenn Sie eine Zone ausschalten, erscheint ein H auf der Betriebsanzeige (4), d.h. die Glasoberfläche hat eine hohe Temperatur erreicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Wenn die Temperatur sinkt, schaltet die Betriebsanzeige (4) aus.

ALLE KOCHZONENAUSSCHALTEN

Alle Kochzonen können gleichzeitig mit dem allgemeinen Ein / Aus-Sensor **1**(1) getrennt werden. Alle Kochzonenanzeigen (4) werden erlöschen. Wenn die Kochzone ausgeschaltet ist, zeigt ihre Betriebsanzeige (4) ein H an.

Automatische Topferkennung

Induktionskochzonen haben eine eingebaute Topferkennung. Auf diese Weise wird die Kochzone nicht mehr funktionieren, wenn kein Topf vorhanden ist oder wenn der Topf nicht geeignet ist.

Die Betriebsanzeige (4) zeigt abwechselnd die Symbole **U** und **U** zur Information, dass „kein Topf vorhanden ist“ ist, wenn bei eingeschalteter Zone kein Topf erkannt wird oder der Topf nicht geeignet ist

Wenn ein Kochtopf während des Betriebes von der Kochzone genommen wird, stoppt die Zone automatisch die Energiezufuhr und zeigt das Symbol „kein Kochtopf vorhanden“. Wenn ein Topf wieder auf die Kochzone gelegt wird, wird die Energiezufuhr mit der gleichen zuvor eingestellten Energie fortgesetzt.




Die Dauer für die Topferkennung beträgt 3 Minuten. Wenn ein Topf nicht innerhalb dieses Zeitraums platziert wird oder der Topf ungeeignet ist, schaltet sich die Kochzone aus.

⚠ Wenn Sie fertig sind, schalten Sie die Kochzone mit dem Drehknopf aus. Andernfalls kann es zu einem unerwünschten Betrieb kommen, wenn während der drei Minuten versehentlich eine Pfanne auf die Kochzone gestellt wird. Mögliche Unfälle vermeiden!

Kindersicherung


Mit der Funktion „Kindersicherung“ können Sie die anderen Sensoren außer dem Ein- / Ausschtsensor ①(1) blockieren, um unerwünschte Eingriffe zu vermeiden. Diese Funktion eignet sich als Kindersicherung.

Aktivierung der Funktion.



Zum Aktivieren dieser Funktion den Sensor  (6) mindestens eine Sekunde berühren. Das Symbol  erscheint blinkend, in der Strom-/Leistungsanzeige. Um die Funktion zu deaktivieren, berühren Sie den Sensor  (6) erneut.

Deaktivierung der Funktion.

Wenn der Ein / Aus-Sensor ①(1) zum Ausschalten des Gerätes verwendet wird, während die Funktion „Blockieren“ aktiviert ist, ist es nicht möglich, das Kochfeld wieder einzuschalten, bis es entriegelt wird. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet und die Funktion „Blockieren“ aktiviert ist, bleibt der Ein / Aus-Sensor ①(1) ca. 1 Minute lang beleuchtet. Danach werden sie ausgeschaltet. Wenn



versucht wird das Kochfeld in diesem Zustand einzuschalten, erscheint das Symbol  erneut, blinkend in der Strom-/Leistungsanzeige.

Stummschaltung des Signaltons

Wenn unmittelbar nach dem Einschalten der Kochfläche, der „Timer“-Sensor  (8) und „Stop & Go“-Sensor  (7) für drei Sekunden gleichzeitig gedrückt wird, wird das akustische Signalton, das jede Aktion begleitet, deaktiviert. In der Anzeige erscheint "OF".

Der Signalton wird nicht für alle Funktionen deaktiviert.



Das Ein- und Ausschalten des Gerätes, sowie das Ende des Timers und das Sperren/ Entsperrn, der Sensoren/ Tasten, bleiben weiterhin mit einem Ton hinterlegt.

Um die akustischen Signaltöne, die jede Aktion begleiten wieder zu aktivieren, drücken Sie erneut den „Timer“-Sensor  (8) und „Stop & Go“-Sensor  (7) gleichzeitig für drei Sekunden. In der Anzeige erscheint "ON".


Stop&Go-Funktion

Diese Funktion setzt den Kochvorgang auf Pause. Der Timer wird auch pausiert, wenn er aktiviert ist.

Aktivierung der Funktion.

Berühren Sie den „Stop & Go“-Sensor  (7). Um anzuzeigen, dass das Kochen angehalten wurde werden die Betriebsanzeigen (4) ein Symbol  zeigen.

Deaktivierung der Funktion.

Berühren Sie erneut den „Stop & Go“-Sensor  (7). Das Kochen wird mit der gleichen Leistung und den Timer-Einstellungen fortgesetzt, die vor der Pause eingestellt wurden.

Power-Funktion

Diese Funktion liefert „extra“ Leistung für die Platte, über dem Nennwert. Die Leistungs hängt von

der Größe der Kochzone ab.

- 1 Drehen Sie den Knopf (2) nach rechts, bis zum Leistungspegel 9 und warten Sie eine Sekunde. Drehen Sie den Regler nach rechts, bis ein P in seiner entsprechenden Leistungsanzeige (4) angezeigt wird.
- 2 Die Leistungspegel-Anzeige (4) wird das Symbol P zeigen, und die Platte beginnt zusätzliche Leistung zu liefern.

Die „Power“ Funktion verfügt über eine maximale Dauer, die in der Tabelle 1 angegeben ist. Nach dieser Zeit wird der Leistungspegel automatisch auf 9 eingestellt. Ein Signalton ertönt.

Bei Aktivierung der „Power“-Funktion in einer Kochplatte, ist es möglich, dass die Leistung von einigen der anderen Platten betroffen sein könnte, indem sie auf ein niedrigeres Niveau reduziert wird, wobei dies auf seiner Anzeige angezeigt wird (4).

Um die „Power“-Funktion zu deaktivieren, bevor seine Arbeitszeit beendet ist, drehen Sie den Knopf (2) und wählen Sie eine andere Leistungsstufe.

Kurzzeitwecker mit Abschaltfunktion

Diese Kochfunktionen ermöglichen das Kochen, ohne dass Sie anwesend sein müssen: Sie können einen Timer für eine Platte einstellen, und es wird ausgeschaltet, sobald die gewünschte Zeit abgelaufen ist.

Bei diesen Modellen können Sie jede Kochzone gleichzeitig für eine Dauer im Bereich von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.

Timer-Einstellung einer Kochzone

Sobald der Leistungspegel auf die gewünschte Zone eingestellt ist und bei der Auswahl der Zone der Punkt blinkt, ist es möglich die Zone zeitlich einzustellen.

Dazu:

- 1 Berühren Sie den Sensor 

(8). Die Timer-Anzeige (5) der ausgewählten Zone wird blinkt „00“. Wenn nach einigen Sekunden keine Aktion auf dem Knopf durchgeführt wird und keine Zeit gesetzt ist, wird der Timer ausgeschaltet.

- 2 Drehen Sie unmittelbar danach den Drehknopf (2) nach rechts und wählen Sie einen Kochzeitwert zwischen 1 und 99 Minuten. Wenn die erste Drehung von „00“ nach links durchgeführt wird, wird der Anfangszeitwert 60 Minuten. In beiden Fällen muss der Knopf (2) nach links gedreht werden, um die Zeit auf 00 zurückzusetzen.
- 3 Wenn die Timer-Anzeige (5) nicht mehr blinkt, startet der Countdown automatisch. Wenn die Restzeit 1 Minute beträgt, geht der Countdown in Sekunden weiter.

Sobald die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist, wird die Kochzone ausgeschaltet und die Uhr gibt für mehrere Sekunden eine Reihe von Signaltönen aus. Um das akustische Signal abzuschalten, berühren Sie irgendein Sensor. Die Timer-Anzeige (5) zeigt 00. Wenn die Kochzone ausgeschaltet ist, zeigt ihre Betriebsanzeige (4) ein H-Symbol.

Wenn Sie eine andere Kochstelle zur gleichen Zeit einstellen möchten, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3.

Ändern der programmierten Zeit.

Wenn Sie den Timer ändern möchten, bevor die programmierte Zeit abgelaufen ist:

- 1 Wählen Sie die gewünschte Platte.
- 2 Drehen Sie den Knopf (2) nach rechts oder links, um die programmierte Zeit zu ändern.

Trennen der Uhr.


Wenn Sie den Timer stoppen möchten, bevor die programmierte Zeit abgelaufen ist:

- 1 Wählen Sie die gewünschte Platte.
- 2 Drehen Sie den Knopf (2) nach links, bis die Zeit 00 ist. Der Timer wird ausgeschaltet.


Brückenfunktion (je nach Modell)

Durch diese Funktion ist es möglich zwei Kochzonen zu verbinden, die im Druckbildschirm als „Brückenfunktion“ angezeigt werden, um die zusammen zu schalten und eine gemeinsame Leistungsstufe auszuwählen und gemeinsame Timer-Funktion für beide Zonen zu aktivieren.

Aktivierung der Funktion.

Um diese Funktion zu aktivieren drücken Sie den Sensor  (9). Die Leistungsstufe „0“ wird blinkend, in der Strom-/Leistungsanzeige, der ausgewählten Kochzone, angezeigt. Die Pfannenerkennung findet im gesamten verknüpften Bereich statt. Sie haben ein paar Sekunden für die nächste Handlung. Wenn keine Handlung durchgeführt wird, wird die Funktion automatisch deaktiviert und die Zonen kehren zum vorherigen Status zurück. Diese Funktion kann auch aktiviert werden, wenn einem der Zonen bereits ein Leistungswert zugeordnet wurde.


Deaktivierung der Funktion.


Um diese Funktion zu deaktivieren, muss der Sensor  (9) wieder gedrückt und die Zonen getrennt werden, jedoch die aktuellen Leistungsstufen oder spezielle Funktionen, die den Zonen zugeordnet wurden, bleiben erhalten. Diese Funktion kann auch durch die Verringerung des Leistungspegels auf „0“ deaktiviert werden. Sofern Sie keinen Sensor einer anderen Zone drücken, wird die Funktion nach 10 Sekunden automatisch deaktiviert.

Warmhaltestufe



* Diese Funktion setzt automatisch einen entsprechenden Leistungspegel, um das gekochte Essen warm zu halten.

Aktivierung der Funktion.


Um die Funktion zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie den Sensor  (10). Sobald die Funktion

aktiviert ist, erscheint das Symbol  auf der Betriebsanzeige (4).

Deaktivierung der Funktion.

Sie können die Funktion jederzeit außer Kraft setzen, wenn die Platte zuvor ausgewählt wurde, durch erneutes Berühren des Sensors  (10), ausschalten der Platte oder ändern des Leistungspegels.  verschwindet von der Betriebsanzeige (4).

Wasser aufkochen

Diese Funktion aktiviert die automatische Kochkontrolle, die für das Kochen von Nudeln, Reis, Eier, usw. eine große Hilfe ist. Es ist nur in Zonen verfügbar, Diese Funktion, ist nur auf der folgenden Kochzone, anwendbar. 

Zustand des Behälters.

Für einen ordnungsgemäßen Betrieb der „QuickBoiling“-Funktion, müssen Sie einen Behälter verwenden, der die folgenden Voraussetzungen erfüllt:

- Der Bodenmaß muss mit dem Durchmesser der Platte möglichst übereinstimmen
- **OHNE DECKEL.**
- Gefüllt mehr als die Hälfte seiner Kapazität mit Wasser in Raumtemperatur (niemals erwärmtes oder heißes Wasser verwenden).


Die Nichteinhaltung dieser Bedingungen, wird die ordnungsgemäße Kontrolle des Kochens beeinträchtigen.




WARNING: Diese Funktion nicht für einen anderen Zweck als kochen von Wasser verwenden. Niemals Öl verwenden, sonst kann es zur Überhitzung führen und eine Flamme erzeugen.

Aktivierung der Funktion.

Um die Funktion zu aktivieren, wählen

Sie die Platte und drücken Sie den Sensor  (11).

Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint das Symbol  sowohl auf der Betriebsanzeige (4) als auch auf der Timer-Anzeige (12); es erscheint ein sich bewegendes Segment, was darauf hinweist, dass das Kochen unter Kontrolle des Systems ist.

Wenn das System erkennt, dass es bald zum Kochen beginnt, wird ein erster Signalton ausgegeben. Nutzen Sie die Gelegenheit, Ihre Nahrung für das Kochen oder Backen auf Ihr Wunsch zuzubereiten.

Nach 30 Sekunden ertönt ein zweiter Signalton; wenn Sie es bereits nicht getan haben, ist es Zeit, das Essen in die Pfanne zu schütten.

Nach dem zweiten Piepton wird das System für Sie den Timer und die Stoppuhr aktivieren, damit Sie kontrollieren können, wie lange das Essen gekocht werden soll.

30 Sekunden nach dem aktivieren der Stoppuhr, wird ein drittes Signalton ertönen, um zu warnen, dass von diesem Moment an das System die Leistung reduziert wird, um ein sanftes und kontinuierliches Kochen aufrecht zu erhalten. Der Timer wird bis zum Ende des Kochens aktiv bleiben.

Falls gewünscht, können Sie den Timer deaktivieren und eine Zeit für den Countdown und die automatische Abschaltung der Kochzone (siehe Abschnitt „Timer“-Funktion) einstellen




Deaktivierung der Funktion.

Sie können die Funktion jederzeit außer Kraft setzen, indem Sie die Platte ausschalten, den Leistungspegel ändern oder eine andere Sonderfunktion wählen.

Energiemanagement-Funktion (abhängig vom Modell).

Einige Modelle sind mit einer Funktion zur Energiebegrenzung (Energiemanagement) ausgestattet. Die Funktion gestattet die Festlegung der durch die Kochfläche erzeugte

Energie auf einen durch den Benutzer ausgewählten Wert. Dafür lässt sich während der ersten Minute nach dem Anschluss des Kochfeldes an die Stromzufuhr auf das Menü für die Energiebegrenzung zugreifen.

- 1 Drücken Sie den Sensor  (8) für drei Sekunden. Die Buchstaben PL erscheinen nun auf der Timeranzeige (5)
- 2 Sperrsensor  (6) drücken. Während Sie den Regler (2) nach links oder rechts drehen, werden die verschiedenen verfügbaren Leistungsgrenzen angezeigt.
- 3 Sobald der Wert ausgewählt wurde, drücken Sie auf die Berührungstaste für die Verriegelungsfunktions  (6). Das Kochfeld ist nun auf den ausgewählten Leistungswert beschränkt.

Wenn Sie den Wert erneut ändern möchten, müssen Sie den Herd von der Stromzufuhr trennen und dann nach einigen Sekunden wieder anschließen. Nun können Sie erneut auf das Menü zur Leistungsbegrenzung zugreifen.

Jedes Mal, wenn die Leistungsstufe einer Heizplatte geändert wird, berechnet das Aggregat zur Leistungsbegrenzung, die vom Herd erzeugte Gesamtleistung. Wenn der Grenzwert für die Gesamtleistung erreicht wurde, können Sie an der Bedienungsleiste die Leistungsstufe für diese Kochzone nicht mehr erhöhen. Das Kochfeld erzeugt einen Piepton und die Leistungsanzeige (3) blinkt auf der Stufe, die nicht überschritten werden kann. Wenn Sie über diesen Wert hinaus möchten, müssen Sie die anderen Kochzonen herunterschalten. Gelegentlich reicht es nicht aus, eine andere Kochzone um eine Stufe herunterzuschalten. Das ist jeweils von der Leistung jeder Kochzone sowie der eingestellten Leistungsstufen abhängig. Es ist möglich, dass für die Erhöhung der Leistung einer größeren Heizplatte mehrere kleine ausgeschaltet werden müssen.

Wenn Sie die Schnellschaltung auf die Maximalleistung nutzen und der betreffende Wert oberhalb des durch die Begrenzung möglichen Werts liegt, wird die Kochzone auf den unter

diesen Umständen höchstmöglichen Wert eingestellt. Das Kochfeld erzeugt einen Piepton und die Anzeige des Leistungswerts blinkt zweimal (4).

Sicherheitsabschaltung

Wenn sich eine oder mehrere Kochzonen nicht korrekt ausschalten, schaltet sich das Gerät nach Ablauf einer bestimmten Zeit automatisch ab (siehe Tabelle 1).

Tabelle 1

Gewählte Kochstufe	MAX. BETRIEBSDAUER (in Stunden)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 oder 5 Minuten eingestellt zum Level 9 (* je nach Modell)

* je nach Modell

Bei der "Sicherheitsabschaltung" wird 0 angezeigt, wenn die Oberflächentemperatur der Glaskeramik keine Gefahr für den Benutzer darstellt bzw. H, wenn Verbrennungsgefahr besteht.



Halten Sie den Touch-Control-Bereich für die Kochzonen stets frei und sauber.



Bei Problemen mit der Bedienbarkeit oder nicht in der vorliegenden Anleitung genannten Störungen, schalten Sie das Gerät aus und benachrichtigen Sie den technischen Küppersbusch-Kundendienst.

Vorschläge und Empfehlungen

- * Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit festen, ebenen und möglichst dicken Böden.
- * Es wird empfohlen, Kochgeschirr zu verwenden, das den gleichen Durchmesser hat wie die Markierung der Kochstelle.
- * Schieben Sie das Kochgeschirr nicht über das Kochfeld, da Sie es zerkratzen können.
- * Die Glaskeramik-Fläche hält leichten Stößen durch größeres Kochgeschirr stand, sofern es keine scharfen Kanten aufweist. Verhindern Sie derartige Stoßbelastungen dennoch.
- * Um eine Beschädigung der Glaskeramik-Fläche zu vermeiden, scheuen Sie mit dem Kochgeschirr nicht über die Fläche und verwenden Sie gebrauchsfähiges Kochgeschirr mit sauberem Boden.



Achten Sie darauf, dass kein Zucker bzw. keine zuckerhaltige Erzeugnisse auf die Glaskeramik-Fläche gelangen. Im heißen Zustand kann es andernfalls zu chemischen Reaktionen mit der Glaskeramik kommen, welche deren Oberfläche beeinträchtigen.

Reinigung und Pflege

Um eine lange Lebensdauer des Kochfeldes zu gewährleisten, lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen und verwenden Sie geeignete Reinigungsmittel und Werkzeuge. Dies erleichtert die Reinigung und sorgt dafür, dass sich weniger Schmutz ansammelt. Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel, die die Oberfläche verkratzen können sowie Dampfreinigungsgeräte.

Leichte Verschmutzungen können Sie mit einem feuchten Tuch und ein wenig Spülmittel oder lauwarmem Seifenwasser reinigen. Schwere Verschmutzungen oder Fettrückstände sind mit einem speziellen Glaskeramik-Reiniger zu verwenden. Dabei sind die Anweisungen des Herstellers zu befolgen. Eingebraunte Verschmutzungen entfernen Sie mit einem speziellen Glasschaber.

Irisierende Flecken des Kochfeldes

entstehen durch Kochgeschirrböden mit eingetrockneten Fettrückständen oder wenn beim Kochvorgang ein Fettfilm zwischen der Glaskeramik-Fläche und dem Kochgeschirr vorhanden ist. Sie können mit einem Nickelschwamm und etwas Wasser bzw. mit einem Glaskeramik-Spezialreiniger entfernt werden. Geschmolzene Kunststoffpartikel, Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel müssen sofort mit einem Schaber von der Glaskeramik entfernt werden, bevor diese abkühlt.

Metallisch schimmernde Verfärbungen werden durch Hin- und Herschieben von Kochgeschirr aus Metall verursacht. Sie können durch gründliche Reinigung mit einem Glaskeramik-Spezialreiniger beseitigt werden. Bei besonders hartnäckigen Flecken muss die Behandlung mehrmals wiederholt werden.

Achtung:



Wenn zwischen dem Boden des Kochgeschirrs und der Glaskeramik befindliche Substanzen schmelzen, kann es vorkommen, dass das Kochgeschirr an der Glaskeramik haften bleibt. Versuchen Sie in diesem Falle nicht, das Kochgeschirr zu lösen, denn die Glaskeramik könnte dabei brechen.



Treten Sie nicht auf die Glaskeramik und stützen Sie sich nicht auf ihr ab. Wenn die Glaskeramik bricht, besteht Verletzungsgefahr! Benutzen Sie die Glaskeramik nicht als Ablage.

Die Küppersbusch Hausgeräte GmbH behält sich das Recht auf etwaige Änderungen der Bedienungsanleitungen vor, sofern diese Änderungen erforderlich sind oder sich als nützlich erweisen. Die grundlegenden Eigenschaften der Küppersbusch-Geräte sind hiervon nicht betroffen.

Umweltschutz



Das Symbol auf dem Kochfeld oder seiner Verpackung steht für Sondermüll und weist darauf hin, dass das Kochfeld nicht wie gewöhnlicher Hausabfall entsorgt werden darf. Nach Gebrauchsende ist das Kochfeld dementsprechend dem zuständigen Recyclingpunkt für elektrische und elektronische Geräte zu übergeben. Bitte denken Sie daran, dass Sie mit der Teilnahme an der Sondermüllentsorgung einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz und zur Gesundheitssicherung leisten. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Ausführliche

Informationen zur Entsorgung Ihres Küppersbusch-Kochfeldes erhalten Sie bei Ihrer Stadtverwaltung, beim Service der Müllabfuhr oder bei Ihrem Küppersbusch-Händler.

Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und vollständig recyclebar. Die Plastikkomponenten sind markiert >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Führen Sie die Verpackungsmaterialien mit den Haushaltsabfällen in den Materialkreislauf zurück.

Erfüllung mit Energieeffizienz des Gerätes:
-Geräte Wurde nach der Norm EN 60350-2 und die erhaltene getestet Wert, in Wh/Kg, ist im Typenschild des Gerätes.

Störungsbehebung

Bevor Sie den technischen Küppersbusch-Kundendienst verständigen, überprüfen Sie bitte die aufgetretene Störung anhand der folgenden Schritte.

Das Kochfeld funktioniert nicht: Überprüfen Sie, ob das Netzkabel korrekt angeschlossen ist.

Die Induktionfelder werden nicht heiß: Das Gefäß ist ungeeignet (hat keinen ferromagnetischen Boden oder ist zu klein). Prüfen Sie, ob der Boden des Gefäßes magnetisch ist oder verwenden Sie ein größeres Gefäß.

Zu Beginn des Kochvorgangs ist ein Brummen von des Induktionsfeldern zu hören:

Im Fall von Gefäßen, die nicht solide genug sind oder aus mehr als einem Teil bestehen, ist das Brummen eine Folge der direkten Energieübertragung an den Boden des Gefäßes. Das Brummen ist kein Defekt, kann aber, falls es Sie stört, entweder durch Verringern der Leistungsstufe oder aber durch Verwenden eines Gefäßes mit dickerem Boden, bzw. durch Verwenden eines einteiligen Gefäßes vermieden werden.

Die Touch-Control-Bedienung schaltet sich nicht ein bzw. lässt sich im eingeschalteten Zustand nicht bedienen:

Es wurde keine Kochzone ausgewählt. Wählen Sie immer erst eine Kochzone an, bevor Sie sie einstellen.

Die Tasten und/oder Ihre Finger sind feucht. Achten Sie stets darauf, dass die Oberfläche der Touch-Control-Bedienung und/oder Ihre Finger sauber und trocken sind. Die Verriegelung ist aktiviert. Deaktivieren Sie die Verriegelung.

Während des Kochvorgangs ist ein Luftgeräusch zu hören, das auch nach Abschalten des Herdes nicht verschwindet:

Die Induktionsfelder verfügen über einen eingebauten Lüfter, der die Elektronik kühlt. Dieser geht nur in Betrieb, wenn die Temperatur der Elektronik zu hoch ist, und schaltet sich ab, sobald die Temperatur sinkt, unabhängig davon, ob der Herd in Betrieb ist oder nicht.

Das Symbol  erscheint auf der Kochstufenanzeige einer Kochzone:

Das Induktionssystem hat kein Gefäß auf der Kochzone erkannt oder das Gefäß ist nicht kompatibel.

Eine Kochzone schaltet sich aus und die Meldung C81 oder C82 erscheint auf den Anzeigen:

Übermäßig hohe Temperatur auf der Elektronik oder der Glaskeramik. Warten Sie bis die Elektronik abgekühlt ist oder entfernen Sie das Gefäß, damit die Glaskeramik abkühlt.

Auf der Anzeige einer der

Kochzonen erscheint C85:

Das verwendete Gefäß ist nicht kompatibel. Schalten Sie das Kochfeld ab und wieder ein und verwenden Sie ein anderes Gefäß.

Die Anzeige schaltet sich aus und die Meldung C90 erscheint auf den Anzeigen (3):

Die Touch-Bedienung entdeckt abgedeckte Sensoren und verhindert ein Einschalten des Kochfeldes. Entfernen Sie die möglichen Objekte oder Flüssigkeiten, sodass die Oberfläche der Touch-Bedienung sauber und trocken ist, bis die Meldung verschwindet.

Advertencias de seguridad:

⚠ Atención. En caso de rotura o fisura del vidrio cerámico la encimera deberá desconectarse inmediatamente de la toma de corriente para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

⚠ Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo (no incorporado al propio aparato), o un sistema de control remoto.

⚠ No se debe utilizar un limpiador de vapor sobre este aparato.

⚠ Atención. El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante su funcionamiento. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de la encimera, a menos que se encuentren bajo supervisión permanente.

⚠ Este aparato puede ser utilizado por niños con ocho o más años de edad, personas con

reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimientos, SOLO bajo supervisión, o si se les ha dado la instrucción apropiada acerca del uso del aparato y comprenden los peligros que su uso implica. La limpieza y mantenimiento a cargo del usuario no han de ser realizadas por niños sin supervisión.

⚠ Los niños no deben jugar con el aparato.

⚠ Precaución. Es peligroso cocinar con grasas o aceites sin estar presente, ya que pueden producir fuego. ¡NUNCA trate de extinguir un fuego con agua! en ese caso desconecte el aparato y cubra las llamas con una tapa, un plato o una manta.

⚠ No almacene ningún objeto sobre las zonas de cocción de la encimera. Evite posibles riesgos de incendio.

⚠ El generador de inducción cumple con las normativas europeas vigentes. No obstante, recomendamos que las personas con aparatos

cardiacos tipo marcapasos consulten con su médico, en caso de duda, se abstengan de utilizar las zonas de inducción.

⚠ No se deberán colocar en la superficie de encimera objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, puesto que podrían calentarse.

⚠ Después de su uso, desconecte siempre la placa de cocción, no se limite a retirar el recipiente. En caso contrario podría producirse un funcionamiento indeseado de la placa si, inadvertidamente, se colocara otro recipiente sobre ella durante el periodo de detección de recipiente. ¡Evite posibles accidentes!

⚠ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

⚠ PRECAUCIÓN: Utilizar sólo protectores de encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indi-

cados por el fabricante en las instrucciones para el uso como adecuado o protectores de encimera incorporados en el aparato. El uso de protectores inadecuados puede causar accidentes.

⚠ Es necesario permitir la desconexión del aparato después de la instalación. Deben ser incorporados o desconexión a la instalación fija de acuerdo con las reglamentaciones de instalación.

Instalación

Emplazamiento con cajón cubertero

Si desea disponer de un mueble o cajón cubertero bajo la encimera de cocción, se deberá colocar una tabla de separación entre ambos. De esta forma se previenen los contactos accidentales con la superficie caliente de la carcasa del aparato.

La tabla deberá estar situada a una distancia de 20 mm. por debajo de la parte inferior de la encimera.

Conexión eléctrica

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, situada en su parte inferior, y en la Hoja de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos que debe conservar junto a este manual durante la vida útil del aparato.

Evite que el cable de entrada quede en contacto, tanto con la carcasa de encimera como con la del horno, si

éste va instalado en el mismo mueble.

¡Atención!

⚠ La conexión eléctrica debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente, de no ser así, la encimera puede tener fallos de funcionamiento.

⚠ Sobretensiones anormalmente altas pueden provocar la avería del sistema de control (como ocurre con cualquier tipo de aparato eléctrico).

⚠ Se aconseja no utilizar la cocina de inducción durante la función de limpieza pirolítica, en el caso de hornos pirolíticos instalados bajo ella, debido a la alta temperatura que alcanza este aparato.

⚠ Cualquier manipulación o reparación del aparato, incluida la sustitución del cable flexible de alimentación, deberá ser realizada por el servicio técnico oficial de Küppersbusch.

⚠ Antes de desconectar el aparato de la red recomendamos apagar el sistema de desconexión de la instalación fija y esperar aproximadamente 25 segundos antes de desconectar el aparato de la red

eléctrica. Este tiempo es necesario para la completa descarga del circuito electrónico y así excluir la posibilidad de descarga eléctrica en los terminales del cable de red.

i Conserve el Certificado de Garantía o, en su caso, la hoja de datos técnicos junto al Manual de instrucciones durante la vida útil del aparato. Contiene datos técnicos importantes del mismo.

Uso y Mantenimiento

Instrucciones de Uso del Control Táctil

ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL (ver fig. 2)

- ① Sensor de encendido / apagado general.
- ② Mando para la selección de potencia y tiempo.
- ③ Sensor e icono indicador de selección de zona.
- ④ Indicador de potencia y/o calor residual
- ⑤ Indicador del reloj temporizador.

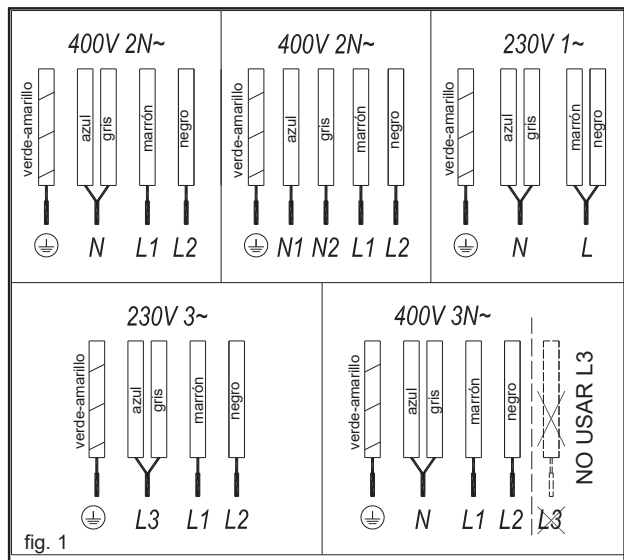
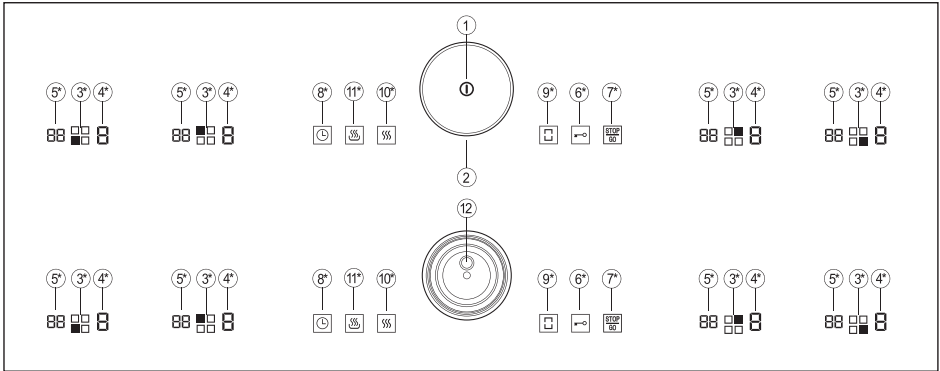


fig. 1



- ⑥ Sensor e icono indicador de activación de la función "Bloqueo".
- ⑦ Sensor e icono indicador de activación de la función "Stop&Go".
- ⑧ Sensor e icono indicador de activación de la función "Temporizador".
- ⑨ Sensor e icono indicador de activación de la función "Synchro"; (según modelo).
- ⑩ Sensor e icono indicador de activación de la función "Keep Warm".
- ⑪ Sensor e icono indicador de activación de la función "iQuickBoiling".
- ⑫ Sensor de apagado.

