BEDIENUNGSANWEISUNG
mit Montageanweisungen

INSTRUCTIONS FOR USE
and installation

DE ES PT EN

KI6350.0SR



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

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

Service und Kundendienst
Telefon: 0209 – 401 631
Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

P21331R00

Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

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

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

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

Österreich:

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13
1230 Wien

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

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

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

Bitte beachten Sie:

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

1. Ihre genau Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Die genaue Gerätebezeichnung: Mod. und F.-Nr. (Typenschild und/oder Kaufbeleg zu Rate ziehen)
5. Das Kaufdatum oder Lieferdatum
6. Die genaue Beschreibung des Problems oder Ihres Service-Wunsches

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

Gelsenkirchen, im November 2010
KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE GmbH

Garantiebedingungen

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

1. Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, werden nach Maßgabe der folgenden Regelungen unentgeltlich behoben, wenn Sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den ersten Endabnehmer angezeigt werden. Bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung beträgt die Garantiefrist lediglich 12 Monaten. Tritt der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung auf, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Für leicht zerbrechliche Teile, wie z. B. Glas, Kunststoff und Glühlampen, wird keine Garantie übernommen. Geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für den Wert und die Gebrauchstauglichkeit des Geräts unerheblich sind, begründen keinen Garantienspruch. Ebenso wenig leisten wir Garantie bei Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser sowie allgemein ungewöhnlichen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Schließlich leisten wir auch keine Garantie, wenn Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, auf nicht fachgerechte Installation und Montage, auf Fehlgebrauch, auf mangelnde Pflege oder auf Nichtbeachtung der Bedienungs- oder Montagehinweise zurückzuführen sind. Der Geräteanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe in das Gerät von Personen vorgenommen werden, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind, und dadurch ein Defekt verursacht wurde.
3. Unsere Garantieleistung besteht darin, dass wir nach unserer Wahl entweder mangelhafte Teile unentgeltlich instand setzen oder durch einwandfreie Teile ersetzen. Instandsetzungen werden nach Möglichkeit am Aufstellungsort vorgenommen. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass uneingeschränkt Handhabung, Ausbau und Einbau durch die Techniker möglich ist und keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können. Bei Geräten, die nicht nach unseren Einbaurichtlinien montiert sind werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. In jedem Fall der Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist der Kaufbeleg vorzulegen und das Kauf – und – soweit hiervon abweichend – das Lieferdatum nachzuweisen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. In Fällen, in denen die Nachbesserung fehlschlägt oder von uns abgelehnt wird, liefern wir innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertigen Ersatz.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind – mit Ausnahme der Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung von uns oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung unserer Erfüllungsgehilfen beruhen – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten grundsätzlich nur für in Deutschland gekaufte Geräte. Soweit wir in dem entsprechenden Land über ein Kundendienstnetz verfügen, gelten diese Garantiebedienungen auch für ins Ausland verbrachte Geräte, vorausgesetzt sie weisen die technischen Voraussetzungen, wie z. B. Spannung, Frequenz, Gasart, für das entsprechende Land auf und sind für die jeweiligen Klima- und Umweltschutzbedingungen geeignet. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Auslandsgesellschaft oder Landsvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, die über Fachhändler oder direkt bei unserer Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung angefordert werden können.

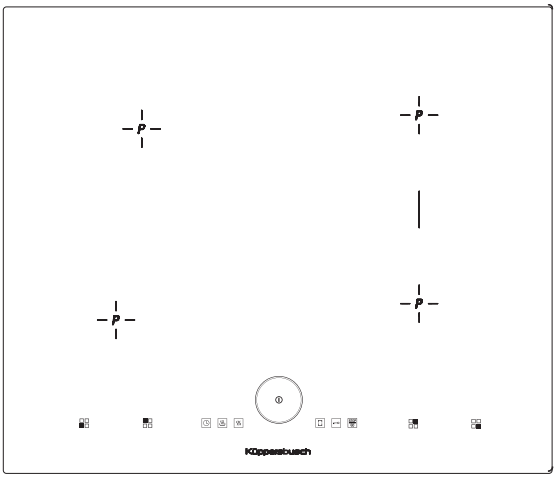
DE MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG
GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL.....6

ES INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO
ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL.....14

PT INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO
PLACAS DE COZINHA VITROCERÂMICAS TOUCH CONTROL.....22

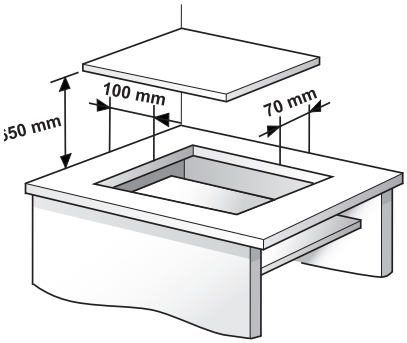
EN INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING
CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL.....30

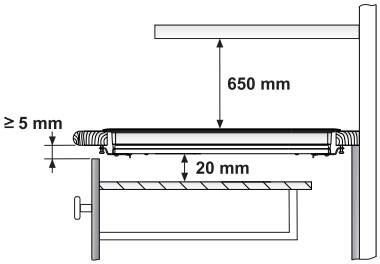
Präsentation /Presentación / Apresentação / Presentation /Présentation / Presentazione / Presentatie/ Παρουσίαση

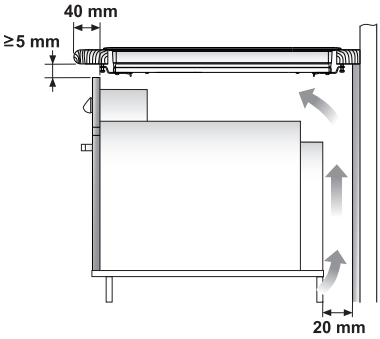


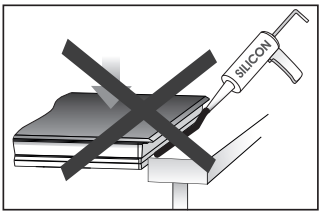
Montage /Instalación / Instalação / Installation / Installation /Installazione / Installatie / Εγκατάσταση

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

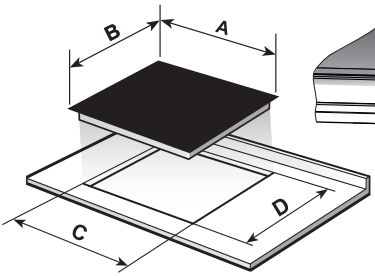


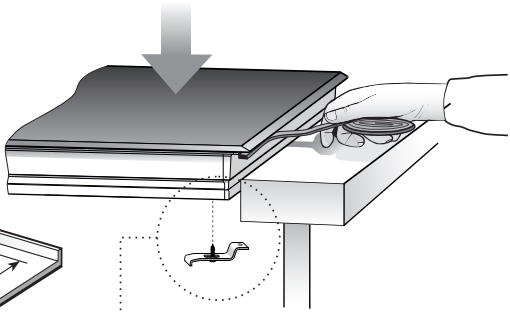




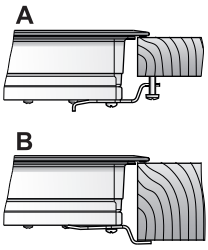


Horno / Forno / Oven / Herd / Four / Forno / Oven / Φούρνος





A	B	C	D
598	518	560	490



Einheiten in mm/Unidades en mm / Unidades em mm / Units in mm / Unités en mm/ Unità in mm / Eenheden in mm / Μονάδες σε mm

Sicherheitshinweise:

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

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

⚠ Dieses Gerät nicht mit einem Dampfreinigungsgerät reinigen.

