BEDIENUNGSANWEISUNG
mit Montageanweisungen

INSTRUCTIONS FOR USE
and installation

DE GB FR IT

KI8120.0SR



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

Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

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

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

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

Österreich:

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13
1230 Wien

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

Sie erreichen uns:
Montag bis Freitag von 8:00 Uhr bis 17:00 Uhr

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

Bitte beachten Sie:
Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir bei Ihrer Kundendienstanforderung die folgenden Informationen:
1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Die genaue Gerätebezeichnung: Mod. und F.-Nr. (Typenschild und/oder Kaufbeleg zu Rate ziehen)
5. Das Kaufdatum oder Lieferdatum
6. Die genaue Beschreibung des Problemes oder Ihres Service-Wunsches Halten Sie bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.
So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

Garantiebedingungen

Zusätzlich zu seinen Gewährleistungsansprüchen aus seinem Kaufvertrag mit dem Händler leisten wir dem Endabnehmer direkt Garantie für Küppersbusch-Hausgeräte. Der Umfang unserer Garantie wird nachstehend geregelt:
1. Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, werden nach Maßgabe der folgenden Regelungen unentgeltlich behoben, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den ersten Endabnehmer angezeigt werden. Bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung beträgt die Garantiefrist lediglich 12 Monate. Für gebrauchte Geräte gilt ebenfalls die Frist von 12 Monaten. Tritt der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung auf, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Für leicht zerbrechliche Teile, wie z.B. Glas, Kunststoff und Glühlampen, wird keine Garantie übernommen. Geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für den Wert und die Gebrauchstauglichkeit des Geräts unerheblich sind, begründen keinen Garantieanspruch. Ebenso wenig leisten wir Garantie bei Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser sowie allgemein ungewöhnlichen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Schließlich leisten wir auch keine Garantie, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, auf nicht fachgerechte Installation und Montage, auf Fehlgebrauch, auf mangelnde Pflege oder auf Nichtbeachtung der Bedienungs- oder Montagehinweise zurückzuführen sind. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe in das Gerät von Personen vorgenommen werden, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungsoder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind, und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Unsere Garantieleistung besteht darin, dass wir nach unserer Wahl entweder mangelhafte Teile unentgeltlich instandsetzen oder durch einwandfreie Teile ersetzen. Instandsetzungen werden nach Möglichkeit am Aufstellungsort vorgenommen. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, daß uneingeschränkt Handhabung, Ausbau und Einbau durch die Techniker möglich ist und keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können. Bei Geräten, die nicht nach unseren Einbaurichtlinien montiert sind werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. In jedem Fall der Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist der Kaufbeleg vorzulegen und das Kauf- und – soweit hiervon abweichend – das Lieferdatum nachzuweisen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. In Fällen, in denen die Nachbesserung fehlschlägt oder von uns abgelehnt wird, liefern wir innerhalb der obengenannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertigen Ersatz.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind – mit Ausnahme der Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von uns oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung unserer Erfüllungsgehilfen beruhen - ausgeschlossen. Diese Garantiebedingungen gelten grundsätzlich nur für in Deutschland gekaufte Geräte. Soweit wir in dem entsprechenden Land über ein Kundendienstnetz verfügen, gelten diese Garantiebedingen auch für ins Ausland verbrachte Geräte, vorausgesetzt sie weisen die technischen Voraussetzungen, wie z.B. Spannung, Frequenz, Gasart, für das entsprechende Land auf und sind für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, die über den Fachhändler oder direkt bei unserer Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung angefordert werden können.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank für Ihre Entscheidung zum Kauf eines Induktionskochfeldes von KÜPPERSBUSCH.
Bitte lesen Sie die Informationen in diesem Heft sorgfältig durch bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen. Sie finden hier wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, den Gebrauch, die Pflege und die Wartung des Gerätes, damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Bitte reichen Sie diese Gebrauchs- und Montageanweisung zur Information und Sicherheit an neue Besitzer weiter.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT 4

VORSICHTSMAßNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME 4
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE 5
SCHÜTZ VOR BESCHÄDIGUNG 6
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL 7
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN 7

TECHNISCHE BESCHREIBUNG 8

TECHNISCHE BESCHREIBUNG 8
BEDIENFELD 9

BEDIENUNG DES KOCHFELDES 9

ANZEIGE 9
BELÜFTUNG 9

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES 10

VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN 10
INDUKTIONSPRINZIP 10
TOPFERKENNUNG 10
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER 10
KOCHFELD EIN UND AUSSCHALTEN 11
RESTWÄRMEANZEIGE 11
BOOSTER 11
TIMER 12
KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DES KOCHFELDES 12
POWER MANAGEMENT 13
POWER-MANAGEMENT EINSTELLEN 13

KOCH EMPFEHLUNGEN 14

KOCHGESCHIRR 14
GESCHIRRGRÖßE 14
AUSWAHL DER LEISTUNGSSTUFEN 15

REINIGUNG UND PFLEGE 15

WAS TUN WENN… 15

UMWELTSCHUTZ 16

MONTAGEHINWEISE 17

ELEKTROANSCHLUSS 18

SICHERHEIT

Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschliessen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es aufgerichtet und in einem Möbel installiert wird und ein bestätigter und angepasster Arbeitsplan benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber des Glases wegnehmen.
- Das Gerät darf nicht abgeändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiss. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heissen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt oder gar beschädigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiss werden könnten.
- Allgemein legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- **Brandgefahr!** Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiss werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Haushaltgerät spielen.

Schütz vor Beschädigung

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guss). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit aufgesetzten Kompensböden und/oder vertiefter Prägung im Pfannenboden. Diese könnten zu Überhitzungen führen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist gegen Temperaturschocks unempfindlich und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstossen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heissen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heissen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heissen Zustand. Da die Kochzonen heiss sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie in keinem Fall heisses Kochgeschirr auf dem Bedienfeld ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

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

Schutz vor weiteren Gefahren

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

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

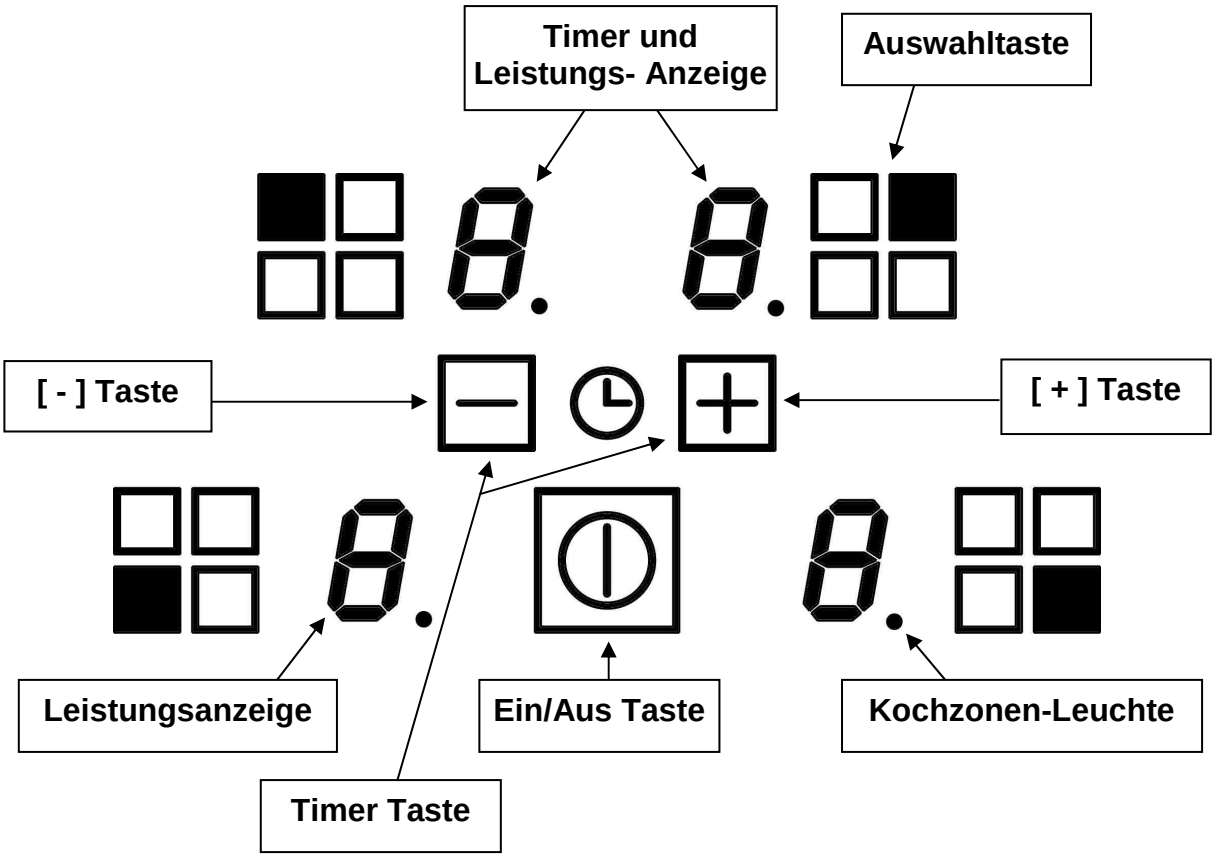
TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Technische Beschreibung

Typ	KI8120.0SR
Gesamt Leistung	7100 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC_{hob}**	177.8 Wh/kg
Kochzone vorne links	Ø 190 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	1400 W
Booster Leistung*	2000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch EC_{cw}**	181 Wh/kg
Kochzone hinten links	Ø 170 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	1100 W
Booster Leistung*	1400 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B
Energieverbrauch EC_{cw}**	177.3 Wh/kg
Kochzone hinten rechts	Ø 220 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	2300 W
Booster Leistung*	3000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch EC_{cw}**	171.1 Wh/kg
Kochzone vorne rechts	Ø 155 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 90 mm
Nominal Leistung*	1100 W
Booster Leistung*	1400 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A
Energieverbrauch EC_{cw}**	181.9 Wh/kg

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

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

Anzeige	Benennung	Funktion
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1…9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
U	Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Power	Die Power-Stufe ist aktiviert.
L	Verriegelung	Das Kochfeld ist abgesichert

Belüftung

Der Kühlerlüfter hat einen Dauerbetrieb. Er startet sofort beim Einschalten des Kochfeldes und dreht auf Hochtouren wenn die Kochstellen intensiv benützt werden. Der Lüfter schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

Induktionsprinzip

Eine Induktionsspule unterhalb jeder Kochzone erzeugt im Betrieb Induktionsströme im Topfboden. Hierdurch erhitzt sich der Topfboden, der wiederum die Hitze an die Speisen weiterleitet. Die Glaskeramik wird nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme erwärmt.

Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr:

- Kochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B. : Guß, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischen Boden.

- Nicht geeignetes Kochgeschirr : Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik Edelstahl ohne magnetischen Boden

Topferkennung

Sie können selber überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr induktionsgeeignet ist. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochzone und wählen Sie eine mittlere Leistungsstufe. Ist das Kochgeschirr nicht geeignet, erscheint in der Anzeige [U].

Die eingeschaltete Kochzone funktioniert nur:

- Wenn sich ein ausreichend großer (siehe Kapitel Topfgrößenerkennung) und induktionsgeeigneter Topf auf der Kochzone befindet.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Zeichen [U]. Das [U] erlischt, wenn der Topf wieder auf die Kochzone gesetzt wird. Die Kochzone fährt mit der vorher eingestellten Leistungsstufe weiter.
- Befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder ein nicht induktionsgeeigneter Topf, erscheint [U] in der Anzeige.

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

Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie das Glas etwa eine Sekunde lang berühren, reagieren die Sensoren. Jede Reaktion der Sensoren wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.
Drücken Sie immer nur eine Sensortaste und nur wenn angegeben zwei Sensortasten zur gleichen Zeit.

