BEDIENUNGSANWEISUNG
mit Montageanweisungen

INSTRUCTIONS FOR USE
and installation

IT NL

EKI8940.1
EKIF8940.1



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

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

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

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Küppersbusch-Kundendienst

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

INDICE

SICUREZZA 4

PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO 4
ISTRUZIONI DI SICUREZZA 5
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO 6
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO 6
ALTRE PRECAUZIONI 7

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO 8

DATI TECNICI 8
PANNELLO DEI COMANDI 8

USO DEL PIANO DI COTTURA 9

INDICAZIONE 9
VENTILAZIONE 9

PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA 9

PRIMA DEL PRIMO RISCALDAMENTO 9
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE 9
LE FUNZIONI DEI SENSORI 10
"SLIDER" CAMPO SENSORICO PER LA ZONA DI COTTURA E SELEZIONE TIMER 10
SPEGNIMENTO ED ACCENSIONE DEL PIANO DI COTTURA 10
RILEVAMENTO PENTOLA 10
INDICATORE DEL CALORE RESIDUO 11
FUNZIONE BOOSTER E BOOSTER DOPPIO 11
OROLOGIO TEMPORIZZATORE 11
COTTURA CON AVVIO RAPIDO 12
FUNZIONE PAUSA 13
FUNZIONE MEMORY 13
FUNZIONI DI MANTENIMENTO AL CALDO 13
FUNZIONE PONTE 14
BLOCCO DEL PIANO DI COTTURA/DEI SENSORI 14
LIMITAZIONE DELLA DURATA D'ESERCIZIO 14

CONSIGLI PER LA COTTURA 15

RECIPIENTI DI COTTURA 15
DIMENSIONI DEI RECIPIENTI DI COTTURA 15
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA 16

PULIZIA E MANUTENZIONE 16

COSA FARE SE... 16

TUTELA AMBIENTALE 17

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO 18

ALLACCIAMENTO ELETTRICO 20

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

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

Precauzioni onde non danneggiare l’apparecchio

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

Precauzioni in caso di malfunzionamento dell’apparecchio

- Se si nota un difetto di funzionamento, spegnere l’apparecchio e disconnetterlo dalla rete elettrica.

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

Altre precauzioni

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



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



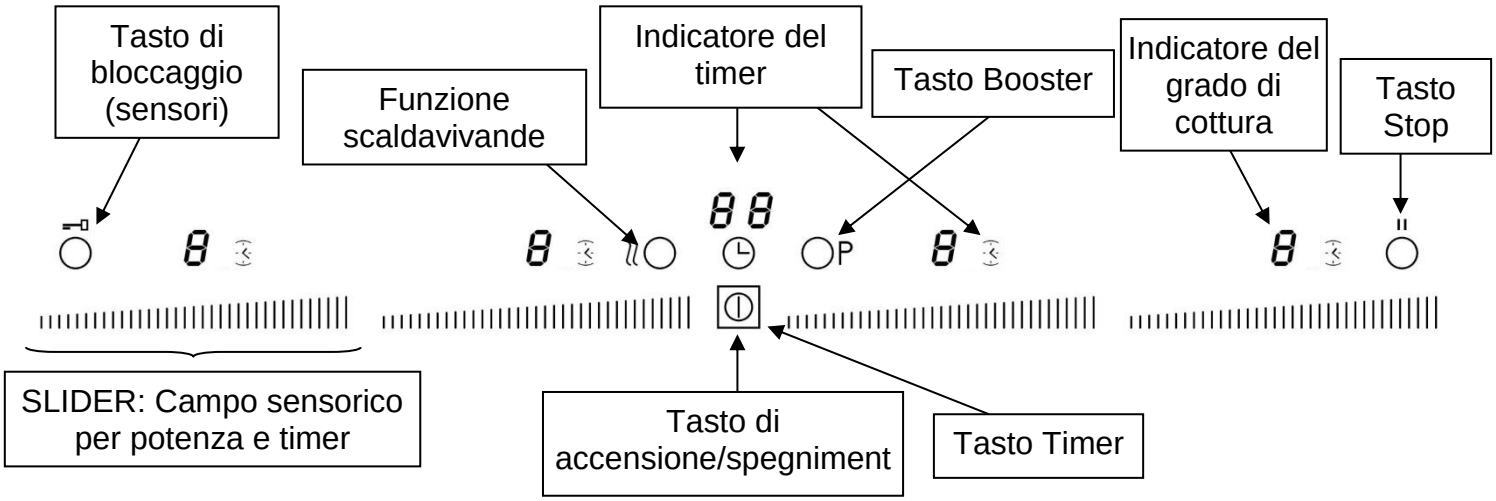
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Dati tecnici