* Visibles sólo en funcionamiento.

Las maniobras se realizan mediante los sensores y el mando. No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio, simplemente con tocar con el dedo sobre el sensor, activará la función deseada.

Cada acción es confirmada con un pitido.

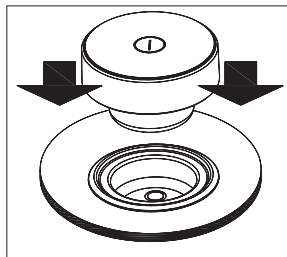
El giro del mando (2) permite un ajuste de los niveles de potencia de 0 a 9 y tiempo de 0 a 99. Girando el mando hacia la derecha, el valor aumentará, mientras que hacia la izquierda disminuirá.

⚠ En estos modelos la zona queda seleccionada tocando directamente sobre el sensor de selección de zona (3).

ENCENDIDO DEL APARATO

- 1 Inserte el mando (2), en su alojamiento de trabajo, (ver figura 3).
- 2 Toque el sensor encendido / apagado general ① (1) durante, al menos, un segundo. El Control Táctil está visible y activado, si alguna zona de cocción está caliente, el indicador de potencia (4) correspondiente mostrará una H.

fig.3



La siguiente maniobra ha de efectuarse antes de 10 segundos, en caso contrario el control táctil se apagará automáticamente.

Cuando el Control Táctil está activado, puede ser desconectado en cualquier momento tocando el sensor de encendido / apagado general ①(1), incluso si ha sido bloqueado. El sensor de encendido / apagado general ①(1) siempre tiene prioridad para desconectar el Control Táctil.

⚠ Puede retirar el mando (2)

de su alojamiento en cualquier momento. Mediante esta acción Vd. está bloqueando el resto de sensores. Esta acción es útil como medida de seguridad para niños, evitando manipulaciones no deseadas. Al volver a poner el mando en su posición se activan de nuevo los sensores y dejará de parpadear.

⚠ Dispone en el interior del alojamiento del mando un sensor sólo de apagado (12) que le permitirá desconectar la cocina en ausencia del mando.

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

Una vez activado el Control Táctil mediante el sensor de encendido / apagado general ① (1), puede encender las placas que desee.

- 1 Seleccione la zona en la que desea cocinar pulsando sobre el sensor de selección de zona (3). El indicador de potencia (4) parpadeará. Girando el mando hacia la derecha o izquierda podrá establecer un nivel de potencia entre 0 y 9. En el indicador de potencia (4) correspondiente se mostrará el valor elegido.
- 2 Mediante el giro del mando (2) puede escoger un nuevo nivel de cocción entre 0 y 9.


Siempre que la placa se encuentre seleccionada, podrá modificar su nivel de potencia.

APAGADO DE UNA PLACA

Si la zona se encuentra seleccionada, gire el mando (2) hacia la izquierda hasta llegar al nivel 0. La zona se apagará.


Si al apagar una zona, aparece una H en su indicador de potencia (4), significa que la superficie del vidrio ha alcanzado una temperatura elevada, existiendo el riesgo de quemaduras. Cuando la temperatura disminuye el indicador de potencia (4) se apaga.

APAGADO DE TODAS LAS PLACAS

Es posible desconectar simultáneamente todas las placas usando el sensor de encendido / apagado general  (1). Todos los indicadores de potencia (4) de las zonas se apagarán. Las zonas con calor residual dejarán una H estática en el indicador de potencia (4) correspondiente.


Detección de recipientes

Las zonas de cocción por inducción incorporan detector de recipientes. De esta forma se evita el funcionamiento de la placa sin que haya un recipiente colocado o cuando éste sea inadecuado.

El indicador de potencia (4) mostrará el símbolo de "no hay recipiente"  si, estando la zona encendida y asignado un nivel de potencia, se detecta que no hay recipiente o éste es inadecuado.


Si los recipientes se retiran de la zona durante su funcionamiento, la placa dejará automáticamente de suministrar energía y mostrará el símbolo de "no hay recipiente". Cuando vuelva a colocarse el recipiente sobre la zona de cocción, se reanuda el suministro de energía en el nivel de potencia que estaba seleccionado.

El tiempo de detección de recipiente es de 3 minutos. Si transcurre ese tiempo sin que se coloque un recipiente, o éste es inadecuado, la zona de cocción se desactiva.




 **Después de su uso, desconecte la zona de cocción mediante el mando. En caso contrario podría producirse un funcionamiento**

indeseado de la zona de cocción si, inadvertidamente, se colocará un recipiente sobre ella durante los tres minutos siguientes. ¡Evite posibles accidentes!




Función Bloqueo

Mediante la función "Bloqueo" puede Vd. bloquear el resto de sensores, excepto el de encendido / apagado  (1), para evitar manipulaciones no deseadas. Esta función es útil como medida de seguridad para niños..



Activación de la función.

Para activar esta función ha de tocar el sensor  (6) durante al menos un segundo. El símbolo  aparece en los indicadores de potencia (4) parpadeando. Para desactivar la función sólo ha de tocar el sensor  (6) de nuevo.

Desactivación de la función.



Si apaga el aparato mediante el sensor de encendido / apagado  (1) mientras el bloqueo está activado, no será posible encender de nuevo la encimera hasta que se desbloquee. Con la cocina apagada y el bloqueo activado, los símbolos  permanecerán iluminados durante aproximadamente un minuto. Transcurrido ese tiempo se apagará. Al tratar de encender la cocina, el símbolo  aparece de nuevo en los indicadores de potencia (4) parpadeando, indicando que la cocina sigue bloqueada.

Silenciador del pitido

Inmediatamente después de encender la cocina, si toca simultáneamente el sensor "Temporizador"  (8) y el sensor "Stop&Go"  (7) durante tres segundos, se desactivará el pitido que acompaña a cada acción. Los indicadores de potencia (4) mostrarán "OF".

Esta desactivación no será aplicable a todas las funciones, como por ejemplo el pitido de encendido/apagado,



la finalización del temporizador, o bloqueo/desbloqueo de los sensores que permanecen siempre activos.

Para activar de nuevo todos los pitidos que acompañan a cada acción, basta con tocar de nuevo simultáneamente el sensor "Temporizador"  (8) y el sensor "Stop&Go"  (7) durante tres segundos. Los indicadores de potencia (4) mostrarán "On".


Función Stop&Go

Mediante esta función es posible realizar una pausa en el proceso de cocción. En caso de que la función "Temporizador" se encuentre activa, también permanecerá en pausa.

Activación de la función.

Toque el sensor  (7). En los indicadores de potencia (4) aparece el símbolo  en todas las placas para indicar que la cocción está en pausa.

Desactivación de la función.

Toque de nuevo el sensor "Stop&Go"  (7), se reanuda la cocción en las mismas condiciones de niveles de potencia y temporizadores que había previamente a la pausa.

Función Power

Esta función permite dotar a la placa de una potencia "extra", superior a la nominal. Dicha potencia depende del tamaño de la placa, pudiendo llegar al valor máximo permitido por el generador.

- 1 Gire el mando (2) hacia la derecha, hasta el nivel de potencia 9 y espere un segundo para girar nuevamente hacia la derecha hasta que en el indicador de potencia (4) aparezca una P.
- 2 El indicador de nivel de potencia (4) mostrará el símbolo P, la placa comenzará a suministrar la potencia extra.

La función "Power" tiene una duración máxima especificada en la Tabla

1 (según modelo). Transcurrido este tiempo, el nivel de potencia se ajustará automáticamente al nivel 9. Se escuchará un pitido.

Al activar la función "Power" en una placa, es posible que el rendimiento de alguna de las otras se vea afectado, reduciéndose su potencia hasta un nivel inferior, y en ese caso se mostrará en su indicador (4).

Para desactivar la función "Power" antes de que transcurra el tiempo de funcionamiento, gire el mando (2) seleccionando un nivel de potencia distinto.

Función Temporizador (reloj cuenta atrás)


Esta función le facilitará el cocinar, al no tener que estar presente durante el mismo. Vd. puede temporizar una zona y ésta se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo deseado.

En este modelo usted podrá programar cada una de las placas de manera simultánea, para tiempos de 1 a 99 minutos.

Temporizado de una placa.

Una vez determinada la potencia en la placa deseada y mientras el punto que indica que la zona está seleccionada parpadee, podrá temporizar la zona.

Para ello:

- 1 Toque el sensor  (8). El indicador del reloj temporizador (5) de la zona seleccionada mostrará 00 parpadeando. Si trascurridos unos segundos no se actúa sobre el temporizador determinando el tiempo, éste se apagará.
- 2 Inmediatamente después, gire el mando (2) hacia la derecha y seleccione un tiempo de cocción de entre 1 a 99 minutos. Si en el momento inicial de la selección, el primer giro se realiza hacia la izquierda, el valor de partida del tiempo será de 60 minutos. En ambos casos para volver al valor 00 se debe girar el mando (2) hacia la izquierda hasta alcanzar

dicho valor. En cualquier momento, siempre que reduzca el valor del tiempo a 00, y gire el mando hacia la izquierda, podrá disponer de 60 minutos como tiempo de partida.

- 3 Cuando el indicador del reloj temporizador (5) deje de parpadear, comenzará a contar el tiempo automáticamente. Cuando quede menos de un minuto, la cuenta atrás será realizada en segundos.

Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, la zona temporizada se apagará y el reloj emitirá una serie de pitidos durante varios segundos, que pueden ser anulados tocando cualquier sensor. El indicador del reloj temporizador (5) mostrará 00. Si la zona de cocción apagada está caliente, su indicador de potencia (4) mostrará el símbolo H.

Si desea temporizar simultáneamente otra placa, deberá repetir los pasos 1 a 3.

Modificación del tiempo programado.

Si desea modificar el temporizador antes de que finalice el tiempo programado:

- 1 Seleccione la placa deseada.
- 2 Gire el mando (2) hacia la derecha o izquierda para modificar el tiempo programado.

Desconexión del temporizador.

Si desea parar el temporizador antes de que finalice el tiempo programado:


- 1 Seleccione la placa deseada.
- 2 Gire el mando (2) hacia la izquierda reduciendo el tiempo hasta 00. El reloj queda anulado.

Función Synchro (según modelo)


A través de esta función es posible lograr que dos zonas de cocción, señaladas en la serigrafía, funcionen de forma conjunta, tanto para seleccionar un nivel de potencia como

para activar la función "Temporizador".

Activación de la función.

Para activar esta función pulse el sensor  (9). Al hacerlo, el valor "0" parpadeando se muestra en los indicadores de potencia (4) de las placas vinculadas. La detección de recipiente tendrá lugar en todo el área vinculada. Dispone de unos segundos para realizar la siguiente maniobra, en caso contrario la función se desactivará automáticamente y las zonas volverán a su estado anterior. Esta función también puede ser activada si alguna de las zonas ya tiene potencia asignada.



Desactivación de la función.

Para desactivar esta función, deberá tocar de nuevo el sensor  (9), **desvinculando las zonas pero manteniendo los niveles de potencia o funciones asignadas.** También puede desactivar esta función, bien reduciendo el nivel de potencia a "0" y pulsando a continuación cualquier sensor de selección de zona, o bien, reduciendo el nivel de potencia a "0" y esperando diez segundos aproximadamente a que se desactive de forma automática.



Función Keep Warm

Esta función establece automáticamente un nivel de potencia adecuado para mantener caliente alimentos ya cocinados.


Activación de la función.

Para activarla, seleccione una placa, y pulse el sensor  (10). Una vez activada la función aparecerá una  en el indicador de potencia (4).

Desactivación de la función.

Puede anular la función en cualquier momento, habiendo seleccionado la zona previamente, tocando de nuevo el sensor  (10), apagando la placa o modificando el nivel de potencia. La  desaparecerá del indicador de potencia (4).

Función iQuickBoiling


Esta función permite realizar un control de ebullición automático, de gran ayuda para cocer pasta, arroz, huevos, hervir algún alimento, etc. Está disponible únicamente en la zona .

Condiciones del recipiente


Para un funcionamiento adecuado de la función "iQuickBoiling", es necesario utilizar un recipiente que reúna las siguientes condiciones previas:


- Tamaño del fondo lo más cercano posible al diámetro de la placa.
- **SIN TAPA.**
- Lleno hasta más de la mitad de su capacidad de agua a temperatura ambiente (nunca emplear agua ya templada o caliente).

El incumplimiento de estas condiciones distorsiona el adecuado control de la ebullición.

 **ADVERTENCIA: no utilizar esta función para un cocinado distinto al de hervir agua. Jamás utilizar aceite, puede llegar a calentarse en exceso y generar llama.**

Activación de la función.

Para activarla, seleccione la placa, y pulse el sensor  (11).

Una vez activada la función aparecerá una  en el indicador de potencia (4) y en el indicador del reloj temporizador (12), aparecerá un segmento en movimiento, que indica que el sistema está ya controlando el cocinado.

Cuando el sistema detecte que está cercano el comienzo de la ebullición, se producirá un primer pitido. Aproveche para preparar el alimento que desee hervir o cocer.

Al cabo de 30 segundos se producirá un segundo pitido; si no lo ha hecho aún, es el momento de verter el alimento en la cazuela.

Después del segundo pitido, el sistema activará el temporizador como cronómetro, para que Vd. pueda controlar cuánto tiempo lleva siendo hervido el alimento..

30 segundos después de la activación del cronómetro, se escuchará un tercer pitido avisando de que a partir de ese momento el sistema reducirá la potencia suministrada, con el fin de mantener una ebullición suave y continua. El cronómetro se mantendrá activo hasta el fin del cocinado.


Si lo desea, puede desactivar el cronómetro y fijar un tiempo para que se produzca la cuenta atrás y el apagado automático de la placa (ver apartado función "Temporizador").


Desactivación de la función.


Puede anular la función en cualquier momento apagando la placa o modificando el nivel de potencia.

Función Power Management (según modelo)

Algunos modelos disponen de una función de limitación de potencia (Power Management). Esta función permite limitar la potencia total generada por la cocina a diferentes valores escogidos por el usuario. Para ello, durante el primer minuto **tras conectar la cocina a la red**, es posible acceder al menú de limitación de potencia.

1 Toque el sensor "Temporizador"  (8) durante tres segundos. Aparecerán las letras PL en los indicadores del reloj temporizador (5) de cada placa.

2 Toque el sensor "Bloqueo"  (6). Aparecerán los diferentes valores de potencia a los que es posible limitar la cocina, pudiendo modificarse mediante el giro a la derecha o a la izquierda del mando.

3 Una vez escogido el valor, toque de nuevo el sensor "Bloqueo"  (6). La cocina quedará limitada al valor elegido.

Si desea cambiar de nuevo el valor, deberá desenchufar la cocina y volver a conectarla pasados unos segundos. De este modo, podrá entrar de nuevo en el menú de limitación de potencia.

Cada vez que modifique el nivel de una placa, el limitador de potencia calculará la potencia total que está generando la cocina. Si ha llegado al límite de la potencia total, el control táctil no le permitirá incrementar el nivel de esa placa. La cocina emitirá un pitido, y el indicador de potencia (4) parpadeará en el nivel que no puede sobrepasar. Si desea superar ese valor, deberá bajar la potencia de otras placas; en ocasiones no basta con reducir otra un único nivel, pues dependerá de la potencia de cada placa y el nivel en que se encuentre. Es posible que, para subir el nivel de potencia de una placa grande, deba disminuir varios niveles de otras.

Si utiliza la función de acceso rápido al nivel máximo, y dicho valor se encuentra por encima del valor impuesto por la limitación, la placa pasará al nivel máximo posible. La cocina emitirá un pitido y parpadeará dos veces dicho valor de potencia en el indicador (4).

Desconexión de seguridad

Si por error una o varias zonas no fuesen apagadas, la unidad se desconecta automáticamente al cabo de un tiempo determinado (ver tabla 1).

Tabla 1

Nivel de Potencia seleccionado	TIEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMIENTO (en horas)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 ó 5 minutos, se ajusta al nivel 9 (según modelo)

Cuando se ha producido la "desconexión de seguridad", aparece un 0 si la temperatura en la superficie del vidrio no es peligrosa para el usuario o bien una H si existiera riesgo de quemado.



Mantenga siempre libre y seca el área de control de las zonas de cocción.



Ante cualquier problema de maniobrabilidad o anomalías no registradas en este manual, se deberá desconectar el aparato y avisar al servicio técnico de Küppersbusch.

Sugerencias y recomendaciones

- * Utilizar recipientes con fondo grueso y totalmente plano.
- * No es recomendable utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el del dibujo de la zona calefactora.
- * No deslizar los recipientes sobre el vidrio, pues podrían rayarlo.
- * Aunque el vidrio puede soportar impactos de recipientes grandes que no tengan aristas vivas, procure no golpearlo.
- * Para evitar daños en la superficie vitrocerámica, procure no arrastrar los recipientes sobre el vidrio, y mantenga los fondos de los recipientes limpios y en buen estado.



Tenga la precaución de que no

caigan sobre el vidrio azúcar o productos que lo contengan, ya que en caliente pueden reaccionar con el vidrio y producir alteraciones en su superficie.

Limpieza y conservación

Para la buena conservación de la encimera se ha de limpiar empleando productos y útiles adecuados, una vez se haya enfriado. De esta forma resultará más fácil y evita la acumulación de suciedad. No emplee, en ningún caso, productos de limpieza agresivos o que puedan rayar la superficie, ni tampoco aparatos que funcionen mediante vapor.

Las suciedades ligeras no adheridas pueden limpiarse con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa templada. Sin embargo, para las manchas o engrasamientos profundos se ha de emplear un limpiador para vitrocerámicas, siguiendo las instrucciones de su fabricante. Por último, la suciedad adherida fuertemente por requemado podrá eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.

Las irisaciones de colores son producidas por recipientes con restos secos de grasas en el fondo o por presencia de grasas entre el vidrio y el recipiente durante la cocción. Se eliminan de la superficie del vidrio con estropajo de níquel con agua o con un limpiador especial para vitrocerámicas. Objetos de plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar fundidos sobre la encimera deberán eliminarse inmediatamente en caliente mediante una rasqueta.

Los brillos metálicos son causados por deslizamiento de recipientes metálicos sobre el vidrio. Pueden eliminarse limpiando de forma exhaustiva con un limpiador especial para vitrocerámicas, aunque tal vez necesite repetir varias veces la limpieza.

¡Atención!



Un recipiente puede adherirse al vidrio por la presencia de algún material fundido entre ellos. ¡No trate de despegar el recipiente en frío!, podría romper el vidrio cerámico.




No pise el vidrio ni se apoye en él, podría romperse y causarle lesiones. No utilice el vidrio para depositar objetos.

Küppersbusch Hausgeräte GmbH se reserva el derecho de introducir en sus manuales las modificaciones que considere necesarias o útiles, sin perjudicar sus características esenciales.

Consideraciones medioambientales



El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Los materiales de embalaje son ecológicos y totalmente reciclables. Los componentes de plástico se identifican con marcados >PE<, LD<, >EPS<, etc. Deseche los materiales de embalaje, como residuos domésticos en el contenedor correspondiente de su municipio. Cumplimiento con la Eficiencia Energética de encimeras:

-El aparato ha sido ensayado de acuerdo a la norma EN 60350-2 y el valor obtenido, en Wh/Kg, está disponible en la placa de características del aparato.

Si algo no funciona

Antes de llamar al Servicio Técnico, realice las comprobaciones indicadas a continuación.


No funciona la cocina: Compruebe que el cable de red esté conectado al correspondiente enchufe.

Las zonas de inducción no calientan: El recipiente es inadecuado (no tiene fondo ferromagnético o es demasiado pequeño). Compruebe que el fondo del recipiente es atraído por un imán, o utilice un recipiente mayor.

Se escucha un zumbido al inicio de la cocción en las zonas de inducción: En recipientes poco gruesos o que no son de una pieza, el zumbido es consecuencia de la transmisión de energía directamente al fondo del recipiente. Este zumbido no es un defecto, pero si de todas formas desea evitarlo, reduzca ligeramente el nivel de potencia elegido o emplee un recipiente con fondo más grueso, y/o de una pieza.

El control táctil no enciende o, estando encendido, no responde: No tiene ninguna placa seleccionada. Asegúrese de seleccionar una placa antes de actuar sobre ella. Hay humedad sobre los sensores, y/o tiene usted los dedos húmedos. Mantener seca y limpia la superficie del control táctil y/o los dedos. El bloqueo está activado. Desactive el bloqueo.

Se escucha un sonido de ventilación durante la cocción, que continúa incluso con la cocina apagada: Las zonas de inducción incorporan un ventilador para refrigerar la electrónica. Éste sólo funciona cuando la temperatura de la electrónica es elevada, cuando ésta desciende se apaga automáticamente esté o no la cocina activada.

Aparece el símbolo  en el indicador de potencia de una placa: El sistema de inducción no encuentra un recipiente sobre la placa, o éste es inadecuado.

Se apaga una placa y aparece el mensaje C81 ó C82 en los indicadores: Temperatura excesiva en la electrónica o en el vidrio. Espere un tiempo para que se refrigere la

electrónica o retire el recipiente para que se enfríe el vidrio.

Aparece C85 en el indicador de una de las placas:

El recipiente utilizado no es adecuado. Apague la cocina, vuelva a encenderla y pruebe con otro recipiente.

Se apaga la cocina y aparece el mensaje C90 en los indicadores:

El control táctil detecta algún sensor cubierto y no permite el encendido de la cocina. Retire los posibles objetos o líquidos dejando limpia y seca la superficie del control táctil hasta que desaparezca el mensaje.

Avisos de segurança

⚠ **Precaução.** Se a vitrocerâmica se partir ou rachar, desligue imediatamente a placa para evitar choques eléctricos.

⚠ Este aparelho não se destina a trabalhar com um temporizador externo (que não esteja incorporado no aparelho) ou com um sistema de controlo remoto separado.

⚠ Não limpe este dispositivo a vapor.

⚠ **Precaução.** O dispositivo e as respectivas partes acessíveis podem aquecer durante o funcionamento. Evite tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas da placa, excepto se estiverem sob supervisão constante.

⚠ Este dispositivo só deve ser utilizado por crianças com mais de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou conhecimento, devem utilizá-lo **APENAS** sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções

adequadas sobre a utilização do aparelho e se compreenderem os perigos do mesmo. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ As crianças não devem brincar com o dispositivo.

⚠ **Precaução.** É perigoso cozinhar com gordura ou óleo sem a presença de uma pessoa, pois pode ocorrer um incêndio. **NUNCA** tente apagar um incêndio com água! Neste caso, desligue o dispositivo e cubra as chamas com uma tampa, um prato ou um cobertor.

⚠ Não armazene objectos nas áreas de cozedura da placa. Evite possíveis riscos de incêndio.

⚠ O gerador de indução cumpre as normas europeias vigentes. No entanto, recomendamos que as pessoas com aparelhos cardíacos, tipo pacemaker, consultem o seu médico ou, em caso de dúvida, se abstenham de utilizar as zonas de indução.

⚠ Não devem ser

colocados sobre a superfície objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas, pois podem aquecer.

⚠ Depois de utilizar, desligue sempre a placa, não se limite a retirar o recipiente. Caso contrário poderá ocorrer um funcionamento indesejado da placa se for inadvertidamente colocado outro recipiente sobre ela durante o período de detecção de recipiente. Evite possíveis acidentes!

Instalação

Colocação com gaveta para talheres

Se desejar instalar móveis ou uma gaveta para talheres por baixo da placa, deve ser colocada uma tábua de separação entre as duas. Desta forma, é evitado o contacto accidental com a superfície quente do encaixe do dispositivo.

A tábua deve ser colocada 20 mm abaixo da parte inferior da placa.

Ligação eléctrica

Antes de ligar a placa à rede eléctrica, verifique se a tensão e a frequência correspondem às especificadas na placa de identificação do produto, que se encontra por baixo do mesmo, e na folha da garantia, ou na ficha de dados técnicos aplicável, que tem de ser guardada juntamente com este manual durante a vida útil da placa.

A ligação eléctrica será feita através de um interruptor omnipolar ou cavilha,

desde que seja acessível, de acordo com a corrente e com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm. Isto garante que o circuito é desligado em caso de emergência e permite a limpeza da placa. Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com o armazenamento da placa ou com o armazenamento do forno, caso estejam instalados na mesma unidade.

Atenção:

⚠ A ligação eléctrica tem de ser correctamente ligada à terra, seguindo os regulamentos adequados, caso contrário pode ocorrer um funcionamento incorrecto da placa.

⚠ Picos de tensão anormalmente altos podem avariar o sistema de controlo (como com qualquer tipo de aparelho eléctrico).

⚠ Recomendase que a placa de indução não seja utilizada durante a função de limpeza pirolítica no caso de fornos pirolíticos, devido à elevada temperatura que este aparelho atinge.

⚠ Apenas o Serviço de assistência técnica oficial da

Küppersbusch está autorizado a manusear ou reparar o aparelho, incluindo substituir o cabo de alimentação.

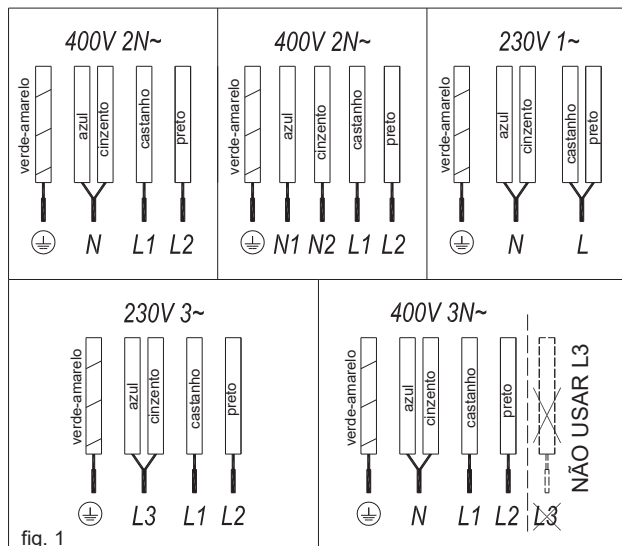
⚠ Antes de desligar a placa da rede eléctrica, recomendase que desligue o interruptor de corte e aguarde aproximadamente 25 segundos antes de retirar a ficha. Este tempo é necessário para descarregar totalmente o circuito electrónico e, assim, evitar a possibilidade de uma descarga eléctrica através dos contactos da ficha.



Guarde o Certificado de Garantia ou a ficha de dados técnicos juntamente com o manual de instruções durante toda a vida útil do produto. Estes documentos contêm informações técnicas importantes.

Utilização e manutenção

Instruções para o utilizador do Comando Tátil



ELEMENTOS DE MANUSEAMENTO (fig. 2)

- ① Sensor geral ligar/desligar
- ② Botão de seleção de potência e tempo
- ③ Sensor e indicador de seleção de zona
- ④ Indicador de calor residual e/ou potência.
- ⑤ Indicador do temporizador
- ⑥ Sensor e indicador de "Bloqueio".
- ⑦ Sensor e indicador de "Parar e Avançar".
- ⑧ Sensor e indicador de "Temporizador".
- ⑨ Sensor e indicador de sensor de "Sincronizar" (depende do modelo).
- ⑩ Sensor e indicador de "Manter Quente".
- ⑪ Sensor e indicador de "Fervura Rápida".
- ⑫ Sensor de Desligar

* Apenas visível quando em funcionamento.

As operações são realizadas através das teclas táteis e botão. Não necessita de exercer força na tecla tátil pretendida; é apenas necessário tocar a mesma com a ponta do dedo para ativar a função pretendida.

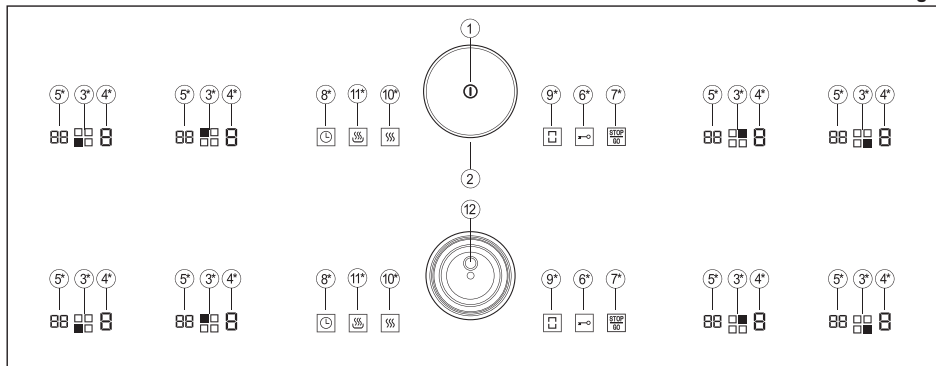
Cada ação é verificada com um bipe.

Qualquer rotação do botão (2) permite ajuste de níveis entre 0 e 9 e ajuste de tempo entre 0 e 99. Ao rodar o botão para a direita, o valor será aumentado, enquanto se o rodar para a esquerda será diminuído.

⚠ De modo a seleccionar a placa nestes modelos, tocar diretamente no sensor de seleção de zona (3).

LIGAR O APARELHO

- 1 Inserir o botão (2) no seu compartimento de funcionamento (consultar figura 3).
- 2 Tocar a tecla tátil Ligar ① (1) durante pelo menos um segundo. O controlo tátil ficará ativo e visível, se

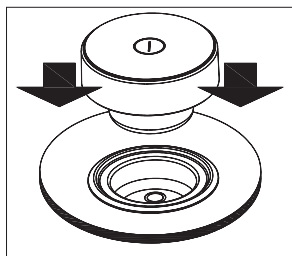


qualquer zona de cozedura estiver quente, no indicador de potência aparecerá um H.

um sensor de desligar (12) que lhe permitirá desligar a placa quando o botão estiver fora da sua posição.

As placas podem ser todas desligadas simultaneamente usando o sensor geral de ligar/desligar ① (1). Todos os indicadores da placa (4) desligar-se-ão. Se a zona de aquecimento desligada estiver quente, o respetivo indicador (4) exibe um H.

fig.3



Se não realizar qualquer operação nos próximos 10 segundos o comando tátil desligar-se-á automaticamente.

