BEDIENUNGSANWEISUNG
mit Montageanweisungen

INSTRUCTIONS FOR USE
and installation

DE GB FR IT

EKE6342.2



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

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

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

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

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

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

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

Österreich:

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13
1230 Wien

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

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

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

Bitte beachten Sie:

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

So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

Garantiebedingungen

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

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

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

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

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT 4

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

GERÄTEBESCHREIBUNG 8

TECHNISCHE BESCHREIBUNG 8
BEDIENFELD 8

BEDIENUNG DES KOCHFELDES 9

FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER 9
ANZEIGE 9
RESTWÄRMEANZEIGE 9
" SLIDER " AUSWAHLZONE 9

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES 9

VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN 9
KOCHFELD EIN UND AUSSCHALTEN 10
ZWEIKREIS-KOCHZONE 10
ZEITSCHALTUHR 10
WARMHALTEFUNKTION 11
ANKOCHAUTOMATIK 11
STOP&GO FUNKTION 12
MEMORY-FUNKTION 12
KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DES KOCHFELDES 13
BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG 13

KOCHEMPFEHLUNGEN 14

EINSTELLBEREICHE 14

REINIGUNG UND PFLEGE 14

WAS TUN WENN... 14

UMWELTSCHUTZ 15

MONTAGEHINWEISE 16

ELEKTROANSCHLUSS 17

SICHERHEIT

Vorsichtsmaßnahmen vor der Inbetriebnahme

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie. Diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.

Schutz vor Beschädigungen

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

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Öffnen Sie in keinem Fall das Gerät selber.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.

Schutz vor weiteren Gefahren

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

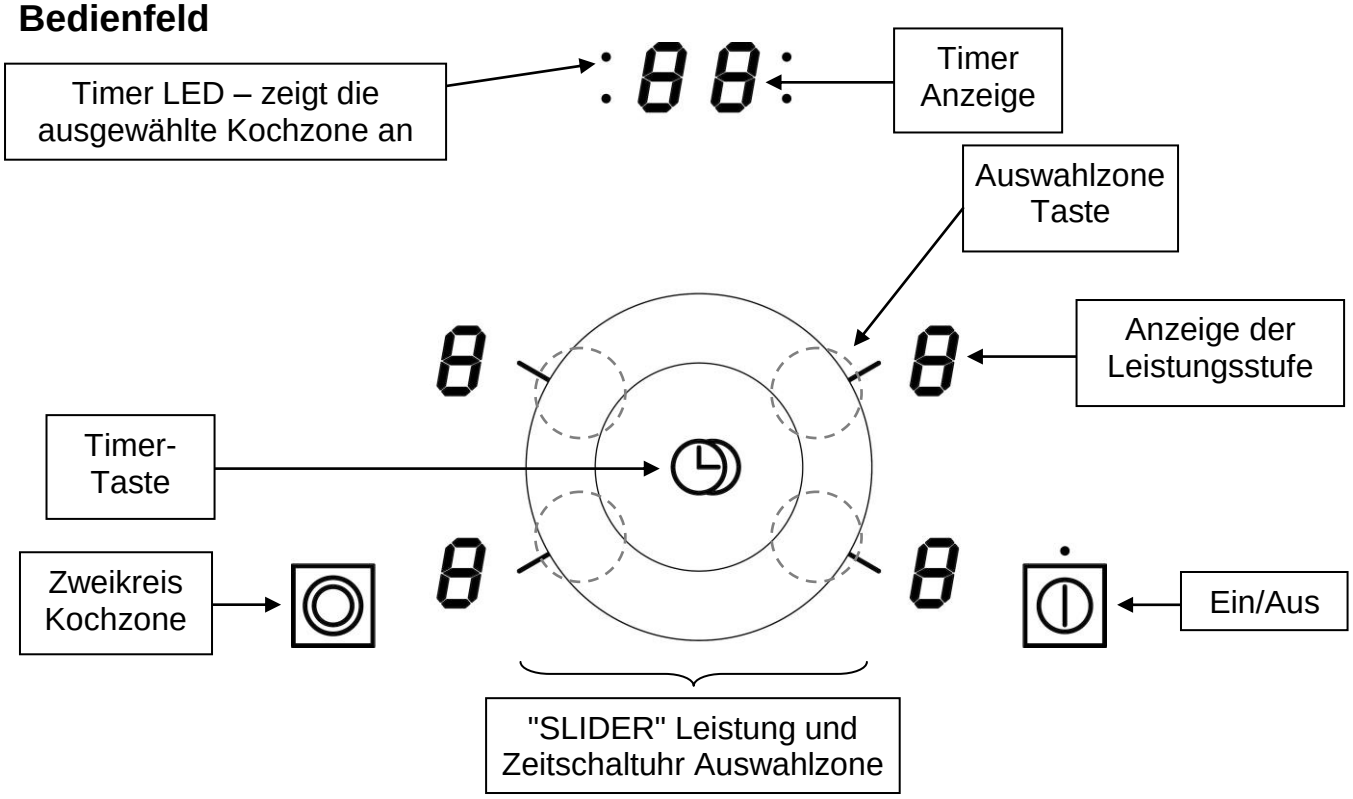
GERÄTEBESCHREIBUNG

Technische Beschreibung

Typ	EKEF6342.2 EKE6342.2ED EKE6342.2F
Gesamt Leistung	7000 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC_{hob}**	175 Wh/kg
Kochzone Vorne links	Ø 220/145 mm
Nominal Leistung	2200 / 1000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch EC_{cw}**	171.1 Wh/kg
Kochzone Hinten links	Ø 155 mm
Nominal Leistung	1200 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A
Energieverbrauch EC_{cw}**	173.8 Wh/kg
Kochzone Hinten rechts	Ø 265 x180 mm
Nominal Leistung	2400 / 1500 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	D
Energieverbrauch EC_{cw}**	181.3 Wh/kg
Kochzone Vorne rechts	Ø 155 mm
Nominal Leistung	1200 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A
Energieverbrauch EC_{cw}**	173.8 Wh/kg

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

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Funktion der Sensorschaltfelder

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

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

Anzeige

Anzeige	**Benennung**	**Funktion**
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1…9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
U	Warmhalte	Warmhalte die Kochzone auf 70°C
II	Pause	Pausenfunktion ist aktiviert.

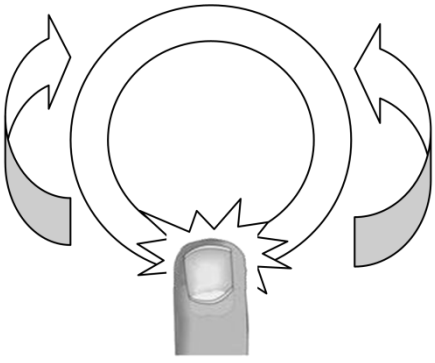
Restwärmeanzeige

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

" SLIDER " Auswahlzone

Zuerst müssen Sie die gewünschte Kochzone auswählen: drücken Sie auf dem Slider, gerade neben dem entsprechenden 7-Segment-Display. Das Display der ausgewählten Kochzone wird hell leuchtend.
Solange eine Kochzone ausgewählt ist (hell leuchtendes Display), können Sie die Kochstufe dieser Kochstelle einstellen, gleiten Sie hierzu mit dem Finger entlang der Einfräsung innerhalb der Glases (Slider). Eine Gleitbewegung in Uhrzeigerrichtung erhöht die Kochstufe in entgegengesetzter Richtung wird diese reduziert.
Um die Kochstufe der nächsten Kochstelle steuern zu können müssen Sie zuerst einige Sekunden abwarten, bis die vorherige Kochstelle nicht mehr aktiv ist (Anzeige der Leistungsstufe ändert sich von hell leuchtend auf normale Helligkeit)

“Gleiten“



INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

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

Kochfeld ein und ausschalten

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten :**

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

Kochzone: einschalten/ ausschalten :

Vorgang	Bedienfeld	Anzeige
Wählen der Gewünschten Zone	Auf den “SLIDER“ drücken Gegenüber die Anzeige der Gewünschten Zone	[0]
Leistung erhöhen	Auf dem “SLIDER“ rutschen	[1] bis [9]
Leistung verringern	Auf dem “SLIDER“ rutschen	[9] bis [1]
Ausschalten	Auf dem “SLIDER“ rutschen bis zu 0 angezeigt wird	[0] oder [H]

Für wählen ein weiterer Zone, müssen Sie warten, bis die Anzeige mehr markiert ist.
Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

Zweikreis-Kochzone

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

- **Zweikreis Kochzone einschalten/ ausschalten :**

Vorgang	Bedienfeld	Anzeige
Wählen der Gewünschten Zone	Auf den “SLIDER“ drücken Gegenüber die Anzeige der Gewünschten Zone	[0]
Leistung wählen	Auf dem “SLIDER“ rutschen	[1] bis [9]
Zweikreis-Kochzone einschalten	Auf [◎] drücken	LED leuchtet
Leistung wählen	Auf dem “SLIDER“ rutschen	[1] bis [9]
Zweikreis-Kochzone ausschalten	Auf [◎] drücken	LED erlischt

Zeitschaltuhr

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

- **Timer Einschalten:**

Vorgang	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Gewünschten Zone	Auf den “SLIDER“ drücken Gegenüber die Anzeige der Gewünschten Zone	[0]
Leistung auswählen	Auf den “SLIDER“ rutschen	[1] bis [9]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [🕒] drücken	[00]
Zeit einstellen	Auf [🕒] drücken für Zehner-Schritte in der “SLIDER-Zone“ drehen	[10, 20, 30…]
	für minutengenaue Einstellung	[31, 32, 33…]

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

- **Timer ausschalten:**

Vorgang	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Gewünschten Zone	Auf den “SLIDER“ drücken Gegenüber die Anzeige der Gewünschten Zone	Zeit
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [◷] drücken	Zeit
Zeitschaltuhr stoppen	Auf [◷] drücken	[00]

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird die Kochzone ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und es blinkt [00].