Typo	**EKIF8940.1** **EKI8940.XXX**
Potenza totale	7400 W
Consumo di energia del piano cottura EChob**	181.9 Wh/kg
Zone di cottura	220 x 180 mm
Identificazione minimo	Ø 100 mm
Potenza nominale *	2100 W
Potenza booster *	2600 / 3700 W
Categoria standard di pentola **	C (x2)
Consumo di energia ECcw**	182.2 Wh/kg
Categoria standard di pentola **	D
Consumo di energia ECcw**	172.5 Wh/kg
Categoria standard di pentola **	B
Consumo di energia ECcw**	190.6 Wh/kg

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

Pannello dei comandi



USO DEL PIANO DI COTTURA

Indicazione

Indicazione	Definizione	Descrizione
0	Zero	Zona di cottura attivata
1…9	Livello di potenza	Selezione del livello
U	Nessun rilevamento pentole	Manca recipiente o non adatto
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
P	Booster	Funzione booster attivata.
ıı ıı	Doppio booster	Funzione doppio booster attivata
-	Funzione di mantenimento al caldo	Mantenere al caldo a 42°C
=	Funzione di mantenimento al caldo	Mantenere al caldo a 70°C
≡	Funzione di mantenimento al caldo	Mantenere al caldo a 94°C
II	Pausa	Arresto temporaneo del piano di cottura

Ventilazione

La ventola si attiva automaticamente. Si avvia a bassa velocità appena i valori dei dispositivi elettronici superano una determinata soglia.
Quando il piano ad induzione viene usato intensamente, la ventola funziona ad alta velocità. La ventola funziona più lentamente appena i dispositivi elettronici si sono sufficientemente raffreddati.

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.

Principio dell'induzione

Sotto ogni zona di cottura si trova un magnete induttore. Quanto viene attivato, questo produce un campo elettromagnetico che genera una corrente induttiva nel fondo ferromagnetico della pentola. Il risultato è il riscaldamento della pentola posizionata sulla zona. La trasmissione di energia avviene solo al recipiente appoggiato sul piano di cottura.
Sono necessarie stoviglie apposite in materiali magnetizzabili.

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

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

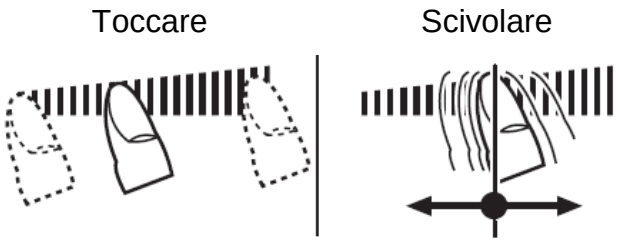
Le funzioni dei sensori

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.

"SLIDER" Campo sensorico per la zona di cottura e selezione timer

Lo Slider funziona in linea di massima come i tasti a sensore con l'unica differenza che il dito può essere posizionato sulla superficie in vetroceramica e in seguito scosso. Il campo sensorico riconosce il movimento e aumenta o riduce il valore (livello di cottura) in base alla direzione di movimento. Per selezionare la potenza basta muovere il dito sulla superficie in vetroceramica. Toccando leggermente il campo sensorico con il dito, cambia il valore passo per passo.