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

⚠ Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren, sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder aber Personen, denen die Erfahrung und die Kenntnisse fehlen, Ausschließlich unter Aufsicht verwendet werden, es sei denn, sie wurden hinsichtlich der Bedienung , des Geräts , instruiert und sind sich der Risiken, die sein Gebrauch mit sich bringen kann, bewusst. Kinder dürfen die benutzerseitige Reinigung und Wartung nicht ohne Aufsicht durchführen.

⚠ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

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

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

⚠ Der Induktionsgenerator erfüllt die geltenden europäischen Richtlinien. Dessen ungeachtet ist es ratsam, dass beispielsweise Personen mit einem Herzschrittmacher ihren Arzt befragen oder im Zweifelsfall die Induktionskochfelder nicht benutzen.

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

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

Installation

Montage mit Besteckschublade

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

Oberfläche des Gerätegehäuses vermieden.

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

Elektrischer Anschluss

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

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

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

Achtung!

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

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

⚠ **Es wird empfohlen, dass Induktionskochfeld, während der Selbstreinigungsfunktion bei selbstreinigenden Backöfen, nicht zu ver wenden, da dieses Gerät sich dabei sehr stark erhitzt.**

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

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

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

Gebrauch und Wartung

Nutzungshinweise für die Touch-Bedienung

HANDHABUNGSELEMENTE (Abb. 2)

1. Allgemeiner Ein / Aus-Sensor.
2. Netz- und Bedienknebel
3. Kochzonensensor und -anzeige
4. Strom- und / oder Restwärmeanzeige.
5. Kurzzeitwecker mit Abschaltfunktion.
6. „Kindersicherung“-Sensor- und Anzeige
7. „Stop & Go“-Sensor- und Anzeige
8. „Timer“-Sensor- und Anzeige
9. „Brückenfunktion“-Sensor- und Anzeige (je nach Modell).
10. „Warmhaltestufe“-Sensor- und Anzeige.
11. “Wasser aufkochen”-Sensor- und Anzeige
12. Off-Sensor

* Nur sichtbar beim Betrieb.

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

Jede Aktion wird durch einen Signalton bestätigt.

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

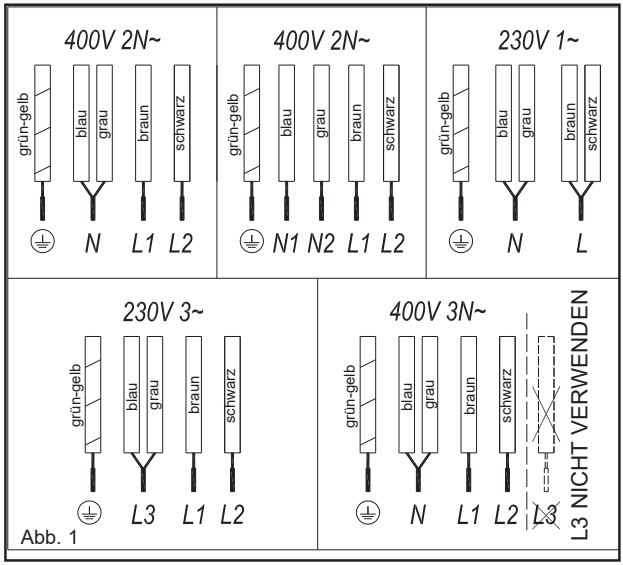
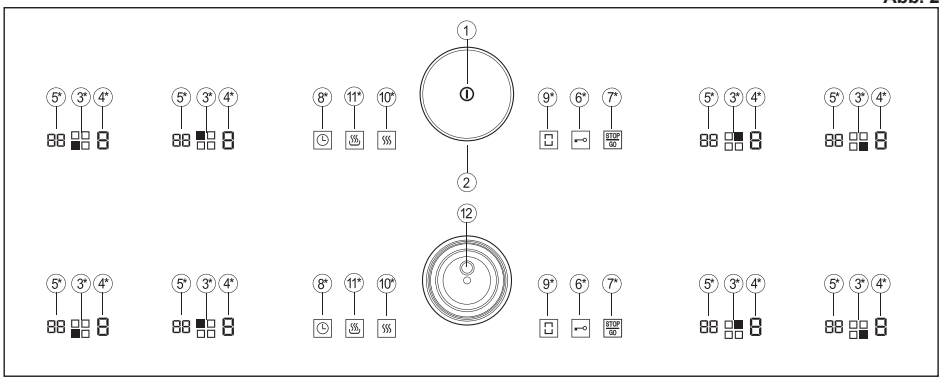


Abb. 1

Abb. 2



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

EINSCHALTEN DES GERÄTS

1 Den Knebel (2) in sein Arbeitsgehäuse einsetzen (siehe Abbildung 3).

2 Berühren Sie die Taste On ⏻(1) mindestens eine Sekunde lang. Wenn eine Kochzone heiß ist, wird in der Betriebsanzeige (4) ein H angezeigt.

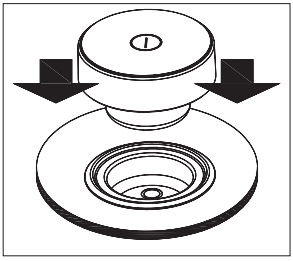


Abb. 3

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

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

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

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

Kochzonen aktivieren

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

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

2 Durch Drücken des Drehknopfs (2) kann eine neue Kochstufe zwischen 0 und 9 gewählt werden.

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

AUSSCHALTEN EINER PLATTE

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

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

ALLE KOCHZONEN AUSSCHALTEN

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

Automatische Topferkennung

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

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

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

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

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

Kindersicherung

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

Aktivierung der Funktion.

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

Deaktivierung der Funktion.

Wenn der Ein / Aus-Sensor ⏻ (1) zum Ausschalten des Gerätes verwendet wird, während die Funktion „Blockieren“ aktiviert ist, ist es nicht möglich, das Kochfeld wieder einzuschalten, bis es entriegelt wird. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet und die Funktion „Blockieren“ aktiviert ist, bleibt der Ein / Aus-Sensor ⏻(1) ca. 1 Minute lang beleuchtet. Danach werden sie ausgeschaltet. Wenn versucht wird das Kochfeld in diesem Zustand einzuschalten, erscheint das Symbol L erneut, blinkend in der Strom-/Leistungsanzeige.

Stummschaltung des Signaltons

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

Der Signalton wird nicht für alle Funktionen deaktiviert.
Das Ein-und Ausschalten des Gerätes, sowie das Ende des Timers und das Sperren/ Entsperren, der Sensoren/ Tasten, bleiben weiterhin mit einem Ton hinterlegt.

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

Stop&Go-Funktion

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

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

Deaktivierung der Funktion.

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

Power-Funktion

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

1 Drehen Sie den Knopf (2) nach rechts, bis zum Leistungspegel 9 und warten Sie eine Sekunde. Drehen Sie den Regler nach rechts, bis ein P in seiner entsprechenden Leistungsanzeige (4) angezeigt wird.

2 Die Leistungspegel-Anzeige (4) wird das Symbol P zeigen, und die Platte beginnt zusätzliche Leistung zu liefern.

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

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

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

Kurzzeitwecker mit Abschaltfunktion

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

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

Timer-Einstellung einer Kochzone

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

Dazu:

1 Berühren Sie den Sensor 🕒

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

2 Drehen Sie unmittelbar danach den Drehknopf (2) nach rechts und wählen Sie einen Kochzeitwert zwischen 1 und 99 Minuten. Wenn die erste Drehung von „00“ nach links durchgeführt wird, wird der Anfangszeitwert 60 Minuten. In beiden Fällen muss der Knopf (2) nach links gedreht werden, um die Zeit auf 00 zurückzusetzen.