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [◷] zu betätigen.

- **Timer als Kurzzeitwecker:**

Vorgang	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten der Kochmulde	Auf [⏻] drücken	[0]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [◷] drücken	[00]
Zeit einstellen	Auf [◷] drücken für Zehner-Schritte in der “SLIDER-Zone“ drehen	[10, 20, 30…]
	für minutengenaue Einstellung	[31, 32, 33…]

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

Warmhaltefunktion

Diese Funktion wird Speisen auf 70°C warmhalten

- **Ein- und ausschalten :**

Vorgang	Bedienfeld	Anzeige
Warmhaltefunktion	Auf den « SLIDER » zwischen Stufe [0] und [1] drücken	[U]
Ausschalten	Auf den “SLIDER“ rutschen	[0] zu [9]

Ankochautomatik

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

- **Aktivierung der Ankochautomatik**

Vorgang	Bedienfeld	Anzeige
Leistung auswählen	Auf dem “SLIDER“ bis [7] rutschen	[7] blinkt mit [A]
(z.B. « 7 »)	und 3s bleiben.	

Abschalten der Ankochautomatik:

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

Vorgang	Bedienfeld	Anzeige
Leistung auswählen	Auf dem “SLIDER“ rutschen	[0] bis [9]

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

Stop&Go Funktion

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

- **Aktivierung der Stop&Go Funktion**

Vorgang	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten der Funktion	Auf [◷] drücken für ca. 3 s	[II] auf der Anzeige
Ausschalten der Funktion	Auf [◷] drücken für ca. 3 s und Drücken auf dem slider	Letzten Einstellungen

Memory-Funktion

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

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

Memory-Funktion aufrufen:

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

Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

Kindersicherung / Verriegelung des Kochfeldes

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

- **Verriegelung aktivieren:**

Vorgang	Bedienfeld	Anzeige
Kochfeld einschalten	Auf [⏻] drücken	[0] oder [H]
Kochfeld verriegeln	Auf [⏻] drücken und der Finger auf dieser Taste lassen mit dem anderen	
	Finger dreimal auf [◷] drücken	[L]

- **Verriegelung abschalten:**

Vorgang	Bedienfeld	Anzeige
Kochfeld einschalten	Auf [⏻] drücken	[L]
Kochfeld verriegeln	Auf [⏻] drücken und der Finger auf dieser Taste lassen mit dem anderen	
	Finger dreimal auf [◷] drücken	[0] oder [H]

Betriebsdauerbegrenzung

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

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

KOCHEMPFEHLUNGEN

Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

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

REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

WAS TUN WENN…

Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

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

In der Anzeige erscheint [E] :

- Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab:

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

Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:

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

Anzeige [U] :

- Finden Sie im Kapitel Warmhaltefunktion.

Anzeige [II] :

- Finden Sie im Kapitel Stop&Go Funktion.

Der Auftrag Anzeige [L]:

- Finden Sie im Kapitel Verriegelung der Kochmulde.

In der Anzeige erscheint [Er03]:

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

In der Anzeige erscheint [Er21]:

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

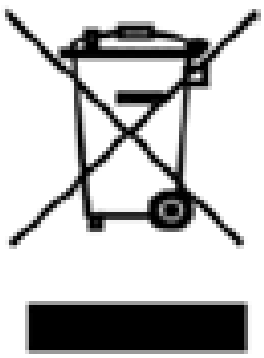
In der Anzeige erscheint [U400], [Er25] oder [U4]:

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

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

UMWELTSCHUTZ

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

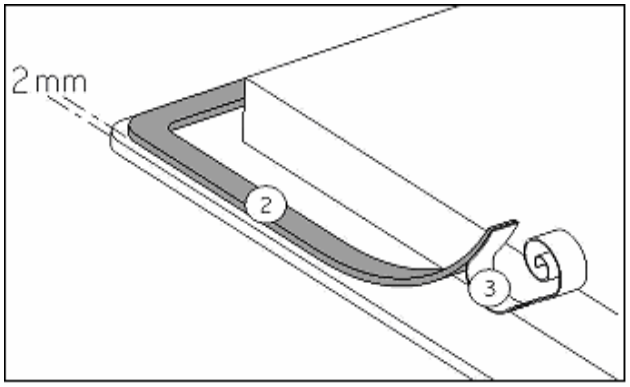


- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

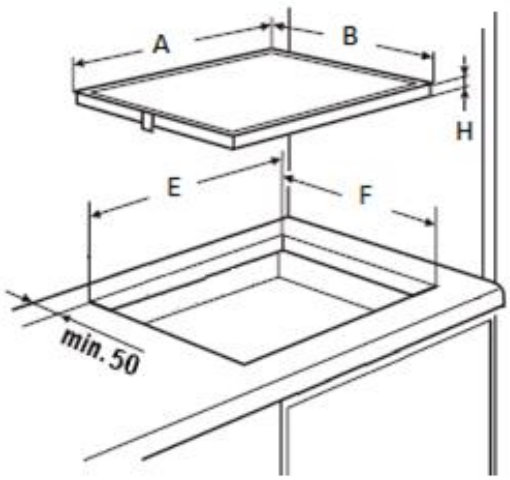
MONTAGEHINWEISE

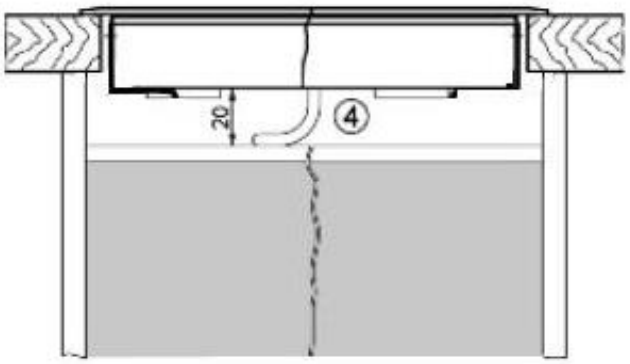
Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten**,** dass die in seinem Wohnsitz geltenden Normen eingehalten werden.

Dichtung Einbau :



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





Einbau :

- **Einfügdimensionen:**

	A	B	E	F	H
EKEF6342.2	598 mm	518 mm	560 mm	490 mm	44 mm
EKE6342.2ED EKE6342.2F	600 mm	520 mm	560 mm	490 mm	44 mm

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

- Die Arbeitsplatte soll mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig**.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 650 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keiner mechanischen Belastung, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **ACHTUNG**: Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigeben sind.

ELEKTROANSCHLUSS

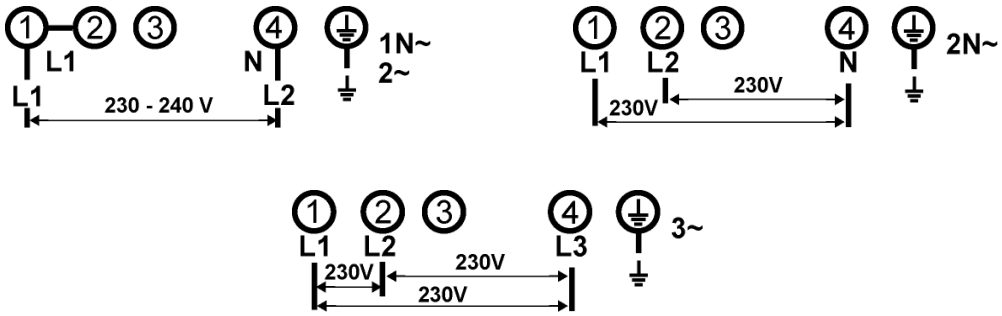
- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die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

Achtung!

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

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

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



Anschluss des Kochfelds:

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

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

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

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

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4, die Phase L1 an Anschlussklemme 1 und die Phase L2 an Anschlussklemme 2.

