# BEDIENUNGSANWEISUNG
mit Montageanweisungen

# INSTRUCTIONS FOR USE
and installation

DE GB FR IT

EKE9753.1




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 lnduktionskochfeldes 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**
- VORSICHTSMAßNAHMEN VOR DER INBETRIEBNAHME ..... 4
- ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE ..... 4
- SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNGEN ..... 5
- VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL ..... 6
- SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN ..... 7

**GERÄTEBESCHREIBUNG ..... 7**
- TECHNISCHE BESCHREIBUNG ..... 7
- BEDIENFELD ..... 8

**BEDIENUNG DES KOCHFELDES ..... 8**
- FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER ..... 8
- ANZEIGE ..... 8
- RESTWÄRMEANZEIGE ..... 9

**INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES ..... 9**
- VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN ..... 9
- KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN ..... 9
- ZWEIKREIS-KOCHZONE ..... 9
- ZEITSCHALTUHR ..... 10
- ANKOCHAUTOMATIK ..... 11
- STOP&GO FUNKTION ..... 11
- MEMORY-FUNKTION ..... 12
- KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DES KOCHFELDES ..... 12
- BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG ..... 12

**KOCHEMPFEHLUNGEN ..... 13**
- EINSTELLBEREICHE ..... 13

**REINIGUNG UND PFLEGE ..... 13**

**WAS TUN WENN… ..... 13**

**UMWELTSCHUTZ ..... 14**

**MONTAGEHINWEISE ..... 15**

**ELEKTROANSCHLUSS ..... 16**

# SICHERHEIT

## Vorsichtsmaßnahmen vor der Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- 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 vom Glas entfernen.
- Es dürfen keine Änderungen an dem Gerät vorgenommen 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 Stromnetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner eingebaut werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.

## Allgemeine Sicherheitshinweise

- 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 der 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.
- 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 und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.

## Schutz vor Beschädigungen

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden. Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Vermeiden Sie mit den Töpfen an den Rändern der Glasscheibe zu stoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.

- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- 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.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Wird das Kochfeld über einen Schubkasten eingebaut, so muss ein Zwischenboden im Mindestabstand von 20 mm zur Kochfeldunterseite eingebaut werden, sodass eine zufällige Berührung nicht möglich ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden.
- Die 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 Stromnetz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Öffnen Sie in keinem Fall das Gerät selber.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.

## Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone platziert ist. Der Pfannenboden muss möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Benutzen sie keine synthetischen Behältnisse oder Gefäße aus Aluminium: Sie könnten auf der Kochzone schmelzen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

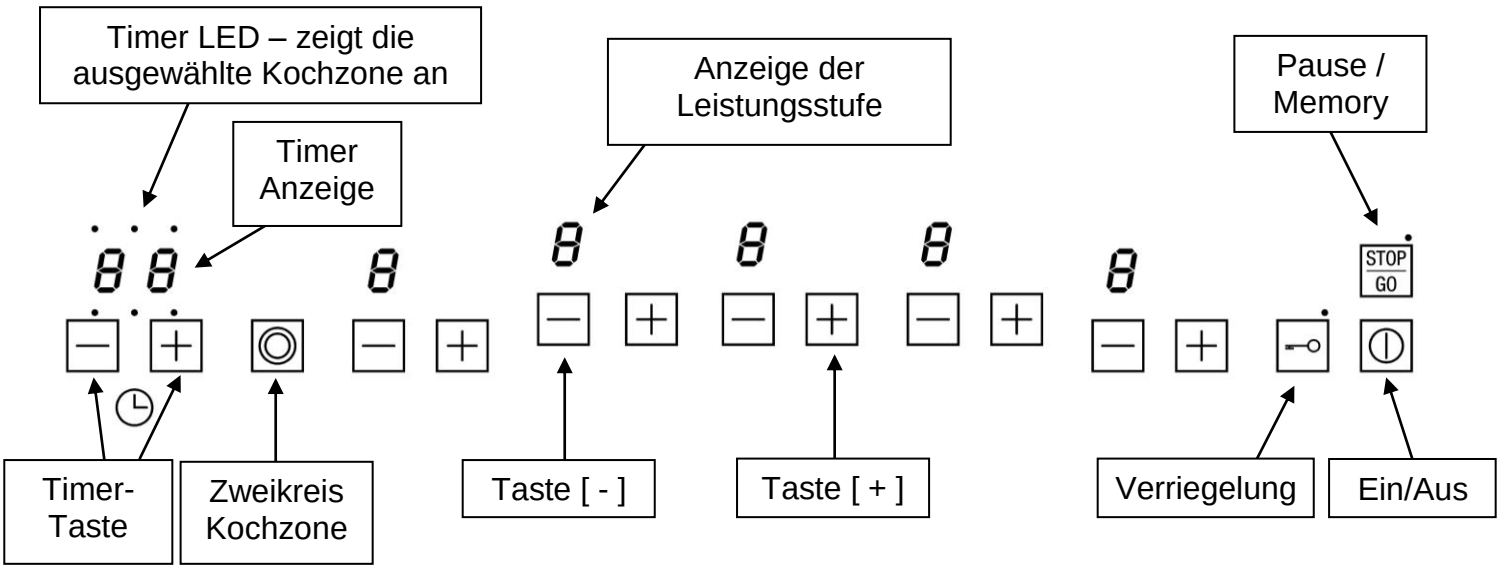
# GERÄTEBESCHREIBUNG

### Technische Beschreibung

| Typ | **EKE9753.1F** |
|---|---|
| Gesamt Leistung | 9300 W |
| Energieverbrauch der Kochmulde $EC_{hob}$* | 176.5 Wh/kg |
| | |
| **Kochzone vorne links** | Ø 190 mm |
| Nominal Leistung | 1800 W |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie* | C |
| Energieverbrauch $EC_{cw}$* | 183.9 Wh/kg |
| | |
| **Kochzone hinten links** | Ø 120 / 190 mm |
| Nominal Leistung | 700 / 1700 W |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie* | C |
| Energieverbrauch $EC_{cw}$* | 172.2 Wh/kg |
| | |
| **Kochzone mitte** | Ø 180 / 265 mm |
| Nominal Leistung | 1500 / 2400 W |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie* | D |
| Energieverbrauch $EC_{cw}$* | 181.3 Wh/kg |
| | |
| **Kochzone hinten rechts** | Ø 155 mm |
| Nominal Leistung | 1200 W |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie* | A |
| Energieverbrauch $EC_{cw}$* | 173.8 Wh/kg |
| | |
| **Kochzone vorne rechts** | Ø 145 / 220 mm |
| Nominal Leistung | 1000 / 2200 W |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie* | C |
| Energieverbrauch $EC_{cw}$* | 171.1 Wh/kg |

* nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

## Bedienfeld




# BEDIENUNG DES KOCHFELDES

## Funktion der Sensorschaltfelder

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

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

## Anzeige

| **Anzeige** | **Benennung** | **Funktion** |
|---|---|---|
| 0 | Null | Die Kochzone ist aktiviert |
| 1…9 | Leistungsstufe | Einstellung der Leistung |
| A | Ankochautomatik | Höchste Leistung + Ankochen |
| E | Fehleranzeige | Fehler der Elektronik |
| H | Restwärme | Kochzone ist heiß |
| II | Pause | Pausenfunktion ist aktiviert. |

## Restwärmeanzeige

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

# INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

## Vor dem ersten Aufheizen

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

## Kochfeld ein- und ausschalten

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten :**

| Vorgang | Bedienfeld | Anzeige |
|---|---|---|
| Einschalten: | Auf [ ⏻ ] drücken | [ 0 ] |
| Ausschalten: | Auf [ ⏻ ] drücken | Keine oder [ H ] |

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten :**

| Vorgang | Bedienfeld | Anzeige |
|---|---|---|
| Leistung erhöhen | Auf [ + ] drücken | [ 0 ] bis [ 9 ] |
| Leistung verringern | Auf [ - ] drücken | [ 9 ] bis [ 1 ] |
| Ausschalten | Auf [ + ] und [ - ] 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 ] erlischt.

## Zweikreis-Kochzone

Die Zweikreis-Kochzone ermöglicht eine verbesserte Anpassung der Kochzone an den Topfboden.

- **Zweikreis Kochzone einschalten/ ausschalten :**

| Vorgang | Bedienfeld | Anzeige |
|---|---|---|
| Leistung auswählen | Auf [ + ] oder [ - ] drücken | [ 1 ] bis [ 9 ] |
| Zweikreis-Kochzone einschalten | Auf [ ◎ ] drücken | LED leuchtet |
| Auswählen der Kochzone | Auf [ + ] oder [ - ] drücken | [ 1 ] bis [ 9 ] |
| Zweikreis-Kochzone ausschalten | Auf [ ◎ ] drücken | LED erlischt |
| Auswählen der Kochzone | Auf [ + ] oder [ - ] drücken | [ 1 ] bis [ 9 ] |

## Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Timer Einschalten:**

| **Vorgang** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Leistung auswählen | Auf [ + ] oder [ - ] drücken | [ 1 ] bis [ 9 ] |
| Timer auswählen | Gleichzeitig auf [ + ] und [ - ] drücken | [ 00 ] |
| Zeit reduzieren | Auf [ - ] drücken | [ 30 ] bis [ 00 ] |
| Zeit erhöhen | Auf [ + ] drücken | [ 00 ] bis [ 99 ] |

Nach einigen Sekunden hört das Blinken auf. Der Timer ist programmiert und der Zeitablauf beginnt.

- **Timer ausschalten:**

| **Vorgang** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Auswählen der Kochzone | Auf [ + ] oder [ - ] drücken | [ 0 ] bis [ 9 ] und LED leuchtet |
| Timer auswählen | Gleichzeitig auf [ + ] und [ - ] drücken | Restlaufzeit |
| Minuten abstellen | Auf [ - ] drücken | [ 00 ] |
| Bestätigung | Gleichzeitig auf [ + ] und [ - ] drücken | [ 00 ] |

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird die Kochzone ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und es blinkt [ 00 ].
Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur gleichzeitig [ + ] und [ - ] zu drücken.