Kochfeld ein und ausschalten

Zuerst das Kochfeld einschalten und dann die gewünschte Kochzone auswählen.

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten :**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten :	Auf [⏻] drücken	[0] oder [H]
Ausschalten :	Auf [⏻] drücken	Keine oder [H]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten :**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone	Auf [⊡■] drücken	[0]
Leistung erhöhen	Auf [+] drücken	[1] bis [9]
Leistung verringern	Auf [-] drücken	[9] bis [1]
Ausschalten	Auf [⊡■] und [-] gemeinsam drücken	[0] oder [H]
	oder auf [-] drücken	[0] oder [H]

Erfolgt nach dem Einschalten der Kochzone keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 10 Sekunden aus, und die [0] erlöschen.

Restwärmeanzeige

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

Booster

Alle Kochzonen sind mit einer Powerstufe, d.h. einer gesonderten Leistungsverstärkung ausgestattet. Ist diese zugeschaltet, arbeiten die ausgewählten Kochzonen für einen Zeitraum von max. 10 Minuten in der Leistungsstufe [P] mit einer extra hohen Leistung. Die Powerstufe ist dafür gedacht, dass Sie z.B., große Mengen Wasser schnell erhitzen können.

- **Booster einschalten/ ausschalten :**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone	Auf [⊡■] drücken	[0]
Leistung erhöhen	Auf [+] drücken	[1] bis [9]
Power einschalten	Auf [+] drücken	[P] während 10 min
Power ausschalten	Auf [-] drücken	[9]

Timer

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

- **Timer einschalten:**

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Auswählen der Kochzone	Auf [⊡■] drücken	[0]
Leistung auswählen	Auf [+]	[1] … [9] [P]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [-] und [+] drücken	Zeitschaltuhr [00] min
Zeit verkürzen	Auf [-] drücken	von [30] bis 29,28,27…
Zeit verlängern	Auf [+] drücken	Die Zeit ist verlängert

Der Timer ist programmiert und der Zeitablauf beginnt.

- **Timer ausschalten:**

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Auswählen der Kochzone	Auf [⊡■] drücken	[0]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [-] und [+] drücken	Restliche Zeit
Zeitschaltuhr ausschalten	Auf [-]	[00] dann « aus »

Automatisches Ausschalten:

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird die Kochzone ausgeschaltet, ein Signalton erfolgt und es blinkt [00].
Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur beliebige Taste zu betätigen.

- **Timer als Kurzzeitwecker:**

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Einschalten der Kochmulde	Auf [⏻] drücken	Kochzonen-Leuchte
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [-] und [+] drücken	[00] Minuten
Zeit verkürzen	Auf [-] drücken	von [30] bis 29,28,27…
Zeit verlängern	Auf [+] drücken	Die Zeit ist verlängert

Nach weniger Sekunden wird die Einstellung übernommen und das Blinken erlischt. Die Timer- und die Kochzonen-LED erlischen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit erfolgt ein akustisches Signal und die Anzeige [00] blinkt.
Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur beliebige Taste zu betätigen.

Kindersicherung / Verriegelung des Kochfeldes

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

- **Verriegelung aktivieren:**

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Kochfeld einschalten	Auf [⏻] drücken	[0] oder [H]
Kochfeld verriegeln	Gleichzeitig auf [-] und [⊡■] vorne rechts drücken	Keine Änderung
	Danach auf [⊡■] drücken	[L]

- **Verriegelung abschalten:**

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Kochfeld einschalten	Auf [⏻] drücken	[L] auf alle Anzeige

Innerhalb von 5 Sekunden nach Einschalten der Mulde:

Verriegelung abschalten	Gleichzeitig auf [-] und [▣] vorne rechts drücken	[0] oder [H]
	Danach auf [-] drücken	keine Anzeige

Power Management

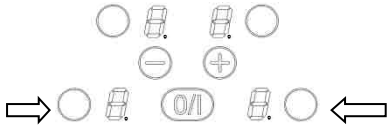
Das Kochfeld ist mit einer Leistungsbegrenzung ausgestattet. Wenn sie die maximale Leistung erreichen wird es unmöglich sein die Stufe die anderen koch Zonen erhöhen und eine piepton ertönt. Diese Begrenzung ist bei 7400 W ab Werk eingestellt, aber es ist möglich, es zu 3000 W, 5600W, oder 7400W ändern.

Power-Management einstellen

Bevor sie beginnen:

- Entfernen Sie alle Töpfe von ihrem Kochfeld
- Das Kochfeld muss zuerst vom Stromnetz getrennt werden: nehmen Sie den Anschlusskabel weg oder schalten Sie die Sicherung am Schalttafel ab.
- Schalten Sie den Storm wieder ein.
- Starten Sie die Programmierung spätestens 2 Minuten nach dem wiedereinschalten.
- Die koch Zonen müssen ausgeschaltet sein.

Um die Leistungsbegrenzung einstellen müssen sie:



1) Drucken sie gleichzeitig auf der unteren auswahl taste während 3 Sekunden. Dann hören sie einen piepton, und die Leistungsbegrenzung erscheint.
2) Wählen Sie die neue Leistungsbegrenzung mit den taste [+] und [-]. Um keine Änderungen speichern, nichts tun wahrend 60 Sekunden
3) Um die neue Leistungsbegrenzung einzustellen, drucken sie wieder 3 Sekunden auf die unteren auswahl taste. Dann hören sie einen Piepton, und die Leistungsbegrenzung in eingestellt.

KOCH EMPFEHLUNGEN

Kochgeschirr

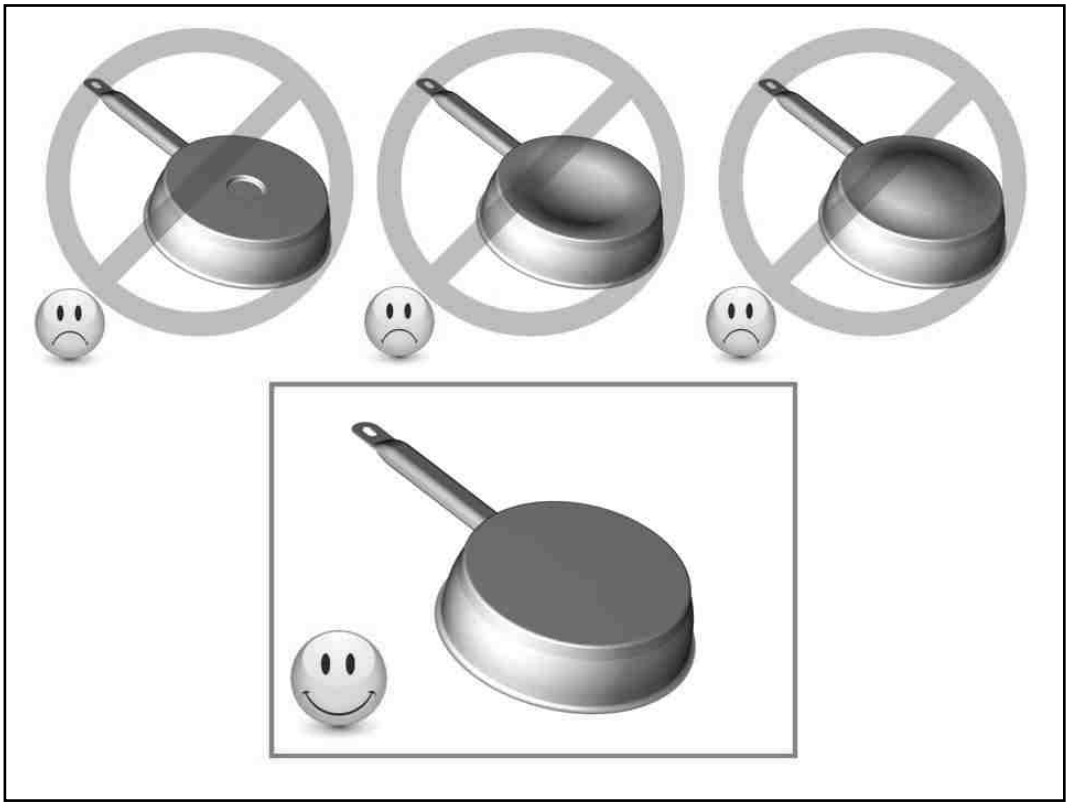
Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gußeisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

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

Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktionsgeeignet sind.
So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

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

Einige Töpfe können Lärm erzeugen, wenn sie auf einer Induktions-Kochzone gesetzt werden. Dieser Lärm setzt in keinem Fall einen Fehler des Gerätes um und beeinflußt keineswegs sein Funktionieren**.**



Geschirrgröße

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

Auswahl der Leistungsstufen

(diese Angaben sind Richtwerte)

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

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.
Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmäßig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

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

WAS TUN WENN…

Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

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

In der Anzeige erscheint [U] :

- Der Kochtopf ist nicht auf die Kochzone gestellt.
- Der Kochtopf ist nicht induktionsgeeignet
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab :

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

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

Anzeige [L] :

- Finden Sie im Kapitel Verriegelung der Kochmulde.

In der Anzeige erscheint [Er03]:

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

In der Anzeige erscheint [E2] oder [EH]:

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

In der Anzeige erscheint [E3]:

- Der Topf passt nicht, wechseln Sie den Topf.

In der Anzeige erscheint [E5]:

- Fehlerhaftes elektrisches Netz. Überprüfen Sie der Spannung des elektrischen Netzes

In der Anzeige erscheint [E6]:

- Fehlerhaftes elektrisches Netz. Überprüfen Sie die Frequenz des elektrischen Netzes

In der Anzeige erscheint [E8]:

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

In der Anzeige erscheint [U400]:

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

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

UMWELTSCHUTZ

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

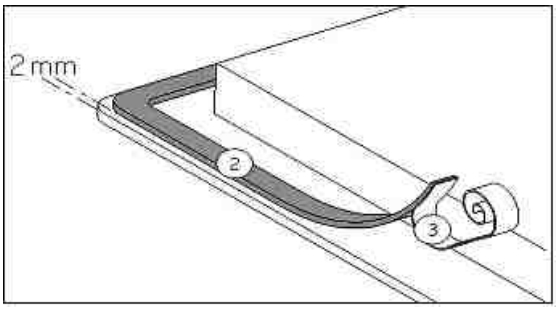


- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

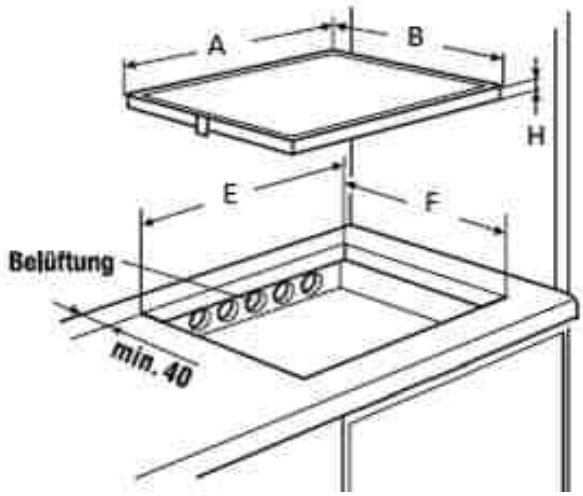
MONTAGEHINWEISE

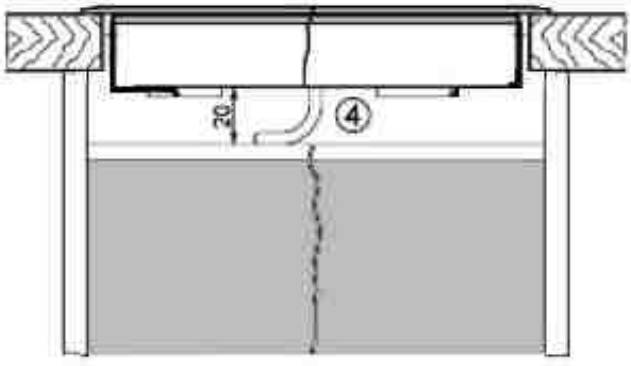
Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die an seinem Wohnsitz geltenden Normen und Bestimmungen eingehalten werden.

