BEDIENUNGSANWEISUNG
mit Montageanweisungen

INSTRUCTION FOR USE
and installation

D GB F NL I E P

VKM1800.0



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

Please read the users an installation instructions carefully before installation ot the appliance and before starting to use.

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

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

240 615 0000 I51

Inhalt

1. Allgemeines 2
1.1. Küppersbusch-Kundendienst 2
1.2. Garantiebedingungen 3
1.3. Hier finden Sie... 3
1.4. Bestimmungsgemäße Verwendung 3
2. Sicherheitshinweise und Warnungen 4
2.1. Für Anschluss und Funktion 4
2.2. Für das Kochfeld allgemein 4
2.3. Für Personen 5
2.4. Symbol- und Hinweiserklärung....6
3. Lüfter verwenden 7
3.4.1 Lüfter ein- und ausschalten 7
3.4.2 Lüfternachlauf 7
3.4.3 Nachlaufzeit 7
4. Reinigung und Pflege 8
4.1. Kochmulden Lüfter....8
5. Montageanleitung 9
5.1. Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur....9
5.2. Einbau....9
5.3. Zusammenbau Abluftsystem 11
5.4. 7-poliger Stecker Anschluss Lüfter....12
5.5. Einbau Kochmulden Lüfter 12
6. Außerbetriebnahme, Entsorgung 13
6.1. Außerbetriebnahme 13
6.2. Verpackungs-Entsorgung 13
6.3. Altgeräte-Entsorgung....13

1. Allgemeines

1.1. 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

1.2. 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.

1.3. Hier finden Sie...

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

1.4. Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Lüfter ist zum Einbau neben einem passenden Kochfeld bestimmt. Er wird elektrisch mit dem Kochfeld gekoppelt.

Es dürfen nur die von Küppersbusch zugelassenen Lüfter und Kochfelder gemeinsam verbaut werden.

2. Sicherheitshinweise und Warnungen

2.1. Für Anschluss und Funktion

- Die Geräte werden nach den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen gebaut.
- Netzanschluss, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirksystem betrieben werden.

2.2. Für das Kochfeld allgemein

- Wegen der sehr schnellen Reaktion bei hoher Kochstufeneinstellung das Induktionskochfeld nicht unbeaufsichtigt betreiben!
- Beachten Sie beim Kochen die hohe Aufheizgeschwindigkeit der Kochzonen. Vermeiden Sie das Leerkochen der Töpfe, da dabei Überhitzungsgefahr der Töpfe besteht!
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen nicht leer auf eingeschaltete Kochzonen.
- Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen. Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dies führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!
- Schalten Sie eine Kochzone nach Gebrauch unbedingt durch die Minus-Taste ab und nicht allein durch die Topferkennung.
- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Die Glaskeramik-Fläche ist sehr widerstandsfähig. Vermeiden Sie dennoch, dass harte Gegenstände auf die Glaskeramik-Fläche fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Bei Brüchen, Sprüngen, Rissen oder anderen Beschädigungen an der Glaskeramik besteht Stromschlaggefahr. Das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Sollte sich das Kochfeld durch einen Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Haushaltsgeräten! Anschlussleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Brandgefahr: niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was schmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Zucker sofort im heißen Zustand mit einem speziellen Glasschaber vollständig von dem Glaskeramik-Kochfeld entfernen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Metallgegenstände (Küchengeschirr, Besteck, Lüfterabdeckung...) dürfen nie auf dem Induktionskochfeld abgelegt werden, weil sie heiß werden könnten. Verbrennungsgefahr!
- Keine feuergefährlichen, leicht entzündbare oder verformbare Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
- Metallgegenstände die am Körper getragen werden, können in unmittelbarer Nähe des Induktionskochfeldes heiß werden. Vorsicht, Verbrennungsgefahr. Nicht magnetisierbare Gegenstände (z.B. goldene oder silberne Ringe) sind nicht betroffen.

- Niemals verschlossene Konservendosen und Verbundschichtverpackungen auf Kochzonen erhitzen. Durch Energiezufuhr könnten diese zerplatzen!
- Die Sensortasten sauber halten, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnte. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensortasten stellen!
- Wenn Töpfe bis über die Sensortasten überkochen, raten wir dazu, die Aus-Taste zu betätigen.
- Heiße Töpfe und Pfannen nicht in die Nähe der Sensortasten verschieben bzw. diese abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Den Topf immer in der Mitte der Kochzone zentrieren.
- Große Töpfe nach Möglichkeit auf den hinteren Kochzonen verwenden, damit die Sensortasten nicht zu stark erwärmt werden (Überhitzung Touch-Control; Fehlermeldung E2, Abschaltung der Touch-Control).
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.
- Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!

- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände (z.B. Putztuch) in unmittelbarer Umgebung des Kochfeldabzuges liegen. Diese können durch die Luftströmung eingesaugt werden. Grundsätzlich sind Flüssigkeiten und Kleinteile vom Gerät fernzuhalten.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne eingesetzten Fettfilter.
- Überfettete Filter bedeuten Brandgefahr!
- Frittieren ist nur unter ständiger Beobachtung gestattet, Flambieren ist nicht zulässig!
- Bei Betrieb kaminabhängiger Holz-, Kohle-, Gas- oder Ölfeuerstätten muss für ausreichend Zuluft gesorgt werden. Der maximal zulässige Unterdruck, der durch die Dunsthaube im Raum der kaminabhängigen Feuerstätte bewirkt wird, darf 4 Pa (0,04 mbar) nicht überschreiten, sonst besteht Vergiftungsgefahr.
- Beim Kochen wird durch den Wrasen zusätzlich Feuchtigkeit in die Raumluft abgegeben
- Im Umluftbetrieb wird die Feuchtigkeit aus dem Wrasen nur geringfügig entfernt. Es ist daher immer für eine ausreichende Frischluftzufuhr, z.B. durch ein geöffnetes Fenster oder durch den Einsatz von Wohnraumlüftungen, zu sorgen.
- Stellen Sie stets ein normales und behagliches Raumklima (45 - 60 % Luftfeuchtigkeit) sicher.
- Schalten Sie nach jeder Benutzung im Umluftbetrieb den Kochfeldabzug für ca. 20 Minuten auf eine geringe Stufe oder aktivieren Sie die Nachlaufautomatik.

2.3. Für Personen

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Personen mit Herzschrittmachern oder implantierten Insulinpumpen müssen sich vergewissern, dass ihre Implantate nicht durch das Induktionskochfeld beeinträchtigt werden (der Frequenzbereich des Induktionskochfeldes ist 20-50 kHz).

2.4. Symbol- und Hinweiserklärung

Das Gerät wurde nach aktuellem Stand der Technik gefertigt. Dennoch gehen von Maschinen Risiken aus, die sich konstruktiv nicht vermeiden lassen.

Um dem Bediener ausreichende Sicherheit zu gewährleisten, werden zusätzlich Sicherheitshinweise gegeben, die durch nachfolgend beschriebene Texthervorhebungen gekennzeichnet sind.

Nur wenn diese beachtet werden, ist hinreichend Sicherheit beim Betrieb gewährleistet.

Die gekennzeichneten Textstellen haben unterschiedliche Bedeutung:



GEFAHR

Anmerkung, die auf eine unmittelbar drohende Gefahr hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind.



VORSICHT

Anmerkung, die auf eine möglicherweise gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen Tod oder schwerste Verletzungen sind



ACHTUNG

Anmerkung, die auf eine gefährliche Situation hinweist, deren mögliche Folgen leichte Verletzungen oder Beschädigung des Gerätes sind.



HINWEIS

Anmerkung, deren Beachtung den Umgang mit dem Gerät erleichtert.

Zusätzlich werden an einigen Stellen die folgenden Gefahrensymbole verwendet:



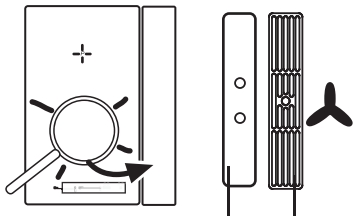
WARNUNG VOR ELEKTRISCHER ENERGIE!
ES BESTEHT LEBENSGEFAHR!

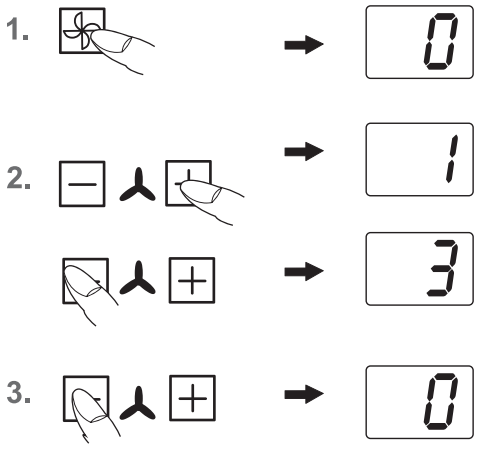
In der Nähe dieses Symbols sind spannungsführende Teile angebracht. Abdeckungen, die damit gekennzeichnet sind, dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft entfernt werden.

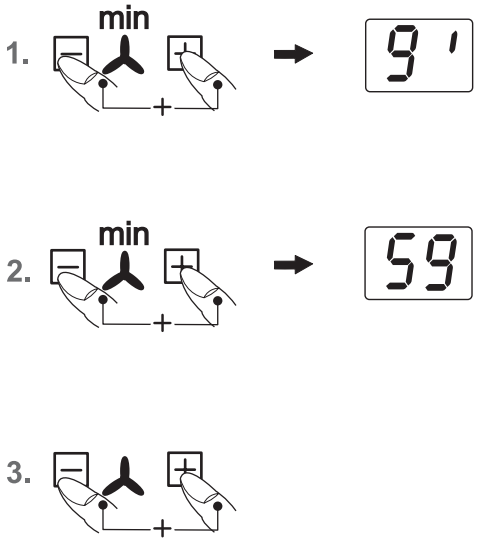


HANDHABUNGSVORSCHRIFTEN FÜR DEN UMGANG MIT ELEKTROSTATISCH EMPFINDLICHEN BAUELEMENTEN UND BAUGRUPPEN (ESD) BEACHTEN.

Hinter Abdeckungen, die mit nebenstehendem Symbol gekennzeichnet sind, befinden sich elektrostatisch gefährdete Bauelemente und Baugruppen. Berühren von Steckanschlüssen, Leiterbahnen und Bauteile-Pins ist unbedingt zu vermeiden. Nur Fachpersonal mit ESD Kenntnissen ist befugt Eingriffe vorzunehmen!







3. Lüfter verwenden

Auf dem Touch Control Bedienfeld befinden sich rechts die Tasten für den Lüfter.

Vor Inbetriebnahme des Lüfters Glas-Abdeckung vollständig abnehmen. Bei Modellen mit offener Abdeckung ist ein Abnehmen nicht erforderlich.

Wichtig:

Abdeckung nicht auf dem Induktionskochfeld ablegen! Verbrennungsgefahr!

3.4.1 Lüfter ein- und ausschalten

1. Ein/Aus-Taste Lüfter betätigen (ca. 1 Sek.)
2. Die Plus-Taste vom Lüfter betätigen.
   Danach kann durch die Plus- oder Minus-Taste eine gewünschte Leistungsstufe 1, 2, 3 oder 4 gewählt werden. Es leuchtet das Symbol für den Lüfter .
   Die Intensivstufe 4 bleibt für 10 Minuten eingeschaltet, danach wird automatisch auf Stufe 3 zurückgeschaltet.
3. Zum Ausschalten die Minus-Taste vom Lüfter betätigen bis 0 angezeigt wird.

Tipp

Damit der Abzug auch bei hohen Kochtöpfen (z. B. Spargeltopf) gut funktioniert, können Sie auf der Lüfterseite einen Kochlöffel unter den Kochtopfdeckel legen.

3.4.2 Lüfternachlauf

Der Lüfternachlauf wird nach dem Kochen verwendet, um Kochgerüche zu beseitigen. Außerdem werden die Filter im Lüfter getrocknet.

Lüfternachlauf einstellen

1. Die Plus- und Minus-Taste vom Lüfter gleichzeitig betätigen. Der Lüfternachlauf von 10 Minuten ist eingestellt. Es leuchtet das Symbol für Nachlauf **min** .
2. Durch erneutes gleichzeitiges Betätigen der Plus- und Minus-Taste werden 60 Minuten eingestellt.
3. Durch erneutes gleichzeitiges Betätigen wird der Nachlauf ausgeschaltet.

Die Lüfterstufe bei eingestelltem Lüfternachlauf ist frei einstellbar und veränderbar.

3.4.3 Nachlaufzeit

Nach jedem Kochvorgang sollte ein Nachlauf des Lüftermotors von 10 – 20 Minuten erfolgen. Ist der Lüfter mindestens 15 Minuten in Betrieb, erfolgt nach dem Ausschalten ein automatischer Nachlauf von ca. 15 Minuten auf geringer Stufe.

So werden eine optimale Funktion und die Beseitigung von restlichen Kochdünsten gewährleistet.

Bei Betrieb mit Umluftfilter nutzen Sie nach dem Kochen bitte stets eine Nachlaufzeit von 10 - 60 Minuten, um eine optimale Geruchsbeseitigung zu erreichen.

Beim Wiedereinschalten des Lüfters kann es in seltenen Fällen vorkommen, dass die im Filter gespeicherten Geruchsmoleküle sich mit Wasserdampf verbinden und wieder wahrgenommen werden können. Diese Restgerüche verschwinden im weiteren Betrieb wieder.

Wichtig

Bei Umluftbetrieb ist für eine ausreichende Be- und Entlüftung zu sorgen, um die Luftfeuchtigkeit abzuführen.

4. Reinigung und Pflege

4.1. Kochmulden Lüfter

Reinigung der Metallfettfilter

Reinigen Sie die Metallfettfilter mindestens einmal im Monat oder bei Überfettung und intensiver Nutzung im Geschirrspüler oder in milder Spüllauge.

Zur Filterentnahme die Abdeckung des Lüfters abheben und das U-förmige Edelstahl-Luftleitblech in der Ansaugöffnung nach oben aus dem Lüfter heben. Jetzt den Filter entnehmen. Drücken Sie dazu die Verriegelung in der Griffmuschel nach unten und entnehmen Sie die Filter.

Die Filter können Sie im Geschirrspüler reinigen. Die Filter im Geschirrspüler senkrecht stellen. Bitte verwenden Sie ausschließlich aluminiumverträgliche Klarspüler, um Schäden und Verfärbungen an den Filtern zu vermeiden.

Nicht direkt neben Gläser oder hellem Porzellan spülen lassen.

Betreiben Sie den Lüfter nicht ohne Fettfilter!

Nach der Filter-Reinigung den Filter trocken wieder in den Lüfter einsetzen. Bitte achten Sie darauf: Die Griffmuschel muss nach dem Einsetzen sichtbar sein. Wischen Sie möglichst bei jedem Filterwechsel das leicht zugängliche Lüfterinnere mit einem mit Spülmittel befeuchtetem Tuch aus und achten Sie aber dabei auf hervorstehende Teile im Inneren des Lüfters

Reinigung und Pflege des Lüfters

Am besten reinigen Sie den Lüfter mindestens bei jeder Filterreinigung.

Nach intensivem Verkochen von Wasser mit geöffnetem Topfdeckel kann sich Kondenswasser unter dem Filter ansammeln. Das ist völlig normal. Das Wasser sollte jedoch entfernt und das Lüfterinnere gereinigt werden.

Die Lüftungsöffnungen in der Abdeckung sorgen dafür, dass aus dem Lüfter-Inneren auch im Ruhezustand mit aufgesetzter Abdeckung ohne laufendes Gebläse gegebenenfalls Restfeuchtigkeit vom Kochen und Reinigen entweichen kann.

Sollten dabei störende Restgerüche austreten, reinigen Sie bitte den Filter und das Lüfterinnere.

Den Lüfter reinigen sie am besten mit einem feuchten, weichen Tuch und milder Spüllauge.

Service

Der Filter muss zugänglich bleiben. Bei einem Aktivkohlefilter alle 5 - 24 Monate die Kohlefiltermatten tauschen.

5. Montageanleitung

5.1. Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (min. 75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Die Verwendung von Wandabschlussleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.
- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muss mit wärmefestem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein, wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

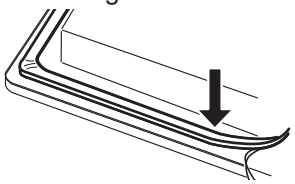
5.2. Einbau

Wichtige Hinweise

- Übermäßige Hitzeentwicklung von unten z.B. von einem Backofen ohne Querstromlüfter ist zu vermeiden.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.
- Bei Einbau über einer Schublade ist darauf zu achten dass, möglichst keine spitzen Gegenstände in der Schublade gelagert werden. Diese könnten sich an der Unterseite des Kochfeldes verkanten und die Schublade blockieren.
- Befindet sich ein Zwischenboden unterhalb des Kochfeldes, muss der Mindestabstand zur Kochfeldunterseite 20 mm betragen, um eine ausreichende Belüftung des Kochfeldes zu gewährleisten.
- Der Einbau des Kochfeldes über Kältegeräten, Geschirrspülern sowie Wasch- und Trockengeräten ist nicht zulässig.
- Es ist dafür zu sorgen, dass wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder durch Wärme verformbaren Gegenstände direkt neben oder unter dem Kochfeld angeordnet bzw. gelegt werden.

Kochfelddichtung

Vor dem Einbau ist die beiliegende Kochfelddichtung lückenlos einzulegen.

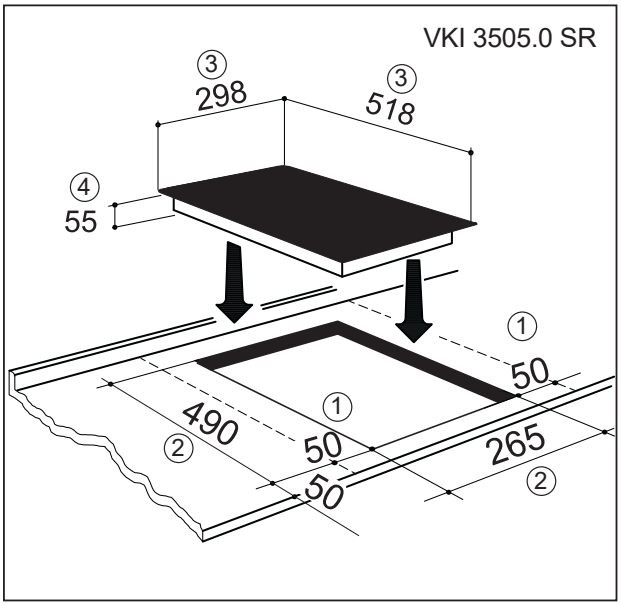


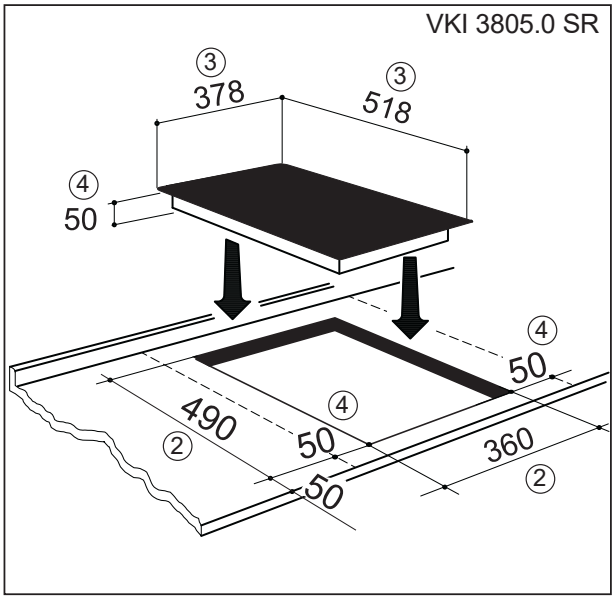
- Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können.
- Bei Einbau des Kochfeldes in eine unebene Arbeitsplatte, z.B. mit einem keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln etc.) ist die evtl. an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien (Kitt) vorzunehmen.
- Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben! Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.

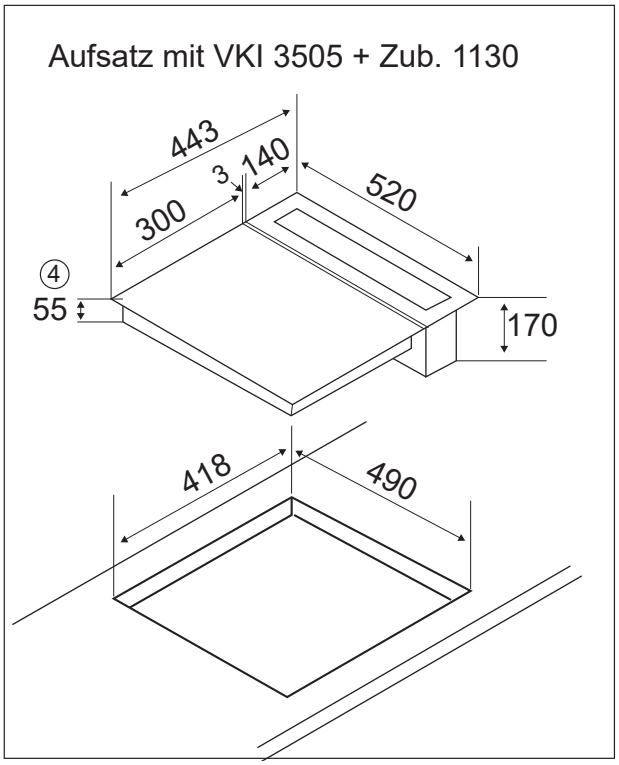
Arbeitsplattenausschnitt

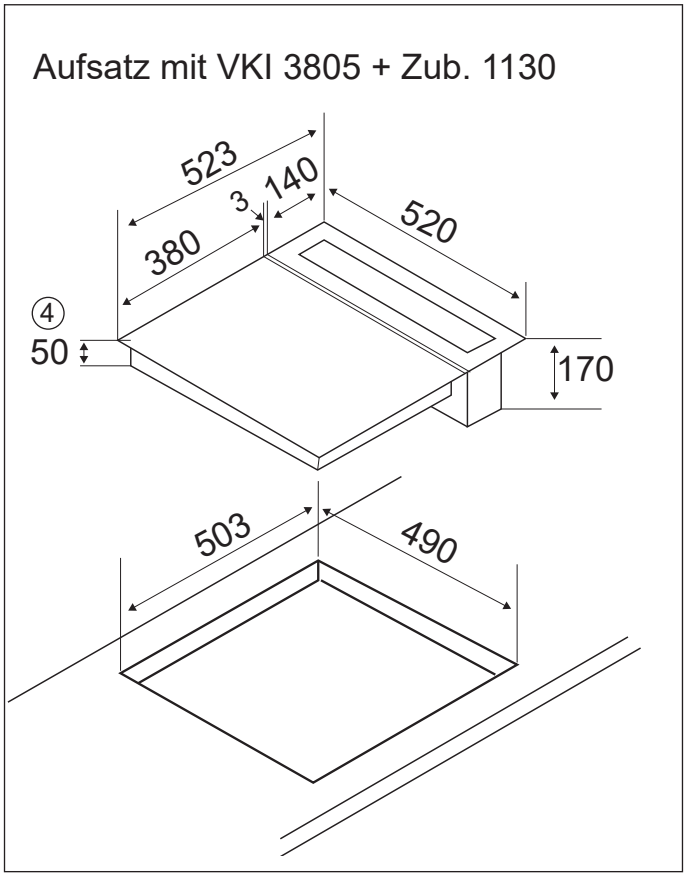
Der Ausschnitt in der Arbeitsplatte sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt oder einer Oberfräse vorgenommen werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt wer den, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.

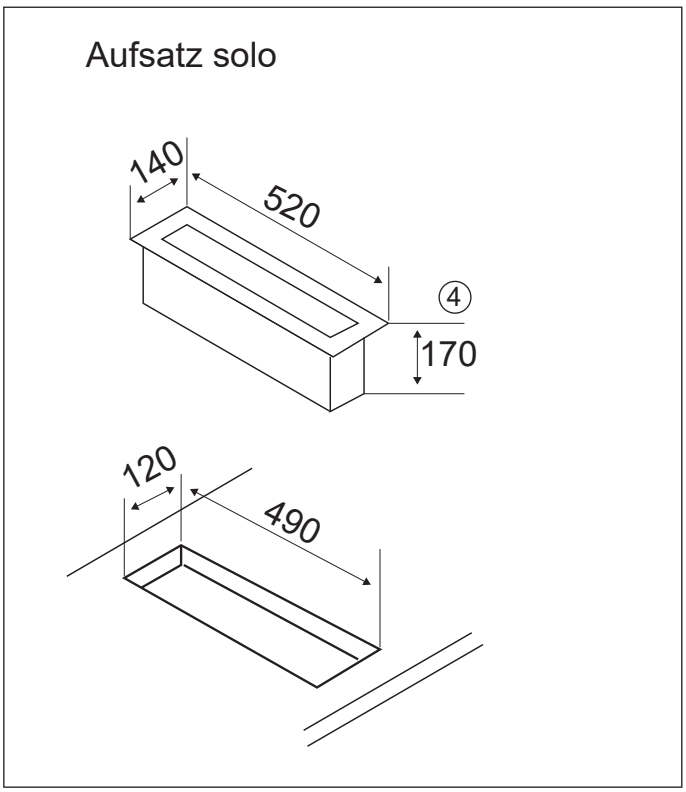
Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend den Abbildungen angefertigt. Die Glaskeramik-Kochfläche muss unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glaslatte führen. Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen.











Wichtig:

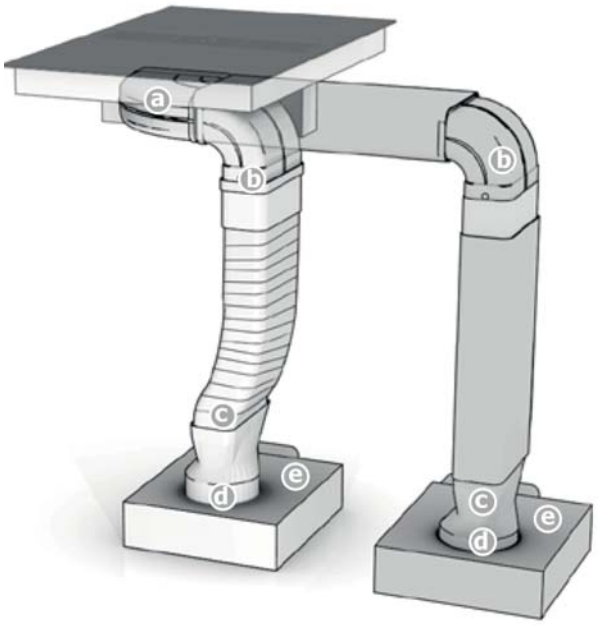
Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik- Kochfeldes Bruchgefahr!

1 Mindestabstand zu benachbarten Wänden
2 Ausfräsmaß
3 Kochfeldaussenmaß
4 Einbauhöhe

5.3. Zusammenbau Abluftsystem

Die Verbindung zwischen Kochfeld und Lüfter kann mit einem Flexschlauch oder einem Flachkanal erfolgen.

Die Abluftkomponenten einer dieser beiden Varianten liegen dem Kochfeld bei und werden gemäß Abbildung ineinander gesteckt. Den Flachkanal nach Bedarf in der Länge mit einer Feinsäge kürzen.

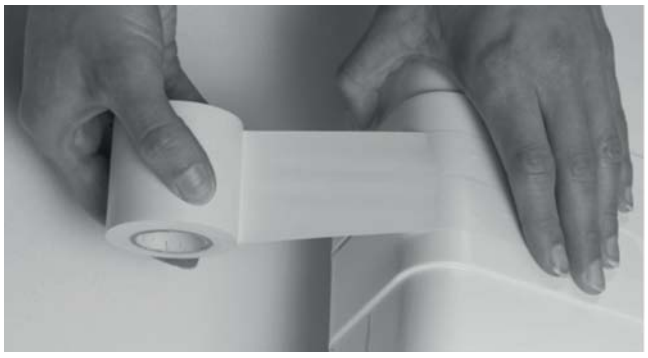


Zu Punkt c

Das flexible Verbindungsstück wird bei einer Arbeitsplattentiefe von 600 mm verwendet. Achten Sie bei der Verlegung auf eine möglichst stramme und faltenfreie Installation. Kürzen Sie hierzu überflüssiges Material.

Zu Punkt f

Vor dem Aufstecken des Übergangstücks (d) auf den Sockellüfter (e) Dichtband am Anschlussstutzen Sockellüfter (f) anbringen.



Wichtig:

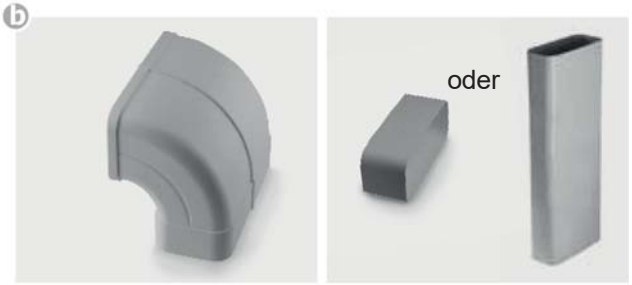
Alle Komponenten müssen nach dem Zusammenstecken mit dem beiliegendem Klebeband wie abgebildet dicht verklebt werden.

Abluftkanal-Komponenten

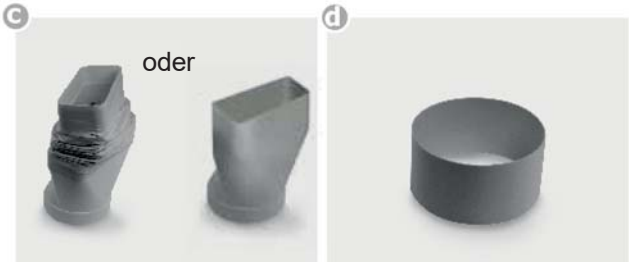
a



b



c d

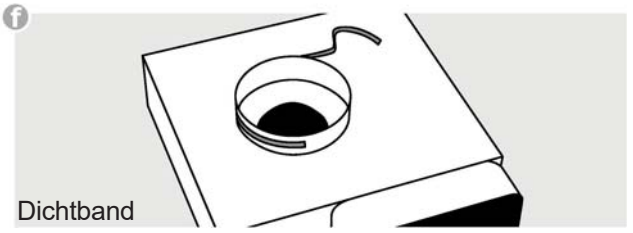


e



Lüfter

f



Dichtband

Sockelfilter (optional)

g



Aktivkohlefilter

5.4. 7-poliger Stecker Anschluss Lüfter

Für den Lüfteranschluss verbinden Sie die beiden 7-poligen Stecker.

Steckersicherung am 7 poligen Stecker (Lüfter) des Kochfeldes öffnen und denn 7 poligen Gegenstecker vom Lüfter (e) aufstecken bis dieser sicher einrastet. Anschließend die Steckersicherung wieder verschließen.

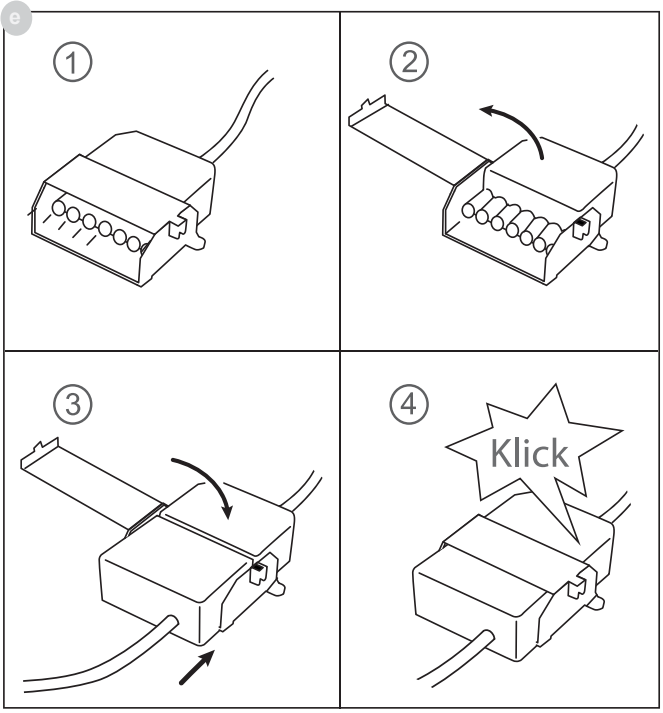
GEFAHR

Stromschlaggefahr

Steckverbindung Lüfter muss vor dem Netzanschluss erfolgen!

Vor einem wieder Öffnen der Steckerverbindung das Gerät unbedingt stromlos machen. Der Netzanschluss darf erst erfolgen, wenn die Steckverbindung hergestellt ist.