3 Wenn die Timer-Anzeige (5) nicht mehr blinkt, startet der Countdown automatisch. Wenn die Restzeit 1 Minute beträgt, geht der Countdown in Sekunden weiter.

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

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

Ändern der programmierten Zeit.

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

1 Wählen Sie die gewünschte Platte.

2 Drehen Sie den Knopf (2) nach rechts oder links, um die programmierte Zeit zu ändern.

Trennen der Uhr.

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

1 Wählen Sie die gewünschte Platte.

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

Brückenfunktion (je nach Modell)

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

Aktivierung der Funktion.

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

Deaktivierung der Funktion.

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

Warmhaltestufe

*

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

Aktivierung der Funktion.

Um die Funktion zu aktivieren, wählen Sie die Platte und drücken Sie den Sensor ⧚ (10). Sobald die Funktion aktiviert ist, erscheint das Symbol A auf der Betriebsanzeige (4).

Deaktivierung der Funktion.

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

Wasser aufkochen

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

Zustand des Behälters.

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

- Der Bodenmaß muss mit dem Durchmesser der Platte möglichst übereinstimmen

- OHNE DECKEL.

- Gefüllt mehr als die Hälfte seiner Kapazität mit Wasser in Raumtemperatur (niemals erwärmtes oder heißes Wasser verwenden).

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

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

Aktivierung der Funktion.

Um die Funktion zu aktivieren, wählen

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

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

Wenn das System erkennt, dass es bald zum Kochen beginnt, wird ein erster Signalton ausgegeben. Nutzen Sie die Gelegenheit, Ihre Nahrung für das Kochen oder Backen auf Ihr Wunsch zuzubereiten.
Nach 30 Sekunden ertönt ein zweiter Signalton; wenn Sie es bereits nicht getan haben, ist es Zeit, das Essen in die Pfanne zu schütten.
Nach dem zweiten Piepton wird das System für Sie den Timer und die Stoppuhr aktivieren, damit Sie kontrollieren können, wie lange das Essen gekocht werden soll.

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

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

Deaktivierung der Funktion.

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

Energiemanagement-Funktion (abhängig vom Modell).

Einige Modelle sind mit einer Funktion zur Energiebegrenzung (Energiemanagement) ausgestattet. Die Funktion gestattet die Festlegung der durch die Kochfläche erzeugte Energie auf einen durch den Benutzer ausgewählten Wert. Dafür lässt sich während der ersten Minute nach dem Anschluss des Kochfeldes an die Stromzufuhr auf das Menü für die Energiebegrenzung zugreifen.

1 Drücken Sie den Sensor (8) für drei Sekunden. Die Buchstaben PL erscheinen nun auf der Timeranzeige (5)

2 Sperrsensor (6) drücken. Während Sie den Regler (2) nach links oder rechts drehen, werden die verschiedenen verfügbaren Leistungsgrenzen angezeigt.
3 Sobald der Wert ausgewählt wurde, drücken Sie auf die Berührungstaste für die Verriegelungsfunktions (6). Das Kochfeld ist nun auf den auswählten Leistungswert beschränkt.

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

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

Wenn Sie die Schnellschaltung auf die Maximalleistung nutzen und der betreffende Wert oberhalb des durch die Begrenzung möglichen Werts liegt, wird die Kochzone auf den unter diesen Umständen höchstmöglichen Wert eingestellt. Das Kochfeld erzeugt einen Piepton und die Anzeige des Leistungswerts blinkt zweimal (4).

Sicherheitsabschaltung

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

Tabelle 1

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

*** je nach Modell**

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

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

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

Vorschläge und Empfehlungen

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

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

Reinigung und Pflege

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

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

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

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

Achtung:

⚠ **Wenn zwischen dem Boden des Kochgeschirrs und der Glaskera-mik befindliche Substanzen schmel-zen, kann es vorkommen, dass das Kochgeschirr an der Glaskeramik haften bleibt. Versuchen Sie in diesem Falle nicht, das Kochgeschirr von der abgekühlten Glaskeramik zu lösen, denn die Glaskeramik könnte dabei brechen.**

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

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

Umweltschutz

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

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

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

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

Störungsbehebung

Bevor Sie den technischen Küppersbusch-Kun-dendienst verständigen, überprüfen Sie bitte die aufgetretene Störung anhand der folgenden Schritte.
Das Kochfeld funktioniert nicht: Überprüfen Sie, ob das Netzkabel korrekt angeschlossen ist.

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

Zu Beginn des Kochvorgangs ist ein Brummen von des Induktions-feldern zu hören:
Im Fall von Gefäßen, die nicht solide genug sind oder aus mehr als einem Teil bestehen, ist das Brummen eine Folge der direkten Energieübertragung an den Boden des Gefäßes. Das Brummen ist kein Defekt, kann aber, falls es Sie stört, entweder durch Verringern der Leistungsstufe oder aber durch Verwenden eines Gefäßes mit dickerem Boden, bzw. durch Verwenden eines einteiligen Gefäßes ver-mieden werden.

Die Touch-Control-Bedienung schaltet sich nicht ein bzw. lässt sich im eingeschalteten Zustand nicht bedienen:
Es wurde keine Kochzone ausgewählt. Wählen Sie immer erst eine Kochzone an, bevor Sie sie einstellen.

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

Während des Kochvorgangs ist ein Luftgeräusch zu hören, das auch nach Abschalten des Herdes nicht verschwindet:
Die Induktionsfelder verfügen über einen eingebauten Lüfter, der die Elek-tronik kühlt. Dieser geht nur in Betrieb, wenn die Temperatur der Elektronik zu hoch ist, und schaltet sich ab, sobald die Temperatur sinkt, unabhängig davon, ob der Herd in Betrieb ist oder nicht.

Das Symbol U erscheint auf der Kochstufenanzeige einer Kochzone:
Das Induktionssystem hat kein Gefäß auf der Kochzone erkannt oder das Gefäß ist nicht kompatibel.

Eine Kochzone schaltet sich aus und die Meldung C81 oder C82 ers-cheint auf den Anzeigen:
Übermäßig hohe Temperatur auf der Elektronik oder der Glaskeramik. Warten Sie bis die Elektronik abgekühlt ist oder entfernen Sie das Gefäß, damit die Glaskeramik abkühlt.

Auf der Anzeige einer der Kochzo-nen erscheint C85:
Das verwendete Gefäß ist nicht kompatibel. Schalten Sie das Kochfeld ab und wieder ein und verwenden Sie ein anderes Gefäß.

Die Anzeige schaltet sich aus und die Meldung C90 erscheint auf den Anzeigen (3):
Die Touch-Bedienung entdeckt abgedeckte Sensoren und verhindert ein Einschalten des Kochfeldes. Entfernen Sie die möglichen Objekte oder Flüssigkeiten, sodass die Oberfläche der Touch-Bedienung sauber und trocken ist, bis die Meldung verschwindet.

Advertencias de seguridad:

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

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

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

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

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

⚠ **Los niños no deben jugar con el aparato.**

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

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

⚠ **El generador de inducción cumple con las normativas europeas vigentes. No obstante, recomendamos que las personas con aparatos cardiacos tipo marcapasos consulten con su médico o, en caso de duda, se abstengan de utilizar las zonas de inducción.**

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

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

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

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

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

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

Instalación

Emplazamiento con cajón cubertero

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

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

Conexión eléctrica

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

Evite que el cable de entrada quede en contacto, tanto con la carcasa de encimera como con la del horno, si éste va instalado en el mismo mueble.

¡Atención!

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

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

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

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

⚠ Antes de desconectar el aparato de la red recomendamos apagar el sistema de desconexión de la instalación fija y esperar aproximadamente 25 segundos antes de desconectar el aparato de la red eléctrica. Este tiempo es necesario para la completa descarga del circuito electrónico y así excluir la posibilidad de descarga eléctrica en los terminales del cable de red.