Quando o comando tátil é ativado, pode desligar o mesmo em qualquer momento tocando no botão tátil ① (1), mesmo que este tenha sido bloqueado (função de "Bloqueio" ativada). O botão tátil ① (1) tem sempre prioridade para desligar o comando tátil.

⚠ Pode retirar o botão (2) do seu compartimento em qualquer momento. Com esta ação estará a bloquear o resto dos sensores. Esta ação é útil como medida de segurança para evitar manipulações não desejadas por crianças. Quando o botão for colocado de novo na sua posição, os sensores ficarão disponíveis.

⚠ Dentro do compartimento do botão, está disponível apenas

ATIVAÇÃO DE PLACAS

Depois de o Comando Tátil ser ativado com o sensor ① (1), pode ser ligada qualquer placa seguindo estes passos:

- 1 Tem de escolher a zona pretendida para cozinhar premindo o sensor de seleção de zona (3). (4) o indicador de alimentação começará a piscar. Ao rodar o botão para a direita ou esquerda, o nível de potência pode ser ajustado entre 0 e 9. O valor da potência será exibido no indicador de potência correspondente (4).
- 2 Por meio da rotação do botão (2) pode ser escolhido um novo nível de cozedura entre 0 e 9.

Contanto que a placa seja selecionada, o seu nível de potência pode ser modificada.

DESLIGAR UMA PLACA

Se a zona já estiver selecionada, rodar o botão (2) para a esquerda até o nível 0 ser atingido. A placa de aquecimento desligar-se-á.

Se deligar uma zona, aparece um H no seu indicador de potência (4), significa que a superfície de vidro atingiu temperatura elevada, há risco de queimaduras. Quando a temperatura diminui, o indicador de potência (4) desliga-se.

DESLIGAR TODAS AS PLACAS

Detetor de caçarola

As zonas de cozedura por indução têm um detetor de caçarola integrado. Deste modo, a placa parará de funcionar se não existir qualquer recipiente presente ou se o recipiente não for o adequado.

O indicador de potência (4) exibirá um símbolo para designar "sem caçarola" **U**. Se, enquanto a zona estiver acesa, não for detetada qualquer caçarola ou se a caçarola não for a adequada.

Se for retirado um recipiente de uma zona enquanto esta está em funcionamento, a placa parará automaticamente de fornecer energia e exibirá o símbolo de "sem recipiente". Quando um recipiente for colocado de novo na zona de cozedura, o fornecimento de energia será retomado no mesmo nível de potência previamente selecionado.

O tempo para a deteção da caçarola é de 3 minutos. Se não for colocada uma caçarola dentro deste período ou se não for apropriada, a zona de cozedura desliga-se.


⚠ Quando completado, desligar a zona de cozedura utilizando

o botão. Caso contrário uma operação indesejada podia ocorrer se for acidentalmente colocada uma caçarola na zona de cozedura durante três minutos. Evitar possíveis acidentes!



Função Bloquear

Com a Função Bloquear, pode bloquear os outros sensores, exceto o sensor ligar/desligar (1) de modo a evitar operações não pretendidas. Esta função é útil para segurança em relação às crianças.

Ativar a função.

Para ativar esta função tocar no sensor (6) durante pelo menos um segundo. O símbolo  é exibido nos indicadores de alimentação (4) que estão a piscar. Para desativar esta função basta tocar novamente no sensor (6).

Desativar a função.

Se desligar o aparelho com o sensor LIGAR/DESLIGAR (1) enquanto o bloqueio estiver ativado, não será possível ligar novamente a bancada até que a mesma seja desbloqueada. Com o fogão desligado e o bloqueio ativado, os símbolos  manter-se-ão acesos durante aproximadamente um minuto. Após este tempo, desligar-se-á. Quando tentar ligar o fogão, o símbolo  aparece novamente a piscar nos indicadores de alimentação (4) para indicar que o fogão continua bloqueado.

Retirar o som do bipe

Imediatamente depois de ligar a placa, se o sensor do "Temporizador" (8) e o sensor "Parar e Avançar" (7) forem premidos simultaneamente durante três segundos, o bipe que acompanha cada ação será desativado. Os indicadores de potência (4) exibirão "OF".

Esta desativação não será aplicada a todas as funções como por exemplo o bipe para ligar/desligar, os tempos de


fim ou bloquear/desbloquear as teclas táteis manter-se-á sempre ativado..

De modo a ativar de novo os bipes que acompanham cada ação, premir de novo simultaneamente o sensor "Temporizador" (8) e o sensor "Parar e Avançar" (7) durante três segundos. Os indicadores de potência (4) exibirão "ON".

Função Stop&Go

Esta função coloca o processo de cozedura em pausa. O temporizador será igualmente colocado em pausa se estiver ativado.

Ativar a função.

Tocar no sensor Parar e Avançar (7). Os indicadores de potência (4) exibirão o símbolo  para indicar que a cozedura foi colocada em pausa.

Desativar a função.

Premindo de novos o sensor "Parar & Avançar" (7), retomará a cozedura nas mesmas condições de níveis de alimentação e de temporizadores que tinham sido definidos antes da pausa.

Função de Power

Esta função fornece potência "extra" à placa, acima do valor nominal. A referida potência depende do tamanho da placa coma possibilidade de alcançar o valor máximo permitido pelo gerador.

- 1 Rodar o botão (2) para o lado direito até ao nível de potência 9 e aguardar durante um segundo. Rodar o botão de novo para a direita até ser exibido um P no respetivo indicador de potência (4).
- 2 O indicador do nível de potência(4) exibirá o símbolo P, e a placa começará a fornecer potência extra.

A função "Potência" tem uma duração máxima especificada na Tabela 1. Depois deste período de tempo o nível de potência ajusta-se automaticamente para 9. É produzido

um bipe. :

Ao ativar a função "Potência" numa placa de aquecimento, é possível que o desempenho de algumas das outras funções possa ser afetado, reduzindo a respetiva potência para um nível mais baixo, e neste caso a mesma é exibida no respetivo indicador (4).

Desativação da função "Potência", antes de o respetivo tempo de funcionamento terminar, rodar o botão (2) e escolher um nível de potência diferente.

Função temporizador (relógio de contagem decrescente)

Esta função facilita a cozedura dado não ter que estar presente. Pode definir um temporizador para uma placa, e a mesma desligar-se-á quando termina o tempo pretendido.

Para estes modelos, pode programar simultaneamente cada placa para uma duração que varia entre 1 a 90 minutos.

Temporizar uma placa.

Depois de o nível de potência ter sido definido na zona pretendida e durante a seleção da zona o ponto decimal está a piscar, será possível temporizar a zona.

Para isso:

- 1 Tocar no sensor (8). O indicador do temporizador (5) da placa selecionada exibirá "00" a piscar. Se não for realizada qualquer ação no botão e não for definido qualquer tempo, após alguns segundos, o temporizador será desligado.
- 2 Imediatamente depois, rodar o botão (2) para a direita e selecionar o valor do tempo de cozedura entre 1 e 99 minutos. Se quando roda pela primeira vez a partir do "00" for feito para o lado esquerdo, o valor do tempo inicial será de 60 minutos. Em ambos os casos o botão (2) tem de ser rodado para a esquerda para

que o tempo regresse para o 00. Em qualquer momento o valor do tempo é definido em "00", se rodar para a esquerda o botão (2), o valor do tempo inicial será de 60 minutos.

- 3 Quando o indicador do temporizador (5) para de piscar, começará automaticamente a contagem decrescente do tempo. Quando o tempo restante for de 1 minuto. A contagem decrescente será em segundos.

Depois de o tempo de cozedura selecionado ser ultrapassado, a zona de aquecimento que está a ser temporizada é desligada e o relógio emite uma série de bipes durante vários segundos. Para desligar o som audível, tocar em qualquer sensor. O indicador do tempo (5) exibirá "00". Se a zona de aquecimento desligada estiver quente, o respetivo indicador de potência (4) exibirá alternadamente o símbolo H.

Se desejar temporizar outra placa de aquecimento ao mesmo tempo, repetir os passos 1 a 3.

Modificar o tempo programado. Alterar o tempo de retardamento
Se pretender modificar o temporizador antes de o tempo programado ter acabado.

- 1 Selecionar a placa desejada.
- 2 Rodar o botão (2) para a direita ou para a esquerda para modificar o tempo programado.

Desligar o relógio

Se desejar parar o temporizador antes do tempo programado terminar:


- 1 Selecionar a placa desejada.
- 2 Rodar o botão (2) para a esquerda até o tempo ser 00. O temporizador será cancelado.

Função Synchro (dependendo do modelo)


Através desta função, é possível ligar duas zonas de cozedura, indicado no ecrã impresso como "Synchro" - trabalhem em conjunto, tanto para

selecionar um nível de potência comum como para ativar a função do temporizador comum para ambas as zonas.

Ativar a função.

Para ativar esta função premir o sensor  (9). Quando isto é realizado, o valor "0" a piscar é exibido nos indicadores de alimentação (4) nas respetivas placas. A deteção da çaçarola ocorrerá em toda a área ligada. Tem alguns segundos para realizar a operação seguinte. Pelo contrário, se não for realizada qualquer ação, a função será automaticamente desativada e as zonas voltarão ao estado anterior. Esta função pode ser igualmente ativada se alguma das zonas já tiver um valor de potência atribuído.



Desativar a função.

Para desativar esta função, o sensor  (9) tem de ser pre,ido novamente e as zonas serão desligadas mas os níveis de potência ou as funções especiais atribuídas às zonas serão mantidos. A função pode igualmente ser desativada reduzindo o nível de potência para "0". A menos que prima noutro sensor de zona, a função será desativada automaticamente após 10 segundos.



Função Keep Warm

Esta função define automaticamente um nível de potência adequado para manter quente o alimento cozinhado.


Ativar a função.

Para ativar a função, selecionar a placa e premir o sensor  (10). Depois da função ser ativada, o símbolo  aparecerá no indicador de potência (4).

Desativar a função.

Pode anular a função em qualquer momento, tendo selecionado previamente a placa, tocando novamente no sensor  (10), desligando a placa ou modificando o nível de potência. O  desaparecerá do indicador de potência (4).

Função iQuickBoiling


Esta função ativa o controlo de fervura automático, que é uma ótima ajuda para cozinhar massa, arroz, ovos, ferver alguns alimentos, etc. Está apenas disponível na área .

Condições do recipiente


Para um funcionamento adequado da função Fervura Rápida, tem de usar um recipiente que cumpra com as seguintes condições prévias:


- Dimensão do fundo tão próxima quanto possível do diâmetro da placa.
- **SEM TAMPA.**
- Cheio até metade da respetiva capacidade à temperatura ambiente (nunca usar água morna ou quente).

O não cumprimento destas condições distorcerá o controlo adequado da fervura.

 **ADVERTÊNCIA: não usar esta função para outro fim culinário que não seja ferver água. Nunca usar óleo, pode começar a sobreaquecer e criar uma chama.**

Ativar a função.

Para ativar a função, selecionar a placa e premir o sensor  (11).

Uma vez ativada a função, o ícone  aparecerá no indicador de alimentação (4) e no indicador do temporizador (12); aparecerá um segmento em movimento, a indicar que a cozedura está sob controlo do sistema.

Quando o sistema detetar que a fervura estará prestes a começar, soará um primeiro bipe. Aproveite esta oportunidade para preparar os seus alimentos para cozedura ou para assar conforme pretendido.

Após 30 segundos, soará um segundo bipe, se não o tiver já feito, é o momento para colocar o alimento na panela.

Após o segundo bipe, o sistema ativará o temporizador e o cronómetro para que possa controlar há quanto tempo o alimento está a ser fervido.

30 segundos após a ativação do cronómetro, soará um terceiro bipe a avisar que a partir desse momento o sistema reduzirá a potência fornecida de modo a manter uma fervura suave e contínua. O temporizador manter-se-á ativo até ao fim da cozedura.




Se pretendido, pode desativar o temporizador e definir um tempo para a contagem decrescente e para a placa desligar automaticamente (consultar a secção função "Temporizador")

Desativar a função.

Podem ignorar a função em qualquer momento desligando a placa, alterando o nível de potência ou escolhendo uma função especial diferente.

Função de Gestão da Power (dependendo do modelo)

Alguns modelos estão equipados com uma função de limitação da potência (Gestão da Potência). Esta função permite que a potência total gerada pela placa seja definida com valores diferentes selecionados pelo utilizador. Para fazer isto, no primeiro minuto depois de ter ligado a placa à fonte de alimentação, é possível aceder ao menu de limitação de potência.

- 1 Premir o sensor  (8) durante três segundos. A letra PL aparecerá no indicador do temporizador (5).
- 2 Premir o sensor de bloqueio  (6). Os diferentes limites de potência existentes serão exibidos enquanto roda o botão (2) para a esquerda ou para a direita.
- 3 Depois do valor ter sido selecionado, uma vez mais premir a tecla tátil de fecho  (6). A placa ficará limitada ao valor de potência escolhido.

Se pretender modificar o valor novamente, tem que desligar a placa e ligá-la novamente após alguns segundos. Portanto, poderá novamente entrar no menu de limitação de potência.

De cada vez que o nível de potência de uma placa de aquecimento for modificado, o limitador de potência calculará a potência total que a placa está a gerar. Se tiver atingido o limite de potência total, o comando tátil não permitirá aumentar o nível de potência da placa de aquecimento. A placa emitirá um bipe e o indicador de potência (3) começará a piscar no nível que não pode ser excedido. Se pretender exceder o referido valor, deve baixar a potência nas outras placas de aquecimento. Por vezes, não será suficiente reduzir outra para um único nível dado isto depender da potência de cada placa de aquecimento e do nível em que a mesma está definida. É possível que ao aumentar o nível da uma placa de aquecimento maior que as várias outras mais pequenas tenham que ser desligadas.

Se utilizar a ativação rápida na função de potência máxima e o referido valor for superior ao valor definido pelo limite, a placa de aquecimento será definida no nível máximo possível. A placa emitirá um bipe e o referido valor de potência piscará duas vezes no indicador (4).

Função desligar de segurança


Se, devido a um erro, uma ou mais placas não se desligarem, o aparelho irá desligarse automaticamente após um período de tempo definido (consulte a Tabela 1).


Tabla 1

Nível de Potência seleccionado	TEMPO MÁXIMO DE FUNCIONAMENTO (em horas)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 ou 5 minutos, ajustado para o nível 9 (Conforme o modelo)

* Conforme o modelo

Quando a função "desligar de segurança" tiver sido activada, é apresentado um 0se a temperatura da superfície de vidro não for perigosa para o utilizador ou um H se existir risco de queimadura.

 **Mantenha sempre o painel de controlo das áreas de aquecimento limpas e secas.**

 **Em caso de problemas de funcionamento ou ocorrências que não estejam mencionadas neste manual, desligue o aparelho e contacte o Serviço de assistência técnica da Küppersbusch.**

Sugestões e recomendações

- * Utilize panelas e recipientes espessos, com fundos totalmente planos.
- * Não é recomendável utilizar recipientes cujo diâmetro seja menor do que a zona para cozinhar.
- * Não deslize os recipientes sobre o vidro, pois podem riscá-lo.
- * Embora o vidro suporte alguns golpes de grandes recipientes, que não tenham arestas vivas, é necessário ter precaução com os impactos destes utensílios.
- * Para evitar danos na superfície de vitrocerâmica, não deslize

os recipientes sobre o vidro, e mantenha o fundo dos recipientes limpos e em boas condições.

⚠ Tenha cuidado para não derramar açúcar ou produtos que o contenham pois, enquanto a superfície estiver quente, podem danificar o vidro.

Limpeza e manutenção

Para manter o produto em boas condições a limpeza deve ser efectuada utilizando produtos e utensílios adequados, depois de arrefecer. Desta forma, a limpeza será mais fácil e evitará a acumulação de sujidade. Nunca utilize produtos ou utensílios de limpeza agressivos que possam riscar a superfície ou equipamentos a vapor.

A sujidade ligeira, que não tenha aderido à superfície, pode ser limpa utilizando um pano húmido e um detergente suave ou água tépida com detergente. As manchas mais profundas e a gordura devem ser limpas utilizando um produto de limpeza especial para placas de vitrocerâmica, seguindo as instruções da embalagem. A sujidade que tenha aderido totalmente à superfície por ter sido queimada sucessivamente pode ser removida utilizando uma espátula com lâmina.

A gordura seca na parte inferior dos recipientes ou a gordura entre o vidro e os recipientes enquanto está a cozinhar provocam ligeiras manchas coloridas. Estas podem ser removidas utilizando um esfregão de níquel com água ou um produto de limpeza especial para placas de vitrocerâmica. Deve remover imediatamente, com uma espátula, objectos de plástico, açúcar ou alimentos que contenham muito açúcar e que tenham derretido sobre a superfície.

O arrastamento de recipientes metálicos sobre o vidro provoca brilhos metálicos. Estes podem ser removidos utilizando, de forma intensiva, um produto de limpeza especial para placas de vitrocerâmica, podendo ser necessário repetir o processo de limpeza várias vezes.


⚠ Pode suceder que um recipiente fique colado ao vidro devido ao derretimento de qualquer produto entre eles. Não tente remover o recipiente enquanto a placa estiver fria. Esta tentativa poderá partir o vidro.

⚠ Não pise o vidro, nem se apoie nele, pois pode partir-se e provocar ferimentos. Não utilize o vidro para pousar objectos.

Küppersbusch Hausgeräte GmbH reservase o direito de efectuar alterações a estes manuais, conforme considerar necessário ou útil, sem que tal prejudique as características essenciais dos produtos.

Considerações ambientais



O símbolo  no produto ou na sua embalagem significa que este produto não pode ser tratado como o lixo doméstico normal. Este produto deve ser levado a um ponto de recolha para reciclagem de electrodomésticos eléctricos e electrónicos. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Os materiais utilizados na embalagem são ecológicos e podem ser reciclados. Os componentes de plásticos estão assinados com >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Elimine os materiais da embalagem, como lixo doméstico, nos contentores adequados.

Cumprimento com Eficiência

Energética do aparelho:

-Aparelhos foi testado de acordo com a norma EN 60350-2 ea obtido valor, em Wh/Kg, está disponível na placa de identificação do aparelho.

Se algo não funcionar

Antes de contactar o Serviço de assistência técnica, efectue as verificações descritas abaixo.

O aparelho não funciona: Verifique se o cabo de alimentação está ligado.

As zonas de indução não aquecem: O recipiente não é adequado (não tem fundo ferromagnético ou é demasiado pequeno). Verifique se o fundo do recipiente é atraído por um íman, ou utilize um fundo maior.

Ouve-se um zumbido no início da cozedura nas zonas de indução: Em recipientes pouco espessos ou que não sejam de peça única, o zumbido é consequência da transmissão de energia directamente para o fundo do recipiente. Este zumbido não é um defeito, mas se desejar evitá-lo, reduza ligeiramente o nível de potência escolhido, ou utilize um recipiente com fundo mais espesso e/ou de uma peça.

O controlo táctil não se acende ou, estando aceso, não responde: Não está seleccionada qualquer placa. Certifique-se de que selecciona uma placa antes de a utilizar. Existe humidade nos botões tácteis e/ou os seus dedos estão húmidos. Mantenha seca e limpa a superfície do controlo táctil e/ou os dedos. O bloqueio está activado. Desactive o bloqueio.

Ouve-se um som de ventilação durante a cozedura, que continua mesmo com a placa desligada: As zonas de indução incluem uma ventoinha para refrigerar a parte electrónica. Esta só funciona quando a temperatura da parte electrónica é elevada; quando esta desce, desliga-se automaticamente, quer a placa esteja ou não activada.

Aparece o símbolo  no indicador

de potência de uma placa:

O sistema de indução não encontra um recipiente sobre a placa, ou este não é adequado.

Uma placa desligase e aparece a mensagem C81 ou C82 nos indicadores:

Temperatura excessiva na parte electrónica ou no vidro. Aguarde algum tempo para que a parte electrónica arrefeça ou retire o recipiente para que o vidro arrefeça.

Aparece C85 no indicador de uma das placas:

O recipiente utilizado não é adequado. Desligue a placa, volte a ligá-la e experimente com outro recipiente.

O aparelho desligase e a mensagem C90 aparece nos indicadores (3):

O controle de toque detecta algum do sensor coberto e não permite para ligar o fogão. Retire os possíveis objectos ou líquidos mantendo a superfície de controle de toque limpa e seca até a mensagem desaparecer.

Safety warnings:

⚠ **Warning.** If the ceramic glass breaks or cracks, immediately unplug the stovetop to avoid electric shocks.

⚠ **This appliance is not designed to work with an external timer (not built into the appliance) or a separate remote control system.**

⚠ **Do not steam clean this device.**

⚠ **Warning.** The device and its accessible parts may heat up during operation. Avoid touching the heating elements. Children younger than 8 years old must stay away from the hob unless they are permanently supervised.

⚠ **This device may solely be used by children 8 years old or older, people with impaired physical, sensory or mental abilities, or those who lack experience and knowledge, ONLY when supervised or if they have been given adequate instruction on the use of the device and understand the dangers its use involves. User cleaning and maintenance may not be done**

by unsupervised children.

⚠ **Children must not play with the device.**

⚠ **Warning.** It is dangerous to cook with fat or oil without being present, as these may catch fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water! In this event disconnect the device and cover the flames with a lid, a plate or a blanket.

⚠ **Do not store any object on the cooking areas of the induction hob. Prevent possible fire hazards.**

⚠ **The induction generator complies with current EU legislation. We however recommend that anyone fitted with a device such as a pacemaker should refer to their physician, or if in doubt abstain from using the induction areas.**

⚠ **Metal object such as knives, forks, spoons and lids may not be placed on the surface of the hob as they may overheat.**

⚠ **After use always disconnect the hot plate, do not simply remove the pot or pan. Otherwise a malfunction may**

occur if inadvertently another pot or pan is placed on it within the detection period. Prevent possible accidents!

⚠ **If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.**

⚠ **WARNING: Use only stovetop protectors designed by appliance manufacturer or indicated by the manufacturer in the instructions for use as adequate or stovetop protectors incorporated into the device. The use of inadequate protectors can cause accidents.**

⚠ **It is necessary to allow the appliance disconnection after installation. Disconnection devices must be incorporated to the fixed electrical installation, according to the installation regulations.**

Installation

Installation with cutlery drawer

If you wish to install furniture or a cutlery drawer under the hob, a separation board must be fitted between the two. Accidental contact with the hot surface of the device's housing is thus prevented.

The board must be fitted 20 mm beneath the under part of the stovetop.

Electrical connection

Before you connect the stovetop to the mains, check that the voltage and frequency match those specified on the stovetop nameplate, which is underneath it, and on the Guarantee Sheet, or if applicable on the technical data sheet, which you must keep together with this manual throughout the product's service life.

Ensure that the inlet cable does not come into contact with the induction top housing or the oven housing, if it is installed in the same unit.

Warning:

! The electrical connection must be properly grounded, following current legislation, otherwise the induction hob may malfunction.

! Unusually high power surges can damage the control system (like with any electrical appliance).

! It is advised to refrain from using the induction hob during the pyrolytic cleaning function in the case of pyrolytic ovens, due to the

high temperature that this type of device attains.

! Only the Küppersbusch official technical service can handle or repair the appliance, including replacement of the power cable.

! Before disconnecting the hob from the mains, we recommend switching off the cutoff switch and waiting for approximately 25 seconds before disconnecting from the mains. This time is required to allow for the complete discharge of the electronic circuitry and thus preclude the possibility of electric shock from the cable terminals.



Keep the Guarantee Certificate or the technical data sheet together with the instructions manual throughout the product's service life. These contain important technical information.

Use and Maintenance

User instructions of the Touch Control

HANDLING ELEMENTS (fig. 2)

- ① General on/off sensor.
- ② Power and time selection knob
- ③ Zone's selection sensor and indicator.
- ④ Power and/or residual heat indicator.
- ⑤ Timer indicator.
- ⑥ "Childproof lock" sensor and indicator.
- ⑦ "Stop&go" sensor and indicator.
- ⑧ "Minute minder with switch-off function" sensor and indicator.
- ⑨ "Bridge function" sensor and indicator (depends on the model).
- ⑩ "Keep Warm" sensor and indicator.
- ⑪ "Water boil function" sensor and indicator.
- ⑫ Off sensor

* Only visible while running.

The manoeuvres are done by means of the touch keys and knob. You do not need to exert force on the desired touch key; you only need to touch it with your fingertip to activate the required function

Each action is verified by a beep.

Any knob's rotation (2) allows power levels adjustment between 0 and 9 and time adjustment between 0 and 99. Turning rightwards the knob, the value will be increased, whilst turning it leftwards will be decreased.

! In order to select a plate on these models, directly touch the zone selection sensor (3).

SWITCHING ON THE DEVICE

- 1 Insert the knob (2) in its working housing (see figure 3).
- 2 Touch the On touch key ① (1) for at least one second. The touch control will become active. If any cooking area is hot, in the power indicator (4) will show an H.

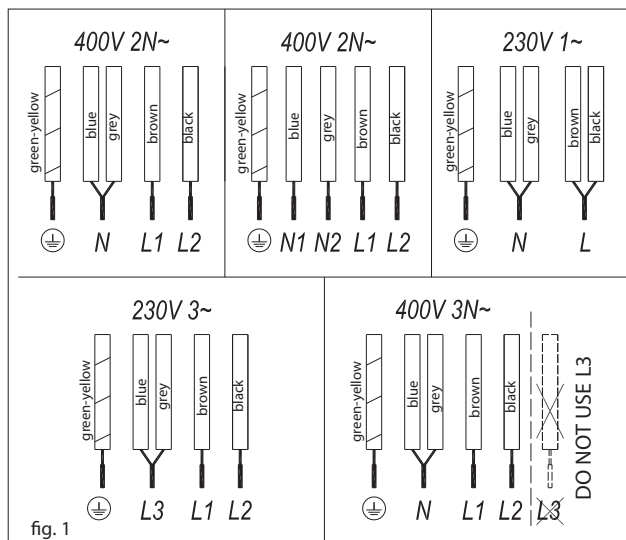


fig. 1

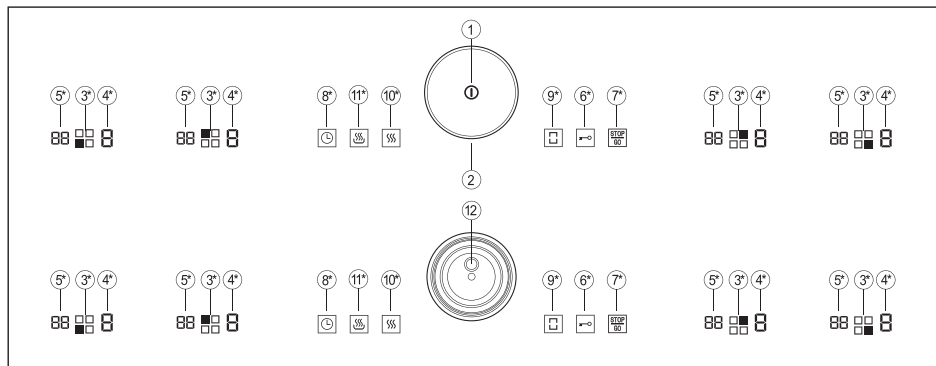
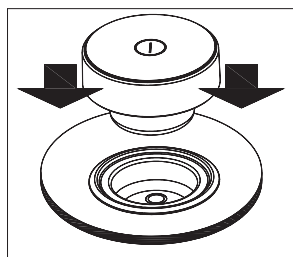


Figure 3



If you do not take any action in the next 10 seconds the touch control will switch off automatically.

When the touch control is activated, you can disconnect it at any time by touching the touch button (1), even if it has been locked ("Childproof lock" function activated). The touch button (1) always has priority to disconnect the touch control.

! You can remove the knob (2) from its housing at any time. Through this action you are blocking the rest of sensors. This action is useful as safety measure for avoiding non-desired manipulations by children. When the knob is placed again in its position, the sensors will be available again.

! Inside the knob's housing, an only-off sensor is available (12) that will allow you to switch off the hob when the knob is out of its position.

PLATES ACTIVATION

Once the Touch Control is activated through the sensor (1), any plate can be switched on by following these steps:

- 1 You have to choose the desired zone for cooking by means of pressing the zone selection sensor (3). The power indicator (4) will blink. Twisting the knob rightwards or leftwards, the power level can be set between 0 and 9. The power value will be shown on the corresponding power indicator (4).
- 2 By means of knob twist (2) a new cooking level between 0 and 9 can be chosen.

As long as the plate is selected, its power level can be modified.

TURNING OFF ONE PLATE

If a zone is already selected, twist the knob (2) leftwards until level 0 is reached. The hotplate will switch off.

If switching off a zone, an H appears on its power indicator (4), it means the glass surface has reached high temperature, there is risk of burns. When the temperature decreases, the power indicator (4) switches off.

TURNING ALL PLATES OFF

All plates can be simultaneously disconnected by using the general on/off sensor (1). All plate indicators (4) will turn off. If the heating zone turned off is hot, its power indicator (4) shows an H.

Pan detector

Induction cooking zones have a built-in pan detector. This way, the plate will stop working if there is no pan present or if the pan is not suitable.

The power indicator (4) will show a symbol to designate "there is no pan" if, while the zone is on, no pan is detected or the pan is not suitable

If a pan is taken off the zone while it is running, the plate will automatically stop supplying energy and it will show the symbol for "there is no pan". When a pan is once again placed on the cooking zone, energy supply will resume at the same power level previously selected.

The time for pan detection is 3 minutes. If a pan is not placed within this time period, or the pan is unsuitable, the cooking zone shuts off.




! When finished, turn off the cooking zone by using the knob. Otherwise an undesired operation could occur if a pan is accidentally placed on the cooking zone during the three minutes. Avoid possible accidents!

Childproof Lock Function




With the "Childproof Lock" function, you can block the other sensors, except for the on/off sensor (1), in order to avoid undesired operations. This function is useful as a childproof

safety.



Activating the function.

To activate this function, touch sensor  (6) for at least one second. The symbol  appears flashing on the power indicators (4). To deactivate the function, just touch sensor  (6) again.



Deactivating the function.

If the on/off sensor  (1) is used to turn off the appliance while the "Childproof Lock" function is activated, it won't be possible to turn the hob on again until it gets unlocked. When the hob is switched off and "Childproof Lock" function is activated, the symbols  will remain illuminated around 1 minute. After that they will be off. Trying to switch on the hob in this condition, the symbol  appears flashing again on the power indicators.

Silencer of the beep

Immediately after switching on the hob, if "Timer" sensor  (8) and "Stop&Go" sensor  (7) are pressed simultaneously for three seconds, the beep that accompanies each action will be deactivated. The power indicators (4) will display "OF".



This deactivation will not be applied to all the functions, as for example the beep for on/off, the ending of the timer or the locking/unlocking of the touch keys always remain activated.