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

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

Dear customer,

Thank you for having chosen a KÜPPERSBUSCH ceramic hob

In order to install properly your appliance and to make the best use of it, please read this entire instruction manual carefully.

SUMMARY

SAFETY 20

PRECAUTIONS BEFORE USING 20
USING THE APPLIANCE 20
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE 21
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE 22
OTHER PROTECTIONS 22

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE 23

TECHNICAL DATA 23
CONTROL PANEL 23

USE 24

SENSITIVE TOUCHES 24
DISPLAY 24
RESIDUAL HEAT INDICATION 24
"SLIDER" ZONE: TO SET POWER AND TIMER VALUES 24

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT 24

BEFORE USING YOUR NEW HOB 24
STARTING-UP 25
EXTENSION ZONE 25
TIMER 25
« KEEP WARM » FUNCTION 26
AUTOMATIC COOKING 26
PAUSE FUNCTION 26
RECALL FUNCTION 27
CONTROL PANEL LOCKING 27
OPERATING TIME 27

COOKING ADVICES 28

EXAMPLES OF POWER SETTING 28

MAINTENANCE AND CLEANING 28

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM 28

ENVIRONMENT PROTECTION 29

INSTALLATION INSTRUCTIONS 30

ELECTRICAL CONNECTION 31

SAFETY

Precautions before using

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

Using the appliance

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

- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Precautions not to damage the appliance

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

Precautions in case of appliance failure

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

Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

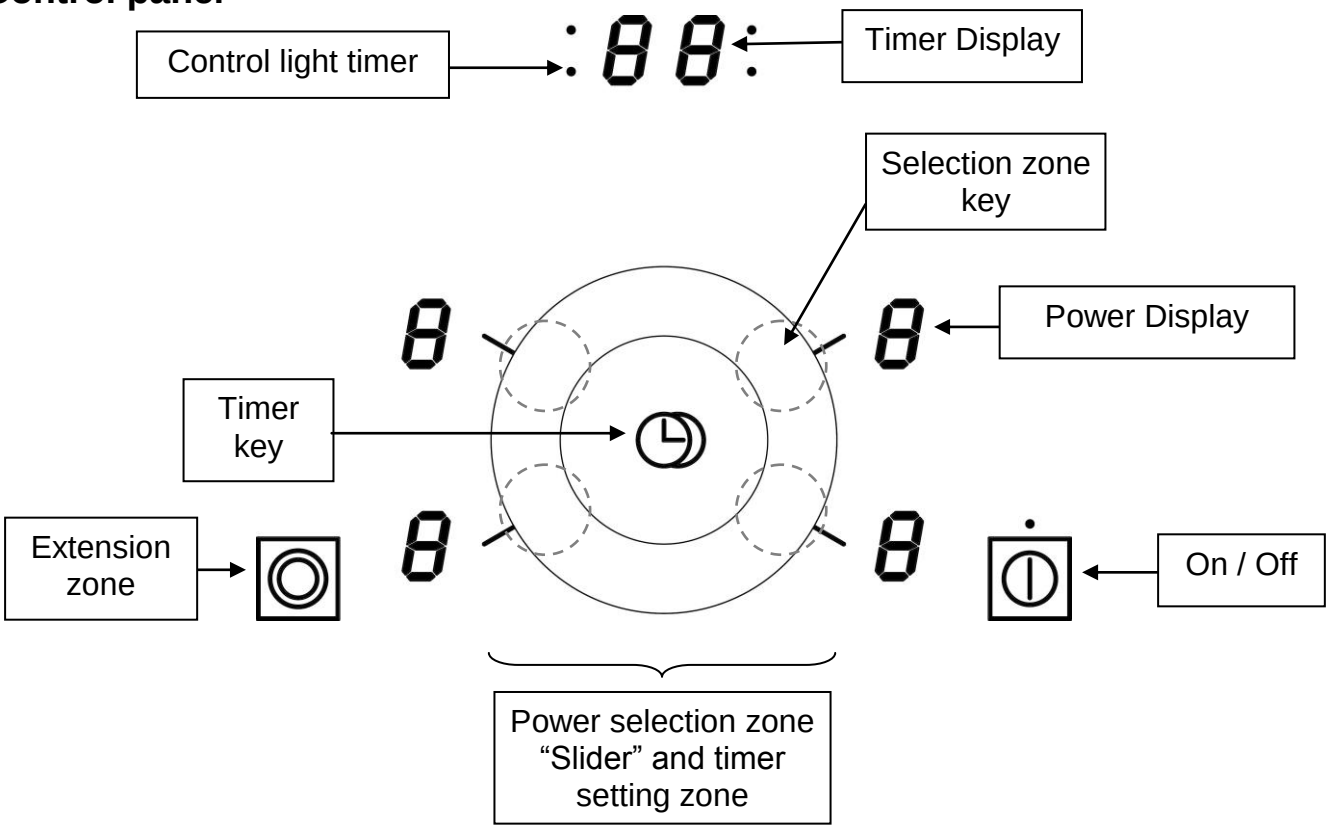
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Technical data

Type	EKEF6342.2 EKE6342.2ED EKE6342.2F
Total power	7000 W
Energy consumption for the hob EC_{hob}**	175 Wh/kg
Front left heating zone	Ø 220/145 mm
Nominal power	2200 / 1000 W
Standardised cookware category**	C
Energy consumption EC_{cw}**	171.1 Wh/kg
Rear left heating zone	Ø 155 mm
Nominal power	1200 W
Standardised cookware category**	A
Energy consumption EC_{cw}**	173.8 Wh/kg
Rear right heating zone	Ø 265 x180 mm
Nominal power	2400 / 1500 W
Standardised cookware category**	D
Energy consumption EC_{cw}**	181.3 Wh/kg
Front right heating zone	Ø 155 mm
Nominal power	1200 W
Standardised cookware category**	A
Energy consumption EC_{cw}**	173.8 Wh/kg

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

Control panel



USE

Sensitive touches

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

Touch only one key on the same time.

Display

Display	Designation	Function
0	Zero	the heating zone is activated
1…9	Power level	Selection of the cooking level
A	Heat accelerator	automatic cooking
E	Error message	Electronic failure
H	Residual heat	the heating zone is hot
U	Keep warm	Maintain automatically of 70°C.
II	Pause	the hob is in pause

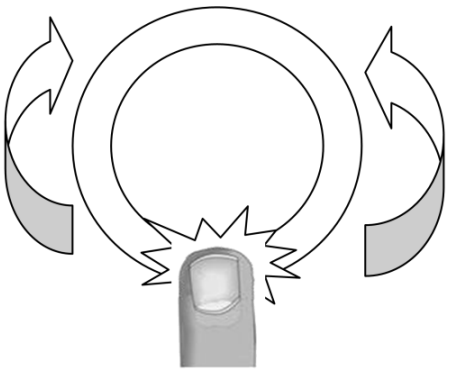
Residual heat indication

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

“SLIDER” zone: to set power and timer values

Select the cooking zone. The display corresponding to the selected zone will be highlighted. While the zone is activated (for a few seconds), you can adjust the power by sliding your finger on the groove of the glass (Slider). Slide clockwise to increase the power level and counterclockwise to decrease the power level.
To adjust the power of another cooking zone, wait until the previous zone is no longer activated (the highlighted display becomes normal).

“slide“



STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before using your new hob

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

Starting-up

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

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

Start-up/ switch off a heating zone

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press on the “SLIDER“ across from the desired zone	[0]
Select the power level	Slide on the “SLIDER“	[1] to [9]
To stop	Slide to [0] on “SLIDER“	[0] or [H]

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

Extension zone

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press on the “SLIDER“ across from the desired zone	[0]
Select the power level	Slide on the “SLIDER“	[1] to [9]
Switch on the extension zone	press key [◎]	Extension zone light is on
Select the power level	Slide on the “SLIDER“	[1] to [9]
Switch off the extension zone	press key [◎]	Extension zone light is off

Timer

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

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

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press on the “SLIDER“ across from the desired zone	[0]
Select the power level	Slide on the “SLIDER“	[1] to [9]
Select « Timer »	Press on the [◷]	[00]
Set the « Timer »	Press on the [◷] to increase of ten	[10, 20, 30...]
	Slide on the “SLIDER“	[31, 32, 33...]

The time is confirmed and the cooking starts.

- **To stop the cooking time:**

Action	Control panel	Display
Zone selection	Press on the “SLIDER“ across from the desired zone	time remaining
Select the timer	Press on the [◷]	time remaining
Stop the timer	Press on the [◷]	[00]

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

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

To stop the sound and the blinking it is enough to press the timer key [◷].

- **Egg timer function:**

Action	Control panel	Display
To start	press the key [⏻]	[0]
Select « Timer »	Press on the [◷]	[00]
Set the « Timer »	Press on the [◷] to increase of ten Slide on the “SLIDER“	[10, 20, 30...] [31, 32, 33...]

After a few seconds, the timer display stops blinking.