- **Timer als Kurzzeitwecker:**

| **Vorgang** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Einschalten der Kochmulde | Auf [  ] drücken | [ 0 ] |
| Timer auswählen | Gleichzeitig auf [ + ] und [ - ] drücken | [ 00 ] |
| Zeit reduzieren | Auf [ - ] drücken | [ 30 ] bis [ 00 ] |
| Zeit erhöhen | Auf [ + ] drücken | [ 00 ] bis [ 99 ] |

Nach wenigen Sekunden wird die Einstellung übernommen und das Blinken erlischt. Die Timer- und die Kochzonen-LED erlöschen.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit erfolgt ein akustisches Signal und die Anzeige [ 00 ] blinkt.
Drücken Sie gleichzeitig [ + ] und [ - ], um den Signalton und das Blinken abzuschalten.

## Ankochautomatik

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

- **Aktivierung der Ankochautomatik**

| **Vorgang** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Hohe Leistung aktivieren | Auf [ + ] drücken | von [ 0 ] bis [ 9 ] |
| Ankochautomatik aktivieren | Auf [ + ] drücken | [ 9 ] und [ A ] blinken abwechselnd |
| Fortkochstufe auswählen (z.B. « 7 ») | Auf [ - ] drücken<br>[ 7 ] und [ A ] blinken abwechselnd | [ 8 ] bis [ 1 ] |

- **Abschalten der Ankochautomatik:**

Sie können die eingestellte Ankochautomatik abschalten und den Kochvorgang durch die Wahl einer anderen Kochstufe weiterführen oder den Kochvorgang komplett beenden:

| **Vorgang** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Leistung auswählen<br>oder | Auf [ + ] oder [ - ] drücken | [ 1 ] bis [ 9 ] |
| Kochzone ausschalten<br>Die Kochzone ist nun ausgeschaltet. | Auf [ - ] drücken | [ 0 ] |

| **Eingestellte Fortkochstufe** | **Ankochautomatik Zeit (Min : Sek)** |
|---|---|
| **1** | **00:48** |
| **2** | **02:24** |
| **3** | **03:36** |
| **4** | **05:24** |
| **5** | **06:48** |
| **6** | **02:00** |
| **7** | **02:48** |
| **8** | **03:36** |
| **9** | **- : -** |

## Stop&Go Funktion

Diese Funktion erlaubt vorübergehend, das Kochen mit denselben Leistungseinstellungen zu unterbrechen oder zu reaktivieren.

- **Aktivierung der Stop&Go Funktion**

| **Vorgang** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Einschalten der Funktion | Auf [ STOP GO ] drücken für ca. 2 s | [ II ] auf der Anzeige |
| Ausschalten der Funktion | Auf [ STOP GO ] drücken für ca. 2 s<br>Drücken auf [ - ] oder [ + ] einer Kochzone | Leuchte blinkt<br>Leuchte ist an. |

## Memory-Funktion

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

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

Memory-Funktion aufrufen:

- Kochfeld einschalten ( [ ⏻ ] drücken)
- Danach auf dem Anschlag [ STOP GO ] in weniger als 6 Sekunden zu unterstützen

Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

## Kindersicherung / Verriegelung des Kochfeldes

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (ausser der Taste[ ⏻ ]) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**

| **Vorgang** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Kochfeld einschalten | Auf [ ⏻ ] drücken | [ 0 ] oder [ H ] |
| Kochfeld verriegeln | Auf [ 🔒 ] drücken | LED leuchtet |

- **Verriegelung abschalten:**

| **Vorgang** | **Bedienfeld** | **Anzeige** |
|---|---|---|
| Kochfeld einschalten | Auf [ ⏻ ] drücken | LED blinkt |
| | Auf [ 🔒 ] drücken | LED aus |

## Betriebsdauerbegrenzung

Das Kochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe.
Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird. Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet.

| **Eingestellte Kochstufe** | **Betriebsdauerbegrenzung (Stunden)** |
|---|---|
| **1** | **6** |
| **2** | **6** |
| **3** | **5** |
| **4** | **5** |
| **5** | **4** |
| **6** | **1,5** |
| **7** | **1,5** |
| **8** | **1,5** |
| **9** | **1,5** |

# KOCHEMPFEHLUNGEN

## Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

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

# 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 [ E ] :**

- Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

**Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab:**

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

**Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:**

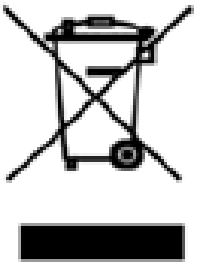
- Die Kochzone ist noch heiß [ H ]
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [ 9 ]

**Anzeige [ II ] :**

- Finden Sie im Kapitel Stop&Go Funktion.

# UMWELTSCHUTZ

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

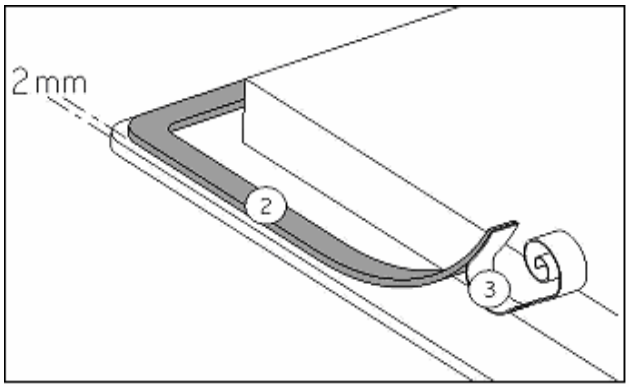


- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

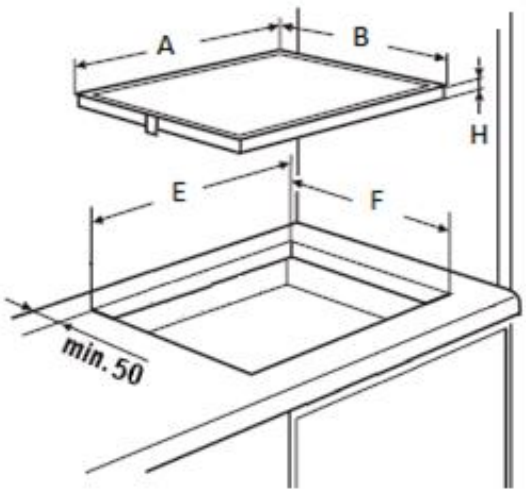
# MONTAGEHINWEISE

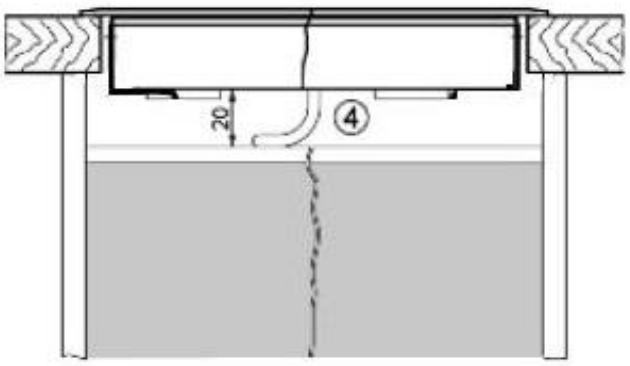
Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten**,** dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.

**Dichtung Einbau :**




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




**Einbau :**

- **Einfügdimensionen:**

| | A | B | E | F | H |
|---|---|---|---|---|---|
| EKE9753.1F | 900 mm | 520 mm | 860 mm | 490 mm | 44 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 keiner mechanischen Belastung, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz 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

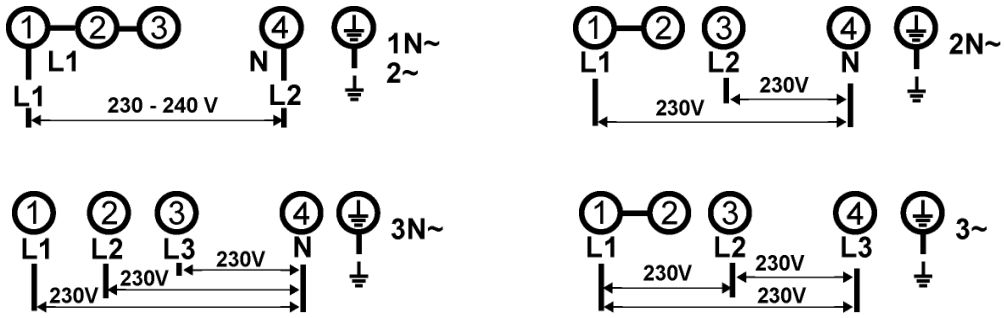
- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die 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 die Erde 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 | Anschluss ( * ) | Durchmesser | Kabel | Sicherung |
|---|---|---|---|---|
| 230V~ 50/60Hz | 1 Phase + N | 3 x 4 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 40 A * |
| 400V~ 50/60Hz | 2 Phasen + N | 4 x 2.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 25 A * |
| 400V~ 50/60Hz | 3 Phasen + N | 5 x 1.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A * |

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




**Anschluss des Kochfelds:**

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

<u>Einphasen 230V~1P+N</u>

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1, 2 und 3
Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4, die Phase L an Anschlussklemme 1, 2 oder 3.

<u>Zweiphasen 400V~2P+N</u>

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2
Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4, die Phase L1 an Anschlussklemme 1 oder 2 und die Phase L2 an Anschlussklemme 3.

<u>Dreiphasen 400V~3P+N</u>

Den Nullleiter an Anschlussklemme 4, die Phase L1 an Anschlussklemme 1, die Phase L2 an Anschlussklemme und die Phase L3 an Anschlussklemme 3.

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

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

**Dear customer,**
Thank you for having chosen our ceramic hob.
In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for later consulting.