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

Uso y Mantenimiento

Instrucciones de Uso del Control Táctil

ELEMENTOS DEL PANEL DE CONTROL (ver fig. 2)

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

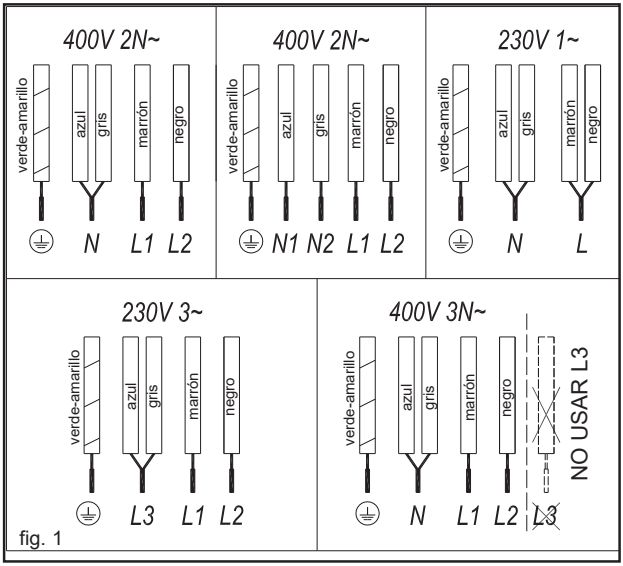
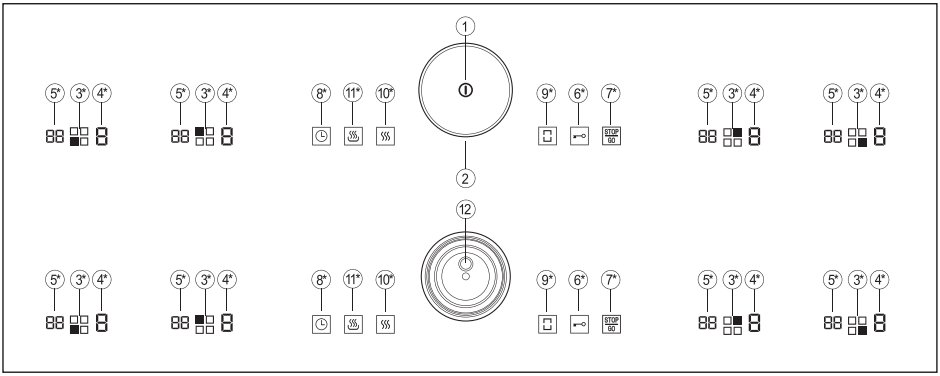


fig. 1

fig.2



⑥ Sensor e icono indicador de activación de la función “Bloqueo”.

⑦ Sensor e Icono indicador de activación de la función “Stop&Go”.

⑧ Sensor e icono indicador de activación de la función “Temporizador”.

⑨ Sensor e icono indicador de activación de la función “Synchro”; (según modelo).

⑩ Sensor e icono indicador de activación de la función “Keep Warm”.

⑪ Sensor e icono indicador de activación de la función “iQuickBoiling”.

⑫ Sensor de apagado.

* Visibles sólo en funcionamiento.

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

Cada acción es confirmada con un pitido.

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

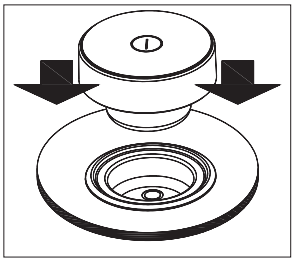
⚠ **En estos modelos la zona queda seleccionada tocando directamente sobre el sensor de selección de zona (3).**

ENCENDIDO DEL APARATO

1 Inserte el mando (2), en su alojamiento de trabajo, (ver figura 3).

2 Toque el sensor encendido / apagado general ⏻ (1) durante, al menos, un segundo. El Control Táctil está visible y activado, si alguna zona de cocción está caliente, el indicador de potencia (4) correspondiente mostrará una H.

fig.3



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

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

⚠ **Puede retirar el mando (2) de su alojamiento en cualquier momento. Mediante esta acción Vd. está bloqueando el resto de sensores. Esta acción es útil como medida de seguridad para niños, evitando manipulaciones no deseadas. Al volver a poner el mando en su posición se activan de nuevo los sensores y dejará de parpadear.**

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

ACTIVACIÓN DE LAS PLACAS

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

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

2 Mediante el giro del mando (2) puede escoger un nuevo nivel de cocción entre 0 y 9.

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

APAGADO DE UNA PLACA

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

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

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

Detección de recipientes

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

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

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

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

⚠ **Después de su uso, desconecte la zona de cocción mediante el mando. En caso contrario podría producirse un funcionamiento indeseado de la zona de cocción si, inadvertidamente, se colocará un recipiente sobre ella durante los tres minutos siguientes. ¡Evite posibles accidentes!**

Función Bloqueo

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

Activación de la función.

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

Desactivación de la función.

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

Silenciador del pitido

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

Esta desactivación no será aplicable a todas las funciones, como por ejemplo el pitido de encendido/apagado, la finalización del temporizador, o bloqueo/desbloqueo de los sensores que permanecen siempre activos.

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

Función Stop&Go

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

Activación de la función.

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

Desactivación de la función.

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

Función Power

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

1 Gire el mando (2) hacia la derecha, hasta el nivel de potencia 9 y espere un segundo para girar nuevamente hacia la derecha hasta que en el indicador de potencia (4) aparezca una P.

2 El indicador de nivel de potencia (4) mostrará el símbolo P, la placa comenzará a suministrar la potencia extra.

La función "Power" tiene una duración

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

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

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

Función Temporizador (reloj cuenta atrás)

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

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

Temporizado de una placa.

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

Para ello:

1 Toque el sensor ⏲(8). El indicador del reloj temporizador (5) de la zona seleccionada mostrará 00 parpadeando. Si trascurridos unos segundos no se actúa sobre el temporizador determinando el tiempo, éste se apagará.

2 Inmediatamente después, gire el mando (2) hacia la derecha y seleccione un tiempo de cocción de entre 1 a 99 minutos. Si en el momento inicial de la selección, el primer giro se realiza hacia la izquierda, el valor de partida del tiempo será de 60 minutos. En ambos casos para volver al valor 00 se debe girar el mando (2) hacia la izquierda hasta alcanzar dicho valor. En cualquier momento, siempre que reduzca el valor del tiempo a 00, y gire el mando hacia la izquierda, podrá disponer de 60 minutos como tiempo de partida.

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

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

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

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

1 Seleccione la placa deseada.

2 Gire el mando (2) hacia la derecha o izquierda para modificar el tiempo programado.

Desconexión del temporizador.

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

1 Seleccione la placa deseada.

2 Gire el mando (2) hacia la izquierda reduciendo el tiempo hasta 00. El reloj queda anulado.

Función Synchro (según modelo)

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

Activación de la función.

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

Desactivación de la función.

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

Función Keep Warm

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

Activación de la función.

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

Desactivación de la función.

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

potencia (4).

Función iQuickBoiling

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

Condiciones del recipiente

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

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

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

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

Activación de la función.

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

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

Cuando el sistema detecte que está cercano el comienzo de la ebullición, se producirá un primer pitido. Aproveche para preparar el alimento que desee hervir o cocer.
Al cabo de 30 segundos se producirá un segundo pitido; si no lo ha hecho aún, es el momento de verter el alimento en la cazuela.

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

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

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

Desactivación de la función.