Das Kochfeld darf nur eingeschaltet werden, wenn der Gegenstecker vom Lüfter sicher aufgesteckt und die Steckersicherung verschlossen ist



5.5. Einbau Kochmulden Lüfter

- Das Produkt darf nur von einem zugelassenen Fachmann unter Beachtung der örtlich geltenden Vorschriften angeschlossen werden, gleiches gilt für die Abluftanschlüsse. Der Installateur ist für die einwandfreie Funktion am Aufstellort verantwortlich!
- Beachten Sie beim Einbau die einschlägigen Bauverordnungsvorschriften der Länder und der Energieversorgungsunternehmen.
- Der Kochmulden-Lüfter kann in Abluft und Umluft betrieben werden.
- Die Abluft in einem für den Zweck vorgesehenen Lüftungsschacht oder durch die Hauswand nach draußen führen.
- Die Abluft darf nicht in einen benutzten Rauch- oder Abgaskamin geführt werden. Ziehen Sie im Zweifelsfall den Bezirksschornsteinfegermeister hinzu.
- Wird im Umfeld des Kochmulden-Lüfters eine kaminabhängige Feuerstätte betrieben (Kohle-, Holz-, Öl- oder Gasfeuerung), dann muss für ausreichend Zuluft gesorgt werden, ansonsten besteht Vergiftungsgefahr. Ein gefahrloser Betrieb des Kochmulden-Lüfters ist gewährleistet, wenn der durch den Kochmulden-Lüfter ausgelöste Unterdruck 0,04 mbar (4 Pa) nicht überschreitet und ausreichend Zuluft in den Raum nachströmen kann.
- Abluftleitungen müssen der Brandklasse B 1 DIN 4102 entsprechen.
- Beachten Sie, dass die Mindestnennweite des Anschlussstutzen des Gerätes nicht reduziert wird.
- Es sollte immer das zur Luftführung empfohlene und mit dem Kochfeldabzug kompatible System eingesetzt werden.
- Die Nennweite der Umluftrohre darf 150 mm nicht unterschreiten.
- Abluftleitungen sollen so kurz wie möglich sein, nicht im 90 Grad-Winkel sondern in weichen Bögen geführt werden und keine Querschnittsreduzierungen haben.
- Rohrdurchmesser nie kleiner als 150 mm wählen. 50 cm vor dem Lüfterbaustein dürfen keine Bögen/Winkel verlegt werden.
- Zwischen zwei Winkeln/Bögen immer ein gerades Stück von ca. 50 cm einsetzen.
- Mauerkästen, sowie der Ausschnitt in der Sockelblende sollen im Querschnitt mindestens der Abluftleitung entsprechen. Es muss eine Ausströmöffnung von mindestens 500 cm² vorhanden sein. Die Sockelleisten in der Höhe kürzen oder entsprechende Öffnungen einbringen.
- Achten Sie bei der Installation darauf, dass die Umlufteinheit auch nach Fertigstellung der Küchenmontage zugänglich bleibt.
- Gegebenenfalls müssen Sockelfüße der Küchenschränke versetzt werden.

HINWEIS

Bei Umluftbetrieb ist für eine ausreichende Be- und Entlüftung zu sorgen, um die Luftfeuchtigkeit abzuführen.

6. Außerbetriebnahme, Entsorgung

6.1. Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät eines Tages ausgedient hat, erfolgt die Außerbetriebnahme.

- Schalten Sie die Sicherung in der Hausinstallation aus, um Stromschlaggefahr zu vermeiden.
- Entsorgen Sie den Lüfter nach dem Ausbau umweltgerecht.

6.2. Verpackungs-Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht. Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

6.3. Altgeräte-Entsorgung

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Content

1 General 14
1.1 For your information....14
1.2 Intended use....14
2 Safety Instructions and Warnings 15
2.1 For connection and operation....15
2.2 General information on the hob....15
2.3 For persons....16
2.4 Explanation for symbols and indications....17
3 Using the fan 18
3.4.1 Switching the fan on and off....18
3.4.2 Fan time lag....18
3.4.3 Stop delay time....18
4 Cleaning and care 19
4.1 Hob fan....19
5 Instructions for assembly 20
5.1 Safety instructions for kitchen unit fitters....20
5.2 Installation....20
5.3 Extraction air system assembly....22
5.4 7-pole fan plug connector....23
5.5 Hob fan installation....23
6 Decommissioning and disposal f the appliance 24
6.1 Switching the appliance off completely....24
6.2 Disposing of the packaging....24
6.3 Disposing of old appliances....24

1. General

1.1. For your information...

Please keep this manual in a safe place and pass it on to new owners for their information and safety.

1.2. Intended use

The fan has been designed for installation next to a suitable hob. It is electronically connected to the hob.

Only the fans and hobs authorised by Küppersbusch may be installed together.

2. Safety Instructions and Warnings

2.1. For connection and operation

- The appliances are constructed in accordance with the relevant safety regulations.
- Connecting the appliances to the mains and repairing and servicing the appliances may only be carried out by a qualified electrician according to currently-valid safety regulations. For your own safety, do not allow anyone other than a qualified service technician to install, service or repair the product.
- If the mains supply cable of this appliance is damaged, it has to be replaced by the manufacturer, the Customer Service of the manufacturer or by another qualified person to avoid danger.
- The appliance may not be operated with an external timer or an external telecontrol system.

2.2. General information on the hob

- Never allow the induction hob to operate unattended, as the high power setting results in extremely fast reactions.
- When cooking, pay attention to the heat-up speed of the cooking zones. Avoid boiling the pots dry as there is a risk of the pots overheating!
- Do not place empty pots and pans on cooking zones which have been switched on.
- Take care when using simmering pans as simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob for which no liability will be assumed.
- It is essential that after using a cooking zone you switch it off with the respective minus key and not just with the pan recognition device.
- Overheated fats and oils may spontaneously ignite. Always supervise the preparation of food with fats and oils. Never extinguish ignited fats and oils with water! Switch the appliance off and then carefully cover the flame, for example with a lid or an extinguisher blanket.
- The glass ceramic surface of the hob is extremely robust. You should, however, avoid dropping hard objects onto the glass ceramic hob. Sharp objects which fall onto your hob might break it.
- There is a risk of electric shocks if the glass ceramic hob develops fractures, cracks, tears or damage of any other kind. Immediately switch off the appliance. Disconnect the fuse immediately and call Customer Service.
- If the hob cannot be switched off due to a defect in the sensor control immediately disconnect your appliance and call Customer Service.
- Take care when working with home appliances! Connecting cables must not come into contact with hot cooking zones.
- Risk of fire: never store items on the hob.
- The glass ceramic hob should not be used as a storage area.
- Do not put aluminium foil or plastic onto the cooking zones. Keep everything which could melt, such as plastics, foil and in particular sugar and sugary foods away from hot cooking zones. Use a special glass scraper to immediately remove any sugar from the ceramic hob (when it is still hot) in order to avoid damaging the hob.
- Metal items (pots and pans, cutlery, etc.) must never be put down on the induction hob since they may become hot. Risk of burning!
- Do not place combustible, inflammable or heat deformable objects directly underneath the hob.
- Metal items worn on your body may become hot in the immediate vicinity of the induction hob. Caution! Risk of burns! Non-magnetisable objects (e.g. gold or silver rings) are not affected.
- Never use the cooking zones to heat up unopened tins of food or packaging made of material compounds. The power supply may cause them to burst!
- Keep the sensor keys clean since the appliance may consider dirt to be finger contact. Never put anything (pans, tea towels etc.) onto the sensor keys!
- If food boils over onto the sensor keys, we advise you to activate the OFF key.

- Hot pans and pots should not cover resp. be moved to close to the sensor keys, since this will cause the appliance to switch off automatically.
- Place the pan as close to the centre of the cooking zone as possible.
- Whenever possible, use the back cooking zones for large pans so that the sensor keys are not heated up too much (touch control overheating; error message E2, touch control cut off).
- Activate the childproof lock if there are any pets in the home which could make contact with the hob.
- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.
- Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!

- Make sure there are no items (e.g. cleaning cloths) right next to the hob extractor. They could be sucked in by the air current. Liquids and small items must always be kept away from the appliance.
- Never operate the appliance without installing a filter.
- Filter with too much fat deposits causes fire hazard!
- Constant supervision is essential when deep-frying; flambéing is not permitted.
- A sufficient supply of inlet air must be provided when operating wood, coal, gas or oil heaters requiring a chimney. The permissible negative pressure which results from the hood in the location of the heaters requiring a chimney may not exceed 4 Pa (0.04 mbar) as this results in a risk of poisoning.
- Vapour also emits moisture into the air in the kitchen during the cooking process.
- Only a little moisture is removed from the vapours in the convection air mode. This is why a sufficient supply of fresh air must always be provided, e.g. by opening the window or using domestic ventilation systems.
- Always make sure that the indoor climate is normal and comfortable (45 - 60 % humidity).
- Switch the hob extractor down to a lower setting for around 20 minutes or activate the automatic delayed stop function every time the hob extractor is used in the convection air mode.

2.3. For persons

- These appliances may be used by children aged 8 years and over and by persons with physical, sensory or mental impairments or by persons who lack experience and/or know-how, provided they are supervised or have been instructed in the safe used of the appliance and have understood the risks relating to the appliance. Children may not play with the appliance. Cleaning and maintenance by the user may only be carried out by children when they are supervised.
- The surfaces of the heating and cooking zones become hot during use. Keep small children away at all times.
- Only hob protective grids and hob covers produced by the hob manufacturer or the manufacturers of the hob protective grids and hob covers authorised by the manufacturer in the instructions for use may be used. The use of unsuitable hob protective grids and hob covers may result in accidents.
- Persons with cardiac pacemakers or implanted insulin pumps must make sure that their implants are not affected by the induction hob (the frequency range of the induction hob is 20-50 kHz).

2.4. Explanation for symbols and indications

The appliance was produced according to state of the art technology. Machines nevertheless give rise to risks which cannot be constructively avoided.

In order to guarantee sufficient safety for the use, safety instructions are also given. These instructions are marked by way of the highlighted texts which follow.

Sufficient safety in operation will only be guaranteed when these instructions are observed.

The designated text passages have different meanings:



DANGER

Note indicating an imminent threat which may result in death or very serious injury.



CAUTION

Note indicating a potentially dangerous situation which may result in death or very serious injury.



IMPORTANT

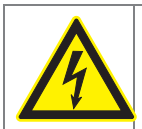
Note indicating a dangerous situation which may result in minor injury or damage to the appliance.



PLEASE NOTE

Note to be observed in order to make handling the appliance easier.

The following danger symbols are used at some points:



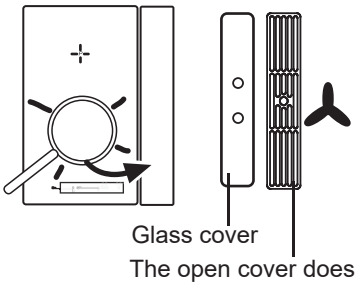
WARNING OF ELECTRICAL ENERGY RISK OF FATAL INJURY!

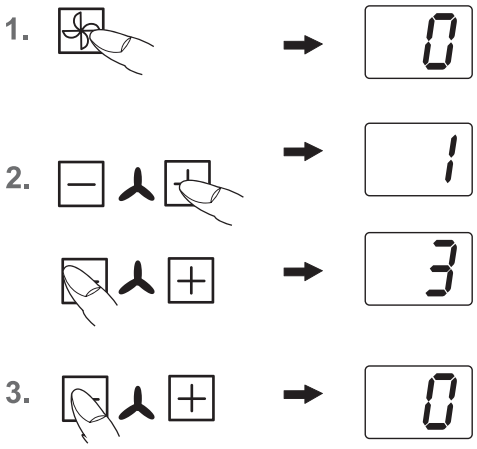
Live components have been installed near this symbol. Covers bearing this sign may only be removed by a certified skilled electrician.

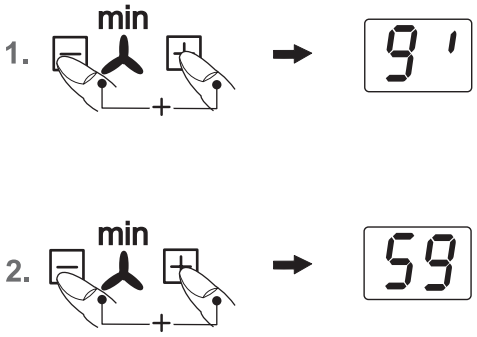


OBSERVE REGULATIONS FOR HANDLING ELECTROSTATICALLY SENSITIVE COMPONENTS AND MODULES (ESDS).

Electrostatically endangered components and modules are located behind covers bearing the adjacent symbol. Never touch plug connections, strip conductors or component pins. Only qualified staff members who are familiar with ESDs are authorised to carry out any technical intervention work.









3. Using the fan

The ventilator keys are on the right side of the touch control panel.

Remove the glass cover before initial operation of the fan. The cover does not need to be removed from models with an open cover.

Important:

Do not put the cover down onto the induction hob! Risk of burning!

3.4.1 Switching the fan on and off

1. Press the fan ON/OFF key (approx. 1 s.)
2. Press the fan Plus key (1 s.).
   You will then be able to select a power setting, 1,2,3 or 4, by using the Plus or Minus key. The symbol for the fan will light up.
   The intensive power setting 4 operates for 10 minutes, after which the power level is automatically reduced to power setting 3.
3. Press the fan Minus key until 0 is shown in order to switch fan off.

Hint

In order to ensure that extraction functions well with tall cooking pots (e.g. pots used for cooking asparagus), you can place a wooden spoon under the lid of the pot.

3.4.2 Fan time lag

The fan time lag is used after cooker in order to remove cooking odours. The filter is also dried in the fan.

Setting the fan time lag

1. Press simultaneously the fan Plus key and Minus key . The fan time lag of 10 minutes will be activated. The symbol for the fan time lag will light up **min** .
2. Pressing simultaneously again the Plus- and Minus key will set 60 minutes.
3. The time lag function is deactivated by pressing the two keys simultaneously again.

The fan setting can be freely adjusted or changed when the fan time lag is switched on.

3.4.3 Stop delay time

The fan motor should continue operating for another 10-20 minutes every time the hob has been used for cooking. When the fan is switched off after having been in operation for at least 15 minutes, an automatic time lag at a low setting will follow for around 15 minutes.

This guarantees optimal functioning and the removal of remaining cooking steam.

When using a recirculating air filter, please always allow for a stop delay time of 10 - 60 minutes in order to optimally remove cooking odours.

When the fan is switched on again, in rare cases the odour molecules present in the filter may be combined with steam so that they are detected again. These remaining odours will disappear when the fan continues to operate.

Important

When the convection air mode is in operation, ventilation must be sufficient in order for the air humidity to be removed.

4. Cleaning and care

4.1. Hob fan

Cleaning the metal grease filters

Clean the metal grease filters in the dishwasher or in mild soapy water at least once a month or in the event of excessive grease deposits and/or intensive use.

To remove the filter, lift up the fan cover and lift the U-shaped stainless steel ventilation plate in the suction intake opening upwards to remove it from the fan. Now remove the filter. To do so, press the lock in the recessed handle downwards and remove the filter.

The filter can be rinsed in a dishwasher. Stand the filter upright in the dishwasher. Please use only rinse aid that is suitable for use with aluminium in order to avoid damaging and discolouring the filters.

Never rinse right next to glasses or light-coloured porcelain.

Do not operate the fan without grease filters!

After rinsing the filter, dry it and replace it in the fan. Please make sure that the recessed handle is visible after you have replaced the filter. If possible, wipe the easily accessible inside of the fan with a cloth dampened with detergent every time you replace a filter, while at the same time paying attention to protruding parts in the inside of the fan.

Fan cleaning and care

The fan is best cleaned every time you clean the filters.

Condensation water may collect under the filter after water has boiled rapidly with the lid of the pot removed. This is quite normal. The water should, however, be removed and the inside of the fan cleaned.

The ventilation openings in the cover ensure that residual moisture resulting from cooking and cleaning can escape if necessary when the fan is not in operation and the cover is on.

Please clean the filter and the inside of the fan if unpleasant remaining odours escape.

The fan is best cleaned with a soft damp cloth and mild soapy water.

Service

The filter must remain accessible. Replace the charcoal filter mats of a charcoal filter every 5 to 24 months.

5. Instructions for assembly

5.1. Safety instructions for kitchen unit fitters

- Veneers, adhesives and plastic surfaces of surrounding furniture must be temperature resistant (at least 75°C). If the veneers and surfaces are not sufficiently heat resistant they may become deformed.
- Ensure that all live connections are safely insulated when installing the hob.
- Cover strips between the wall and the worktop behind the hob which are made of solid wood are permissible as long as minimum clearances in accordance with the installation diagrams are maintained.
- Minimum clearances of the hob cut-out towards the rear are to be maintained in accordance with the installation diagram.
- For installation directly next to a tall cupboard, a safety distance of at least 50 mm must be ensured. The side surface of the tall cupboard should be fitted with heat resistant material. Due to working requirements, however, the distance should be at least 300 mm.
- The clearance between the hob and an extraction hood must be at least as large as that stipulated in the assembly instructions for the cooker hood.
- The packaging materials (plastic foil, polystyrene, nails etc.) must be kept out of reach of children as these parts are potentially dangerous. Small parts can be swallowed and there is a danger of plastic sheeting causing suffocation.

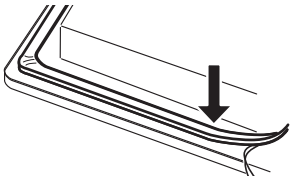
5.2. Installation

Important information

- Avoid excessive thermal development from below e.g. from a baking oven without a cross flow cooling device.
- The induction hob may not be used when pyrolysis operation is taking place in a built-in oven.
- When installing the appliance on top of a drawer it is essential to ensure that no sharp items are stored in the drawer since these could become bent on the underside of the hob and prevent the drawer from being opened and closed.
- If a shelf has been inserted underneath the hob, there must be a clearance of at least 20 mm to the underside of the hob in order to ensure that the hob is sufficiently ventilated.
- The hob may not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers, washing machines or dryers.
- To avoid danger of fire, make sure that no combustible objects which could easily catch fire or become deformed on exposure to heat are directly next to or under the surface.

Sealing of the hob

Before installation, correctly insert the sealing unit delivered with the hob.

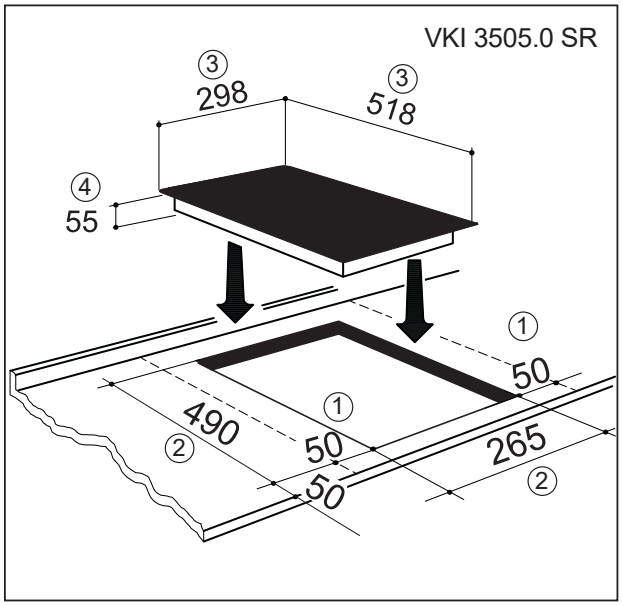


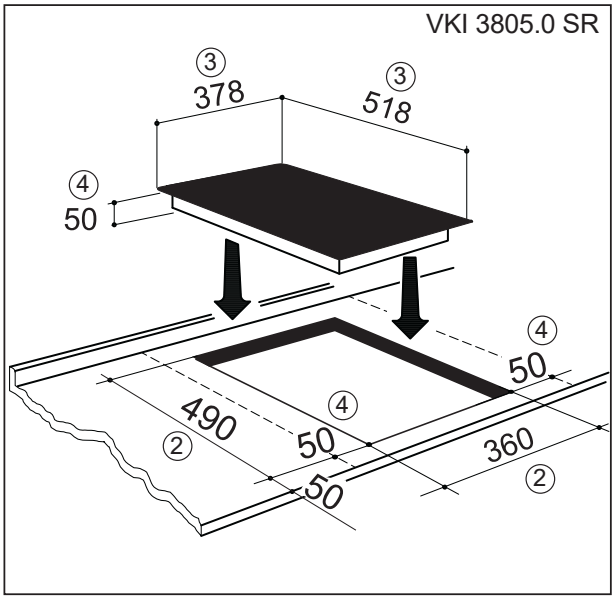
- No liquids may penetrate between the edge of the hob and the worktop or between the hob and the wall and come into contact with any electrical appliances.
- When installing a hob into an uneven worktop, e.g. with a ceramic or similar covering (tiles etc.), the seal on the hob is to be removed and the seal between the hob and worktop made with plastic sealing materials (putty).
- The hob must under no circumstances be sealed with silicone sealant! This would make it impossible to remove the hob at a later date without damaging it.

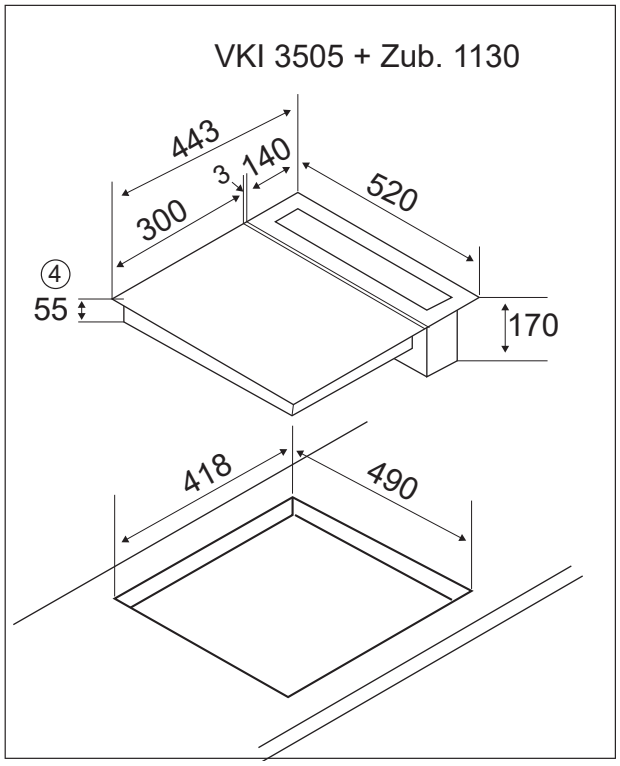
Worktop cut-out

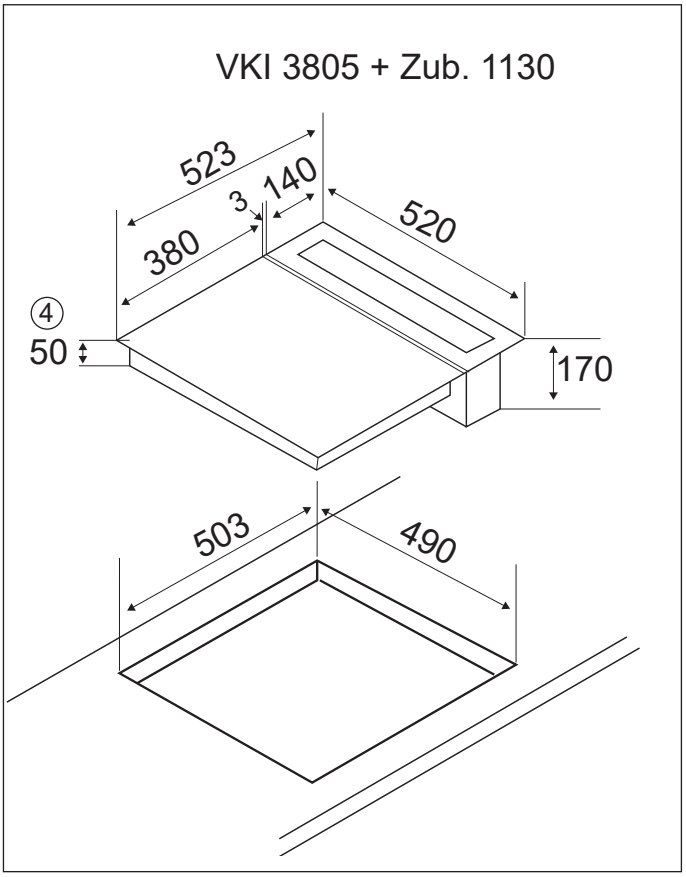
Cut out the worktop recess accurately with a good, straight saw blade or recessing machine. The cut edges should then be sealed so that no moisture can penetrate.

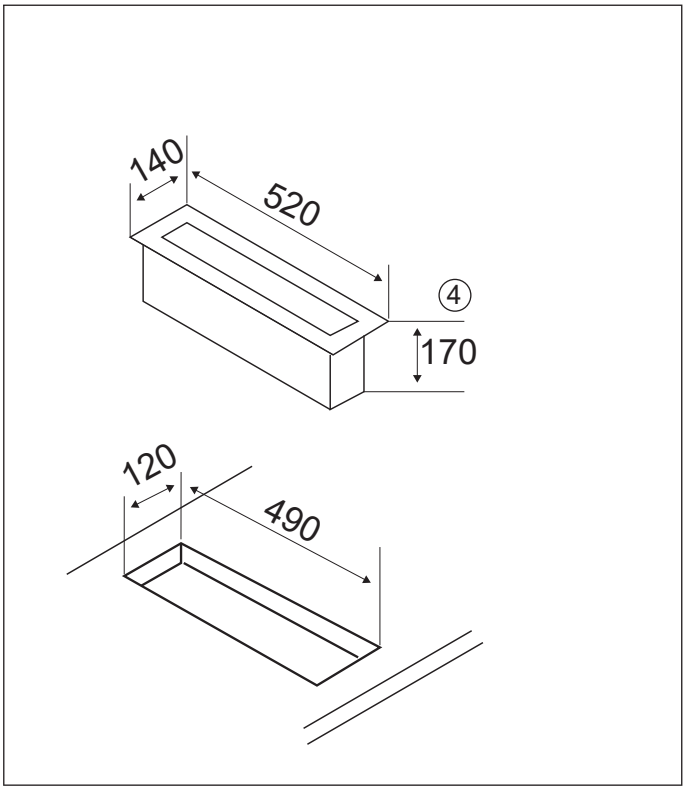
The area is cut out as illustrated. The glass ceramic hob must have a level and flush bearing. Any distortion may lead to fracture of the glass panel. Make sure that the sealing of the hob is properly seated.











Important:

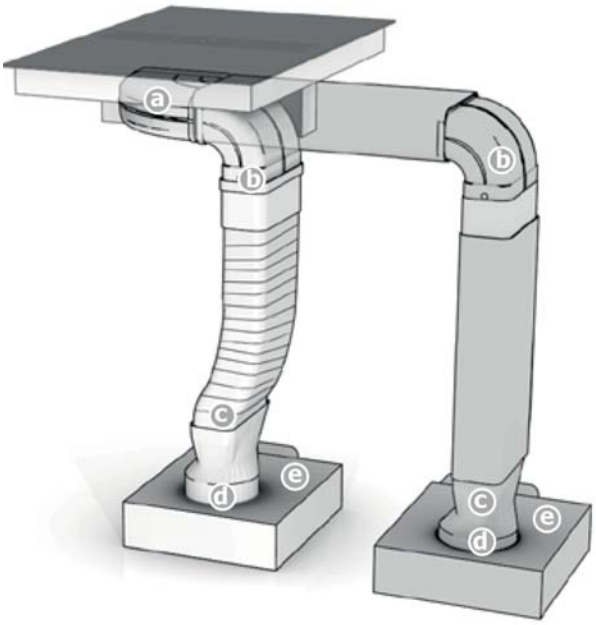
There is a risk of breakage if the hob is canted or subjected to stress during installation!

1 Minimum clearance to adjacent walls
2 Cut-out dimension
3 Outer dimensions of the hob
4 Installation height

5.3. Extraction air system assembly

The hob and the fan can be connected with a flexible hose or a flat duct.

The exhaust air components for on these two options are supplied with the hob and are fitted into each other according to the illustration. Shorten the flat duct with a fine saw if necessary.

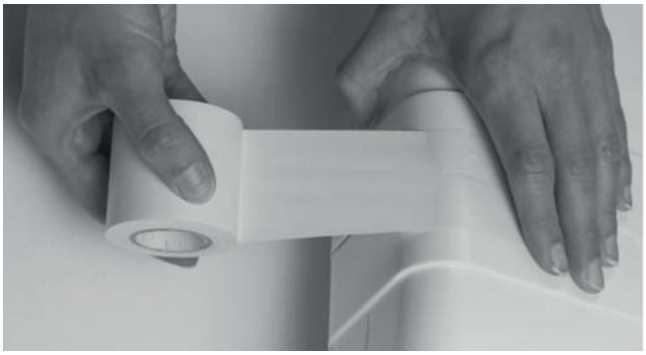


On point c

The flexible connection piece is used for a worktop thickness of 600 mm. Please make sure that installation is as taut and crease-free as possible by shortening excess material.

On point f

Apply sealing tape to the plinth fan connecting pieces (f) before attaching the adapter piece (d) to the plinth fan (e).



Important:

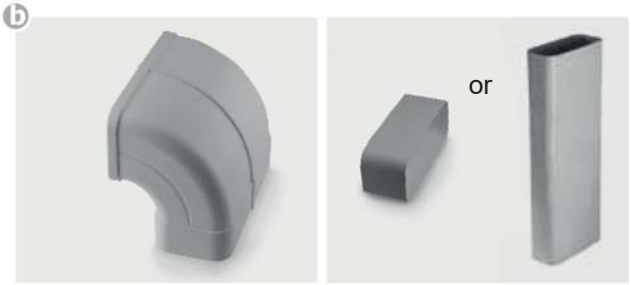
The components must all be firmly fastened as shown with the adhesive tape enclosed after they have been attached.

Exhaust air duct components

a



b



c



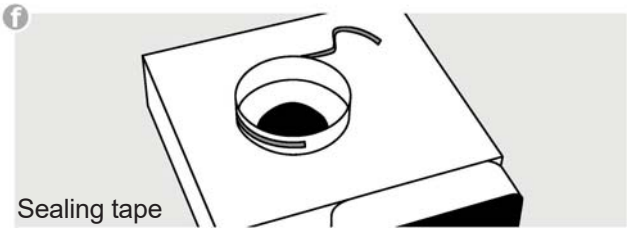
d



e

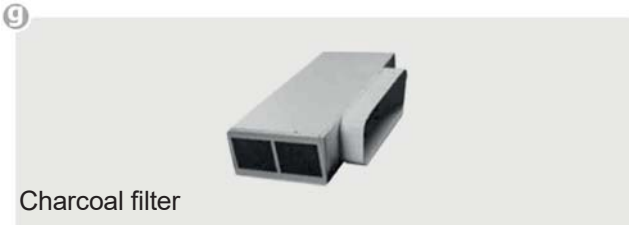


f



Plinth filter (optional):

g



5.4. 7-pole fan plug connector

Connect the two 7-pole plus for the fan connection.

Open the plug retainer on the 7-pole plug (fan) of the hob and attach the 7-pole fan mating connector (e) until it is securely engaged. Then close the plug retainer again.

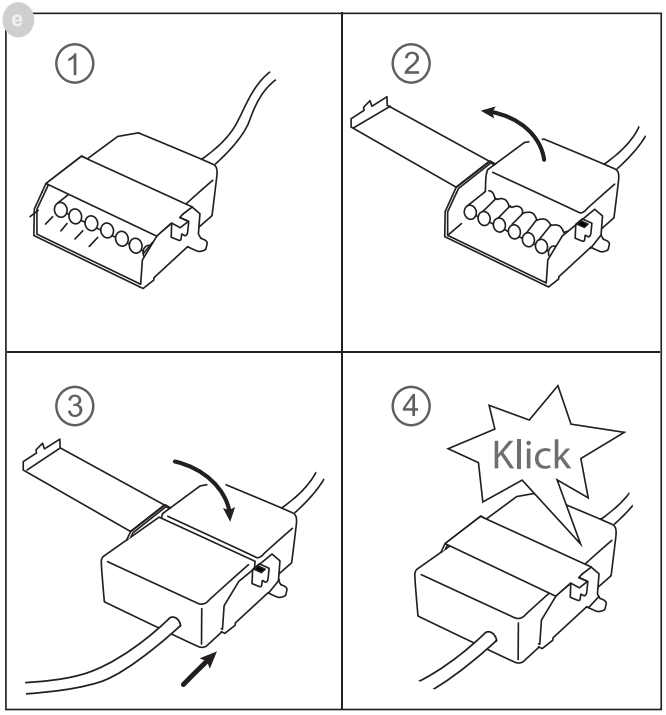
DANGER

Risk of electric shocks

The fan plug connection must be made before the mains connection!

The appliance must be cut off from the electricity supply before the plug retainer is opened again. The appliance may only be connected to the mains once the plug connection has been made.

The hob may only be switched on when the fan mating connector has been attached and the plug retainer closed.