# SUMMARY


**SAFETY ..... 19**

PRECAUTIONS BEFORE USING ..... 19
USING THE APPLIANCE ..... 19
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE ..... 20
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE ..... 21
OTHER PROTECTIONS ..... 21

**DESCRIPTION OF THE APPLIANCE ..... 22**

TECHNICAL DATA ..... 22
CONTROL PANEL ..... 22

**USE ..... 23**

SENSITIVE TOUCHES ..... 23
DISPLAY ..... 23
RESIDUAL HEAT INDICATION ..... 23

**STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT ..... 23**

BEFORE USING YOUR NEW HOB ..... 23
STARTING-UP ..... 23
EXTENSION ZONE ..... 24
TIMER ..... 24
AUTOMATIC COOKING ..... 25
PAUSE FUNCTION ..... 25
RECALL FUNCTION ..... 26
CONTROL PANEL LOCKING ..... 26
OPERATING TIME ..... 26

**COOKING ADVICES ..... 27**

EXAMPLES OF POWER SETTING ..... 27

**MAINTENANCE AND CLEANING ..... 27**

**WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM ..... 27**

**ENVIRONMENT PROTECTION ..... 28**

**INSTALLATION INSTRUCTIONS ..... 29**

**ELECTRICAL CONNECTION ..... 30**

# 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 protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still 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.

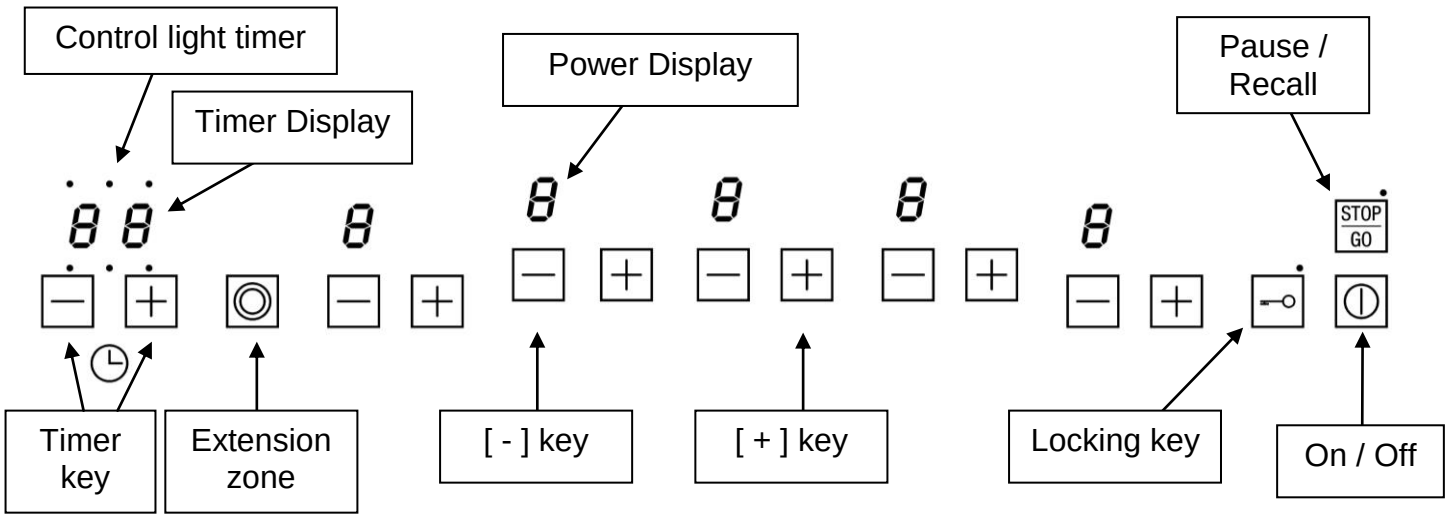
# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

## Technical data

| Type | **EKE9753.1F** |
|---|---|
| Total power | 9300 W |
| Energy consumption for the hob $EC_{hob}$* | 176.5 Wh/kg |
| | |
| **Front left heating zone** | Ø 190 mm |
| Nominal power | 1800 W |
| Standardised cookware category* | C |
| Energy consumption $EC_{cw}$* | 183.9 Wh/kg |
| | |
| **Rear left heating zone** | Ø 120 / 190 mm |
| Nominal power | 700 / 1700 W |
| Standardised cookware category* | C |
| Energy consumption $EC_{cw}$* | 172.2 Wh/kg |
| | |
| **Middle heating zone** | Ø 180 / 265 mm |
| Nominal power | 1500 / 2400 W |
| Standardised cookware category* | D |
| Energy consumption $EC_{cw}$* | 181.3 Wh/kg |
| | |
| **Rear right heating zone** | Ø 155 mm |
| Nominal power | 1200 W |
| Standardised cookware category* | A |
| Energy consumption $EC_{cw}$* | 173.8 Wh/kg |
| | |
| **Front right heating zone** | Ø 145 / 220 mm |
| Nominal power | 1000 / 2200 W |
| Standardised cookware category* | C |
| Energy consumption $EC_{cw}$* | 171.1 Wh/kg |

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

## Control panel



# USE

## Sensitive touches

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger touches 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.

**Touch only one key on the same time.**

## Display

| Display | Designation | Function |
|---|---|---|
| 0 | Zero | the heating zone is activated |
| 1…9 | Power level | Selection of the cooking level |
| A | Heat accelerator | automatic cooking |
| E | Error message | Electronic failure |
| H | Residual heat | the heating zone is hot |
| II | Pause | the hob is in pause |

## Residual heat indication

After the switch-off of the hob, the heating zone is still hot and indicates [ H ] on the display. The symbol [ H ] disappears when the heating zone may be touched safely.
When the residual heat indicator light is on, don’t touch the heating zone and don’t put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire!**

# STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

## Before using your new hob

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.

## Starting-up

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

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| To start | press the key [ ⏻ ] | [ 0 ] |
| To stop | press the key [ ⏻ ] | nothing or [ H ] |

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

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Increase power | press key [ + ] | [ 1 ] to [ 9 ] |
| Decrease power | press key [ - ] | [ 9 ] to [ 1 ] |
| Stop | press simultaneous [ + ] and [ - ] | [ 0 ] or [ H ] |
| | or press key [ - ] | [ 0 ] or [ H ] |

## Extension zone

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Select the power level | press [ + ] or [ - ] | [ 1 ] to [ 9 ] |
| Switch on the extension zone | press key [ ⊚ ] | Extension zone light is on |
| Select the cooking zone | press [ + ] or [ - ] | [ 1 ] to [ 9 ] |
| Switch off the extension zone | press key [ ⊚ ] | Extension zone light is off |
| Select the cooking zone | press [ + ] or [ - ] | [ 1 ] to [ 9 ] |

## Timer

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 1 to 99 minutes) for each heating zone.

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

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Select the power | press [ + ] or [ - ] | [ 1 ] to [ 9 ] |
| Select the timer | press once on timer key | |
| | [ - ] and [ + ] simultaneously | [ 00 ] |
| Decrease the time | Press on timer key [ - ] | [ 30 ] to [ 00 ] |
| Increase the time | Press on timer key [ + ] | [ 00 ] to [ 99 ] |

The time is confirmed and the cooking starts.

- **To stop the cooking time:**

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Select the cooking zone | press [ + ] or [ - ] | [ 1 ] to [ 9 ] and time remaining |
| Select the timer | press once on timer key | |
| | [ - ] and [ + ] simultaneously | |
| Stop the timer | press on timer key [ - ] | [ 00 ] |
| Confirmation | press once on timer key | |
| | [ - ] and [ + ] simultaneously | [ 00 ] |

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

As soon as the selected cooking time is finished, the timer displays blinking [ 00 ] , a sound rings and the heating zone stops.
To stop the sound and the blinking it is enough to press the timer key [ - ] or [ + ].

- **Egg timer function:**

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| To start | press the key [ ⏻ ] | [ 0 ] |
| Select the timer | press once on timer key | |
| | [ - ] and [ + ] simultaneously | [ 00 ] |
| Decrease the time | Press on timer key [ - ] | [ 30 ] to [ 00 ] |
| Increase the time | Press on timer key [ + ] | [ 00 ] to [ 99 ] |

After a few seconds, the timer display stops blinking.
To stop the sound and the blinking, press the key [ - ] or and [ + ]

## Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, and then reduces automatically its power on the preselected level.

- **Start-up**

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Full power setting | Press on key [ + ] | [ 0 ] to [ 9 ] |
| Automatic cooking | Press on key [ + ] | [ 9 ] is blinking with [ A ] |
| Power level selection (For example « 7 ») | Press on key [ - ]<br>[ 7 ] Is blinking with [ A ] | [ 8 ] to [ 1 ] |

- **Switching off the automatic cooking**

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Select the power | press [ + ] or [ - ] | [ 1 ] to [ 9 ] |
| or | | |
| Stop the cooking zone | Press on key [ - ] | [ 0 ] |

| Selected power | Automatic cooking time (Min:S) |
|---|---|
| **1** | **00:48** |
| **2** | **02:24** |
| **3** | **03:36** |
| **4** | **05:24** |
| **5** | **06:48** |
| **6** | **02:00** |
| **7** | **02:48** |
| **8** | **03:36** |
| **9** | **- : -** |

## Pause function

This function brakes the entire hob’s cooking activity and allows restarting with the same settings.

- **Start up / Stop the pause function**

| Action | Control panel | Display |
|---|---|---|
| Engage Pause | Press [ STOP GO ] key 2s. | displays [ II ] in the heating zone displays |
| Stop the Pause | Press [ STOP GO ] key 2s.<br>and press any key [ + ] or [ - ] | pause control light is blinking. |

## Recall Function

After switching off the hob ( ⏻ ), it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (power)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Heat up function

The recall procedure is following:

- Press the key [ ⏻ ]
- Then press the key [ STOP+GO ] within 6 seconds

The precedent settings are activated.