« Keep warm » Function

This function allows reaching and maintaining automatically a temperature of 70°C.

- **To engage, to start the function « Keep warm » :**

Action	Control panel	Display
To engage	press on the “SLIDER“ between the [0] and the [1]	[U]
To stop	Slide on the “SLIDER“	[0] to [9]

Automatic cooking

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

- **Start-up**

Action	Control panel	Display
Power level selection (For example « 7 »)	Slide to the position [7] and stay 3s	[7] Is blinking with [A]

- **Switching off the automatic cooking**

Action	Control panel	Display
Power level selection	Slide on the “SLIDER“	[0] to [9]

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

Pause function

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

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

Action	Control panel	Display
Engage Pause	Press [◷] key 3s.	displays [II] in the heating zone displays
Stop the Pause	Press [◷] key 3s. and on the slider	Last settings

Recall Function

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

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

The recall procedure is following:

- Press the key [⏻]
- Then press the key [◎] within 6 seconds

The precedent settings are activated.

Control panel locking

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

- **Locking**

Action	**Control panel**	**Display**
To start	press the key [⏻]	[0] or [H]
Hob locking	Hold a finger on the [◎]	
	and press 3 times on the [◷]	[L]

- **Unlocking**

Action	**Control panel**	**Display**
To start	press the key [⏻]	[L]
Unlocking the hob	Hold a finger on the [◎]	
	and press 3 times on the [◷]	[0] or [H]

Operating time

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

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

COOKING ADVICES

Examples of power setting

(The values below are indicative)

1 to 2	Melting, Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering, Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking, Simmering	Meat, liver, eggs, sausages,
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, waffles
9	Frying, roasting, Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, water

MAINTENANCE AND CLEANING

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

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

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

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

- The hob is badly connected to the electrical system.
- The protection fuse has blown.
- The locking function is activated
- The sensitive keys are covered by grease or water.
- An object is covering the control panel.

The symbol [E] displays :

- Call the After-sales Service.

One or all cooking zones cut-off:

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

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

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

The symbol [U] displays :

- Refer to the chapter "keep warm".

The symbol [II] displays :

- Refer to the chapter "Pause".

The symbol [L] displays :

- Refer to the chapter control panel locking page.

The control panel displays [Er03] :

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

The control panel displays [ER21] :

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

The control panel displays [U400], [Er25]or [U4] :

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

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

ENVIRONMENT PROTECTION

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

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

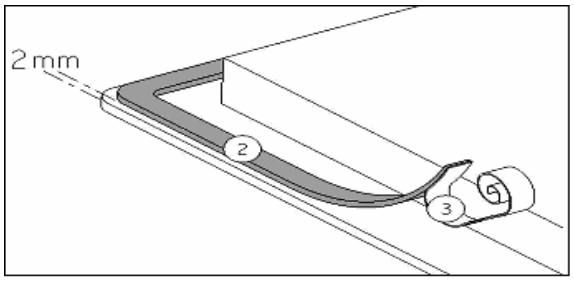


INSTALLATION INSTRUCTIONS

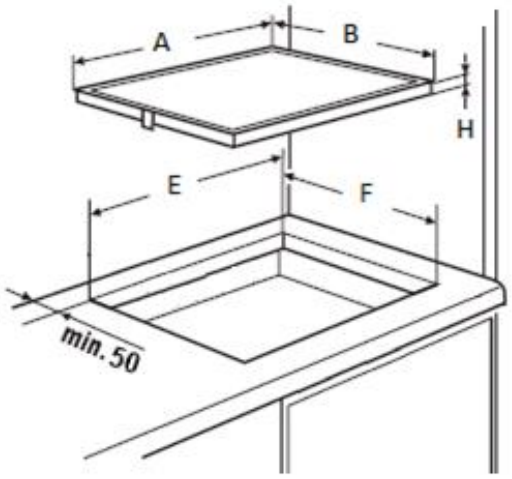
The installation must be performed by a qualified electrical contractor. This contractor will take the entire responsibility of the installation. The installation has to comply with the legislation and the standards in force in your country.

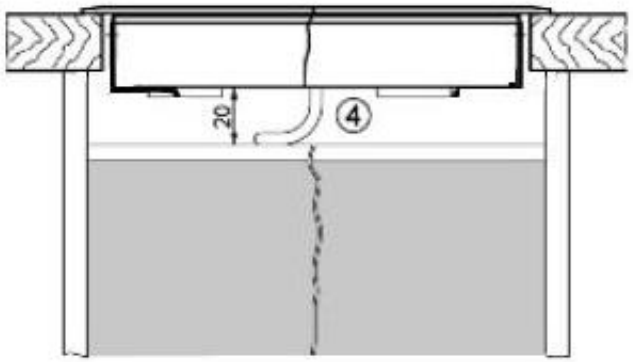
How to stick the gasket:

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



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





Fitting - installing:

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

	A	B	E	F	H
EKEF6342.2	598 mm	518 mm	560 mm	490 mm	44 mm
EKE6342.2ED EKE6342.2F	600 mm	520 mm	560 mm	490 mm	44 mm

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**

- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 75 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing **a space of 20 mm** to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 650 mm.
- The connection cord should not be subjected, after building-in, to any mechanical constraint (for instance constraint given by a drawer installed below).
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

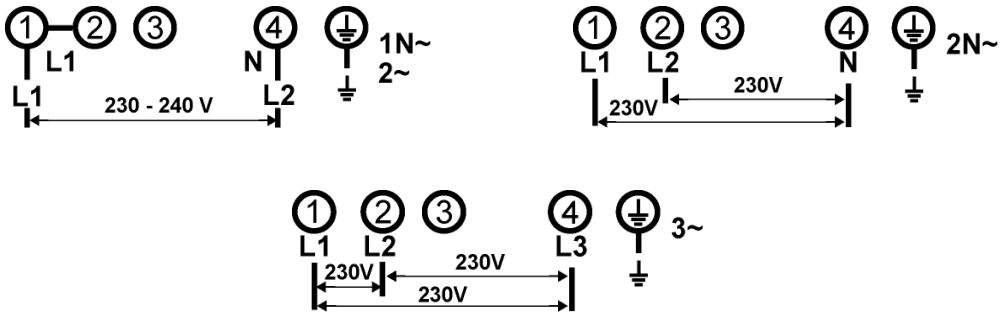
- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The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

Caution!

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

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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



Connection of the hob

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

Monophase 230V~1P+N

Put a bridge between terminal 1 and 2.
Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to terminal 4, the Phase L to one of the terminals 1 or 2.

Biphase 400V~2P+N

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

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

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

Chère cliente, cher client,

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

SOMMAIRE

SECURITE 34

PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON 34
UTILISATION DE L'APPAREIL 35
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL 36
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL 37
AUTRES PROTECTIONS 37

DESCRIPTION DE L'APPAREIL 38

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 38
BANDEAU DE COMMANDE 38

UTILISATION DE L'APPAREIL 39

TOUCHES SENSITIVES 39
AFFICHAGE 39
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE 39
ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE " SLIDER " 39

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL 39

AVANT LA PREMIERE UTILISATION 39
MISE EN ROUTE 39
EXTENSION DE LA ZONE 40
FONCTION MINUTERIE 40
FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD » 41
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON 41
FONCTION PAUSE 41
FONCTION « MEMORY » 42
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE 42
LIMITATION DU TEMPS DE FONCTIONNEMENT 42