Spegnimento ed accensione del piano di cottura

- **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 la potenza	Scivolare sullo Slider	da [1] a [9]
Spegnere	Scivolare sullo Slider fino a [0]	[0] o [H]

Se non si effettuano altre impostazioni, per motivi di sicurezza il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 20 secondi unitamente all'indicazione.

Rilevamento pentola

Il dispositivo di riconoscimento del recipiente di cottura garantisce una sicurezza completa.

- L'induzione non funziona se sulla zona di cottura non si trova una pentola o se la pentola non è adatta per l'induzione. In questi casi non è possibile aumentare la gradazione e nell'indicatore viene visualizzato il simbolo [U]. Il simbolo [U] si spegne se sulla zona di cottura si pone il recipiente di cottura.
- Se durante la cottura si toglie il recipiente dalla zona di cottura, la zona di cottura si spegne subito e nell'indicatore appare il simbolo [U]. Il simbolo [U] si spegne se sulla zona di cottura si pone di nuovo il recipiente di cottura. La zona di cottura si attiva nuovamente con la gradazione precedentemente impostata.

A cottura ultimata, spegnere la zona di cottura per evitare che venga visualizzato il simbolo [U].

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!**

Funzione booster e booster doppio

Tutte le zone di cottura sono dotate di funzioni booster e doppio booster, ossia con una potenza maggiorata. La funzione booster viene visualizzata col simbolo [P]; la funzione doppio booster con [P] e inoltre con [,, !!] lampeggiante.
Se le funzioni booster sono attivate, le zone di cottura interessate si riscaldano per 10 minuti con una potenza maggiorata. Tale funzione potenziata è pratica per portare ad ebollizione in poco tempo una notevole quantità d'acqua per cuocere, ad esempio, la pasta.

- **Accensione/spegnimento del booster :**

Operazione	**Sensore di comando**	**Indicazione**
Accendere il booster	Premere [tasto Booster] poi premere Slider delle zona desiderata	[P] lampeggiante [P]
Spegnere il booster	Scivolare sullo Slider	da [P] a [0]

- **Accensione/spegnimento del doppio booster**

Operazione	**Sensore di comando**	**Indicazione**
Accendere il doppio booster	Premere 2x [tasto Booster]	[P] lampeggiante
	poi premere Slider delle zona desiderata	[,, !!] e [P] lampeggianti
Spegnere il booster lampeggianti	Scivolare sullo Slider	[,, !!] e [P] fino a [0]

- **Comando automatico della funzione booster (gestione della potenza):**

Per motivi tecnici le zone di cottura sono riunite due a due in un modulo e dispongono di una potenza massima. Se questo ambito di potenza viene superato attivando un livello di cottura superiore o la funzione power, la gestione di potenza riduce il livello di cottura della rispettiva zona appartenente al modulo. A questo punto lampeggia l'indicazione di questa zona di cottura ed in seguito viene indicato il livello di cottura massimo possibile.

Operazione	**Altre zone di cottura (ad es.: livello di potenza 9)**
[P] lampeggia	[9] cambia a [8] e lampeggia

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**
Selezionare la potenza	Scivolare sullo Slider	da [1] a [9]
Selezionare il timer	Premere [◷]	[00] lampeggia
Impostare la durata	Scivolare sullo Slider della zona desiderata	impostare la durata

La durata è attivata e il tempo comincia a trascorrere.

- **Disattivare la durata del timer:**

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Selezionare il timer	Premere [◷]	[00] lampeggia
Disattivare il timer	Scivolare sullo Slider della zona desiderata	fino a [00]

Se sono state attivate più durate col timer, ripetere l'operazione.

- **Uso del timer come contaminuti:**

Il contaminuti funziona indipendentemente dalle zone di cottura e rimane invisibile appena si accende una zona di cottura. La durata impostata continua a trascorrere anche se il piano di cottura è spento.