## 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** |
|---|---|---|
| To start | press the key [ ⏻ ] | [ 0 ] |
| Hob locking | Press [ 🔒 ] key during 2s | Locking control light is on |

- **Unlocking**

| **Action** | **Control panel** | **Display** |
|---|---|---|
| To start | press the key [ ⏻ ] | Locking control is blinking |
| Unlocking the hob | Press [ 🔒 ] key during 2s | Locking control is off |

## Operating time

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

| **Power level** | **Max operating time (hours)** |
|---|---|
| **1** | **6** |
| **2** | **6** |
| **3** | **5** |
| **4** | **5** |
| **5** | **4** |
| **6** | **1,5** |
| **7** | **1,5** |
| **8** | **1,5** |
| **9** | **1,5** |

# COOKING ADVICES

## Examples of power setting

(The values below are indicative)

| | | |
|---|---|---|
| 1 to 2 | Melting, Reheating | Sauces, butter, chocolate, gelatine<br>Dishes prepared beforehand |
| 2 to 3 | Simmering, Defrosting | Rice, pudding, sugar syrup<br>Dried vegetables, fish, frozen products |
| 3 to 4 | Steam | Vegetables, fish, meat |
| 4 to 5 | Water | Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables |
| 6 to 7 | Medium cooking, Simmering | Meat, liver, eggs, sausages, |
| 7 to 8 | Cooking | Potatoes, fritters, waffles |
| 9 | Frying, roasting, Boiling water | Steaks, omelettes, fried dishes, 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 to the electrical system.
- The protection fuse has blown.
- The locking function is activated
- The sensitive keys are covered by grease or water.
- An object is covering the control panel.

**The symbol [ E ] displays :**

- The electronic system is defective.
- Disconnect and replug the hob.
- Call the After-sales Service.

**One or all cooking zones cut-off:**

- The safety system has engaged
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and has overheated.

**The automatic cooking system « go and stop » doesn't start-up:**

- The cooking zone is still hot [ H ]
- The highest power level is set [ 9 ]
- The cooking level was engaged with [ - ]

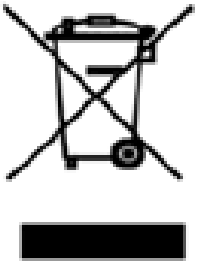
**The symbol [ II ] displays :**

- Refer to the chapter "Pause".

# ENVIRONMENT PROTECTION

- The packaging material is ecological and can be recycled.
- The worn appliances contain certain noble metals. Apply to the local government about the possibilities of recycling.

- Don't dispose of your appliance with general household waste
- Get in touch with the waste collection centre of your local council that control the recycling of household appliances.

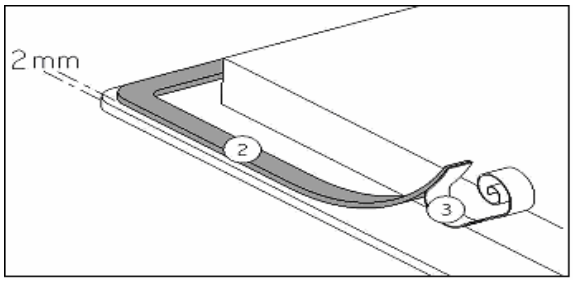


# INSTALLATION INSTRUCTIONS

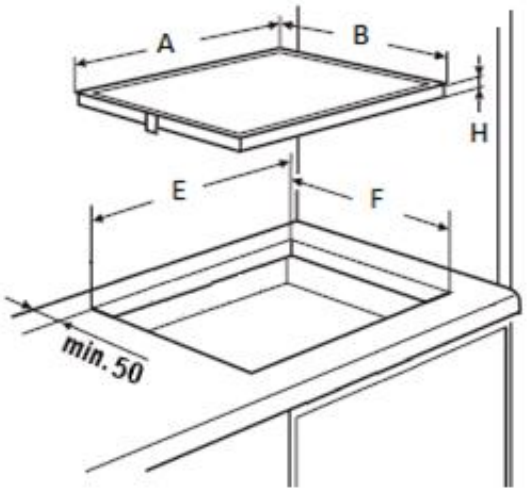
The installation must be performed by a qualified electrical contractor. This contractor will take the entire responsibility of the installation. The installation has to comply with the legislation and the standards in force in your country.

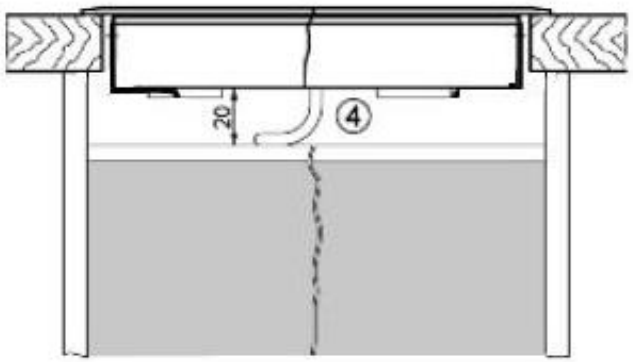
How to stick the gasket:

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).




**Fitting - installing:**

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

| | A | B | E | F | H |
|---|---|---|---|---|---|
| EKE9753.1F | 900 mm | 520 mm | 860 mm | 490 mm | 44 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 75 °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 not be subjected, after building-in, to any mechanical constraint (for instance constraint given by a drawer installed below).
- **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

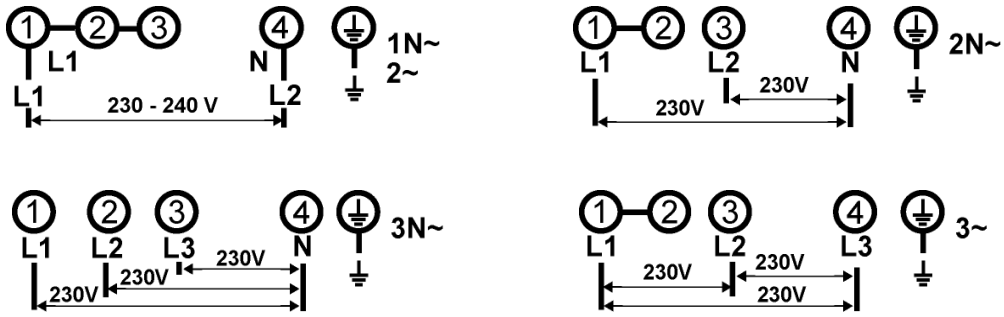
- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The 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 oven.

**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 4 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 40 A * |
| 400V~ 50/60Hz | 2 Phases + N | 4 x 2.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 25 A * |
| 400V~ 50/60Hz | 3 Phases + N | 5 x 1.5 mm² | H 05 VV - F<br>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 1,2 and 3.
Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to terminal 4, the Phase L to one of the terminals 1, 2 or 3.

Biphase 400V~2P+N

Put a bridge between terminal 1 and 2.
Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to terminal 4, the Phase L1 to the terminals 1 or 2 and the Phase L2 to the terminal 3.

Triphase 400V~2P+N

Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to terminal 4, the Phase L1 to the terminals 1, the Phase L2 to the terminal 2 and the Phase L3 to the terminal 3.

**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 vitrocéramique 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 ..... 33**

PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON ..... 33
UTILISATION DE L'APPAREIL ..... 33
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL ..... 34
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL ..... 35
AUTRES PROTECTIONS ..... 35

**DESCRIPTION DE L'APPAREIL ..... 36**

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ..... 36
BANDEAU DE COMMANDE ..... 37

**UTILISATION DE L'APPAREIL ..... 37**

TOUCHES SENSITIVES ..... 37
AFFICHAGE ..... 37
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE ..... 37

**MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL ..... 38**

AVANT LA PREMIERE UTILISATION ..... 38
MISE EN ROUTE ..... 38
EXTENSION DE LA ZONE ..... 38
FONCTION MINUTERIE ..... 39
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON ..... 40
FONCTION PAUSE ..... 40
FONCTION « MEMORY » ..... 41
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE ..... 41
LIMITATION DU TEMPS DE FONCTIONNEMENT ..... 41