CONSEILS DE CUISSON 43

EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON 43

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 43

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME 43

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT 44

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 45

CONNEXION ELECTRIQUE 46

SECURITE

Précautions avant utilisation en cuisson

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

Utilisation de l’appareil

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

Précautions pour ne pas détériorer l’appareil

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

Précautions en cas de défaillance de l’appareil

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

Autres protections

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

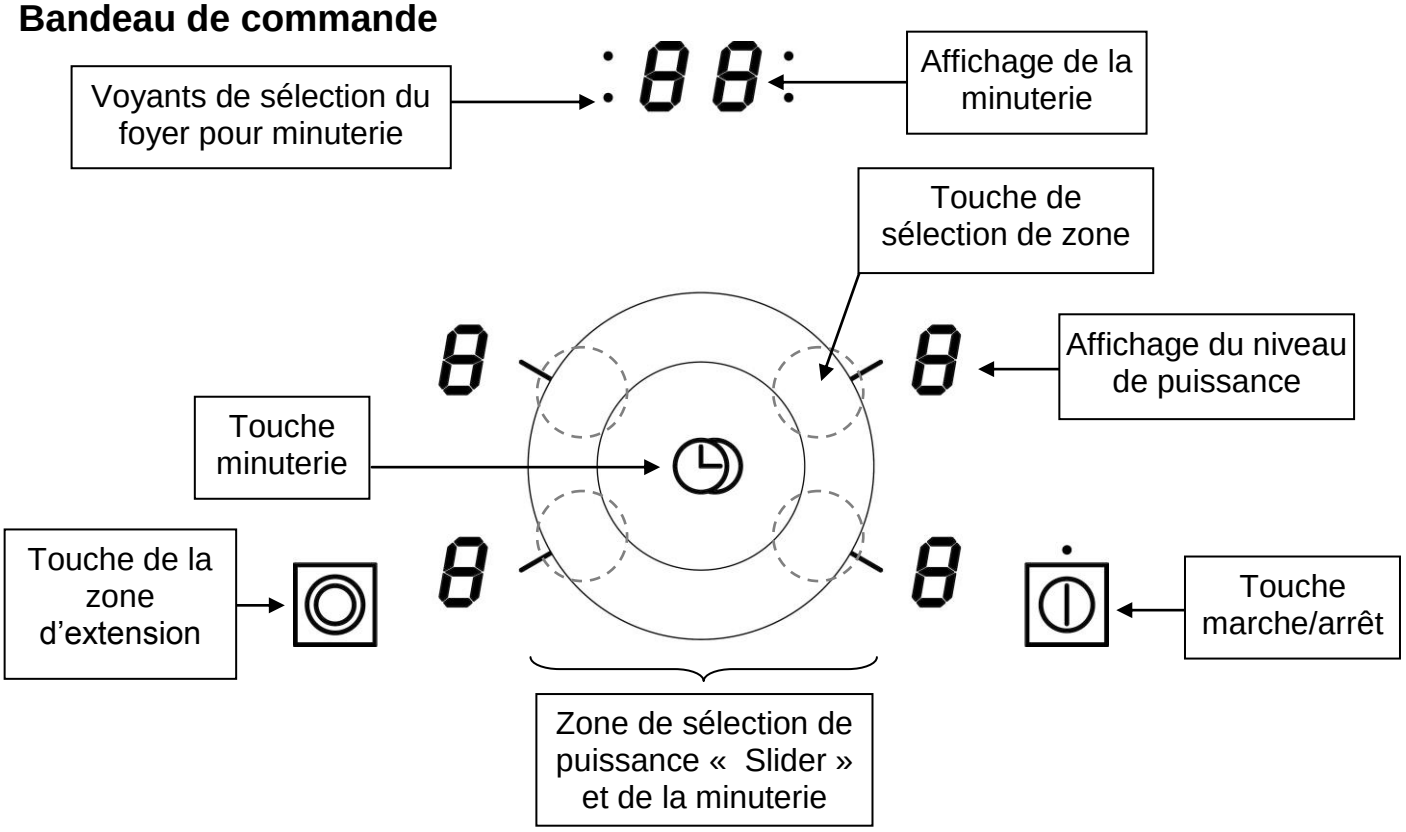
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Type	EKEF6342.2 EKE6342.2ED EKE6342.2F
Puissance Totale	7000 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC_{hob}**	175 Wh/kg
Foyer avant gauche	Ø 220/145 mm
Puissance nominale	2200 / 1000 W
Catégorie de la casserole standard**	C
Consommation d'énergie EC_{cw}**	171.1 Wh/kg
Foyer arrière gauche	Ø 155 mm
Puissance nominale	1200 W
Catégorie de la casserole standard**	A
Consommation d'énergie EC_{cw}**	173.8 Wh/kg
Foyer arrière droit	Ø 265 x180 mm
Puissance nominale	2400 / 1500 W
Catégorie de la casserole standard**	D
Consommation d'énergie EC_{cw}**	181.3 Wh/kg
Foyer avant droit	Ø 155 mm
Puissance nominale	1200 W
Catégorie de la casserole standard**	A
Consommation d'énergie EC_{cw}**	173.8 Wh/kg

** calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Touches sensitives

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

Affichage

Affichage	Désignation	Description
0.	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1…9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
U	Maintien chaud	La cuisson est maintenue à 70°C.
II	Stop&Go	La table est en pause.

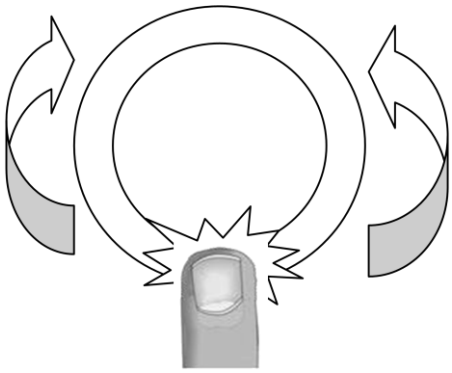
Indicateur de chaleur résiduelle

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

Zone de sélection de puissance " SLIDER "

Sélectionner la zone de cuisson. L'affichage correspondant à la zone activée se met en surbrillance. Pendant que la zone est activée (durant quelques secondes), vous pouvez régler la puissance en glissant le doigt dans la rainure blanchie du verre (slider). Glissez dans le sens horaire pour augmenter la puissance et dans le sens inverse pour la diminuer
Pour régler la puissance d'une autre zone de cuisson, attendre que la zone précédente ne soit plus active (affichage passe de surbrillance à normal).

"glisser"



MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

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

Mise en route

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

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

- **Réglage de la zone de chauffe :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la zone	Appuyer sur le “SLIDER“ en-face de la zone souhaitée	[0]
Régler la puissance	Glisser sur le “SLIDER“	[1] à [9]
Arrêter	Glisser sur le “SLIDER“ jusqu’à [0]	[0] ou [H]

Si aucun réglage n’est fait dans un délai de 20 secondes l’électronique revient en position d’attente.

Extension de la zone

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la zone	Appuyer sur le “SLIDER“ en-face de la zone souhaitée	[0]
Régler la puissance	Glisser sur le “SLIDER“	[1] à [9]
Allumer l’extension	appuyer sur [◎]	voyant allumé
Régler la puissance	Glisser sur le “SLIDER“	[1] à [9]
Eteindre l’extension	appuyer sur [◎]	voyant éteint

Fonction minuterie

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

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

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la zone	Appuyer sur le “SLIDER“ en-face de la zone souhaitée	[0]
Régler la puissance	Glisser sur le “SLIDER“	[1] à [9]
Sélectionner la minuterie	appuyer sur [◷]	[00]
Régler la minuterie	appuyer sur [◷] pour augmenter de 10	[10, 20, 30...]
	Glisser sur le “SLIDER“	[31, 32, 33...]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la zone	Appuyer sur le “SLIDER“ en-face de la zone souhaitée	temps restant
Sélectionner la minuterie	appuyer sur [◷]	temps restant
Arrêter la minuterie	appuyer sur [◷]	[00]

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

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

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d’appuyer sur la touche [◷] de la minuterie.

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Enclencher	appuyer sur [⏻]	[0]
Sélectionner la minuterie	appuyer sur [◷]	[00]
Régler la minuterie	appuyer sur [◷] pour augmenter de 10	[10, 20, 30...]
	Glisser sur le “SLIDER“	[31, 32, 33...]

Après quelques secondes, le voyant minuterie pas de « clignotement » à « fixe ».

Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70°C.

- **Activer, désactiver la fonction « Maintien au chaud » :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Activer le maintien au chaud	Appuyer sur le "SLIDER" entre [0] et [1]	[U]
Arrêter le maintien au chaud	glisser sur le "SLIDER"	[0] à [9] ou [H]

Programmation d'automatisme de cuisson

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

- **Enclencher l'automatisme :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la puissance (par exemple « 7 »)	glisser jusqu'à la position [7] et rester appuyé 3s.	[7] clignote avec [A]

- **Arrêter l'automatisme :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la puissance	Glisser sur le "SLIDER"	[0] à [9]

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

Fonction Pause

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

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

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Activer la pause	appuyer sur la touche [⏲] 3s.	[II] sur les afficheurs
Stopper la pause	appuyer sur la touche [⏲] 3s. et appuyer sur le slider	Les réglages précédents

Fonction « Memory »

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

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

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyer sur la touche [⏻].
- Appuyer sur la touche [◎] avant la fin du clignotement du voyant.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Verrouillage du bandeau de commande

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

- **Verrouillage :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Enclencher	appuyer sur [⏻]	[0]
Verrouiller la table	Maintenir un doigt sur le [◎]	
	appuyer 3 fois sur la touche [🕒]	[L]

- **Déverrouillage :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Enclencher	appuyer sur [⏻]	[L]
Verrouiller la table	Maintenir un doigt sur le [◎]	
	appuyer 3 fois sur la touche [🕒]	[0] ou [H]

Limitation du temps de fonctionnement

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

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

CONSEILS DE CUISSON

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

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

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

Le symbole [E] s'affiche :

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

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

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

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

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

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

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

Le symbole [U] s'affiche :

- Se référer au chapitre "maintien chaud".

Le symbole [II] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Pause".