In order to activate again the beeps that accompanies each action, press again simultaneously "Timer" sensor  (8) and "Stop&Go" sensor  (7) for three seconds. The power indicators (4) will display "On"


Stop&Go Function

This function puts the cooking process on pause. The timer will also be paused if it is activated.

Activating the function.

Touch "Stop&Go" sensor  (7). The power indicators (4) will show the symbol  to indicate cooking has been paused.

Deactivating the function.

Pressing again the "Stop & Go" sensor  (7), will resume the cooking in the same conditions of power levels and timers which were set prior to the pause.

Power Function

This function supplies "extra" power to the plate, above the nominal value. Said power depends on the size of the plate, with the possibility of reaching the maximum value permitted by the generator.

- 1 Twist the knob (2) rightwards until power level 9 and wait for a second. Twist the knob again rightwards until a P is shown in its corresponding power indicator (4).
- 2 The power level indicator (4) will show the symbol P, and the plate will start to supply extra power.

The "Power" function has a maximum duration specified in Table 1. After this time, the power level will automatically adjust to 9. A beep sounds.

On activating the "Power" function in one hotplate, it is possible that the performance of some of the others may be affected, reducing its power to a lower level, in which case this will be displayed on its indicator (4).

Deactivation of "Power" function, before its working time finishes, twist the knob (2) and choose a different power level.


Minute Minder With Switch-Off Function (countdown clock)

This function facilitates cooking given that you don't have to be present: You can set a timer for a plate, and it will turn off once the desired time is up. For these models, you can

simultaneously program each plate for durations ranging from 1 to 90 minutes.

Timing one plate.

Once the power level is set on the desired zone and during the selection zone's dot is blinking, the zone will be able to be timed. For that:

- 1 Touch sensor  (8). The timer indicator (5) of the selected plate will show flashing "00". The light ring of the knob will change to blue color. If no action is performed on the knob and no time is set, after a few seconds, the timer will be switched off.
- 2 Immediately after, turn the knob (2) rightwards and select a cooking time value between 1 and 99 minutes. If the first turn, from "00", is done leftwards, the initial time value will be 60 minutes. In both cases the knob (2) has to be turned leftwards to return the time to 00. Anytime the time value is set to "00", if you turn left the knob (2) the initial time value will be 60 minutes.
- 3 When the timer indicator (5) stops flashing, it will start counting down the time automatically. When the remaining time is 1 minute, the countdown will be in seconds.

Once the selected cooking time has elapsed, the heating zone being timed is turned off and the clock emits a series of beeps for several seconds. To turn off the audible signal, touch any sensor. The timer indicator (5) will display a 00. If the heating zone turned off is hot, its power indicator (4) will display the H symbol.

If you wish to time another hotplate at the same time, repeat steps 1 to 3.

Changing the programmed time.

If you wish to modify the timer the before programmed time is up:

- 1 Select the desired plate.
- 2 Twist the knob (2) rightwards or leftwards for modifying the programmed time.

Disconnecting the clock


If you wish to stop the timer before the programmed time ends:

- 1 Select the desired plate.
- 2 Twist the knob (2) leftwards until the time is 00. Timer will be cancelled.


Bridge Function (depending on model)

Through this function, it is possible to link two cooking zones, working together and to select a common power level and to activate common timer function for both zones.

Activating the function.

To enable this function press sensor  (9) the flashing power value "0" is showed on the power indicators (4) of the linked zones. Pan detection will take place in the whole linked area. You have a few seconds for doing the next operation. At the contrary, if no action is done, the function will be deactivated automatically and the zones will return to previous status. This function can be enabled as well if any of the zones has already assigned a power value.

Deactivating the function.



To disable this function, sensor  (9) has to be pressed again, and the zones will be unlinked but current power levels or special functions assigned to the zones will be kept. This function can also be disabled by reducing the power level to "0". Unless you press another zone' sensor the function will be disabled automatically after 10 seconds.

Keep Warm Function



This function automatically sets an appropriate power level to keep the cooked food hot.

Activating the function.





To activate the function, select the

plate, and press sensor  (10). Once the function is activated, the symbol  will appear on the power indicator (4).

Deactivating of the function.

You can override the function at any time, having previously selected the plate, touching again the sensor  (10), turning off the plate or modifying the power level. The  will disappear of the power indicator (4).

Water Boil Function

This function enables the automatic boiling control, which is a great help for cooking pasta, rice, eggs, boil some food, etc. It is available only in zones   in the zone  

Conditions of the container

For a proper operation of the "QuickBoiling" function, you need to use a container that meets the following preconditions:


- Bottom size as close as possible to the diameter of the plate
- **WITHOUT LID.**
- Filled to over half its capacity at room temperature water (never use warmed or hot water).


Failure to comply with these conditions will distort the proper control of boiling.



WARNING: do not use this feature for a different cooking purpose other than boiling water. Never use oil, it may lead to overheat and generate a flame.

Activating the function.

To activate the function, select the plate, and press sensor  (11).

Once the feature is activated, the icon  will appear on both the power indicator (4) and the timer indicator (12); a moving segment will appear, indicating that the cooking is under

system's control.

When the system detects that it is about to start boiling, a first beep will be heard. Take this opportunity to prepare your food for boiling or baking as desired.

After 30 seconds, a second beep will be heard; if you have not already done so, it's time to pour the food in the pan.

After the second beep, the system will activate the timer and stopwatch for you so that you can control how long the food is to be boiled.

30 seconds after activating the stopwatch, a third beep will sound to warn that from that moment on, the system will decrease the power supplied in order to maintain a gentle and continuous boil. The timer will remain active until the end of cooking.



If desired, you can disable the timer and set a time for the countdown and automatic shutdown of the plate (see section "Timer" unction).

Deactivating the function.


You can override the function at any time by turning off the plate, by changing the power level or by choosing a different special function.

Power Management Function (depending on model)

Some models are equipped with a power limiting function (Power Management). This function allows the total power generated by the hob to be set to different values selected by the user. To do this, for the first minute after having connected the hob to the power supply, it is possible to access the power limiting menu.

- 1 Press sensor  (8) for three seconds. The letter PL will appear on the timer indicator (5).
- 2 Press lock sensor  (6). The different available power limits will be shown while you turn the knob

(2) leftwards or rightwards.

- 3 Once the value has been selected, once again press the locking touch key  (6). The hob will be limited to the chosen power value.

If you want to change the value again, you must unplug the hob and plug it in again after a few seconds. Thus you will again be able to enter the power limiting menu.

Every time the power level of a hotplate is changed, the power limiter will calculate the total power the hob is generating. If you have reached the total power limit, the touch control will not allow you to increase the power level of that hotplate. The hob will beep and the power indicator (3) will blink at the level that cannot be exceeded. If you wish to exceed that value, you must lower the power of the other hotplates. Sometimes it will not be enough to lower another by a single level as this depends on the power of each hotplate and the level it is set at. It is possible that to raise the level of a large hotplate that of several smaller ones must be turned down.

If you use the quick switch-on at maximum power function and the said value is above the value set by the limit, the hotplate will be set to the maximum possible level. The hob will beep and the said power value will blink twice on the indicator (4).

Safety switch off function

If due to an error one or several heating zones do not switch off, the appliance will be automatically disconnected after a set amount of time (see table 1).

Table 1

Selected power level	MAXIMUM OPERATING TIME (in hours)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 or 5 minutes, readjusts to level 9 (depending on model)

* Depends on model

When the “safety switch off” function has been triggered, a 0 is displayed if the glass surface temperature is not dangerous for the user or an H if there is a burn risk.



Keep the control panel of the heating areas clean and dry at all times.



In the event of operating problems or incidents not mentioned in this manual, disconnect the appliance and contact the Küppersbusch technical service.

Suggestions and recommendations

- * Use pots or pans with thick, completely flat bottoms.
- * Pots/pans with a smaller diameter than the shown heating area are not recommended.
- * Do not slide pots and pans over the glass because they could scratch it.
- * Although the glass can take knocks from large pots and pans without sharp edges, try not to knock it.
- * To avoid damaging the ceramic glass surface, do not drag pots and pans over the glass and keep the undersides of them clean and in good condition.



Try not to spill sugar or products containing sugar on the glass

as while the surface is hot these could damage it.

Cleaning and maintenance

To keep the appliance in good condition, clean it using suitable products and implements once it has cooled down. This will make the job easier and avoid the build-up of dirt. Never use harsh cleaning products or tools that could scratch the surface, or steam-operated equipment.

Light dirt not stuck to the surface can be cleaned using a damp cloth and a gentle detergent or warm soapy water. However, for deeper stains or grease use a special cleaner for ceramic hot plates and follow the instructions on the bottle. Dirt that is firmly stuck due to being burned repeatedly can be removed using a scraper with a blade.

Slight tinges of colour are caused by pots and pans with dry grease residue underneath or due to grease between the glass and the pot during cooking. These can be removed using a nickel scourer with water or a special cleaner for ceramic hot plates. Plastic objects, sugar or food containing a lot of sugar that have melted onto the surface must be removed immediately using a scraper.

Metallic sheens are caused by dragging metal pots and pans over the glass. These can be removed by cleaning thoroughly using a special cleaner for ceramic glass hot plates, although you may need to repeat the cleaning process several times.

Warning:



A pot or pan may become stuck to the glass due to a product having melted between them. Do not try to lift the pot while the heating zone is cold! This could break the glass.




Do not step on the glass or lean on it as it could break and cause injury. Do not use the glass as a surface for placing objects.

Küppersbusch Hausgeräte GmbH reserves the right to make changes to

its manuals that it deems necessary or useful, without affecting the product's essential features.

Environmental considerations



The symbol  on the product or its packaging means that this product cannot be treated like ordinary household waste. This product must be taken to a recycling collection point for electrical and electronic appliances. By ensuring that this product is disposed of correctly, you will avoid harming the environment and public health, which could happen if this product is not handled properly. For more detailed information about recycling this product, please contact your local authority, household waste service or the store where you purchased the product.

The packaging materials used are environmentally friendly and can be recycled completely. Plastic components are marked >PE<, >LD<, EPS<, etc. Dispose of packaging materials, like household waste, in your local container.

Fulfillment with Energy Efficiency of the appliance:
-Appliance has been tested according to standard EN 60350-2 and the obtained value, in Wh/Kg, is available in the appliance's rating plate.

If something does not work

Before calling the technical service, perform the verifications described below.

The appliance does not work:

Ensure that the power cable is plugged in.

The induction zones do not produce heat:

The container is not appropriate (it does not have a ferromagnetic bottom or is too small). Check that the bottom of the container attracts a magnet, or use a larger container.

A humming is heard when starting to cook in the induction zones:

With containers which are not very thick or not of one piece, the humming results from the transmission of energy directly to the bottom of the container. The humming is not a defect, but if you wish to avoid it anyway, reduce the power level slightly or use a container with a thicker bottom, and/or of one piece.

The touch control does not light up or, despite lighting, does not respond:

No heating zone has been selected. Be sure to select a heating zone before operating it.

There is humidity on the sensors, and/or your fingers are wet. Keep the touch control surface and/or your fingers clean and dry. The locking function is activated. Unlock the controls.

The sound of a fan is heard while cooking, which continues even after cooking has ended:

The induction zones have a fan to keep the electronics cool. This only operates when the electronic circuits get hot. It stops again when the circuits cool whether the hob is turned on or not.

The symbol will appear on the power indicator of a hotplate:

The induction system does not find a pot or pan on a hotplate or it is of an unsuited type.

The hotplate will switch off and the message C81 or C82 will appear on the indicators:

Excessive temperature in the electronics or on the glass. Wait for a while for the electronics to cool down or remove the pot or pan so that the glass can cool.

C85 appears on the indicator of one of the hotplates:

The pot or pan used is of an unsuited type. Switch off the hob, switch it on again and try with another pot or pan.

The appliance switches off and the message C90 appears on the indicators (3):

The touch control detects some covered sensor and doesn't allow to switch on the cooktop. Remove the

possible objects or liquids keeping the touch control surface clean and dry until the message disappears.

Avertissements sur la sécurité :

⚠ Attention. En cas de rupture ou de fissure de la vitre céramique, la plaque de cuisson devra être immédiatement déco-nnectée de la prise de courant pour éviter d'éventuels chocs électriques.

⚠ Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner avec un minuteur extérieur (non inclus dans l'appareil), ni sous un système de contrôle à distance.

⚠ Cet appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.

⚠ Attention. L'appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer pendant leur fonctionnement. Evitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de la plaque, sauf s'ils sont sous contrôle permanent d'un adulte.

⚠ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de huit ans et plus, par des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales, ou inexpérimentées et novices, SEULEMENT sous un con-

trôle, ou bien si les informations appropriées leur ont été données concernant l'utilisation de l'appareil et si elles ont assimilé les dangers que son utilisation suppose. Le nettoyage et l'entretien relevant de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans contrôle.

⚠ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

⚠ Attention. Il est dangereux de cuisiner à base de graisse ou d'huile sans être présent, dans la mesure où celles-ci peuvent s'enflammer. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau ! Le cas échéant, déconnecter l'appareil et couvrir les flammes avec un couvercle, une assiette ou une couverture.

⚠ Ne ranger aucun objet sur les zones de cuisson de la plaque. Veillez à éviter les éventuels risques d'incendie.

⚠ Le générateur à induction est conforme aux normes européennes en vigueur. Cependant, nous recommandons aux personnes équipées d'un appa-

reil cardiaque de type stimulateur cardiovasculaire de consulter leur médecin ou bien en cas de doute, de s'abstenir d'utiliser les zones à induction.

⚠ Ne pas placer sur la surface de la plaque de cuisson d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles, car ils peuvent chauffer.

⚠ Après utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson, ne vous contentez pas de retirer le récipient. Dans le cas contraire, vous pourriez provoquer la mise en route de la plaque par exemple en plaçant par inadvertance un autre récipient dessus alors qu'elle se trouve en période de détection d'un récipient. Vous éviterez ainsi des accidents !

⚠ Si le câble flexible d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes qualifiées afin d'éviter des risques.

⚠ ATTENTION : Utilisez uniquement des protecteurs pour la plaque de cuisson conçus par le fabri-

cant de l'appareil de cuisson ou indiquée par le fabricant dans la notice d'utilisation comme appropriée ou protecteurs de la table de cuisson incorporés dans l'appareil. L'utilisation de protecteurs inadéquats peut causer des accidents.

⚠ Il est nécessaire de permettre la déconnexion de l'appareil après son installation. Des moyens de déconnexion doivent être intégrés à l'installation fixe selon les règles d'installation.

Installation

Emplacement avec tiroir à couverts

Si vous souhaitez profiter d'un meuble ou d'un tiroir à couverts endessous de la plaque de cuisson, vous devrez placer une planche de séparation entre

les deux. Vous éviterez ainsi les contacts fortuits avec la superficie chaude de l'armature de l'appareil.

La planche devra être placée à une distance de 20 mm endessous de la partie inférieure de la plaque.

Branchement électrique

Avant de connecter la plaque de cuisson au réseau électrique, veuillez vérifier que sa tension (le voltage) et sa fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque d'identification de la plaque de cuisson située dans sa partie inférieure, ainsi que sur la Garantie ou bien, le cas échéant, sur la fiche de données techniques que vous devez conserver avec ce manuel pendant toute la durée de vie

de l'appareil.

Faites en sorte que le câble d'entrée ne reste pas en contact, aussi bien avec l'armature de la plaque qu'avec celle du four, si celui-ci est installé dans le même meuble.

Attention !

⚠ Le branchement électrique devra être effectué avec une prise de terre idone, respectant les normes en vigueur, dans le cas contraire, la plaque peut ne pas fonctionner correctement.

⚠ Des surtensions anormalement élevées peuvent provoquer une panne ou endommager le système de contrôle (comme pour tout appareil électrique).

⚠ Nous conseillons de ne pas utiliser la plaque à induction pendant le fonctionnement du nettoyage des fours à pyrolyse à cause des hautes températures que ces appareils atteignent.

⚠ Toute manipulation ou réparation de l'appareil, y inclus le remplacement du câble flexible d'alimentation, devra être effectuée

par le service technique officiel de Küppersbusch.

⚠ Avant de débrancher l'appareil du réseau électrique, il convient d'éteindre l'interrupteur général et d'attendre environ 25 secondes avant de débrancher l'appareil du réseau électrique. Ce laps de temps est indispensable pour décharger entièrement le circuit électronique et éviter ainsi une décharge électrique à travers les bornes du câble d'alimentation de l'appareil.

📖 Veuillez conserver le Certificat de Garantie ou, le cas échéant, la feuille des caractéristiques techniques jointe au Manuel d'instructions pendant toute la durée de vie de l'appareil. Elle comporte des caractéristiques techniques importantes sur celui-ci.

Utilisation et entretien

Instructions d'utilisation du panneau de commande tactile

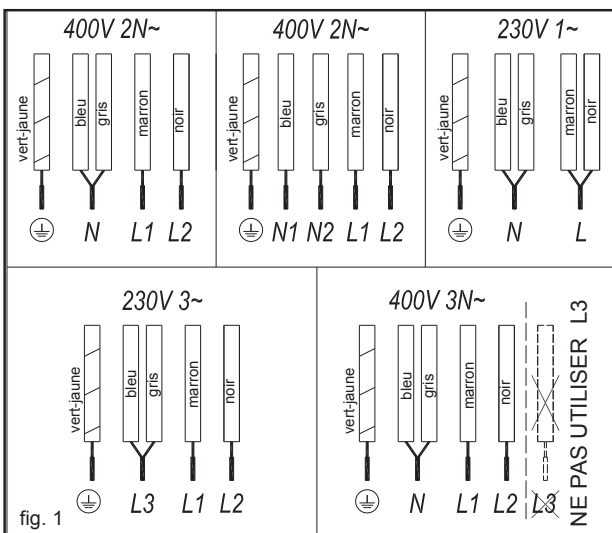
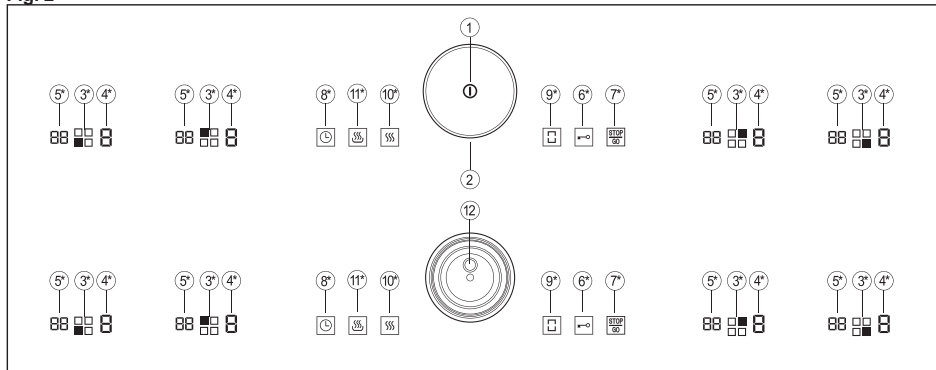


Fig. 2



ÉLÉMENTS DE MANIPULATION (fig. 2)

- ① Touche tactile Marche/Arrêt.
- ② Boutons Marche/Arrêt et de sélection de la durée
- ③ Touche tactile et indicateur de sélection de zone
- ④ Indicateur de puissance et/ou de chaleur résiduelle.
- ⑤ Indicateur de minuterie
- ⑥ Touche tactile et indicateur de « Block ».
- ⑦ Touche tactile et indicateur de « Stop&go ».
- ⑧ Touche tactile et indicateur de « Timer ».
- ⑨ Touche tactile et indicateur de la fonction « Synchro » (selon le modèle).
- ⑩ Touche tactile et indicateur de la fonction « Keep Warm ».
- ⑪ Touche tactile et indicateur de la fonction « iQuickBoiling ».
- ⑫ Touche tactile Arrêt

* Visible uniquement lors de l'utilisation de l'appareil.

Manipulez l'appareil à l'aide des touches tactiles et du bouton. Vous n'avez pas besoin d'employer trop de force lorsque vous appuyez sur les touches. Il suffit simplement de les toucher du bout de votre doigt pour activer la fonction souhaitée.

Chaque pression est confirmée par un signal sonore.

La rotation des boutons (2) permet de

régler les niveaux de puissance entre 0 et 9 et de régler la durée entre 0 et 99. Lorsque vous tournez le bouton vers la droite, la valeur augmente et lorsque vous effectuez la rotation vers la gauche, la valeur diminue.

⚠ Pour sélectionner une plaque à partir de ces modèles, appuyez directement sur la touche tactile de sélection de touche (3).

MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

- 1 Insérez le bouton (2) dans son logement fonctionnel (voir figure 3).
- 2 Appuyez sur la touche tactile de mise en marche ①(1) pendant au moins une seconde. Le panneau de commande tactile est actif et visible. Lorsque une zone de cuisson est chaude, l'indicateur de puissance (4) affiche le symbole H.

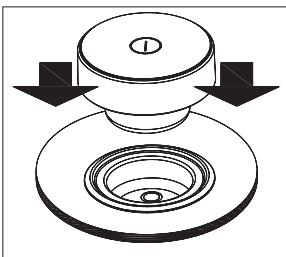


Figure 3

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 prochaines secondes, le panneau de commande tactile s'éteint automatiquement.

Lorsque le panneau de commande tactile est activé, vous pouvez le désactiver à tout moment en appuyant sur la touche tactile ①(1), même lorsqu'il est verrouillé (fonction « Lock » activée). La touche tactile ①(1) a toujours la priorité lors de la désactivation du panneau de commande tactile.

⚠ Vous pouvez retirer le bouton (2) de son logement à tout moment. En effectuant cette action, vous bloquez le reste des touches tactiles. Cette action est utile comme mesure de sécurité pour éviter toute manipulation non désirée par les enfants. Lorsque le bouton est de nouveau mis en position, les touches tactiles sont à nouveau activées et l'indicateur.

⚠ À l'intérieur du logement du bouton, seule une touche tactile d'arrêt est activée (12). Cette dernière vous permet d'éteindre la table de cuisson lorsque le bouton n'est pas en position.

ACTIVATION DES PLAQUES

Une fois le panneau de commande tactile activé à l'aide de la touche tactile ①(1), vous pouvez mettre en marche une plaque en respectant les étapes suivantes :

- 1 Vous devez choisir la zone désirée pour la cuisson en appuyant sur la touche tactile de sélection de zone (3).(4) le témoin d'alimentation clignote. Tourner le bouton vers la droite ou vers la gauche vous permet de régler le niveau de

puissance entre 0 et 9. La valeur de puissance s'affiche alors sur l'indicateur de puissance correspondant (4).

- 2 Vous pouvez sélectionner un nouveau niveau de cuisson entre 0 et 9 en tournant de nouveau le bouton (2).

Tant qu'une plaque est sélectionnée, il est possible de modifier son niveau de puissance.

MISE HORS TENSION D'UNE PLAQUE

Si une zone est déjà sélectionnée, tournez le bouton (2) vers la gauche jusqu'à ce que le niveau 0 soit atteint. La plaque chauffante s'éteint.


Si lors de la désactivation d'une zone, le symbole H apparaît sur son indicateur d'alimentation (4), cela signifie que la surface du verre a atteint une température élevée et que vous risquez de vous brûler. Lorsque la température diminue, l'indicateur de puissance (4) s'éteint.

MISE HORS TENSION DES PLAQUES

Vous pouvez arrêter simultanément toutes les plaques en utilisant la touche tactile Marche/Arrêt (1). Tous les indicateurs des plaques (4) s'éteignent. Si la zone de cuisson désactivée est chaude, son indicateur d'alimentation (4) affiche le symbole H.


Détecteur de casserole

Les zones de cuisson à induction disposent d'un détecteur de casserole intégré. Ainsi, la plaque cesse de fonctionner en cas d'absence de casserole ou si la casserole utilisée est inappropriée.

L'indicateur de puissance (4) affiche un symbole pour indiquer une « absence de casserole »  si, lors de l'utilisation de la zone de cuisson, l'appareil ne détecte la présence d'aucune casserole ou la casserole utilisée est inappropriée

Si vous retirez une casserole d'une zone en cours d'utilisation, la plaque s'arrête automatiquement et le message « Absence de casserole » s'affiche. Lorsque vous replacez la casserole sur la zone de cuisson, la plaque se remet à fonctionner au niveau de puissance sélectionné précédemment.




La détection de casserole dure 3 minutes. Si vous ne posez pas de casserole durant cette période, ou si la casserole est inappropriée, la zone de cuisson cesse de fonctionner.

 **Une fois la cuisson terminée, désactivez la zone de cuisson à l'aide du bouton. Dans le cas contraire, un dysfonctionnement pourrait se produire si la casserole est accidentellement placée sur la zone de cuisson pendant trois minutes. Évitez tout risque !**



Fonction Verrouillage


Grâce à la fonction « Block », vous pouvez verrouiller toutes les touches tactiles, excepté la touche tactile Marche/Arrêt (1), pour éviter tout dysfonctionnement. Cette fonction peut servir pour la sécurité enfants.

Activation de la fonction.



Pour l'activer, appuyez sur la touche tactile  (6) pendant au moins une seconde. Le symbole  s'affiche sur les témoins d'alimentation (4) clignotants. Pour désactiver cette fonction, il suffit d'appuyer simplement à nouveau sur la touche tactile .

Désactivation de la fonction.



Si vous mettez l'appareil hors tension à l'aide du capteur ON/OFF (Marche/Arrêt) (1)  alors que le verrou est actionné, il ne sera pas possible de remettre le compteur de cuisine en marche sauf si vous le déverrouillez. Si la cuisinière est éteinte et le verrou enclenché, les symboles  restent allumés pendant environ une minute. Après cette durée, ils s'éteignent. Lorsque vous essayez

d'allumer la cuisinière, le symbole  s'affiche à nouveau sur les témoins d'alimentation (4) qui clignotent pour indiquer que la cuisinière est toujours verrouillée.

Désactivation du signal sonore

Immédiatement après la mise en marche de la table de cuisson, si les touches tactiles « Timer »  (8) et « Stop&go »  (7) sont activées simultanément pendant trois secondes, alors le signal sonore qui accompagne chaque action est désactivé. Les indicateurs de puissance (4) affichent « OF ».



Cette désactivation ne s'applique pas à toutes les fonctions ; le signal sonore de la touche Marche/Arrêt, de l'arrêt du minuteur ou du verrouillage / déverrouillage des touches tactiles, par exemple, est toujours activé.

Pour activer à nouveau les signaux sonores qui accompagnent chaque action, appuyez à nouveau simultanément sur les touches tactiles « Timer »  (8) et « Stop&go »  (7) pendant trois secondes. Les indicateurs de puissance (4) affichent « ON »


Fonction « Stop&Go »

Cette fonction suspend le processus de cuisson. La minuterie s'arrête également à l'activation de cette fonction.

Activation de la fonction.

Touche tactile « Stop&go » . Une intensité plus élevée et les indicateurs d'alimentation (4) affichent le symbole  indiquant que la cuisson a été interrompue.

Désactivation de la fonction.

Si vous appuyez à nouveau sur le capteur « Stop & Go » (Arrêt et Remise en marche)  (7), la cuisine reprend

selon les mêmes réglages de niveaux de puissance et de minuterie définis avant l'interruption.

Fonction Puissance

Cette fonction fournit de la puissance « supplémentaire » à la plaque, au-delà de la valeur nominale. Cette puissance est fonction de la taille de la plaque, avec la possibilité d'atteindre la valeur maximale autorisée par le générateur.

- 1 Tournez le bouton (2) vers la droite jusqu'à ce que le niveau de puissance 9 soit atteint et patientez une seconde. Tournez à nouveau le bouton vers la droite jusqu'à ce que le symbole P s'affiche dans son indicateur de puissance (4) correspondant.
- 2 L'indicateur de niveau de puissance (4) affiche le symbole P, la plaque commence à fournir une puissance supplémentaire.

La fonction « Power » a une durée maximale spécifiée dans le tableau 1. Après ce délai, le niveau de puissance est réglé automatiquement sur 9. Un signal sonore retentit.

Lors de l'activation de la fonction « Power » sur l'une des plaques, il est possible que la performance des autres plaques soit affectée, ce qui réduit alors sa puissance à un niveau inférieur, niveau qui s'affiche sur son indicateur (4).

Pour désactiver la fonction « Power » avant la fin de la durée de fonctionnement sélectionnée, tournez le bouton (2) et sélectionnez un niveau de puissance différent.

Fonction Timer (horloge de compte à rebours)

Cette fonction facilite la cuisson, étant donné que votre présence n'est pas nécessaire : Vous pouvez régler la minuterie pour une plaque, et elle s'arrêtera à l'expiration du délai défini.


Pour ces modèles, vous pouvez

programmer simultanément pour chaque plaque des durées comprises entre 1 et 99 minutes.

Minutage d'une plaque.

Une fois le niveau de puissance réglé sur la zone désirée et pendant que le point de la zone de sélection clignote, vous pouvez procéder au minutage de la zone.

Pour cela :

- 1 Touche tactile  (8). L'indicateur de minuterie (5) de la plaque sélectionnée affiche le symbole clignotant « 00 ». Si aucune action n'est effectuée sur le bouton et qu'aucune heure n'est réglée, au bout de quelques secondes, la minuterie se désactive.
- 2 Immédiatement après, tournez le bouton (2) vers la droite et sélectionnez une valeur de temps de cuisson comprise entre 1 et 99 minutes. Si vous tournez le bouton d'abord vers la gauche pour obtenir la valeur « 00 », alors la valeur de durée initiale est de 60 minutes. Dans les deux cas, vous devez tourner le bouton (2) vers la gauche pour ramener le temps à 00. Chaque fois que la valeur de temps est réglée sur « 00 », si vous tournez le bouton (2) vers la gauche, alors la valeur de durée initiale est de 60 minutes.
- 3 Lorsque l'indicateur de minuterie (5) arrête de clignoter, il commence à effectuer le compte à rebours automatiquement. Lorsque le temps restant est de 1 minute, le compte à rebours s'effectue en secondes.

À la fin du temps de cuisson sélectionné, la zone de chauffage programmée s'arrête et l'horloge émet une série de signaux sonores durant plusieurs secondes. Pour désactiver le signal sonore, appuyez sur la touche tactile. L'indicateur de temps (5) affiche un symbole « 00 ». Si la zone de chauffage éteinte est chaude, son indicateur de puissance (4) affiche le symbole H.

Si vous souhaitez programmer une autre plaque au même moment,

répétez les étapes 1 à 3.

Changement de la durée programmée.

Si vous désirez modifier la minuterie avant le début du compte à rebours de la durée programmée :

- 1 Sélectionnez la plaque souhaitée.
- 2 Tournez le bouton (2) vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée programmée.

Déconnexion de l'horloge


Si vous désirez arrêter la minuterie avant la fin de la durée programmée :

- 1 Sélectionnez la plaque souhaitée.
- 2 Tournez le bouton (2) vers la gauche jusqu'à ce que la durée soit définie sur 00. La minuterie est alors annulée.


Fonction Synchro (selon le modèle)

Grâce à cette fonction, il est possible de faire fonctionner simultanément deux zones de cuisson désignées comme « Synchro » à l'écran d'impression, de sélectionner un niveau de puissance commun et d'activer la fonction de minuterie commune pour les deux zones.