**CONSEILS DE CUISSON ..... 42**

EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON ..... 42

**ENTRETIEN ET NETTOYAGE ..... 42**

**QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME ..... 42**

**PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ..... 43**

**INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ..... 44**

**CONNEXION ELECTRIQUE ..... 45**

# 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 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.

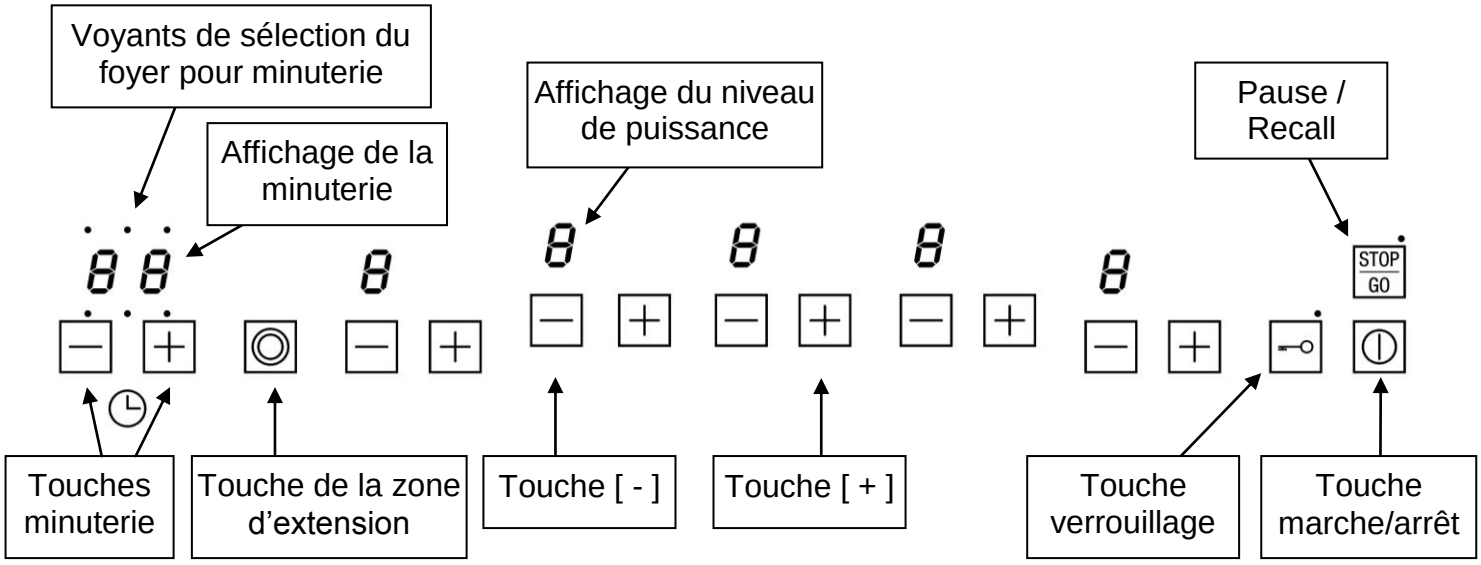
# DESCRIPTION DE L’APPAREIL

### Caractéristiques techniques

| Type | **EKE9753.1F** |
|---|---|
| Puissance Totale | 9300 W |
| Consommation d’énergie de la table de cuisson $EC_{hob}$** | 176.5 Wh/kg |
| | |
| **Foyer avant gauche** | Ø 190 mm |
| Puissance nominale* | 1800 W |
| Catégorie de la casserole standard** | C |
| Consommation d’énergie $EC_{cw}$** | 183.9 Wh/kg |
| | |
| **Foyer arrière gauche** | Ø 120 / 190 mm |
| Puissance nominale* | 700 / 1700 W |
| Catégorie de la casserole standard** | C |
| Consommation d’énergie $EC_{cw}$** | 172.2 Wh/kg |
| | |
| **Foyer milieu** | Ø 180 / 265 mm |
| Puissance nominale* | 1500 / 2400 W |
| Catégorie de la casserole standard** | D |
| Consommation d’énergie $EC_{cw}$** | 181.3 Wh/kg |
| | |
| **Foyer arrière droit** | Ø 155 mm |
| Puissance nominale* | 1200 W |
| Catégorie de la casserole standard** | A |
| Consommation d’énergie $EC_{cw}$** | 173.8 Wh/kg |
| | |
| **Foyer avant droit** | Ø 145 / 220 mm |
| Puissance nominale* | 1000 / 2200 W |
| Catégorie de la casserole standard** | C |
| Consommation d’énergie $EC_{cw}$** | 171.1 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

## 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.**

## Affichage

| Affichage | Désignation | Description |
|---|---|---|
| 0. | Zéro | La zone de chauffe est activée. |
| 1…9 | Niveau de puissance | Choix du niveau de cuisson. |
| A | Accélérateur de chauffe | Cuisson automatique. |
| E | Message d'erreur | Défaut de circuit électronique. |
| H | Chaleur résiduelle | La zone de cuisson est chaude. |
| II | Stop&Go | La table est en pause. |

## 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 !**

# 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.

## Mise en route

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

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

- **Réglage de la zone de chauffe :**

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|---|---|---|
| Augmenter la puissance | appuyer sur [ + ] | [ 1 ] à [ 9 ] |
| Diminuer la puissance | appuyer sur [ - ] | [ 9 ] à [ 1 ] |
| Arrêter | appuyer simultanément sur [ - ] et [ + ] | [ 0 ] or [ H ] |
| | ou appuyer sur [ - ] | [ 0 ] or [ H ] |

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 10 secondes l'électronique revient en position d'attente.

## Extension de la zone

| Action | Bandeau de commande | Afficheur |
|---|---|---|
| Sélectionner la puissance | appuyer sur [ + ] ou [ - ] | [ 1 ] à [ 9 ] |
| Allumer l'extension | appuyer sur [ ◎ ] | voyant allumé |
| Sélectionner la zone | appuyer sur [ + ] ou [ - ] | [ 1 ] à [ 9 ] |
| Eteindre l'extension | appuyer sur [ ◎ ] | voyant éteint |
| Sélectionner la zone | appuyer sur [ + ] ou [ - ] | [ 1 ] à [ 9 ] |

## Fonction minuterie

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

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

| **Action** | **Bandeau de commande** | **Afficheur** |
|---|---|---|
| Sélectionner la puissance | appuyer sur [ + ] ou [ - ] | [ 1 ] à [ 9 ] |
| Sélectionner la minuterie | appuyer simultanément sur [ - ] et [ + ] de la minuterie | [ 00 ] |
| Diminuer le temps | appuyer sur [ - ] de la minuterie | [ 30 ] to [ 00 ] |
| Augmenter le temps | appuyer sur [ + ] de la minuterie | [ 00 ] to [ 99 ] |

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

| **Action** | **Bandeau de commande** | **Afficheur** |
|---|---|---|
| Sélectionner la zone | appuyer sur [ + ] ou [ - ] | [ 1 ] à [ 9 ] et temps restant |
| Sélectionner le timer | appuyer simultanément sur [ - ] et [ + ] de la minuterie | |
| Arrêter la minuterie | appuyer sur [ - ] de la minuterie | [ 00 ] |
| Confirmation | appuyer simultanément sur [ - ] et [ + ] de la minuterie | [ 00 ] |

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

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

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

| **Action** | **Bandeau de commande** | **Afficheur** |
|---|---|---|
| Enclencher | appuyer sur [ ⏻ ] | [ 0 ] |
| Sélectionner le timer | appuyer simultanément sur [ - ] et [ + ] de la minuterie | [ 00 ] |
| Diminuer le temps | appuyer sur [ - ] de la minuterie | [ 30 ] to [ 00 ] |
| Augmenter le temps | appuyer sur [ + ] de la minuterie | [ 00 ] to [ 99 ] |

Après quelques secondes, le voyant minuterie pas de « clignotement » à « fixe ».
Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur la touche [ - ] ou [ + ] de la minuterie.

## Programmation d'automatisme de cuisson

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

- **Enclencher l'automatisme :**

| **Action** | **Bandeau de commande** | **Afficheur** |
|---|---|---|
| Sélectionner la puissance [ 9 ] | appuyer sur [ + ] | [ 0 ] à [ 9 ] |
| Activer l'automatisme | appuyer sur [ + ] | [ 9 ] clignote avec [ A ] |
| Sélectionner la puissance | appuyer sur [ - ] | [ 8 ] à [ 1 ] |
| (par exemple « 7 ») | [ 7 ] clignote avec [ A ] | |

- **Arrêter l'automatisme :**

| **Action** | **Bandeau de commande** | **Afficheur** |
|---|---|---|
| Sélectionner la puissance | appuyer sur [ + ] ou [ - ] | [ 1 ] à [ 9 ] |
| Ou | | |
| Arrêter la zone | appuyer sur [ - ] | [ 0 ] |

| **Puissance sélectionnée** | **Temps automatisme de cuisson (Min : S)** |
|---|---|
| **1** | **00:48** |
| **2** | **02:24** |
| **3** | **03:36** |
| **4** | **05:24** |
| **5** | **06:48** |
| **6** | **02:00** |
| **7** | **02:48** |
| **8** | **03:36** |
| **9** | **- : -** |

## Fonction Pause

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

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

| **Action** | **Bandeau de commande** | **Afficheur** |
|---|---|---|
| Activer la pause | appuyer sur la touche [ STOP GO ] 2s. | [ II ] sur les afficheurs |
| Stopper la pause | appuyer sur la touche [ STOP GO ] 2s. et appuyer sur [ + ] ou [ - ] | les réglages précédent voyant pause clignotant |

## Fonction « Memory »

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

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

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyer sur la touche [ ⏻ ].
- Appuyer sur la touche [ STOP&GO ] avant la fin du clignotement du voyant.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

## 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** |
|---|---|---|
| Enclencher | appuyer sur [ ⏻ ] | [ 0 ] |
| Verrouiller la table | appuyer sur [ 🔒 ] 2s | voyant verrouillage allumé |

- **Déverrouillage :**

| **Action** | **Bandeau de commande** | **Afficheur** |
|---|---|---|
| Enclencher | appuyer sur [ ⏻ ] | voyant verrouillage clignote |
| Déverrouiller la table | appuyer sur [ 🔒 ] 2s | voyant verrouillage éteint |

## Limitation du temps de fonctionnement

La table de cuisson est équipée d’une limitation du temps de fonctionnement. La durée d’utilisation de chaque zone de cuisson dépend du niveau de puissance sélectionné.
Les temps indiqués correspondent à une durée de fonctionnement sans interruption ou modification des réglages de la zone de cuisson. Lorsque la limite de temps est atteinte, la zone de cuisson se coupe automatiquement.

| **Niveau de puissance sélectionné** | **Temps maximum de fonctionnement (heures)** |
|---|---|
| **1** | **6** |
| **2** | **6** |
| **3** | **5** |
| **4** | **5** |
| **5** | **4** |
| **6** | **1,5** |
| **7** | **1,5** |
| **8** | **1,5** |
| **9** | **1,5** |

# CONSEILS DE CUISSON

## Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

| | | |
|---|---|---|
| 1 à 2 | Faire fondre<br>Réchauffer | Sauces, beurre, chocolat, gélatine<br>Plats pré-cuisinés |
| 2 à 3 | Gonfler<br>Décongélation | Riz, pudding et plats cuisinés<br>Légumes, poisson, produits congelés |
| 3 à 4 | Vapeur | Légumes, poissons, viande |
| 4 à 5 | Eau | Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes<br>Légumes frais |
| 6 à 7 | Cuire à feu doux | Viandes, foie, œufs, saucisses<br>Goulasch, roulades, tripes |
| 7 à 8 | Cuire<br>Frire | Pommes de terre, beignets, galettes |
| 9 | Frire,<br>Porter à ébullition | Steaks, omelettes<br>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 [ E ] s'affiche :**

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

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

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné.
- Celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe.
- Il s'enclenche également lorsqu'une ou plusieurs touches sensitives sont couvertes.
- 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.