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

Función Power Management (según modelo)

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

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

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

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

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

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

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

Desconexión de seguridad

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

Tabla 1

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

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

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

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

Sugerencias y recomendaciones

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

⚠ **Tenga la precaución de que no caigan sobre el vidrio azúcar o productos que lo contengan, ya que en caliente pueden reaccionar con el vidrio y producir alteraciones en su superficie.**

Limpieza y conservación

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

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

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

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

¡Atención!

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

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

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

Consideraciones medioambientales



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

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

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

Si algo no funciona

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

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

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

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

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

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

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

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

Aparece C85 en el indicador de una de las placas: El recipiente utilizado no es adecuado. Apague la cocina, vuelva a encenderla y pruebe con otro recipiente.

Se apaga la cocina y aparece el mensaje C90 en los indicadores: El control táctil detecta algún sensor cubierto y no permite el encendido de la cocina. Retire los posibles objetos o líquidos dejando limpia y seca la superficie del control táctil hasta que desaparezca el mensaje.

Avisos de segurança

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

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

⚠ Não limpe este dispositivo a vapor.

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

⚠ Este dispositivo só deve ser utilizado por crianças com mais de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência ou conhecimentos , devem utilizálo APENAS sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções adequadas sobre a utilização do aparelho e se compreenderem os perigos do mesmo. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ As crianças não devem brincar com o dispositivo.

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

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

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

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

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

Instalação

Colocação com gaveta para talheres

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

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

Ligação eléctrica

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

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

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

Atenção:

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

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

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

⚠ **Apenas o Serviço de assistência técnica oficial da Küppersbusch está autorizado a manusear ou reparar o aparelho, incluindo substituir o cabo de alimentação.**

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

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

Utilização e manutenção

Instruções para o utilizador do Comando Tátil

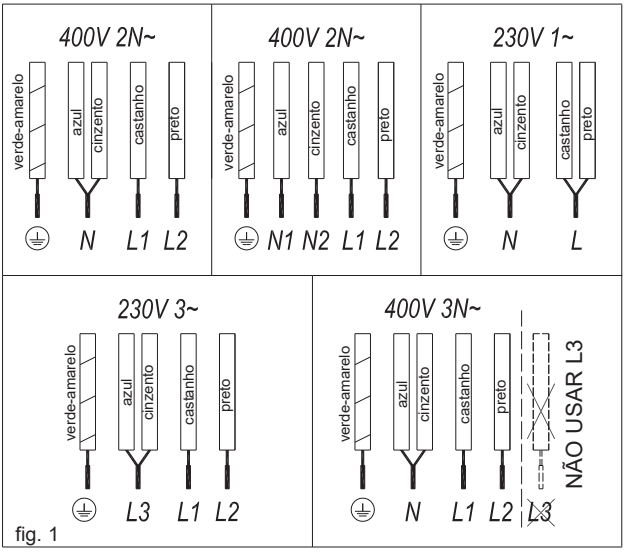


fig. 1

ELEMENTOS DE MANUSEAMENTO (fig. 2)

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

*** Apenas visível quando em funcionamento.**

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

Cada ação é verificada com um bipe.

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

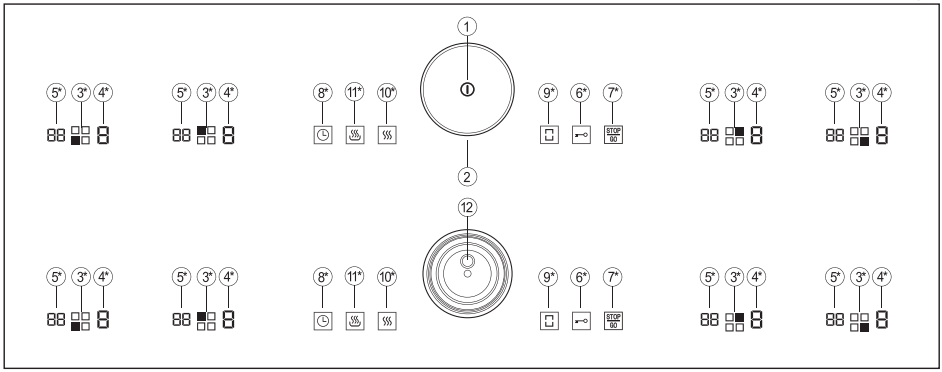
⚠ **De modo a selecionar a placa nestes modelos, tocar diretamente no sensor de seleção de zona (3).**

LIGAR O APARELHO

1 Inserir o botão (2) no seu compartimento de funcionamento (consultar figura 3).

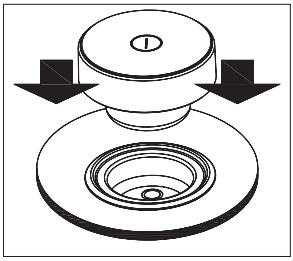
2 Tocar a tecla tátil Ligar ⏻ (1) durante pelo meno um segundo. O controlo tátil ficará ativo e visível, se

fig.2



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

fig.3



Se não realizar qualquer operação nos próximos 10 segundos o comando tátil desligarseá automaticamente.

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

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

⚠ **Dentro do compartimento do botão, está disponível apenas um sensor de desligar (12) que lhe permitirá desligar a placa quando o botão estiver fora da sua posição.**

ATIVAÇÃO DE PLACAS

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

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

2 Por meio da rotação do botão (2) pode ser escolhido um novo nível de cozedura entre 0 e 9.

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

DESLIGAR UMA PLACA

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

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

DESLIGAR TODAS AS PLACAS

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

Detetor de caçarola

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

O indicador de energia (4) mostrará, alternativamente, os símbolos U e ⎽, para designar " não há pan " se, enquanto a zona estiver ligada, nenhuma panela for detectada ou a panela não for adequada

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

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

⚠ **Quando completado, desligar a zona de cozedura utilizando**

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

Função Bloquear

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

Ativar a função.

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

Desativar a função.

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

Retirar o som do bipe

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

Esta desativação não será aplicada a todas as funções como por exemplo o bipe para ligar/desligar, os tempos de fim ou bloquear/desbloquear as teclas táteis manter-se´´a sempre ativado..

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

Função Stop&Go

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

Ativar a função.

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

Desativar a função.

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

Função de Power

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

1 Rodar o botão (2) para o lado direito até ao nível de potência 9 e aguardar durante um segundo. Rodar o botão de novo para a direita até ser exibido um P no respetivo indicador de potência (4).

2 O indicador do nível de potência(4) exibirá o símbolo P, e a placa começará a fornecer potência extra.

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

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

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

Função temporizador (relógio de contagem decrescente)

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

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

Temporizar uma placa.

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

Para isso:

1 Tocar no sensor ◷ (8). O indicador do temporizador (5) da placa selecionada exibirá “00” a piscar. . Se não for realizada qualquer ação no botão e não for definido qualquer tempo, após alguns segundos, o temporizador será desligado.

2 Imediatamente depois, rodar o botão (2) para a direita e selecionar o valor do tempo de cozedura entre 1 e 99 minutos. Se quando roda pela primeira vez a partir do “00” for feito para o lado esquerdo, o valor do tempo inicial será de 60 minutos. Em ambos os casos o botão (2) tem de ser rodado para a esquerda para

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

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

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

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

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

1 Selecionar a placa desejada.

2 Rodar o botão (2) para a direita ou para a esquerda para modificar o tempo programado.

Desligar o relógio

Se desejar parar o temporizador antes do tempo programado terminar:

1 Selecionar a placa desejada.

2 Rodar o botão (2) para a esquerda até o tempo ser 00. O temporizador será cancelado.

Função Synchro (dependendo do modelo)

Através desta função, é possível ligar duas zonas de cozedura, indicado no ecrã impresso como “Synchro” - trabalhem em conjunto, tanto para selecionar um nível de potência comum como para ativar a função do temporizador comum para ambas as zonas.