Activation de la fonction.

Pour activer cette fonction, appuyez sur la touche tactile  (9). À la fin de cette action, la valeur clignotante « 0 » s'affiche sur les témoins d'alimentation (4) des plaques de cuisson reliées. La détection de casserole est activée sur les zones fonctionnant simultanément. Vous disposez de quelques secondes pour effectuer l'opération suivante. Si vous n'effectuez aucune opération, la fonction se désactive automatiquement et les zones retournent à l'état précédent. Il est également possible d'activer cette fonction si l'une des zones affiche déjà une valeur de puissance.



Désactivation de la fonction.

Pour désactiver cette fonction, appuyez à nouveau sur la touche tactile  (9), **les zones fonctionnant simultanément sont alors désactivées**. Mais les niveaux de puissance actuels ou les fonctions spéciales affectées aux zones restent inchangés. Vous pouvez également désactiver cette fonction en réduisant le niveau de puissance à « 0 ». Si vous n'appuyez sur aucune autre touche tactile de la zone, la fonction se désactive automatiquement au bout de 10 secondes.



Fonction Keep Warm

Cette fonction règle automatiquement l'appareil au niveau de puissance approprié pour la conservation des aliments cuits au chaud.


Activation de la fonction.

Pour activer cette fonction, sélectionnez la plaque puis appuyez sur la touche tactile  (10). Une fois cette fonction activée, le symbole  s'affiche sur le voyant d'alimentation (4).

Désactivation de la fonction.

Vous pouvez désactiver la fonction à tout moment. Après avoir préalablement sélectionné la plaque, appuyez à nouveau sur la touche tactile  (10), éteignez la plaque ou modifiez le niveau de puissance. le symbole  disparaît de l'indicateur de puissance (4).

Fonction iQuickBoiling

Cette fonction active le contrôle d'ébullition automatique, très utile pour la cuisson des pâtes, du riz, des œufs et de plusieurs autres aliments à l'eau bouillante. Cette fonctionnalité est disponible uniquement dans la zone  .

Conditions d'utilisation du récipient

Pour un bon fonctionnement de la

fonction « iQuickBoiling », vous devez utiliser un récipient répondant aux conditions préalables suivantes :


- Taille de la partie inférieure aussi proche que possible du diamètre de la plaque
- **SANS COUVERCLE.**
- Rempli d'eau à température ambiante, à plus de la moitié de sa capacité (n'utilisez jamais de l'eau tiède ou chaude).


Le non-respect de ces conditions entraîne la perturbation du contrôle de l'ébullition.



AVERTISSEMENT : n'utilisez pas cette fonction à d'autres fins que l'ébullition de l'eau. N'utilisez jamais de l'huile, car elle peut conduire à une surchauffe et générer une flamme.

Activation de la fonction.

Pour activer cette fonction, sélectionnez la plaque puis appuyez sur la touche tactile  (11).

Une fois la fonction activée, l'icône  s'affiche sur les indicateurs de puissance (4) et de minuterie (12) ; un segment en mouvement s'affiche, indiquant que la cuisson est sous le contrôle du système.

Un premier signal sonore retentit lorsque le système détecte que l'ébullition est sur le point de commencer. Profitez de cette occasion pour préparer les aliments que vous souhaitez faire bouillir ou cuire.

Au bout de 30 secondes, un deuxième signal sonore retentit, ce qui signifie qu'il est temps de verser les aliments dans la casserole, si vous ne l'avez pas déjà fait.

Après le deuxième signal sonore, le système active la minuterie et le chronomètre pour vous permettre de contrôler la durée d'ébullition des aliments.

30 secondes après l'activation du chronomètre, un troisième signal

sonore retentit pour signaler qu'à partir de ce moment, le système réduit la puissance fournie afin de maintenir une ébullition légère et continue. La minuterie reste active jusqu'à la fin de la cuisson.




Si vous le souhaitez, vous pouvez désactiver la minuterie et définir une durée pour le compte à rebours et l'arrêt automatique de la plaque (voir la section intitulée Fonction « Timer »).

Désactivation de la fonction.

Vous pouvez annuler la fonction à tout moment en éteignant la plaque de cuisson, en changeant le niveau de puissance ou en sélectionnant une autre fonction spéciale.

Fonction de gestion de puissance (en fonction du modèle)

Certains modèles sont équipés d'une fonction de limitation de puissance (Gestion de puissance). Cette fonction permet à l'utilisateur de régler les différentes valeurs de la puissance totale générée par la plaque de cuisson. Pour ce faire, durant la première minute suivant le branchement de la plaque de cuisson à l'alimentation électrique, vous pouvez accéder au menu de limitation de puissance.

- 1 Appuyez sur la touche tactile  (8) pendant trois secondes. Les lettres PL s'affichent sur le voyant de minuterie (5).
- 2 Appuyez sur la touche tactile de verrouillage  (6). Les différentes limites d'alimentation disponibles s'affichent lorsque vous tournez le bouton (2) vers la gauche ou vers la droite.
- 3 Une fois la valeur sélectionnée, appuyez à nouveau sur la touche tactile  (6). La plaque de cuisson se limitera à la valeur de puissance sélectionnée.

Si vous souhaitez modifier à nouveau la valeur, vous devez débrancher la plaque et la rebrancher quelques secondes

plus tard. De cette manière, vous pourrez accéder à nouveau au menu de limitation de puissance.

Chaque fois que vous modifiez le niveau de puissance de la plaque, le limiteur de puissance calcule la puissance totale générée par la plaque. Si vous avez atteint la limite de puissance totale, vous ne pouvez plus augmenter le niveau de puissance de la plaque à l'aide du panneau de commande tactile. La plaque émet un signal sonore et l'indicateur d'alimentation (3) clignote au niveau maximum. Si vous souhaitez dépasser la valeur, vous devez réduire la puissance des autres plaques. Parfois, il ne suffit pas de réduire d'un cran le niveau d'une plaque vu que cela dépend de la puissance de chaque plaque et le niveau de réglage de chacune d'elles. Pour augmenter le niveau d'une grande plaque, vous pouvez réduire celui de plusieurs petites plaques.

Si vous utilisez l'allumage rapide avec la fonction de puissance au maximum et que ladite valeur est supérieure à la valeur limite, la plaque est réglée sur le niveau le plus élevé. La plaque émet un signal sonore et ladite valeur de puissance clignote deux fois sur l'indicateur (4).

Déconnexion de sécurité

Si par erreur une ou plusieurs zones n'étaient pas éteintes, l'unité se déconnectera automatiquement au bout d'une durée déterminée (voir tableau 1).

Tableau 1

Niveau de puissance sélectionné	TEMPS MAXIMAL DE FONCTIONNEMENT (en heures)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 ou 5 minutes, ajusté au niveau 9 *En fonction du modèle

*En fonction du modèle

Si la "déconnexion de sécurité" s'est enclenchée, un 0 apparaît lorsque la température de surface du verre n'est plus dangereuse pour l'utilisateur ou bien un H apparaît s'il subsiste un ris- que de brûlure.



Le panneau de contrôle des zones de cuisson doit toujours res- ter libre et sec.



En cas de problème sur les commandes ou d'anomalies non mentionnées dans ce manuel, il convient de déconnecter l'appareil et de prévenir le service technique Küppersbusch.

Suggestions et recommandations

- * Utilisez des récipients à fond épais et parfaitement plats.
- * Il n'est pas recommandé d'utiliser des récipients dont le diamètre est inférieur à celui reproduit sur la zone chauffante.
- * Ne faites pas glisser les récipients sur le verre, pour éviter les risques de rayures.
- * Même si le verre supporte des chocs provoqués par de grands récipients qui n'ont pas d'angles vifs, il convient d'éviter les chocs.
- * Pour éviter d'endommager la surface vitrocéramique, veillez à ne pas

traîner les récipients sur le verre et maintenez les fonds des récipients propres et en bon état.



Veillez à ne pas faire tomber sur le verre du sucre ou des produits qui en contiennent, dans la mesure où, à chaud, ils peuvent réagir avec le verre et altérer sa surface.

Nettoyage et entretien

Afin de conserver longtemps votre plaque de cuisson, vous devez la nettoyer en utilisant des produits et des accessoires adaptés, uniquement lorsqu'elle est refroidie. Son entretien sera facilité et vous éviterez l'accumulation de saletés. N'utilisez en aucun cas des produits de nettoyage agressifs ou qui pourraient rayer la surface, ni des appareils à vapeur.

Les saletés légères non adhérentes peuvent être nettoyées avec un chiffon humide et un détergent doux ou de l'eau savonneuse tiède. Toutefois, pour les taches ou graisses incrustées, il convient d'utiliser un produit nettoyant pour plaques vitrocéramiques, en suivant les instructions du fabricant. Enfin, la saleté qui a fortement adhéré et recuit pourra s'éliminer en utilisant une raclette à lames.

Les irisations colorées sont provoquées par des fonds de récipients comportant des traces sèches de graisse, ou par la présence de graisses entre le verre et le récipient lors de la cuisson. Vous les éliminerez de la surface du verre avec une fine paille de fer et de l'eau ou bien avec un nettoyant spécial pour plaques vitrocéramiques. Les objets en plastique, le sucre ou les aliments à haute teneur en sucre qui ont fondu sur la plaque doivent être immédiatement éliminés à chaud avec une raclette.

Les éclats métalliques sont causés par les glissements de récipients métalliques sur le verre. Ils peuvent s'éliminer en procédant à un nettoyage complet avec un produit nettoyant spécifique pour vitrocéramiques, le nettoyage peut nécessiter de répéter l'opération plusieurs fois.

Attention :

Un récipient peut coller au verre de par la présence d'un corps fondu entre les deux. N'essayez pas de décoller le récipient à froid, vous pourriez casser le verre céramique.




Ne marchez pas sur le verre et ne vous appuyez pas dessus, il pourrait se briser et provoquer des blessures. N'utilisez pas la surface vitrée pour entreposer des objets.

Küppersbusch Hausgeräte GmbH se réserve le droit d'introduire dans ses manuels les modifications qu'il jugera opportunes ou nécessaires, sans préjuger des caractéristiques principales des produits.

Considérations environnementales



Le symbole  sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme un déchet ménager normal. Ce produit doit être ramené sur son lieu d'achat ou sur un lieu de collecte d'équipements électriques et électroniques pour son recyclage. En vous assurant que ce produit sera éliminé de manière responsable,

vous aiderez à éviter les éventuelles conséquences néfastes pour l'environnement et la santé publique, ce qui pourrait survenir si ce produit n'est pas traité de manière adéquate. Pour obtenir plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter les administrations de votre ville, leur service de traitement des déchets ménagers ou bien le magasin où vous avez acheté ce produit.

Les matériaux d'emballage sont écologiques et entièrement recyclables. Les composants plastiques sont identifiés par les marquages >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Éliminez les matériaux d'emballage en tant que résidus domestiques dans le conteneur correspondant de votre ville.

Accomplissement de l'Efficacité

Énergétique des tables de cuisson:

-L'appareil a été testé selon la norme EN 60350-2 et la valeur obtenue, en Wh/Kg, est disponible sur la plaque signalétique de l'appareil.

Si quelque chose ne fonctionne pas

Avant d'appeler le Service Technique, effectuez les vérifications suivantes.

La cuisinière ne fonctionne pas : Vérifiez que le câble réseau est connecté à la prise correspondante.

Les zones à induction ne chauffent pas :

Le récipient est inadapté (son fond n'est pas ferromagnétique ou bien il est trop petit). Vérifiez que le fond du récipient est attiré par un aimant, ou bien utilisez un récipient plus grand.

Vous entendez un bourdonnement en début de cuisson sur les zones à induction :

Sur les récipients peu épais ou qui ne sont pas d'un seul tenant, le bourdonnement est dû à la transmission d'énergie directement sur le fond du récipient. Ce bourdonnement n'indique pas un défaut, mais si vous souhaitez l'éviter, réduisez légèrement le niveau de puissance choisi ou bien utilisez un récipient avec un fond plus épais, et/ou d'un seul tenant.

Le contrôle tactile ne s'allume pas ou, étant allumé, il ne répond pas :


Aucune plaque n'est sélectionnée. Vous devez toujours avoir sélectionné une plaque pour intervenir sur celle-ci. Les touches sont humides, et/ou vous avez les mains humides. Vos mains comme la surface du contrôle tactile doivent toujours être sèches et propres.

Le blocage est activé. Désactivez le blocage

Vous entendez un bruit de ventilation pendant la cuisson, qui se poursuit même quand la cuisinière est éteinte :

Les zones à induction comportent un ventilateur pour refroidir les parties électroniques. Celui-ci ne fonctionne que quand la température des parties électroniques est élevée, lorsqu'elle

descend, le ventilateur s'arrête automatiquement, que la cuisinière soit allumée ou non.

Le symbole  s'affiche sur l'indicateur de puissance d'une plaque : le système à induction ne trouve pas de récipient sur la plaque, ou bien le récipient n'est pas adapté.

Une plaque s'éteint et le message C81 ou C82 s'affiche sur les indicateurs :

La température du verre ou du système électronique est excessive. Attendez quelques instants pour que le système électronique refroidisse ou bien retirez le récipient pour que le verre refroidisse.

L'indicateur d'une des plaques affiche C85 :

Le récipient utilisé n'est pas adapté. Éteignez la cuisinière, rallumez-la et essayez avec un autre récipient.

L'appareil est à l'arrêt et l'indicateur (3) affiche le message C90 :

Une touche tactile du panneau de commande est couverte et ne permet pas d'allumer la plaque de cuisson. Retirez tout objet ou liquide en nettoyant et en séchant le panneau de commande tactile jusqu'à ce que le message disparaisse.

Avvertenze per la sicurezza:

⚠ **Precauzione.** In caso di rottura o crepa del vetro ceramico, il piano di cottura dovrà essere immediatamente scollegato dalla presa della corrente, onde evitare ogni eventualità di scosse elettriche.

⚠ **Questo apparecchio non è stato progettato per il funzionamento mediante timer esterno (non incorporato nell'apparecchio stesso) né con un sistema di controllo a distanza.**

⚠ **Non utilizzare strumenti di pulizia a vapore con questo apparecchio.**

⚠ **Precauzione e .** L'apparecchio e i pezzi accessibili possono riscaldarsi durante l'esercizio: evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontano dal piano di cottura i bambini di età inferiore a 8 anni, salvo qualora vengano costantemente vigilati.

⚠ **Questo apparecchio può essere utilizzato solo da bambini di età uguale o superiore a otto anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di**

esperienza e conoscenze SOLTANTO sotto la supervisione o dopo aver ricevuto istruzioni appropriate sull'uso dell'apparecchio e dopo averne capito i rischi. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere effettuate da bambini, soprattutto se non sono vigilati da un adulto.

⚠ **Impedire ai bambini di giocare con questo apparecchio.**

⚠ **Precauzione.** È pericoloso lasciare incustodite sul piano di cottura pentole contenenti grassi od oli, dal momento che potrebbero prendere fuoco. **NON tentare mai di spegnere un incendio con l'acqua!** In caso di incendio, scollegare l'apparecchio e coprire le fiamme con un coperchio, un piatto o una coperta.

⚠ **Non riporre alcun oggetto sulle piastre di cottura del piano. Evitare ogni possibile rischio di incendio.**

⚠ **Il generatore a induzione è conforme alle normative europee vigenti. Cio- nonostante, si raccomanda alle persone portatrici di apparati cardiaci quali pace-**

maker di consultare il medico o, in caso di dubbi, di astenersi dall'uso delle piastre a induzione.

⚠ **Non posizionare sulla superficie del piano di cottura oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, poiché potrebbero riscaldarsi.**

⚠ **Dopo l'uso, scollegare sempre il piano di cottura, oltre a togliere il recipiente. Altrimenti, le piastre potrebbero mettersi in funzione accidentalmente se, inavvertitamente, fosse posizionato un altro recipiente su di esse durante il rilevamento del recipiente. Evitare ogni possibile incidente!**

⚠ **Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio assistenza o da persone ugualmente qualificate allo scopo di evitare pericoli.**

⚠ **ATTENZIONE:** Utilizzare unicamente protettori per il piano cottura disegnati dal produttore dell'apparecchio o quelli indicati dal produttore nel manuale d'istruzioni come adeguati, oppure protettori già

incorporati nel piano. L'uso di protettori inadeguati può causare incidenti.

⚠ E' necessario permettere la disconnessione dell'apparecchio dopo l'installazione. Devono essere incorporati mezzi di disconnessione nell'installazione fissa d'accordo con i regolamenti d'installazione.

Installazione

Unità con cassetto portaposate

Se si desidera inserire un mobile o cassetto portaposate sotto il piano di cottura, occorre collocare un pannello divisorio. In questo modo si evita il contatto accidentale con la superficie calda del corpo dell'apparecchio.

Il pannello deve essere ubicato a una distanza di 20 mm al di sotto della parte inferiore del piano di cottura.

Collegamento elettrico

Prima di collegare il piano di cottura alla rete elettrica, controllare che la tensione (voltaggio) e la relativa frequenza corrispondano ai valori indicati sulla targhetta delle caratteristiche del piano di cottura, posta nella parte inferiore, e sul foglio di garanzia oppure, se presente, sulla scheda dei dati tecnici che deve essere conservata assieme a questo manuale nel corso della vita utile dell'apparecchio.

Evitare che il cavo di ingresso rimanga a contatto con il corpo del piano cottura e con quello del forno, qualora questo sia installato nello stesso mobile

Attenzione!

⚠ Il collegamento elettrico deve essere realizzato con una corretta presa di terra in conformità alla normativa in vigore. In caso contrario, il piano cottura potrebbe essere soggetto a malfunzionamenti.

⚠ Sovratensioni troppo alte possono provocare il guasto del sistema di controllo (quello che accade con qualsiasi tipo di apparecchio elettrico).

⚠ Si consiglia di utilizzare la cucina a induzione durante la funzione di pulizia pirolitica in caso di forni pirolitici a causa dell'alta temperatura raggiunta da questo apparecchio.

⚠ Le manipolazioni e le riparazioni dell'apparecchio, compresa la sostituzione del cavo flessibile di alimentazione, devono essere realizzate dal servizio tecnico ufficiale di Küppersbusch.

⚠ Prima di collegare l'apparecchio in rete si consiglia di spegnere il sistema di disconnessione dell'installazione fissa ed aspettare circa 25 secondi prima di staccare il piano dalla rete elettrica. Questo tempo è necessario per la scarica completa del circuito elettronico e così escludere la possibilità di

scarica elettrica nei terminali del cavo.

i Conservare il certificato di garanzia o, se presente, la scheda tecnica assieme al Manuale d'istruzioni durante tutta la vita utile dell'apparecchio. Contiene dati tecnici importanti.

Uso e Manutenzione

Istruzioni per l'uso del Touch Control

ELEMENTI DI COMANDO E CONTROLLO (fig. 2)

- ① Sensore generale ON/OFF.
- ② Manopola di selezione alimentazione e tempo
- ③ Sensore e indicatore di selezione della zona
- ④ Indicatore di potenza e/o del calore residuo.
- ⑤ Indicatore timer.
- ⑥ Sensore e indicatore di "Block".
- ⑦ Sensore e indicatore di "Stop&go".

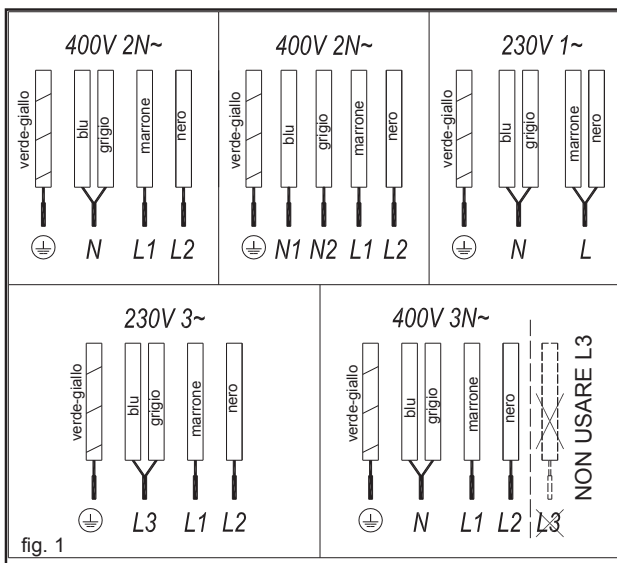
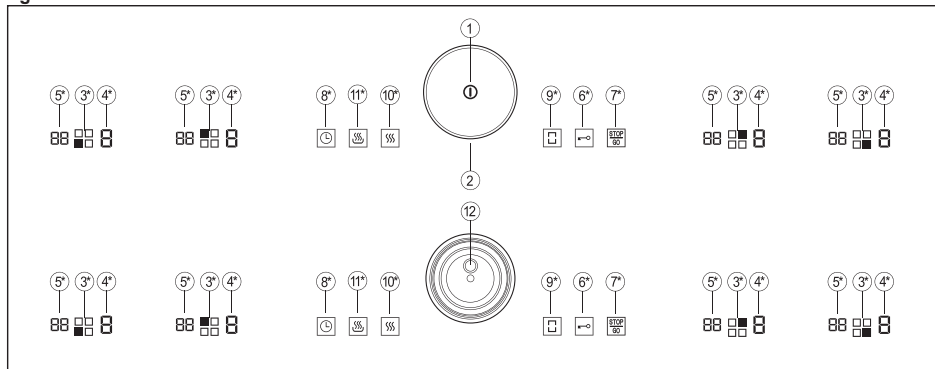


fig.2



- ⑧ Sensore e indicatore di "Timer".
- ⑨ Sensore e indicatore "Synchro" (a seconda del modello).
- ⑩ "Keep Warm" Sensore e indicatore "Keep Warm".
- ⑪ Sensore e indicatore "iQuickBoiling".
- ⑫ Sensore di spegnimento

* Visibile solo durante il funzionamento.

Le manovre vengono eseguite tramite i tasti touch e la manopola. Non è necessario esercitare una forza sul tasto touch, è sufficiente toccarlo con la punta del dito per attivare la funzione desiderata.

Ogni azione viene verificata da un segnale acustico.

La rotazione di qualsiasi manopola (2) consente la regolazione dei livelli di potenza fra 0 e 9 e la regolazione del tempo fra 0 e 99. Ruotando la manopola verso destra il valore aumenta, mentre ruotandola verso sinistra il valore diminuisce.

⚠ Per selezionare una piastra su questi modelli, toccare direttamente il sensore di selezione zona.

ACCENSIONE DEL DISPOSITIVO

- 1 Inserire la manopola (2) nel suo alloggiamento di funzionamento (cfr. figura 3).
- 2 Toccare il tasto touch di On ①(1) per almeno un secondo. Il controllo

touch diventerà attivo e visibile. Qualora la zona di cottura sia calda, nell'indicatore di alimentazione (4) compare una H.

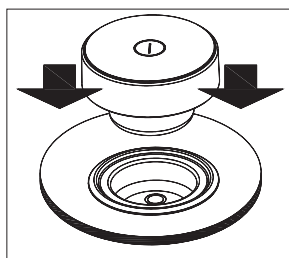


Fig. 3

Se non si intraprende alcuna azione nei successivi 10 secondi, il controllo touch si spegne automaticamente.

Quando il controllo touch è attivato, è possibile disconnetterlo in qualsiasi momento premendo il tasto touch ①(1), anche se è stato bloccato (funzione "Block" attivata). Il tasto touch ①(1) ha sempre la priorità nello scollegare il controllo touch.

⚠ Sarà possibile togliere la manopola dall'alloggiamento (2) in qualsiasi momento. Con questa azione è possibile bloccare il resto dei sensori. Questa azione è utile come misura di sicurezza per evitare manipolazioni non desiderate da parte dei bambini. Quando la manopola si trova ancora in questa posizione, i sensori saranno nuovamente disponibili

⚠ All'interno dell'alloggiamento della manopola, è disponibile un sensore unicamente di spegnimento (12) che consente di spegnere il piano cottura quando la manopola si trova fuori dalla sua posizione.

ATTIVAZIONE DELLE PIASTRE

Una volta che il Controllo Touch viene attivato tramite il sensore ①(1), qualsiasi piastra può essere accesa seguendo questi passaggi:

- 1 Sarà necessario scegliere la zona desiderata per la cottura premendo il sensore di selezione zona (3). (4) l'indicatore di alimentazione lampeggia. Ruotando la manopola verso destra o verso sinistra sarà possibile impostare il livello di potenza fra 0 e 9. Il valore di potenza verrà mostrato sull'indicatore di alimentazione corrispondente (4).
- 2 Ruotando la manopola (2) sarà possibile scegliere un nuovo livello di cottura compreso fra 0 e 9.

A condizione che venga selezionata la piastra, sarà possibile modificare il livello di potenza.


SPEGNIMENTO DI UNA PIASTRA

Se una zona è già stata selezionata, ruotare la manopola (2) verso sinistra fino a che non viene raggiunto il livello 0. Il piano di cottura si spegnerà.

Se viene spenta una zona, una "H" compare sull'indicatore di


alimentazione (4), a indicare che la superficie in vetro ha raggiunto una temperatura elevata e vi è il rischio di ustioni. Quando la temperatura scende, l'indicatore di alimentazione (4) si spegne.

SPEGNIMENTO DI TUTTE LE PIASTRE

Tutte le piastre possono essere simultaneamente scollegate utilizzando il sensore generale on/off  (1). Tutti gli indicatori di piastra (4) si spengono. Se la zona di riscaldamento spenta è calda, il suo indicatore di alimentazione (4) mostra una "H".


Rilevatore di padella

Le zone di cottura ad induzione hanno un rivelatore incorporato di padella. In questo modo, la piastra smetterà di funzionare se non è presente una padella o se la padella non è adatta.


L'indicatore di alimentazione (4) mostrerà un simbolo per indicare che "non c'è una padella"  se, mentre la zona è attiva non viene rilevata la presenza di una padella o ancora se la padella non è idonea.

Se una padella viene tolta dalla zona mentre essa è in funzione, la piastra ferma automaticamente l'alimentazione di energia e sarà mostrato il simbolo per indicare "mancanza di padella". Quando una padella viene nuovamente posizionata sulla zona di cottura, la fornitura di energia riprenderà allo stesso livello di potenza selezionato in precedenza.


Il tempo per il rilevamento padella è di 3 minuti. Se una padella non è collocato nella zona entro questo periodo di tempo, o se la padella non è adatta, la zona di cottura si spegne.



 **Al termine, spegnere la zona di cottura utilizzando la manopola. Diversamente un'operazione indesiderata potrebbe verificarsi se una padella venisse accidentalmente posizionata sulla zona di cottura durante i tre minuti. Evitare possibili incidenti!**

Funzione Block




Con la funzione "Block" è possibile bloccare gli altri sensori, ad eccezione del sensore on/off  (1), al fine di evitare operazioni indesiderate. Questa funzione è utile come sicurezza a prova di bambino.

Attivazione della funzione.



Per attivare questa funzione, toccare il sensore  (6) per almeno un secondo.

Il simbolo  viene visualizzato sugli indicatori lampeggianti (4) di alimentazione. Per disattivare la funzione, basta toccare nuovamente il sensore  (6).

Disattivazione della funzione.



Qualora venga spenta l'apparecchiatura per mezzo del sensore ON/OFF  (1) mentre il blocco è attivo, non sarà possibile accendere nuovamente il bancone fino a che non sarà bloccato. Col fornello spento e il blocco attivo, i simboli  restano accesi per circa un minuto. Successivamente, si spengono. Quando si prova ad accendere il fornello, il simbolo  compare nuovamente sugli indicatori di alimentazione (4) lampeggiando a indicare che il fornello è ancora bloccato.

Silenziamento del segnale acustico

Subito dopo aver acceso il piano cottura, se il sensore "Timer"  (8) e il sensore "Stop&Go"  (7) vengono premuti simultaneamente per tre secondi, il bip che accompagna ogni azione verrà disattivato. Gli indicatori di alimentazione (4) visualizzano la dicitura "OF".

Questa disattivazione non verrà applicata a tutte le funzioni, come ad esempio il segnale acustico per on/off, la fine del timer o il blocco/sblocco dei tasti touch rimane sempre attivato.


Per attivare nuovamente i bip che


accompagnano ogni azione, premere nuovamente insieme i sensori "Timer"  (8) e "Stop&Go"  (7) per tre secondi. Gli indicatori di alimentazione (4) visualizzano la dicitura "On".

Funzione Stop & Go


Questa funzione mette il processo di cottura in pausa. Anche il timer sarà messo in pausa se attivato.

Attivazione della funzione.

Toccare il sensore "Stop&Go"  (7). Una maggiore intensità e gli indicatori di alimentazione (4) mostreranno il

simbolo  a indicare che il processo di cottura è stato messo in pausa.

Disattivazione della funzione.

Premendo nuovamente il sensore "Stop & Go"  (7), si riprenderà la cottura nelle stesse condizioni a livello di potenza e timer rispetto a quelle impostate prima della pausa.

Funzione Power

Questa funzione fornisce alimentazione "extra" alla piastra, al di sopra del valore nominale. Tale potenza dipende dalla dimensione della piastra, con la possibilità di raggiungere il valore massimo consentito dall'alimentatore.

- 1 Ruotare la manopola (2) verso destra fino al livello di potenza 9, quindi attendere un secondo. Ruotare nuovamente la manopola verso destra fino a che non compare una P nell'indicatore di alimentazione corrispondente (4).
- 2 L'indicatore del livello di potenza (4) mostrerà il simbolo P, e la piastra inizierà ad erogare energia supplementare.

La funzione "Power" ha una durata massima indicata nella Tabella 1. Trascorso questo tempo, il livello di potenza si regolerà automaticamente

a 9. Un segnale acustico.

Attivando la funzione "Power" in una piastra, è possibile che le prestazioni di alcune delle altre possano essere influenzate, riducendo la loro potenza ad un livello inferiore, nel qual caso ciò sarà visualizzato sul corrispondente indicatore (4).

Disattivazione della funzione "Power" prima della fine del tempo di cottura, ruotare la manopola (2) e scegliere un livello di potenza diverso.

Funzione Timer (conto alla rovescia)


Questa funzione facilita la cottura, dato che non c'è bisogno di essere costantemente presenti: È possibile impostare un timer per una piastra, ed essa si spegnerà una volta che il tempo desiderato è scaduto.

Per questi modelli è possibile programmare simultaneamente ciascuna piastra per durate che vanno da 1 a 99 minuti.

Timer per una piastra.

Dopo aver impostato il livello di potenza sulla zona desiderata, quando in fase di selezione il puntino della zona lampeggia, sarà possibile impostare il timer per quella zona.

A tal fine:

- 1 Toccare il sensore  (8). L'indicatore del timer (5) della piastra selezionata mostra la dicitura "00" lampeggiante. Qualora non venga eseguita nessuna azione sulla manopola e non venga impostato un tempo, dopo alcuni secondi il timer viene disattivato.
- 2 Subito dopo, ruotare la manopola (2) verso destra e selezionare un valore per il tempo di cottura compreso fra 1 e 99 minuti. Se la prima rotazione, partendo da "00", viene fatta verso sinistra, il valore di tempo iniziale sarà 60 minuti. In entrambi i casi la manopola (2) deve essere ruotata verso sinistra per riportare il tempo a 00.