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Accendere il piano di cottura	Premere [⏻]	[0]
Selezionare il timer	Premere [⏻]	[00] lampeggia
Impostare la durata	Scivolare sullo Slider	prolungare la durata

La durata è attivata e il tempo comincia a trascorrere.

- **Spegnimento automatico:**

Il termine della cottura viene visualizzato con il simbolo [00] lampeggiante e confermato da un segnale acustico.

Per disattivare il segnale acustico e l'indicazione lampeggiante basta sfiorare il sensore [◷].

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 (ed es. « 7 »)	Scivolare sullo Slider fino a [7] Scivolare e mantenere premuto per 3 secondi	[7] lampeggia con [A]

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

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

Livello di cottura di proseguimento impostato	Cottura con avvio rapido Tempo (min:sec)
1	**00:40**
2	**01:12**
3	**02:00**
4	**02:56**
5	**04:16**
6	**07:12**
7	**02:00**
8	**03:12**
9	**- : -**

Funzione Pausa

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

- **Attivare /disattivare la funzione pausa:**

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
Accendere la funzione pausa	Premere [STOP]	[II] in tutte le indicazioni L'indicazione lampeggia
Spegnere la funzione pausa	Premere [STOP] Premere su uno Slider	Slider lampeggiante 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 tale valori. Con la funzione memory si possono attivare nuovamente le seguenti impostazioni.

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

Attivare la funzione Memory :

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

I valori delle ultime impostazioni vengono riattivati.

Funzioni di mantenimento al caldo

Queste funzioni consentono di mantenere al caldo gli alimenti a 42, 70 o 94 °C.

- **Accensione e spegnimento :**

Operazione	Sensore di comando	Indicazione
ca. 42°C		
Funzione di mantenimento al caldo (Funzione di scioglimento)	Premere sullo Slider tra livello [0] e [1]	**[–]**
ca. 70°C		
Funzione di mantenimento al caldo	Premere 1x tasto Scaldavivande e poi ancora 1x sullo Slider della zona di cottura desiderata	**[=]**
ca. 94°C		
Funzione di mantenimento al caldo	Premere 2 x tasto Scaldavivande e poi ancora 1x sullo Slider della zona di cottura desiderata	**[≡]**
Spegnere	Scivolare sullo Slider	da [0] a [9]

Funzione Ponte

La funzione consente di collegare due zone di cottura come se si trattasse di un'unica zona. Il booster non è abbinabile a questa funzione.

- **Collegare 2 zone di cottura**

Operazione	**Sensore di comando**	**Indicazione**
Accendere il piano di cottura	Premere [⏻]	[0]
Attivare la funzione Ponte	Premere sullo Slider delle due zone da collegare	[0] e [∩]
Aumentare la potenza	Scivolare sullo Slider che visualizza la potenza	da [1] a [9]
Disattivare la funzione Ponte	Premere sullo Slider delle due' zona collegate	[0]

Blocco del piano di cottura/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 bloccaggio	Premere per 6 secondi il [tasto bloccaggio]	La chiave lampeggia
Spegnere il bloccaggio	Premere per 6 secondi il [tasto bloccaggio]	La chiave si Spegne

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	**08:36**
2	**06:42**
3	**05:18**
4	**04:18**
5	**03:30**
6	**02:18**
7	**02:18**
8	**01:48**
9	**01:30**