Ativar a função.

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

Desativar a função.

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

Função Keep Warm

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

Ativar a função.

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

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

Função iQuickBoiling

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

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

- Dimensão do fundo tão próxima quanto possível do diâmetro da placa.

- **SEM TAMPA.**

- Cheio até metade da respetiva capacidade à temperatura ambiente (nunca usar água morna ou quente).

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

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

Ativar a função.

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

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

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

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

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

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

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

Desativar a função.

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

Função de Gestão da Power (dependendo do modelo)

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

1 Premir o sensor ⏲ (8) durante três segundos. A letra PL aparecerá no indicador do temporizador (5).

2 Premir o sensor de bloqueio ⊶ (6). Os diferentes limites de potência existentes serão exibidos enquanto roda o botão (2) para a esquerda ou para a direita.

3 Depois do valor ter sido selecionado, uma vez mais premir a tecla tátil de fecho ⊶(6). A placa ficará limitada ao valor de potência escolhido.

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

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

Função desligar de segurança

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

Tabla 1

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

* Conforme o modelo

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

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

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

Sugestões e recomendações

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

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

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

Limpeza e manutenção

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

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

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

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

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

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

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

Considerações ambientais



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

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

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

Se algo não funcionar

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

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

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

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

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

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

Aparece o símbolo – U no indicador

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

Uma placa desligase e aparece a mensagem C81 **ou C**82 **nos indicadores:** Temperatura excessiva na parte electrónica ou no vidro. Aguarde algum tempo para que a parte electrónica arrefeça ou retire o recipiente para que o vidro arrefeça.

Aparece C85 **no indicador de uma das placas:** O recipiente utilizado não é adequado. Desligue a placa, volte a ligála e experimente com outro recipiente.

O aparelho desligase e a mensagem C90 **aparece nos indicadores (**3**):** O controle de toque detecta algum do sensor coberto e não permite para ligar o fogão. Retire os possíveis objectos ou líquidos mantendo a superfície de controle de toque limpa e seca até a mensagem desaparecer.

Safety warnings:

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

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

⚠Do not steam clean this device.

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

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

⚠Children must not play with the device.

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

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

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

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

⚠ After use always disconnect the hot plate, do not simply remove the pot or pan. Otherwise a malfunction may occur if inadvertently another pot or pan is placed on it within the detection period. Prevent possible accidents!

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

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

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

Installation

Installation with cutlery drawer

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

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

Electrical connection

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

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

Warning:

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

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

⚠ **It is advised to refrain from using the induction hob during the pyrolytic cleaning function in the case of pyrolytic ovens, due to the high temperature that this type of device attains.**

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

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

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

Use and Maintenance

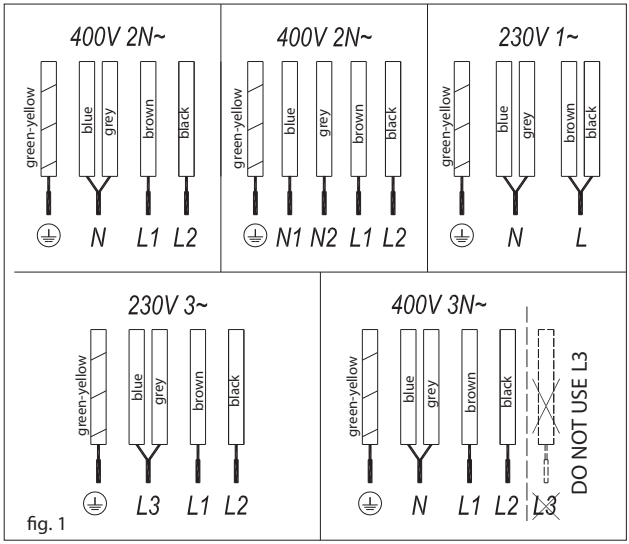


fig. 1

User instructions of the Touch Control

HANDLING ELEMENTS (fig. 2)

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

* Only visible while running.

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

Each action is verified by a beep.

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

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

SWITCHING ON THE DEVICE

1 Insert the knob (2) in its working housing (see figure 3).

2 Touch the On touch key ⏻ (1) for at least one second. The touch control will become active If any cooking area is hot, in the power indicator (4) will show an H.

fig.2

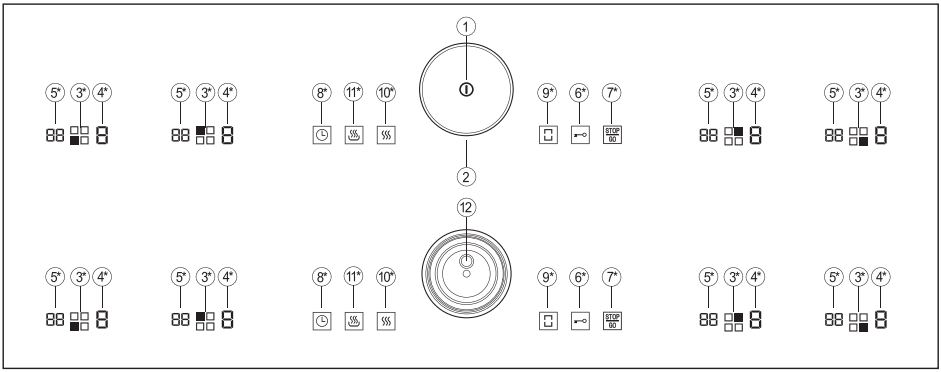
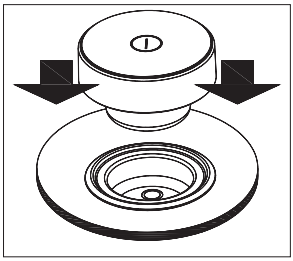


Figure 3



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

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

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

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

PLATES ACTIVATION

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

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

2 By means of knob twist (2) a new cooking level between 0 and 9 can be chosen.

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

TURNING OFF ONE PLATE

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

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

TURNING ALL PLATES OFF

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

Pan detector

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

The power indicator (4) will show alternatively the symbols U and ⎵ ,to designate ''there is no pan'' if, while the zone is on, no pan is detected or the pan is not suitable.

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

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

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

Childproof Lock Function

With the "Childproof Lock " function, you can block the other sensors, except for the on/off sensor ⏻ (1), in

order to avoid undesired operations. This function is useful as a childproof safety.

Activating the function.

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

Deactivating the function.

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

Silencer of the beep

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

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

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

Stop&Go Function

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

Activating the function.

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

Deactivating the function.

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

Power Function

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

1 Twist the knob (2) rightwards until power level 9 and wait for a second. Twist the knob again rightwards until a P is shown in its corresponding power indicator (4).

2 The power level indicator (4) will show the symbol P, and the plate will start to supply extra power.

The "Power" function has a maximum duration specified in Table 1. After this time, the power level will automatically adjust to 9. A beep sounds.
On activating the "Power" function in one hotplate, it is possible that the performance of some of the others may be affected, reducing its power to a lower level, in which case this will be displayed on its indicator (4).

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

Minute Minder With Switch-Off Function (countdown clock)

This function facilitates cooking given that you don't have to be present: You can set a timer for a plate, and it will turn off once the desired time is up.
For these models, you can simultaneously program each plate for durations ranging from 1 to 90 minutes.

Timing one plate.

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

1 Touch sensor (8). The timer indicator (5) of the selected plate will show flashing "00". The light ring of the knob will change to blue color. If no action is performed on the knob and no time is set, after a few seconds, the timer will be switched off.