Dichtung Einbau:



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





Einbau :

- **Einbaudimensionen:**

	A	B	E	F	H
KI8120.0SR	798 mm	518 mm	750 mm	490 mm	55 mm

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Aber von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.**

- Die Arbeitsplatte soll mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig**.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keine mechanische Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giesharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigeben sind.

ELEKTROANSCHLUSS

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

Achtung!

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.
Schließen Sie immer den Schutzleiter mit an.
Beachten Sie das Anschlussschema.
Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, verwenden Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitzen hinein.

Netz	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~ 1 Phase + N 50/60Hz	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 2 Phasen + N 50/60Hz	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) laut EN 60 335-2-6 Norm

Anschluss des Kochfeldes :

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

Einphasiger Anschluss 230V~1P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme N1 und N2 und zwischen L1 und L2.
Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L an Anschlussklemme L1 oder L2.

Zweiphasiger Anschluss 400V~2P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme N1 und N2
Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L1 an Anschlussklemme L1 und die Phase L2 an Anschlussklemme L2.

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

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

Dear customer,

Thank you for having chosen a KÜPPERSBUSCH induction hob.
In order to install properly your appliance and to make the best use of it, please read this entire instruction manual carefully.

SUMMARY

SAFETY 21

PRECAUTIONS BEFORE USING 21
USING THE APPLIANCE 21
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE 22
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE 23
OTHER PRECAUTIONS 23

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE 23

TECHNICAL CHARACTERISTICS 24
CONTROL PANEL 25

USE OF THE APPLIANCE 25

DISPLAY 25
VENTILATION 25

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT 25

BEFORE THE FIRST USE 25
INDUCTION PRINCIPLE 26
SENSITIVE TOUCH 26
STARTING-UP 26
PAN DETECTION 26
RESIDUAL HEAT INDICATION 26
BOOSTER FUNCTION 27
TIMER 27
CONTROL PANEL LOCKING 28
POWER MANAGEMENT 28
POWER LIMITATION CONFIGURATION 28

COOKING ADVICES 29

PAN QUALITY 29
PAN DIMENSION 29
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING 30

MAINTENANCE AND CLEANING 30

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM 30

ENVIRONMENT PRESERVATION 31

INSTALLATION INSTRUCTIONS 32

ELECTRICAL CONNECTION 33

SAFETY

Precautions before using

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

Using the appliance

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

- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

Precautions in case of appliance failure

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

Other precautions

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

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

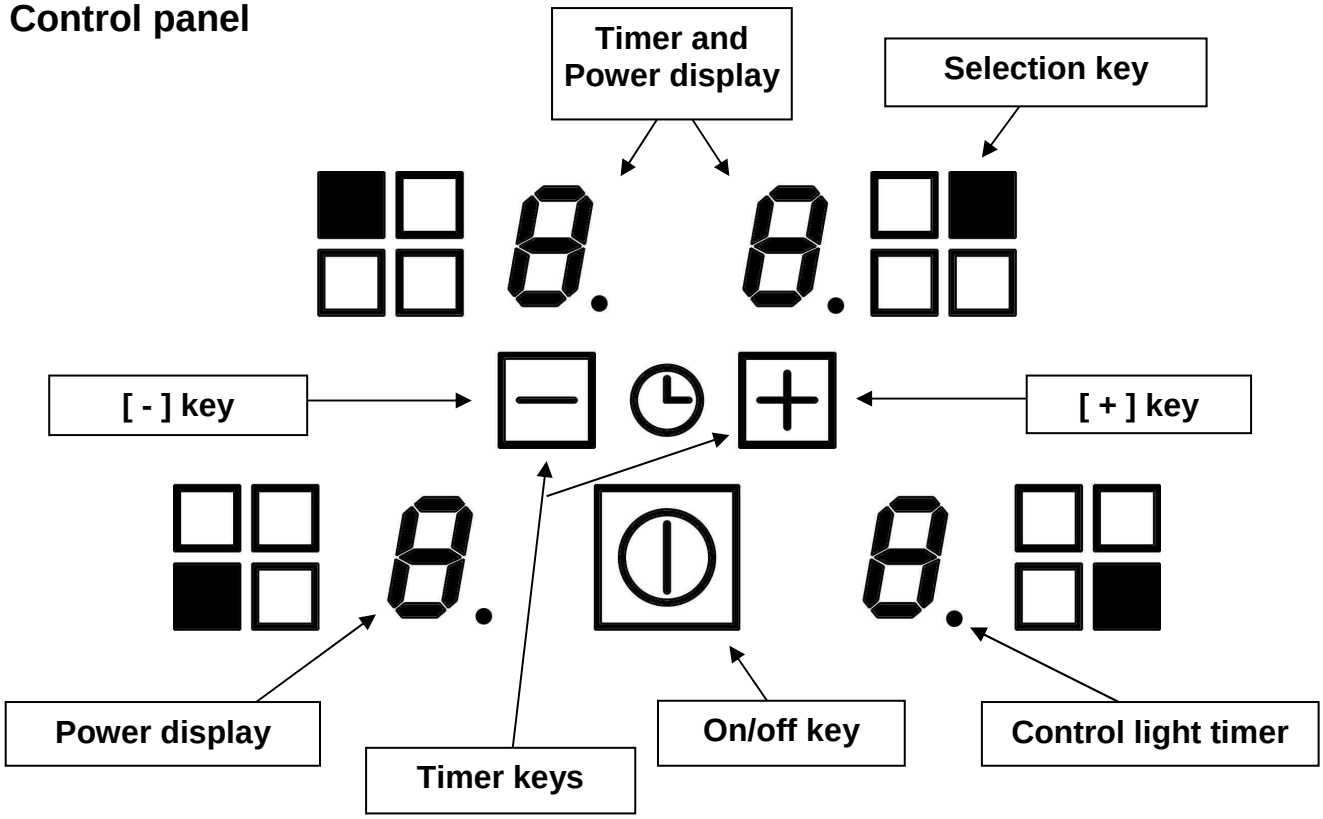
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical characteristics

Type	KI8120.0SR
Total power	7100 W
Energy consumption for the hob EC_{hob}**	177.8 Wh/kg
Front left heating zone	Ø 190 mm
Minimum detection	Ø 90 mm
Nominal power*	1400 W
Booster power*	2000 W
Standardised cookware category**	C
Energy consumption EC_{cw}**	181 Wh/kg
Rear left heating zone	Ø 170 mm
Minimum detection	Ø 90 mm
Nominal power*	1100 W
Booster power*	1400 W
Standardised cookware category**	B
Energy consumption EC_{cw}**	177.3 Wh/kg
Rear right heating zone	Ø 220 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal power*	2300 W
Booster power*	3000 W
Standardised cookware category**	C
Energy consumption EC_{cw}**	171.1 Wh/kg
Front right heating zone	Ø 155 mm
Minimum detection	Ø 90 mm
Nominal power*	1100 W
Booster power*	1400 W
Standardised cookware category**	A
Energy consumption EC_{cw}**	181.9 Wh/kg

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.
** calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Display

Display	Designation	Function
0	Zero	The heating zone is activated.
1…9	Power level	Selection of the cooking level.
U	Pan detection	No pan or inadequate pan.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Booster	The boosted power is activated.
L	Locking	Control panel locking.

Ventilation

The cooling system operates continuously. He starts when turning on the hob and speeds up when the hob is used intensively. The cooling fan reduces its speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

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

Induction principle

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

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms…
- Are excluded: cupper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,…

The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.
If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [U].

Sensitive touch

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

In the case of a general use press only one key at the same time.

Starting-up

You must first switching on the hob, then the heating zone:

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

Action	**Control panel**	**Display**
To start	Press key [⏻]	[0]
Touch the key	Press key [⏻]	Nothing or [H]

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

Action	**Control panel**	**Display**
Zone selection	Press key [▢▢ / ▢■]	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
Decrease power	Press key [-]	[9] to [1]
Stop	Press key [-] or press simultaneously [▢▢ / ▢■] and [-]	[0] or [H]

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

Pan detection

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

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level set before.

After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [U] active.

Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.
The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger.
As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

Booster function

The booster function [P] grants a boost of power to the selected heating zone.
If this function is activated the heating zones works during 10 minutes with an ultra high power.
The booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles cooking.

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

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press key [⊡]	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
Start up the booster	Press key [+]	[P] during 10 min
Stop the booster	Press key [-]	[9]

Timer

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

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

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press key [⊡]	[0]
Increase power	Press key [+]	[1] to [9]
To select « Timer »	Press simultaneously [-] and [+]	Timer [00] min
Decrease the time	Press key [-]	[00] wents to 30,29…
Increase the time	Press key [+]	time increase

After a few seconds the control light stops with blinking.

The time is confirmed and the cooking starts until the time reaches [00].

- **To stop the cooking time :**

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press key [⊡]	[0]
To select « Timer »	Press simultaneously [-] and [+]	The remaining time
To stop the « Timer »	Press key [-]	[00] then stops

If several timers are activated repeat the process.

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

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound rings.
To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.

- **Egg timer function :**

Action	Control panel	Display
Activate the hob	Press key [⏻]	[0] or [H]
Select« Timer »	Press simultaneously [-] and [+]	Timer [00] min
Decrease the time	Press key [-]	[00] wents to 30,29….
Increase the time	Press key [+]	time increase

After a few seconds the control light stops with blinking.

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

To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.

Control panel locking

To avoid modifying a setting of cooking zones , in particular with within the framework of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [⏻]).

- **Locking :**

Action	Control panel	Display
Start	Press key [⏻]	[0] or [H]
Hob locking	Press simultaneously [-] and [▣]	No modification
	Repress selection key from the front right zone	[L]

- **Unlocking :**

Action	Control panel	Display
Start	Press key [⏻]	[L]
In the 5 seconds after start :		
Unlocking the hob	Press simultaneously [-] and [▣] from the front right zone	[0]
	Repress key [-]	No light on the displays

Power Management

The hob is equipped with a power limitation. If you reach the maximum power it will be impossible to increase the power on the different cooking zones and a beep signal will sound. This limitation is set at 7400 W by the factory but it is possible to change it to 3000 W, 5600 W or 7400 W.

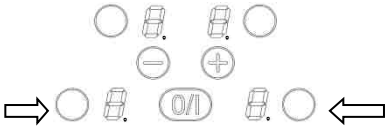
Power limitation configuration

Before beginning the procedure:

- Make sure there is no more pot on the hob
- Disconnect the appliance from the grid by removing the fuse or turning the circuit breaker off.
- Reconnect the table to the grid
- Start the procedure within 2 minutes after reconnecting the hob to the grid
- Make sure all cooking zones are off.

Procedure:

To set the power limitation, you must:



1) Press simultaneously the two key of the bottom zones during 3 seconds. A beep will sound and the current power is displayed.
2) To set the power limitation use the [+] and [-]. To exit the procedure without saving your changes, don't touch any key for 60 seconds.
3) To save the new power limitation, re-press the two key of the bottom zones during 3 seconds. Once the new limitation registered, a beep will sound.