**La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :**

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

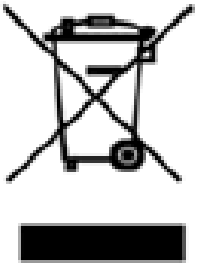
**Le symbole [ II ] s'affiche :**

Se référer au chapitre "Pause".

# PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

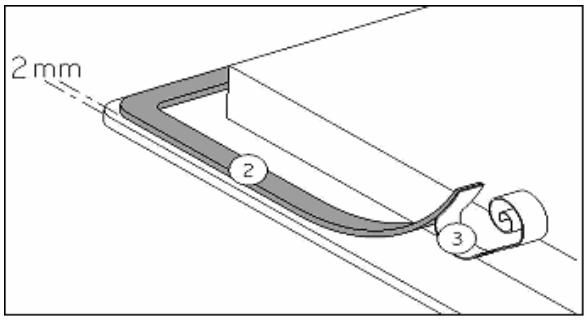


# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

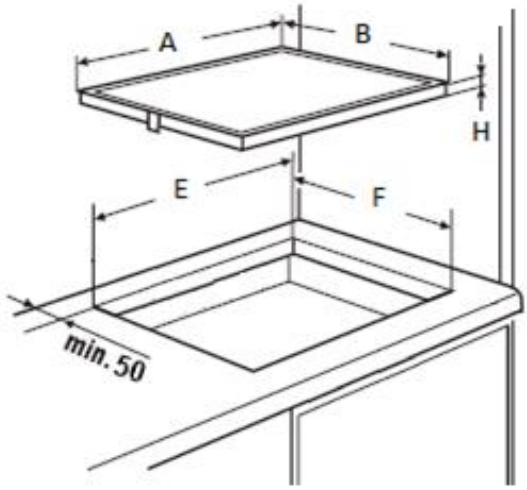
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.
L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

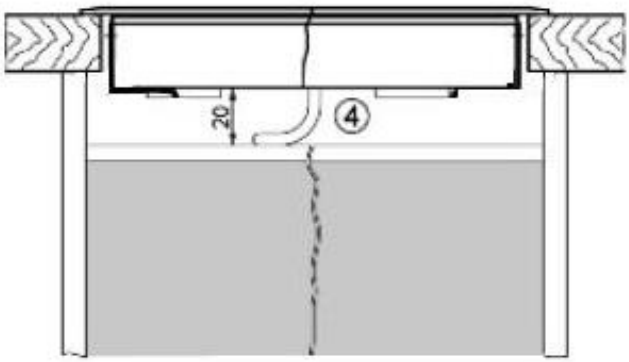
**Mise en place du joint d'étanchéité**

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




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




**Encastrement :**

- **Dimension de découpe :**

| | A | B | E | F | H |
|---|---|---|---|---|---|
| EKE9753.1F | 900 mm | 520 mm | 860 mm | 490 mm | 44 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 (75°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.

- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil **un espace de 20 mm** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entrainer des accidents.

# CONNEXION ÉLECTRIQUE

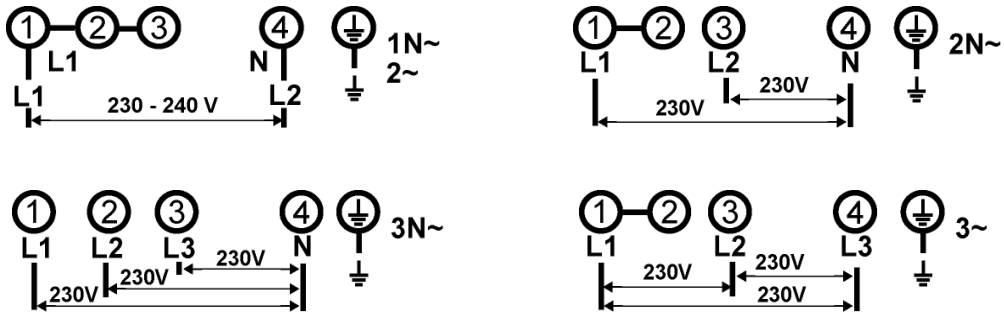
- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent 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~ 50Hz | 1 Phase + N | 3 x 4 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 40 A * |
| 400V~ 50Hz | 2 Phases + N | 4 x 2.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 25 A * |
| 400V~ 50Hz | 3 Phases + N | 5 x 1.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A * |

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




**Branchement de la table:**

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

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre 1,2 et 3.
Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4, la phase L sur le plot 1,2 ou 3.

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre 1 et 2.
Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4, la phase L1 sur le plot 1 ou 2 et la phase L2 sur le plot 3.

Triphasé 400V~2P+N :

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4, la phase L1 sur le plot 1, la phase L2 sur le plot 2 et la phase L3 sur le plot 3.

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

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

# Küppersbusch-Kundendienst

Servizio d'assistenza tecnica / pezzi di ricambi

## Germania:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

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

### Siamo raggiungibili:

| | |
|---|---|
| da lunedì a giovedì | dalle ore 8.30 alle ore 18.00 |
| venerdì | dalle ore 8:30 alle ore 17.00 |

Fuori di questi orari di servizio, vi preghiamo di mandarci la comunicazione via E-mail o Fax.

## Austria:

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13
1230 Wien

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

### Siamo raggiungibili:

| | |
|---|---|
| da lunedì a giovedì | dalle ore 8.00 alle ore 17.00 |

Fuori di questi orari di servizio, vi preghiamo di mandarci la comunicazione via E-mail o Fax.

### Nota bene:

Affinché il nostro Servizio d'assistenza tecnica possa programmare con cura gli interventi e rendere disponibile i pezzi di ricambio necessari ci servono le -seguenti informazioni:
1 Il Vostro indirizzo preciso
2. Il numero telefonico ed eventualmente di fax
3. In che orari il nostro Servizio di Assistenza Tecnica può venire a farvi visita?
4. La denominazione precisa del vostro apparecchio: N. del modello e di fabbricazione (cfr. targhetta di data o ricevuta)
5. La data di acquisto o consegna
6 La descrizione precisa del problema o della vostra richiesta di assistenza Vi preghiamo di tenere a portata di mano anche il vostro scontrino di acquisto.
In questo modo ci aiutate a lavorare in modo più efficace e di risparmiare tempo e costi.

.

## Gentile Cliente,

Grazie per avere scelto il nostro piano di cottura 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 ..... 49**

PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO ..... 49
INDICAZIONI DI SICUREZZA GENERALE ..... 49
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO ..... 50
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO ..... 51
ALTRE PRECAUZIONI ..... 52

**DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO ..... 53**

DATI TECNICI ..... 53
PANNELLO DEI COMANDI ..... 53

**USO DEL PIANO DI COTTURA ..... 54**

LE FUNZIONI DEI SENSORI ..... 54
INDICAZIONE ..... 54
INDICATORE DEL CALORE RESIDUO ..... 54

**PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA ..... 47**

PRIMA DEL PRIMO RISCALDAMENTO ..... 54
SPEGNIMENTO ED ACCENSIONE DEL PIANO DI COTTURA ..... 54
ZONA DI COTTURA AD USO DOPPIO ..... 55
OROLOGIO TEMPORIZZATORE ..... 55
COTTURA CON AVVIO RAPIDO ..... 56
FUNZIONE PAUSA ..... 57
ATTIVARE LA FUNZIONE MEMORY ..... 57
SICUREZZA CONTRO I BAMBINI / BLOCCAGGIO DEI SENSORI ..... 58
LIMITAZIONE DELLA DURATA D'ESERCIZIO ..... 58

**CONSIGLI PER LA COTTURA ..... 59**

ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA ..... 59

**PULIZIA E MANUTENZIONE ..... 59**

**COSA FARE SE... ..... 60**

**TUTELA AMBIENTALE ..... 60**

**ISTRUZIONI DI MONTAGGIO ..... 61**

**ALLACCIAMENTO ELETTRICO ..... 62**

# SICUREZZA

## Precauzioni prima del primo utilizzo

- Eliminare 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.
- 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.

## Indicazioni di sicurezza generale

- 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.
- 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.
- ATTENZIONE
  Se la superficie del vetro è crepata o rotta, spegnere immediatamente l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio perché potrebbero diventare incandescenti.
- Attivare la sicurezza bambini in presenza di animali domestici in grado di raggiungere il piano di cottura.

## Precauzioni onde non danneggiare l'apparecchio

- Pentole con fondo graffiato o danneggiato possono danneggiare il vetro ceramico. Le pentole potrebbero graffiare la superficie in vetroceramica.
- Sabbia o altre sostanze abrasive possono danneggiare il vetro ceramico.
- Il vetro ceramico non è sensibile agli shock termici ed è molto resistente, non è tuttavia infrangibile. Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sul vetro ceramico.
- Non colpire i bordi del vetro con le pentole.
- Non mettere o lasciare pentole vuote sul vetro ceramico.

- Lo zucchero, i materiali sintetici e i fogli di alluminio non devono venire a contatto con le zone riscaldante, perché possono causare rotture o altre alterazioni del vetro ceramico durante il raffreddamento. Nel caso, accendere immediatamente l'apparecchio e rimuovere l'oggetto dalla piastra, prendendo le opportune precauzioni per non ustionarsi.
- **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.