Le symbole [L] s'affiche :

- se référer au chapitre verrouillage

Le symbole [Er03] s'affiche :

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

Le symbole [Er21] s'affiche :

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

Le symbole [U400], [Er25]ou [U4] clignotant s'affiche :

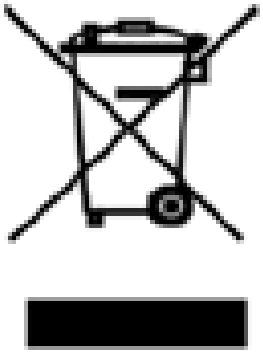
- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

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

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

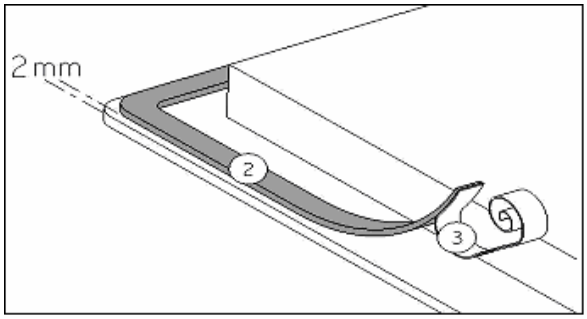


INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

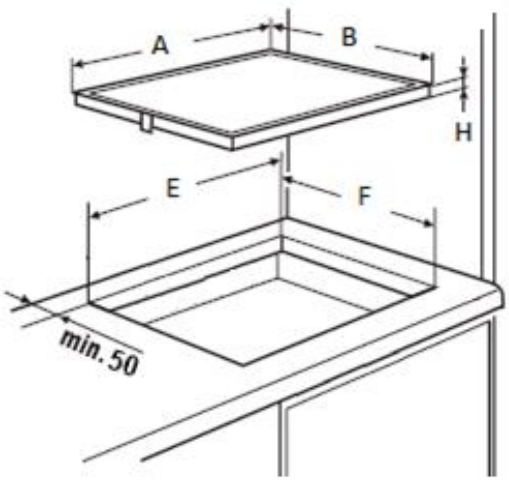
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.
L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

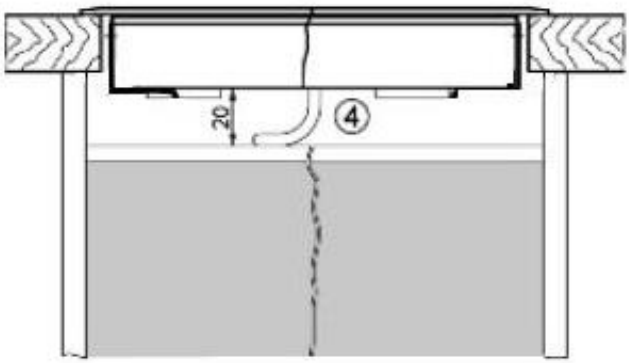
Mise en place du joint d'étanchéité

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



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





Encastrement :

- **Dimension de découpe :**

	A	B	E	F	H
EKEF6342.2	598 mm	518 mm	560 mm	490 mm	44 mm
EKE6342.2ED EKE6342.2F	600 mm	520 mm	560 mm	490 mm	44 mm

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm**.
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (75°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.

- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil **un espace de 20 mm** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 650 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- **MISE EN GARDE**: Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entrainer des accidents.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

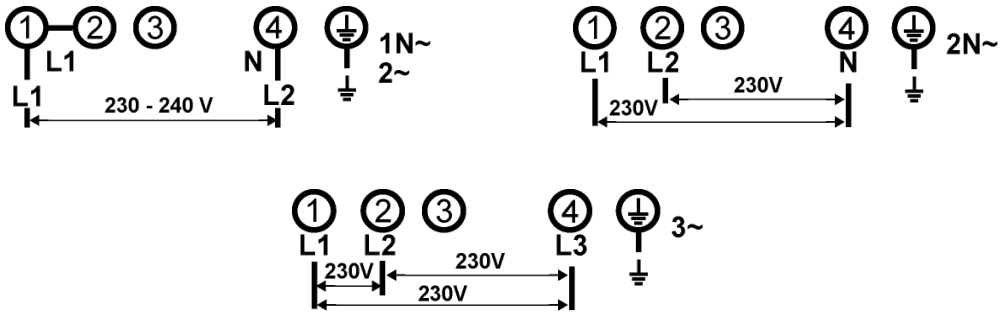
- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent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

Attention !

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

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

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



Branchement de la table:

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

Monophasé 230V~1P+N :

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

Biphasé 400V~2P+N :

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

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

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

Küppersbusch-Kundendienst

Servizio d'assistenza tecnica / pezzi di ricambi

Germania:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

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

Siamo raggiungibili:

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

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

Austria:

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13
1230 Wien

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

Siamo raggiungibili:

da lunedì a giovedì	dalle ore 8.00 alle ore 17.00

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

Nota bene:

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

.

Gentile Cliente,

Grazie per avere scelto il nostro piano di cottura KÜPPERSBUSCH.

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

INDICE

SICUREZZA 50

PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO 50
ISTRUZIONI DI SICUREZZA 51
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO 52
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO 53
ALTRE PRECAUZIONI 53

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO 54

DATI TECNICI 54
PANNELLO DEI COMANDI 54

USO DEL PIANO DI COTTURA 55

LE FUNZIONI DEI SENSORI 55
INDICAZIONE 55
INDICATORE DEL CALORE RESIDUO 55
ZONA DI SELEZIONE SLIDER 55

PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA 55

PRIMA DEL PRIMO RISCALDAMENTO 55
PER INIZIARE 56
ZONA DI COTTURA A DOPPIO CIRCUITO 56
OROLOGIO TEMPORIZZATORE 56
FUNZIONE SCALDAVIVANDE 57
COTTURA CON AVVIO RAPIDO 57
FUNZIONE STOP&GO (PAUSA) 57
FUNZIONE MEMORY 58
SICUREZZA CONTRO I BAMBINI / BLOCCAGGIO DEI SENSORI 58
LIMITAZIONE DELLA DURATA D'ESERCIZIO 58

CONSIGLI PER LA COTTURA 59

ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA 59

PULIZIA E MANUTENZIONE 59

COSA FARE SE... 59

TUTELA AMBIENTALE 60

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO 61

ALLACCIAMENTO ELETTRICO 62

SICUREZZA

Precauzioni prima del primo utilizzo

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

Istruzioni di sicurezza

- Spegnere le piastre riscaldanti dopo l’uso.
- Controllare le cotture che utilizzano grasso o olio: potrebbero incendiarsi con facilità.
- Fare attenzione a non ustionarsi durante o dopo l’uso dell’apparecchio.
- Verificare che nessun cablaggio di apparecchi fissi o mobili venga in conatto con il vetro dell’apparecchio o con pentole bollenti.
- Gli oggetti magnetici (carte di credito, floppy discs, calcolatrici) non devono essere piazzati vicino all’apparecchio quando questo è acceso.
- Non piazzare alcun oggetto metallico, tranne le pentole, sull’apparecchio. In caso di accensione involontaria, o di presenza di calore residuo dopo la cottura, questi potrebbero sciogliersi o anche incendiarsi.
- Non coprire mai l’apparecchio con un panno o telo protettivo, perché potrebbe surriscaldarsi e bruciare.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini con una età minima di otto anni e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o le cui esperienze e conoscenze sono inadatte, unicamente se sotto sorveglianza e dietro formazione sull’uso dell’apparecchio, in condizioni di sicurezza e dopo essere state informate sui rischi in cui potrebbero incorrere.
- I bambini non devono giocare con l’apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non possono essere affidate a bambini senza la sorveglianza di un adulto.
- Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere piazzati sull’apparecchio perché potrebbero diventare incandescenti.