In qualsiasi momento il valore del tempo viene impostato su "00", se la manopola viene ruotata verso sinistra (2) il valore di tempo iniziale sarà 60 minuti.

- 3 Quando l'indicatore del timer (5) smette di lampeggiare, inizierà automaticamente il conteggio alla rovescia del tempo. Quando il tempo restante è un 1 minuto, il conto alla rovescia verrà indicato in secondi.

Una volta che il tempo di cottura selezionato è trascorso, la zona di riscaldamento, essendo temporizzata, è spenta e l'orologio emette una serie di segnali acustici per alcuni secondi. Per disattivare il segnale udibile toccare qualsiasi sensore. L'indicatore del timer (5) visualizza 00. Se la zona di riscaldamento spenta è calda, il suo indicatore di potenza (4) visualizza il simbolo "H".

Se si desidera a questo punto un'altra piastra riscaldata allo stesso tempo, ripetere i passi da 1 a 3.

Modifica del tempo programmato

Qualora si desideri modificare il timer prima della fine del tempo programmato:

- 1 Selezionare la piastra desiderata.
- 2 Ruotare la manopola (2) verso destra o verso sinistra per modificare il tempo programmato.

Scollare l'orologio

Qualora si desideri fermare il timer prima che finisca il tempo programmato:


- 1 Selezionare la piastra desiderata.
- 2 Ruotare la manopola (2) verso sinistra, fino a che il tempo non sarà 00. Il timer verrà annullato.

Funzione Synchro (a seconda del modello)



Con questa funzione è possibile collegare due zone di cottura, indicate nella schermata di stampa come "Synchro", in modo che funzionino

insieme, oltre che di selezionare un livello di potenza e attivare una funzione di timer comune per le due zone.

Attivazione della funzione.

Per attivare questa funzione premere il sensore  (9). Al termine, il valore "0" lampeggiante viene visualizzato sugli indicatori di potenza (4) delle piastre collegate. Il rilevamento pentola avviene in tutta la zona collegata. Si hanno a disposizione alcuni secondi per l'operazione successiva. Diversamente, se non viene eseguita nessuna azione, la funzione verrà disattivata automaticamente e le zone torneranno allo stato precedente. Questa funzione può essere attivata anche se una delle zone ha già un valore di potenza assegnato.



Disattivazione della funzione.

Per disattivare questa funzione, il sensore  (9) deve essere premuto nuovamente, e le zone verranno scollegate ma i livelli di potenza attuali o le funzioni speciali assegnate alle zone verranno mantenuti. La relativa icona  (9) si illuminerà in modo più debole. Questa funzione può anche essere disattivata riducendo il livello di potenza a "0". A meno che non venga premuto il sensore di un'altra zona, la funzione verrà disattivata automaticamente dopo 10 secondi.

Funzione Keep warm



Questa funzione imposta automaticamente un livello di potenza adeguata per mantenere in caldo il cibo cotto.

Attivazione della funzione.

Per attivare la funzione selezionare la piastra e premere il sensore  (10). Una volta che la funzione è stata attivata, il simbolo  apparirà sull'indicatore di alimentazione (4).

Disattivazione della funzione

Sarà possibile sovrascrivere la funzione in qualsiasi momento, avendo precedentemente selezionato

la piastra, toccando nuovamente il sensore  (10), e  scompare dall'indicatore di potenza (4).

Funzione iQuickBoiling

Questa funzione abilita il controllo automatico di ebollizione, che fornisce un valido aiuto nella cottura di pasta, riso, uova, nella bollitura di cibi vari, etc. È disponibile unicamente nell'area




Condizioni del contenitore


Per un corretto funzionamento della funzione "iQuickBoiling", è necessario utilizzare un contenitore che soddisfi i seguenti requisiti:


- La dimensione del fondo deve essere il più vicino possibile al diametro della piastra
- **SENZA COPERCHIO.**
- Deve essere riempito oltre metà della sua capacità con acqua a temperatura ambiente (non utilizzare mai acqua tiepida o calda).

Il mancato rispetto di queste condizioni impedirà il corretto controllo dell'ebollizione.

 **AVVERTENZA: non utilizzare questa funzione per un tipo di cottura diverso dall'ebollizione di acqua. Non utilizzare mai olio: può surriscaldarsi e generare fiamma.**

Attivazione della funzione.

Per attivare la funzione selezionare la piastra e premere il sensore  (11).

Una volta che la funzione è stata attivata, il segno  apparirà sia sull'indicatore di potenza (4) che sull'indicatore del timer (12); un segmento in movimento apparirà, indicando che la cottura è sotto il controllo del sistema.

Quando il sistema rileva che si approssima l'inizio dell'ebollizione, si udirà il primo segnale acustico.

Approfittatene per preparare alla bollitura o alla cottura il cibo che volete.

Dopo 30 secondi si udirà un secondo segnale acustico: se non lo avete già fatto, è il momento di mettere il cibo in padella.

Dopo il secondo segnale acustico il sistema attiverà il timer come cronometro in modo che possiate verificare il tempo necessario per l'ebollizione del cibo.

30 secondi dopo l'attivazione del cronometro, si udirà un terzo segnale che avverte che da quel momento il sistema ridurrà la potenza fornita al fine di mantenere una ebollizione dolce e continua. Il timer rimarrà attivo fino alla fine della cottura.



Se si desidera è possibile disattivare il timer ed impostare un tempo per il conto alla rovescia e per lo spegnimento automatico della piastra (vedere la sezione *Funzione "Timer"*).

Disattivazione della funzione.


È possibile annullare la funzione in qualsiasi momento spegnendo la piastra, modificando il livello di potenza o scegliendo una funzione speciale diversa.

Funzione di gestione della potenza (a seconda del modello)

Alcuni modelli sono dotati di una funzione di limitazione di potenza (Power Management). Questa funzione permette di impostare a differenti valori selezionati dall'utente la potenza totale generata dal piano di cottura. Per fare ciò, per il primo minuto dopo aver collegato il piano di cottura alla linea di alimentazione, è possibile accedere al menu limitazione della potenza.

- 1 Premere il sensore  (8) per tre secondi. Le lettere PL compaiono sull'indicatore timer (5).
- 2 Premere il sensore di blocco  (6). I diversi limiti di potenza disponibili vengono mostrati quando la

manopola viene ruotata (2) verso sinistra o verso destra.

- 3 Una volta selezionato il valore, premere di nuovo il tasto touch bloccaggio  (6). Il piano di cottura sarà limitato al valore di potenza selezionato.

Se si desidera cambiare ancora il valore, è necessario scollegare il piano cottura dalla rete elettrica e ricollegarlo dopo alcuni secondi. In questo modo sarete ancora in grado di accedere al menu di limitazione di potenza.

Ogni volta che il livello di potenza di una piastra viene cambiato, il limitatore di potenza calcolerà la potenza totale che il piano di cottura sta generando. Se è stato raggiunto il limite di potenza totale, il controllo touch non consente di aumentare il livello di potenza di una piastra. Il piano di cottura emette un segnale acustico e sull'indicatore di alimentazione (3) lampeggia il livello che non può essere superato. Se si desidera superare tale valore, è necessario abbassare la potenza delle altre piastre. A volte non sarà sufficiente abbassare il livello di una sola piastra, questo dipende dalla potenza di ogni piastra e dal livello alla quale è impostata. È possibile che per aumentare il livello della grande piastra si debba ridurre il livello di alcune di quelle piccole.

Se si utilizza la funzione di accensione rapida alla massima potenza ed il detto valore è superiore al valore impostato dal limite, la piastra verrà impostata al massimo livello possibile. Il piano di cottura emette un segnale acustico ed il suddetto valore di potenza lampeggia due volte sull'indicatore (4).


Scollegamento di sicurezza


Se per errore una o più zone non fossero spente, l'unità si scollega automaticamente al termine di un determinato periodo di tempo (vedi tabella 1).

Tabella 1

Livello di potenza selezionato	TEMPO MASSIMO DI ESERCIZIO (in ore)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 o 5 minuti , rettificato al livello 9 * In base al modello


Una volta prodotti lo "scollegamento di sicurezza", appare uno 0 se la temperatura sulla superficie del vetro non è pericolosa per l'utente oppure una H in caso di rischio di ustione.

 **Mantenere sempre libera e asciutta l'area di controllo delle zone di cottura.**

 **In caso di qualsiasi problema di manovrabilità o anomalie non contemplate da questo manuale, scollegare l'apparecchio e consultare l'assistenza tecnica di Küppersbusch.**

Suggerimenti e raccomandazioni

- * Utilizzare pentole dal fondo spesso e completamente piatto.
- * Si sconsiglia l'uso di recipienti dal diametro minore di quello disegnato sulla zona di riscaldamento.
- * Non far scivolare i recipienti sul vetro: potrebbero graffiarlo.
- * Sebbene il vetro possa sopportare impatti di recipienti grandi che non presentino spigoli vivi, cercare di non urtarlo.
- * Onde evitare danni alla superficie in vetroceramica, non trascinare i recipienti sul vetro e tenere il fondo dei recipienti pulito e in buono stato.

 **Fare attenzione a non versare sul vetro zucchero o prodotti che lo contengono, poiché riscaldandosi possono dar luogo a una reazione col vetro e causare alterazioni sulla superficie.**


Pulizia e conservazione


Per una buona conservazione del piano di cottura, pulirlo con prodotti e utensili adatti, dopo che si è raffreddato. In tal modo risulterà più facile e si evita che la sporcizia si accumuli. Non usare in nessun caso prodotti di pulizia aggressivi che possano graffiare la superficie, né strumenti a vapore.

La sporcizia leggera e non attaccata può essere pulita con una spugna umida e un detersivo delicato o acqua e sapone tiepida. Tuttavia, per le macchie o il grasso più ostinati, è necessario usare un detersivo apposito per la vetroceramica, seguendo le istruzioni del fabbricante. Infine, la sporcizia attaccata in modo molto profondo potrà essere rimossa utilizzando un raschietto con una lametta.

I cambiamenti di colore sono causati da recipienti con residui di grassi secchi sul fondo o dalla presenza di grasso fra il vetro e il recipiente durante la cottura. Si possono eliminare dalla superficie di vetro con uno strofinaccio al nichel bagnato d'acqua o con un detersivo specifico per la vetroceramica. Gli oggetti di plastica, lo zucchero o gli alimenti ad altro contenuto zuccherino fusi sopra il piano di cottura andranno eliminati immediatamente a caldo con un raschietto.

La luminosità dei metalli è causata dallo slittamento dei recipienti metallici sul vetro. Si può eliminare pulendo a fondo con un detersivo specifico per la vetroceramica, magari ripetendo più volte l'operazione.


 **Un recipiente può attaccarsi al vetro per la presenza di materiale fuso fra le due superfici. Non cercare di staccare il recipiente a freddo! Potrebbe rompersi il vetro ceramico.**

 **Non calpestare il vetro né appoggiarsi su di esso: potrebbe rompersi e provocare lesioni. Non usare il vetro per appoggiare degli oggetti.**

Küppersbusch Hausgeräte GmbH si riserva il diritto di apporre nei suoi manuali le modifiche che ritenga necessarie o utili senza comprometterne le caratteristiche essenziali.

Osservazioni ambientali



Il simbolo  sul prodotto o sull'imballaggio indica che questo prodotto non può essere smaltito come un normale rifiuto urbano. Deve essere conferito presso un punto di raccolta di apparecchiature elettriche ed elettroniche per essere riciclato. Accertarsi che questo prodotto venga smaltito correttamente contribuirà a evitare alcune possibili conseguenze nefaste per l'ambiente e la salute pubblica, che potrebbero invece verificarsi se il prodotto non è gestito in maniera adeguata. Per ottenere informazioni più dettagliate sul riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'amministrazione cittadina, all'azienda che gestisce la raccolta dei rifiuti o al negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

I materiali d'imballaggio sono ecologici e totalmente riciclabili. I componenti in plastica sono identificati con le marcature >PE<, >LD<, >EPS<, ecc. Smaltire i materiali d'imballaggio come residui domestici nel contenitore corrispondente messo a disposizione dal comune di residenza.

Adempimento con Efficienza Energetica dell'apparecchio:
-Apparecchio è stato testato secondo la norma EN 60350-2 e il valore ottenuto, in Wh/Kg, è disponibile nella targa dati dell'apparecchio.

Se qualcosa non funziona

Prima di chiamare il Servizio tecnico, svolgere le verifiche indicate qui di seguito.

Non funziona la cucina:

Controllare che il cavo di rete sia collegato alla presa corrispondente.

Le zone ad induzione non riscaldano:

Il recipiente è inadatto (non ha il fondo ferromagnetico o è troppo piccolo). Verificare che il fondo del recipiente venga attratto da una calamita o usare un recipiente più grande.

Si sente un ronzio all'inizio della cottura proveniente dalle zone a induzione:

In recipienti poco spessi o costituiti da più di un pezzo, il ronzio è conseguenza della trasmissione d'energia direttamente al fondo del recipiente. Tale ronzio non segnala un difetto, ma, se si vuole comunque evitarlo, ridurre leggermente il livello di potenza scelto o utilizzare un recipiente con il fondo più spesso e/o costituito da una sola parte.

Il controllo tattile non si accende o è acceso ma non risponde:

Non è stata selezionata nessuna piastra. Assicurarsi di selezionare una piastra prima di agirvi sopra.

Sui sensori è presente dell'umidità e/o si hanno le dita umide. Mantenere asciutta e pulita la superficie del controllo tattile e/o le dita.

Il bloccaggio è attivato. Disattivare il bloccaggio.

Si sente un rumore di ventilazione durante la cottura, che continua anche a cucina spenta:

Le zone a induzione presentano un ventilatore per refrigerare l'elettronica. Questo entra in funzione solo quando la temperatura dell'elettronica è elevata, quando cala o si spegne automaticamente, che la cucina sia accesa oppure no.

Sull'indicatore di potenza di una piastra appare il simbolo :

Il sistema di induzione non riscaltra un recipiente sulla piastra o questo è inadeguato.

Si spegne una piastra e sugli indicatori appare il messaggio C81 o C82:

Temperatura eccessiva nel sistema elettronico o sul vetro. Attendere il tempo necessario per far raffreddare il sistema elettronico o rimuovere il recipiente per far raffreddare il vetro.

Sull'indicatore di una delle piastre appare C85:

Il recipiente utilizzato non è adeguato. Spegnerla cucina, riaccenderla e provare con un altro recipiente.

L'apparecchio si spegne e viene visualizzato il messaggio di C90 sugli indicatori (3):

Il controllo touch rileva qualche sensore coperto e non consente di accensione del piano di cottura. Rimuovere gli oggetti o liquidi possibili mantenendo la superficie di controllo touch pulita e asciutta fino a quando il messaggio scompare.

Veiligheidswaarschuwingen:

⚠ **Wees voorzichtig.** In geval van een breuk van barst in het keramische glas, moet de stroomtoevoer onmiddellijk uitgeschakeld worden om het risico voor een elektrische schok te vermijden.

⚠ **Dit apparaat is niet ontworpen om te functioneren met behulp van een externe timer (niet ingebouwd in het apparaat) of afstandsbediening.** Dit apparaat mag niet gereinigd worden met een stoomreiniger.

⚠ **Wees voorzichtig.** Tijdens de werking van het apparaat, kunnen het toestel en zijn toegankelijke elementen warm worden. Vermijd het aanraken van de verwarmings elementen. Kinderen jonger dan 8 moeten zich verwijderd houden van de kookplaat, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

⚠ **Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van acht of ouder, personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteit of**

gebrek aan ervaring en vaardigheden, DOCH UITSLUITEND onder toezicht, of indien ze de gepaste aanwijzingen gekregen hebben voor gebruik van het apparaat en de inherente gevaren hiervan begrijpen. Kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht schoonmaken en onderhouden.

⚠ **Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.**

⚠ **Wees voorzichtig.** Koken met vet of olie zonder dat u aanwezig bent, is gevaarlijk wegens het risico voor brand. Probeer **NOOIT** een brand met water te blussen! in dit geval moet u het apparaat uitschakelen en de vlammen afdekken met een deksel, bord of dekentje.

⚠ **Laat geen voorwerpen staan op de kookvelden van de plaat. Vermijd mogelijk brandgevaar.**

⚠ **De inductiegenerator voldoet aan de geldige Europese regelgeving. Niettemin raden we aan dat personen met hartapparaat, zoals pacemakers, hun arts raadplegen of in geval van twijfel,**

de inductievelen niet gebruiken..

⚠ **Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels, worden best niet op het kookplaatoppervlak gelegd, daar ze warm zouden kunnen worden .**

⚠ **Na gebruik moet u de kookplaat steeds uitschakelen en niet enkel de pot of pan verwijderen. Doet u dit niet, dan kan de kookplaat ongewild beginnen functioneren, indien er per ongeluk een andere pot of pan op geplaatst wordt tijdens de detectieperiode voor potten of pannen. Vermijd mogelijke ongevallen!**

Installatie

Plaatsing met besteklade

Wenst u een meubel of besteklade te plaatsen onder de kookplaat, dan moet tussen beiden een scheidingsplank geplaatst worden. Op deze wijze wordt toevallig contact met het warme oppervlak van de behuizing van het apparaat voorkomen.

De plank moet 20 mm onder het onderste deel van de kookplaat gemonteerd worden.

Elektrische aansluiting

Vooraleer de kookplaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten, moet u controleren of de spanning (voltage) en haar

frequentie overeenstemmen met de gegevens aangeduid op het typeplaatje van de plaat, dat u onderaan het toestel vindt, en in het garantiebewijs of eventueel het technische gegevensblad dat u tijdens de levensduur van het apparaat samen met deze handleiding moet bewaren.

De elektrische aansluiting gebeurt via een meerpolige schakelaar of stekker, op voorwaarde dat deze goed bereikbaar is, geschikt voor de te weerstande sterkte en de minimale opening tussen de contacten 3 mm. bedraagt, wat uitschakeling verzekert in noodsituaties of in geval van reiniging van de plaat.

Vermijd contact tussen de invoerkabel en de behuizing van zowel de kookplaat als de oven, als deze in hetzelfde meubel geïnstalleerd is.

Opgelet!

⚠ De elektrische aansluiting moet voorzien zijn van een correcte aarding die voldoet aan de geldige regelgeving, is dit niet het geval, dan zal de plaat mogelijk storingen vertonen.

⚠ Abnormaal hoge overspanningen kunnen het bedieningssysteem beschadigen (zoals gebeurt met eender welk elektrisch apparaat).

⚠ Er wordt aangeraden de inductieplaat niet te gebruiken tijdens het pyrolytisch reinigen van pyrolytische ovens, wegens de hoge temperatuur die dit apparaat bereikt.

⚠ Iedere manipulatie of herstelling van het apparaat, met inbegrip van het vervangen van de flexibele voedingskabel, dient uitgevoerd te worden door de officiële technische dienst van Küppersbusch.

⚠ Alvorens het fornuis van het elektriciteitsnet te ontkoppelen, wordt aanbevolen de afzetschakelaar uit te schakelen en ongeveer 25 seconden te wachten voor het uittrekken van de stekker. Deze tijd is nodig voor het volledig ontladen van

het elektronische circuit en zo de mogelijkheid van een elektrische ontlading via de stekkercontacten te voorkomen.

📖 Bewaar het garantiebewijs of eventueel het technisch gegevensblad samen met de handleiding gedurende de levensduur van het apparaat. Het bevat belangrijke technische gegevens van het toestel.

- ⑧ "Timer" sensor en indicator.
- ⑨ "Synchro" sensor en indicator (naargelang het model).
- ⑩ "Keep Warm" sensor en indicator.
- ⑪ "QuickBoiling" sensor en indicator.
- ⑫ UIT sensor

* Enkel zichtbaar wanneer ingeschakeld.

De manoeuvres worden uitgevoerd met de aanraaktoetsen en knop. U moet geen kracht uitoefenen op de gewenste aanraaktoets. U moet hem enkel aanraken met uw vingertip om de vereiste functie in te schakelen.

Gebruik en onderhoud

Handleiding van de Touch Control

HANTERING ELEMENTEN (afb. 2)

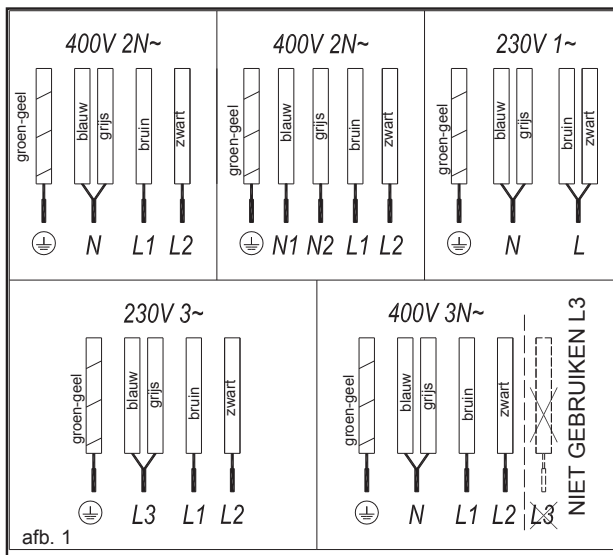
- ① Algemene aan/uit-sensor.
- ② Stroom en tijd selectieknop
- ③ Zone selectiesensor en indicator
- ④ Stroom en/of residuele warmte-indicator.
- ⑤ Timer controlelampje.
- ⑥ "Block" sensor en indicator
- ⑦ "Stop&go" sensor en indicator.

Elke actie wordt geverifieerd met een pieptoon.

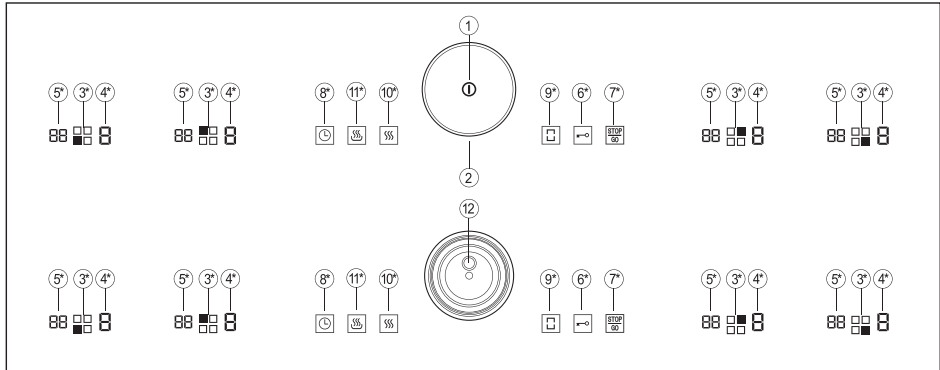
Als u aan de knop (2) draait, wordt het stroomniveau aangepast tussen 0 en 9 en de tijd tussen 0 en 99. Als u de knop naar rechts draait, wordt de waarde verhoogd, als u naar links draait, verlaagt de waarde.

⚠ Om een plaat te selecteren op deze modellen kunt u de zoneselectie sensor rechtstreeks aanraken (3).

HET APPARAAT INSCHAKELEN



Afb. 2



- 1 Voer de knop (2) in de operationele behuizing (zie afbeelding 3).
- 2 Raak de On touch toets ①(1) gedurende minimum één seconde aan. De aanraakbediening wordt ingeschakeld en is zichtbaar. Als een van de kookplaten warm is, zal de stroomindicator (4) een H weergeven.

u de andere sensoren. Deze actie is nuttig als veiligheidsmaatregel om ongewenste behandelingen door kinderen te vermijden. Als de knop opnieuw gepositioneerd wordt, zijn de sensoren opnieuw beschikbaar

⚠ In de behuizing van de knop is een enkel-uit sensor (12) beschikbaar die u de mogelijkheid biedt de knop uit te schakelen als de knop niet in positie staat.

Wanneer u een zone uitschakelt, verschijnt H op de stroomindicator (4). Dit betekent dat het glazen oppervlak een hoge temperatuur heeft bereikt en dat er brandgevaar bestaat. Als de temperatuur daalt, schakelt de stroomindicator (4) uit.

ALLE PLATEN UITSCHAKELEN

Alle platen kunnen gelijktijdig worden uitgeschakeld met de algemene aan/uit-sensor ①(1). Alle plaat-indicatoren (4) schakelen uit. Als de uitgeschakelde kookzone warm is, geeft de stroomindicator (4) H weer.

PLATEN ACTIVERING

Zodra de Aanraakgevoelige bediening wordt ingeschakeld met sensor ①(1) kan elke plaat worden ingeschakeld door deze stappen te volgen:

- 1 U moet de gewenste kookzone door de zone selectiesensor in te drukken (3). (4) de stroomindicator knippert. Draai de knop naar links of naar rechts om het stroomniveau in te stellen tussen 0 en 9. De stroomwaarde wordt weergegeven op de overeenstemmende stroomindicator (4).
- 2 Draai aan de knop (2) om een nieuw kookniveau in te stellen tussen 0 en 9.

Zolang de plaat geselecteerd is, kan het stroomniveau worden gewijzigd.

EEN PLAAT UITSCHAKELEN

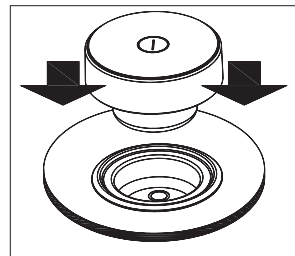
Als er al een zone geselecteerd is, draait u aan de knop (2) naar links tot het niveau 0 bereikt wordt. De kookplaat schakelt uit.

Pandetectie

Inductie kookplaten hebben een ingebouwde pan detectie. De plaat zal dus uitschakelen als er geen pan aanwezig is of als de pan niet geschikt is.

De stroomindicator (4) geven een symbool weer om aan te geven dat "er geen pan aanwezig is" **U** als er, met de plaat ingeschakeld, geen pan wordt gedetecteerd of als de pan niet geschikt is

Als een pan van de kookplaat wordt gehaald terwijl de plaat ingeschakeld is, zal de plaat automatisch geen energie meer ontvangen en het symbool voor "er is geen pan" verschijnt. Als er opnieuw een pan op de kookplaat wordt geplaatst, wordt opnieuw energie geleverd op hetzelfde vooraf geselecteerde



Afb. 2 3

Als u niets doet binnen de 10 seconden schakelt de aanraakgevoelige bediening automatisch uit.

Als de aanraakgevoelige bediening ingeschakeld is, kunt u ze altijd uitschakelen door de aanraaktoets ①(1) aan te raken, zelfs als de toets vergrendeld is (vergrendelingsfunctie ingeschakeld). De aanraaktoets ①(1) krijgt altijd prioriteit om de aanraakgevoelige bediening uit te schakelen.

⚠ U kunt de knop (2) op elk moment verwijderen uit de behuizing. Via deze actie blokkeert

stroomniveau.

De tijdsduur voor de detectie van pannen is 3 minuten. Als er tijdens deze tijdsduur geen pan wordt geplaatst, of als de pan niet geschikt is, schakelt de kookplaat uit.



Aan het einde schakelt u de kookplaat uit met de knop. Zo niet kan een ongewenste bewerking worden uitgevoerd als er een pan per ongeluk op de kookplaat wordt geplaatst tijdens deze drie minuten. Vermijd potentiële ongevallen!

Vergrendelen functie

Met de "Block" functie kunt u de andere sensoren blokkeren, behalve de aan/uit sensor ①(1) om ongewenste bewerkingen te vermijden. Deze functie is nuttig als een kinderbeveiliging.

De functie inschakelen.

Om deze functie in te schakelen, raakt u de aanraaksensor ⑥(6) gedurende minimum één seconde aan. Het symbool verschijnt in de stroom (4) knipperende indicatoren. Om de functie uit te schakelen, raakt u eenvoudig opnieuw de sensor ⑥(6) aan.

De functie uitschakelen.

Als u het apparaat uitschakelt met de AAN/UIT-sensor ①(1) wanneer de vergrendeling is ingeschakeld, moet u het aanrechtblad eerst ontgrendelen voor u hem opnieuw kunt inschakelen. Als het kooktoestel uitgeschakeld is en de vergrendeling ingeschakeld, blijven de symbolen opgelicht gedurende ca. 1 minuut. Daarna schakelen ze uit. Als u het kooktoestel probeert in te schakelen, verschijnt het symbool eerst opnieuw op de stroomindicatoren (4). Deze knipperen om aan te geven dat het kooktoestel nog steeds vergrendeld is.

Het geluidssignaal uitschakelen

Als men onmiddellijk na het inschakelen van de brander gelijktijdig op de "Timer" (8) en de "Stop&Go" (7) sensoren drukt gedurende drie seconden wordt het geluidssignaal uitgeschakeld dat gepaard gaat met elke actie. De stroomindicatoren (4) geven "OF" weer.

Deze uitschakeling geldt niet voor alle functies, bijvoorbeeld de pieptoon voor aan/uit, als de tijdsduur van de timer verstreken is of het vergrendelen/ontgrendelen van de aanraaktoetsen blijft ingeschakeld.

Om de geluidsignalen opnieuw in te schakelen voor elke actie drukt u opnieuw gelijktijdig op de "Timer" sensor (8) en op de "Stop&Go" sensor (7) gedurende drie seconden. De stroomindicatoren (4) geven "On" weer.

Stop&Go functie

Deze functie schakelt de kookplaat op pauze. De timer wordt ook gepauzeerd als hij ingeschakeld is.

De functie inschakelen.

Raak de "Stop&Go" sensor (7) aan. De stroomindicatoren geven het symbool weer om aan te geven dat het kookproces gepauzeerd is.

De functie uitschakelen.

Als u de "Stop & Go" sensor (7) opnieuw indrukt, wordt de bereiding hervat in dezelfde omstandigheden van stroomniveaus en timers die voor de pauze werden ingesteld.

Power functie

Deze functie levert "extra" vermogen aan de plaat boven de nominale waarde. Dit vermogen hangt af van de grootte van de plaat met de mogelijkheid de maximum toegelaten waarde van de generator te behalen.

1 Draai de knop (2) naar rechts tot het stroomniveau 9 en wacht

een seconde. Draai de knop opnieuw naar rechts tot een P verschijnt in de overeenstemmende stroomindicator (4)

2 De stroomniveau indicator (4) geeft het symbool P weer en de plaat begint het extra vermogen te leveren.

De "Power" functie heeft een maximum duur gepreciseerd in Tabel 1. Als deze tijdsduur verstreken is, wordt het stroomniveau automatisch aangepast op 9. Er weerklinkt een geluidssignaal.

Wanneer de Stroomfunctie in een kookplaat wordt ingeschakeld, is het mogelijk dat de prestatie van de andere platen wordt beïnvloed en dat hun vermogen verlaagt. In dat geval wordt dit aangegeven met de indicator (4).

Uitschakeling van de "Power" functie, voor het einde van de operationele duur, draai de knop (2) en kies het andere stroomniveau.