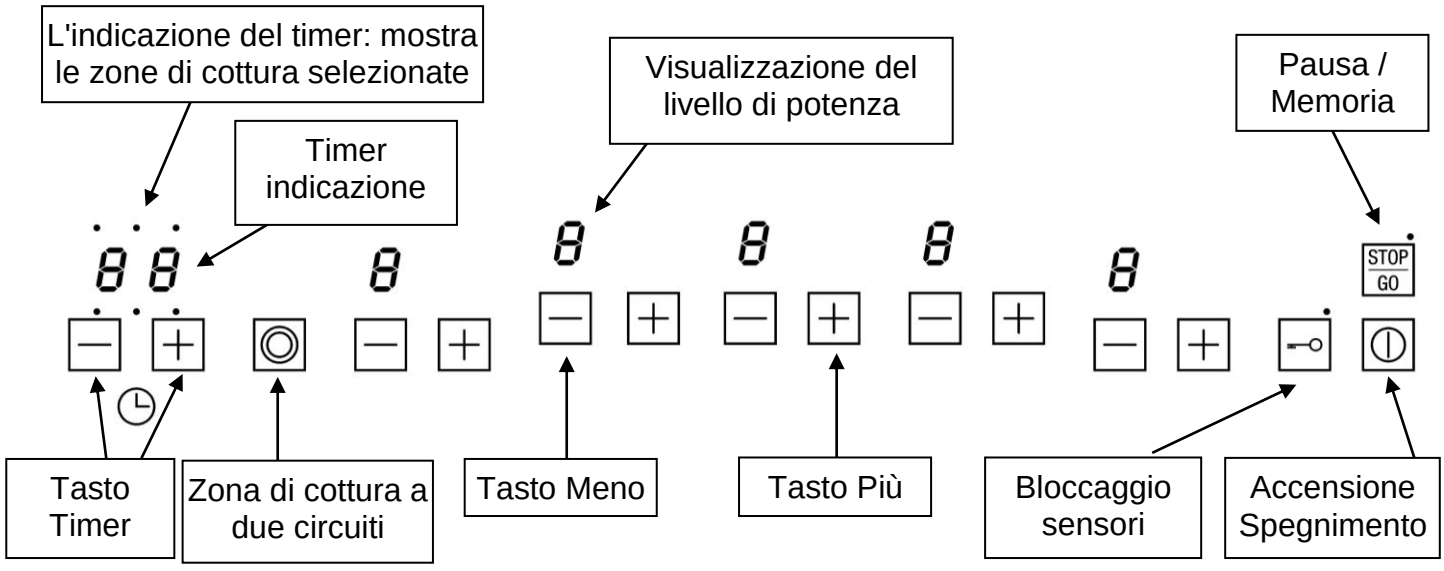
# DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

## Dati tecnici

| Type | **EKE9753.1F** |
|---|---|
| Potenza totale | 9300 W |
| Consumo di energia del piano cottura EChob* | 176.5 Wh/kg |
| | |
| **Posizione davanti a sinistra** | Ø 190 mm |
| Potenza nominale | 1800 W |
| Categoria standard di pentola * | C |
| Consumo di energia ECcw* | 183.9 Wh/kg |
| | |
| **Posizione dietro a sinistra** | Ø 120 / 190 mm |
| Potenza nominale | 700 / 1700 W |
| Categoria standard di pentola * | C |
| Consumo di energia ECcw* | 172.2 Wh/kg |
| | |
| **Posizione centro** | Ø 180 / 265 mm |
| Potenza nominale | 1500 / 2400 W |
| Categoria standard di pentola * | D |
| Consumo di energia ECcw* | 181.3 Wh/kg |
| | |
| **Posizione dietro a destra** | Ø 155 mm |
| Potenza nominale | 1200 W |
| Categoria standard di pentola * | A |
| Consumo di energia ECcw* | 173.8 Wh/kg |
| | |
| **Posizione davanti a destra** | Ø 145 / 220 mm |
| Potenza nominale | 1000 / 2200 W |
| Categoria standard di pentola * | C |
| Consumo di energia ECcw* | 171.1 Wh/kg |

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

## Pannello dei comandi



# USO DEL PIANO DI COTTURA

## Le funzioni dei sensori

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

**Per gli usi convenzionali, sfiorare un sensore alla volta.**

## Indicazione

| **Indicazione** | **Definizione** | **Descrizione** |
|---|---|---|
| 0 | Zero | Zona di cottura attivata |
| 1…9 | Livello di potenza | Selezione del livello |
| A | Cottura iniziale automatica | Potenza massima + cottura preliminare |
| E | Indicazione guasto | Anomalia dei dispositivi elettronici |
| H | Calore residuo | La zona di cottura è ancora calda |
| II | Pausa | Funzione pausa attivata |

## Indicatore del calore residuo

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

# PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA

## Prima del primo riscaldamento

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

## Spegnimento ed accensione del piano di cottura

- **Piano di cottura - Accensione/spegnimento:**

| **Operazione** | **Sensore di comando** | **Indicazione** |
|---|---|---|
| Accensione: | Premere [ ⏻ ] | [ 0 ] |
| Spegnimento: | Premere [ ⏻ ] | nessuna o [ H ] |

- **Zona di cottura - Accensione/spegnimento:**

| **Operazione** | **Sensore di comando** | **Indicazione** |
|---|---|---|
| Aumentare la potenza | Premere [ + ] | da [ 0 ] a [ 9 ] |
| Diminuire la potenza | Premere [ + ] | da [ 9 ] a [ 1 ] |
| Spegnere | Premere [ + ] | [ 0 ] o [ H ] |
| | o premere [ - ] | [ 0 ] o [ H ] |

Se non si effettuano altre impostazioni, per motivi di sicurezza il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 10 secondi unitamente all'indicazione [ 0 ].

## Zona di cottura ad uso doppio

La zona cottura a doppio circuito consente un migliore adattamento della zona cottura al fondo della pentola.

- **Spegnimento ed accensione della zona id cottura a due circuiti**

| Operazione | Sensore di comando | Indicazione |
|---|---|---|
| Scegliere la potenza | Premere [ + ] o [ - ] | da [ 1 ] a [ 9 ] |
| Accendere la zona a due circuiti | Premere [  ] | Spia accesa |
| Scegliere la zona di cottura | Premere [ + ] o [ - ] | da [ 1 ] a [ 9 ] |
| Spegnere la zona a due circuiti | Premere [  ] | Spia spenta |
| Scegliere la zona di cottura | Premere [ + ] o [ - ] | da [ 1 ] a [ 9 ] |

## Orologio temporizzatore

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

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

| Operazione | Sensore di comando | Indicazione |
|---|---|---|
| Scegliere la potenza | Premere [ + ] o [ - ] | da [ 1 ] a [ 9 ] |
| Scegliere il timer | Premere contemporaneamente [ + ] e [ - ] | [ 00 ] |
| Diminuire la durata | Premere [ - ] | da [ 30 ] a [ 00 ] |
| Aumentare la durata | Premere [ + ] | da [ 00 ] a [ 99 ] |

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

- **Spegnere il timer:**

| Operazione | Sensore di comando | Indicazione |
|---|---|---|
| Scegliere la zona di cottura | Premere [ + ] o [ - ] | da [ 0 ] a [ 9 ] e spia lluminata |
| Scegliere il timer | Premere contemporaneamente [ + ] e [ - ] | Tempo residuo |
| Disattivare i minuti | Premere [ - ] | [ 00 ] |
| Confermare | Premere contemporaneamente | [ + ] e [ - ] [ 00 ] |

- **Spegnimento automatico:**

Trascorsa la durata impostata per la cottura, viene visualizzato [ 00 ] lampeggiante e si attiva un segnale acustico.
Per disattivare il segnale acustico e l'indicazione lampeggiante basta sfiorare contemporaneamente i sensori [ - ] e [ + ].

- **Uso del timer come contaminuti**

| **Operazione** | **Sensore di comando** | **Indicazione** |
|---|---|---|
| Accendere il piano di cottura | Premere [ ⏻ ] | [ 0 ] |
| Scegliere il timer | Premere contemporaneamente [ + ] e [ - ] | [ 00 ] |
| Diminuire la durata | Premere [ - ] | da [ 30 ] a [ 00 ] |
| Aumentare la durata | Premere [ + ] | da [ 00 ] a [ 99 ] |

Dopo alcuni secondi l'impostazione è memorizzata e l'indicazione non lampeggia più. Le spie del timer e delle zone di cottura si spengono.
Alla scadenza del tempo breve predeterminato, si sente un segnale e la spia di controllo [ 00 ] lampeggia.
Per disattivare il segnale acustico e l'indicazione lampeggiante basta sfiorare i sensori [ + ] e [ - ].

## Cottura con avvio rapido

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

| **Operazione** | **Sensore di comando** | **Indicazione** |
|---|---|---|
| Scegliere la potenza alta di cottura | Premere [ + ] | da [ 0 ] a [ 9 ] |
| Attivare la cottura con avvio rapido | Premere [ + ] | [ 9 ] e [ A ] lampeggiano ad intermittenza. |
| Scegliere la potenza successiva | Premere [ - ] | da [ 8 ] a [ 1 ] |
| (ad es. « 7 ») | | [ 7 ] e [ A ] lampeggiano ad intermittenza |

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

È possibile disattivare la funzione cottura con avvio rapido e continuare con la cottura con un'altro livello oppure terminare completamente il processo di cottura.

| Operazione | Sensore di comando | Indicazione |
|---|---|---|
| Scegliere la potenza | Premere [ + ] o [ - ] | da [ 1 ] a [ 9 ] oppure |
| Spegnere la zona di cottura | Premere [ - ] | [ 0 ] |

La zona di cottura è ora disattivata.

| Livello di cottura di proseguimento impostato | Cottura con avvio rapido Tempo (min:sec) |
|---|---|
| **1** | **00:48** |
| **2** | **02:24** |
| **3** | **03:36** |
| **4** | **05:24** |
| **5** | **06:48** |
| **6** | **02:00** |
| **7** | **02:48** |
| **8** | **03:36** |
| **9** | **- : -** |

## Funzione Pausa

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

- **Attivare la funzione Stop&Go**

| Operazione | Sensore di comando | Indicazione |
|---|---|---|
| Attivare la funzione | Premere per 2 secondi [ STOP GO ] | [ II ] nell'indicazione |
| Disattivare la funzione | Premere per 2 secondi [ STOP GO ] | Spia accesa |
| | Premere [ - ] o [ + ] di una zona di cottura | Spia accesa |

## Funzione Memory

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

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

Attivare la funzione Memory

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

I valori delle ultime impostazioni vengono riattivati.