Precauzioni onde non danneggiare l’apparecchio

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

Precauzioni in caso di malfunzionamento dell’apparecchio

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

Altre precauzioni

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

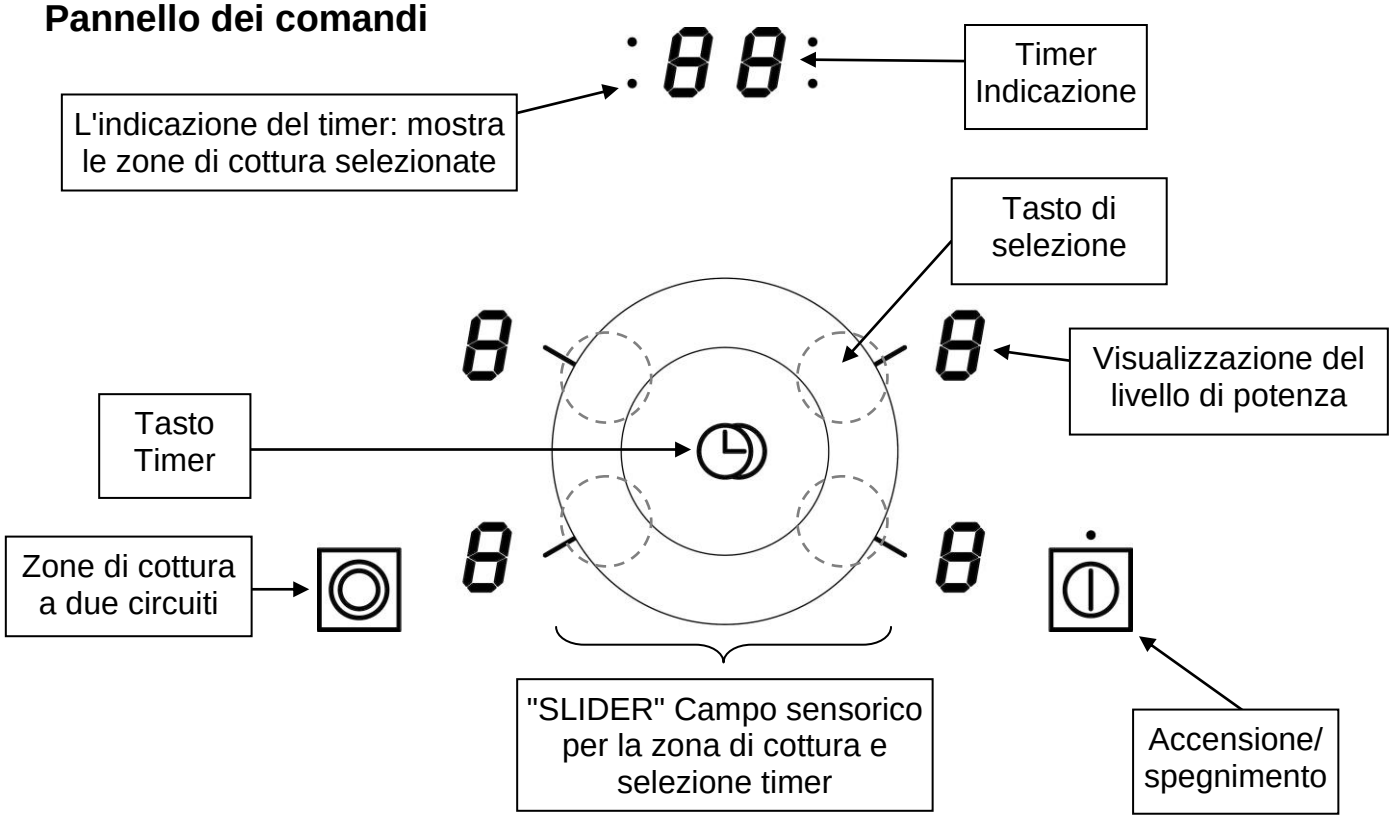
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Dati tecnici

Typo	EKEF6342.2 EKE6342.2ED EKE6342.2F
Potenza totale Consumo di energia del piano cottura EC_{hob}**	7000 W 175 Wh/kg
Posizione anteriore sinistra Potenza nominale Categoria standard di pentola ** Consumo di energia EC_{cw}**	Ø 220/145 mm 2200 / 1000 W C 171.1 Wh/kg
Posizione posteriore sinistra Potenza nominale Categoria standard di pentola ** Consumo di energia EC_{cw}**	Ø 155 mm 1200 W A 173.8 Wh/kg
Posizione posteriore destra Potenza nominale Categoria standard di pentola ** Consumo di energia EC_{cw}**	Ø 265 x180 mm 2400 / 1500 W D 181.3 Wh/kg
Posizione anteriore destra Potenza nominale Categoria standard di pentola ** Consumo di energia EC_{cw}**	Ø 155 mm 1200 W A 173.8 Wh/kg

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

Pannello dei comandi



USO DEL PIANO DI COTTURA

Le funzioni dei sensori

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

Per gli usi convenzionali, sfiorare un sensore alla volta.

Indicazione

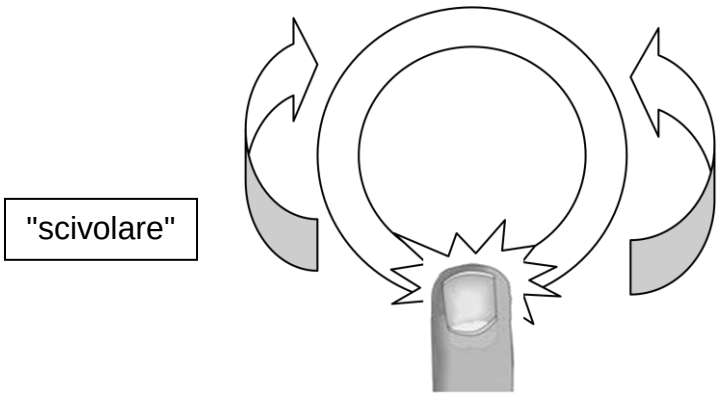
Indicazione	Definizione	Descrizione
0	Zero	Zona di cottura attivata
1…9	Livello di potenza	Selezione del livello
A	Cottura con avvio rapido	Potenza massima + cottura preliminare
E	Indicazione guasto	Anomalia dei dispositivi elettronici
H	Calore residuo	La zona di cottura è ancora calda
U	Scaldavivande	Mantiene caldi i cibi a 70°C
II	Pausa	Arresto temporaneo del piano di cottura

Indicatore del calore residuo

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

Zona di selezione Slider

Per primo selezionare la zona di cottura premendo col dito lo SLIDER accanto. Il display si illumina.
Affinché la zona di cottura è attiva (display acceso) è possibile selezionare il livello di potenza facendo scorrere il dito sullo scanalatura (Slider). Scivolare in senso orario per aumentare la potenza e nella direzione opposta per diminuire.
Aspettare alcuni secondi (l'illuminazione del display si riduce) prima di impostare il livello di potenza della prossima zona di cottura.



PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA

Prima del primo riscaldamento

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

Per iniziare

- **Accensione/spegnimento del piano di cottura:**

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Accendere	Premere ⏻	[0]
Spegnere	Premere ⏻	nessuna o [H]

- **Accensione/spegnimento delle zone di cottura:**

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Selezionare una zona di cottura	Toccare il rispettivo Slider in fronte alla zona di cottura desiderata	[0]
Aumentare la potenza	Scivolare sullo Slider	da [1] a [P]
Diminuire la potenza	Scivolare sullo Slider	da [P] a [1]
Spegnere	Scivolare sullo Slider fino allo 0	[0] o [H]

Per selezionare un'altra zona di cottura aspettare fino a che l'indicazione non è spenta.
Se non si fanno altre impostazioni, per motivi di sicurezza il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 20 secondi unitamente all'indicazione degli zeri.

Zona di cottura a doppio circuito

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

- **Spegnimento ed accensione della zona di cottura a due circuiti:**

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Selezionare una zona di cottura	Toccare il rispettivo Slider in fronte alla zona di cottura desiderata	[0]
Aumentare la potenza	Scivolare sullo Slider	da [1] a [9]
Accendere la zona a due circuiti	Premere [◎]	Spia accesa
Selezionare la potenza	Scivolare sullo Slider	da [1] a [9]
Spegnere la zona a due circuiti	Premere [◎]	Spia spenta

Orologio temporizzatore

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

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

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Selezione della zona di cottura desiderata	Toccare il rispettivo Slider in fronte alla zona di cottura desiderata	[0]
Selezionare la potenza	Scivolare sullo Slider	a [1] a [9]
Selezionare il timer	Premere [◷]	[00]
Impostare la durata	Premere [◷] per aumentare di 10 Scivolare sullo Slider	[10, 20, 30] [31, 32, 33]

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

- **Spegnere il timer:**

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Selezione della zona di cottura desiderata	Toccare il rispettivo Slider in fronte alla zona di cottura desiderata	Durata]
Selezionare il timer	Premere [◷]	Durata
Spegnere il timer	Premere [◷]	[00]

- **Uso del timer come contaminuti:**

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Accendere il piano di cottura	Premere [⏻]	[0]
Selezionare il timer	Premere [◷]	[00]
Impostare la durata	Premere [◷] per aumentare di 10 Scivolare sullo Slider	[10, 20, 30] [31, 32, 33]

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

Funzione scaldavivande

La funzione mantiene i cibi al caldo a 70°C.

- **Accensione e spegnimento :**

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Funzione mantenimento al caldo	Premere sullo Slider tra i livelli [0] e [1]	[U]
Disattivare la funzione	Scivolare sullo Slider	da [0] a [9]

Cottura con avvio rapido

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

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

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Selezionare la potenza	Scivolare sullo Slider fino a [7]	[7] lampeggia con [A]
(ed es. « 7 »)	Scivolare e mantenere premuto per 3 secondi	

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

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

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Selezionare la potenza di cottura di proseguimento	Scivolare sullo Slider	da [0] a [9]

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

Funzione Stop&Go (Pausa)

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

- **Attivare /disattivare la funzione Stop&Go:**

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Accendere la funzione pausa	Premere per 3 secondi [◷]	[II] nell'indicazione
Spegnere la funzione pausa	Premere per 3 secondi [◷] e toccare lo Slider	Impostazioni precedenti

Funzione Memory

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

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

Attivare la funzione Memory :

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

I valori delle ultime impostazioni vengono riattivati.