Timer functie (aftelklok)

Met deze functie is het gemakkelijker eten te bereiden omdat u niet voortdurend aanwezig moet blijven. U kunt een timer instellen voor een plaat en de plaat schakelt uit zodra de tijdsduur verstreken is.

Voor deze modellen kunt u gelijktijdig elke plaat programmeren voor een tijdsduur van 1 tot 99 minuten.

Timing een plaat.

Zodra het stroomniveau ingesteld is op de gewenste zone en terwijl het decimale punt van de zone knippert, kunt u een timer instellen voor de zone.

Hiervoor:

1 Raak de sensor (8) aan. De timer indicator (5) van de geselecteerde plaat knippert "00". Als er geen handeling vereist is van de knop en er is geen tijdsduur ingesteld, schakelt de timer na een aantal seconden uit.

- 2 Draai onmiddellijk daarna de knop (2) naar rechts en selecteer de kookduur tussen 1 en 99 minuten. Na de eerste draai, van "00", naar links, is de initiële tijdswaarde 60 minuten. In beide gevallen moet de knop (2) naar links worden gedraaid om de tijd terug te draaien naar 00. Elke maal de tijdswaarde wordt ingesteld op "00", als u de knop (2) naar links draait, is de initiële tijdswaarde 60 minuten.

- 3 Als de timer indicator (5) stopt met knipperen, begint hij automatisch af te tellen. Als de resterende tijdswaarde 1 minuut is, wordt de aftelling in seconden weergegeven.

Zodra de geselecteerde bereidingstijd verstreken is, schakelt de kookplaat met timer uit en de klok geeft een reeks pieptonen weer gedurende een aantal seconden. Om het geluidssignaal uit te schakelen, raakt u één van de sensoren aan. De timer indicator (5) geeft 00 weer. Als de uitgeschakelde kookplaat warm is, geeft de stroomindicator (4) het H-symbool weer.

Als u gelijktijdig een timer wilt inschakelen op andere kookplaat moet u stappen 1 tot 3 herhalen.

De geprogrammeerde tijdswaarde wijzigen.

Als u de timer wilt wijzigen voor de geprogrammeerde tijdswaarde verstreken is:

- 1 Selecteer de gewenste plaat.
- 2 Draai de knop (2) naar rechts of naar links om de geprogrammeerde tijdswaarde te wijzigen.

De klok loskoppelen

Als u de timer wilt stopzetten voor de geprogrammeerde tijdswaarde verstreken is:

- 1 Selecteer de gewenste plaat.
- 2 Draai de knop (2) naar links tot de tijdswaarde 00 is. De timer wordt geannuleerd.

Synchro functie


(naargelang het model)

Met deze functie is het mogelijk twee kookzones, aangegeven in het afdrukscherm als „Synchro“, te koppelen en samen te doen werken en een gemeenschappelijk stroomniveau te selecteren en een gemeenschappelijke timer functie in te schakelen voor beide zones.

De functie inschakelen.

Druk op sensor  (9) om deze functie in te schakelen. Daarna verschijnt de knipperende waarde "0" op de stroomindicatoren (4) van de gekoppelde platen. De detectie van pannen wordt uitgevoerd op de volledige gekoppelde zone. Uw hebt een aantal seconden om de volgende bewerking uit te voeren. Als u echter geen handeling uitvoert, wordt de functie automatisch uitgeschakeld en de zones keren terug naar de vorige status. Deze functie kan ook worden ingeschakeld als één van de zones al een stroomwaarde toegewezen had.



De functie uitschakelen.

Om deze functie uit te schakelen, moet sensor  (9) opnieuw worden ingedrukt en de zones worden losgekoppeld maar de huidige stroomniveaus of speciale functies toegewezen aan de zones blijven behouden. Deze functie kan ook worden uitgeschakeld door het stroomniveau te verlagen tot "0". Tenzij u de sensor van een andere zone indrukt, wordt de functie automatisch uitgeschakeld na 10 seconden.



Keep Warm functie

Deze functie stelt automatisch een geschikt stroomniveau in om uw bereide gerechten warm te houden.



De functie inschakelen.

Om de functie in te schakelen, selecteert u de plaat, en drukt u op sensor  (10). Zodra de functie ingeschakeld is, verschijnt het symbool  op de stroomindicator (4).

De functie uitschakelen.

U kunt de functie op elk moment overbruggen. Als u eerder de plaat geselecteerd hebt, kunt u de sensor  (10) opnieuw aanraken om de plaat uit te schakelen of het stroomniveau te wijzigen. en  verdwijnt van de stroomindicator (4).

iQuickBoiling functie


Deze functie biedt de mogelijkheid automatisch te koken. Deze functie is ideaal om pasta, rijst, eieren, etc. te koken. Alleen beschikbaar in de   regio.

Conditie van de container


Voor een correcte werking van de iQuickBoiling functie moet u een container gebruiken die voldoet aan de volgende voorwaarden:


- Diameter van de bodem zo dicht mogelijk bij de diameter van de plaat.
- **ZONDER DEKSEL.**
- Gevuld tot meer dan de helft van de capaciteit met water aan kamertemperatuur (nooit verwarmd of heet water gebruiken).

Het niet naleven van deze voorwaarden heeft een negatieve invloed op de kookbewerking.

 **Waarschuwing: gebruik deze functie niet voor een ander doeleinden dan om water te koken. Gebruik nooit olie want die kan oververhitten en vlammen veroorzaken.**

De functie inschakelen.

Om de functie in te schakelen, selecteert u de plaat, en drukt u op sensor  (11).

Zodra de functie ingeschakeld is, verschijnt het pictogram  op de stroomindicator (4) en op de timer

indicator (12); een bewegend segment verschijnt om aan te geven dat de bereiding wordt gestuurd door het systeem.

Wanneer het systeem detecteert dat het op het punt staat water te koken, zult u een geluidssignaal horen. Gebruik deze mogelijkheid om uw etenswaren voor te bereiden voor het koken of bakken.

Na 30 seconden hoort u een tweede geluidssignaal; als u het nog niet gedaan hebt, is dit het moment om de etenswaren in de pan te gieten.

Na het tweede geluidssignaal schakelt het systeem de timer en chronometer in voor u zodat u kunt controleren hoe lang de etenswaren koken.

30 seconden na de inschakeling van de chronometer hoort u een derde geluidssignaal om aan te geven dat vanaf dat moment het systeem de geleverde stroom zal verlagen om de etenswaren zachte en doorlopend te laten koken. De timer blijft ingeschakeld tot het einde van het koken.




Indien gewenst, kunt u de timer uitschakelen en de tijdsduur instellen voor de aftelling en om de plaat automatisch uit te schakelen (zie sectie „Timer functie“).

De functie uitschakelen.

U kunt de functie op elk moment annuleren door de plaat uit te schakelen door het stroomniveau te wijzigen of om een andere speciale functie te kiezen.

Power Management functie (naargelang het model)

Sommige modellen zijn uitgerust met een stroombeperking functie (stroombeheer) Deze functie biedt de mogelijkheid het totale vermogen van een kookplaat in te stellen op verschillende waarden geselecteerd door de gebruiker. In dit kader hebt u toegang tot het stroombeperking menu tijdens de eerste minuut nadat u de kookplaat hebt aangesloten op het netwerk.

- 1 Druk gedurende drie seconden op sensor  (8). De letters PL verschijnen op de timer indicator (5)
- 2 Druk op vergrendelingssensor  (6). De verschillende beschikbare stroomlimieten worden weergegeven terwijl u de knop (2) naar links of naar rechts draait.
- 3 Zodra de waarde geselecteerd is, drukt u een maal op de vergrendeling aanraaktoets  (6). De kookplaat wordt beperkt op de geselecteerde stroomwaarde.

Als u de waarde opnieuw wilt wijzigen, moet u de kookplaat loskoppelen en na een aantal seconden opnieuw inschakelen. Zo krijgt u opnieuw toegang tot het stroombeperking menu.

Elke maal het stroomniveau van een kookplaat wordt gewijzigd, zal de stroombeperker het totale vermogen berekenen dat wordt gegenereerd door de kookplaat. Als u de totale stroomlimiet hebt bereikt, zal de aanraakgevoelige bediening u niet toelaten het stroomniveau van die kookplaat te verhogen. De kookplaat geeft een pieptoon weer en het stroom controlelampje (3) zal knipperen op het niveau dat niet mag worden overschreden. Als u die waarde wilt overschrijden, moet u het vermogen van de andere kookplaten verlagen. Soms volstaat het niet een andere te verlagen met een niveau want dit hangt af van het vermogen van elke kookplaat en het ingestelde niveau. Het is mogelijk dat, als u het niveau van een grote kookplaat wilt verhogen, u meerdere kleinere platen moet verlagen.

Als u de snelle inschakelfunctie gebruikt op maximum vermogen en deze waarde is hoger dan de waarde ingesteld door de limietwaarde wordt de kookplaat ingesteld op het maximum niveau. De kookplaat geeft een pieptoon weer en de stroomwaarde knippert twee maal op het controlelampje (4).

Veiligheidsuitschakeling


Worden per vergissing één of meerdere kookvelden niet uitgeschakeld, dan schakelt het toestel zich na een bepaalde tijd vanzelf uit (zie tabel 1).

Tabel 1

Geselecteerd vermogensniveau	MAXIMALE WERKINGSTIJD (in uren)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 of 5 minuten , aangepast naar niveau 9 *Naargelang het model

Nadat de veiligheidsuitschakeling "uit- gevoerd is", verschijnt een 0 als de temperatuur van het glasoppervlak niet gevaarlijk is voor de gebruiker, ofwel een H als er gevaar voor brandwonden bestaat.

 **Hou de bedieningszone van de kookvelden steeds vrij en droog.**

 **Bij elk manoeuvreerbaarheidsprobleem of niet in deze handleiding vermelde storing, moet u het apparaat uitschakelen en de technische dienst van Küppersbusch waarschuwen.**

Suggesties en aanbevelingen

- * Gebruik potten en pannen met een dikke en volkomen platte bodem.
- * Af te raden is het gebruik van potten en pannen met een diameter kleiner dan de tekening van van de kookzone.
- * Niet met potten en pannen over het glas schuiven, dit kan krassen veroorzaken.
- * Hoewel het glas schokken van grote potten en pannen zonder scherpe randen kan verdragen, vermijdt u toch best kloppen op het glas.
- * Om schade te vermijden in het

glaskeramiekoppervlak, schuift u best geen potten en pannen over het glas en houdt u de bodems van de pannen schoon en in goede staat.



Voorkom dat suiker of suikerhoudende producten op het glas vallen, want als het glas verwarmd wordt, kunnen ze een reactie teweegbrengen en het oppervlak beschadigen.

Reinigen en instandhouding

Voor een goede instandhouding van de kookplaat moet u ze na afkoeling reinigen met de juiste producten en hulpmiddelen. Zo is schoonmaken gemakkelijker en vermijdt u dat het vuil zich ophoopt. Gebruik in geen geval agressieve reinigingsproducten of producten die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken, noch stoomafparaten.

Licht vuil kan met een vochtige doek en een zacht reinigingsmiddel of lauw zeepwater verwijderd worden. Maar voor hardnekkige vlekken of vet moet u een reinigingsmiddel voor keramisch glas gebruiken, conform de voorschriften van de fabrikant. Ten slotte kan vastplakkend aangebrand vuil verwijderd worden met een krabber met mesje.

Kleuririsingen worden geproduceerd door potten of pannen met droge vetresten op de bodem of vet tussen het glas en de pan tijdens het koken. Ze worden van het glasoppervlak verwijderd met een nikkelschuursponsje met water of met een speciale glaskeramiekreiniger. Plastic voorwerpen, suiker of voedingsmiddelen die veel suiker bevatten en op de kookplaat gesmolten zijn, moeten onmiddellijk verwijderd worden met een krabber, als het glas nog warm is.

Metallische glanzes worden veroorzaakt door het verschuiven van metalen potten en pannen over het glas. Ze kunnen verwijderd worden door grondige reiniging met een speciale glaskeramiekreiniger, alhoewel het reinigen mogelijk herhaalde malen

dient te gebeuren.



Bevindt er zich gesmolten materiaal tussen uw pot of pan en het glas, dan kan de pan op het glas blijven plakken. Met een koude kookplaat de pot of pan niet pogen te verwijderen! Het keramische glas zou kunnen breken.



Stap niet op het glas of steun er niet op, het zou kunnen breken en u verwonden. Geen voorwerpen plaatsen op het glas.

Küppersbusch Hausgeräte GmbH behoudt zich het recht voor in haar handleidingen de wijzigingen aan te brengen die ze noodzakelijk of nuttig acht, zonder de wezenlijke kenmerken te schaden.

Milieuaspecten



Het symbool op het product of zijn verpakking duidt aan dat dit product niet als gewoon huisvuil mag behandeld worden. Dit product moet voor recycling naar een verzamelpunt voor elektrische en elektronische apparatuur gebracht worden. Door u te verzekeren dat dit product correct verwijderd wordt, helpt u negatieve gevolgen voor het milieu en de openbare gezondheid te voorkomen, die zouden kunnen teweeggebracht worden door een onjuiste verwerking van dit product. Voor meer gedetailleerde informatie over de recycling van dit product, moet u contact opnemen met uw stadsadministratie, de dienst voor huisvuilophaling of de winkel waar u het product kocht.

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en volledig recyclebaar. De plastic componenten worden aangeduid met de markeringen >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Verwijder de verpakkingsmaterialen als huishoudafval in de betreffende container van uw gemeente.

Nakoming met de Energie Efficiëntie van het apparaat:

-Apparaat is getest volgens de standaard EN 60350-2 en de verkregen

waarde in Wh/Kg, is beschikbaar in het waarderingsplaat van apparaat

Indien iets niet functioneert

Vóór u de technische dienst opbelt, controleert u best het volgende:

Het fornuis functioneert niet: Controleer of de netwerkkabel op het passende stopcontact aangesloten is.

De inductievelden warmen niet op: Onjuiste pot of pan (zonder ferromagnetische bodem of te klein). Controleer of de bodem van de pot of pan aangehouden wordt door een magneet of gebruik een grotere pot of pan.

Bij de aanvang van het koken op de inductievelden is een gezoem te horen: In geval van weinig dikke potten of die niet uit æ@æ@nstuk gemaakt zijn, is het gezoem het resultaat van het rechts-treexse overdragen van de energie naar de bodem van de pot of pan. Dit gezoem is geen gebrek, maar wenst u het toch te vermijden, verminder dan lichtjes het gekozen vermogensniveau of gebruik een pot of pan met een dik-kere bodem en/of uit één stuk.

De aanraakbediening schakelt niet in of eens ingeschakeld, functioneert ze niet:

Er werd geen enkele plaat geselecteerd. Controleer of u een plaat geselecteerd hebt, alvorens er iets mee te willen doen.

De sensoren zijn met vocht bedekt en/of u heeft vochtige vingers. Het oppervlak van de aanraakbediening en/of uw vingers droog en schoon houden.

De blokkering is geactiveerd. Deactieveer de blokkering.

Tijdens het koken valt een ventilatiegeluid te horen, dat ook met een uitgeschakeld fornuis nog steeds te horen is:

De inductieven zijn voorzien van een ventilator v het koelen van het elektronische systeem. Deze functioneert slechts bij een hoge temperatuur van het elektronische systeem, daalt deze dan wordt hij automatisch afgezet, ook bij een geactiveerd fornuis.



Het symbool – verschijnt in de vermogensindicator van een plaat:

Het inductiesysteem merkt geen aanwezigheid op van een pot of pan op de plaat of de pot of pan is niet geschikt voor gebruik.

Een plaat wordt uitgeschakeld en de melding C81 of C82 verschijnt in de indicatoren:

Overdreven temperatuur van het elektronische systeem of van het glas. Wacht een tijdje tot het elektronische systeem afkoelt of verwijder de pot of pan om het glas te laten afkoelen.

C85 verschijnt in de indicator van één van de platen:

Gebruik van ongeschikte pan of pot. Het fornuis uiten inschakelen en proberen met een andere pot of pan.

Het apparaat schakelt uit en het C90 bericht verschijnt op de indicatoren (3):

De aanraakgevoelige bediening detecteert een afdekking sensor en belet dat de brander kan worden ingeschakeld. Verwijder de voorwerpen of vloeistoffen en houdt het oppervlak van de aanraakgevoelige bediening schoon en droog tot het bericht verdwijnt.

Προειδοποιήσεις ασφαλείας:

⚠ Προειδοποίηση. Εάν το κεραμικό γυαλί σπάσει ή ραγίσει, αποσυνδέστε αμέσως την εστία για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας.

⚠ Αυτή η συσκευή δεν είναι σχεδιασμένη για να λειτουργεί σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονόμετρο (όχι ενσωματωμένο στη συσκευή) ή με ένα ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου.

⚠ Μην καθαρίζετε τη συσκευή με ατμό.

⚠ Προειδοποίηση. Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ενδέχεται να θερμανθούν κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Μην αγγίζετε τα θερμά στοιχεία. Παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τις εστίες, εκτός εάν υπάρχει συνεχής επιτήρηση.

⚠ Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά 8 ετών ή μεγαλύτερα, άτομα με μειωμένες αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς εμπειρία και

γνώση, **ΜΟΝΟ** εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί επαρκώς στη χρήση της συσκευής ή κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται η χρήση της. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να διενεργείται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

⚠ Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

⚠ Προειδοποίηση. Το μαγείρεμα με λίπος ή λάδι χωρίς να είστε παρόντες είναι επικίνδυνο γιατί τα υλικά αυτά μπορεί να αναφλεγούν. ΠΟΤΕ μην προσπαθείτε να σβήσετε τη φωτιά με νερό! Σε μια τέτοια περίπτωση, κλείστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες με ένα καπάκι, ένα πιάτο ή μια κουβέρτα.

⚠ Μην αποθηκεύετε κανένα αντικείμενο στις ζώνες μαγειρέματος της επαγωγικής εστίας. Αποτρέψτε τον πιθανό κίνδυνο πυρκαγιάς.

⚠ Η γεννήτρια επαγωγής είναι σύμφωνη με τη τρέχουσα νομοθεσία της ΕΕ. Ωστόσο, συνιστούμε όποιον φέρει μια συσκευή, όπως βηματοδότη,

να το αναφέρει στον ιατρό ή σε περίπτωση αμφιβολίας να απέχει από τη χρήση των επαγωγικών ζωνών.

⚠ Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας γιατί μπορεί να υπερθερμανθούν.

⚠ Μετά από κάθε χρήση αποσυνδέετε τη ζεστή εστία, μην αφαιρείτε μόνο το ζεστό σκεύος. Διαφορετικά μπορεί να προκύψει δυσλειτουργία εάν ακούσια τοποθετηθεί ένα άλλο σκεύος κατά την περίοδο ανίχνευσης. Αποτρέψτε τυχόν ατυχήματα!

Εγκατάσταση

Τοποθέτηση με συρτάρι για μαχαροπίρουνα

Εάν επιθυμείτε να τοποθετήσετε ένα έπιπλο ή ένα συρτάρι για μαχαροπίρουνα κάτω από την εστία, πρέπει να τοποθετηθεί ανάμεσα στα δύο ένα διαχωριστικό πάνελ. Με τον τρόπο αυτό αποτρέπεται η τυχαία επαφή με τη ζεστή επιφάνεια του περιβλήματος της συσκευής.

Το διαχωριστικό πάνελ πρέπει να τοποθετηθεί 20 χιλιοστά κάτω από την κάτω πλευρά του άνω τμήματος.

Ηλεκτρική σύνδεση


Προτού συνδέσετε το άνω τμήμα στην κεντρική τροφοδοσία, βεβαιωθείτε ότι

η τάση και η συχνότητα αντιστοιχούν με αυτές που καθορίζονται στην επέκτα του άνω τμήματος, η οποία βρίσκεται στο κάτω μέρος, ή στο φυλλάδιο εγγύησης ή, εφόσον προβλέπεται, στο φύλλο τεχνικών δεδομένων, το οποίο πρέπει να διατηρείται μαζί με το εγχειρίδιο για όλη τη διάρκεια ζωής του προϊόντος.

Η ηλεκτρική σύνδεση γίνεται μέσω ενός πολυπολικού ασφαλειοδιακόπτη ή πρίζας, όπου είναι εφικτό, σύμφωνα με το ρεύμα και την ελάχιστη απόσταση των 3 mm μεταξύ των επαφών. Έτσι εξασφαλίζεται η απασύνδεση σε περιπτώσεις εκτάκτου ανάγκης και επιτρέπεται ο καθαρισμός του άνω τμήματος.

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο εισόδου δεν έρχεται σε επαφή με το περίβλημα του άνω επαγωγικού τμήματος ή το περίβλημα του φούρνου, εάν είναι εγκατεστημένος στην ίδια μονάδα

σας προτείνουμε να κλείσετε το διακόπτη απενεργοποίησης και να περιμένετε για περίπου 25 δευτερόλεπτα πριν βγάλετε το φιλ. Αυτός ο χρόνος απαιτείται γιατί επιτρέπει την πλήρη εκφόρτιση του ηλεκτρονικού κυκλώματος και έτσι αποκλείει την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας από τις επαφές του φιλ.


 Διατηρείτε το Πιστοποιητικό Εγγύησης ή το φύλλο τεχνικών δεδομένων μαζί με το εγχειρίδιο οδηγιών για τη συνολική διάρκεια ζωής του προϊόντος. Σε αυτά περιλαμβάνονται σημαντικές τεχνικές πληροφορίες.


Χρήση και Συντήρηση


- ③ Αισθητήρας και ένδειξη επιλογής εστίας
- ④ Ένδειξη Ενεργοποίησης και/ή Υπολειπόμενης Θερμότητας.
- ⑤ Ένδειξη Timer.
- ⑥ Ένδειξη και αισθητήρας λειτουργίας «Block».
- ⑦ Ένδειξη και αισθητήρας λειτουργίας «Stop&go».
- ⑧ Ένδειξη και αισθητήρας λειτουργίας «Timer»..
- ⑨ Ένδειξη και αισθητήρας λειτουργίας «Synchro» (εξαρτάται από το μοντέλο).
- ⑩ Ένδειξη και αισθητήρας λειτουργίας «Keep Warm».
- ⑪ Ένδειξη και αισθητήρας λειτουργίας «iQuickBoiling».
- ⑫ Αισθητήρας απενεργοποίησης


* Ορατή μόνο κατά τη λειτουργία.

Προειδοποίηση:

 Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να διαθέτει κατάλληλη γείωση, σύμφωνα με την τρέχουσα νομοθεσία, διαφορετικά η επαγωγική εστία ενδέχεται να παρουσιάσει δυσλειτουργία.

 Οι ασυνήθιστα υψηλές αυξομειώσεις τάσης μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στο σύστημα ελέγχου (όπως και σε κάθε άλλη ηλεκτρική συσκευή).

 Συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε την επαγωγική εστία κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού των φούρνων που διαθέτουν πυρόλυση λόγω της εξαιρετικά υψηλής θερμοκρασίας που αναπτύσσεται από αυτές τις συσκευές.

 Μόνο οι επίσημοι τεχνικοί της Küppersbusch μπορούν να χειριστούν ή να επισκευάζουν τη συσκευή, συμπεριλαμβανομένης της αντικατάστασης του καλωδίου ρεύματος.

 Πριν απασυνδέσετε την εστία από την κεντρική τροφοδοσία,

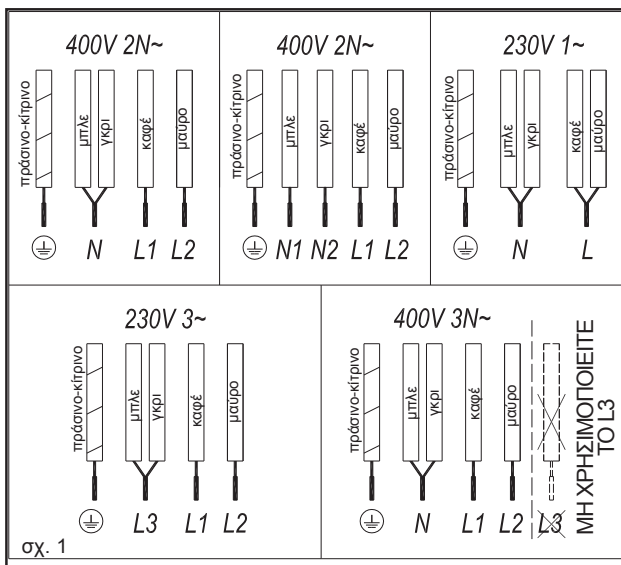
Οδηγίες χρήσης για το Χειριστήριο αφής

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ (εικ. 2)

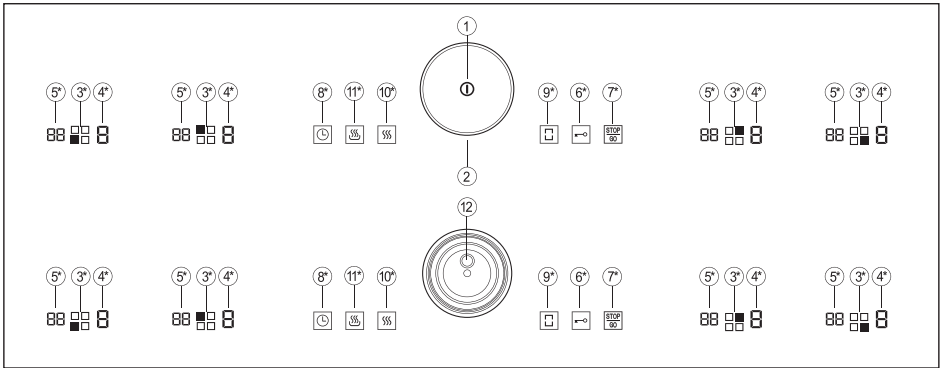
- ① Αισθητήρας γενικής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης.
- ② Περιστροφικό κουμπί επιλογής ισχύος και χρόνου

Οι χειρισμοί γίνονται με πλήκτρα αφής και περιστροφικό κουμπί χειρισμού. Για να ενεργοποιήσετε την επιθυμητή λειτουργία, δεν χρειάζεται να πιέσετε το πλήκτρο αφής, παρά μόνο να το αγγίξετε με την άκρη του δακτύλου σας.

Κάθε ενέργεια επαληθεύεται με ένα ηχητικό σήμα.



Εικ. 2

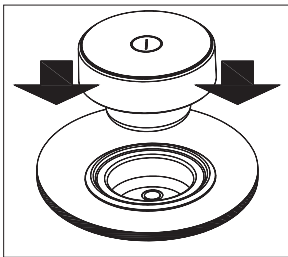


Η περιστροφή οποιουδήποτε περιστροφικού κουμπιού (2) επιτρέπει τη ρύθμιση επιπέδων ισχύος μεταξύ 0 και 9 και χρόνου μεταξύ 0 και 99. Όταν γυρίζετε το περιστροφικό κουμπί προς τα δεξιά, η τιμή θα αυξάνεται, ενώ όταν το γυρίζετε προς τα αριστερά θα μειώνεται.

! Για να επιλέξετε μια εστία σε αυτά τα μοντέλα, αγγίξτε απευθείας τον αντίστοιχο αισθητήρα επιλογής εστίας(3).

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- 1 Εισάγετε το περιστροφικό κουμπί (2) στο περίβλημα εργασίας του (βλ. εικόνα 3).
- 2 Αγγίξτε το πλήκτρο αφής Ενεργοποίηση ① (1) για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο. Το χειριστήριο αφής θα γίνει ενεργό και ορατό. Αν οποιαδήποτε εστία μαγειρέματος είναι θερμή, στην ένδειξη ισχύος θα εμφανίζεται ένα «H».



Εικόνα 3

Αν δεν κάνετε καμία ενέργεια στα ακόλουθα 10 δευτερόλεπτα, το

χειριστήριο αφής θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Όταν είναι ενεργοποιημένο το χειριστήριο αφής, μπορείτε να το αποσυνδέσετε οποιαδήποτε στιγμή αγγίζοντας το πλήκτρο αφής ① (1), ακόμα και αν έχει κλειδωθεί (λειτουργία «Lock» ενεργοποιημένη). Το πλήκτρο αφής ① (1) πάντα έχει προτεραιότητα για αποσύνδεση του χειριστηρίου αφής.

! Μπορείτε να αφαιρέσετε το περιστροφικό κουμπί (2) από το περίβλημά του οποιαδήποτε στιγμή. Με αυτή την ενέργεια «κλειδώνετε» τους υπόλοιπους αισθητήρες. Αυτή η λειτουργία χρησιμεύει ως χαρακτηριστικό ασφαλείας για την αποφυγή μη επιθυμητών χειρισμών από παιδιά. Όταν το περιστροφικό κουμπί τοποθετηθεί πάλι στη θέση του, οι αισθητήρες θα είναι και πάλι διαθέσιμοι

! Μέσα στο περίβλημα του περιστροφικού κουμπιού, είναι διαθέσιμος ένας αισθητήρας μόνο απενεργοποίησης (12) ο οποίος σας επιτρέπει να απενεργοποιήσετε την πλάκα εστιών όταν το περιστροφικό κουμπί είναι έξω από τη θέση του.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

Αφού το χειριστήριο αφής ενεργοποιηθεί με τον αισθητήρα ① (1), μπορείτε να ενεργοποιήσετε οποιαδήποτε εστία με τα εξής βήματα:

1 Πρέπει να επιλέξετε την επιθυμητή εστία πατώντας τον αισθητήρα επιλογής εστίας (3). (4) η ένδειξη τροφοδοσίας θα αναβοσβήνει. Γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά, το επίπεδο ισχύος μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 0 και 9. Η τιμή της ισχύος θα παρουσιάζεται στην αντίστοιχη ένδειξη ισχύος (4).

2 Γυρίζοντας το περιστροφικό κουμπί (2) μπορεί να επιλεγεί ένα επίπεδο μαγειρέματος μεταξύ 0 και 9.

Όσο είναι επιλεγμένη η εστία, είναι εφικτή η τροποποίηση του επιπέδου ισχύος της.

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΙΑΣ ΕΣΤΙΑΣ

Αν έχει ήδη επιλεγεί μια εστία, γυρίστε το περιστροφικό κουμπί (2) προς τα αριστερά, έως το επίπεδο 0. Η εστία μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί.

Αν απενεργοποιήσετε μια εστία, εμφανίζεται ένα «H» στην ένδειξη ισχύος της (4), που σημαίνει ότι η γυάλινη επιφάνεια έχει φθάσει σε υψηλή θερμοκρασία και υπάρχει ο κίνδυνος εγκαυμάτων. Όταν μειωθεί η θερμοκρασία, η ένδειξη ισχύος (4) απενεργοποιείται.


ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε όλες τις εστίες ταυτόχρονα, χρησιμοποιώντας τον αισθητήρα γενικής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης ① (1). Όλες οι ενδείξεις εστιών (4) θα σβήσουν. Αν η εστία που απενεργοποιήθηκε είναι ακόμα ζεστή, στην ένδειξη ισχύος της

(4) θα εμφανίζεται ένα «H».