## Sicurezza contro i bambini / bloccaggio dei sensori

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

- **Attivazione del blocco dei sensori:**

| Operazione | Sensore di comando | Indicazione |
|---|---|---|
| Accendere il piano di cottura | Premere [ ⏻ ] | [ 0 ] o [ H ] |
| Bloccare il piano di cottura | Premere [ 🔒 ] | Spia accesa |

- **Disattivazione del blocco dei sensori:**

| Operazione | Sensore di comando | Indicazione |
|---|---|---|
| Accendere il piano do cottura | Premere [ ⏻ ] | Spia accesa |
| | Premere [ 🔒 ] | Spia spenta |

## Limitazione della durata d'esercizio

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

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

| Livello di potenza impostato | Limitazione della durata d'esercizio (ore) |
|---|---|
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 8 | 1,5 |
| 9 | 1,5 |

# CONSIGLI PER LA COTTURA

## Esempi di regolazione della potenza

(I valori sotto sono indicativi)

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

# PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di pulire il piano di cottura aspettare che si raffreddi. Pericolo di ustionarsi!
Eliminare lo sporco regolarmente. Usare uno straccio umido e poco detersivo o un prodotto specifico per vetroceramica.

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

# COSA FARE SE...

**Il piano o le zone di cottura non si accendono:**

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

**Nell'indicatore viene visualizzato [ E ]:**

- Contattare il servizio assistenza.

**Una zona di cottura o il piano di cottura si spengono:**

- È scattato il dispositivo di disinserimento di sicurezza.
- Si è dimenticato di spegnere una zona di cottura.
- Uno o più sensori sono coperti.
- Un recipiente di cottura vuoto si è surriscaldato.
- A causa del surriscaldamento, i dispositivi elettronici hanno ridotto la potenza o spento il piano.

**La cottura con avvio rapido non si attiva:**

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

**Nell'indicatore viene visualizzato [ Il ]:**

- Vedi voce: "Funzione Stop&Go".

# TUTELA AMBIENTALE

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



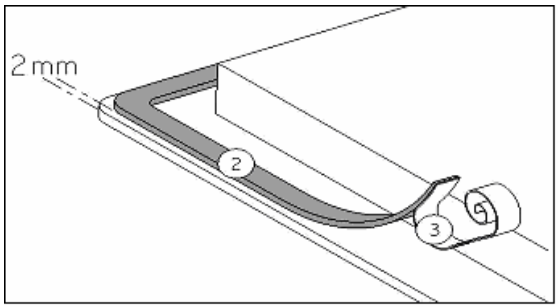
- Per questo motivo non gettare l'apparecchio nei rifiuti.
- Contattare l'organizzazione del vostro comune preposta al riciclaggio degli elettrodomestici.

# ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

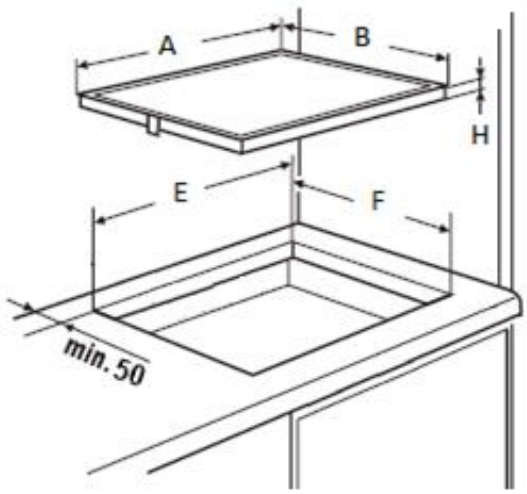
Il montaggio e l'allacciamento elettrico del piano di cottura devono essere eseguiti soltanto da un tecnico autorizzato.

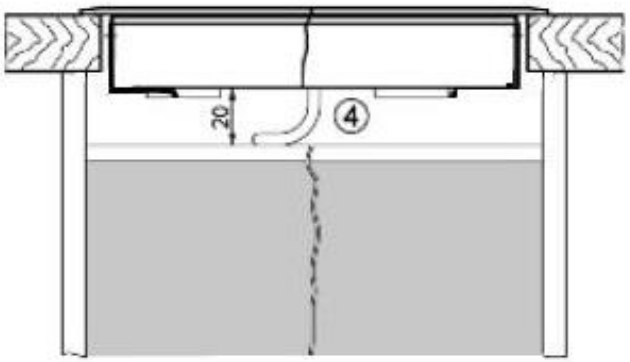
L'installatore è tenuto a rispettare la legislazione locale e le normative in vigore nel paese in cui viene installato l'apparecchio.

Come fissare la guarnizione:




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




Incasso :

- Dimensioni d'incasso:

| | A | B | E | F | H |
|---|---|---|---|---|---|
| EKE9753.1F | 900 mm | 520 mm | 860 mm | 490 mm | 44 mm |

- Assicurarsi che ci sia una distanza di almeno 50 mm tra l'apparecchio e il muro o le pareti o paratie laterali.
- L'apparecchio è classificato come classe "Y" di protezione dal calore. Solo apparecchi di questo tipo possono essere installati con un ampio spazio da un lato. Attenzione! Sull'altro lato tuttavia, non deve esserci un divisorio o un mobile più alto della posizione dell'apparecchio.
- Il piano di lavoro sotto quale l'apparecchio è installato, deve essere in grado di resistere a temperature fino a 75 °C.
- I supporti a muro devono essere resistenti al calore.
- Non installare l'apparecchio al di sopra di un forno non opportunamente ventilato, o di una lavastoviglie, lavatrice o asciugatore.
- Garantire la presenza di uno spazio di almeno 20 mm al di sotto della cassetta dell'apparecchio, onde permettere una corretta areazione dell'apparecchio.
- Se sotto l'apparecchio c'è un cassetto, non riporvi oggetti infiammabili, come bombolette di spray, od oggetti non resistenti al calore.
- La distanza di sicurezza tra l'apparecchio e una eventuale cappa di aspirazione sovrastante deve essere quello previsto dal fabbricante della cappa. In caso di mancanza di indicazioni in merito, rispettare una distanza minima di 760 mm.
- Il cavo di alimentazione, dopo l'installazione dell'apparecchio, non deve essere soggetto a sollecitazioni meccaniche, come ad esempio schiacciamento a causa del movimento di cassetti o altro.
- Le superfici di giunzione dei piani di lavoro dovranno essere sigillate con vernice speciale, caucciù di silicone o resina colata al fine di evitare rigonfiamenti dovuti all'umidità. Incollare bene la guarnizione fornita.
- Non fissare il piano di cottura utilizzando silicone! Tale fissaggio danneggerebbe, infatti, il piano di cottura se lo si dovesse smontare.
- **ATTENZIONE:** Usare soltanto protezioni per il piano di cottura realizzate dal produttore dell'apparecchio o indicate dal produttore nelle istruzioni come idonee per l'utilizzo con l'apparecchio o incorporate in esso. L'utilizzo di protezioni inappropriate può causare incidenti.

# ALLACCIAMENTO ELETTRICO

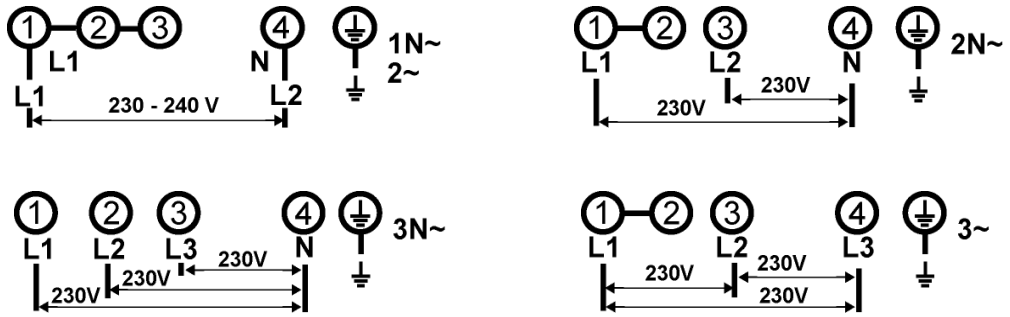
- L'installazione di questo apparecchio e la connessione alla rete elettrica devono essere affidate esclusivamente a personale qualificato e autorizzato, nel rispetto della normativa in vigore.
- Dopo l'installazione, una adeguata protezione delle parti sotto tensione deve essere garantita.
- I necessari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

**Attenzione!**

Questo apparecchio può solo essere collegato ad una rete elettrica a 230 V~ 50/60 Hz. Collegare sempre il cavo di terra. Rispettare il diagramma di connessione. La targhetta dei dati è applicata sotto l'apparecchio. Per aprire l'apparecchio usare un cacciavite e inserirlo nell'apertura.

| Rete | Allacciamento | Diametro | Cavo | Fusibile |
|---|---|---|---|---|
| 230V, 50/60Hz | 1 fase + N | 3 x 4 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 40 A * |
| 400V, 50/60Hz | 2 fasi + N | 4 x 2.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 25 A * |
| 400V, 50/60Hz | 3 fasi + N | 5 x 1.5 mm² | H 05 VV - F<br>H 05 RR - F | 16 A * |

- **secondo la norma EN 60 335-2-6**




Collegamento del piano di cottura:

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

<u>Collegamento monofase 230V~1P+N</u>

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

<u>Collegamento bifase 400V~2P+N</u>

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

<u>Collegamento trifase 400V~3P+N</u>

Fissare il neutro al morsetto 1, la fase L2 al morsetto e la fase L3 al morsetto 3.

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

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

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

CE