CONSIGLI PER LA COTTURA

Recipienti di cottura

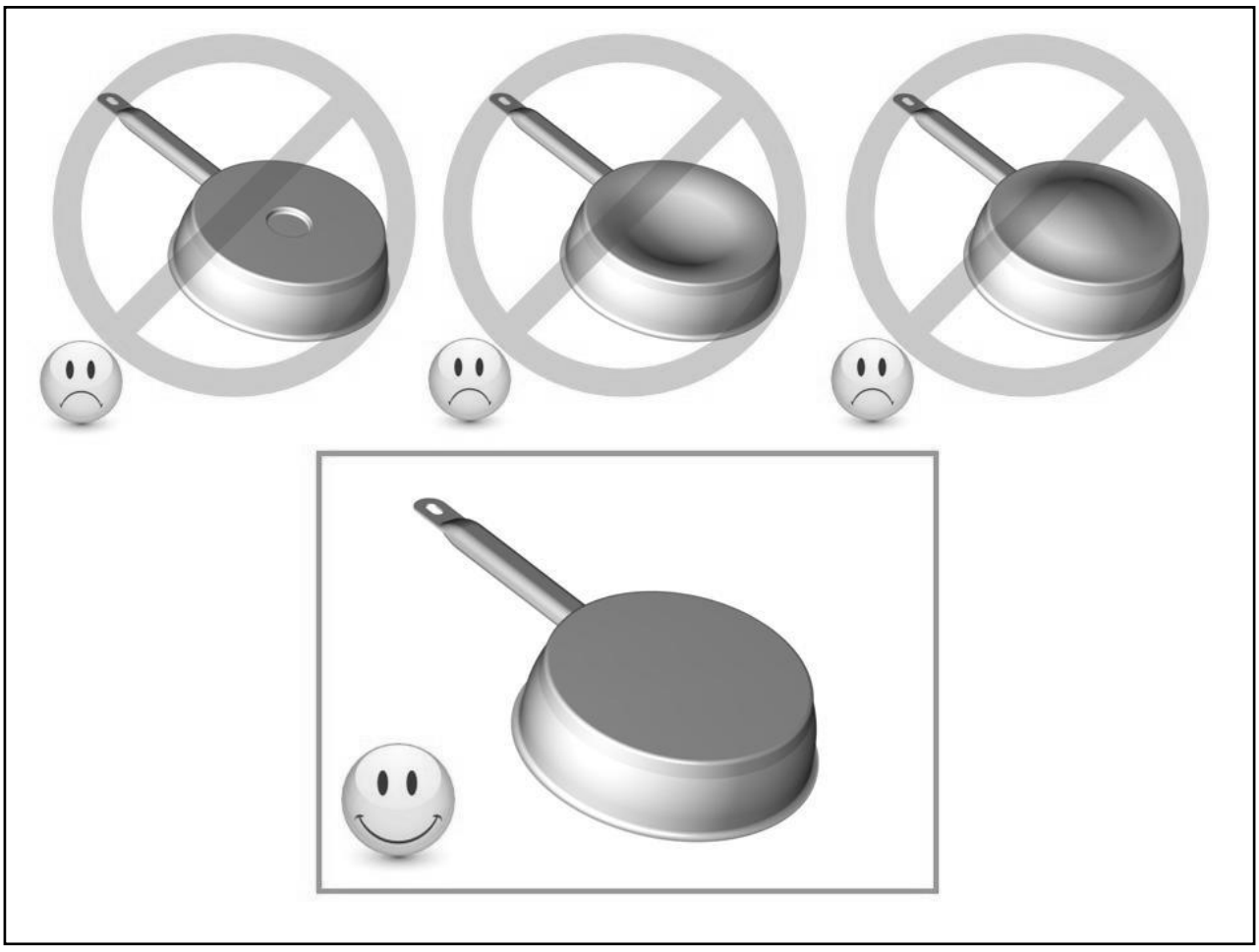
Materiali adatti: acciaio smaltato, ghisa, acciaio con fondo magnetizzabile, alluminio con fondo magnetizzabil**e**

Materiali non adatti: alluminio e acciaio con fondo non magnetizzabile, rame, ottone, cotto, porcellana

In via di massima, i fabbricanti indicano se i recipienti di cottura sono adatti per i piani ad induzione.
Per verificare se i recipienti di cottura sono indicati per il piano ad induzione:

- Versare nella pentola un po' d'acqua e collocarlo sulla zona di cottura ad induzione. Accendere la zona e selezionare la gradazione [9]. L'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Toccare con una calamita il fondo della pentola. Se la calamita rimane attaccata, la pentola è indicata per il piano ad induzione.