5.5. Hob fan installation

- The product may only be connected by a qualified fitter according to applicable local regulations. The same applies for the extraction air connections. The fitter is responsible for proper functioning at the installation site.
- On installation, observe the relevant national building regulations and the regulations of the electricity suppliers.
- The hob fan can be operated in the extraction air and recirculation air mode.
- Lead the outgoing air outside through a ventilation shaft intended for this purpose or through the wall of the building.
- Outgoing air may not be led into a smoke or exhaust gas flue which is in operation. Contact the district master chimney sweep if you are in any doubt.
- A sufficient supply of inlet air must be provided if a wood, coal, gas or oil heater requiring a chimney is operated in the environment of the hob fan, since an insufficient supply of air results in a risk of poisoning. The safe operation of the hob fan is guaranteed when the negative pressure resulting from the hob fan does not exceed 0.04 mbar (4 Pa) and a sufficient supply of inlet air can flow into the room.
- Exhaust air pipes must comply with fire class B 1 DIN 4102.
- Please make sure that the minimum nominal width of the appliance connecting pieces is not reduced.
- A system recommended for the airflow and compatible with the hob extractor should always be used.
- The nominal width of the recirculation air pipe should not be less than 150 mm.
- Exhaust air pipes should be as short as possible. They should not have a 90-degree angle; instead they should have soft bends and no reductions in their cross-section.
- Never use pipes with a diameter of less than 150 mm. No bends/angles may be laid 50 cm before the fan module.
- Always insert a straight piece of approx. 50 cm between two angles/bends.
- The cross-section of wall vents and the cut-out in the base panel should should at least correspond to the exhaust air pipe. The outflow opening must be at least 500 cm². Reduce the height of the skirting boards or make corresponding openings.
- When installing the appliance make sure that the convection air unit is still accessible when the kitchen has been completely installed.
- If necessary levelling feet for the kitchen units must be moved.

PLEASE NOTE

When the convection air mode is in operation, ventilation must be sufficient in order for the air humidity to be removed.

6. Decommissioning and disposal of the appliance

6.1. Switching the appliance off completely

The appliance is to be put out of operation when its useful life has finally come to an end.

- Disconnect the safety fuse for the domestic wiring system in order to prevent a risk of electric shocks.
- Ensure the environmentally friendly disposal of the extractor once it has been removed.

6.2. Disposing of the packaging

Please ensure the environmentally-friendly disposal of the packaging that came with your appliance. Recycling the packaging material saves on resources and cuts down on waste.

6.3. Disposing of old appliances

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring that this product is disposed of correctly you will help to protect the environment and human health, which could otherwise be harmed through the inappropriate disposal of this product. For more detailed information about recycling this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Table des matières

1 En général 25
1.1 Ce que vous trouverez ici... 25
1.2 Utilisation conforme à l’usage prévu 25
2 Consignes de sécurité et avertissements 26
2.1 Pour le raccordement et le fonctionnement 26
2.2 Pour la table de cuisson en général 26
2.3 Pour les personnes....27
2.4 Explication des symboles et des consignes....28
3 Utiliser le ventilateur 29
3.4.1 Mettre en marche et arrêter le ventilateur 29
3.4.2 Arrêt temporisé du ventilateur....29
3.4.3 Durée d'arrêt temporisé 29
4 Nettoyage et entretien 30
4.1 Ventilateur de table de cuisson....30
5 Instructions de montage 31
5.1 Consignes de sécurité pour l’installateur des meubles de cuisine 31
5.2 Montage....31
5.3 Assemblage du système d'évacuation d'air 33
5.4 Connecteur 7 pôles Raccordement ventilateur....34
5.5 Ventilateur de table de cuisson....34
6 Mise hors service, élimination 35
6.1 Mise hors service....35
6.2 Élimination de l’emballage....35
6.3 Élimination des appareils hors service 35

1. En général

1.1. Ce que vous trouverez ici...

Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

1.2. Utilisation conforme à l’usage prévu

Le ventilateur est destiné au montage à côté de la table de cuisson adéquate. Il est connecté électriquement avec la table de cuisson.

Seuls les ventilateurs et tables de cuisson homologuées par Küppersbusch doivent être montés ensemble.

2. Consignes de sécurité et avertissements

2.1. Pour le raccordement et le fonctionnement

- Les appareils ont été conçus selon les normes de sécurité en vigueur.
- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité en vigueur. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.
- En cas d'endommagement du cordon de cet appareil, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou son Service Après-Vente, ou par une personne similaire qualifiée, afin d'éviter tout risque de danger.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil via une minuterie externe ou une commande à distance externe.

2.2. Pour la table de cuisson en général

- La table à induction réagissant très rapidement à fort niveau de puissance, ne pas la laisser sans surveillance !
- Pendant la cuisson, prenez garde à la montée en température très rapide des zones de cuisson. Évitez de chauffer des récipients à vide (danger de surchauffe des récipients !).
- Ne jamais placer de casseroles ou de poêles vides sur une zone de cuisson activée.
- Attention lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement ! Ceci endommage le récipient et la zone de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée !
- Après l'utilisation, arrêter la zone de cuisson impérativement avec la touche Moins et non uniquement par la détection du récipient de cuisson.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne pas préparer de mets ou de plats avec de l'huile ou de la graisse sans surveillance. Ne jamais éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau ! Arrêter l'appareil et recouvrir les flammes avec précaution, p.ex. à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture extinctrice.
- La surface en vitrocéramique est très résistante. Évitez toutefois d'y faire tomber des objets durs. Les impacts en forme de point peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.
- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettre aussitôt l'appareil hors service. Couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- S'il n'est plus possible d'arrêter la table de cuisson (touches sensitives défectueuses), couper immédiatement le fusible domestique et appeler le Service Après-Vente.
- Attention en travaillant avec des appareils ménagers ! Ne jamais poser les câbles à proximité des zones de cuisson chaudes.
- Risque d'incendie : ne jamais entreposer des objets sur la table de cuisson.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrocéramique pour y déposer des objets.
- Ne pas déposer de feuille d'aluminium ou de film plastique sur les zones de cuisson. Éloigner de la zone de cuisson chaude tout ce qui risque de fondre, p. ex. objets ou films en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Du sucre renversé sur la plaque vitrocéramique doit être retiré immédiatement, tant qu'il est chaud et ce, avec un grattoir spécial verre, afin d'éviter tout endommagement de la table de cuisson.
- Ne jamais déposer d'objets métalliques (casseroles, couverts, couvercle de ventilateur, etc.) sur la table de cuisson à induction, parce qu'ils risquent de devenir brûlants. Risque de brûlures !
- Ne déposez jamais directement sous la table de cuisson, des objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables.
- Des objets métalliques portés sur le corps peuvent, à proximité immédiate de la table à induction, devenir chauds. Attention, risque de brûlures. Cette mise en garde ne concerne pas les objets non magnétisables, tels que bagues en or ou en argent.
- Ne jamais faire chauffer des boites de conserves fermées, ni d'emballages stratifiés sur les zones de cuisson. L'alimentation en énergie pourrait les faire éclater !

- Maintenir les touches sensitives propres, car des salissures sur l'appareil pourraient être détectées comme effleurement d'un doigt. Ne jamais poser d'objets (tels que casseroles, torchons, etc.) sur les touches sensitives !
- Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensitives, nous conseillons d'actionner la touche Arrêt !
- Ne pas placer les casseroles et les poêles à proximité des touches sensitives ni en recouvrir ces dernières. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
- Placer toujours le récipient de cuisson au milieu de la zone de cuisson.
- Utiliser si possible les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, afin que les touches sensitives ne soient pas trop chauffées (surchauffe Touch-Control ; message d'erreur E2, coupure du Touch-Control).
- En cas de présence d'animaux capables d'atteindre la table de cuisson, activer la sécurité-enfants.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à induction lorsque le four sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire !

- Veiller à ne pas déposer d'objets (p. ex. chiffon) à proximité immédiate de l'évacuation de la table de cuisson. Ces objets pourraient être aspirés par le flux d'air. De manière générale, maintenir les liquides et petits objets à l'écart de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans filtre à graisses mis en place.
- Les filtres à graisse encrassés représentent un risque d'incendie !
- Les fritures ne sont autorisées que sous surveillance permanente, le flambage est interdit !
- En cas d'utilisation de foyers à cheminée utilisés avec du bois, du charbon, du gaz ou du mazout, veiller à une ventilation suffisante. La dépression maximum admissible, engendrée par la hotte d'aspiration dans le local où se trouve le foyer à cheminée, ne doit pas dépasser 4 Pa (0,04 mbar) sous peine de risque d'empoisonnement.
- Les vapeurs de cuisson dégagent de l'humidité supplémentaire dans l'air ambiant.
- En mode « Recyclage d'air », cette humidité des vapeurs de cuisson n'est que très peu éliminée. C'est pourquoi il faut toujours veiller à un apport suffisant d'air frais, p. ex. grâce à une fenêtre ouverte ou une ventilation des pièces.
- Assurer en permanence un climat intérieur normal et agréable (entre 45 et 60 % d'humidité).
- Après chaque utilisation en mode « Recyclage d'air », actionner l'aspiration de plan de cuisson pendant env. 20 minute à l'allure basse ou activer la fonction automatique de ventilation temporisée.

2.3. Pour les personnes

- Ces appareils peuvent être utilisés par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou initiées concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles aient bien compris les dangers en résultant. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils le fassent sous surveillance.
- Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlantes pendant le fonctionnement. Il convient donc de tenir les enfants éloignés.
- Seuls des grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson proposés par le fabricant de la table de cuisson ou les grilles de protection ou recouvrements pour tables de cuisson cités par le fabricant dans le manuel de service peuvent être utilisés. L'utilisation de grilles ou de recouvrements inadaptés peut entraîner des accidents.
- Les personnes portant un pacemaker ou une pompe à insuline doivent s'assurer que la table à induction n'entrave pas le bon fonctionnement de leurs implants (la plage de fréquence de la table à induction se situe entre 20 et 50 kHz).

2.4. Explication des symboles et des consignes

L'appareil a été fabriqué selon l'état actuel de la technique. Cependant, les machines recèlent toujours des risques qu'il n'est pas possible d'exclure en matière de construction.

Afin d'assurer à l'utilisateur une sécurité suffisante, des consignes de sécurité sont prescrites en plus ; ces consignes sont identifiées par les marquages de texte décrits ci-après.

Seul le respect de ces consignes permet de garantir une sécurité suffisante lors de l'utilisation.

Les passages de texte marqués ont des significations différentes :



DANGER

Remarque qui attire l'attention sur un danger menaçant dont les conséquences possibles sont la mort ou de très graves blessures.



PRUDENCE

Remarque qui attire l'attention sur une situation potentiellement dangereuse dont les conséquences possibles sont la mort ou de très graves blessures.



ATTENTION

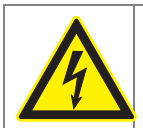
Remarque qui attire l'attention sur une situation dangereuse dont les conséquences possibles sont de légères blessures ou l'endommagement de l'appareil.



REMARQUE

Remarque dont le respect facilite l'utilisation de l'appareil.

En outre, les symboles de danger suivants marquent certains passages de texte :



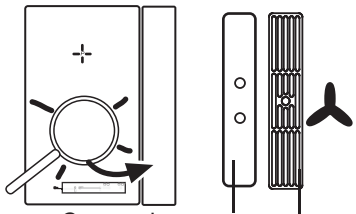
ATTENTION - ÉNERGIE ÉLECTRIQUE ! DANGER DE MORT !

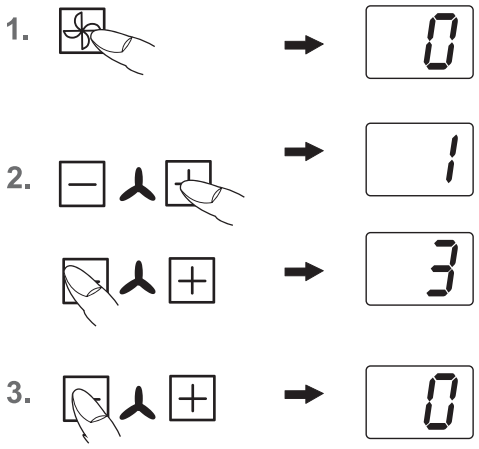
Ce symbole est apposé à proximité de composants sous tension. Les couvercles munis de ce symbole doivent être retirés uniquement par un électricien qualifié.

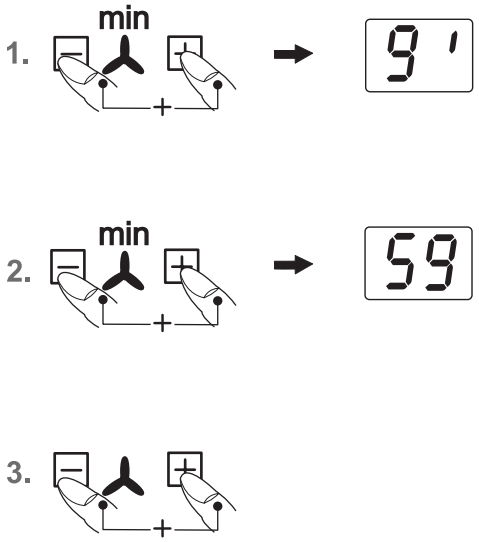


PRESCRIPTIONS D'UTILISATION POUR LA MANIPULATION DE COMPOSANTS ET ENSEMBLES (ESD) SENSIBLES À L'ÉLECTRICITÉ STATIQUE.

Les couvercles sur lesquels sont apposés ce symbole recouvrent des composants et ensembles sensibles à l'électricité statique. Éviter impérativement tout contact avec les connexions, circuits et broches de composants. Seul un personnel disposant de connaissances dans le domaine des ESD est autorisé à intervenir sur ces composants !







3. Utiliser le ventilateur

Sur le bandeau de commande Touch Control, à droite, se trouvent les touches pour le ventilateur.
Retirer entièrement le couvercle en verre avant la mise en service du ventilateur. Le retrait n'est pas nécessaire pour les modèles avec couvercle ouvert.

Important :

Ne pas déposer le couvercle sur la table de cuisson à induction ! Risque de brûlures !

3.4.1 Mettre en marche et arrêter le ventilateur

1. Actionner la touche Marche/Arrêt Ventilateur (env. 1 sec.)
2. Actionner la touche Plus du ventilateur.
   Ensuite, sélectionner avec la touche Plus ou la touche Moins le niveau de puissance souhaité 1, 2, 3 ou 4. Le symbole de ventilateur s'allume.
   Le niveau de puissance intensive 4 reste activé pendant 10 minutes ; le système revient ensuite automatiquement au niveau 3.
3. Pour couper le ventilateur, actionner la touche Moins jusqu'à ce que «0» soit affiché.

Astuce :

Afin que l'aspiration fonctionne correctement aussi pour les récipients de cuisson hauts (p. ex. cuiseur à asperges), vous pouvez placer une cuiller de cuisine sous le couvercle du côté du ventilateur.

3.4.2 Arrêt temporisé du ventilateur

L'arrêt temporisé du ventilateur sera utilisé pour éliminer les odeurs de cuisine après la cuisson. En outre, cela permet de sécher les filtres dans le ventilateur.

Réglage de l'arrêt temporisé de ventilateur

1. Actionner simultanément les touches Plus et Moins du ventilateur. L'arrêt temporisé de ventilateur est réglé sur 10 minutes. Le symbole d'arrêt temporisé **min** s'allume.
2. En actionnant une nouvelle fois simultanément les touches Plus et Moins, le réglage sera de 60 minutes.
3. L'arrêt temporisé de ventilateur sera mis hors service en actionnant une nouvelle fois simultanément les deux touches.

L'allure du ventilateur, lorsque le fonctionnement temporisé est activé, peut être réglé et modifié à volonté.

3.4.3 Durée d'arrêt temporisé

Après chaque procédure de cuisson, le moteur de ventilateur doit continuer de fonctionner pendant une durée de 10 à 20 minutes. Si le ventilateur fonctionne au moins pendant 15 minutes, un fonctionnement temporisé d'env. 15 minutes à allure faible se poursuivra après la coupure de la zone de cuisson. Ceci permet d'assurer un fonctionnement optimal et l'élimination des vapeurs résiduelles de cuisson.

En cas d'utilisation avec des filtres de recirculation d'air, toujours régler cet arrêt temporisé pour une durée de 10 à 60 minutes afin d'obtenir une élimination optimale des odeurs. Lors de la remise en marche du ventilateur, il peut arriver dans de très rares cas que les molécules odorantes emprisonnées dans le filtre se lient à la vapeur d'eau et puissent de nouveau être perceptibles. Ces odeurs résiduelles disparaissent au cours de l'utilisation.

Important

En mode « Recyclage d'air », veiller à une ventilation suffisante afin d'évacuer correctement l'humidité de l'air.

4. Nettoyage et entretien

4.1. Ventilateur de table de cuisson

Nettoyage du filtre à graisses métallique

Nettoyer au moins une fois par mois le filtre à graisses métallique ou, en cas d'encrassement important et d'utilisation intensive, au lave-vaisselle ou dans une solution détergente douce.

Pour retirer le filtre, soulever le couvercle du ventilateur et retirer vers le haut le déflecteur en U en acier inoxydable de l'ouverture d'aspiration du ventilateur. Retirer ensuite le filtre. Pour cela, presser vers le bas le verrouillage situé dans l'encoche de poignée et retirer le filtre.

Vous pouvez nettoyer le filtre au lave-vaisselle. Placer le filtre à la verticale dans le lave-vaisselle. Utiliser exclusivement des liquides de rinçage compatibles avec les pièces en aluminium afin d'éviter tout dommage et coloration sur les filtres.

Ne pas laver les filtres directement à côté de verres ou de porcelaine claire.

Ne pas utiliser le ventilateur sans filtre à graisses !

Après le nettoyage, remettre en place le filtre sec dans le ventilateur. Veiller à ce que : l'encoche de poignée soit visible après la remise en place. Essuyer si possible après chaque remplacement de filtre l'intérieur accessible du ventilateur avec un chiffon imprégné de liquide vaisselle et faire attention aux pièces en saillie à l'intérieur du ventilateur

Nettoyage et entretien du ventilateur

Il est recommandé de nettoyer le ventilateur au moins à chaque nettoyage de filtre.

Après la cuisson intensive avec de l'eau et des casseroles sans couvercle, de l'eau de condensation peut s'accumuler sous le filtre. Ceci est parfaitement normal. Cette eau doit toutefois être éliminée et l'intérieur du ventilateur doit être nettoyé.

Les ouvertures de ventilation ménagées dans le couvercle permettent l'évacuation, depuis l'intérieur du ventilateur et même à l'état de repos et d'arrêt du ventilateur alors que le couvercle est mis en place, de l'humidité résiduelle issue de la cuisson et du nettoyage.

Si des odeurs résiduelles gênantes devaient être perçues, nettoyer alors le filtre et l'intérieur du ventilateur.

Pour bien nettoyer le ventilateur, utiliser un chiffon humide doux et une solution détergente douce.

Service après-vente

Le filtre doit rester accessible. En cas de filtre à charbon actif, remplacer les tapis de filtre tous les 5 à 24 mois.

5. Instructions de montage

5.1. Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine

- Les placages, colles ou revêtements plastiques des meubles voisins doivent résister à la chaleur (75 °C au minimum). Si les contreplacages et revêtements ne sont pas suffisamment résistants aux hautes températures, ils risquent de se déformer.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- L'utilisation de baguettes de finition en bois massif installées sur le plan de travail derrière la plaque de cuisson est autorisée, à condition de respecter les distances minimum indiquées sur le schéma d'installation.
- Respecter impérativement les distances minimum de découpe par rapport au mur arrière, en suivant scrupuleusement le schéma d'encastrement.
- En cas de montage directement à côté d'un meuble haut, respectez une distance de sécurité d'au moins 50 mm. La paroi latérale du meuble doit être revêtue d'un matériau thermorésistant. Pour des raisons techniques de travail, la distance devrait être de 300 mm minimum.
- La distance entre la table de cuisson et une hotte aspirante doit être en conformité avec la notice de montage de la hotte aspirante (distance minimum).
- Tenez les enfants éloignés du matériel d'emballage (films plastiques, Polystyrène, clous, etc.) ; celui-ci peut représenter une source de danger. Les petites pièces risquent d'être avalées et les films plastiques peuvent provoquer l'étouffement.

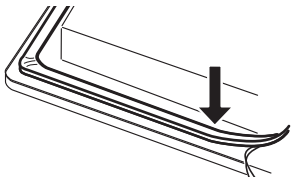
5.2. Montage

Consignes importantes

- Éviter toute production de chaleur excessive sous la table de cuisson, provenant par exemple d'un four sans ventilation tangentielle.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à induction lorsque le four sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.
- Lors du montage d'un tiroir, il convient de veiller à ce qu'aucun objet pointu ne soit rangé dans ce tiroir. Ces objets pourraient se coincer sous la face inférieure de la table de cuisson et bloquer le tiroir.
- Si une étagère intermédiaire se trouve sous la table de cuisson, l'écart minimum avec la face inférieure de la table de cuisson doit être de 20mm afin d'assurer une ventilation suffisante de la table de cuisson.
- Le montage de la table de cuisson au-dessus d'appareils de réfrigération, d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge ou d'un sèche-linge est interdit.
- Pour éviter tout risque d'inflammation, ne déposez ou installez jamais des objets ou des produits facilement inflammables ou non résistants à la chaleur sous ou à proximité de la table de cuisson.

Joint d'étanchéité

Avant l'encastrement, le joint d'étanchéité doit être mis en place.

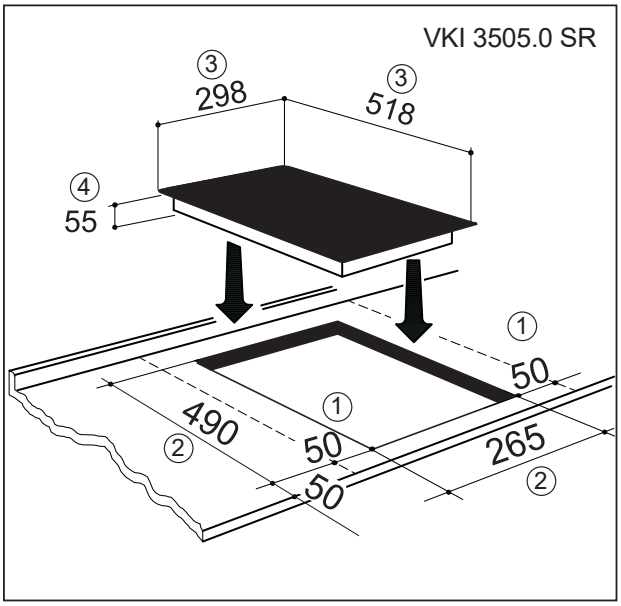


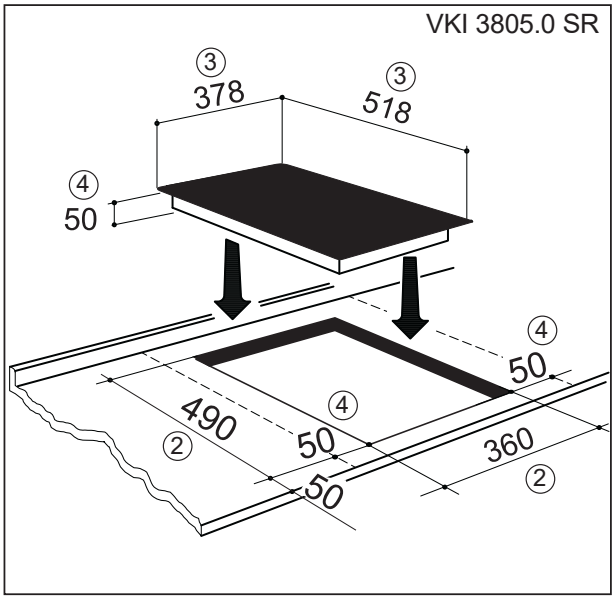
- Éviter impérativement que du liquide puisse passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas.
- Lors de l'encastrement d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de travail irrégulier recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur la table de cuisson doit être enlevé et l'étanchement de la table de cuisson par rapport au plan de travail doit être réalisé à l'aide d'un produit d'étanchement souple (mastic).
- Ne coller jamais la table de cuisson avec du silicone ! Un démontage ultérieur de la table de cuisson ne serait alors plus possible sans endommagement.

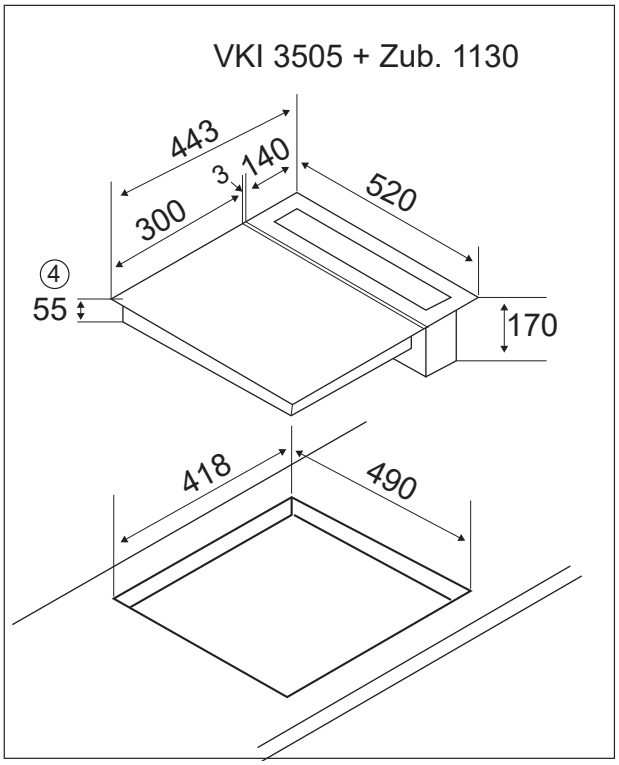
Découpe du plan de travail

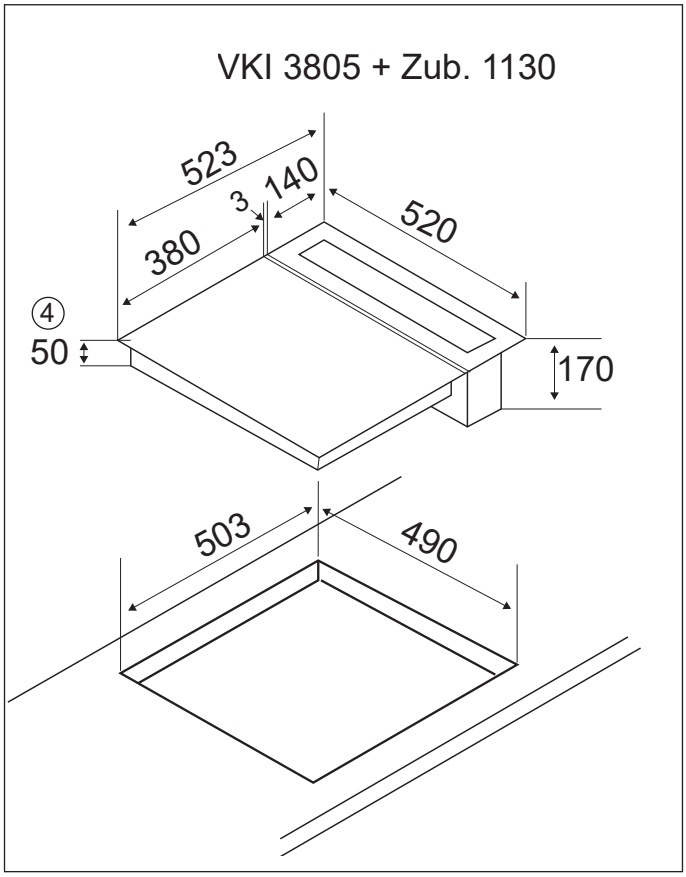
Effectuez la découpe du plan de travail de manière très précise, avec une bonne lame de scie bien droite ou avec une défonceuse. Les tranches de la découpe doivent être vitrifiées pour éviter toute pénétration d'humidité.

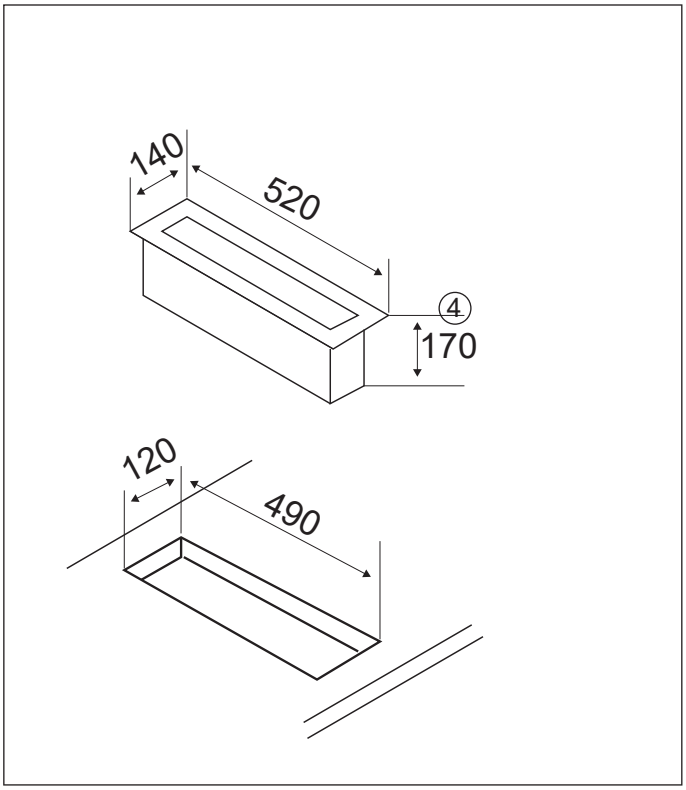
Pour réaliser la découpe, suivez les indications du schéma. La table de cuisson doit reposer de façon absolument horizontale et plane. Toute tension risque d'entraîner la rupture de la surface vitrocéramique. Vérifiez que le joint est bien en place et posé en continu.











Important :

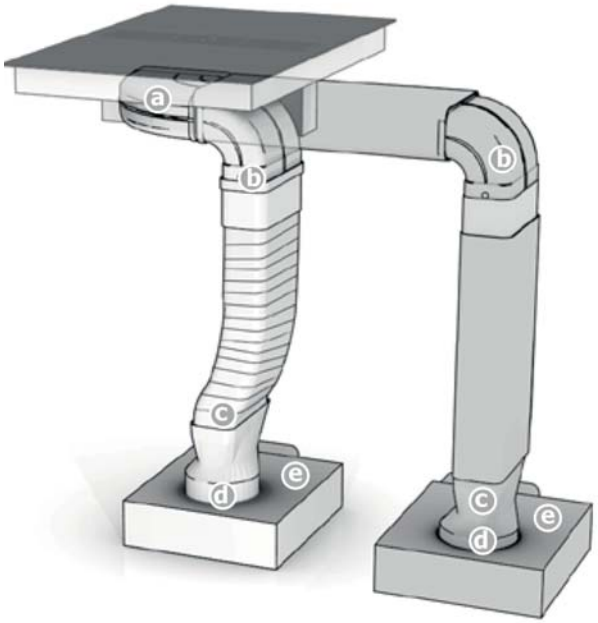
Veillez à poser la table de cuisson en vitrocérame parfaitement à plat ; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vriller et de la fendre.

1 Espacement minimal par rapport aux meubles avoisinants
2 Dimension du fraisage
3 Dimensions hors tout de la table de cuisson
4 Hauteur d'encastrement

5.3. Assemblage du système d'évacuation d'air

Le raccordement de la table de cuisson au ventilateur peut se faire avec une gaine flexible ou un canal plat.

Les composants d'évacuation d'air de l'une de ces deux variantes sont fournies avec la table de cuisson et seront enfichées les uns dans les autres conformément à l'illustration. Raccourcir le cas échéant avec une scie fine la longueur du canal plat.

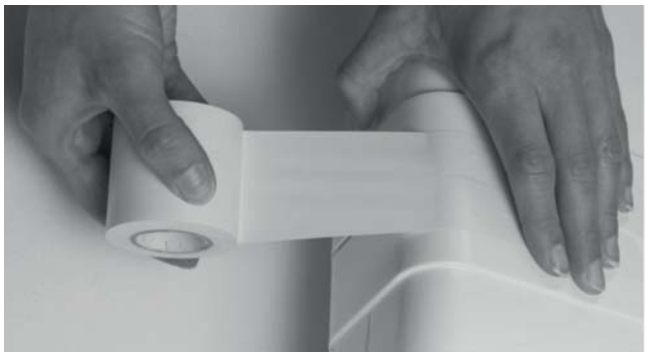


Au sujet du point c

Le raccord flexible sera utilisé pour une profondeur de plan de travail de 600 mm. Lors de la pose, veiller à une installation si possible tendue et sans plis. Raccourcir ici le matériau en surplus.

Au sujet du point f

Avant d'enficher la pièce intermédiaire (d) sur le ventilateur de socle (e), placer du ruban d'étanchéité sur la tubulure de raccordement du ventilateur de socle (f).



Important :

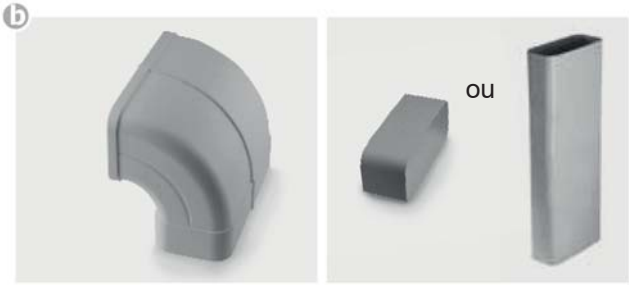
après l'assemblage, tous les composants doivent être collés de manière étanche avec le ruban adhésif joint, conformément à l'illustration.