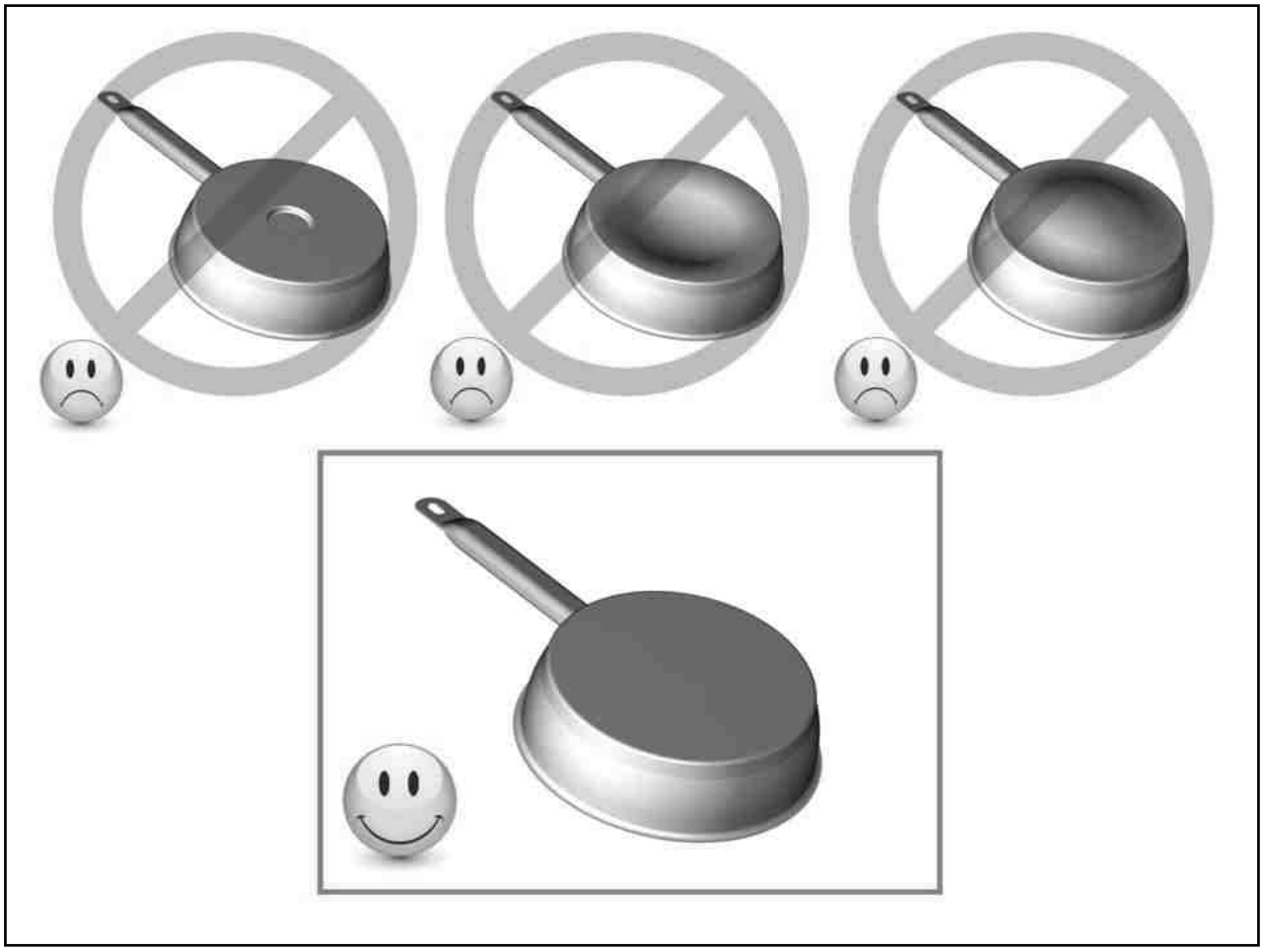
COOKING ADVICES

Pan quality

Adapted materials : steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.
Not adapted materials : aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, cupper, brass, glass, ceramic, porcelain.
The manufacturers specify if their products are compatible induction.
To check if pans are compatibles :

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

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



Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan.
However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.
To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

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

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.
Do not clean the hob if the glass is too hot because they are **risk of burn.**

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

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

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

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered with grease or water.
- An object is put on a key.

The control panel displays [U] :

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

Continuous ventilation after cutting off the hob :

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

One or all cooking zone cut-off :

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

The control panel displays [L] :

- Refer to the chapter control panel locking page.

The control panel displays [Er03] :

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

The control panel displays [E2] or [EH] :

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

The control panel displays [E3] :

- The pan is not adapted, change the pan.

The control panel displays [E5] :

- Defective network**.** Control the voltage of the electrical network.

The control panel displays [E6] :

- Defective network. Control the frequency of the electrical network.

The control panel displays [E8] :

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

The control panel displays [U400] :

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

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

ENVIRONMENT PRESERVATION

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

- Don't throw your appliance with the household refuses
- Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.

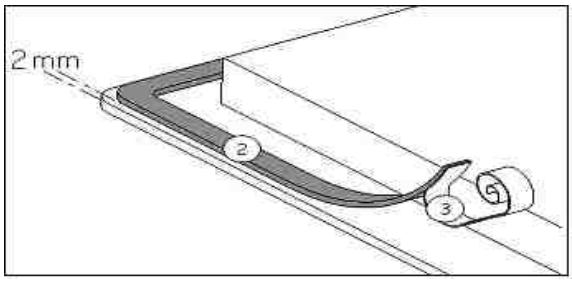


INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation must be performed by a qualified electrical contractor. This contractor will take the entire responsibility of the installation. The installation has to comply with the legislation and the standards in force in your country.

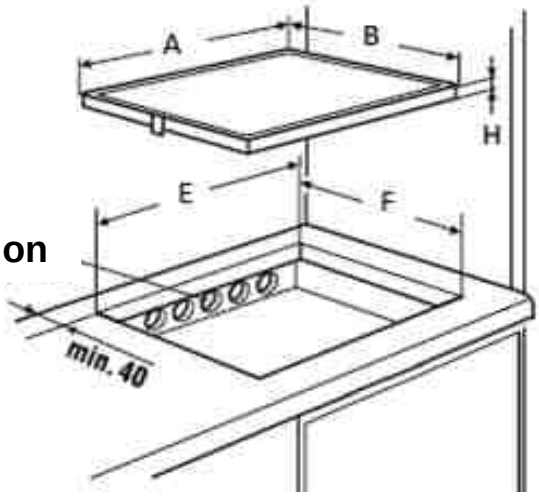
How to stick the gasket:

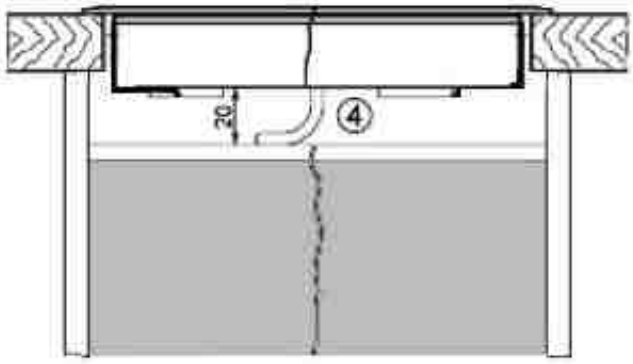
The gasket supplied with the hob prevents the intrusion of liquids into the cabinet below.
Its installation has to be done carefully, as described below.



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

Aeration





Fitting - installing:

- **Cut out sizes of the worktop:**

	A	B	E	F	H
KI8120.0SR	798 mm	518 mm	560 mm	490 mm	55 mm

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.

- To guarantee under the bottom of the hob casing **a space of 20 mm** to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

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

Caution!

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.
Connect always the earth wire.
Respect the connection diagram.
The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Connection of the hob

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

Monophase 230V~1P+N

Put a bridge between terminal L1 and L2 and between terminal N1 and N2.
Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to one of the terminals N1 or N2, the Phase L to one of the terminals L1 or L2.
Biphase 400V~2P+N

Put a bridge between terminal N1 and N2.
Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to terminal N1 or N2, the Phase L1 to the terminals L1 and the Phase L2 to the terminal L2.

Caution! Be careful that the cables are correctly engaged and tightened.

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

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant une table de cuisson à induction de la marque KÜPPERSBUSCH.
Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation et de la conserver pour toute consultation ultérieure.

SOMMAIRE

SECURITE 36

PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON 36
UTILISATION DE L'APPAREIL 37
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL 38
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL 39
AUTRES PROTECTIONS 39

DESCRIPTION DE L'APPAREIL 40

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 40
BANDEAU DE COMMANDE : 41

UTILISATION DE L'APPAREIL 41

AFFICHAGE 41
VENTILATION 41

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL 41

AVANT LA PREMIERE UTILISATION 41
PRINCIPE DE L'INDUCTION 42
TOUCHES SENSITIVES 42
MISE EN ROUTE 42
DETECTION DE RECIPIENT 42
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE 43
FONCTION MINUTERIE 43
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE 44
FONCTION BOOSTER 44
GESTION DE LA PUISSANCE 45
CONFIGURATION DE LA LIMITE DE PUISSANCE DE LA PLAQUE DE CUISSON 45

CONSEILS DE CUISSON 46

QUALITE DES CASSEROLES 46
DIMENSION DES CASSEROLES 46
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON 47

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 47

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME 47

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT 48

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 49

CONNEXION ELECTRIQUE 50

SECURITE

Précautions avant utilisation en cuisson

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

Utilisation de l’appareil

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

Précautions pour ne pas détériorer l’appareil

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

Précautions en cas de défaillance de l’appareil

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

Autres protections

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

L’UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES, OU D’ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA GARANTIE.
LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE OU DE SON ENVIRONNEMENT.

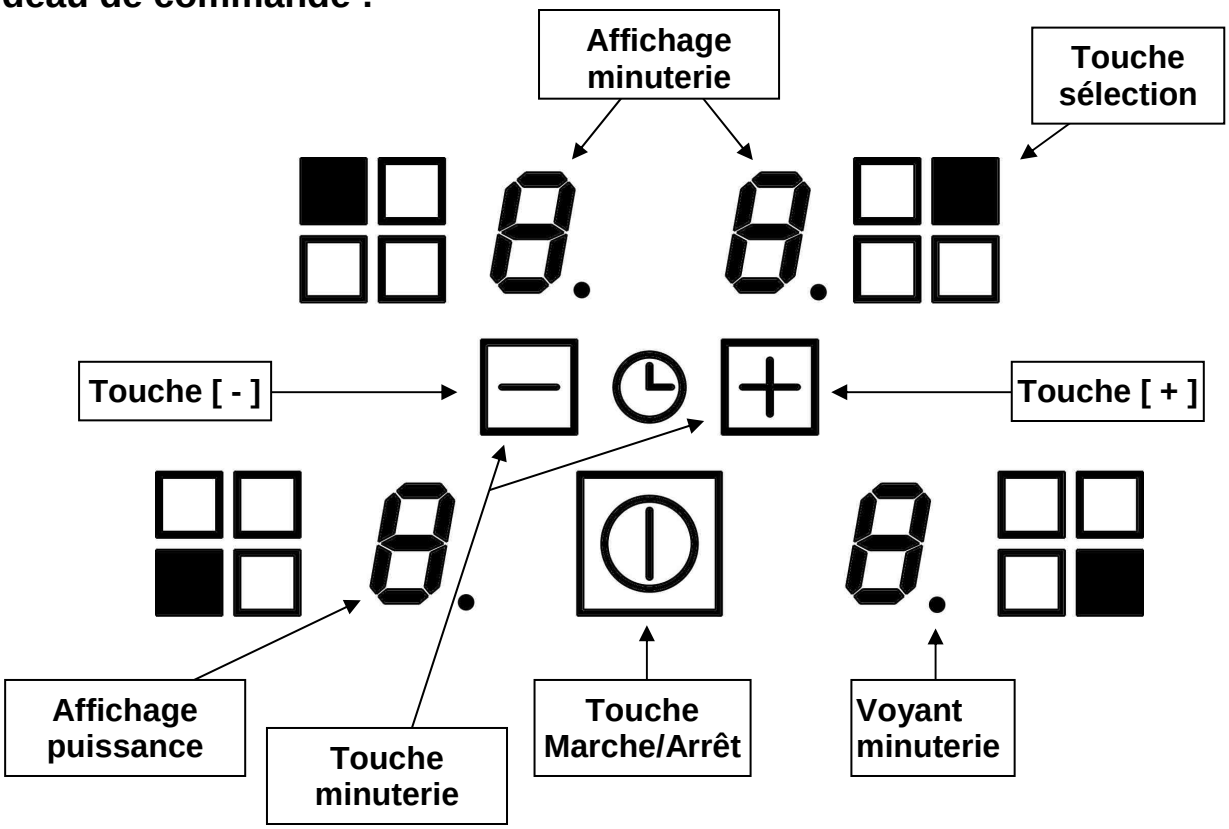
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Type	KI8120.0SR
Puissance Totale	7100 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC_{hob}**	177.8 Wh/kg
Foyer avant gauche	Ø 190 mm
Détection minimum	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1400 W
Puissance du booster*	2000 W
Catégorie de la casserole standard**	C
Consommation d'énergie EC_{cw}**	181 Wh/kg
Foyer arrière gauche	Ø 170 mm
Détection minimum	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1100 W
Puissance du booster*	1400 W
Catégorie de la casserole standard**	B
Consommation d'énergie EC_{cw}**	177.3 Wh/kg
Foyer arrière droit	Ø 220 mm
Détection minimum	Ø 100 mm
Puissance nominale*	2300 W
Puissance du booster*	3000 W
Catégorie de la casserole standard**	C
Consommation d'énergie EC_{cw}**	171.1 Wh/kg
Foyer avant droit	Ø 155 mm
Détection minimum	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1100 W
Puissance du booster*	1400 W
Catégorie de la casserole standard**	A
Consommation d'énergie EC_{cw}**	181.9 Wh/kg

* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.
** calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

Bandeau de commande :



UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

Affichage	Désignation	Fonction
0	Zéro	La zone de chauffe est activée
1…9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson
U	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
L	Verrouillage	La table est sécurisée
P	Booster	La puissance turbo est activée.

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement permanent. Il se met en route dès l'allumage de la table de cuisson. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque l'appareil est utilisé intensivement. Elle s'arrête automatiquement lorsque la table de cuisson est éteinte.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

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

Principe de l'induction

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

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

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.
Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole [U] reste affiché.

Touches sensitives

Votre appareil est équipé de touches sensitives permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.
Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Mise en route

Vous devez d'abord enclencher la table de cuisson, puis la zone de chauffe :

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

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Enclencher	appuyer sur [⏻]	[0]
Arrêter	appuyer sur [⏻]	aucun ou [H]

- **Enclencher / arrêter une zone de chauffe :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	[0]
Augmenter	appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Diminuer	appuyer sur [-]	[9] jusqu'à [1]
Arrêter	appuyer sur [-]	[0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait en moins de 20 secondes l'électronique revient en position d'attente.

Détection de récipient

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

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

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [U] active.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H].
Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.
Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie!**

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément aux 4 foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

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

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner	Appuyer sur la touche sélection de la zone	afficheur allumé
Augmenter	Appuyer sur [+] ou [-]	[1] … [9] [P]
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer simultanément sur [-] et [+]	[00]
Diminuer la durée	Appuyer sur [-]	[30] passe à 29,28,27,…….
Augmenter la durée	Appuyer sur [+]	[00] passe à 01,02,03…

Après quelques secondes le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ».
La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyer sur la touche de la zone	L'afficheur de la sélection de zone s'allume
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer simultanément sur [-] et [+]	Temps restant
Désactiver « Minuterie »	Appuyer sur [-]	Passe à [00] puis s'éteint

Lorsque plusieurs minuteries sont activées, il suffit de répéter l'opération.

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

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

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer la table de cuisson	Appuyer sur [⏻]	Voyants de zone allumes
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer simultanément sur [-] et [+]	[00]
Diminuer la durée	Appuyer sur [-]	[00] passe à 30,29…
Augmenter la durée	Appuyer sur [+]	[00] passe à 01,02…

Après 20 secondes les afficheurs s'éteignent mais la minuterie continue.

Dès que le temps sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit. Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.

Verrouillage du bandeau de commande

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

- **Verrouillage :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Mise en route	Appuyer sur [⏻]	[0] ou [H]
Verrouiller la table	Appuyer simultanément sur [-] et la touche sélection de la zone avant droit	[0] ou [H]
	Ré-appuyer sur la touche de sélection de la zone	[L] sur 4 afficheurs

- **Déverrouillage :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Mise en route	Appuyer sur [⏻]	[L]
Verrouiller la table	Appuyer simultanément sur [-] et la touche de sélection de la zone avant droit	[0] ou [H]
	Ré-appuyer sur [-] seul	Afficheurs éteints

Fonction booster

La fonction booster [P] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.
Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.
Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

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

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner	appuyer sur [⬚⬚ / ⬚■]	[0]
Augmenter	appuyer sur [+]	[1] jusqu'à [9]
Enclencher le booster	appuyer sur [+]	[P]
Stopper le booster	appuyer sur [-]	[9]

Gestion de la puissance

La table de cuisson est équipée d'une limitation de puissance. Si vous avez atteint la puissance maximale il vous sera impossible d'augmenter le niveau de cuisson des différentes zones et un signal sonore retentira. Cette limitation est fixée à 7400W en sortie d'usine mais il est possible changer à 3000W, 5600W, ou 7400W.

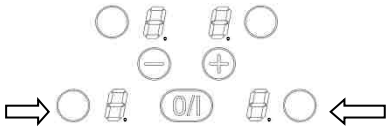
Configuration de la limite de puissance de la plaque de cuisson

Avant de commencer la procédure, il faut :

- S'assurer qu'il n'y ait pas de récipient sur la table de cuisson.
- Débrancher la table du réseau électrique : enlever le fusible ou couper le disjoncteur.
- Rebrancher la table au réseau électrique : remettre le fusible ou rebrancher le disjoncteur.
- Démarrer la procédure en moins de 2 minutes après le branchement au réseau électrique.
- S'assurer que toutes les zones de chauffes sont éteintes.

Pour configurer la limite de puissance, il faut :

1) Appuyer simultanément sur les touches de sélection des deux zones inférieures pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit et la limite de puissance actuelle s'affiche.



2) Choisissez la limite de puissance à l'aide des touche [+] et [-]. Pour sortir de la procédure sans sauvegarder les modifications, n'effectuer aucune action pendant 60 secondes.
3) Pour enregistrer la nouvelle limite de puissance, ré-appuyer sur les touches de sélection des deux zones inférieurs pendant 3 secondes. Une fois la nouvelle limite enregistrée, un signal sonore retentit.

CONSEILS DE CUISSON

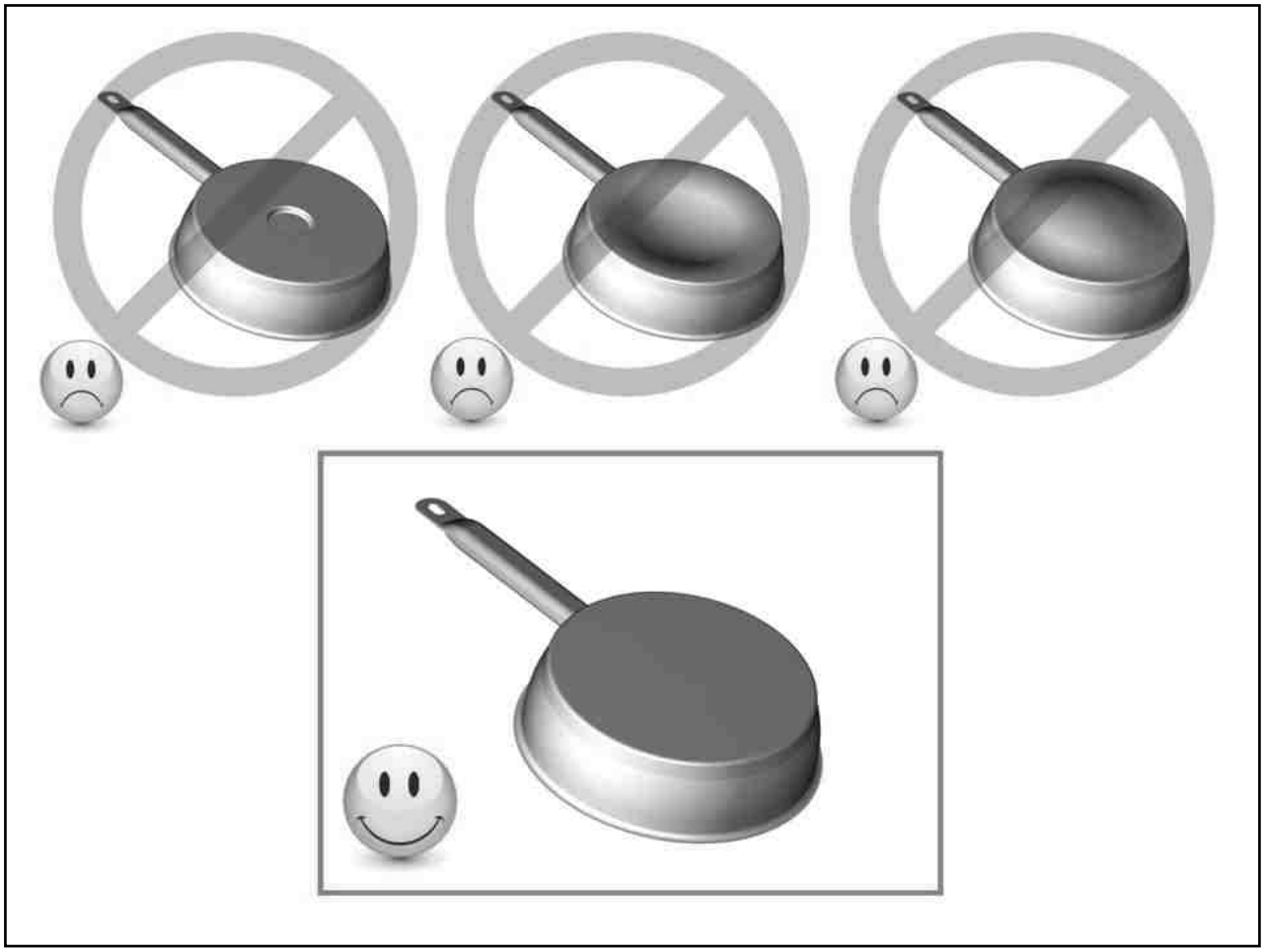
Qualité des casseroles

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, aluminium ou inox à fond ferromagnétique,
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.
Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

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

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



Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.
Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.
Laissez refroidir l'appareil, car risques de brûlures.

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

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

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

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

Le symbole [U] s'affiche :

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

Le symbole [E] s'affiche :

- D'ébranchez et rebranchez la table de cuisson
- Appelez le Service Après-ventes

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

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné
- Celui-ci s'actionne dans le cas ou vous avez oublié de couper une des zones de chauffe
- Il s'enclenche également lorsque une ou plusieurs touches sensitives sont couvertes
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé
- La table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe

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

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

Le symbole [L] s'affiche :

- Se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

Le symbole [8] ou [Er03] s'affiche :

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

Le symbole [E2]ou [E H]s'affiche :

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

Le symbole [E3] s'affiche :

- La casserole n'est pas adaptée, changez de casserole.

Le symbole [E6] s'affiche :

- Réseau électrique défectueux. Contrôlez la fréquence et la tension du réseau électrique.