Alcuni recipienti possono generare rumori se vengono posti su una zona di cottura ad induzione. Ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo.



Dimensioni dei recipienti di cottura

Entro certi limiti, le zone di cottura si adattano automaticamente al diametro del recipiente di cottura. Se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la zona non funziona.

Per sfruttare la massimo la potenza della zona di cottura, collocare il recipiente al centro della zona.

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
P e ,, !!	cuocere	notevoli quantità d'acqua

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.

Nell'indicatore viene visualizzato [U]:

- Il recipiente di cottura non è sistemato correttamente sulla zona di cottura.
- Il recipiente di cottura non è adatto per il funzionamento ad induzione.
- Il diametro del fondo del recipiente di cottura è troppo piccolo per la zona di cottura.

Nell'indicatore viene visualizzato [E]:

- Staccare il piano di cottura dalla rete elettrica e collegarlo di nuovo.
- 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.

Il ventilatore di raffreddamento continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura:

- Non si tratta di un guasto. Il ventilatore continua a funzionare fino a quando il piano si è raffreddato.
- Il ventilatore si spegne automaticamente.

La cottura con avvio rapido non si attiva:

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

Nell'indicatore viene visualizzato [II]:

- Vedi voce: "Funzione Pausa".

Il pannello di controllo indica [ ] or [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 [E2]:

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

Il pannello di controllo indica [E8]:

- La presa d'aria del ventilatore è ostruito, rilasciarla.

Il pannello di controllo indica [U400]:

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

Il pannello di controllo indica [Er47]:

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



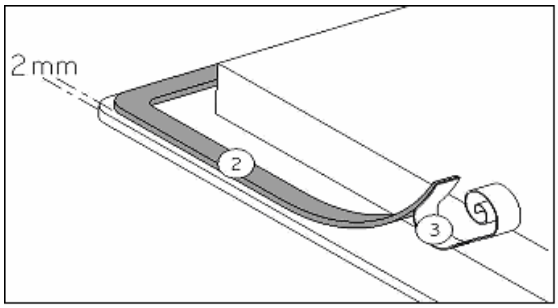
- Per questo motivo non gettare l'apparecchio nei rifiuti.
- Contattare l'organizzazione del vostro comune preposta al riciclaggio degli elettrodomestici.

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

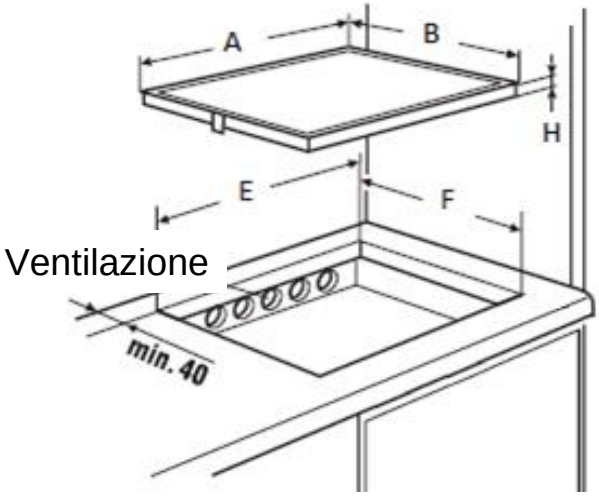
Il montaggio e l'allacciamento elettrico del piano di cottura devono essere eseguiti soltanto da un tecnico autorizzato.