Composants du canal d'évacuation

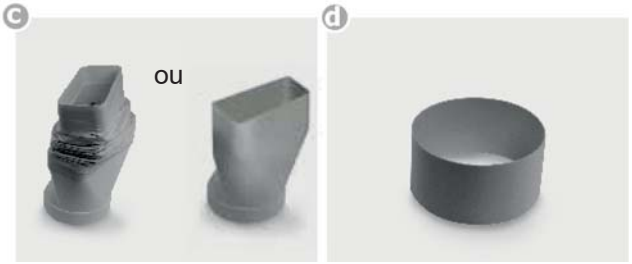
a



b



c d



e



f



Filtre de socle (option) :

g



5.4. Connecteur 7 pôles Raccordement ventilateur

Relier les deux connecteurs 7 pôles pour raccorder le ventilateur.

Ouvrir le protège-connecteur sur le connecteur 7 pôles (ventilateur) de la table de cuisson, brancher le contre-connecteur 7 pôles du ventilateur (e) jusqu'à ce que celui-ci s'enclenche sûrement. Ensuite, refermer le protège-connecteur.

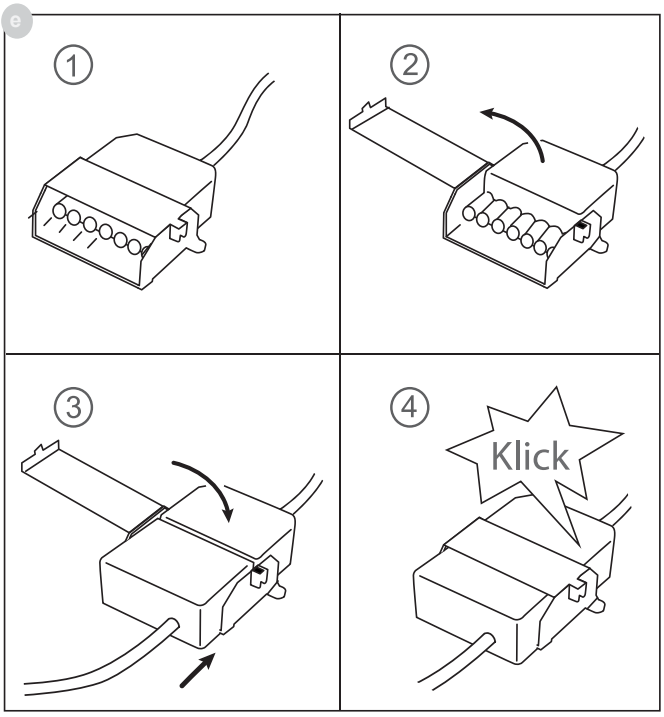
DANGER

Risque d'électrocution !

Le branchement du ventilateur doit être réalisés avant le raccordement au réseau !

Avant toute ouverture du branchement, mettre impérativement l'appareil hors tension. Le raccordement au réseau ne doit être effectué que lorsque le branchement des connecteurs a été réalisé.

Le table de cuisson ne peut être mise en marche que lorsque le contre-connecteur du ventilateur est correctement branché et que le protège-connecteur est fermé.



5.5. Ventilateur de table de cuisson

- Le produit doit être raccordé uniquement par un professionnel dans le respect des prescriptions locales en vigueur, ce qui vaut également pour les raccordements d'évacuation. L'installateur est responsable du fonctionnement correct de l'installation sur le lieu d'installation !
- Lors du montage, respecter les prescriptions nationales et des entreprises de fourniture d'énergie en vigueur en matière de constructions.
- Le ventilateur de table de cuisson peut être utilisé en mode d'évacuation ou en mode de recirculation d'air.
- L'évacuation d'air doit avoir lieu à extérieur avec une conduite d'évacuation d'air prévue à cet effet ou en traversant le mur du logement.
- L'évacuation d'air ne doit pas être amenée dans une cheminée d'évacuation des fumées ou de gaz brûlés déjà utilisées. En cas de doute, consulter le ramoneur responsable de la zone d'habitation concernée.
- Si des foyers à cheminée sont utilisés à proximités du ventilateur de table de cuisson (combustion de charbon, de mazout ou de gaz), une ventilation suffisante doit alors être assurée sous peine de risque d'empoisonnement. Le fonctionnement inoffensif de la table de cuisson est assuré lorsque la dépression engendrée par le ventilateur de table de cuisson ne dépasse pas 0,04 mbar (4 Pa) et qu'une quantité d'air suffisante d'air peut s'écouler dans le local.
- Les conduites d'évacuation d'air doivent satisfaire aux critères de la classe d'incendie B 1 DIN 4102.
- Veiller à ce que le diamètre nominal intérieur des raccords d'évacuation de l'appareil ne soit pas réduit.
- Toujours utiliser le système recommandé et compatible avec l'évacuation de table de cuisson.
- Le diamètre nominal intérieur des conduites d'évacuation ne doit pas être inférieur à 150mm.
- Les conduites d'évacuation d'air doivent être aussi courtes que possible, ne pas présenter d'angles à 90°, mais des coudes d'une angulation supérieure, ni de réductions du diamètre.
- Ne jamais choisir de conduites dont le diamètre intérieur est inférieur à 150mm. Aucun coude ne doit être positionné à moins de 50 cm du ventilateur.
- Toujours prévoir une section de tube d'env. 50 cm entre deux coudes/angles.
- Le diamètre des caissons maçonnés, ainsi que de la découpe dans le bandeau de socle, doit être d'un diamètre au moins égal à celui de la conduite d'évacuation. Une ouverture d'évacuation d'au moins 500 cm² doit être réalisée. Raccourcir la hauteur des bandeaux de socle ou y pratiquer des orifices correspondants.
- Lors de l'installation, veiller à ce que le module d'évacuation reste accessible également après l'installation complète de la cuisine.
- Le cas échéant, les pieds de socle des armoires de cuisine doivent être déplacés.

REMARQUE

En mode « Recyclage d'air », veiller à une ventilation suffisante afin d'évacuer correctement l'humidité de l'air.

6. Mise hors service, élimination

6.1. Mise hors service

La mise hors service de l'appareil survient lorsque l'appareil n'est plus utilisé.

- Coupez les fusibles sur l'installation du bâtiment afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Après son démontage, éliminer le ventilateur de manière conforme à la législation en vigueur.

6.2. Élimination de l’emballage

Éliminez le plus écologiquement possible l'emballage de transport. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.

6.3. Élimination des appareils hors service

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.

Votre contribution à une élimination correcte de ce produit permet de protéger l'environnement et la santé de vos contemporains. Une élimination incorrecte est une menace pour l'environnement et la santé. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service de récupération des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Inhoud

1 Algemeen 38
1.1 Hier vindt u... 38
1.2 Reglementair gebruik 38

2 Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen 39
2.1 Voor aansluiting en werking 39
2.2 Voor de kookplaat in het algemeen 39
2.3 Voor personen 40
2.4 Symbool- en instructieverklaring 41

3 Ventilator gebruiken 42
3.4.1 Ventilator in- en uitschakelen 42
3.4.2 Ventilatornaloop 42
3.4.3 Nalooptijd 42

4 Reiniging en onderhoud 43
4.1 Kookplaatventilator 43

5 Montagehandleiding 44
5.1 Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur 44
5.2 Montage 44
5.3 Montage afzuigsysteem 46
5.4 7-polige stekker aansluiting ventilator 47
5.5 Montage kookplaatventilator 47

6 Buitenbedrijfstelling, afvoer 48
6.1 Buitenbedrijfstelling 48
6.2 Verwijderen van de verpakking 48
6.3 Verwijderen van oude apparaten 48

1. Algemeen

1.1. Hier vindt u...

Bewaar deze handleiding zorgvuldig. Geef deze gebruiks- en montagehandleiding ter informatie en veiligheid aan een nieuwe eigenaar door.

1.2. Reglementair gebruik

Het afzuigsysteem is ontworpen voor de inbouw naast een passend kookveld. Hij wordt elektrisch aan het kookveld gekoppeld.

Uitsluitend de door Küppersbusch toegelaten afzuigsystemen en kookvelden mogen in combinatie gemonteerd worden.

2. Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen

2.1. Voor aansluiting en werking

- De apparaten worden volgens de geldende veiligheidsvoorschriften gebouwd.
- Aansluiting op het net, onderhoud en reparatie van het toestel mogen alleen door een erkend vakman volgens de geldende veiligheidsvoorschriften worden uitgevoerd. Ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden vormen een risico voor uw veiligheid.
- Als het netsnoer van dit toestel beschadigd is, moet ze door de fabrikant of zijn klantenservice of door een gelijkaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen om risico's te vermijden.
- Het toestel mag niet met een externe schakelklok of een extern afstandsbesturingssysteem worden gebruikt.

2.2. Voor de kookplaat in het algemeen

- Wegens de zeer snelle reactie bij een hoog ingestelde kookstand de inductiekookplaat niet zonder toezicht gebruiken!
- Houd bij het koken rekening met de hoge opwarmsnelheid van de kookzones. Vermijd het leegkoken van pannen omdat daarbij het gevaar bestaat dat de pannen oververhit raken!
- Plaats geen lege potten en pannen op de ingeschakelde kookzones.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van au-bain-marie-pannen. Au-bain-marie-pannen kunnen ongemerkt droogkoken! Dat veroorzaakt beschadigingen aan de pan en aan de kookplaat. De fabrikant kan hiervoor niet aansprakelijk worden gesteld!
- Schakel een kookzone na gebruik altijd met de min-toets uit en niet alleen met de panherkenning.
- Oververhitte vetten en olie kunnen spontaan ontbranden. Bij het bereiden van gerechten met vet en olie altijd in de buurt blijven. Brandend vet of olie nooit met water blussen! Het toestel uitschakelen en dan de vlammen voorzichtig met bijv. een deksel of een blusdeken afdekken.
- De keramische plaat is zeer stevig. Zorg er niettemin voor dat er geen harde voorwerpen op de keramische plaat vallen. Puntvormige slagbelastingen kunnen de kookplaat doen breken.
- Bij breuken, barsten, scheuren of andere beschadigingen aan de keramische kookplaat bestaat gevaar voor elektrische schokken. Het toestel onmiddellijk buiten gebruik nemen. Onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.
- Als de kookplaat door een defect in de sensorregeling niet meer kan worden uitgeschakeld, onmiddellijk de zekering in de woning uitschakelen en contact opnemen met de klantenservice.
- Voorzichtig bij het werken met huishoudelijke apparatuur! Netsnoeren mogen niet met de hete kookzones in contact komen.
- Brandgevaar: nooit voorwerpen op de kookplaat laten liggen.
- De keramische kookplaat mag niet worden gebruikt om er voorwerpen op neer te leggen!
- Geen aluminiumfolie of kunststof op de kookzones leggen. Alles wat kan smelten uit de buurt van de hete kookzone houden, bijv. kunststof, folie en vooral suiker en gerechten met een hoog suikergehalte. Suiker onmiddellijk met een speciale glasschraper volledig van de keramische kookplaat verwijderen zolang deze nog warm is, om beschadigingen te vermijden.
- Metalen voorwerpen (zoals keukengerei, bestek ...) mogen niet op de inductiekookplaat worden gelegd, omdat ze heet kunnen worden. Gevaar voor verbranding!
- Geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of vervormbare voorwerpen direct onder de kookplaat leggen.
- Metalen voorwerpen die op het lichaam worden gedragen, kunnen in de onmiddellijke nabijheid van de inductiekookplaat heet worden. Opgelet, gevaar van verbranding. Voor niet-magnetiseerbare voorwerpen (bijv. gouden of zilveren ringen) geldt dit niet.
- Nooit gesloten conservenblikken en compoundverpakkingen op kookzones verwarmen. Door de energietoevoer kunnen deze uiteenspatten!
- De sensoren schoonhouden omdat verontreinigingen door het apparaat als vingercontact kunnen worden herkend. Nooit voorwerpen (pannen, vaatdoeken, enz.) op de sensoren plaatsen!

- Als pannen tot over de sensoren overkoken, is het aanbevolen op de UIT-toets te drukken.
- Hete pannen niet in de buurt van de sensortoetsen schuiven en deze niet afdekken. In dat geval wordt het toestel automatisch uitgeschakeld.
- Plaats de pan zoveel mogelijk in het midden van de kookzone!
- Grote pannen zoveel mogelijk op de achterste kookzones gebruiken, om te vermijden dat de sensortoetsen te warm worden (oververhitting van de touch-control; foutmelding E2).
- Als er zich in de woning huisdieren bevinden die aan de kookplaat kunnen, moet de kinderbeveiliging worden geactiveerd.
- Als bij inbouwfornuizen de pyrolysefunctie wordt gebruikt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.
- De keramische kookplaat mag in geen geval met een stoomreinigingsapparaat of dergelijke worden schoongemaakt!

- Zorg ervoor dat er geen voorwerpen (bijv. schoonmaakdoekje) in de directe nabijheid van de kookplaatafzuiging liggen. Deze kunnen door de luchtstroom naar binnen gezogen worden. In beginsel moeten vloeistoffen en kleine onderdelen uit de buurt van het toestel worden gehouden.
- Gebruik het toestel nooit zonder vetfilter.
- Verzadigde vetfilters leveren brandgevaar op!
- Frituren is alleen onder voortdurend toezicht toegestaan, flamberen is niet toegestaan!
- Bij het gebruik van haardgekoppeld hout-, kool-, gas- of olievuur moet voor voldoende aanvoerlucht worden gezorgd. De maximaal toelaatbare onderdruk die door de afzuigkap in de ruimte van het haardgekoppeld vuur wordt veroorzaakt, mag de 4 Pa (0,04 mbar) niet overschrijden, anders bestaat er vergiftigingsgevaar.
- Tijdens het koken wordt door de damp extra vocht aan de kamerlucht afgegeven.
- In circulatiebedrijf wordt het vocht uit de damp maar voor een klein deel verwijderd. Er moet daarom altijd voor voldoende toevoer van verse lucht, worden gezorgd, bijvoorbeeld door een geopend raam of door het gebruik van huisventilatie.
- Zorg altijd voor een normaal en behaaglijk ruimteklimaat (45 - 60 % luchtvochtigheid).
- Schakel na elk gebruik in circulatiebedrijf de kookplaatafzuiging ca. 20 minuten lang op een lage stand of activeer de automatische naloop.

2.3. Voor personen

- Deze apparaten kunnen door kinderen vanaf 8 jaar alsook door personen met verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of met gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt als erop toezicht wordt gehouden of als ze over het veilig gebruik van het toestel zijn geïnstrueerd en ze de bijbehorende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij het onder toezicht gebeurt.
- De oppervlakken van verwarmings- en kookzones worden heet tijdens de werking. Daarom moeten kleine kinderen principieel uit de buurt worden gehouden.
- Er mogen alleen fornuisrekken of kookplaatafdekkingen van de kookplaatfabrikant of door de fabrikant in de gebruiksaanwijzing van het toestel vrijgegeven fornuisrekken of kookplaatafdekkingen worden gebruikt. Het gebruik van niet geschikte fornuisrekken of kookplaatafdekkingen kan tot ongevallen leiden.
- Personen met pacemakers of geïmplanteerde insulinepompen moeten zich ervan verzekeren dat hun implantaten niet door de inductiekookplaat worden beïnvloed (het frequentiebereik van de inductiekookplaat bedraagt 20-50 kHz).

2.4. Symbool- en instructieverklaring

Het apparaat werd volgens de huidige stand van de techniek geproduceerd. Desondanks kunnen machines risico's opleveren, die constructief niet te vermijden zijn.

Om voldoende veiligheid voor de bediener te waarborgen, worden extra veiligheidsinstructies gegeven in de vorm van de hiervolgend beschreven tekstmarkeringen.

Alleen als deze in acht worden genomen, is er voldoende veiligheid tijdens de werking gewaarborgd.

De gemarkeerde tekstpassages hebben verschillende betekenissen:



GEVAAR

Opmerking die op een direct dreigend gevaar wijst, waarvan de mogelijke gevolgen overlijden of zeer ernstig letsel zijn.



OPGELET

Opmerking die op een mogelijk gevaarlijke situatie wijst, waarvan de mogelijke gevolgen overlijden of zeer ernstig letsel zijn.



LET OP

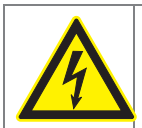
Opmerking die op een gevaarlijke situatie wijst, waarvan de mogelijke gevolgen lichte verwondingen of beschadiging van het apparaat zijn.



OPMERKING

Het in acht nemen van opmerkingen vergemakkelijkt de omgang met het apparaat.

Bovendien worden op sommige plekken de volgende gevaarsymbolen gebruikt:



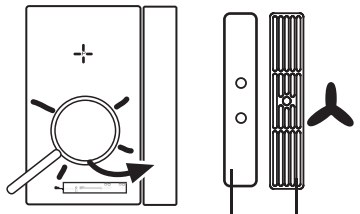
WAARSCHUWING VOOR ELEKTRISCHE ENERGIE!
ER BESTAAT LEVENSGEVAAR!

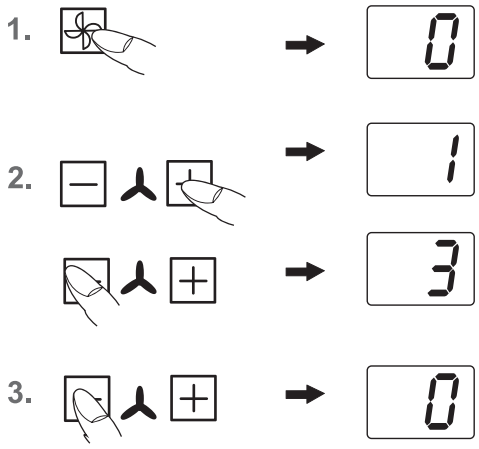
In de buurt van dit symbool zijn onder spanning staande onderdelen aangebracht. Afdekkingen die hiermee gemarkeerd zijn, mogen uitsluitend door een erkende elektromonteur worden verwijderd.

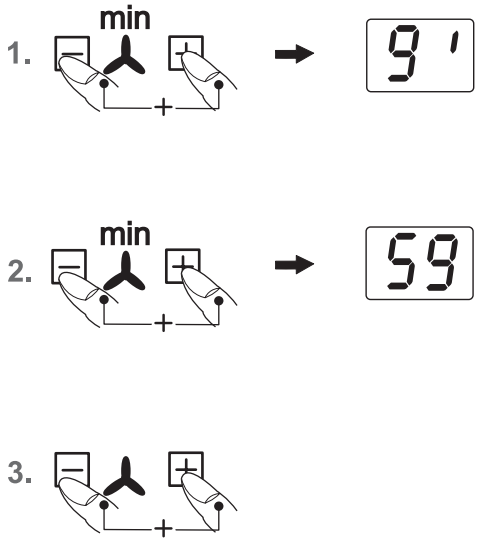


GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN VOOR DE OMGANG MET ELEKTROSTATISCH GEVOELIGE COMPONENTEN EN MODULES (ESD) IN ACHT NEMEN!.

Achter afdekkingen die met het hiernaast staande symbool gekenmerkt zijn, bevinden zich elektrostatisch gevoelige componenten en modules. Aanraken van stekkeraansluitingen, geleiders en componentenpins moet absoluut worden vermeden. Alleen vakpersoneel met elektronicakennis en -ervaring is bevoegd om hierin wijzigingen aan te brengen!







3. Ventilator gebruiken

Op het Touch Control bedieningspaneel bevinden zich rechts de toetsen voor de ventilator.

Voor de ingebruikname van de ventilator dient het glazen deksel weggehaald te worden. Bij modellen met een open deksel is weghalen ervan niet vereist.

Belangrijk:

Leg het deksel niet op de inductiekookplaat! Gevaar voor verbranding!

3.4.1 Ventilator in- en uitschakelen

1. Aan/Uit-toets ventilator indrukken (ca. 1 sec.)
2. De plus-toets van de ventilator indrukken. Daarna kan met de plus- / of min-toets een gewenste vermogensstand 1, 2, 3 of 4 worden gekozen. Het symbool van de ventilator brandt. De intensieve stand 4 blijft 10 minuten lang ingeschakeld, daarna wordt automatisch teruggeschakeld naar stand 3.
3. Voor het uitschakelen op de min-toets van de ventilator drukken tot er 0 wordt weergegeven.

Tip

Om te zorgen dat de afzuiging ook bij hoge pannen (bijv. aspergepan) goed werkt, kunt u aan de ventilatorzijde een kooklepel onder het pandeksel leggen.

3.4.2 Ventilatornaloop

De ventilatornaloop wordt na het koken gebruikt om kookgeurtjes weg te zuigen. Bovendien worden hierdoor de filters in de ventilator gedroogd.

Ventilatornaloop instellen

1. De plus- en min-toets van de ventilator tegelijk indrukken. Vervolgens is er een ventilatornaloop van 10 minuten ingesteld. Het symbool van de naloop brandt **min** .
2. Door opnieuw gelijktijdig indrukken van de plus- en min-toets worden 60 minuten ingesteld.
3. Door nogmaals tegelijkertijd indrukken wordt de naloop uitgeschakeld.

De ventilatorstand bij een ingeschakelde ventilatornaloop kan naar wens ingesteld en gewijzigd worden.

3.4.3 Nalooptijd

Telkens na het koken zou een nalooptijd van de ventilatormotor van 10 - 20 minuten moeten worden ingesteld. Als de ventilator minstens 15 minuten heeft gewerkt, vindt er na het uitschakelen een automatische naloop van ca. 15 minuten op een lage stand plaats. Zo wordt een optimale werking en verwijdering van resterende kookdampen gewaarborgd.

Bij werking met recirculatiefilter is het raadzaam om na het koken altijd een nalooptijd van 10 - 60 minuten in te stellen, om een optimale geurverwijdering te bereiken.

Bij het opnieuw inschakelen van de ventilator kan het in zeldzame gevallen voorkomen, dat de in het filter achtergebleven geurmoleculen zich hechten aan waterdamp en weer even geroken kunnen worden. Deze restgeurtjes verdwijnen tijdens de verdere werking weer snel.

Belangrijk

Bij circulatiebedrijf dient voortdurend voldoende geventileerd te worden om de luchtvochtigheid af te voeren.

4. Reiniging en onderhoud

4.1. Kookplaatventilator

Reiniging van de metalen vetfilters

Reinig de metalen vetfilters minimaal één keer per maand of bij te vette toestand en intensief gebruik in de vaatwasmachine of in een mild sopje.

Voor het uitnemen van de filters het deksel van de ventilator weghalen en de U-vormige rvs-luchtgeleiderplaat in de aanzuigopening naar boven toe uit de ventilator tillen. Vervolgens het filter uitnemen. Druk hiervoor de vergrendeling in de greepopening naar beneden en haal de filters eruit.

Filters kunt u in de vaatwasmachine reinigen. Filters in de vaatwasmachine verticaal zetten. Gebruik a.u.b uitsluitend naspoelmiddel dat geschikt is voor aluminium, om schade en verkleuringen aan de filters te voorkomen.

Niet vlak naast glazen of licht porselein laten afwassen.

Gebruik de ventilator niet zonder vetfilters!

Na de filterreiniging de filters droog weer in de ventilator Belangrijk: de greepopening moet na het inzetten zichtbaar zijn. Neem liefst bij ieder filtervervanging de goed toegankelijke binnenzijde van de ventilator af met een met afwasmiddel bevochtigd doekje en let hierbij vooral op uitstekende delen binnenin de ventilator

Reiniging en onderhoud van de ventilator

Het geniet de voorkeur om de ventilator bij iedere filterreiniging te reinigen.

Na langdurige koken van water met geopend deksel kan zich condenswater onder het filter verzamelen. Dat is volkomen normaal. Het water zou echter verwijderd en de binnenzijde van de ventilator gereinigd moeten worden.

De ventilatieopeningen in het deksel zorgen ervoor dat ook in ruststand met geplaatst deksel zonder lopende ventilator mogelijke restvochtigheid van het koken en reinigen vanuit de ventilatorbinnenzijde kan ontsnappen.

Als hierbij vervelende restgeurtjes mochten ontsnappen, is het raadzaam om zowel filter als ventilatorbinnenzijde te reinigen.

De ventilator kunt u het beste met een vochtig, zacht doekje en wat mild afwasmiddel reinigen.

Service

Het filter moet toegankelijk blijven. Bij een actieve koolfilter om de 5 - 24 maanden de koolfiltermatten vervangen.

5. Montagehandleiding

5.1. Veiligheidsinstructies voor de keukenmeubelmonteur

- Het fineer, de lijm of de kunststofbekleding van de aangrenzende meubels moeten temperatuurbestendig zijn (min. 75°C). Als het fineer en de bekleding onvoldoende temperatuurbestendig zijn, kunnen ze vervormen.
- Bij het ingebouwde toestel mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Het gebruik van muurstrips van massief hout op het werkblad achter de kookplaat is toegelaten voor zover de minimumafstanden volgens de inbouwtekeningen worden gerespecteerd.
- De minimumafstanden aan de achterkant van de kookplaatuitsparingen moeten volgens de inbouwtekening worden gerespecteerd.
- Bij het inbouwen naast een hoge kast is een veiligheidsafstand van minstens 50 mm vereist. De zijkant van de hoge kast moet met warmtebestendig materiaal worden bekleed. Om goed te kunnen werken dient de afstand echter ten minste 300 mm te bedragen.
- De afstand tussen kookplaat en afzuigkap moet minstens zo groot zijn als in de montagehandleiding van de afzuigkap is voorgeschreven.
- Het verpakkingsmateriaal (plastic folie, piepschuim, nagels, enz.) moet uit de buurt van kinderen worden gehouden omdat deze delen eventuele risicobronnen vormen. Kleine onderdelen kunnen worden ingeslikt en bij folie bestaat er verstikkingsgevaar.

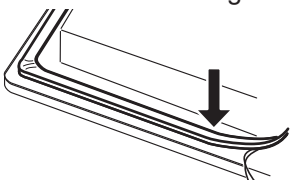
5.2. Montage

Belangrijke opmerkingen

- Overmatige warmteontwikkeling langs onder, bijv. door een oven zonder dwarsstroomventilator, moet worden vermeden.
- Als bij inbouwfornuizen de pyrolysefunctie wordt gebruikt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.
- Bij de inbouw boven een lade moet erop worden gelet dat er geen puntige voorwerpen in de lade worden bewaard. Die kunnen anders aan de onderkant van de kookplaat blijven haken en de lade blokkeren.
- Als er zich een tussenbodem onder de kookplaat bevindt, moet de minimale afstand tot de onderkant van de kookplaat 20 mm bedragen om voldoende ventilatie van de kookplaat te garanderen.
- De kookplaat mag niet boven koelkasten, vaatwassers, wasmachines of droogkasten worden ingebouwd.
- Om brand te vermijden, moet erop worden gelet dat geen brandgevaarlijke, licht ontvlambare of door warmte vervormbare voorwerpen direct naast of onder de kookplaat worden geplaatst of gelegd.

Kookplaatafdichting

Vóór het inbouwen moet de meegeleverde kookplaatafdichting zonder onderbreking worden ingelegd.

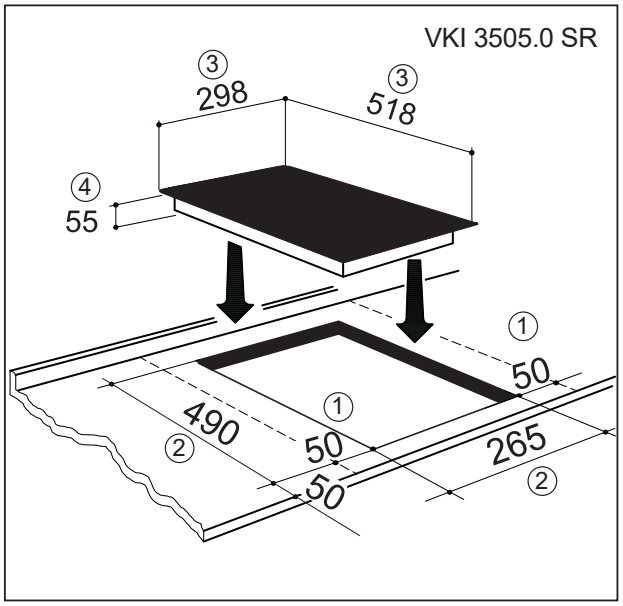


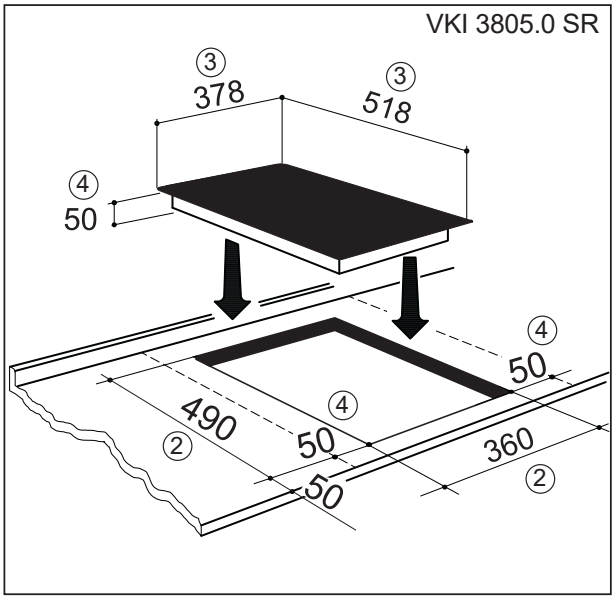
- U moet verhinderen dat er tussen de rand van de kookplaat en het werkblad of tussen het werkblad en de muur vloeistoffen in de daaronder ingebouwde elektrische apparaten kunnen indringen.
- Bij inbouw van de kookplaat in een oneffen werkblad, bijv. met een keramisch of vergelijkbaar oppervlak (tegels enz.) moet de pakking, die zich ev. aan de kookplaat bevindt, worden verwijderd. In de plaats daarvan moet de verbinding tussen kookplaat en werkblad met plastische afdichtmaterialen (kit) worden afgedicht.
- De kookplaat in geen geval met silicone vastkleven! Anders is het later niet meer mogelijk de kookplaat weer te verwijderen zonder ze te vernielen.

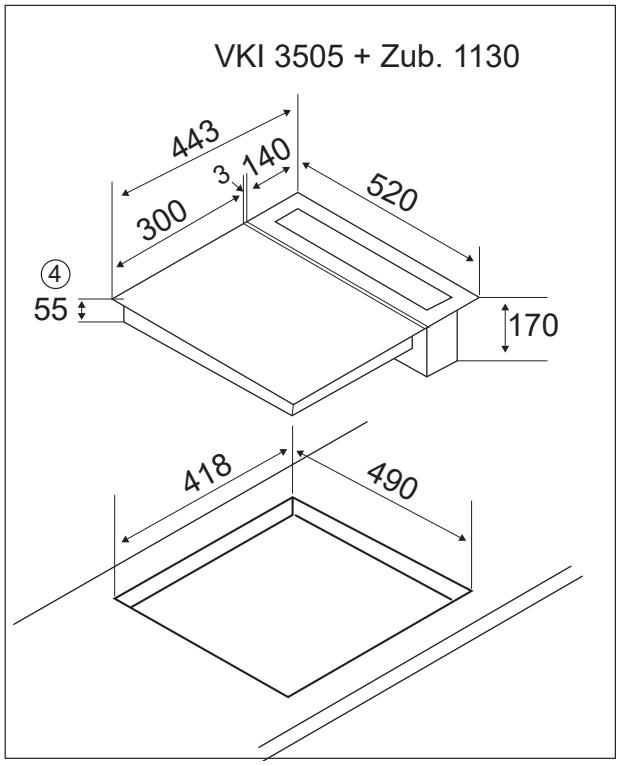
Uitsparing in het werkblad

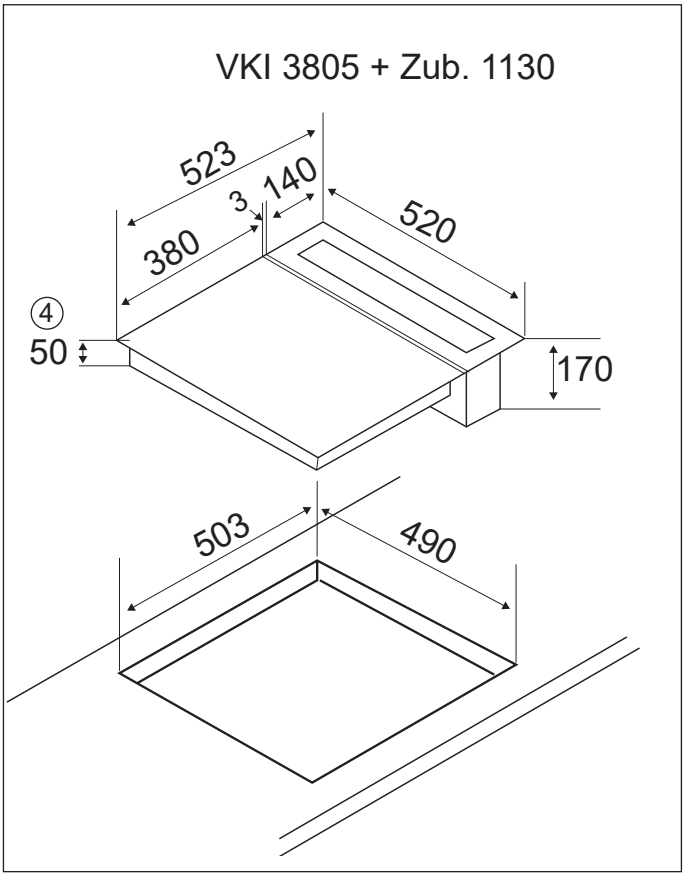
De uitsparing in het werkblad moet zo nauwkeurig mogelijk met een goed, recht zaagblad of een bovenfrees worden uitgezaagd. De snijvlakken dienen daarna te worden verzegeld zodat er geen vocht kan binnendringen.