Ανιχνευτής σκεύους

Οι επαγωγικές εστίες διαθέτουν ενσωματωμένο ανιχνευτή σκεύους. Με αυτό τον τρόπο, η εστία θα σταματήσει να λειτουργεί αν δεν υπάρχει σκεύος ή αν το σκεύος δεν είναι κατάλληλο.


Η ένδειξη ισχύος (4) θα δείχνει ένα σύμβολο για να επισημάνει ότι «δεν υπάρχει σκεύος»  αν, ενώ είναι ενεργή η εστία, δεν ανιχνεύεται σκεύος ή το σκεύος δεν είναι κατάλληλο

Αν ένα σκεύος αφαιρεθεί από την εστία κατά τη λειτουργία, η εστία θα σταματήσει αυτόματα να παρέχει ισχύ και θα δείξει το σύμβολο «δεν υπάρχει σκεύος». Αν τοποθετηθεί πάλι σκεύος πάνω στην εστία, η παροχή ισχύος θα συνεχιστεί στο ίδιο επίπεδο ισχύος που είχε επιλεγεί προηγουμένως.

Ο χρόνος για την ανίχνευση σκεύους είναι 3 λεπτά. Αν δεν τοποθετηθεί σκεύος σε αυτό το χρονικό διάστημα, ή αν το σκεύος είναι ακατάλληλο, η εστία θα απενεργοποιηθεί.




 **Όταν τελειώνετε, απενεργοποιείτε πάντα την εστία χρησιμοποιώντας το περιστροφικό κουμπί. Διαφορετικά θα μπορούσε να προκύψει κάποια ανεπιθύμητη λειτουργία αν τοποθετηθεί κατά λάθος ένα σκεύος πάνω στην εστία στη διάρκεια αυτών των τριών λεπτών. Αποφύγετε ενδεχόμενα ατυχήματα!**

Λειτουργία Lock




Με τη λειτουργία «Block» μπορείτε να θέσετε φραγή στους άλλους αισθητήρες εκτός από τον αισθητήρα ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης  (1), για την αποφυγή ανεπιθύμητων ενεργειών χειρισμού. Αυτή η λειτουργία είναι χρήσιμη για την ασφάλεια των παιδιών.

Ενεργοποίηση της Λειτουργίας.



Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη

λειτουργία, αγγίξτε τον αισθητήρα  (6) για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο. Το σύμβολο  εμφανίζεται στις ενδείξεις τροφοδοσίας (4) που αναβοσβήνουν. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, απλά αγγίξτε πάλι τον αισθητήρα  (6).



Απενεργοποίηση της λειτουργίας.

Αν απενεργοποιήσετε τη συσκευή μέσω του αισθητήρα ON/OFF  (1) ενώ είναι ενεργό το κλειδίωμα, δεν θα μπορείτε να ενεργοποιήσετε πάλι τη μονάδα πάγκου έως ότου ξεκλειδωθεί. Με τη συσκευή μαγειρέματος απενεργοποιημένη και το κλειδίωμα ενεργό, το σύμβολο  θα παραμείνει αναμμένο για περίπου ένα λεπτό. Αφού περάσει αυτό το διάστημα, θα σβήσει. Όταν προσπαθήσετε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή μαγειρέματος, το σύμβολο  εμφανίζεται πάλι στις ενδείξεις τροφοδοσίας (4) με αναβοσβήσιμο για να υποδείξει ότι η συσκευή μαγειρέματος εξακολουθεί να είναι κλειδωμένη.

Λειτουργία σίγασης του ηχητικού σήματος

Αμέσως μετά την ενεργοποίηση της πλάκας εστιών, αν πατηθούν ταυτόχρονα για 3 δευτερόλεπτα ο αισθητήρας «Timer»  (8) και ο αισθητήρας «Stop&Go»  (7), θα απενεργοποιηθεί το ηχητικό σήμα που συνοδεύει κάθε χειρισμό. Στην ένδειξη ισχύος (4) θα εμφανιστεί «OF».



Αυτή η απενεργοποίηση δεν θα ισχύει για όλες τις λειτουργίες, δηλαδή το ηχητικό σήμα για ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση, για το τέλος χρόνου χρονοδιακόπτη και για το κλειδίωμα/ ξεκλειδίωμα των πλήκτρων αφής θα είναι πάντα ενεργοποιημένο.

Για να ενεργοποιήσετε πάλι τα ηχητικά σήματα που συνοδεύουν κάθε χειρισμό, πατήστε πάλι ταυτόχρονα για τρία δευτερόλεπτα τον αισθητήρα «Timer»  (8) και τον αισθητήρα «Stop&Go»  (7). Στην ένδειξη ισχύος (4) θα εμφανιστεί «On».


Λειτουργία Stop&Go

Αυτή η λειτουργία θέτει τη διαδικασία μαγειρέματος σε παύση. Ο χρονοδιακόπτης θα σταματήσει επίσης, αν είχε ενεργοποιηθεί.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας.

Αγγίξτε τον αισθητήρα «Stop&Go»  (7). οι ενδείξεις ισχύος (4) θα δείχνουν το σύμβολο  που σημαίνει ότι το μαγείρεμα είναι σε παύση.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας.

Πατώντας πάλι τον αισθητήρα "Διακοπή & Εκκίνηση"  (7), το μαγείρεμα θα συνεχιστεί πάλι με τις ίδιες συνθήκες επιπέδων ισχύος και χρονομέτρων που είχαν ρυθμιστεί πριν την παύση.

Λειτουργία Power

Αυτή η λειτουργία παρέχει «πρόσθετη» ισχύ στην εστία, πάνω από την ονομαστική της τιμή. Η ισχύς αυτή εξαρτάται από το μέγεθος της εστίας, με τη δυνατότητα επίτευξης της μέγιστης τιμής που επιτρέπει η γεννήτρια.

- 1 Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί (2) δεξιόστροφα έως το επίπεδο ισχύος 9 και περιμένετε ένα δευτερόλεπτο. Γυρίστε πάλι το περιστροφικό κουμπί δεξιόστροφα έως ότου εμφανιστεί ένα «P» στην αντίστοιχη ένδειξη ισχύος (4).
- 2 Η ένδειξη επιπέδου ισχύος (4) θα δείξει το σύμβολο P, και η εστία θα αρχίσει να παρέχει πρόσθετη ισχύ.

Η λειτουργία «Power» έχει τη μέγιστη διάρκεια που ορίζεται στον Πίνακα 1. Μετά το χρόνο αυτό, το επίπεδο ισχύος θα αλλάξει αυτόματα πάλι στο 9. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Με την ενεργοποίηση της λειτουργίας «Power» σε μια εστία, μπορεί να επηρεαστεί η απόδοση ορισμένων από τις άλλες εστίες και το επίπεδο ισχύος τους να μειωθεί, κάτι που θα εμφανιστεί στην αντίστοιχη ένδειξη (4).

Για την απενεργοποίηση της λειτουργίας «Power», πριν τελειώσει ο χρόνος λειτουργίας της, γυρίστε το

περιστροφικό κουμπί (2) και επιλέξετε ένα διαφορετικό επίπεδο ισχύος.

Λειτουργία Timer (ρολόι αντίστροφης μέτρησης)


Αυτή η λειτουργία διευκολύνει το μαγείρεμα, αφού δεν χρειάζεται να είστε εκεί. Μπορείτε να ρυθμίσετε ένα χρονοδιακόπτη για μια εστία, και αυτή θα απενεργοποιηθεί όταν περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος.

Σε αυτά τα μοντέλα μπορείτε να προγραμματίσετε κάθε εστία ανεξάρτητα για διάρκεια από 1 έως 99 λεπτά.

Ενεργοποίηση χρονοδιακόπτη σε μία εστία.

Αφού ρυθμιστεί το επίπεδο ισχύος στην επιθυμητή εστία, και κατά την επιλογή αναβοσβήνει η κουκκίδα της ένδειξης της εστίας, θα μπορεί να ρυθμιστεί ένας χρονοδιακόπτης για την εστία.

σκοπό αυτό:

- 1 Αγγίξτε τον αισθητήρα  (8). Η ένδειξη χρονοδιακόπτη (5) της επιλεγμένης εστίας θα δείχνει «00» που αναβοσβήνει. Αν δεν γίνει κανένας χειρισμός στο περιστροφικό κουμπί και δεν ρυθμιστεί χρόνος, μετά από λίγα δευτερόλεπτα, ο χρονοδιακόπτης θα απενεργοποιηθεί.
- 2 Αμέσως μετά, γυρίστε το περιστροφικό κουμπί (2) προς τα δεξιά και επιλέξτε μια τιμή χρόνου μαγειρέματος μεταξύ 1 και 99 λεπτών. Αν η πρώτη κίνηση περιστροφής, από το «00», γίνει προς τα αριστερά, η αρχική τιμή χρόνου θα είναι 60 λεπτά. Σε ορισμένες περιπτώσεις το περιστροφικό κουμπί (2) πρέπει να στραφεί προς τα αριστερά για επαναφορά του χρόνου στο 00. Οποιαδήποτε στιγμή η τιμή χρόνου έχει θεθεί σε «00», αν γυρίσετε το περιστροφικό κουμπί (2) προς τα αριστερά η αρχική τιμή χρόνου θα είναι 60 λεπτά.
- 3 Όταν η ένδειξη χρονοδιακόπτη (5) σταματήσει να αναβοσβήνει, θα

αρχίσει αυτόματα η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου. Όταν ο υπολειπόμενος χρόνος είναι 1 λεπτό, η ένδειξη αντίστροφης μέτρησης θα είναι σε δευτερόλεπτα.

Αφού περάσει ο χρόνος που επιλέχθηκε για την εστία, η εστία με το ρυθμισμένο χρονοδιακόπτη απενεργοποιείται και το ρολόι εκπέμπει μια σειρά από ηχητικά σήματα για αρκετά δευτερόλεπτα. Για να σταματήσετε το ηχητικό σήμα, πατήστε οποιοδήποτε αισθητήρα. Στην ένδειξη ώρας (5) θα εμφανιστεί «00». Αν η εστία που απενεργοποιήθηκε είναι ακόμα ζεστή, η ένδειξη ισχύος της (4) θα εμφανίζει εναλλάξ το σύμβολο «H».

Αν θέλετε να ορίσετε χρονοδιακόπτη για άλλη εστία ταυτόχρονα, επαναλάβετε τα βήματα 1 έως 3.

Αλλαγή του προγραμματισμένου χρόνου

Αν θέλετε να τροποποιήσετε το χρονοδιακόπτη πριν περάσει ο προγραμματισμένος χρόνος:

- 1 Επιλέξτε την επιθυμητή εστία.
- 2 Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί (2) δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα για τροποποίηση του προγραμματισμένου χρόνου.

Αποσύνδεση του ρολογιού

Αν θέλετε να σταματήσετε το χρονοδιακόπτη πριν τελειώσει ο προγραμματισμένος χρόνος:


- 1 Επιλέξτε την επιθυμητή εστία.
- 2 Γυρίστε το περιστροφικό κουμπί (2) αριστερόστροφα έως ότου ο χρόνος είναι 00. Ο χρονοδιακόπτης θα ακυρωθεί.

Λειτουργία Synchro (ανάλογα με το μοντέλο)


Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να κάνετε δύο εστίες - που υποδεικνύονται ως «Synchro» στον

πίνακα με τις επισημάνσεις - να λειτουργούν ταυτόχρονα, και να επιλέξετε ένα κοινό επίπεδο ισχύος αλλά και να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη και για τις δύο εστίες.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας.

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πατήστε τον αισθητήρα  (9). Όταν γίνει αυτό, εμφανίζεται η τιμή "0" που αναβοσβήνει στις ενδείξεις τροφοδοσίας (4) των συνδεδεμένων πλάκων. Η ανίχνευση σκευούς θα λαμβάνει χώρα σε όλη τη συνδεδεμένη περιοχή. Έχετε λίγα δευτερόλεπτα για να προχωρήσετε στον επόμενο χειρισμό. Αν δεν γίνει καμία ενέργεια, η λειτουργία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και οι εστίες θα επιστρέψουν στην προηγούμενη κατάσταση. Αυτή η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί και αν σε οποιαδήποτε από τις εστίες έχει ήδη επιλεγεί μια τιμή ισχύος.



Απενεργοποίηση της λειτουργίας.

Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, ο αισθητήρας  (9) πρέπει να πατηθεί πάλι, και οι εστίες θα αποσυνδεθούν μεταξύ τους, αλλά θα διατηρηθούν τα τρέχοντα επίπεδα ισχύος ή οι ειδικές λειτουργίες που επιλέχθηκαν για τις εστίες. Αυτή η λειτουργία μπορεί επίσης να απενεργοποιηθεί με μείωση του επιπέδου ισχύος στο «0». Αν δεν πατηθείτε τον αισθητήρα κάποιες άλλης εστίας, η λειτουργία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 10 δευτερόλεπτα.


Λειτουργία Keep Warm


Αυτή η λειτουργία ρυθμίζει αυτόματα ένα κατάλληλο επίπεδο ισχύος για να διατηρεί ζεστό το μαγειρεμένο φαγητό.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας.


Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, επιλέξτε την εστία και πατήστε τον αισθητήρα  (10). Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο  στην ένδειξη ισχύος (4).

Απενεργοποίηση της λειτουργίας.

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, αν έχετε προηγουμένως επιλέξει την εστία, αγγίζοντας πάλι τον αισθητήρα  (10), απενεργοποιώντας την εστία ή τροποποιώντας το επίπεδο ισχύος.

και το  θα πάψει να εμφανίζεται στην ένδειξη ισχύος (4).

Λειτουργία iQuickBoiling

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τον αυτόματο έλεγχο του βρασίματος, κάτι που είναι πολύ σημαντικό για μαγειρέμα ζυμαρικών, ρυζιού, αυγών, για βράσιμο κάποιων τροφίμων κλπ. Αυτό είναι διαθέσιμο μόνο στην περιοχή .

Προϋποθέσεις για το σκεύος

Για τη σωστή χρήση της λειτουργίας «iQuickBoiling», χρειάζεται ένα σκεύος που πληροί τις παρακάτω προϋποθέσεις:

Μέγεθος βάσης όσο το δυνατόν πλησιέστερο στη διάμετρο της εστίας

- ΧΩΡΙΣ ΚΑΠΑΚΙ.



- Γεμισμένο έως επάνω από τη μέση της χωρητικότητάς του με νερό θερμοκρασίας δωματίου (ποτέ μη χρησιμοποιήσετε χλιαρό ή καυτό νερό).

- Η μη τήρηση αυτών των προϋποθέσεων θα επηρεάσει το σωστό έλεγχο του βρασμού.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: μη χρησιμοποιείτε αυτή τη δυνατότητα για διαφορετικό σκοπό μαγειρέματος εκτός από βράσιμο νερού. Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε λάδι, μπορεί να προκληθεί υπερθέρμανση και ανάφλεξη.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, επιλέξτε την εστία και πατήστε τον αισθητήρα  (11). Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το εικονίδιο  και στην

ένδειξη ισχύος (4) και στην ένδειξη χρονοδιακόπτη (12). Θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα, το οποίο υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα βρίσκεται υπό τον έλεγχο του συστήματος.

Όταν το σύστημα ανιχνεύσει ότι πρόκειται να αρχίσει ο βρασμός, θα ακουστεί ένα πρώτο ηχητικό σήμα. Χρησιμοποιήστε αυτή την ευκαιρία για να προετοιμάσετε το φαγητό για βράσιμο ή ψήσιμο, όπως επιθυμείτε.

Μετά από 30 δευτερόλεπτα, θα ακουστεί ένα δεύτερο ηχητικό σήμα - αν δεν το έχετε ήδη κάνει, είναι ώρα να τοποθετήσετε τα τρόφιμα στο σκεύος.

Μετά το δεύτερο ηχητικό σήμα, το σύστημα θα ενεργοποιήσει το χρονοδιακόπτη και το χρονομέτρο, ώστε να μπορείτε να ρυθμίσετε πόση ώρα θα βράσει το φαγητό.

30 δευτερόλεπτα μετά την ενεργοποίηση του χρονομέτρου, θα ακουστεί ένα τρίτο ηχητικό σήμα για να προειδοποιήσει ότι από αυτή τη στιγμή το σύστημα θα μειώσει την παρεχόμενη ισχύ για να διατηρήσει ένα σιγανό και συνεχόμενο βράσιμο. Ο χρονοδιακόπτης θα παραμείνει ενεργός ως το τέλος του μαγειρέματος.

Αν θέλετε, μπορείτε να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη και να ορίσετε ένα χρονικό διάστημα για αντίστροφη μέτρηση του χρόνου και αυτόματο τερματισμό λειτουργίας της εστίας (βλ. ενότητα Λειτουργία «Timer»).




Απενεργοποίηση της λειτουργίας.

Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία, αλλάζοντας το επίπεδο ισχύος ή επιλέγοντας μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

Λειτουργία Power Management (εξαρτάται από το μοντέλο)

Ορισμένα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με λειτουργία περιορισμού της ισχύος (Power Management). Αυτή

η λειτουργία επιτρέπει η συνολική ισχύς που παράγεται από την πλάκα εστιών να ρυθμιστεί σε διαφορετικές τιμές που επιλέγει ο χρήστης. Για να το κάνετε αυτό, κατά το πρώτο λεπτό από τη σύνδεση της πλάκας εστιών στην παροχή ρεύματος, μπορείτε να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού περιορισμού ισχύος.

- 1 Πατήστε τον αισθητήρα  (8) για τρία δευτερόλεπτα. Θα εμφανιστούν τα γράμματα PL στην ένδειξη χρονοδιακόπτη (5).
- 2 Πατήστε τον αισθητήρα κλειδώματος  (6). Θα εμφανιστούν τα διάφορα διαθέσιμα όρια ισχύος ενώ γυρίζετε το περιστροφικό κουμπί (2) προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.
- 3 Αφού έχετε επιλέξει την τιμή, πατήστε άλλη μία φορά το πλήκτρο αφής κλειδώματος  (6). Η πλάκα εστιών θα περιοριστεί στην επιλεγμένη τιμή ισχύος.

Αν θέλετε να αλλάξετε πάλι την τιμή, πρέπει να αποσυνδέσετε την πλάκα εστιών από την πρίζα και να τη συνδέσετε πάλι στην πρίζα μετά από λίγα δευτερόλεπτα. Με αυτό τον τρόπο θα μπορείτε να εισέλθετε πάλι στο μενού περιορισμού ισχύος.

Κάθε φορά που αλλάζετε το επίπεδο ισχύος μιας εστία, ο περιορισμός ισχύος θα υπολογίζει τη συνολική ισχύ που παράγει η πλάκα εστιών. Αν έχετε συμπληρώσει το όριο συνολικής ισχύος, το χειριστήριο αφής δεν θα σας επιτρέψει να αυξήσετε άλλο το επίπεδο ισχύος για αυτή την εστία. Η πλάκα εστιών θα παραγάγει ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη ισχύος (3) θα αναβοσβήνει όταν έχετε φθάσει στο επίπεδο που δεν είναι επιτρεπτό να υπερβείτε. Αν θέλετε να υπερβείτε αυτή την τιμή, πρέπει να μειώσετε την ισχύ των άλλων εστιών. Ορισμένες φορές δεν θα αρκεί να μειώσετε μια άλλη κατά ένα επίπεδο, επειδή αυτό εξαρτάται από την ισχύ κάθε εστίας και ότι το επίπεδο αυτό έχει ρυθμιστεί σε: Είναι επιτρεπτό να αυξήσετε το επίπεδο μιας μεγάλης εστίας αλλά το επίπεδο αρκετών μικρότερων πρέπει να μειωθεί.

Αν χρησιμοποιείτε την ταχεία ενεργοποίηση σε λειτουργία μέγιστης ισχύος και η εν λόγω τιμή είναι πάνω

από την τιμή του ορίου, η εστία θα ρυθμιστεί στο μέγιστο δυνατό επίπεδο. Η εστία θα παράγει έναν ηχητικό σήμα και η εν λόγω τιμή ισχύος θα αναβοσβήσει δύο φορές στην ένδειξη (4).


Λειτουργία απενεργοποίησης ασφαλείας


Εάν λόγω κάποιου σφάλματος μία ή περισσότερες από τις ζώνες θέρμανσης δεν απενεργοποιούνται, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από μία συγκεκριμένη χρονική περίοδο (βλέπε Πίνακα 1).

Πίνακας 1

Επιλεγμένο επίπεδο ισχύος	ΜΕΓΙΣΤΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (σε ώρες)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4
6	3
7	2
8	2
9	1
p	10 ή 5 λεπτά, ρυθμιστηκε επίπεδο 9 * Ανάλογα με το μοντέλο

Όταν ενεργοποιηθεί η λειτουργία "απενεργοποίηση ασφαλείας", στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 0 εάν η θερμοκρασία της γυάλινης επιφάνειας δεν είναι επικίνδυνη για το χρήστη, ή η ένδειξη H εάν υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος

 Διατηρείτε τον πίνακα ελέγχου και τις ζώνες θέρμανσης πάντα καθαρά και στεγνά.

 Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή καταστάσεων που δεν αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο, αποσυνδέστε τη συσκευή και επικοινωνήστε με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης της Küppersbusch.

Συμβουλές και συστάσεις

- * Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με μεγάλο πάχος, εντελώς επίπεδη βάση.
- * Δεν συνιστάται η χρήση σκευών με μικρότερη διάμετρο από την θερμοαυτόμη ζώνη.
- * Μην σέρνετε τα σκεύη επάνω στο γυαλί, καθώς μπορεί να το γρατζουνίσετε.
- * Παρόλο που το γυαλί μπορεί να αντέξει χτυπήματα από μεγάλα σκεύη χωρίς αιχμηρά άκρα, προσπαθήστε να αποφύγετε τα χτυπήματα επάνω σε αυτό.
- * Για να αποφύγετε τη φθορά της υαλοκεραμικής επιφάνειας, μη σύρετε τα σκεύη επάνω στο γυαλί και κρατήστε την κάτω επιφάνειά τους καθαρή και σε καλή κατάσταση.

Προσπαθήστε να μην χύνετε ζάχαρη ή άλλα προϊόντα που περιέχουν ζάχαρη επάνω στο γυαλί όταν η επιφάνεια είναι ζεστή, καθώς μπορεί να προκληθεί φθορά

Καθαρισμός και συντήρηση

Για να διατηρήσετε τη συσκευή σας σε καλή κατάσταση, καθαρίστε την χρησιμοποιώντας κατάλληλα προϊόντα και εργαλεία αφού έχει πρώτα κρυώσει. Αυτό διευκολύνει τον καθαρισμό και αποτρέπει τη συσσώρευση βρωμιάς. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε δυνατά προϊόντα καθαρισμού ή εργαλεία που θα μπορούσαν να χαράξουν την επιφάνεια, ούτε συσκευές που λειτουργούν με ατμό.

Η ελαφριά βρωμιά που δεν έχει κολλήσει στην επιφάνεια, μπορεί να καθαριστεί με ένα υγρό πανί και ένα απαλό καθαριστικό ή χλιαρό νερό με σαπούνι. Ωστόσο, για σκληρότερους λεκέδες ή λίπη χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό για κεραμικές εστίες και ακολουθήστε τις οδηγίες της συσκευασίας. Η βρωμιά που έχει κολλήσει στην επιφάνεια λόγω επαναλαμβανόμενης καύσης, μπορεί να αφαιρεθεί με χρήση μίας ζύστρας με ειδική λεπίδα.


Οι μικρές αλλαγές στους χρωματικούς τόνους προκαλούνται από σκεύη που έχουν λερωμένο με λίπη πάτο ή


εξαιτίας λίπους που βρίσκεται μεταξύ της επιφάνειας και του σκεύους κατά το μαγείρεμα. Αυτά μπορεί να αφαιρεθούν με χρήση ενός νίκελ σύρματος και νερού ή με ένα ειδικό καθαριστικό για κεραμικές εστίες. Τα πλαστικά αντικείμενα, η ζάχαρη ή τα φαγητά που περιέχουν πολύ ζάχαρη και έχουν λιώσει στην επιφάνεια, θα πρέπει να αφαιρούνται άμεσα με χρήση μιας ζύστρας.


Οι μεταλλικές λάμπες προκαλούνται από το σύρσιμο μεταλλικών σκευών επάνω στη γυάλινη επιφάνεια. Αυτά μπορούν να αφαιρεθούν με καλό καθαρίσμα και χρήση ενός ειδικού καθαριστικού για κεραμικές εστίες.

Είναι πιθανό να χρειαστεί να επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία αρκετές φορές.

Προειδοποίηση:


 Ένα σκεύος μπορεί να κολλήσει στο γυαλί σε περίπτωση που κάποιο προϊόν λιώσει ανάμεσα σε αυτό και την επιφάνεια. Μην προσπαθήσετε να σηκώσετε το σκεύος ενώ η επιφάνεια είναι κρύα! Υπάρχει κίνδυνος θραύσης του γυαλιού.

 Μην πατάτε ή στηρίξετε επάνω στο γυαλί, καθώς μπορεί να σπάσει και να προκαλέσει τραυματισμό. Μην χρησιμοποιείτε το γυαλί σαν επιφάνεια για να ακουμπάτε αντικείμενα.

 Küppersbusch Küppersbusch Hausgeräte GmbH διατηρεί το δικαίωμα να επιφέρει μετατροπές στα εγχειρίδια της που θεωρεί απαραίτητες και χρήσιμες, χωρίς να επηρεάζονται τα βασικά χαρακτηριστικά των προϊόντων.

Περιβαλλοντικές παρατηρήσεις



Το σύμβολο  που εμφανίζεται στο προϊόν ή στη συσκευασία, σημαίνει ότι αυτό το προϊόν δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί ως τυπικό οικιακό απόβλητο.

Αυτό το προϊόν θα πρέπει να μεταφερθεί σε ένα σημείο συλλογής ηλεκτρικών συσκευών για ανακύκλωση. Εξασφαλίζοντας την κατάλληλη διάθεση του προϊόντος, αποφεύγετε την επιβάρυνση του περιβάλλοντος και της δημόσιας υγείας, κάτι που μπορεί να συμβεί σε περίπτωση λανθασμένης διάθεσης του προϊόντος. Για αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με τη διαδικασία ανακύκλωσης για αυτό το προϊόν, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, κάποια ανακύκλωσης ή το υπηρεσία ηλεκτρικών κατάστημα συσκευών από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή.

Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται είναι φιλικά προς το περιβάλλον και πλήρως ανακυκλώσιμα. Τα πλαστικά στοιχεία φέρουν σήμανση >PE<.

>LD<, >EPS<, κλπ. Η απόρριψη των υλικών συσκευασίας, μπορεί να γίνεται όπως και για τα οικιακά απορρίμματα, στον κάδο της γειτονιάς σας.

Εκπλήρωση της συσκευής με την ενεργειακή απόδοση:
- Η συσκευή έχει ελεγχθεί σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-2 και οι λαμβανόμενες αξίες που είναι διαθέσιμες στην ετικέτα της συσκευής σε μονάδα μέτρησης Wh/Kg.

Αν κάτι δεν λειτουργεί

Πριν καλέσετε την τεχνική υποστήριξη, διενεργήστε τους ελέγχους που περιγράφονται παρακάτω.

Η συσκευή δεν λειτουργεί:
Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος είναι στην πρίζα.

Οι επαγωγικές ζώνες δεν παράγουν θερμότητα:

Το σκεύος δεν είναι κατάλληλο (δεν διαθέτει σιδηρομαγνητική βάση ή είναι πολύ μικρό). Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους έλκει ένα μαγνήτη ή χρησιμοποιήστε μεγαλύτερο σκεύος. **Ακουγεται ένα βουητό όταν ξεκινάτε το μαγειρέμα στις επαγωγικές ζώνες:**

Με σκεύη που δεν έχουν βάση μεγάλου


πάχους ή δεν είναι κατασκευασμένα από ένα κομμάτι, το βουητό προκύπτει από τη μετάδοση της ενέργειας απευθείας στη βάση του σκεύους. Το βουητό δεν αποτελεί ελάττωμα, αλλά αν θέλετε να το αποφύγετε, μειώστε ελαφρά το επίπεδο ισχύος ή χρησιμοποιήστε ένα σκεύος με βάση μεγαλύτερου πάχους ή/και μονοκόμματο.

Το χειριστήριο αφής δεν ανάβει ή ανάβει αλλά δεν λειτουργεί:

Δεν έχει γίνει επιλογή ζώνης θέρμανσης. Επιλέξτε μια ζώνη θέρμανσης πριν το ενεργοποιήσετε. Υπάρχει υγρασία στους αισθητήρες ή/και τα δάχτυλά σας είναι βρεγμένα. Διατηρείτε την επιφάνεια του χειριστηρίου αφής και τα δάχτυλά σας καθαρά και στεγνά. Ενεργοποιείται η λειτουργία κλειδώματος. Ξεκλειδώστε τα χειριστήρια.

Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ακούγεται ένας ήχος ανεμιστήρα που συνεχίζει ακόμα και μετά το μαγείρεμα:

Οι επαγωγικές ζώνες έχουν έναν ανεμιστήρα για την ψύξη των ηλεκτρονικών κυκλωμάτων. Ο ανεμιστήρας λειτουργεί μόνο όταν θερμαίνονται τα ηλεκτρονικά κυκλώματα. Η λειτουργία του διακόπτεται εκ νέου όταν τα κυκλώματα κρυώσουν, είτε είναι ενεργοποιημένη η εστία είτε όχι.

Το σύμβολο  εμφανίζεται στην ένδειξη ισχύος της εστίας:

Το σύστημα επαγωγής δεν βρίσκεται μαγειρικό σκεύος στην εστία ή το σκεύος είναι ακατάλληλου τύπου.

Η εστία σβήνει και στις ενδείξεις εμφανίζεται το μήνυμα C81 ή C82:

Υπερβολική θερμοκρασία στα κυκλώματα ή στο κρύσταλλο. Περιμένετε λίγο να κρυώσουν τα κυκλώματα ή βγάλτε το μαγειρικό σκεύος για να μπορέσει να κρυώσει το κρύσταλλο.

Το C85 εμφανίζεται στην ένδειξη σε μία από τις εστίες:

Το μαγειρικό σκεύος που χρησιμοποιείτε είναι ακατάλληλου τύπου. Σβήστε την εστία, ανάψτε την ξανά και προσπαθήστε με άλλο μαγειρικό σκεύος. **Η συσκευή απενεργοποιείται και εμφανίζεται το μήνυμα C90 στις ενδείξεις (3):**

Το χειριστήριο αφής ανιχνεύει κάποιον καλυμμένο αισθητήρα και εν επιτρέπει την ενεργοποίηση της πλάκας μαγειρέματος. Αφαιρέστε ενδεχόμενα αντικείμενα ή υγρά διατηρώντας τις επιφάνειες των χειριστηρίων αφής καθαρές και στεγνές έως ότου πάψει να εμφανίζεται το μήνυμα.



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