2 Immediately after, turn the knob (2) rightwards and select a cooking time value between 1 and 99 minutes. If the first turn, from "00", is done leftwards, the initial time value will be 60 minutes. In both cases the knob (2) has to be turned leftwards to return the time to 00. Anytime the time value is set to "00", if you turn left the knob (2) the initial time value will be 60 minutes.

3 When the timer indicator (5) stops flashing, it will start counting down the time automatically. When the remaining time is 1 minute, the countdown will be in seconds.

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

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

Changing the programmed time.

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

1 Select the desired plate.

2 Twist the knob (2) rightwards

or leftwards for modifying the programmed time.

Disconnecting the clock

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

1 Select the desired plate.

2 Twist the knob (2) leftwards until the time is 00. Timer will be cancelled.

Bridge Function (depending on model)

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

Activating the function.

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

Deactivating the function.

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

Keep Warm Function

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

Activating the function.

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

Deactivating of the function.

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

Water Boil Function

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

Conditions of the container

For a proper operation of the “iQuickBoiling” function, you need to use a container that meets the following preconditions:

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

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

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

Activating the function.

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

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

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

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

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

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

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

Deactivating the function.

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

Power Management Function (depending on model)

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

1 Press sensor (8) for three seconds. The letter PL will appear on the timer indicator (5).

2 Press lock sensor (6). The

different available power limits will be shown while you turn the knob (2) leftwards or rightwards.

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

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

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

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

Safety switch off function

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

Table 1

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

* Depends on model

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

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

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

Suggestions and recommendations

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

⚠ **Try not to spill sugar or products containing sugar on the glass as while the surface is hot these could damage it.**

Cleaning and maintenance

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

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

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

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

Warning:

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

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

Küppersbusch Hausgeräte GmbH reserves the right to make changes to

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

Environmental considerations



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

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

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

If something does not work

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

The appliance does not work:
Ensure that the power cable is plugged in.

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

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

The touch control does not light up or, despite lighting, does not respond:
No heating zone has been selected. Be sure to select a heating zone before operating it.
There is humidity on the sensors, and/or your fingers are wet. Keep the touch control surface and/or your fingers clean and dry. The locking function is activated. Unlock the controls.

The sound of a fan is heard while cooking, which continues even after cooking has ended:
The induction zones have a fan to keep the electronics cool. This only operates when the electronic circuits get hot. It stops again when the circuits cool whether the hob is turned on or not.

The symbol will appear on the power indicator of a hotplate:
The induction system does not find a pot or pan on a hotplate or it is of an unsuited type.

The hotplate will switch off and the message C81 **or C**82 **will appear on the indicators:**
Excessive temperature in the electronics or on the glass. Wait for a while for the electronics to cool down or remove the pot or pan so that the glass can cool.

C85 **appears on the indicator of one of the hotplates:**
The pot or pan used is of an unsuited type. Switch off the hob, switch it on again and try with another pot or pan.

The appliance switches off and the message C90 **appears on the indicators (**3**):**
The touch control detects some covered sensor and doesn't allow to switch on the cooktop. Remove the possible objects or liquids keeping the touch control surface clean and dry until the message disappears.

Avertissements sur la sécurité :

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

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

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

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

⚠ Cet appareil peut être utilisé par des enfants de huit ans et plus, par des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales, ou inexpérimentées et novices, SEULEMENT sous un contrôle, ou bien si les informations appropriées leur ont été données concernant l'utilisation de l'appareil et si elles ont assimilé les dangers que son utilisation suppose. Le nettoyage et l'entretien relevant de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans contrôle.

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

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

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

⚠ Le générateur à induction est conforme aux normes européennes en vigueur. Cependant, nous recommandons aux personnes équipées d'un appareil cardiaque de type stimulateur cardiovasculaire de consulter leur médecin ou bien en cas de doute, de s'abstenir d'utiliser les zones à induction.

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

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

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

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

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

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

Installation

Emplacement avec tiroir à couverts

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

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

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

Branchement électrique

Avant de connecter la plaque de cuisson au réseau électrique, veuillez vérifier que sa tension (le voltage) et sa fréquence correspondent à celles indiquées sur la plaque d'identification de la plaque de cuisson située dans sa partie inférieure, ainsi que sur la Garantie ou bien, le cas échéant, sur la fiche de données techniques que vous devez conserver avec ce manuel pendant toute la durée de vie de l'appareil.
Faites en sorte que le câble d'entrée ne reste pas en contact, aussi bien avec l'armature de la plaque qu'avec celle du four, si celui-ci est installé dans le même meuble.

Attention !

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

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

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

⚠ Toute manipulation ou réparation de l'appareil, y inclus le remplacement du câble flexible d'alimentation, devra être effectuée par le service tech- nique officiel de Küppersbusch.

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

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

Utilisation et entretien

Instructions d'utilisation du panneau de commande tactile

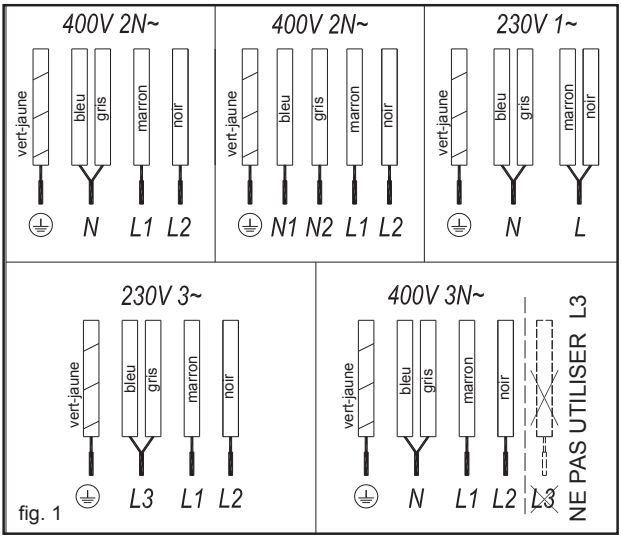
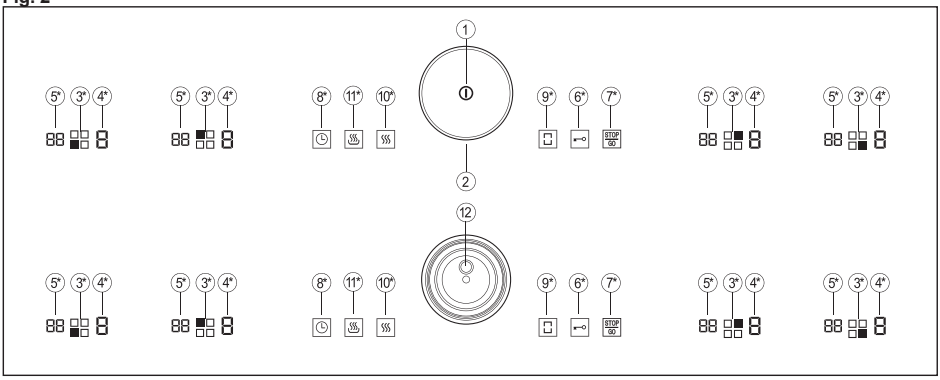


fig. 1

Fig. 2



ÉLÉMENTS DE MANIPULATION (fig. 2)

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

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

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

Chaque pression est confirmée par un signal sonore.

La rotation des boutons (2) permet de régler les niveaux de puissance entre 0 et 9 et de régler la durée entre 0 et 99. Lorsque vous tournez le bouton vers la droite, la valeur augmente et lorsque vous effectuez la rotation vers la gauche, la valeur diminue.

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

MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL

1 Insérez le bouton (2) dans son logement fonctionnel (voir figure 3).

2 Appuyez sur la touche tactile de mise en marche ⏻(1) pendant au moins une seconde. Le panneau de commande tactile est actif et visible .Lorsqu'une zone de cuisson est chaude, l'indicateur de puissance (4) affiche le symbole H.