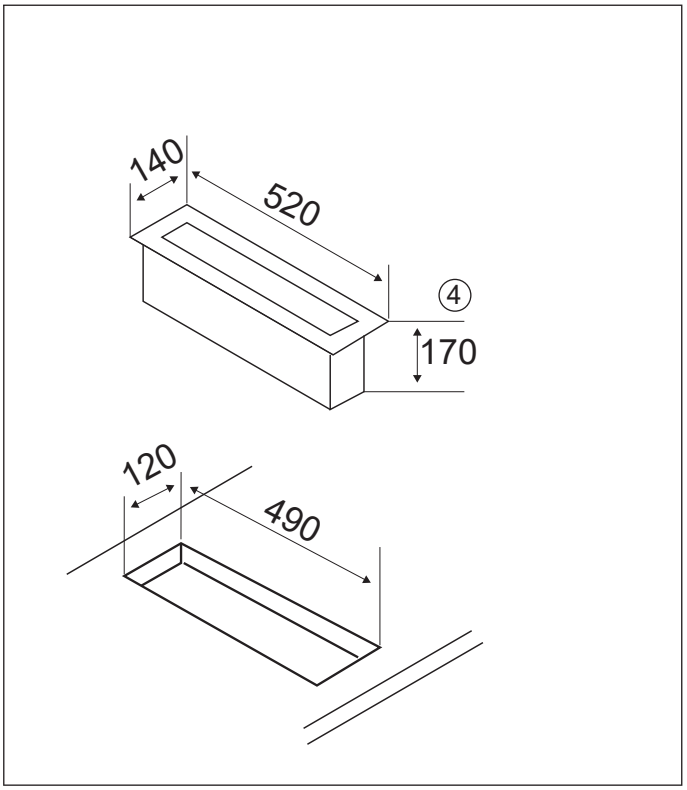
De uitsparing voor de kookplaat wordt volgens de afbeeldingen uitgezaagd. De keramische kookplaat moet absoluut horizontaal en op gelijke hoogte met het werkblad liggen. Eventuele spanningen kunnen de glazen plaat doen breken. Controleren of de pakking van de kookplaat correct zit en volledig afsluit.











Belangrijk:

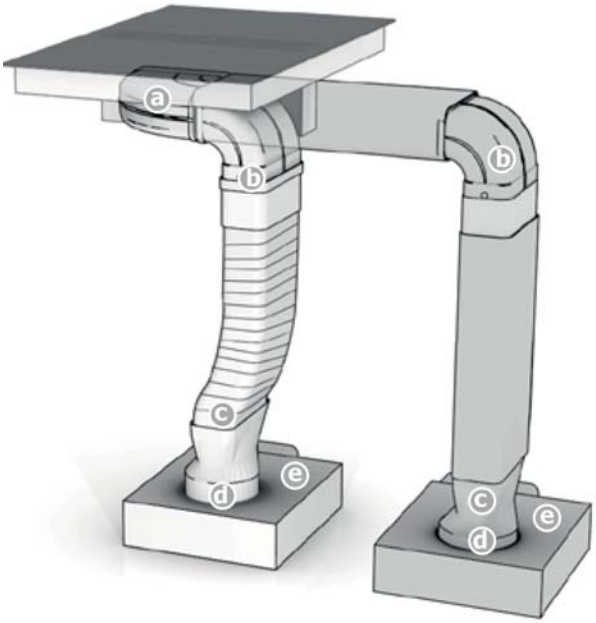
Als de keramische kookplaat scheef zit of spant, bestaat er verhoogd breukgevaar bij de montage!

1 Minimumafstand tot naburige wanden
2 Uitfreesmaat
3 Buitenmaat kookplaat
4 Inbouwhoogte

5.3. Montage afzuigsysteem

De verbinding tussen kookplaat en ventilator kan met een flexibele slang of een plat kanaal tot stand worden gebracht.

De afzuigcomponenten van een van deze twee varianten is bij de kookplaat bijgevoegd en deze worden overeenkomstig de afbeelding in elkaar gestoken Het platte kanaal indien nodig met een fijne zaag inkorten.

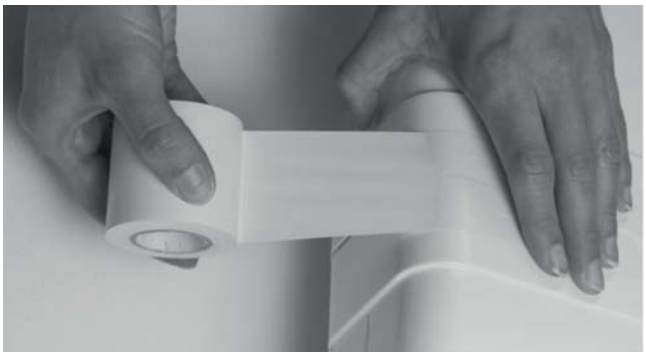


Betreffende punt c

Het flexibele verbindingselement wordt bij een werkbladdiepte van 600 mm gebruikt. Zorg bij het aanleggen op een liefst strakke en vouwvrije installatie. Kort overtollig materiaal in.

Betreffende punt f

Voor het opsteken van het overgangselement (d) op de plintventilator (e) afdichtingstape rond de aansluitmof (f) aanbrengen.



Belangrijk:

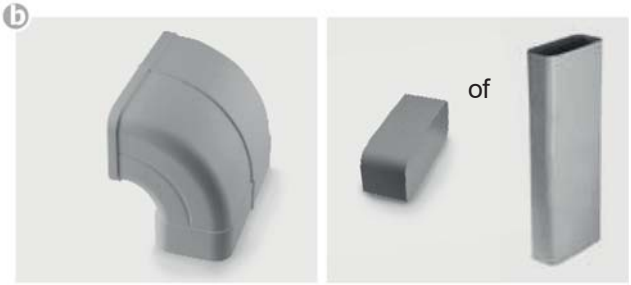
Alle componenten moeten na het in elkaar steken met het bijgevoegde plakband zoals afgebeeld worden afgeplakt.

Componenten afzuigkanaal

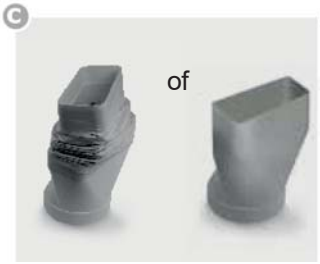
a



b



c



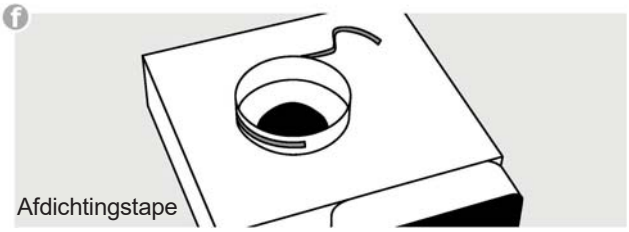
d



e



f



Plintfilter (optioneel):

g



5.4. 7-polige stekker aansluiting ventilator

Voor de ventilatoraansluiting dient u beide 7-polige stekkers met elkaar te verbinden.

Stekkerborging op de 7-polige stekker (ventilator) van de kookplaat openen en de 7-polige contrastekker van de ventilator(en) insteken tot deze goed vastklikt. Aansluitend de stekkerborging weer goed vastzetten.

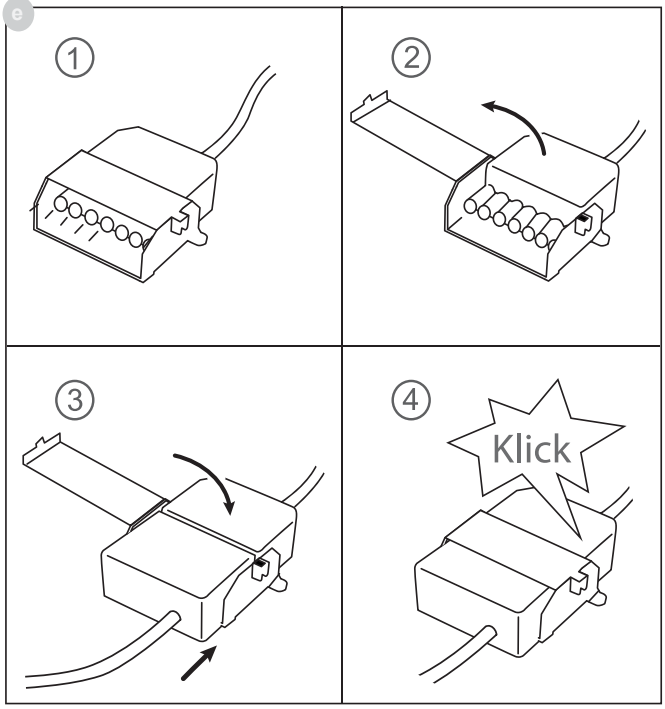
GEVAAR

Gevaar voor elektrische schokken

De stekker van de ventilator moet voor de netaansluiting worden ingestoken!

Voor het opnieuw openen van de stekkerverbinding moet het toestel in elk geval stroomloos worden geschakeld. De netaansluiting mag pas plaatsvinden als de stekkerverbinding tot stand is gebracht.

De kookplaat mag alleen worden ingeschakeld, als de contrastekker van de ventilator goed is ingestoken en de stekkerborging is gesloten.



5.5. Montage kookplaatventilator

- Het product mag alleen door een erkende vakman met inachtneming van de plaatselijk geldende voorschriften worden aangesloten; hetzelfde geldt voor de afzuigingsaansluitingen. De installateur is verantwoordelijk voor de storingsvrije werking op de montageplek!
- Let bij de inbouw op de geldende bouwvoorschriften van de desbetreffende landen en de energiebedrijven.
- De kookplaatventilator kan als afvoerlucht- en als circulatieluchtapparaat worden ingezet.
- De afzuiglucht in een voor dat doel aangebrachte ventilatieschacht of door de huismuur naar buiten leiden.
- De afzuiglucht mag niet via een in gebruik zijnde rook- of gasafvoerschouw worden afgevoerd. Vraag in geval van twijfel advies bij een erkend schoorsteenveger.
- Als in de buurt van de kookplaatventilator een haardafhankelijk vuur (hout-, kool-, olie- of gasvuur) aanwezig is, moet er voor voldoende, vers aangevoerde lucht worden gezorgd. Anders bestaat er gevaar voor vergiftiging. Een veilige werking van de kookplaatventilator is gewaarborgd als de door de kookplaatventilator veroorzaakte onderdruk de 0,04 mbar (4 Pa) niet overschrijdt en er voldoende verse lucht de ruimte in kan stromen.
- Afvoerluchtleidingen moeten voldoen aan brandklasse B 1 DIN 4102.
- Zorg ervoor dat er geen kleinere maat aansluitmof wordt gekozen dan de minimale, nominale wijdte.
- Het is van belang dat er altijd gebruik wordt gemaakt van het voor de luchtgeleiding aanbevolen en met de kookplaatafzuiging compatibele systeem.
- De nominale wijdte van de circulatieluchtbuizen mag niet lager zijn dan 150 mm.
- Afvoerluchtleidingen zouden zo kort mogelijk moeten zijn, niet in een hoek van 90 graden maar in wijde bochten doorgetrokken moeten worden en geen diameterreducties mogen hebben.
- Buisdiameters nooit kleiner dan 150 mm kiezen. 50 cm voor de ventilatiemodule mogen geen bochten/hoeken worden aangebracht.
- Tussen twee hoeken/bochten altijd een recht stuk van ca. 50 cm plaatsen.
- De diameters van roosters en de uitsparing in de plint zouden minimaal overeen moeten komen met de diameter van de afvoerluchtleiding. Er dient een uitstroomopening van minstens 500 cm² aanwezig te zijn. De plintlijsthoogte inkorten of passende openingen aanbrengen.
- Zorg er tijdens de installatie voor dat de circulatieluchteenheid ook na het afmonteren van de keuken toegankelijk blijft.
- Eventueel moeten plintpoten van de keukenkastjes worden verplaatst.

OPMERKING

Bij circulatiebedrijf dient voortdurend voldoende geventileerd te worden om de luchtvochtigheid af te voeren.

6. Buitenbedrijfstelling, afvoer

6.1. Buitenbedrijfstelling

Als het apparaat ooit is uitgediend, vindt de buitenbedrijfstelling plaats.

- Schakel de zekering in de huisinstallatie uit om het risico op elektrische schokken uit te sluiten.
- Voer de ventilator na de demontage milieuvriendelijk af.

6.2. Verwijderen van de verpakking

Verwijder de transportverpakking op een zo milieubewust mogelijke manier. De recyclage van het verpakkingsmateriaal bespaart grondstoffen en vermindert de afvalberg.

6.3. Verwijderen van oude apparaten

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled.

Door dit product correct te verwijderen, draagt u bij aan de bescherming van het milieu en de volksgezondheid. Het milieu en de volksgezondheid worden in gevaar gebracht door het product verkeerd te verwijderen. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, kunt u het beste contact opnemen met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Contenuto

1. Generalmente 47
1.1. Qui trovate... 47
1.2. Utilizzo conforme alla destinazione d’uso 47

2. Indicazioni in materia di sicurezza e avvertenze 48
2.1. Per il collegamento e il funzionamento....48
2.2. Per il piano di cottura in generale 48
2.3. Per le persone....49
2.4. Spiegazione dei simboli e delle avvertenze 50

3. Usare la cappa aspirante 51
3.4.1 Accensione e spegnimento della cappa aspirante....51
3.4.2 Tempo di alimentazione successiva 51
3.4.3 Tempo di alimentazione successiva 51

4. Pulizia e manutenzione 52
4.1. Cappa aspirante del piano di cottura....52

5. Istruzioni di montaggio 53
5.1. Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina 53
5.2. Incasso....53
5.3. Assemblaggio del sistema di scarica dell'aria 55
5.4. Connettore a 7 poli per l'allacciamento al ventilatore....56
5.5. Incasso della cappa aspirante del piano di cottura....56

6. Messa fuori servizio, smaltimento 57
6.1. Mettere fuori servizio 57
6.2. Smaltimento dell'imballo 57
6.3. Smaltimento degli apparecchi usati....57

1. Generalmente

1.1. Qui trovate...

Conservare questo manuale per un’eventuale consultazione futura Consegnarlo ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.

1.2. Utilizzo conforme alla destinazione d’uso

Il sistema di aspirazione è destinato soltanto per l'incasso accanto ad un piano di cottura appropriato, ed è accoppiato elettricamente con il piano di cottura stesso.

Si devono montare insieme unicamente i piani di cottura ed i sistemi di aspirazione ammessi dalla Küppersbusch.

2. Indicazioni in materia di sicurezza e avvertenze

2.1. Per il collegamento e il funzionamento

- Gli apparecchi corrispondono alle attuali prescrizioni di sicurezza.
- Solo un tecnico specializzato è autorizzato a collegare l'apparecchio alla rete elettrica, ad eseguire operazioni di manutenzione ordinaria o a riparare l'apparecchio, attenendosi naturalmente alle disposizioni di sicurezza vigenti in materia. Lavori eseguiti in modo inappropriato possono mettere in pericolo la vostra incolumità.
- Se il cavo di allacciamento dell'apparecchio dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo Servizio Tecnico o da un tecnico qualificato, per evitare pericoli di qualsiasi genere.
- Non operare l'apparecchio con un timer o telecomando esterno.

2.2. Per il piano di cottura in generale

- A causa della rapida reazione in presenza di gradi di cottura estremamente elevati non lasciare mai incustodito il piano di cottura ad induzione acceso!
- Fare attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitare di fare cuocere a vuoto le pentole, perché possono surriscaldarsi!
- Non mettere pentole e padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Fare attenzione durante l'uso di pentole per «bagnomaria», perché potrebbero cuocere a vuoto senza che ce ne si renda conto! Possono verificarsi danni alla pentola e al piano di cottura di cui non ci assumiamo la responsabilità!
- Dopo l'uso, spegnere immediatamente la zona di cottura premendo il rispettivo tasto Meno e non solo tramite il riconoscimento delle pentole.
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Si raccomanda pertanto di non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnerlo mai con acqua! Spegnere l'apparecchio e poi coprire le fiamme con prudenza, per esempio con un coperchio o una coperta estinguente.
- La superficie in vetroceramica è molto resistente agli urti. Evitare però che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura, perché potrebbero provocarne la rottura se appuntiti.
- Pericolo di scosse elettriche in presenza di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere. Spegnere immediatamente l'apparecchio. Disinserire il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Se a causa di un difetto nel comando dei sensori non si può più spegnere il piano di cottura, disinserire immediatamente il fusibile ed interpellare il Servizio Tecnico.
- Fare attenzione se si collegano apparecchi elettrici addizionali! I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.
- Pericolo di incendio: non riporre mai oggetti sul piano cottura.
- La superficie di cottura in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio!
- Non appoggiare sulla superficie di cottura né fogli di alluminio, né materiale plastico. Tenere lontano dal piano di cottura caldo tutto ciò che possa fondere, come p.es. oggetti di plastica, film protettivi e specialmente zucchero o cibi molto zuccherati. Per evitare che la superficie si danneggi, rimuovere immediatamente e con cautela lo zucchero dalla zona di cottura ancora calda servendosi di un apposito raschietto per vetro.
- Non appoggiare oggetti metallici, come stoviglie o posate, sulla superficie del piano di cottura ad induzione perché potrebbero surriscaldarsi. Pericolo di ustionarsi!
- Non mettere mai oggetti infiammabili, facilmente esplosivi o deformabili direttamente sotto il piano di cottura.
- Fare attenzione agli oggetti metallici che si portano a diretto contatto con il corpo, perché possono surriscaldarsi nelle immediate vicinanze del piano di cottura. Attenzione, pericolo d'ustione! Gli oggetti non magnetizzabili (ad es. gli anelli d'oro o di argento) non sono interessati.
- Non riscaldare mai scatole di conserva ancora chiuse e confezioni multistrati sulle zone di cottura. L'apporto di energia potrebbe farle scoppiare!

- Assicurarsi che i tasti a sensore siano sempre puliti, perché l'apparecchio potrebbe interpretare le macchie di sporco come un contatto digitale voluto. Non appoggiare mai oggetti (pentole, asciugamani ecc.) sui sensori!
- Se i cibi traboccati dovessero ricadere sui sensori, si consiglia di spegnere l'apparecchio con il tasto di spegnimento.
- Le pentole e i tegami non devono coprire i tasti sensori, perché altrimenti l'apparecchio si disattiva automaticamente.
- Posizionare la pentola possibilmente nel centro della zona di cottura!
- Se possibile mettere le pentole più grandi sulle zone posteriori per non far riscaldare troppo i tasti (surriscaldamento dell'elettronica, Errore E2, spegnimento del touch control).
- Attivare la sicurezza bambini in presenza di animali domestici in grado di raggiungere il piano di cottura.
- Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.
- Il piano di cottura non deve assolutamente essere pulito utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!

- Assicurarsi che non ci siano oggetti (ad es. asciugamani ecc.) nelle dirette vicinanze della cappa aspirante poiché essi possono essere aspirati. In linea di principio vanno tenuti lontani dall'apparecchio i liquidi e le piccole parti.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza il filtro per i grassi inserito.
- Filtri con un deposito eccessivo di grasso comportano pericolo di incendio!
- È consentito friggere solamente sotto costante osservazione, è vietato fiammeggiare !
- Per l'esercizio di focolari a legna, a carbone, a gas o gasolio con camino si deve provvedere a una sufficiente ventilazione. La depressione nel locale dove sono presenti tali fuochi non deve superare i 4 PA (0,04mbar), altrimenti si corre il rischio di avvelenamento.
- Durante la cottura, il vapore grasso rilascia inoltre umidità nell'aria dell'ambiente.
- In modalità ventilata, l'umidità del vapore grasso viene rimossa soltanto in piccola parte. Occorre pertanto provvedere sempre a un sufficiente apporto di aria fresca, per es. lasciando una finestra aperta o ricorrendo alla ventilazione dell'ambiente.
- Assicuratevi che ci sia sempre un clima normale e gradevole nell'ambiente (umidità 45-60%).
- Dopo ogni utilizzo in modalità ventilata, accendete per circa 20 minuti a bassa velocità la cappa aspirante del piano cottura oppure attivate il ritardo automatico di arresto.

2.3. Per le persone

- Questi apparecchi possono essere usati da bambini di età minima di 8 anni e da persone ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza se le suddette persone sono sorvegliate o se hanno ricevuto istruzioni riguardo all'uso sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli che ne derivano. È vietato lasciar giocare con l'apparecchio i bambini. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguiti da bambini, salvo il caso in cui i bambini siano sorvegliati.
- Le superfici delle zone di cottura si riscaldano durante l'uso. Per questo motivo tenere lontani i bambini.
- Si devono utilizzare unicamente griglie di protezione dei fuochi o coperchi dei fuochi del produttore del piano cottura ovvero quelli autorizzati dal produttore nelle istruzioni per l'uso. L'utilizzo di griglie di protezione dei fuochi o coperchi dei fuochi non idonei può essere causa di incidenti.
- I portatori di pacemaker o di microinfusore devono assicurarsi che il funzionamento dei loro apparecchi non sia pregiudicato dal campo induttivo (la gamma di frequenza del campo induttivo è compresa tra 20 e 50 kHz).

2.4. Spiegazione dei simboli e delle avvertenze

L'apparecchio è stato costruito secondo lo stato attuale della tecnica. Le macchine comportano tuttavia dei rischi che non sono evitabili sotto il profilo costruttivo.

Per garantire all'operatore una sicurezza sufficiente, vengono fornite in aggiunta avvertenze per la sicurezza che sono contrassegnate con i testi segnaletici qui di seguito descritti.

Solo se si presta attenzione a questi testi segnaletici è garantita una sufficiente sicurezza durante l'uso della macchina.

I testi segnaletici hanno diversi significati



PERICOLO!

Annotazione che indica un pericolo imminente e diretto le cui possibili conseguenze sono mortali o comportano lesioni gravissime.



ATTENZIONE!

Annotazione che indica una situazione potenzialmente pericolosa le cui possibili conseguenze sono mortali o comportano lesioni gravissime.



ATTENZIONE!

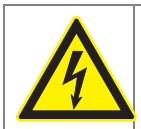
Annotazione che indica una situazione pericolosa le cui possibili conseguenze comportano lesioni lievi o il danneggiamento dell'apparecchio.



AVVERTENZA

Annotazione che consente un utilizzo più agevole dell'apparecchio.

In più ci si trovano anche i seguenti simboli di pericolo:



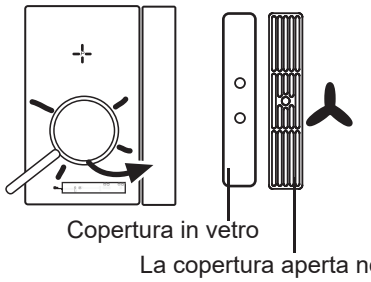
ATTENZIONE! ENERGIA ELETTRICA! PERICOLO DI MORTE!

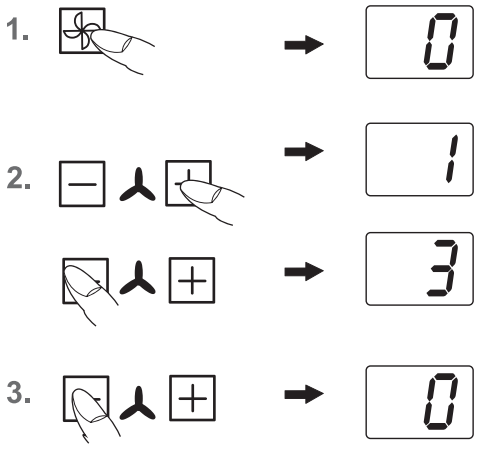
Questo simbolo mette in guardia dalle parti sotto tensione. Solo un tecnico autorizzato ha il permesso di rimuovere tali coperchi contrassegnati.

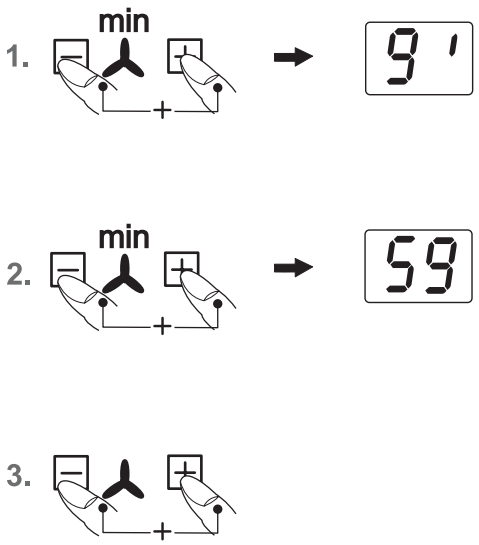


RISPETTARE LE DISPOSIZIONI PER LA MANIPOLAZIONE DI ELEMENTI E COMPONENTI SOGGETTI A CARICHE ELETTROSTATICHE (ESD)

Dietro le coperture che sono contrassegnate con questo simbolo sono componenti e unità sensibili alle scariche elettrostatiche Evitare assolutamente qualsiasi contatto con collegamenti a spina, piste per circuiti stampati e pin di componenti! Esclusivamente il personale specializzato in possesso di nozioni di ESD è autorizzato ad effettuare interventi!







3. Usare la cappa aspirante

I tasti per il ventilatore si trovano a destra.

Prima di usare il piano di cottura togliere completamente la copertura. Non bisogna rimuoverla nei modelli con copertura aperta.

Importante!

Non mettere la copertura sul piano cottura a induzione! Pericolo di ustionarsi!

3.4.1 Accensione e spegnimento della cappa aspirante

1. Premere il tasto di accensione/ spegnimento per 1 s. circa.
2. Toccare il tasto Più del ventilatore.
   Usare adesso i tasti Più o Meno per scegliere il livello di potenza desiderato 1, 2, 3 o 4 del ventilatore. Si accende il simbolo del ventilatore.
   Il livello di potenza intensivo 4 rimane acceso per 10 minuti. Dopo questo periodo si ritorna automaticamente al livello 3.
3. Per spegnere il ventilatore toccare il tasto Meno fino a che non si vede l'indicazione 0.

Suggerimento

Perché l'aspirazione funzioni bene anche con pentole alte (ad es. per asparagi), potete mettere una mestola sotto il coperchio.

3.4.2 Tempo di alimentazione successiva

Il ventilatore lavora anche dopo lo spegnimento per eliminare gli odori di cottura. Oltre a ciò si asciugano i filtri nel ventilatore.

Regolazione del tempo di alimentazione successiva

1. Premere contemporaneamente il tasto Più e Meno del ventilatore. Il tempo di alimentazione successiva é regolato a 10 minuti. Si accende il simbolo del ventilatore. **min** .
2. Per regolare una durata di 60 minuti toccare contemporaneamente di nuovo entrambi i tasti Più e Meno .
3. Spegnere questo tempo toccando di nuovo contemporaneamente entrambi i tasti Più e Meno.

Se è impostato il tempo di alimentazione successiva, la velocità della ventola è regolabile e modificabile liberamente.

3.4.3 Tempo di alimentazione successiva

Il motore del ventilatore dovrebbe rimanere acceso per 10 - 20 minuti dopo ogni processo di cottura. Se la ventola è in funzione per almeno 15 minuti, dopo lo spegnimento la ventola gira ancora in automatico per circa 15 minuti a bassa velocità per garantire un funzionamento ottimo e l'eliminazione completa dei vapori. Per raggiungere una ottimale rimozione degli odori, regolare il funzionamento successivo del ventilatore sempre a 10 - 60 minuti.

I casi molto rari può succedere che al momento della riaccensione del ventilatore le molecole di odore memorizzate si connettono con il vapore d'acqua e sono puoi di nuovo percepibili. Questi odori residui scompaiono durante il funzionamento successivo.

Importante

In modalità ventilata occorre provvedere a un sufficiente ricircolo dell'aria al fine di dissipare l'umidità.

4. Pulizia e manutenzione

4.1. Cappa aspirante del piano di cottura

Pulizia dei filtri antigrasso metallici

Pulire i filtri antigrasso metallici almeno una volta al mese o sempre quando sono pieno di grassi nella lavastoviglie o con un po' di detersivo liquido delicato.

Per togliere il filtro rimuovere la copertura della cappa e tirare in su la lamiera di conduzione dell'aria a forma di U fuori dalla cappa aspirante. Adesso rimuovere il filtro Per toglierlo premere in giù la serratura nella presa.

Pulire il filtro nella lavastoviglie. Inserirlo in posizione verticale. Si evitano le variazioni cromatiche e i danni ai filtri usando sempre ed esclusivamente un brillantante alluminiocompatibile.

Non mettere il filtro direttamente nelle vicinanze di bicchieri e porcellana chiara.

Non far funzionare mai la cappa senza il filtro inserito!

Dopo la pulizia, inserire il filtro asciutto nella cappa aspirante. Fare sempre attenzione che: la presa deve essere visibile dopo l'inserimento Pulire l'interno della cappa facilmente raggiungibile con un panno umido con un po di detersivo e fare attenzione a parti sporgenti.

Pulizia e manutenzione della cappa aspirante

Preferibilmente pulire la cappa dopo ogni pulizia del filtro

Dopo la cottura intensa di acqua senza aver coperto la pentola è possibile che l'acqua condensata si accumuli sotto il filtro. Questo è del tutto normale. Però si deve eliminare l'acqua e pulire l'interno della cappa aspirante.

L'umidità residua può evaporare tramite le aperture nella copertura anche quando la cappa non funziona.

Se però si notano odori residui sgradevoli, pulire il filtro e l'interno della cappa.

Preferibilmente pulire la cappa con un panno morbido umido e detersivo liquido delicato.

Servizio

Il filtro deve rimanere accessibile. Sostituire il feltro a carbone attivo del filtro ogni 5 - 24 mesi se usate un filtro a carbone attivo.

5. Istruzioni di montaggio

5.1. Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina

- Impiallacciature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (min. 75°C). Se non sono sufficientemente termoresistenti, potrebbero deformarsi nel tempo.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione dal contatto accidentale con i cavi elettrici.
- Se si rispettano le distanze minime prescritte è permesso applicare dei pannelli decorativi in legno massiccio sul bordo posteriore del piano di lavoro.
- Devono anche essere rispettate le distanze minime dei ritagli del piano sul lato posteriore come indicato nelle illustrazioni di montaggio.
- Mantenere una distanza di sicurezza laterale dai pensili di almeno 50 mm. Il rivestimento laterale del pensile deve essere di materiale resistente al calore. Per esigenze tecniche di lavoro, la distanza laterale dai pensili deve essere di almeno 300 mm.
- La distanza minima da osservare tra le cappe aspiranti e la superficie di cottura deve corrispondere come minimo a quella indicata nelle istruzioni di montaggio della cappa aspirante.
- I materiali di imballo (p.es. fogli di plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) devono essere tenuti lontani dai bambini, perché potrebbero risultare pericolosi per la loro incolumità. Potrebbero, infatti, inghiottire le parti piccole o rischiare il soffocamento giocando con le pellicole di plastica.

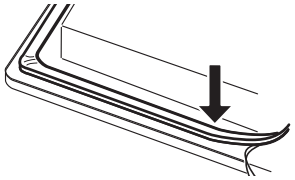
5.2. Incasso

Avvertenze importanti

- Evitare un eccessivo surriscaldamento inferiore, causato per esempio da forni sprovvisti di ventilatore a corrente trasversale.
- Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.
- Realizzando il montaggio sopra un cassetto, si deve prestare attenzione che possibilmente non ci sono oggetti appuntiti. Questi oggetti potrebbero angolarsi alla parte inferiore del piano di cottura e bloccare il cassetto.
- Se si trova una parete intermedia al di sotto del piano di cottura essa deve essere montata con una distanza minima di 20 mm dal fondo inferiore del piano di cottura per garantire una circolazione ottimale dell'aria attorno al piano di cottura.
- Il montaggio del piano di cottura sopra refrigeratori, lavastoviglie e lavatrici o asciugatori non è permesso.
- A causa del rischio d'incendio, assicuratevi che non ci siano mai oggetti infiammabili o deformabili per apporto di calore sotto o in diretta prossimità del piano di cottura.

Guarnizione del piano di cottura

Controllare, prima del montaggio, che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.