Sicurezza contro i bambini / bloccaggio dei sensori

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

- **Attivazione del blocco dei sensori:**

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Accendere il piano di cottura	Premere [⏻]	[0] o [H]
Bloccare il piano di cottura	Premere [◎] e lasciare il dito su questo sensore, con l'altro dito premere 3 volte [◷]	[0] o [H]

- **Disattivazione del blocco dei sensori:**

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Accendere il piano di cottura	Premere [⏻]	[L]
Bloccare il piano di cottura	Premere [◎] e lasciare il dito su questo sensore, con l'altro dito premere 3 volte [◷]	[0] o [H]

Limitazione della durata d'esercizio

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

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

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

CONSIGLI PER LA COTTURA

Esempi di regolazione della potenza

(I valori sotto sono indicativi)

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di pulire il piano di cottura aspettare che si raffreddi. Pericolo di ustionarsi!
Eliminare lo sporco regolarmente servirsi di un panno umido e di un po' di detersivo per stoviglie a mano.

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

COSA FARE SE...

Il piano o le zone di cottura non si accendono:

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

Il pannello di controllo indica [E]:

- Contattare il servizio assistenza.

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

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

La cottura con avvio rapido non si attiva:

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

Il pannello di controllo indica [II]:

- Vedi voce: ”Funzione Stop&Go (Pausa)”.

Il pannello di controllo indica [L]:

- Leggere le indicazioni nel capitolo “Bloccaggio del piano di cottura”.

Il pannello di controllo indica [U]:

- Vedi voce: ”Funzione Mantenimento al caldo".

Il pannello di controllo indica [Er03]:

- Un oggetto o un liquido copre i comandi Il simbolo scomparirà non appena i comandi verranno puliti o l'oggetto sarà rimosso.

Il pannello di controllo indica [Er21] :

- Il piano di cottura è surriscaldato, lasciarlo raffreddare e poi riaccenderlo.

Il pannello di controllo indica [U400], [Er25] o [U4]:

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

Se uno dei simboli di cui sopra persiste, chiamare il centro assistenza.

TUTELA AMBIENTALE

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



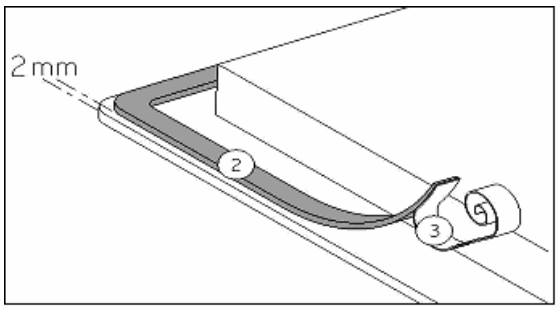
- Per questo motivo non gettare l’apparecchio nei rifiuti.
- Contattare l’organizzazione del vostro comune preposta al riciclaggio degli elettrodomestici.

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

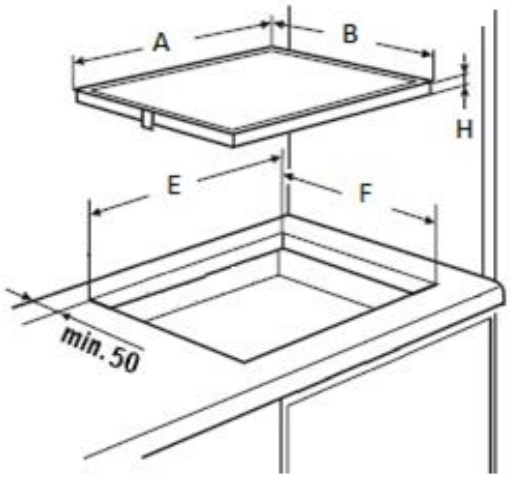
Il montaggio e l'allacciamento elettrico del piano di cottura devono essere eseguiti soltanto da un tecnico autorizzato.

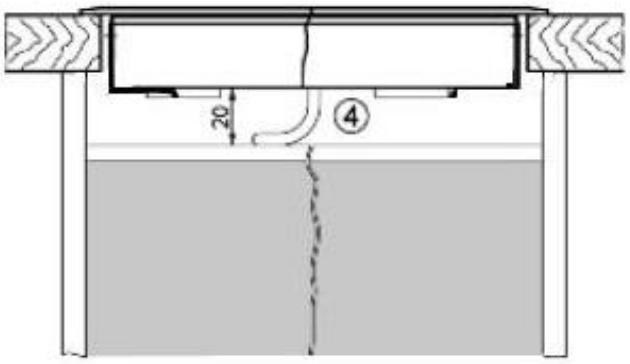
L'installatore è tenuto a rispettare la legislazione locale e le normative in vigore nel paese in cui viene installato l'apparecchio.

Come fissare la guarnizione:



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





Incasso :

- Dimensioni d'incasso:

	A	B	E	F	H
EKEF6342.2	598 mm	518 mm	560 mm	490 mm	44 mm
EKE6342.2ED EKE6342.2F	600 mm	520 mm	560 mm	490 mm	44 mm

- **Assicurarsi che ci sia una distanza di almeno 50 mm tra l'apparecchio e il muro o le pareti o paratie laterali.**
- L'apparecchio è classificato come classe "Y" di protezione dal calore. Solo apparecchi di questo tipo possono essere installati con un ampio spazio da un lato**. Attenzione! Sull'altro lato tuttavia, non deve esserci un divisorio o un mobile più alto della posizione dell'apparecchio.**
- Il piano di lavoro sotto quale l'apparecchio è installato, deve essere in grado di resistere a temperature fino a 100 °C.

- I supporti a muro devono essere resistenti al calore.
- Non installare l'apparecchio al di sopra di un forno non opportunamente ventilato, o di una lavastoviglie, lavatrice o asciugatore.
- Garantire la presenza di **uno spazio di almeno 20 mm** al di sotto della cassetta dell'apparecchio, onde permettere una corretta areazione dell'apparecchio.
- Se sotto l'apparecchio c'è un cassetto, non riporvi oggetti infiammabili, come bombolette di spray, od oggetti non resistenti al calore.
- La distanza di sicurezza tra l'apparecchio e una eventuale cappa di aspirazione sovrastante deve essere quello previsto dal fabbricante della cappa. In caso di mancanza di indicazioni in merito, rispettare una distanza minima di 650 mm.
- Il cavo di alimentazione, dopo l'installazione dell'apparecchio, non deve essere soggetto a sollecitazioni meccaniche, come ad esempio schiacciamento a causa del movimento di cassetti o altro.
- Le superfici di giunzione dei piani di lavoro dovranno essere sigillate con vernice speciale, caucciù di silicone o resina colata al fine di evitare rigonfiamenti dovuti all'umidità. Incollare bene la guarnizione fornita.
- **ATTENZIONE:** Usare soltanto protezioni per il piano di cottura realizzate dal produttore dell'apparecchio o indicate dal produttore nelle istruzioni come idonee per l'utilizzo con l'apparecchio o incorporate in esso. L'utilizzo di protezioni inappropriate può causare incidenti.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

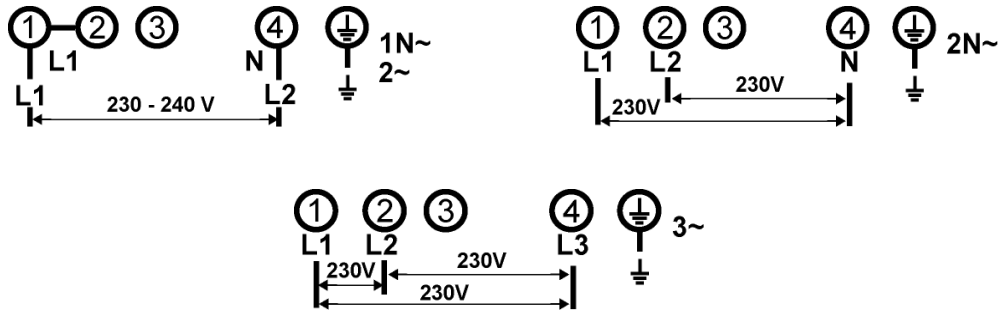
- L'installazione di questo apparecchio e la connessione alla rete elettrica devono essere affidate esclusivamente a personale qualificato e autorizzato, nel rispetto della normativa in vigore.
- Dopo l'installazione, una adeguata protezione delle parti sotto tensione deve essere garantita.
- I necessari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

Attenzione!

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

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

* secondo la norma EN 60 335-2-6



Collegamento del piano di cottura:

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

Collegamento monofase 230V~1P+N

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

Collegamento bifase 400V~2P+N

Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto 4, la fase L1 al morsetto 1 e la fase L2 al morsetto 2.

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

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

Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.at

CE