Le symbole [E8] s'affiche :

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

Le symbole [U400] s'affiche :

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

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

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

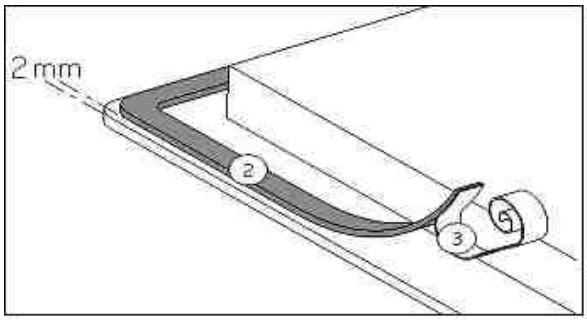


INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.
L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

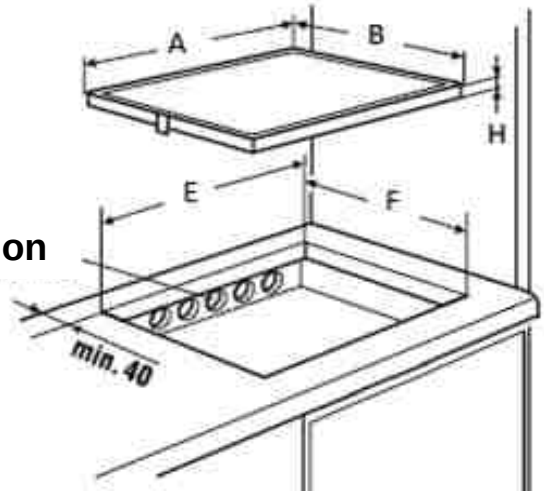
Mise en place du joint d'étanchéité

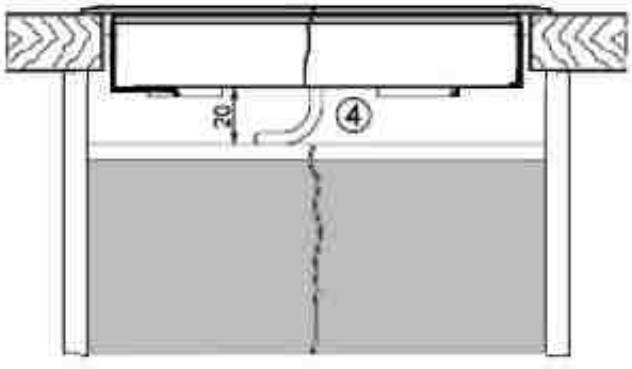
Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.
Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



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

Aération





Encastrement :

- **Dimension de découpe :**

	A	B	E	F	H
KI8120.0SR	798 mm	518 mm	560 mm	490 mm	55 mm

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.**
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C)
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.

- N’installer pas la table au dessus d’un four non ventilé ou d’un lave-vaisselle
- Garantir entre le fond du caisson de l’appareil **un espace de 20 mm** pour assurer une bonne circulation de l’air de refroidissement de l’électronique
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d’y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur
- L’écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d’elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d’absence d’instructions respecter une distance minimum de 760mm
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l’appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l’appareil dans les instructions d’utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l’appareil. L’utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entrainer des accidents.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

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

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz
Raccordez toujours le fil de terre de protection.
Respectez le schéma de raccordement.
Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm²	H 05 V2V2 - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm²	H 05 V2V2 - F	16 A *

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

Branchement de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boitier de branchement.

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre les plots N1 et N2 et entre L1 et L2.
Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
Visser le neutre N au plot N1 ou N2.
Visser la phase L aux plots L1 ou L2.

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre les plots N1 et N2
Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
Visser le neutre N au plot N1 ou N2.
Visser la phase L1 sur le plot L1 et la phase L2 sur le plot L2.

Attention ! Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

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

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

INDICE

SICUREZZA 53

PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO 53
ISTRUZIONI DI SICUREZZA 54
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO 55
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO 56
ALTRE PRECAUZIONI 56

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO 56

DATI TECNICI 57
PANNELLO DI CONTROLLO 58

USO DELL'APPARECCHIO 58

DISPLAY 58
VENTILAZIONE 58

PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO 58

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO 58
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE 59
TASTI A SFIORAMENTO 59
PER INIZIARE 59
IDENTIFICAZIONE DELLA PENTOLA 59
INDICATORE DI CALORE RESIDUO 60
FUNZIONE BOOSTER 60
TIMER 60
BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO 61
POWER MANAGEMENT 61
CONFIGURAZIONE DI LIMITAZIONE DELLA POTENZA 61

SUGGERIMENTI DI COTTURA 62

QUALITA DELLE PENTOLE 62
DIMENSIONI DELLE PENTOLE 62
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA 63

MANUTENZIONE E PULIZIA 63

COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI 63

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE 64

ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE 65

CONNESSIONE ELETTRICA 66

Precauzioni prima del primo utilizzo

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

Istruzioni di sicurezza

- La parte elettronica (relais) può provocare durante l‘esercizio rumori udibili di attivazione. Può essere percepibile anche la ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento può continuare a girare anche dopo la fine del processo di cottura per raffreddare i componenti elettronici. Ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo e il piano di cottura funziona senza problemi.
- Spegnere le zone di cottura dopo l’uso.
- Grassi ed olii surriscaldati prendono facilmente fuoco. Controllare le cotture che utilizzano grasso o olio: potrebbero incendiarsi con facilità.
- Le zone di cottura si riscaldano durante la cottura. Fare attenzione a non ustionarsi durante o dopo l’uso dell’apparecchio.
- Verificare che nessun cablaggio di apparecchi fissi o mobili venga in contatto con il vetro dell’apparecchio o con pentole bollenti.
- Gli oggetti magnetici (carte di credito, floppy discs, calcolatrici) non devono essere piazzati vicino all’apparecchio quando questo è acceso. Questi oggetti potrebbero danneggiarsi.
- Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere piazzati sull’apparecchio perché potrebbero diventare incandescenti.
- Gli oggetti metallici quali cucchiai e coperchi non devono essere piazzati sull’apparecchio ad induzione perché potrebbero diventare incandescenti.
- Non coprire mai l’apparecchio con un panno o telo protettivo, perché potrebbe surriscaldarsi e bruciare.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini con una età minima di otto anni e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o le cui esperienze e conoscenze sono inadatte, unicamente se sotto sorveglianza e dietro formazione sull’uso dell’apparecchio, in condizioni di sicurezza e dopo essere state informate sui rischi in cui potrebbero incorrere.
- I bambini non devono giocare con l’apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non possono essere affidate a bambini senza la sorveglianza di un adulto.

Precauzioni onde non danneggiare l’apparecchio

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

Precauzioni in caso di malfunzionamento dell’apparecchio

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

Altre precauzioni

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



L’UTILIZZO DI PENTOLE NON IDONEE OPPURE DI ACCESSORI RIMUOVIBILI POSTI TRA LA PENTOLA E LA PIASTRA PER RISCALDARE PENTOLE NON IDONEE ALL’INDUZIONE FA DECADERE LA GARANZIA.
IL COSTRUTTORE NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER QUALSIASI DANNO AL PIANO DI COTTURA O DANNI CORRELATI.



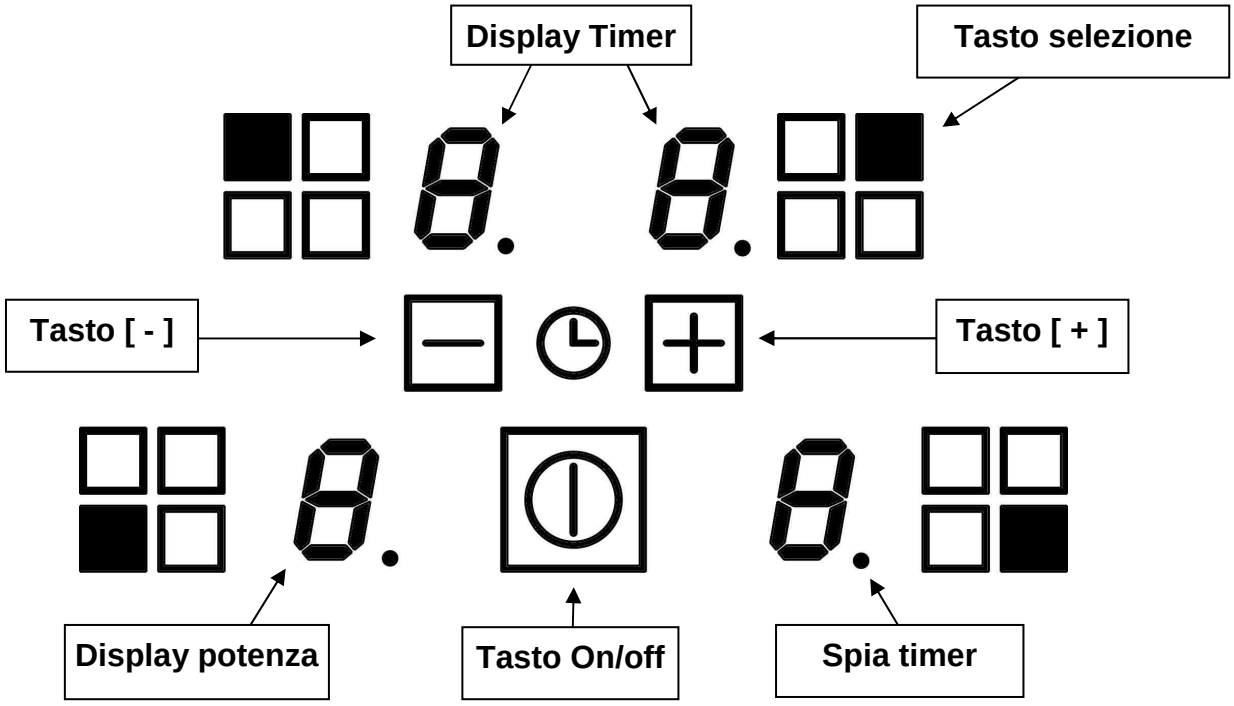
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Dati tecnici

Typo	KI8120.0SR
Potenza totale	7100 W
Consumo di energia del piano cottura EC_{hob}**	177.8 Wh/kg
Posizione anteriore sinistra	Ø 190 mm
Identificazione minimo	Ø 90 mm
Potenza nominale *	1400 W
Potenza booster *	2000 W
Categoria standard di pentola **	C
Consumo di energia EC_{cw}**	181 Wh/kg
Posizione posteriore sinistra	Ø 170 mm
Identificazione minimo	Ø 90 mm
Potenza nominale *	1100 W
Potenza booster *	1400 W
Categoria standard di pentola **	B
Consumo di energia EC_{cw}**	177.3 Wh/kg
Posizione posteriore destra	Ø 220 mm
Identificazione minimo	Ø 100 mm
Potenza nominale *	2300 W
Potenza booster *	3000 W
Categoria standard di pentola **	C
Consumo di energia EC_{cw}**	171.1 Wh/kg
Posizione anteriore destra	Ø 155 mm
Identificazione minimo	Ø 90 mm
Potenza nominale *	1100 W
Potenza booster *	1400 W
Categoria standard di pentola **	A
Consumo di energia EC_{cw}**	181.9 Wh/kg

* La Potenza dichiarata può cambiare a seconda delle dimensioni e del material della pentola.
** metodo di misura delle prestazioni secondo la norma (EN60350-2)

Pannello di controllo



USO DELL'APPARECCHIO

Display

Display	Descrizione	Funzione
0	Zero	La piastra è attivata.
1…9	Livello potenza	Selezione del livello di potenza.
U	Sensore pentola	Pentola assente o non adatta
E	Messaggio di errore	Difetto elettronico
H	Calore residuo	La piastra è calda
P	Booster	Booster è attivata.
L	Blocco	Blocco del pannello di controllo

Ventilazione

Il sistema di raffreddamento è completamente automatico. La ventola entra in funzione a basso regime di rotazione quando il calore interno raggiunge un determinato livello. La ventilazione arriva ad elevati regimi di rotazione se l'apparecchio è utilizzato intensivamente. La ventola rallenta e si spegne automaticamente quando la temperatura interna del circuito elettronico scende sotto il livello prestabilito.

PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Prima del primo utilizzo

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

Principio dell'induzione

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

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

La piastra a induzione si adatta automaticamente alla dimensione della pentola: se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la piastra non funziona. Il diametro minimo varia in funzione del diametro della piastra.
Se la pentola non è adatta al piano di cottura a induzione, il display mostrerà la lettera [U].

Tasti a sfioramento

Il vostro piano cottura a induzione è equipaggiato con controlli elettronici azionati tramite tasti a sfioramento. Quando il dito tocca il tasto, il comando corrispondente viene attivato. L'attivazione è confermata dalla spia relativa, o da una lettera o un numero sul display e/o da un segnale acustico. **Nell'utilizzo normale premere unicamente un tasto per volta.**

Per iniziare

- **Accensione/spegnimento dell'apparecchio:**

Azione	**Pannello di controllo**	**Display**
Per accendere	premere tasto [⏻]	[0] lampeggiando
Per arrestare	premere tasto [⏻]	niente o [H]

- **Accensione/Spegnimento di una piastra riscaldante:**

Azione	**Pannello di controllo**	**Display**
Selezione piastra	premere tasto selezione	[0]
Aumentare la potenza	premere [+]	da [1] a [9]
Diminuire la potenza	premere [-]	da [9] a [1]
Arrestare	premere [-]	[0] o [H]

Se nessuna regolazione è effettuata entro 20 secondi l'apparecchio torna in modalità di attesa.

Identificazione della pentola

L'identificazione della pentola assicura la totale sicurezza.
L'induzione non funziona:

- Se non c'è pentola sulla piastra, o se la pentola non è adatta all'induzione. In questo caso è impossibile aumentare la Potenza è il display mostra [U]. Questo simbolo scompare quando si posiziona una pentola adatta sulla piastra.
- Se la pentola viene rimossa dalla piastra di cottura: la cottura si arresta e il display mostra [U]. Il simbolo [U] scompare quando la pentola è posizionata nuovamente sulla piastra. La cottura ricomincia con il livello di potenza scelto precedentemente.

Dopo l'utilizzo, spegnere la piastra a induzione: non lasciare il simbolo [U] del sensore pentola acceso.

Indicatore di calore residuo

Dopo aver spento l'apparecchio, la piastra è ancora calda e il display indica [H].
Il simbolo [H] scompare quando la piastra può essere toccata senza pericolo di bruciature.
Finché la spia di calore residuo è accesa, non toccare la piastra né posizionarvi alcun oggetto sensibile al calore: c'è rischio di bruciature o incendi.

Funzione Booster

La funzione Booster [P] garantisce un aumento di potenza alla piastra selezionata. Quando la funzione viene attivata, la piastra funziona per 10 minuti ad una potenza molto elevata. Il Booster serve ad esempio per riscaldare rapidamente grandi quantità d'acqua.

- **Accensione/Spegnimento della funzione Booster:**

Azione	Pannello di controllo	Display
Selezione piastra	premere tasto selezione	[0]
Aumentare la potenza	premere [+]	da [1] a [9]
Attivare il booster	premere [+]	[P] per 10 minuti
Arrestare il booster	premere [-]	[9]

Timer

Il timer può essere utilizzato con entrambe le piastre simultaneamente e con regolazioni diverse (da 0 a 99 minuti) per ognuna di esse.

- **Regolazione e modifica del tempo di cottura :**

Azione	Pannello di controllo	Display
Selezione piastra	premere tasto selezione	[0]
Selezionare il livello di potenza	premere [+] o [-]	[1]....[9] [P]
Selezionare « Timer »	premere simultaneamente [+] e [-]	[00]
Diminuire il tempo	premere [-]	[00] passa a 30, 29, 28...
Aumentare il tempo	premere [+]	il tempo amenta

Dopo qualche secondo la spia smette di lampeggiare.
Il tempo è confermato e la cottura inizia.

- **Per arrestare il tempo di cottura**

Azione	Pannello di controllo	Display
Selezione piastra	premere tasto selezione	spia accesa
Selezionare « Timer »	premere simultaneamente [+] e [-]	il tempo residuo
Disattivare « Timer »	premere [-]	Mostra [00] poi si arresta

- **Arresto automatico alla fine del tempo di cottura**

Quando viene raggiunto il tempo impostato per la cottura, il display del timer lampeggia su [00], viene prodotto un segnale acustico e la piastra si spegne. Per arrestare il segnale acustico è sufficiente premere un tasto.

- **Funzione timer al di fuori della cottura:**

Azione	Pannello di controllo	Display
Attivare l'apparecchio	premere tasto [⏻]	spie piastra accese
Selezionare « Timer »	premere simultaneamente [+] e [-]	[00]
Diminuire il tempo	premere [-]	[00] passa a 30, 29, 28...
Aumentare il tempo	premere [+]	il tempo amenta

Dopo qualche secondo la spia smette di lampeggiare.
Appena il tempo impostato è raggiunto i display del timer lampeggiano a [00] e si avverte un segnale acustico. Per arrestare il segnale acustico è sufficiente premere un tasto. L'apparecchio si spegne.

Blocco del Pannello di Controllo

Per evitare di modificare inavvertitamente una regolazione, in particolare durante le operazioni di pulizia, il Pannello di controllo può essere bloccato (con l'eccezione del tasto On/Off [⏻]).

- **Blocco:**

Azione	**Pannello di controllo**	**Display**
Attivare l'apparecchio	premere tasto [⏻]	[0] o [H]
Blocco dell'apparecchio	Premere simultaneamente [-] e tasto selezione della piastra anteriore destra	Nessun cambiamento
	Premere di nuovo tasto selezione	[L]

- **Sblocco:**

Azione	**Pannello di controllo**	**Display**
Attivare l'apparecchio	premere tasto [⏻]	[L]
Entro 5 secondi dall'accensione:		
Sblocco dell'apparecchio	Premere simultaneamente [-] e tasto selezione della piastra anteriore destra	[0]
	Premere di nuovo tasto [-]	Nessuna spia sui display

Power Management

Il piano di cottura è dotato di una limitazione della potenza. Se si raggiunge la potenza massima sarà impossibile aumentare la potenza sulle diverse zone di cottura e un segnale acustico avviserà di questo. Questa limitazione è impostata a 7400 W dalla fabbrica, ma si può cambiare a 3000 W, 5600 W o 7400 W.

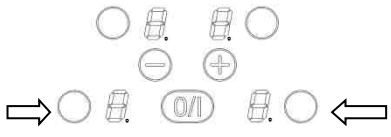
Configurazione di limitazione della potenza

Prima di iniziare la procedura:

- Assicurarsi che non ci sia nessuna pentola sul piano cottura
- Staccare l'apparecchio dalla corrente togliendo il fusibile o girando l'interruttore spento.
- Ricollegare il piano cottura alla corrente
- Avviare la procedura entro 2 minuti dopo aver ricollegato il piano di cottura alla corrente
- Assicurarsi che tutte le zone di cottura sono spente.

procedimento:

Per impostare la limitazione della potenza è necessario:



1) Premere contemporaneamente i due tasti delle zone inferiori per 3 secondi. Un segnale acustico suonerà e la potenza selezionata sarà visualizzata.
2) Per impostare la limitazione della potenza, utilizzare i tasti [+] e [-]. Per uscire dalla procedura senza salvare le modifiche, non toccare alcun tasto per 60 secondi.
3) Per salvare il nuovo limite di potenza, ri-premere i due tasti delle due zone inferiori per 3 secondi. Una volta che la nuova limitazione sarà registrata, verrà emesso un segnale acustico.

SUGGERIMENTI DI COTTURA

Qualità delle pentole

Materiali adatti : acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio inox ferromagnetico, alluminio con fondo ferromagnetico.

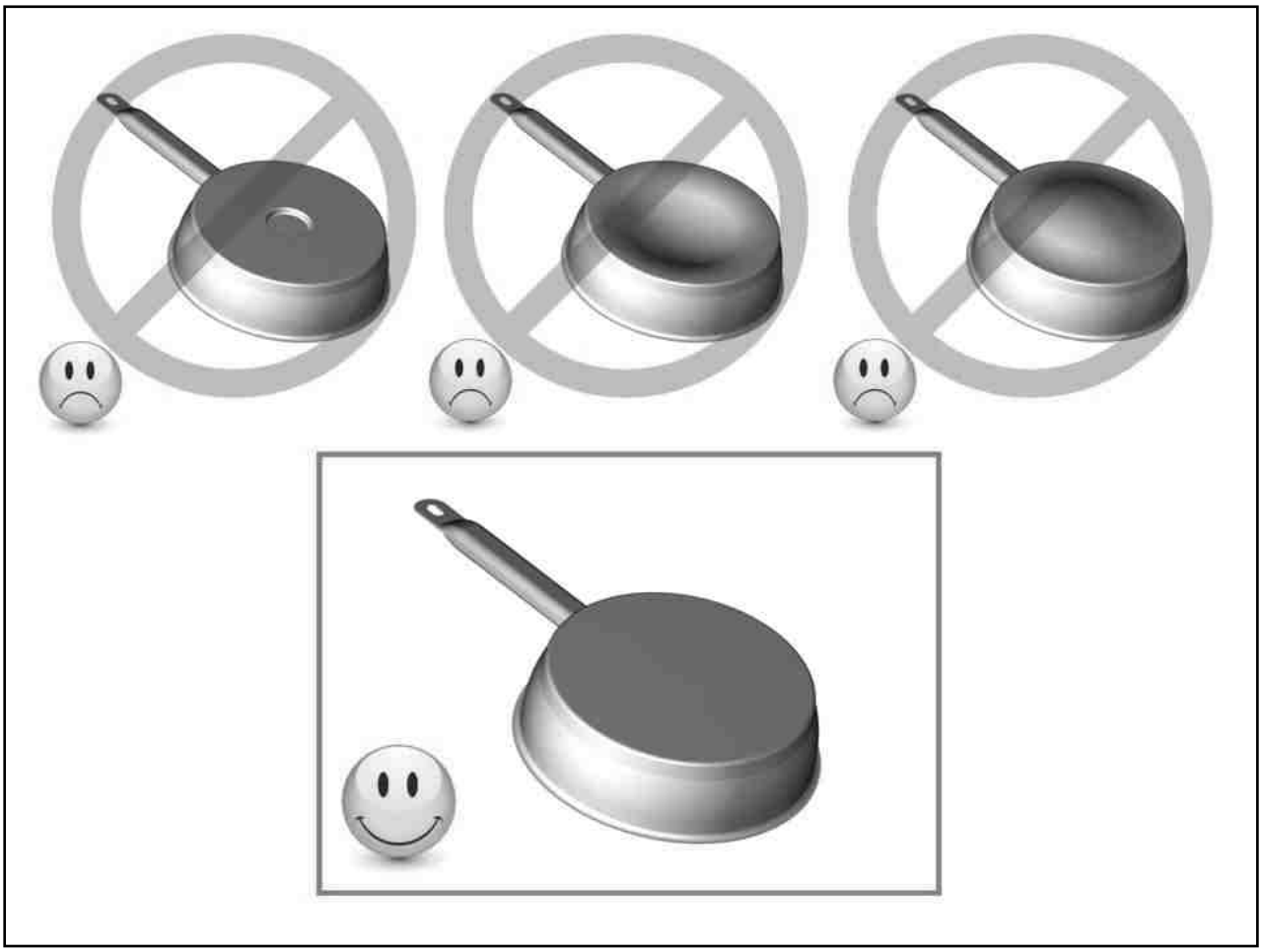
Materiali non adatti: alluminio e acciaio inox con fondo non ferromagnetico, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Il fabbricante degli utensili specifica se essi sono compatibili con piani di cottura a induzione.