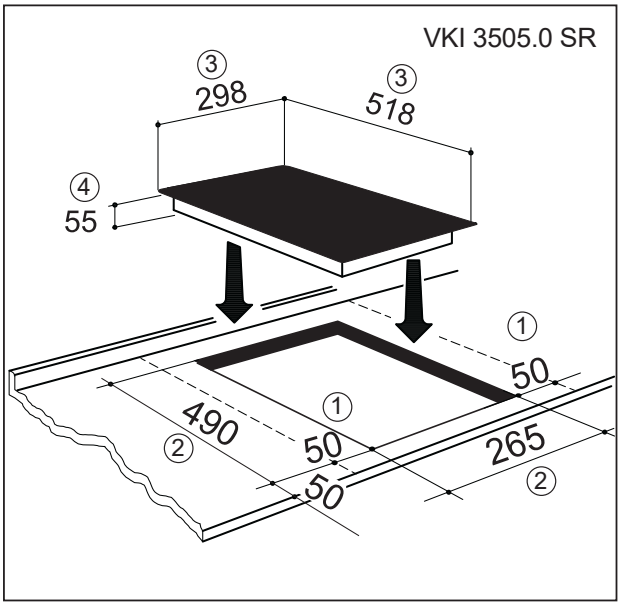


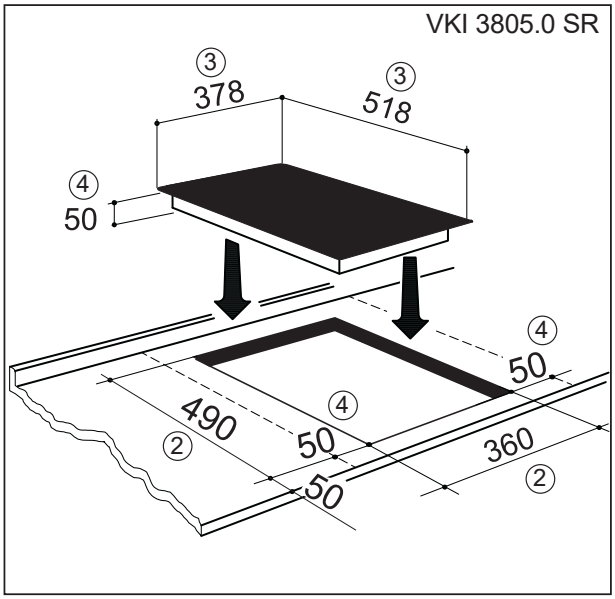
- Si devono evitare infiltrazioni di liquidi tra la cornice del piano di cottura e il piano di lavoro, oppure tra il piano di cottura e la parete, che potrebbero ricadere sugli elettrodomestici sottostanti.
- Se il piano di cottura è montato in una superficie di lavoro non piana, come p.e. quelle con rivestimenti di ceramica o simili (piastrelle etc.), si deve provvedere alla rimozione della guarnizione che si trova eventualmente sul piano di cottura e all'ermetizzazione della superficie di cottura utilizzando materiali per guarnizione di plastica.
- Non fissare il piano di cottura utilizzando silicone! Tale fissaggio danneggerebbe, infatti, il piano di cottura se lo si dovesse smontare.

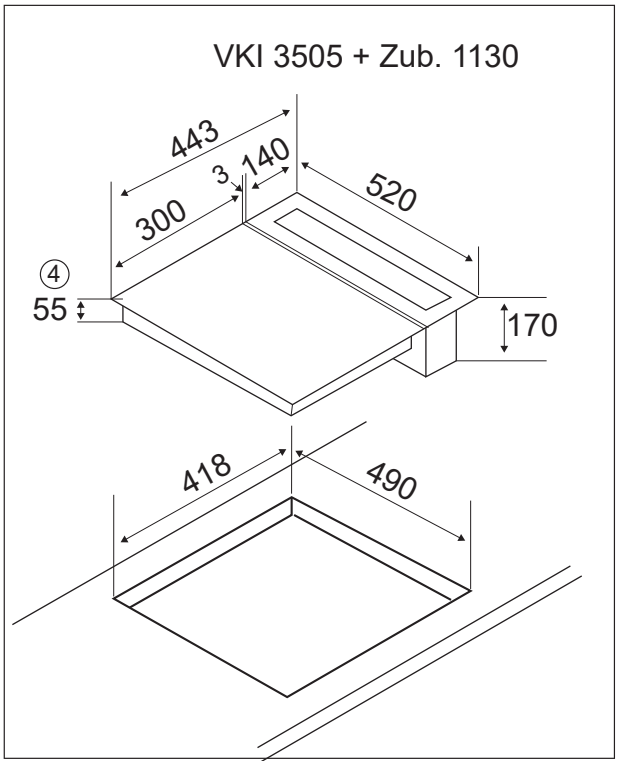
Intaglio del piano di lavoro

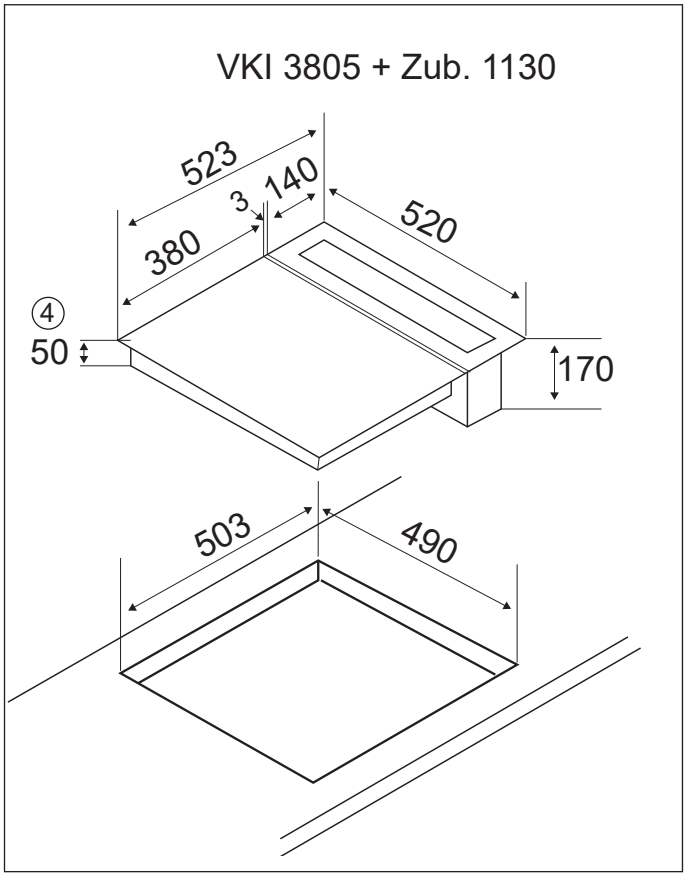
Ritagliare il piano di lavoro in modo preciso servendosi di una sega dalla lama rettilinea e resistente o di una fresatrice verticale. Le superfici dell'intaglio devono quindi essere sigillate per evitare la penetrazione di umidità.

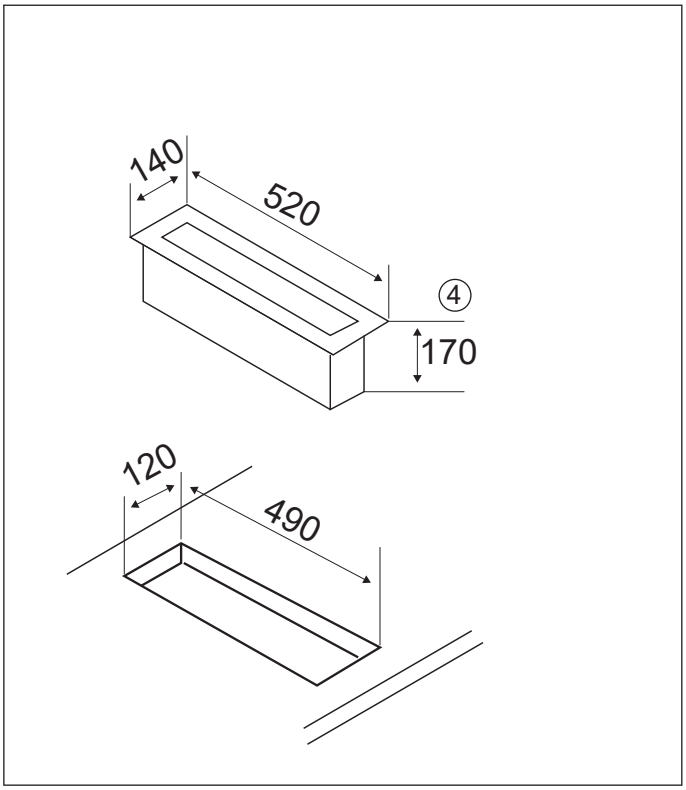
Il piano di cottura deve essere ritagliato attenendosi agli schemi allegati. La superficie di cottura in vetroceramica deve essere in perfetta posizione orizzontale e a filo con il perimetro dell’intaglio. Un'installazione sotto tensione potrebbe significare la rottura della piastra. Controllare che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.











Importante!

Se il supporto dovesse essere inclinato o sotto tensione, il piano di cottura in vetroceramica si potrebbe rompere durante il montaggio.

1 Distanza minima dalle pareti confinanti (40mm)

2 Misure d'incasso

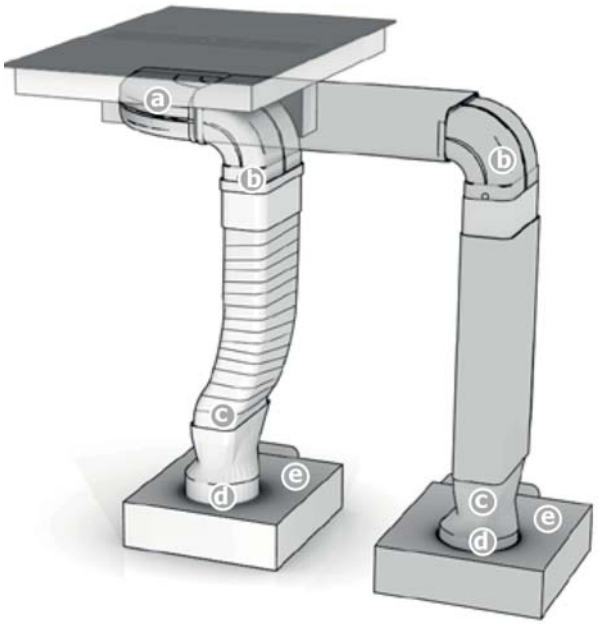
3 Misure esterne del piano di cottura

4 Altezza d'incasso

5.3. Assemblaggio del sistema di scarica dell'aria

La giunzione tra ventilatore e piano di cottura può essere eseguita con un tubo flessibile o un canale piatto.

I componenti di scarica di una delle varianti sono allegati al piano di cottura e devono essere inseriti come illustrato. Se necessario accorciare il canale piatto con una sega fine.

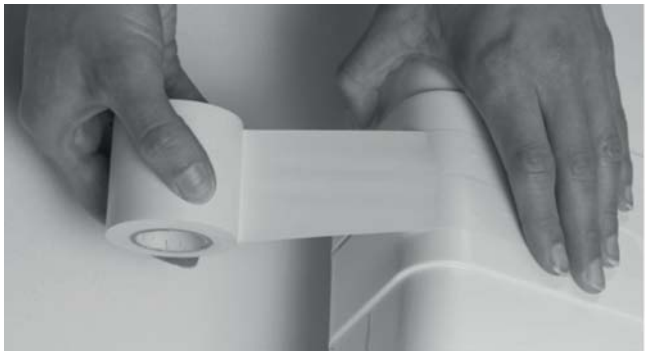


Al punto c

L'elemento flessibile è usato per piani di lavori di 600 mm di profondità. Durante i lavori fare attenzione che l'installazione sia rigida e ben tirata. Accorciare tutto il materiale superflue.

Al punto f

Mettere il nastro ermetico al raccordo (f) prima di inserire l'elemento transitorio (d) sul ventilatore di base (e).



Importante!

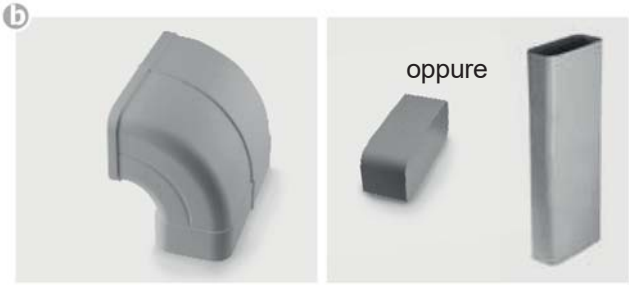
Incollare a tenuta stagna tutti i componenti con il nastro ermetico accluso, come mostrato nel disegno.

Componenti del canale di scarica

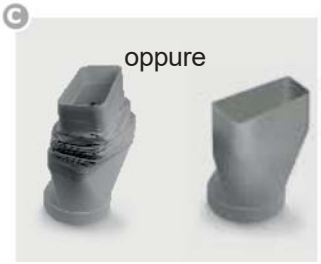
a



b



c



d



e



f



Filtro di base (opzionale):

g



5.4. Connettore a 7 poli per l'allacciamento al ventilatore

Per il collegamento al ventilatore abbinare i due connettori a 7 poli.

Aprire la sicurezza al connettore a 7 poli del ventilatore del piano di cottura e poi inserire il controconnettore fino a che incastra. Al fine chiudere la sicurezza.

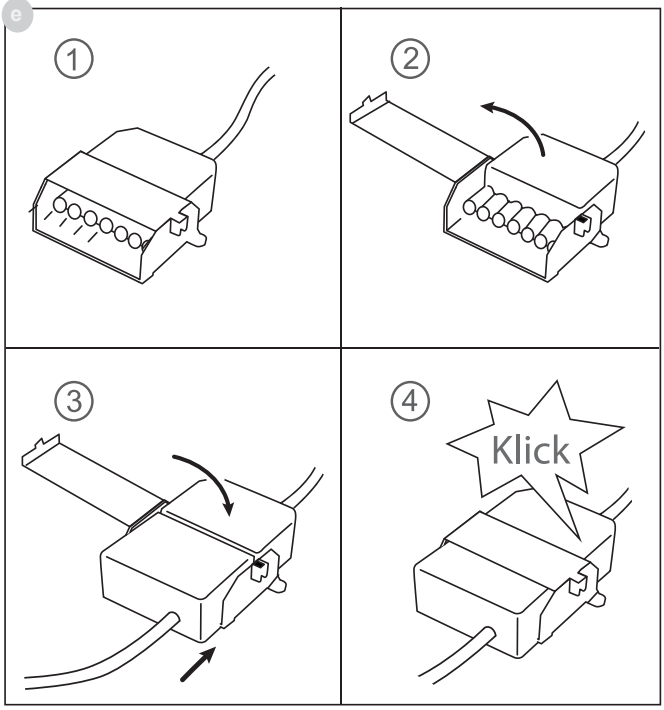
PERICOLO

Lesione da corrente elettrica

Collegare il ventilatore prima dell'allacciamento alla rete elettrica!

Prima di aprire i connettori è necessario disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica. Realizzare il collegamento alla rete elettrica sempre sopo il collegamento dei connettori.

Accendere il piano di cottura solo dopo l'allacciamento del ventilatore e della sicurezza del connettore.



5.5. Incasso della cappa aspirante del piano di cottura

- L'allacciamento alle rete elettrica e il collegamento degli allacciamento per l'aria di scarica del prodotto può essere eseguito solo da un tecnico specializzato e abilitato e in base alle norme in materia valide! L'installatore è responsabile per il corretto funzionamento nel luogo di installazione!
- Fare attenzione alle norme e disposizioni per il montaggio dei singoli paesi e dell'ente responsabile per 'approvvigionamento dell'energia.
- La cappa / ventilatore funziona a sfiato e ad aria di ricircolo.
- Condurre l'aria di scarico in un apposito canale attraverso il muro all'esterno.
- Non condurre l'aria in un camino di sfiato e per il fumo già usato. In caso di dubbi, chiedere lo spazzacamino responsabile.
- Se nelle vicinanze del ventilatore vengono gestiti dispositivi di combustione collegati ad un camino come stufe a carbone o olio e caldaie a gas, assicurarsi che affluisca sempre sufficiente aria fresca, altrimenti si corre il rischio di avvelenamento. Il corretto funzionamento del ventilatore del piano di cotturae garantito solo se l depressione nel locale dove sono presenti tali fuochi non superi 4 PA (0,04mbar), e affluisca sempre sufficiente aria fresca.
- I condotti di scarico dei fumi devono essere conformi alla classe di incendio B 1 DIN 4102.
- Prestare attenzione a che la larghezza nominale minima del supporto di allacciamento dell'apparecchio non venga ridotta.
- Dovrebbe essere sempre impiegato il sistema di ventilazione, consigliato e compatibile con l'aspirazione del piano cottura.
- La larghezza nominale dei tubi di ricircolo dell'aria non dovrà essere inferiore a 150 mm.
- I condotti di scarico dei fumi dovranno essere il più corti possibile, non dovranno avere una forma a gomito di 90 gradi ma dovranno descrivere un ampio arco e non dovranno avere riduzioni della sezione.
- Non scegliere mai tubi con diametro minore di 150 mm. A 50 cm davanti all'elemento ventola non dovranno essere posate curve/gomiti.
- Tra due gomiti/curve inserire sempre un pezzo diritto di ca. 50 cm.
- Le cassette in muratura, così come l'intaglio nella mascherina che fa da zoccolo, dovranno avere una sezione che corrisponda almeno al condotto di scarico dei fumi. Deve essere presente un'uscita del tubo di almeno 500 cm². Accorciare i listelli dello zoccolo in altezza oppure apportarvi adeguate aperture.
- Durante l'installazione, fare attenzione a lasciare accessibile l'unità di ricircolo dell'aria anche quando il montaggio della cucina sia completo.
- Se necessario, spostare i piedi zoccolini degli armadi.

AVVERTENZA

In modalità ventilata occorre provvedere a un sufficiente ricircolo dell'aria al fine di dissipare l'umidità.

6. Messa fuori servizio, smaltimento

6.1. Mettere fuori servizio

Quando l'apparecchio un giorno cessa il suo servizio giornaliero, avviene la sua messa fuori servizio.

- Per evitare scosse elettriche, spegnere il fusibile di casa.
- Dopo lo smontaggio, smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.

6.2. Smaltimento dell'imballo

Smaltire gli imballi per il trasporto nel rispetto dell'ambiente. La rimessa dell'imballo nel circolo di produzione consente di risparmiare le materie prime e di diminuire la quantità di rifiuti.

6.3. Smaltimento degli apparecchi usati

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Smaltendo in modo appropriato questo prodotto si contribuisce alla salvaguardia dell'ambiente e alla salute della collettività. Si mettono in pericolo l'ambiente e la salute delle persone smaltendo i prodotti in modo non adeguato. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Índice

1 En general 58
1.1 Aquí encontrará usted....58
1.2 Uso previsto....58

2 Indicaciones de seguridad y advertencias 59
2.1 Conexión y funcionamiento....59
2.2 Encimera....59
2.3 Para personas....60
2.4 Explicación de los símbolos y de las indicaciones....61

3 Uso del ventilador 62
3.4.1 Conexión y desconexión del ventilador....62
3.4.2 Marcha residual del ventilador....62
3.4.3 Tiempo de marcha residual....62

4 Limpieza y conservación 63
4.1 Ventilador de encimera....63

5 Instrucciones de montaje 64
5.1 Indicaciones de seguridad para el montador de muebles de cocina....64
5.2 Montaje....64
5.3 Montaje del sistema de extracción de aire....66
5.4 Conector de 7 polos conexión ventilador....67
5.5 Montaje del ventilador de encimera....67

6 Puesta fuera de servicio, eliminación 68
6.1 Puesta fuera de servicio....68
6.2 Eliminación de los materiales de embalaje....68
6.3 Eliminación de los aparatos antiguos....68

1. En general

1.1. Aquí encontrará usted...

Conserve estas instrucciones cuidadosamente. Entregue estas instrucciones de uso y de montaje a los nuevos propietarios para su información y seguridad.

1.2. Uso previsto

El ventilador ha sido concebido para el montaje junto a una encimera adecuada. Se acopla eléctricamente con la encimera.

Sólo se permite montar juntos ventiladores y encimeras autorizados por Küppersbusch.

2. Indicaciones de seguridad y advertencias

2.1. Conexión y funcionamiento

- Los aparatos hay que montarlos siguiendo las normas de seguridad correspondientes.
- La conexión a la red, el mantenimiento y la reparación de los aparatos deben ser llevados a cabo exclusivamente por un profesional autorizado según las normas de seguridad vigentes al respecto. La realización indebida de estas actividades pone en peligro su seguridad.
- En caso de que la línea de alimentación del aparato esté dañada, se deberá cambiar por el fabricante, su Servicio Postventa u otra persona igualmente cualificada para evitar peligros.
- El aparato no debe emplearse con temporizador externo ni con otro sistema externo de acción a distancia.

2.2. Encimera

- ¡A causa de la rápida reacción a un nivel alto de cocción el campo de cocción por inducción no se debe utilizar sin vigilancia!
- Al cocinar hay que tomar en consideración la elevada rapidez de calentamiento de las zonas de cocción. ¡Evite el vaciado por evaporación de las ollas, debido a que en este caso existe riesgo de sobrecalentamiento de las mismas!
- No coloque las ollas y sartenes vacías sobre zonas de cocción conectadas.
- Precaución al utilizar ollas especiales para calentar al baño maría. ¡El contenido de tales ollas puede evaporarse sin que uno se dé cuenta! Ello tiene como consecuencia daños en la olla y en la zona de cocción. ¡No asumimos ninguna responsabilidad por tales daños!
- Después de su uso, es estrictamente imprescindible desconectar una zona de cocción por medio de la tecla Menos correspondiente y no sólo mediante el reconocimiento de recipientes.
- Grasas y aceites calientes en exceso pueden autoinflamarse. Preparar los alimentos que necesiten grasa o aceite siempre bajo supervisión. ¡No apagar jamás con agua grasas y aceites inflamados! Desconectar el aparato y cubrir las llamas con cuidado con una tapa o una manta apagafuegos.
- La superficie de vitrocerámica es muy resistente. No obstante hay que evitar que caigan objetos sólidos sobre la misma. Cargas por impacto puntual pueden producir la rotura del campo de cocción.
- En caso de roturas, saltaduras, fracturas u otro tipo de daños en la vitrocerámica, existe riesgo de descarga eléctrica. Poner, inmediatamente el aparato fuera de servicio. Apagar inmediatamente el aparato, desconectar los fusibles domésticos y avisar al servicio técnico.
- Si no fuera posible apagar la superficie de cocción por algún defecto en el control de sensores, desconectar los fusibles domésticos y llamar al servicio técnico.
- ¡Precaución al trabajar con electrodomésticos! Los cables de la corriente no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.
- Peligro de incendio: nunca deje objetos sobre la encimera.
- ¡La superficie de vitrocerámica no debe utilizarse para depositar objetos!
- No colocar papel de aluminio o plásticos sobre las zonas de cocción. Mantener alejados de la proximidad de las zonas de cocción todo material que pueda fundirse con facilidad como plásticos, láminas, especialmente azúcar y productos con gran contenido en azúcar. El azúcar hay que eliminarlo inmediatamente, (p. ej. mediante una rasqueta con una hoja de afeitar) para evitar deterioros.
- Nunca se deben colocar objetos de metal (vajilla, cubiertos...) sobre la encimera de inducción, ya que pueden ponerse calientes. ¡Peligro de quemaduras!
- No depositar sobre la encimera objetos inflamables o combustibles que puedan suponer un peligro en caso de una conexión involuntaria.
- Los objetos de metal llevados en el cuerpo pueden calentarse en las proximidades inmediatas de la encimera de inducción. Precaución, peligro de quemaduras. Objetos no magnetizables (p.ej. anillos de oro y plata) no resultan afectados.
- No calentar jamás latas de conserva vacías ni envases herméticos sobre las zonas de cocción. ¡Podrían reventar y explotar debido a la energía suministrada!

- Mantener limpias las teclas de sensor, ya que el aparato podría interpretar la suciedad como el contacto de un dedo. ¡No depositar nunca objetos (ollas, paños de cocina, etc.) sobre las teclas de los sensores!
- En caso de que alguna olla llegara a desbordarse hasta la tecla de algún sensor, recomendamos accionar la tecla de desconexión.
- No colocar ollas y sartenes calientes en las proximidades de la tecla de sensor ni tampoco cubrirla. En tal caso el aparato se desconecta de forma automática.
- ¡Colocar la olla lo más centrada posible en la zona de cocción!
- A ser posible, emplear las zonas de cocción traseras para las ollas más grandes para que las teclas de sensor no se calienten demasiado (sobrecalentamiento del Touch-Control; aviso de error E2, desconexión del Touch-Control).
- Si hay animales domésticos en la vivienda que puedan alcanzar la encimera, entonces se debe activar el seguro para niños.
- Si tiene lugar el funcionamiento de pirólisis en cocinas integradas, no se debe emplear la encimera de inducción.
- ¡La encimera de vitrocerámica no debe limpiarse bajo ninguna circunstancia con un aparato de limpieza a vapor o similares!

- Preste atención para que no haya ningún objeto (p.ej. trapo de limpieza) en las proximidades inmediatas de la unidad extractora. Tales objetos podrían ser aspirados por la corriente de aire. Por principio hay que mantener alejadas del aparato los líquidos y las piezas pequeñas.
- Nunca opere el aparato sin el filtro de grasa montado.
- ¡Los filtros sobrecargados de grasa representan un riesgo de incendio!
- ¡Sólo se permite freír bajo supervisión permanente, no se permite flambear!
- Si se operan sistemas de combustión o fogones de madera, carbón, gas o fueloil que necesitan una chimenea hay que tomar las medidas oportunas para que haya una entrada de aire suficiente. La depresión máxima permitida que se forma por la campana dentro del recinto del fogón con chimenea no debe exceder 4 Pa (0,04 mbar), ya que en caso contrario existe riesgo de intoxicación.
- Al cocinar, debido al vapor el aire del recinto se carga más de humedad.
- En el modo de circulación de aire, la humedad es eliminada del vapor sólo en una medida muy reducida. Por ello hay que tomar siempre las medias oportunas para que haya una entrada de aire fresco suficiente, por ejemplo mediante una ventana abierta o mediante el empleo de un sistema de ventilación para viviendas.
- Mantenga siempre un clima interior normal y agradable (humedad del aire de 45 - 60 %).
- Después de cada uso en el modo de recirculación de aire, ponga la unidad extractora durante unos 20 minutos a un nivel menor o active el sistema automático de funcionamiento suplementario.

2.3. Para personas

- Estos aparatos pueden ser empleados por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos siempre y cuando actúen bajo supervisión o hayan recibido instrucción sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros resultantes. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento que corren a cargo del usuario no deben ser llevados a cabo por niños a no ser que actúen bajo supervisión.
- Todas las superficies y puntos de cocción se calientan durante el servicio. Por ello, por principio, hay que mantener alejados a los niños pequeños.
- Solo deben emplearse las rejillas de protección de encimera o las cubiertas de encimera del fabricante de la encimera o las rejillas y cubiertas correspondientes indicadas por el fabricante en el manual de instrucciones. El uso de rejillas de protección de encimera o cubiertas de encimera inadecuadas puede causar accidentes.
- Las personas con marcapasos cardíacos o bombas de insulina implantadas deben asegurarse de que sus implantes no son afectados por el campo de inducción (la gama de frecuencia del campo de inducción es de 20-50 kHz).

2.4. Explicación de los símbolos y de las indicaciones

El aparato ha sido fabricado conforme al nivel de desarrollo actual de la técnica. Aún así, de las máquinas se derivan ciertos riesgos que no es posible evitar con medidas constructivas.

Para garantizarle al usuario una seguridad suficiente, se ofrecen además indicaciones de seguridad que aparecen caracterizadas por medio de los resaltes de texto que se describen a continuación.

Sólo en caso de que se observen tales indicaciones queda garantizada una seguridad suficiente durante el funcionamiento.

Los textos resaltados tienen significados diferentes:



PELIGRO

Observación que hace referencia a un riesgo inminente que puede tener como consecuencia la muerte o lesiones muy graves.



PRECAUCIÓN

Observación que hace referencia a una situación posiblemente peligrosa que puede tener como consecuencia la muerte o lesiones muy graves.



ATENCIÓN

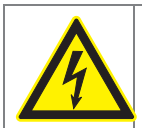
Observación que hace referencia a una situación peligrosa que puede tener como consecuencia lesiones leves o daños en el aparato.



INDICACIÓN

Observación que facilita el manejo del aparato si se tiene en cuenta.

Además, en algunos lugares se emplean los siguientes símbolos de peligro:



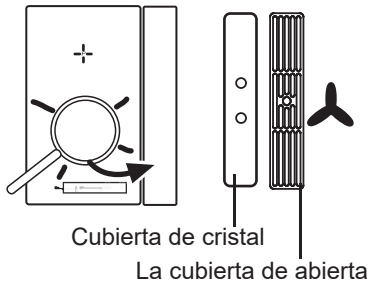
¡ADVERTENCIA DE ENERGÍA ELÉCTRICA!
¡EXISTE PELIGRO DE MUERTE!

En las proximidades de este símbolo hay componentes que conducen tensión eléctrica. Las cubiertas así caracterizadas pueden ser abiertas únicamente por un electricista profesional reconocido.



OBSERVAR LAS NORMAS PARA LA MANIPULACIÓN DE COMPONENTES Y GRUPOS SENSIBLES A LA DESCARGA ELECTROSTÁTICA (ESD).

Detrás de las cubiertas caracterizadas con el símbolo de al lado hay elementos y grupos constructivos sensibles a la descarga electrostática. Es estrictamente necesario evitar tocar conexiones de enchufe, circuitos y pines de componentes. ¡Sólo les está permitido el llevar a cabo manipulaciones a profesionales con conocimientos en ESD!



3. Uso del ventilador

En el panel de mandos Touch Control se encuentran a la derecha las teclas para el ventilador.

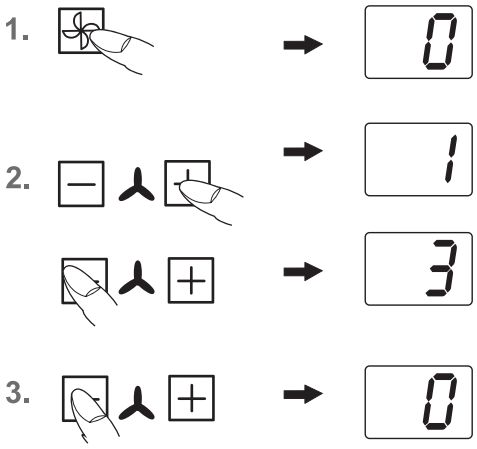
Antes de la puesta en marcha del ventilador debe retirarse la cubierta completamente. En modelos con cubierta abierta no es necesario retirarla.

Importante:

¡No depositar la cubierta sobre la encimera de inducción! ¡Peligro de quemaduras!

3.4.1 Conexión y desconexión del ventilador

1. Pulsar la tecla de encendido / apagado del ventilador (aprox. 1 segundo)
2. Pulsar la tecla Más del ventilador.
   Seguidamente, pulsando la tecla Más o Menos es posible seleccionar el nivel de potencia deseado 1, 2, 3 ó 4. Se ilumina el símbolo del ventilador.
   El nivel de intensidad 4 se mantiene conectado durante 10 minutos, seguidamente pasa automáticamente al nivel 3.
3. Para desconectar pulse la tecla Menos del ventilador hasta que se muestre 0.



Consejo

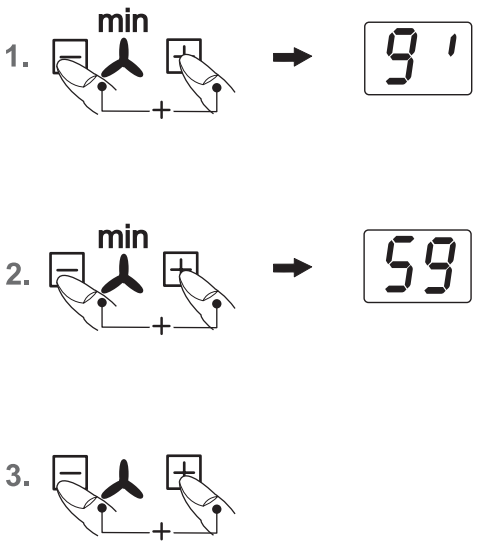
Para que la extracción funcione bien también con ollas altas (p.ej olla para espárragos), es posible colocar una cuchara de cocina del lado del ventilador debajo de la tapa de la olla.

3.4.2 Marcha residual del ventilador

La marcha residual del ventilador se emplea después de la cocción para eliminar los olores de cocción. Además, se secan los filtros del ventilador.

Ajustar la marcha residual del ventilador

1. Pulse simultáneamente las teclas Más y Menos del ventilador. Se ha ajustado un tiempo de marcha residual del ventilador de 10 minutos. Se ilumina el símbolo de marcha residual min .
2. Pulsando de nuevo simultáneamente las teclas Más y Menos se ajustan 60 minutos.
3. Pulsando de nuevo las teclas simultáneamente se desconecta la marcha residual.



El nivel del ventilador con el funcionamiento suplementario puede ajustarse y modificarse a voluntad.