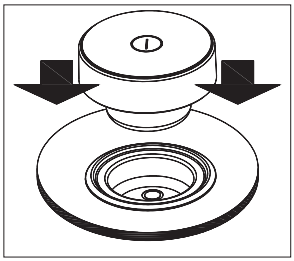


Figure 3

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

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

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

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

ACTIVATION DES PLAQUES

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

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

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

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

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

MISE HORS TENSION D'UNE PLAQUE

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

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

MISE HORS TENSION DES PLAQUES

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

Détecteur de casserole

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

L'indicateur d'alimentation (4) montrera alternativement les symboles et , pour désigner " il n'y a pas de pan " si, pendant que la zone est activée, aucun pan n'est détecté ou le panoramique n'est pas approprié

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

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

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

Fonction Verrouillage

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

Activation de la fonction.

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

Désactivation de la fonction.

Si vous mettez l'appareil hors tension à l'aide du capteur ON/OFF (Marche/Arrêt) (1) alors que le verrou est actionné, il ne sera pas possible de remettre le comptoir de cuisine en marche sauf si vous le déverrouillez. Si la cuisinière est éteinte et le verrou enclenché, les symboles restent allumés pendant environ une minute. Après cette durée, ils s'éteignent. Lorsque vous essayez d'allumer la cuisinière, le symbole s'affiche à nouveau sur les témoins d'alimentation (4) qui clignotent pour indiquer que la cuisinière est toujours verrouillée.

Désactivation du signal sonore

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

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

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

Fonction « Stop&Go »

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

Activation de la fonction.

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

Désactivation de la fonction.

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

de puissance et de minuterie définis avant l'interruption.

Fonction Puissance

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

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

2 L'indicateur de niveau de puissance (4) affiche le symbole P, la plaque commence à fournir une puissance supplémentaire.

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

Lors de l'activation de la fonction « Power » sur l'une des plaques, il est possible que la performance des autres plaques soit affectée, ce qui réduit alors sa puissance à un niveau inférieur, niveau qui s'affiche sur son indicateur (4).
Pour désactiver la fonction « Power » avant la fin de la durée de fonctionnement sélectionnée, tournez le bouton (2) et sélectionnez un niveau de puissance différent.

Fonction Timer (horloge de compte à rebours)

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

Pour ces modèles, vous pouvez programmer simultanément pour chaque plaque des durées comprises entre 1 et 99 minutes.

Minutage d'une plaque.

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

Pour cela :

1 Touche tactile (8). L'indicateur de minuterie (5) de la plaque sélectionnée affiche le symbole clignotant « 00 ». Si aucune action n'est effectuée sur le bouton et qu'aucune heure n'est réglée, au bout de quelques secondes, la minuterie se désactive.

2 Immédiatement après, tournez le bouton (2) vers la droite et sélectionnez une valeur de temps de cuisson comprise entre 1 et 99 minutes. Si vous tournez le bouton d'abord vers la gauche pour obtenir la valeur « 00 », alors la valeur de durée initiale est de 60 minutes. Dans les deux cas, vous devez tourner le bouton (2) vers la gauche pour ramener le temps à 00. Chaque fois que la valeur de temps est réglée sur « 00 », si vous tournez le bouton (2) vers la gauche, alors la valeur de durée initiale est de 60 minutes.

3 Lorsque l'indicateur de minuterie (5) arrête de clignoter, il commence à effectuer le compte à rebours automatiquement. Lorsque le temps restant est de 1 minute, le compte à rebours s'effectue en secondes.

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

Si vous souhaitez programmer une autre plaque au même moment, répétez les étapes 1 à 3.

Changement de la durée programmée.

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

1 Sélectionnez la plaque souhaitée.

2 Tournez le bouton (2) vers la droite ou vers la gauche pour modifier la durée programmée.

Déconnexion de l'horloge

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

1 Sélectionnez la plaque souhaitée.

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

Fonction Synchro (selon le modèle)

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

Activation de la fonction.

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

Désactivation de la fonction.

Pour désactiver cette fonction,

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

Fonction Keep Warm

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

Activation de la fonction.

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

Désactivation de la fonction.

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

Fonction iQuickBoiling

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

Conditions d'utilisation du récipient

Pour un bon fonctionnement de la fonction « iQuickBoiling », vous devez utiliser un récipient répondant aux conditions préalables suivantes :

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

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

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

Activation de la fonction.

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

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

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

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

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

30 secondes après l'activation du chronomètre, un troisième signal sonore retentit pour signaler qu'à partir de ce moment, le système réduit la puissance fournie afin de maintenir une ébullition légère et continue. La minuterie reste active jusqu'à la fin de la cuisson.

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

Désactivation de la fonction.

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

Fonction de gestion de puissance (en fonction du modèle)

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

1 Appuyez sur la touche tactile (8) pendant trois secondes. Les lettres PL s'affichent sur le voyant de minuterie (5).
2 Appuyez sur la touche tactile de verrouillage (6). Les différentes limites d'alimentation disponibles s'affichent lorsque vous tournez le bouton (2) vers la gauche ou vers la droite.

3 Une fois la valeur sélectionnée, appuyez à nouveau sur la touche tactile (6). La plaque de cuisson se limitera à la valeur de puissance sélectionnée.

SI vous souhaitez modifier à nouveau la valeur, vous devez débrancher la plaque et la rebrancher quelques secondes plus tard. De cette manière, vous pourrez accéder à nouveau au

menu de limitation de puissance.

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

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

Déconnexion de sécurité

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

Tableau 1

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

*En fonction du modèle

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

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

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

Suggestions et recommandations

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

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

Nettoyage et entretien

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

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

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

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

Attention:

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

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

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

Considérations environnementales



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

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

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

Accomplissement de l'Efficacité Énergétique des tables de cuisson: -L´appareil a été testé selon la norme EN 60350-2 et la valeur obtenu, en Wh/Kg, est disponible sur la plaque signalétique de l'appareil.

Si quelque chose ne fonctionne pas

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

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

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

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

Le contrôle tactile ne s'allume pas ou, étant allumé, il ne répond pas :
Aucune plaque n'est sélectionnée. Vous devez toujours avoir sélectionné une plaque pour intervenir sur celle-ci. Les touches sont humides, et/ou vous avez les mains humides. Vos mains comme la surface du contrôle tactile doivent toujours être sèches et propres.
Le blocage est activé. Désactivez le blocage

Vous entendez un bruit de ventilation pendant la cuisson, qui se poursuit même quand la cuisinière est éteinte :
Les zones à induction comportent un ventilateur pour refroidir les parties électroniques. Celuici ne fonctionne que quand la température des parties électroniques est élevée, lorsqu'elle descend, le ventilateur s'arrête automatiquement, que la cusinière soit allumée ou non.

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

Une plaque s'éteint et le message C81 ou C82 s'affiche sur les indicateurs :
La température du verre ou du système électronique est excessive. Attendez quelques instants pour que le système électronique refroidisse ou bien retirer le récipient pour que le verre refroidisse.

L'indicateur d'une des plaques affi- che C85 :
Le récipient utilisé n'est pas adapté. Éteignez la cuisinière, rallumez-la et essayez avec un autre récipient.

L'appareil est à l'arrêt et l'indicateur (3) affiche le message C90 :
Une touche tactile du panneau de commande est couverte et ne permet pas d'allumer la plaque de cuisson. Retirez tout objet ou liquide en nettoyant et en séchant le panneau de commande tactile jusqu'à ce que le message disparaisse.

K06-180167/01

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

Cód: 91102123/714