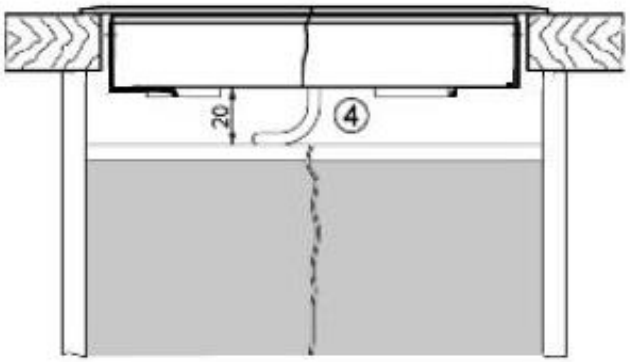
L'installatore è tenuto a rispettare la legislazione locale e le normative in vigore nel paese in cui viene installato l'apparecchio.

Come fissare la guarnizione:



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





Incasso :

- **Dimensioni d'incasso:**

	A	B	E	F	H
EKIF8940.1	798 mm	518 mm	750 mm	490 mm	48 mm
EKI8940.1ED EKI8940.1F EKI8940.1PWF EKI8940.1BCF	800 mm	520 mm	750 mm	490 mm	48 mm

- **Assicurarsi che ci sia una distanza di almeno 40 mm tra l'apparecchio e il muro o le pareti o paratie laterali**.
- L'apparecchio è classificato come classe "Y" di protezione dal calore. Solo apparecchi di questo tipo possono essere installati con un ampio spazio da un lato**. Attenzione! Sull'altro lato tuttavia, non deve esserci un divisorio o un mobile più alto della posizione dell'apparecchio**.
- Il piano di lavoro sotto quale l'apparecchio è installato, deve essere in grado di resistere a temperature fino a 75 °C.
- I supporti a muro devono essere resistenti al calore.
- Non installare l'apparecchio al di sopra di un forno non opportunamente ventilato, o di una lavastoviglie, lavatrice o asciugatore.
- Garantire la presenza di **uno spazio di almeno 20 mm** al di sotto della cassetta dell'apparecchio, onde permettere una corretta areazione dell'apparecchio.
- Se sotto l'apparecchio c'è un cassetto, non riporvi oggetti infiammabili, come bombolette di spray, od oggetti non resistenti al calore.
- La distanza di sicurezza tra l'apparecchio e una eventuale cappa di aspirazione sovrastante deve essere quello previsto dal fabbricante della cappa. In caso di mancanza di indicazioni in merito, rispettare una distanza minima di 760 mm.
- Il cavo di alimentazione, dopo l'installazione dell'apparecchio, non deve essere soggetto a sollecitazioni meccaniche, come ad esempio schiacciamento a causa del movimento di cassetti o altro.
- Le superfici di giunzione dei piani di lavoro dovranno essere sigillate con vernice speciale, caucciù di silicone o resina colata al fine di evitare rigonfiamenti dovuti all'umidità. Incollare bene la guarnizione fornita.
- **Non fissare il piano di cottura utilizzando silicone**! Tale fissaggio danneggerebbe, infatti, il piano di cottura se lo si dovesse smontare.
- **ATTENZIONE:** Usare soltanto protezioni per il piano di cottura realizzate dal produttore dell'apparecchio o indicate dal produttore nelle istruzioni come idonee per l'utilizzo con l'apparecchio o incorporate in esso. L'utilizzo di protezioni inappropriate può causare incidenti.

Ventilazione

- La parete posteriore del mobile inferiore deve essere aperta all'altezza dell'intaglio della superficie di lavoro per assicurare un'adeguata ventilazione.
- Occorre rimuovere la traversina frontale del mobile affinché si crei un'apertura per la circolazione dell'aria sotto il piano di lavoro per tutta la larghezza dell'apparecchio.
- Rimuovere i possibili listelli trasversali che si trovano nell'area inferiore d'intaglio del piano di lavoro.
- La distanza tra il piano di cottura ad induzione e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.
- Evitare un eccessivo surriscaldamento inferiore, causato per esempio da forni sprovvisti di ventilatore a corrente trasversale.
- Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.

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 usar uno cacciavite e inserirlo nell'apertura.