3.4.3 Tiempo de marcha residual

Después de cada cocción debería tener lugar una marcha residual del motor del ventilador de 10 – 20 minutos. Si el ventilador se encuentra en funcionamiento durante un mínimo de 15 minutos, después de la desconexión tiene lugar un funcionamiento suplementario de aprox. unos 15 minutos a un nivel menor.

De este modo se garantiza un funcionamiento óptimo y la eliminación de los últimos vapores de la cocción.

Si se usa un filtro de aire circulante debe ajustarse un tiempo de marcha residual de entre 10 y 60 minutos tras la cocción para obtener una eliminación óptima de los olores.

Cuando se vuelve a conecta el ventilador puede pasar en casos muy remotos que las moléculas odoríferas se combinen con vapor de agua y vuelvan a percibirse. Los olores residuales vuelven a desaparecer con el funcionamiento.

Importante

Con el modo de recirculación de aire hay que tomar las medidas oportunas para que haya una entrada y salida de aire suficientes de manera que pueda ser evacuada la humedad.

4. Limpieza y conservación

4.1. Ventilador de encimera

Limpieza de los filtros de grasa de metal

Limpie los filtros de grasa de metal en el lavavajillas o en agua jabonosa suave como mínimo una vez al mes o en caso de gran acumulación de grasa y uso intensivo.

Para retirar el filtro retire la cubierta del ventilador y saque hacia arriba la chapa conductora en forma de U de la abertura de aspiración. Seguidamente retire el filtro. Para ello, presione el bloqueo del interior del asa hacia abajo y retire los filtros.

Los filtros pueden limpiarse en el lavavajillas. Coloque los filtros verticalmente en el lavavajillas. Use únicamente abrillantadores aptos para aluminio con el fin de evitar daños y descoloraciones de los filtros.

No los lave junto con vasos o porcelana clara.

No use el ventilador sin los filtros de grasa.

Tras limpiar los filtros séquelos y vuelva a montarlos en el ventilador. Tenga en cuenta lo siguiente: El asa debe ser visible tras el montaje. Tras cada cambio de filtro limpie el interior del ventilador (al que se accede fácilmente) con un paño humedecido en detergente y tenga cuidado con las partes salientes del ventilador.

Limpieza y cuidados del ventilador

La mejor opción es limpiar el ventilador tras cada limpieza de los filtros.

Tras una cocción intensiva de agua con la tapa de la olla abierta puede acumularse agua condensada debajo del filtro. Esto es completamente normal. Aún así, debe eliminar el agua y limpiar el interior del ventilador.

Las aberturas de ventilación de la cubierta permiten que del interior del ventilador también pueda escaparse la humedad residual de los procesos de cocción y limpieza estando el ventilador en reposo y con la cubierta puesta sin el extractor en marcha.

Si resultaran olores residuales desagradables limpie el filtro y el interior del ventilador.

Limpie el ventilador con un paño húmedo y un detergente suave.

Servicio

El filtro debe permanecer accesible. En un filtro de carbón activo deben cambiarse las esteras de filtro de carbón cada 5 - 24 meses.

5. Instrucciones de montaje

5.1. Indicaciones de seguridad para el montador de muebles de cocina

- Los recubrimientos de contrachapado, el pegamento utilizado y los recubrimientos de plástico de los muebles limítrofes tienen que ser resistentes a la temperatura (mín. 75°C). Si los recubrimientos no son lo suficientemente resistentes a la temperatura, entonces puede ser que se deformen.
- El montaje tiene que garantizar una protección contra contacto accidental.
- Está permitido el empleo de listones de cierre de pared de madera maciza sobre la placa de trabajo detrás de la encimera siempre que se respeten las distancias mínimas según el esquema de montaje.
- Hay que respetar las distancias mínimas de los recortes de la encimera hacia atrás según el esquema de montaje.
- Al llevar a cabo el montaje directamente junto a un armario alto hay que prever una distancia de seguridad de 50 mm como mínimo. Hay que revestir la superficie lateral del armario alto con un material resistente al calor. Por requerimientos técnicos de trabajo, sin embargo, la distancia tiene que ser de 300 mm como mínimo.
- La distancia entre la encimera y la campana extractora de humos como mínimo tiene que ser tan grande como se prescribe en las instrucciones de montaje de la campana.
- Los materiales del embalaje (plásticos, icopor, clavos etc.) tienen que ser puestos fuera del alcance de los niños, ya que representan posibles fuentes de peligro. Las piezas pequeñas pueden ser tragadas, y los plásticos representan peligro de asfixia.

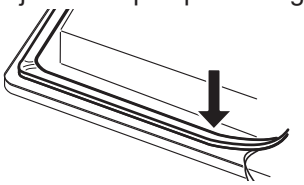
5.2. Montaje

Indicaciones importantes

- Se debe evitar un exceso de generación de calor desde abajo, como el causado p.ej. por un horno sin ventilador de corriente transversal.
- Si tiene lugar el funcionamiento de pirólisis en cocinas integradas, no se debe emplear la encimera de inducción.
- Al realizar el montaje sobre un cajón hay que tener cuidado de, en la medida de lo posible, no guardar en él objetos puntiagudos. Tales objetos podrían ladearse en la parte inferior de la encimera bloqueando entonces el cajón.
- Si hay un entresuelo por debajo de la encimera, con objeto de garantizar una ventilación suficiente de la misma hay que mantener una distancia mínima de 20 mm entre dicho entresuelo y la base de la encimera.
- No se permite el montaje de la encimera por encima de aparatos refrigeradores de cualquier tipo, de lavavajillas o lavadoras o aparatos secadores.
- Hay que poner cuidado de que no se depositen o dispongan directamente junto a o bajo el campo de cocción objetos que representen un peligro en contacto con el fuego, con materiales ligeramente inflamables o deformables a causa del calor.

Junta de la encimera

Antes del montaje hay que colocar la junta de la encimera que se adjunta sin que quede ningún hueco.

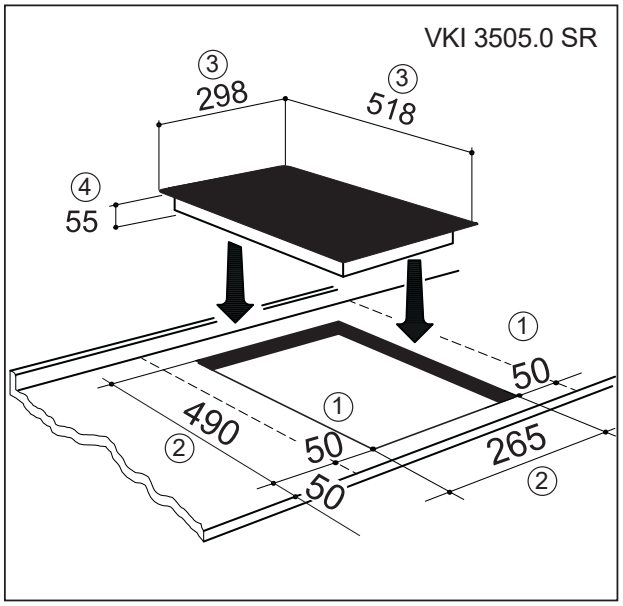


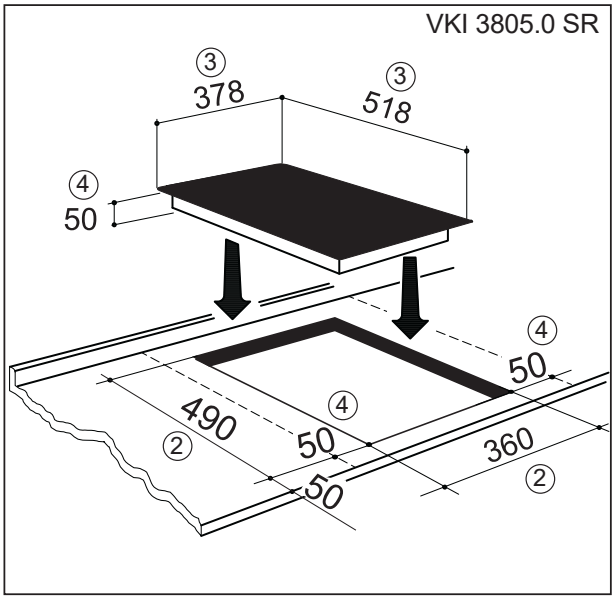
- Se debe evitar que puedan acceder líquidos a los electrodomésticos que pudiera haber montados debajo por entre el borde de la encimera y la placa de trabajo o por entre la placa de trabajo y la pared.
- Al montar la encimera sobre una placa de trabajo no lisa, por ejemplo con un revestimiento cerámico o similar (azulejos etc.), hay que retirar la junta de la encimera y proceder a la impermeabilización de la misma respecto a la placa de trabajo con materiales aislantes plásticos (masilla).
- ¡No pegar la encimera con silicona bajo ninguna circunstancia! En tal caso ya no sería posible un desmontaje no destructivo de la encimera.

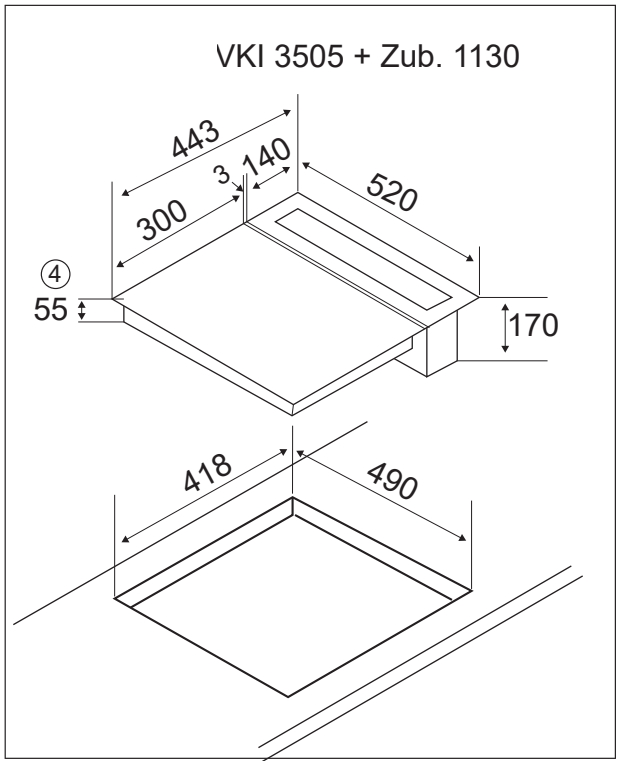
Recorte de la placa de trabajo

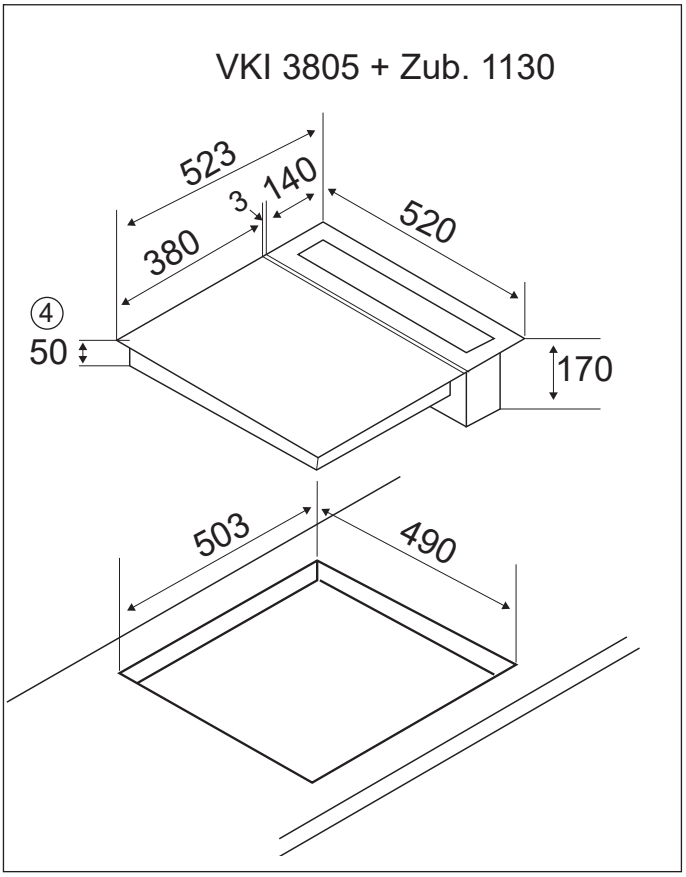
El recorte de la superficie de trabajo tiene que llevarse a cabo con la mayor exactitud posible por medio de una hoja de sierra recta o por medio de una rebajadora. Los bordes de cortado tienen que ser sellados después para que no pueda penetrar la humedad.

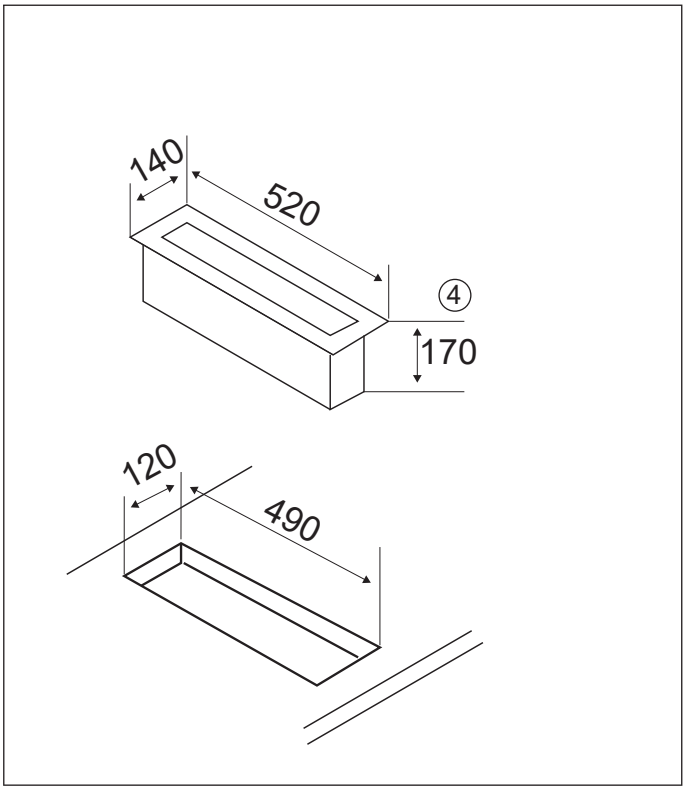
El recorte para la encimera se lleva a cabo en correspondencia con las figuras. Es estrictamente necesario que la encimera de vitrocerámica esté colocada en forma plana y bien enrasada. Cualquier distensión podrá producir la rotura de la encimera. Comprobar que la junta de la superficie de cocción sienta de forma impecable y que se apoya de forma continua.











Importante:

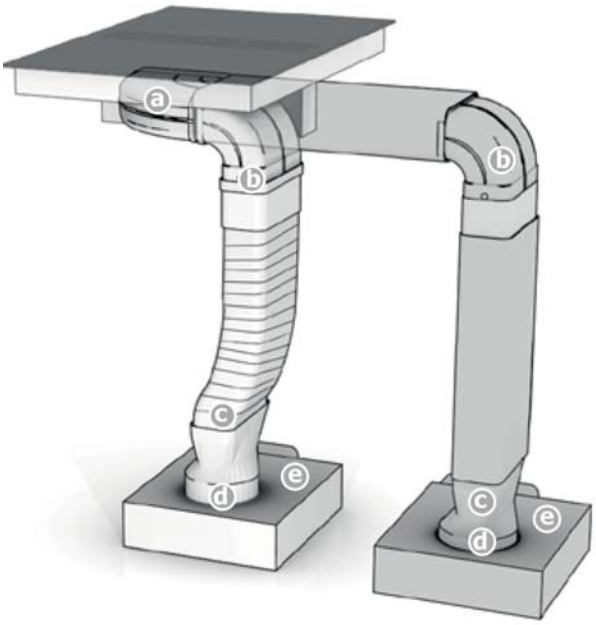
¡Debido a una posición inclinada o a tensiones indebidas existe peligro de ruptura al montar la encimera de cocción de vitrocerámica!

1 Distancia mínima a las paredes vecinas
2 Medida de fresado
3 Medida exterior de la encimera
4 Altura de montaje

5.3. Montaje del sistema de extracción de aire

La conexión entre la encimera y el ventilador puede realizarse con un tubo flexible o con un canal plano.

Los componentes para el escape del aire de una de estas dos variantes se adjuntan con la encimera y se empalman entre sí según la figura. Acortar el canal plano si fuera preciso con una sierra de costilla.

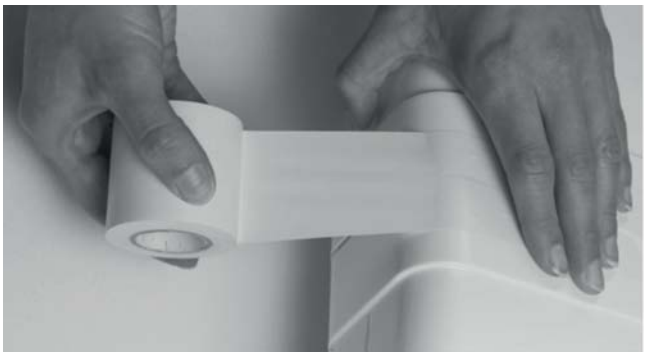


Al punto c

La pieza de unión flexible se emplea con una profundidad de placa de trabajo de 600 mm. Al tender, preste atención para obtener una instalación los más rígida y libre de arrugas posible. Acorte para ello el material superfluo.

Al punto f

Antes de insertar la pieza de transición (d) en el ventilador de zócalo (e), poner cinta aisladora en el tubo de conexión del ventilador de zócalo (f).



Importante:

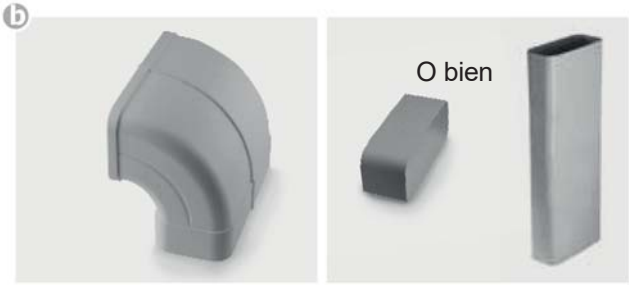
Después de haber sido insertados unos en otros, hay que pegar herméticamente todos los componentes con la cinta aisladora tal como se representa.

Componentes del canal de aire de escape

a



b



c



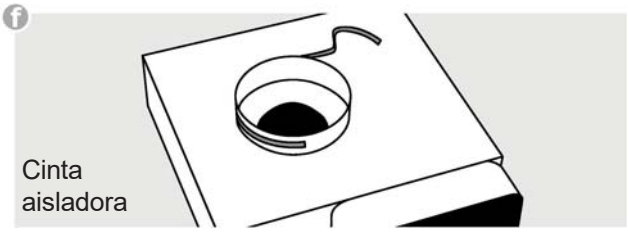
d



e


Ventilador

f


Cinta aisladora

Filtro de zócalo (opcional):

g


Filtro de carbón activo

5.4. Conector de 7 polos conexión ventilador

Para la conexión del ventilador una los dos conectores de 7 polos.

Abrir el seguro del conector de 7 polos (ventilador) de la encimera y enchufar el conector hembra de 7 polos del ventilador (e) hasta que encaje de forma segura. Seguidamente cerrar de nuevo bien el seguro del conector.

PELIGRO

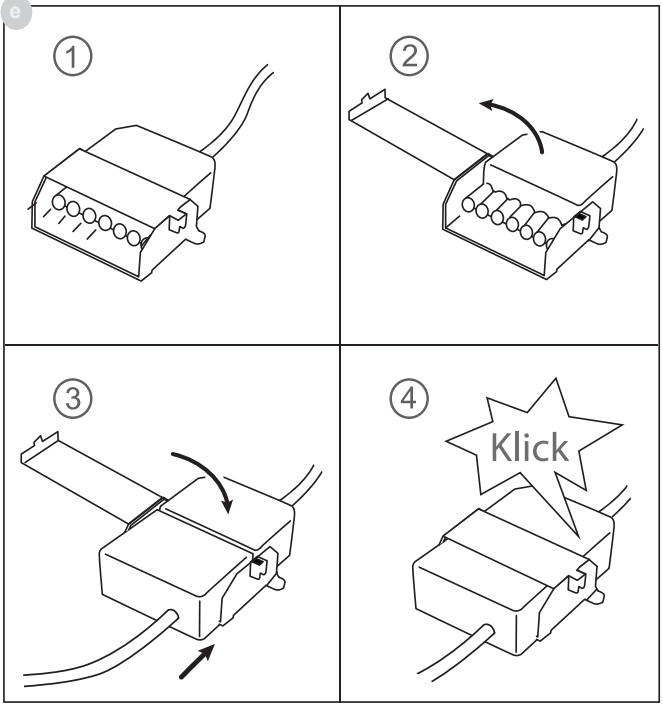
Riesgo de electrocución

¡La conexión del ventilador tiene que tener lugar antes de la conexión a la red!

Antes de volver a abrir la conexión enchufable es estrictamente necesario cortar la corriente del aparato. La conexión a la red puede tener lugar sólo después de haber establecido la conexión enchufable.

Sólo se permite conectar la encimera cuando el conector hembra del ventilador está conectado de forma segura y el seguro del conector está cerrado.

e



5.5. Montaje del ventilador de encimera

- El producto tiene que ser conectado obligatoriamente por un profesional autorizado observando las normas vigentes localmente; lo mismo vale para las conexiones de aire de escape. ¡El instalador es responsable de un funcionamiento impecable en el lugar de emplazamiento!
- Durante el montaje deben observarse las normas correspondientes de construcción nacionales y de las empresas suministradoras de energía.
- El ventilador de encimera puede funcionar en modo de extracción y de recirculación de aire.
- El aire de escape debe conducirse hacia el exterior por una chimenea prevista para ello o a través de la pared de la casa.
- El aire evacuado no debe conducirse por una chimenea de humo o de gases de escape. En caso de duda, póngase en contacto con el deshollinador correspondiente.
- Si cerca del ventilador se usa una chimenea con fuego (con fogones de carbón, madera, diésel o gas) debe procurarse que la alimentación de aire sea suficiente porque de lo contrario existe peligro de intoxicación. El funcionamiento debido del ventilador de la encimera queda garantizado si no se rebasa la subpresión de 0,04 bar (4 Pa) causada por el ventilador y si fluye suficiente aire a la habitación.
- Las líneas de conducción del aire de escapa deben cumplir con la clase de incendios B 1 DIN 4102.
- Tenga en cuenta que no debe reducirse el ancho nominal mínimo del tubo de conexión del aparato.
- Hay que emplear siempre el sistema recomendado para la conducción de aire y compatible con la unidad extractora.
- El ancho nominal de los tubos de circulación de aire no debe ser menor de 150 mm.
- Las conducciones de escape de aire deben ser lo más cortas posibles y no presentar ángulos de 90 grados sino conducirse en curvas suaves sin reducciones de la sección transversal.
- No seleccionar nunca un diámetro de tubo menor de 150 mm. No debe haber ningún codo/ángulo 50 cm antes del módulo del ventilador.
- Entre dos codos/ángulos hay que colocar siempre una pieza recta de unos 50 cm.
- Las cajas de obra y el recorte en el panel del zócalo deben tener como mínimo la misma sección que la conducción de aire de escape. Tiene que haber una apertura de salida de aire de 500 cm² como mínimo. Acortar la altura de los listones de zócalo o realizar aperturas correspondientes.
- Al llevar a cabo la instalación preste atención para que la unidad de circulación de aire que accesible también después de haber concluido con el montaje de la cocina.
- Dado el caso hay que desplazar los pies del zócalo de los armarios de cocina.

INDICACIÓN

Con el modo de recirculación de aire hay que tomar las medidas oportunas para que haya una entrada y salida de aire suficientes de manera que pueda ser evacuada la humedad.

6. Puesta fuera de servicio, eliminación

6.1. Puesta fuera de servicio

La puesta fuera de servicio tiene lugar una vez concluido el periodo de vida del aparato.

- Desconecte el fusible de la instalación doméstica para evitar el riesgo de una electrocución.
- Elimine la encimera después del desmontaje de forma acorde con el medio ambiente.

6.2. Eliminación de los materiales de embalaje

En la medida de lo posible, elimine el embalaje de transporte de forma acorde con el medio ambiente. El retorno de los materiales de embalaje al circuito de material economiza materias primas y reduce la generación de residuos.

6.3. Eliminación de los aparatos antiguos

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.

Contribuyendo a una eliminación correcta de este producto, usted está evitando posibles consecuencias negativas para el ambiente y para la salud pública. Una eliminación inadecuada representa un peligro tanto para el medio ambiente como para la salud pública. Para obtener más información acerca del reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de recogida de basuras o con la tienda donde compró el producto.

Índice

1 Geralmente 69
1.1 Aqui você encontra... 69
1.2 Utilização conforme as determinações 69

2 Indicações de segurança e avisos 70
2.1 Ligação e funcionamento 70
2.2 Placa de cozinhar 70
2.3 Pessoas 71
2.4 Explicação de símbolos e indicações....72

3 Usar o ventilador 73
3.4.1 Ligar e desligar o ventilador 73
3.4.2 Marcha posterior do ventilador....73
3.4.3 Tempo de marcha posterior 73

4 Manutenção e limpeza 74
4.1 Ventilador da placa de cozinhar 74

5 Instruções de montagem 75
5.1 Indicações de segurança para o instalador de móveis de cozinha....75
5.2 Instalação....75
5.3 Montagem do sistema de exaustão 77
5.4 Conector de 7 polos para a ligação do ventilador....78
5.5 Instalação do ventilador da placa de cozinhar....78

6 Colocação fora de serviço, eliminação 79
6.1 Colocação fora de serviço 79
6.2 Eliminação da embalagem 79
6.3 Eliminação dos aparelhos antigos....79

1. Geralmente

1.1. Aqui você encontra...

Guarde cuidadosamente este manual. Por favor entregue estas instruções de uso e instalação a proprietários novos para a informação e segurança dos mesmos.

1.2. Utilização conforme as determinações

O ventilador é adequado para ser montado ao lado de uma placa de cozinhar compatível, sendo conectado eletricamente com a placa de cozinhar.

Em conjunto só podem ser instalados os ventiladores e as placas de cozinhar autorizados pela Küppersbusch

2. Indicações de segurança e avisos

2.1. Ligação e funcionamento

- Os aparelhos são construídos de acordo com as normas de segurança pertinentes.
- A ligação à rede, a manutenção e a reparação dos aparelhos só podem ser efetuadas por um técnico autorizado de acordo com as disposições de segurança vigentes. Trabalhos realizados não conformes comprometem a sua segurança.
- Se o cabo de ligação deste aparelho se danificar, este tem de ser substituído pelo fabricante, pela Assistência Técnica ou por outra pessoa com uma qualificação semelhante, de forma a evitar situações de perigo.
- O aparelho não pode ser operado com um temporizador externo ou um sistema externo de ação remota.

2.2. Placa de cozinhar

- Não deixe a placa de cozinhar de indução acionada sem estar a tomar conta da mesma, devido à reação muito rápida em caso do ajuste de nível de cozimento alto!
- Ao cozinhar, esteja atento à alta velocidade de aquecimento das zonas de cozinhar. Evite que o conteúdo das panelas ferva até secar, uma vez que com isso há o risco de sobreaquecimento das panelas.
- Não coloque panelas e frigideiras vazias sobre as zonas de cozinhar ligadas.
- Cuidado ao usar panelas de banho-maria. As panelas de banho-maria podem continuar a cozinhar vazias sem que se aperceba disso! Isso leva a danificações da panela e da zona de cozinhar. Neste caso não se aceita qualquer tipo de responsabilidade!
- Após o uso de uma zona de cozinhar, desligue-a sem falta com a tecla Menos e não apenas através do detetor de panelas.
- Gorduras e óleos sobreaquecidos podem autoinflamar-se. Alimentos com gorduras e óleos devem ser preparados sob observação. Nunca apague gorduras e óleos em chamas com água! Desligue o aparelho e cubra cuidadosamente as chamas, p. ex. com uma tampa ou um cobertor de amianto.
- A placa vitrocerâmica é muito resistente. Evite, no entanto, que objetos duros caiam sobre a mesma. Pancadas com objetos pontiagudos podem provocar a rutura da placa de cozinhar.
- Se houver ruturas, rachaduras, fissuras ou outras danificações na placa vitrocerâmica há perigo de choque elétrico. Desligue imediatamente o aparelho. Desconecte imediatamente o fusível da casa e chame a Assistência Técnica.
- Caso não seja possível desligar a placa de cozinhar, devido a um defeito no sistema de comando dos sensores, desconecte imediatamente o fusível da casa e chame a Assistência Técnica.
- Tenha cuidado ao trabalhar com aparelhos domésticos! Os condutores de ligação não devem entrar em contacto com as zonas quentes.
- Perigo de incêndio: nunca coloque objetos sobre a placa de cozinhar.
- A placa de cozinhar vitrocerâmica não pode ser usada como superfície para depositar objetos.
- Não coloque papel de alumínio ou plástico sobre as zonas de cozinhar. Mantenha distante da zona de cozinhar quente tudo o que possa derreter, como p. ex. plásticos, folhas plásticas e especialmente açúcar e alimentos que contenham bastante açúcar. Remova imediatamente o açúcar, quando ainda estiver quente, da placa de cozinhar vitrocerâmica com um raspador para vidro especial para evitar danificações.
- Nunca pousar objetos de metal (louça, talheres, ...) sobre a placa de cozinhar de indução porque podem ficar muito quentes. Risco de queimaduras!
- Não coloque sobre a placa de cozinhar objetos combustíveis ou inflamáveis que possam causar perigo se a placa for ligada involuntariamente.
- Objetos de metal que sejam usados no corpo podem ficar muito quentes se estiverem próximos da placa de cozinhar de indução. Cuidado, perigo de queimaduras. Objetos não magnetizáveis (p. ex. anéis de ouro ou de prata) não são afetados.
- Nunca aqueça latas de conserva fechadas ou embalagens de alimentos congelados sobre zonas de cozinhar. A alimentação de energia pode levar a que estourem!
- Mantenha as teclas de sensor limpas, uma vez que a sujidade pode ser detetada pelo aparelho como contacto de dedos. Nunca co-

loque objetos (panelas, panos da louça, etc.) sobre as teclas de sensor!
- Se o conteúdo das panelas transbordar sobre as teclas de sensor, recomendamos o acionamento da tecla DESL.
- Não desloque panelas e frigideiras quentes para perto da tecla de sensor e não a cubra. Se tal acontecer, o aparelho desliga-se automaticamente.
- Coloque a panela o mais centralmente possível sobre a zona de cozinhar!
- Sempre que possível, use panelas grandes nas zonas de cozinhar traseiras, para que as teclas de sensor não sejam demasiado aquecidas (sobreaquecimento do Touch-Control; mensagem de erro E2, desconexão do Touch-Control).
- Se o utilizador tiver animais de estimação em casa que possam alcançar a placa de cozinhar, a segurança para crianças deve ser ativada.
- Se nos fornos integrados for realizada a operação de pirólise, a placa de cozinhar de indução não pode ser utilizada.
- A placa vitrocerâmica não pode, em hipótese alguma, ser limpa com ajuda de um aparelho de limpeza a vapor ou semelhante!

- Assegure que não haja objetos (p. ex. pano de limpeza) nas imediações do exaustor da placa de cozinhar. Estes podem ser aspirados pela corrente de ar. Por princípio é preciso manter afastados do aparelho líquidos e peças pequenas.
- Nunca use o aparelho sem filtro de gordura instalado.
- Filtros com excesso de gordura provocam perigo de incêndio!
- Só é permitido fritar com observação permanente e não é permitido flambear!
- Se forem operados sistemas de aquecimento dependentes de chaminés com madeira, carvão, gás ou óleo, é preciso garantir uma entrada de ar suficiente. A depressão máxima permitida, que é provocada pelo exaustor na divisão do sistema de aquecimento dependente da chaminé, não pode exceder 4 Pa (0,04 mbar), caso contrário corre-se risco de intoxicação.
- Ao cozinhar, devido aos vapores é adicionada mais humidade ao ar ambiente.
- No funcionamento com recirculação, a humidade só é retirada minimamente aos vapores. Por isso, é preciso assegurar sempre uma alimentação suficiente de ar fresco, p. ex. com uma janela aberta ou através da utilização de sistemas de ventilação de divisões.
- Assegure sempre um ar ambiente normal e agradável (45 - 60 % de humidade do ar).
- Após cada utilização no funcionamento com recirculação, deixe o exaustor da placa de cozinhar durante cerca de 20 minutos num nível baixo ou ative o sistema automático de marcha posterior.