Per verificare se gli utensili (pentole) sono compatibili:

- Mettere un litro d'acqua nella pentola e posizionarla sulla piastra a induzione a livello di potenza [9]. L'acqua si deve scaldare in pochi secondi.
- Un magnete (calamita) deve aderire al fondo della pentola.

Alcune pentole possono fare rumore quando vengono utilizzate sulla piastra a induzione. Questo rumore non comporta alcun malfunzionamento dell'apparecchio e non ne influenza il funzionamento e/o l'efficacia di cottura.



Dimensioni delle pentole

Le piastre di cottura si adattano automaticamente, entro un certo limite, al diametro delle pentole. Tuttavia la pentola deve avere un diametro minimo, a seconda delle dimensioni della piastra.

Per ottenere l'efficienza migliore dal vostro apprecchio, posizionate la pentola nel centro della piastra.

Esempi di regolazione della potenza

(I valori sotto sono indicativi)

Da 1 a 2	Sciogliere Riscaldare	Salse, burro, cioccolata, gelatine Piatti preparati in precedenza
Da 2 a 3	Cuocere a fuoco lento Scongelare	Riso, budini, sciroppi di zucchero Verdure liofilizzate, pesce, prodotti congelati
Da 3 a 4	Vapore	Verdure, pesce, carne
Da 4 a 5	Acqua	Patate bollite, zuppe, pasta, Verdure fresche
Da 6 a 7	Cottura media Bollitura a fuoco lento	Carne, fegato, uova, salsicce Goulash, arrosti, trippa
Da 7 a 8	Cottura	Patate, patatine fritte, wafers
9	Friggere, arrostire Far bollire l'acqua	Bistecche, omelettes, piatti fritti Acqua
P	Acqua bollente	Far bollire quantitativi significativi d'acqua

MANUTENZIONE E PULIZIA

Spegnere l'apparecchio prima di pulirlo.
Non pulire l'apparecchio se il vetro è troppo caldo: **rischio di ustioni!**

- Rimuovere segni leggeri con uno straccio umido con liquido detergente diluito in acqua. Risciacquare con acqua fredda e asciugare accuratamente la superficie.
- Detergenti altamente abrasivi e corrosivi, che possono causare graffi, devono assolutamente essere evitati.
- Non utilizzare mai apparecchi a vapore o a pressione per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare alcun oggetto che potrebbe graffiare il vetro ceramico.
- Assicurarsi che la pentola sia asciutta e pulita. Assicurarsi che non vi siano granelli di polvere sul vetro ceramico o sulla pentola. Far scivolare pentole con fondo irregolare può causare graffi alla superficie del vetro ceramico.
- Versamenti di zucchero, marmellata, conserve ecc devono essere rimossi immediatamente, in modo da evitare danni alla superficie del vetro ceramico.

COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI

L'apparecchio non si accende

- L'apparecchio non è collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il fusibile è assente o il circuito aperto
- Il sistema di blocco è attivo
- I tasti a sfioramento sono coperti da grasso o acqua.
- Un oggetto è posizionato su uno dei tasti.

Compare il simbolo [U]

- Manca la pentola sulla piastra.
- La pentola non è compatibile con il piano cottura a induzione.
- Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo.

Compare il simbolo [E]

- Sconnettere a riconnettere il piano.
- Contattare l'assistenza tecnica.

Una delle piastre viene disattivata

- È entrato in funzione il sistema di sicurezza.
- Si è dimenticato di disattivare la piastra per un certo periodo.
- Uno o più tasti a sfioramento sono coperti da qualcosa.
- La pentola è vuota e il fondo si è surriscaldato.
- Entrata in funzione della funzione automatica di riduzione o interruzione della potenza in caso di surriscaldamento.

Ventilazione continua dopo lo spegnimento dell'apparecchio

- Questo non è un difetto di funzionamento. La ventola continua ad andare per proteggere le componenti elettroniche dal surriscaldamento.
- La ventola si arresta automaticamente.

Il pannello di controllo indica [L]:

- Vedere il capitolo riguardante il blocco del pannello di controllo.

Il pannello di controllo indica [8] o [Er03]

- Un oggetto o del liquido copre i tasti del pannello di controllo. Il simbolo scompare appena il tasto è liberato o pulito.

Il pannello di controllo indica [E2] o [EH]

- L'apparecchio è surriscaldato, lasciare raffreddare prima di riaccenderlo.

Il pannello di controllo indica [E3]

- La pentola non è adatta, sostituirla.

Il pannello di controllo indica [E6]

- Collegamento errato. Controllare Frequenza e voltaggio del collegamento elettrico

Il pannello di controllo indica [E8]

- La presa d'aria della ventola è ostruita, liberarla

Il pannello di controllo indica [U400]:

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

Se uno dei simboli indicati sopra persiste, contattare il servizio assistenza tecnica.

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

- Il materiale dell'imballo è ecologico e deve essere riciclato.
- L'apparecchio contiene alcuni metalli nobili. Contattare le autorità locali per informarsi sulle modalità di riciclo o smaltimento dell'apparecchio al momento della sua dismissione.



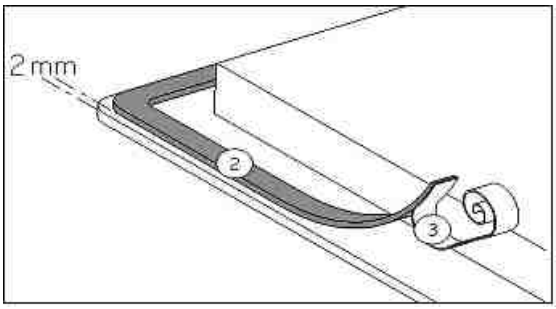
- Non gettare l'apparecchio nei rifiuti.
- Contattare l'organizzazione del vostro comune preposta al riciclaggio degli elettrodomestici.

ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

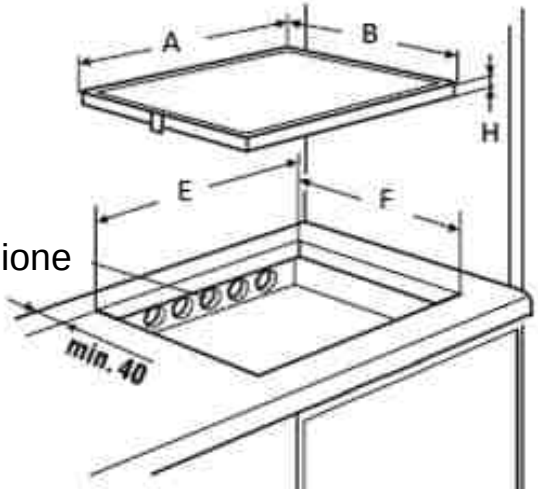
Il montaggio e l'allacciamento elettrico del piano di cottura devono essere eseguiti soltanto da un tecnico autorizzato.

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

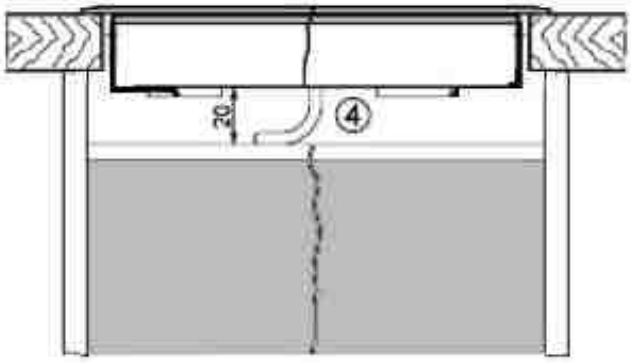
Come fissare la guarnizione:



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



Ventilazione



Incasso :

- **Dimensioni d'incasso:**

	A	B	E	F	H
KI8120.0SR	798 mm	518 mm	560 mm	490 mm	55 mm

- **Assicurarsi che ci sia una distanza di almeno 50 mm tra l'apparecchio e il muro o le pareti o paratie laterali.**
- L'apparecchio è classificato come classe "Y" di protezione dal calore. Idealmente l'apparecchio dovrebbe essere installato con un ampio spazio da entrambi i lati. Ci può essere un muro posteriormente e mobili alti o un muro su un lato. **Sull'altro lato tuttavia, non deve esserci un divisorio o un mobile più alto della posizione dell'apparecchio.**
- Il mobile o piano di lavoro sul quale l'apparecchio è installato, nonché i bordi dei mobili e/o unità pensili, i rivestimenti laminati che li rivestono e la colla di assemblaggio, devono essere in grado di resistere a temperature fino a 100 °C.
- I supporti a muro devono essere resistenti al calore.

- I materiali utilizzati per i piani di lavoro spesso tendono a gonfiarsi con l'umidità. Per proteggere il foro di incasso dell'apparecchio, applicare uno strato di vernice o sigillante apposito. Una particolare cura deve essere dedicata alla corretta applicazione della guarnizione fornita con l'apparecchio, onde evitare qualsiasi infiltrazione nel mobile sottostante. La guarnizione garantisce una corretta tenuta se utilizzata su superfici lisce.
- Non installare l'apparecchio al di sopra di un forno non opportunamente ventilato, o di una lavastoviglie.
- Garantire la presenza di **uno spazio di almeno 20 mm** al di sotto della cassetta dell'apparecchio, onde permettere una corretta areazione dell'apparecchio.
- Se sotto l'apparecchio c'è un cassetto, non riporvi oggetti infiammabili, come bombolette di spray, od oggetti non resistenti al calore.
- La distanza di sicurezza tra l'apparecchio e una eventuale cappa di aspirazione sovrastante deve essere quello previsto dal fabbricante della cappa. In caso di mancanza di indicazioni in merito, rispettare una distanza minima di 760 mm.
- Il cavo di alimentazione, dopo l'installazione dell'apparecchio, non deve essere soggetto a sollecitazioni meccaniche, come ad esempio schiacciamento a causa del movimento di cassetti o altro.
- **ATTENZIONE**: Usare solo griglie di protezione che vengono proposte o consigliate dal produttore del piano di cottura. L'uso di griglie di protezione non appropriate possono causare incidenti.

CONNESSIONE ELETTRICA

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

Attenzione!

Questo apparecchio può solo essere collegato ad una rete elettrica a 230 V~ 50/60 Hz
Collegare sempre il cavo di terra.
Rispettare il diagramma di connessione.
La morsettiera si trova sul lato posteriore del fondo dell'apparecchio (cassetta). Per aprire il coperchio utilizzare un cacciavite medio. Posizionarlo nelle fessure e aprire il coperchio.

Rete	Connessione	Diametro cavo	Cavo	Fusibile di protezione
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phase + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Connessione del piano cottura

Per i vari tipi di connessione, utilizzare i ponticelli di ottone forniti nella scatolina a fianco della morsettiera.

Monofase 230V~1P+N

Inserire il primo ponticello tra i terminali N1 e N2, inserire il secondo ponticello tra i terminali L1 e L2
Collegare la terra al terminale "terra", il neutro N al terminale N1 o N2, la fase L a uno dei terminali L1 o L2.

Bifase 400V~2P+N

Inserire il primo ponticello tra i terminali N1 e N2.
Collegare la terra al terminale "terra", il neutro N al terminale N1 o N2, la fase L1 al terminale L1 e la fase L2 al terminale L2.

Attenzione! Serrare e svitare frequentemente le viti sulla scatola di connessione rischia di danneggiare le capacità di serraggio delle stesse. È pertanto consigliabile ridurre tali operazioni al minimo indispensabile.
Assicurarsi che i cavi siano inseriti correttamente e serrati saldamente.

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

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

Dieses Gerät besitzt ein EAC-Zertifikat oder eine EAC-Konformitätserklärung.
This appliance has a certificate or a declaration of conformity EAC.
Cet appareil dispose d'un certificat ou d'une déclaration de conformité EAC.
Questo dispositivo ha un certificato o una dichiarazione di conformità EAC.