2.3. Pessoas

- Estes aparelhos podem ser usados por crianças a partir dos 8 anos, assim como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, se estiverem sob vigilância ou tiverem sido instruídas sobre o uso seguro do aparelho e tiverem entendido os perigos associados. Não deixe as crianças brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças, a não ser que se encontrem sob vigilância.
- As superfícies das zonas de aquecimento e de cozinhar ficam quentes quando em funcionamento. Por isso, mantenha as crianças pequenas afastadas.
- Só é permitido usar grades de proteção de placas de cozinhar ou coberturas de placas de cozinhar do fabricante da placa de cozinhar ou as grades de proteção de placas de cozinhar ou as coberturas de placas de cozinhar autorizadas pelo fabricante no manual de instruções. A utilização de grades de proteção de placas de cozinhar ou coberturas de placas de cozinhar não adequadas pode provocar acidentes.
- As pessoas com estimulador cardíaco ou com implante de bombas de insulina têm de se certificar de que o seu implante não seja prejudicado pela placa de cozinhar de indução (a gama de frequência da placa de cozinhar de indução é de 20 a 50 kHz).

2.4. Explicação de símbolos e indicações

O aparelho foi fabricado segundo o estado atual da técnica. No entanto, as máquinas implicam riscos que não podem ser evitados com a construção.

Para garantir uma segurança suficiente ao utilizador, são adicionalmente fornecidas indicações de segurança, que estão assinaladas pelos realces de texto a seguir descritos.

Só se estas indicações forem observadas é que se pode garantir uma segurança suficiente durante o funcionamento.

As partes de texto assinaladas têm o seguinte significado:



PERIGO
Observação que indica um perigo iminente, cujas consequências podem ser a morte ou lesões graves.



CUIDADO
Observação que indica uma situação potencialmente perigosa, cujas consequências podem ser a morte ou lesões graves.

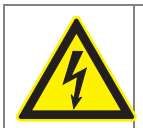


ATENÇÃO
Observação que indica uma situação perigosa, cujas consequências podem ser lesões leves ou a danificação do aparelho.



INDICAÇÃO
Observação cujo cumprimento facilita o manuseio do aparelho.

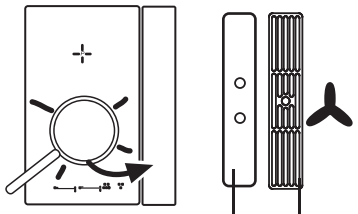
Adicionalmente, em determinadas partes são usados os seguintes símbolos de perigo:

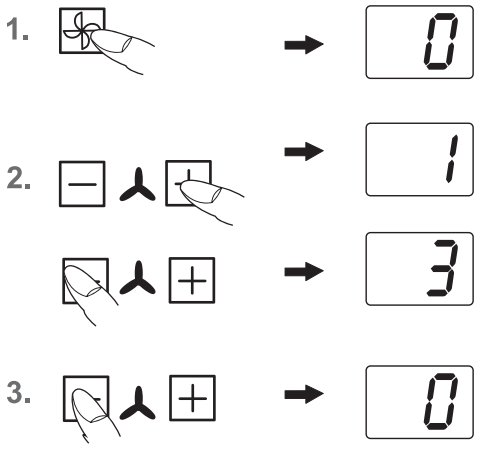


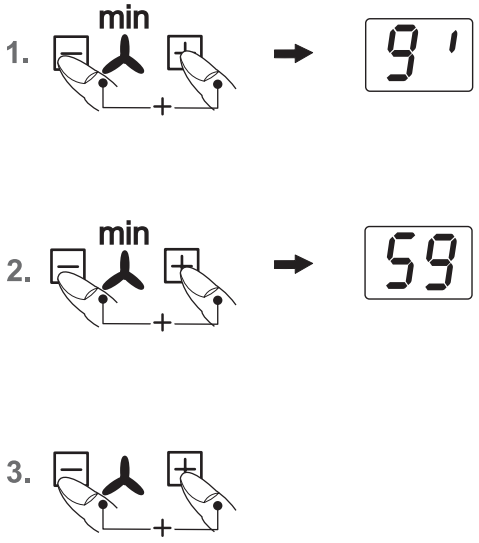
AVISO DE ENERGIA ELÉTRICA! EXISTE PERIGO DE VIDA!
Perto deste símbolo estão instaladas peças condutoras de tensão. As coberturas assinaladas com este aviso só podem ser removidas por um eletricista reconhecido.



OBSERVE OS REGULAMENTOS DE PROCEDIMENTO PARA O MANUSEIO DE COMPONENTES E MÓDULOS ELETROSTATICAMENTE SENSÍVEIS (ESD).
Atrás de coberturas, que estejam assinaladas com o símbolo mostrado ao lado, encontram-se componentes e módulos com perigo eletrostático. É impreterível evitar que se toque em ligações de encaixe, vias condutoras e pinos de componentes. Só pessoal especializado com conhecimentos ESD tem autorização para proceder a intervenções!







3. Usar o ventilador

No painel de controlo com Touch Control, no lado direito encontram-se as teclas para o comando do ventilador.

Retire a cobertura por completo antes de colocar o ventilador em funcionamento. Nos modelos com cobertura aberta não é necessário retirar.

Importante!

Não colocar a cobertura sobre a placa de cozinhar de indução! Risco de queimaduras!

3.4.1 Ligar e desligar o ventilador

1. Acione a tecla de Ligar/Desligar do ventilador (aprox. 1 seg.)
2. Acione a tecla Mais do ventilador.
   A seguir pode ser escolhido o nível de potência desejado 1, 2, 3 ou 4 com a tecla Mais ou a tecla Menos. O símbolo do ventilador é aceso.
   O nível intensivo 4 fica ligado durante 10 minutos e, a seguir, dá-se a comutação automática para o nível 3.
3. Para desligar, acione a tecla Menos do ventilador até ser indicado 0.

Conselho

Para que o exaustor também funcione bem quando são usadas panelas altas (p. ex. panelas para espargos), no lado do ventilador pode colocar uma colher de pau por baixo da tampa da panela.

3.4.2 Marcha posterior do ventilador

A marcha posterior do ventilador é usada depois de cozinhar, com o objetivo de eliminar odores de cozinhado. Adicionalmente, os filtros no ventilador são secos.

Ajustar a marcha posterior do ventilador

1. Acione simultaneamente a tecla Mais e a tecla Menos do ventilador. A marcha posterior do ventilador de 10 minutos está ajustada. O símbolo de marcha posterior **min** é aceso.
2. Ao voltar a carregar simultaneamente na tecla Mais e na tecla Menos são ajustados 60 minutos.
3. Ao voltar a acionar simultaneamente é desligada a marcha posterior.

O nível do ventilador, com a marcha posterior do ventilador ajustada, pode ser configurado e alterado livremente.

3.4.3 Tempo de marcha posterior

Após cada processo de cozinhar deve ser realizada uma marcha posterior do motor do ventilador de 10 a 20 minutos. Se o ventilador estiver em funcionamento pelo menos durante 15 minutos, após a desconexão é realizada uma marcha posterior automática de aprox. 15 minutos.

Assim garante-se um funcionamento ideal e a eliminação de vapores residuais de cozinhado.

No caso de funcionamento com filtro de ar circulante, depois de cozinhar use sempre um tempo de marcha posterior de 10 - 60 minutos, a fim de atingir uma eliminação ideal de odores.

Ao voltar a ativar o ventilador, em casos raros pode acontecer que as moléculas de odores acumuladas no filtro se liguem ao vapor de água e possam voltar a ser sentidas. Estes odores residuais voltam a desaparecer durante o funcionamento.

Importante

Para o funcionamento com recirculação é necessário assegurar uma ventilação e uma evacuação de ar suficientes para dissipar a humidade do ar.

4. Manutenção e limpeza

4.1. Ventilador da placa de cozinhar

Limpeza dos filtros de gordura metálicos

Limpe os filtros de gordura metálicos, pelo menos uma vez por mês ou no caso de excesso de gordura e utilização intensa, na máquina de lavar a louça ou numa solução de detergente suave e água.

Para retirar o filtro, levante a cobertura do ventilador e tire para cima, do ventilador, a chapa de condução do ar de aço inoxidável, em forma de U, na abertura de aspiração. Retire a seguir o filtro. Para isso, empurre para baixo o bloqueio na cavidade da pega e remova o filtro.

Os filtros podem ser lavados na máquina de lavar louça. Coloque os filtros na máquina de lavar louça numa posição vertical. Por favor utilize exclusivamente abrilhantadores compatíveis com alumínio, a fim de evitar danos e colorações nos filtros.

Não os lave diretamente ao lado de copos ou porcelana clara.

Não use o ventilador sem filtros de gordura!

Após a limpeza do filtro, volte a colocar o filtro seco no ventilador. Por favor observe o seguinte: a cavidade da asa tem de estar visível após a inserção. Sempre que possível, a seguir a cada mudança de filtro limpe o interior do ventilador, a que consiga aceder facilmente, com um pano húmido com detergente, e tenha cuidado com peças salientes no interior do ventilador.

Limpeza e conservação do ventilador

O melhor é limpar o ventilador pelo menos após cada limpeza do filtro.

Após uma fervura intensa de água com a tampa da panela aberta pode acumular-se água condensada por baixo do filtro. Isso é perfeitamente normal. No entanto, a água deve ser retirada e o interior do ventilador deve ser limpo.

As aberturas de ventilação na cobertura asseguram que do interior do ventilador possa ser evacuada humidade residual, eventualmente causada ao cozinhar e limpar, mesmo no estado de repouso com a cobertura colocada e sem o ventilador a funcionar.

Se sairem odores residuais incomodativos, limpe o filtro e o interior do ventilador.

A melhor maneira de limpar o ventilador é com um pano suave húmido e uma solução de detergente suave e água.

Serviço

O filtro tem de ficar acessível. No caso de um filtro de carvão ativo, substituir em cada 5 - 24 meses as esteiras de filtro de carvão.

5. Instruções de montagem

5.1. Indicações de segurança para o instalador de móveis de cozinha

- Os contraplacados, as colas e os revestimentos de material sintético dos móveis adjacentes têm que ser resistentes à temperatura (no mín. 75°C). Se os contraplacados e os revestimentos não forem suficientemente resistentes à temperatura podem-se deformar.
- A montagem deve ser efetuada de forma a garantir uma proteção contra contactos acidentais.
- A utilização de ripas de fechamento com a parede no balcão de serviço atrás da placa de cozinhar é permitida, desde que as distâncias mínimas sejam mantidas de acordo com os desenhos de montagem.
- As distâncias mínimas dos entalhes da placa para trás devem ser respeitadas conforme os desenhos de montagem.
- Na montagem diretamente ao lado de um armário alto é necessário manter uma distância mín. de 50 mm. A superfície lateral do armário alto deve ser revestida com um material resistente ao calor. Devido às exigências técnicas, a distância mínima deve equivaler no mínimo a 300 mm.
- A distância entre a placa de cozinhar e o exaustor tem que ser pelo menos tão grande como está definido nas instruções de montagem do exaustor.
- Os materiais de embalagem (películas plásticas, esferovite, pregos, etc.) têm de ser afastados do alcance de crianças, uma vez que constituem eventuais fontes de perigo. As peças pequenas podem ser engolidas e as películas plásticas podem provocar asfixia.

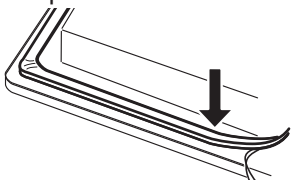
5.2. Instalação

Indicações importantes

- Evite formação excessiva de calor na parte inferior, causada p. ex. por um forno sem ventilador de circulação axial.
- Se nos fornos integrados for realizada a operação de pirólise, a placa de cozinhar de indução não pode ser utilizada.
- Para a montagem por cima de uma gaveta é necessário evitar que sejam guardados objetos afiados na gaveta. Estes objetos podem ficar atravessados na parte de baixo da gaveta e bloquear a gaveta.
- Se houver um fundo intermédio por baixo da placa de cozinhar, a distância mínima em relação ao lado inferior da placa de cozinhar deve ser igual a 20 mm, para garantir uma ventilação suficiente da placa de cozinhar.
- Não é permitida a montagem da placa de cozinhar sobre frigoríficos e congeladores, máquinas de lavar louça, bem como sobre máquinas de lavar e secar roupa.
- Devido ao perigo de incêndio, é necessário ter o cuidado de não dispor nem colocar objetos facilmente inflamáveis ou deformáveis com o calor, diretamente ao lado ou sob a placa.

Vedação da placa de cozinhar

Antes da montagem é necessário inserir sem falhas a vedação da placa de cozinha anexa.

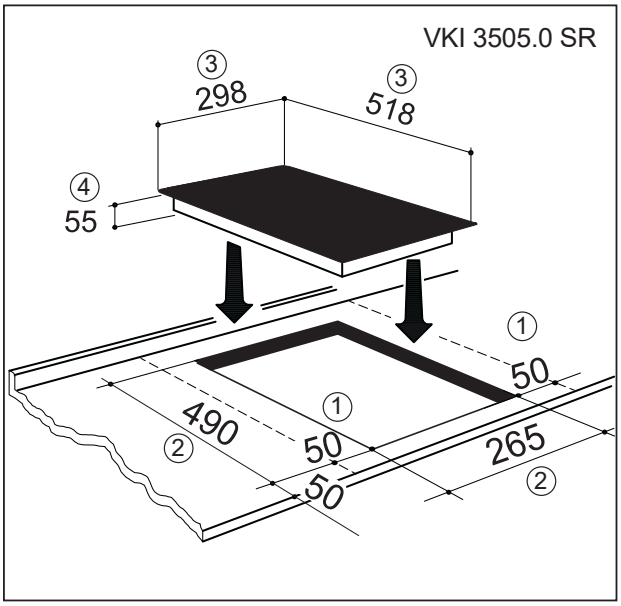


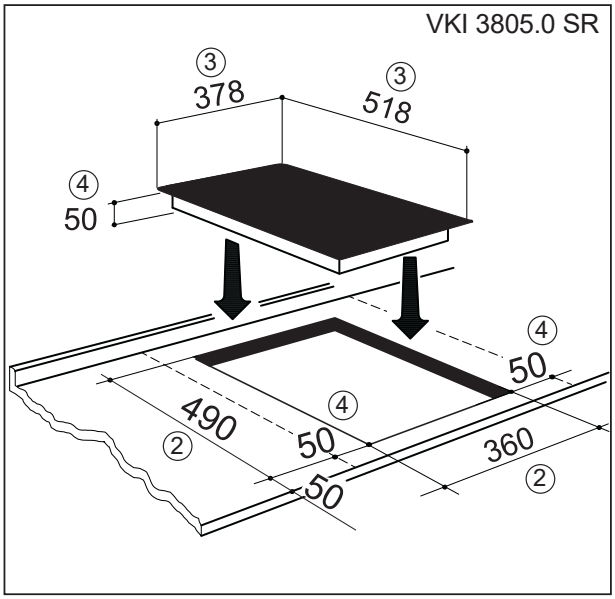
- É preciso evitar que os líquidos penetrem entre o rebordo da placa de cozinhar e o balcão de serviço, ou entre o balcão de serviço e a parede, e que chegue até aos aparelhos elétricos eventualmente instalados por baixo do balcão.
- No caso de montagem da placa de cozinhar num balcão de serviço com superfície desigual, p. ex. com um revestimento de cerâmica ou similar (azulejos, etc.), é necessário remover a vedação eventualmente existente na placa de cozinhar e efetuar a calafetagem entre a zona de cozinhar e o balcão de serviço com materiais de vedação sintéticos (Kitt).
- Não cole a placa de cozinhar em hipótese alguma com silicone! De outra forma, não é possível desmontar a placa mais tarde sem a danificar.

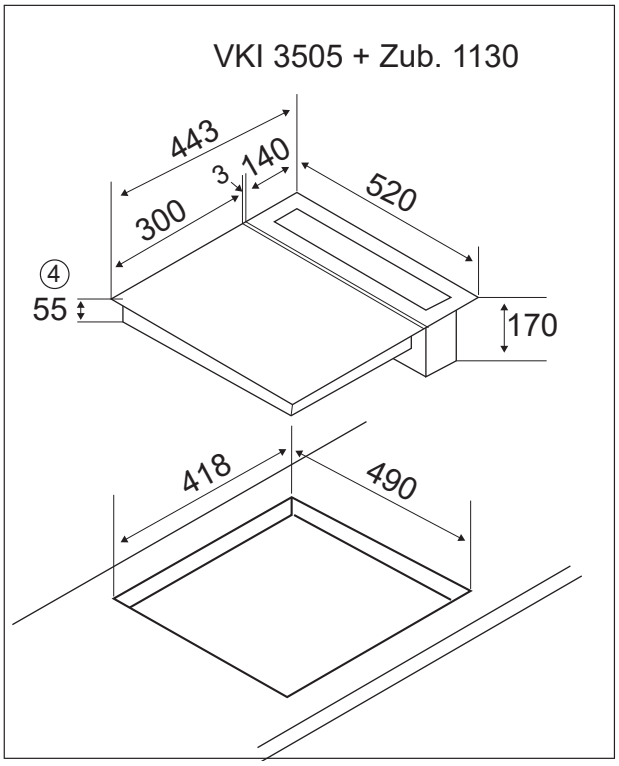
Entalhe no balcão de serviço

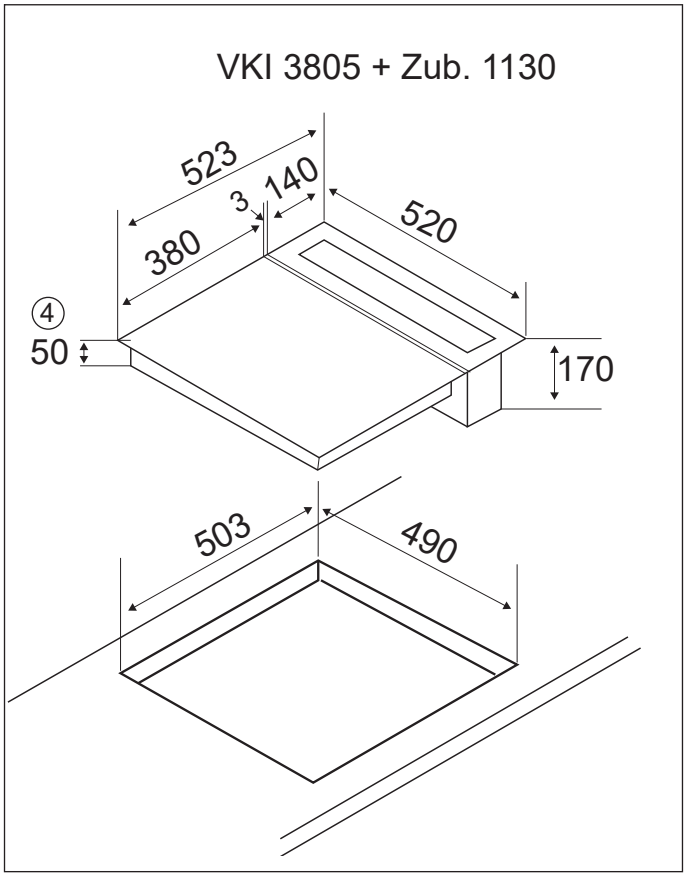
O entalhe no balcão de serviço deve ser efetuado o mais exatamente possível com uma boa lâmina de serra plana ou com uma fresa vertical. A seguir, as superfícies de corte devem ser seladas para que não haja penetração de humidade.

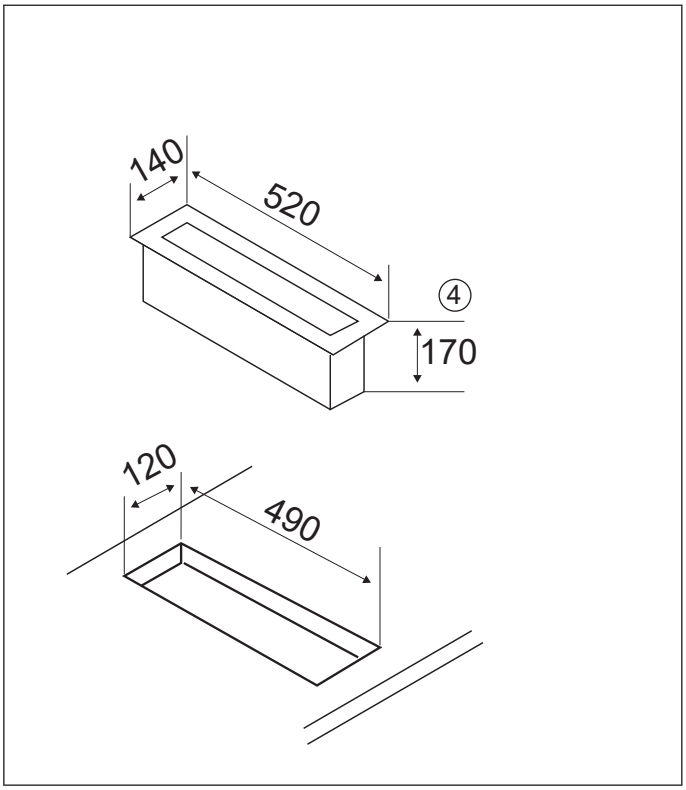
O entalhe na placa de cozinhar é efetuado de acordo com as ilustrações. A placa de cozinhar vitrocerâmica tem necessariamente que estar posicionada de forma plana e nivelada. Uma tensão pode causar a rutura da placa de vidro. Controle a vedação da placa de cozinhar quanto ao seu perfeito assentamento e a um revestimento sem falhas.











Importante!

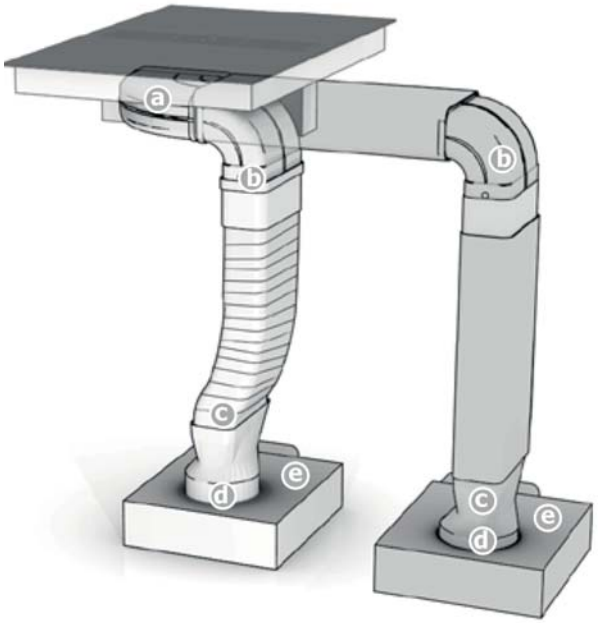
Se, ao ser instalada, a placa vitrocerâmica não ficar bem ajustada ou ficar sob tensão, há perigo de ruptura da mesma!

1 Distância mínima até às paredes adjacentes
2 Medida de fresagem
3 Medida exterior da placa de cozinhar
4 Altura da montagem

5.3. Montagem do sistema de exaustão

A ligação entre a placa de cozinhar e o ventilador pode ser realizada com um tubo flexível ou um canal chato.

Os componentes de exaustão de uma destas duas variantes estão incluídos na placa de cozinhar e são encaixados uns nos outros conforme é mostrado na imagem. Se for necessário, encurte o canal chato com uma serra de dentes finos.

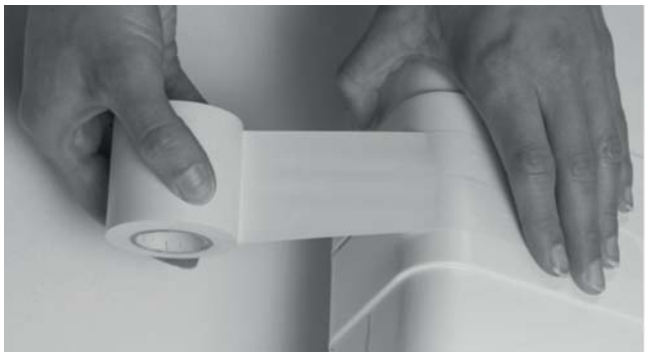


Sobre o ponto c

O componente de ligação flexível é usado com uma profundidade de bancada de trabalho de 600 mm. Tenha o cuidado de o instalar o mais esticado e sem dobras. Corte para isso material em excesso.

Sobre o ponto f

Antes de encaixar a peça de transição (d) no ventilador na base (e), aplique fita de vedação no bocal de ligação do ventilador na base (f).



Importante!

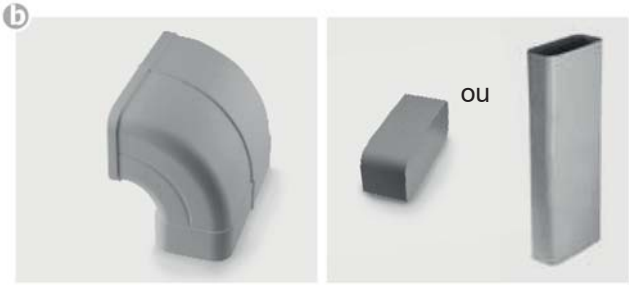
Após o encaixe, todos os componentes têm de ser colados hermeticamente com a fita de vedação conforme a ilustração.

Componentes do canal de exaustão

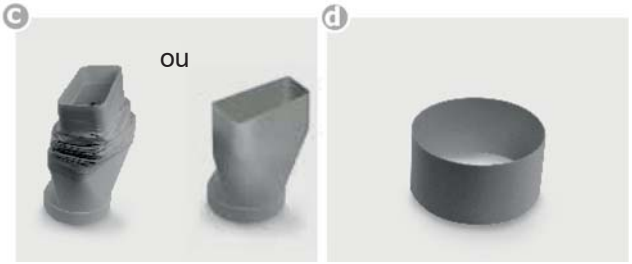
a



b



c d



e



f



Filtro na base (opcional)

g



5.4. Conector de 7 polos para a ligação do ventilador

Conecte os dois conectores de 7 polos para efetuar a ligação do ventilador.
Abra a proteção do conector no conector de 7 polos (ventilador) da placa de cozinhar e encaixe o conector oposto de 7 polos do ventilador (e) até engatar com segurança. A seguir, volte a fechar a proteção do conector.

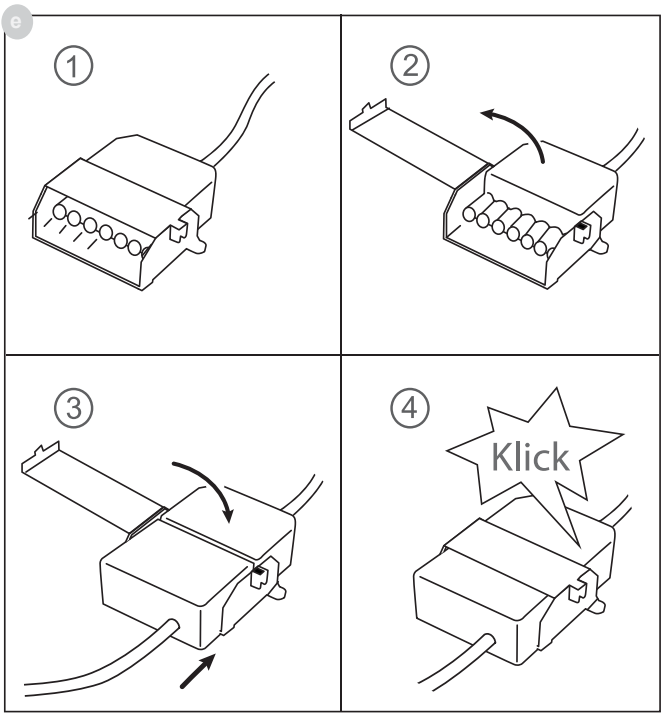
PERIGO

Perigo de choque elétrico

A conexão do conector do ventilador tem de ser realizada antes da ligação à rede!

Antes de voltar a abrir a conexão do conector é absolutamente necessário desligar o aparelho da corrente elétrica. A ligação à rede elétrica só pode ser realizada quando a conexão de conectores estiver efetuada.

A placa de cozinhar só pode ser ligada quando o conector oposto do ventilador estiver encaixado com segurança e a proteção do conector estiver fechada.



5.5. Instalação do ventilador da placa de cozinhar

- O produto só pode ser conectado por um técnico autorizado sob consideração dos regulamentos locais vigentes; o mesmo é válido para as conexões para o ar extraído. O instalador é responsável pelo funcionamento perfeito no local de instalação!
- Observe para a instalação as normas pertinentes dos regulamentos de construção dos países e das empresas de distribuição elétrica.
- O ventilador de placas de cozinhar pode funcionar no modo de extração ou de circulação de ar.
- O ar extraído tem de ser conduzido para o exterior num canal de ventilação previsto para esta finalidade ou através da parede da casa.
- O ar extraído não pode ser conduzido para uma chaminé de descarga de fumo ou gás de escape em uso. Em caso de dúvida, consulte um mestre especializado em limpeza de chaminés.
- Se nas imediações do ventilador da placa de cozinhar for operado um sistema de aquecimento dependente de chaminés (aquecimento com carvão, madeira, óleo ou gás), é preciso garantir uma entrada de ar suficiente; caso contrário corre-se perigo de intoxicação. Uma operação sem riscos do ventilador da placa de cozinhar está garantida se a depressão de 0,04 mbar (4 Pa), provocada pelo ventilador da placa de cozinhar, não for ultrapassada e puder entrar ar suficiente na divisão.
- Os tubos de extração têm de corresponder à classe de reação ao fogo B 1 DIN 4102.
- Por favor assegure que o diâmetro nominal mínimo do bocal de ligação do aparelho não seja reduzido.
- Deve ser sempre usado o sistema, que é recomendado para o canal de ventilação e compatível com o exaustor da placa de cozinhar.
- O diâmetro nominal dos tubos de circulação de ar não pode ser inferior a 150 mm.
- Os tubos de extração devem ser o mais curtos possível, não devem ser conduzidos num ângulo de 90 graus, mas sim em curvas suaves, e não devem ter reduções de secções transversais.
- Nunca escolher um diâmetro de tubo inferior a 150 mm. 50 cm antes do componente do ventilador não é permitido instalar arcos/ângulos.
- Entre dois ângulos/arcos, instalar sempre uma peça reta de aprox. 50 cm.
- As caixas murais, assim como o entalhe no painel da base, devem corresponder na secção transversal pelo menos ao tubo de extração. Tem de existir uma abertura de descarga de pelo menos 500 cm². Encurtar os rodapés na altura ou instalar aberturas correspondentes.
- Para a instalação, tenha o cuidado de deixar acessível a unidade de circulação de ar a seguir à conclusão da montagem da cozinha.
- Para isso pode ser necessário deslocar pés da base dos armários de cozinha.

INDICAÇÃO

Para o funcionamento com recirculação é necessário assegurar uma ventilação e uma evacuação de ar suficientes para dissipar a humidade do ar.

6. Colocação fora de serviço, eliminação

6.1. Colocação fora de serviço

Quando o aparelho, um dia, deixar de trabalhar, é necessário proceder à colocação fora do serviço.

- Desligue o fusível na instalação doméstica para evitar perigo de choque elétrico.
- Elimine o ventilador de modo ecológico após a desmontagem.

6.2. Eliminação da embalagem

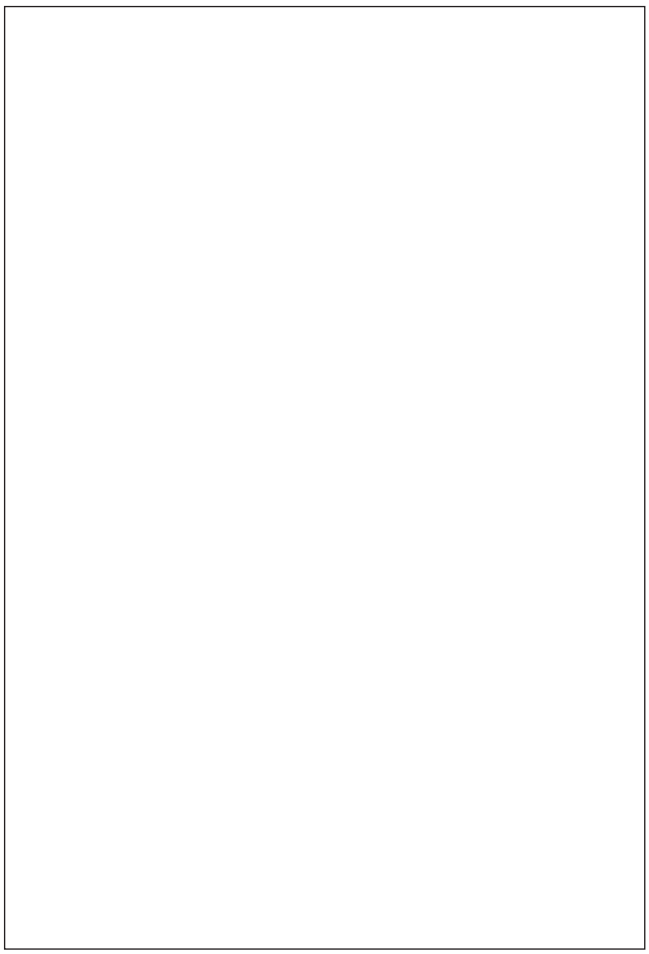
Elimine a embalagem de transporte do modo mais ecológico possível. O retorno dos materiais de embalagem ao ciclo de materiais economiza matéria-prima e reduz o lixo.

6.3. Eliminação dos aparelhos antigos

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha seletiva para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico.

Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorreto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha seletiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

K06-180159/01



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