Rete	Collegamento	Diametro	Cavo	Fusibile
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 *

* calcolato 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, quindi tra i morsetti di collegamento 4 e 5.
Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto 4 o 5, la fase L al morsetto 1 o 2.

Collegamento bifase 400V~2P+N

Mettere un ponte di connessione tra i morsetti di collegamento 4 e 5.
Fissare il collegamento di terra al morsetto di « terra », il neutro al morsetto 4 o 5, 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 klantenservice

Centrale klantenservice- / reservedelenaanvraag

Duitsland:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

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

U bereikt ons:

Maandag tot donderdag	van 8:30 uur tot 18:00 uur
Vrijdag	van 8:30 uur tot 17:00 uur

Buiten de diensturen kunt u ons uw wensen per telefax of internet onder www.kueppersbusch.de meedelen.

Oostenrijk:

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13
1230 Wien

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

U bereikt ons:

Maandag tot vrijdag	van 8:00 uur tot 17:00 uur

Buiten de diensturen kunt u ons uw wensen per telefax of internet onder www.kueppersbusch.at meedelen.

Belangrijk:
Opdat onze klantenservice reparaties zorgvuldig kan voorbereiden en voor de nodige reservedelen kan zorgen, hebben we bij uw serviceaanvraag de volgende informatie nodig:
1. Uw correct adres
2. Uw telefoon- en ev. faxnummer
3. Wanneer kan de klantenservice u bezoeken?
4. De juiste benaming van het apparaat: Mod. en F.-nr. (te vinden op het typeplaatje en/of het aankoopbewijs)
5. De aankoopdatum of leveringsdatum
6. De precieze beschrijving van het probleem of uw servicewens.

Gelieve ook uw aankoopbewijs klaar te houden.
Zo helpt u ons onnodige tijd en kosten te vermijden en ook voor u efficiënter te werken.

Beste klant!

Hartelijk dank voor uw beslissing om een inductiekookplaat van KÜPPERSBUSCH te kopen. Lees eerst zorgvuldig de informatie in dit boekje door vooraleer u uw kookplaat in gebruik neemt. U vindt hier belangrijke informatie voor uw veiligheid, het gebruik, de verzorging en het onderhoud van het apparaat, zodat u er lang plezier aan beleeft.

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

INHOUDSOPGAVE

VEILIGHEID 23

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN VOOR DE INGEBRUIKNAME 23
ALGEMENE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN 23
BESCHERMING TEGEN BESCHADIGING 24
VOORZORGSMAATREGELEN BIJ DEFECT VAN HET APPARAAT 25
BESCHERMING TEGEN ANDERE GEVAREN 26

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT 27

TECHNISCHE BESCHRIJVING 27
BEDIENINGSPANEEL 27

BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT 28

DISPLAY 28
VENTILATIE 28

INGEBRUIKNAME VAN DE KOOKPLAAT 28

VOOR HET EERSTE OPWARMEN 28
PRINCIPE VAN DE INDUCTIE 28
WERKING VAN DE SENSORSCHAKELVELDEN 29
ZONE VOOR DE NIVEAUREGELING "SLIDER" EN TIMERINSTELLING 29
KOOKPLAAT IN- EN UITSCHAKELEN 29
PANHERKENNING 30
RESTWARMTEWEERGAVE 30
BOOSTERFUNCTIE EN DUBBELE BOOSTERFUNCTIE 30
TIJDSCHAKELKLOK 31
AANKOOKAUTOMAAT 31
STOP&GO-FUNCTIE 32
MEMORY-FUNCTIE 32
WARMHOUDFUNCTIE 33
BRIDGE-FUNCTIE 33
KOOKPLAAT VERGRENDELEN 33

KOOKADVIES 35

KOOKPANNEN 35
AFMETINGEN VAN DE PANNEN 35
VOORBEELDEN VAN VERMOGENSREGELING 36

REINIGING EN ONDERHOUD 36

KLEINE STORINGEN VERHELPEN 36

MILIEUBESCHERMING 37

AANWIJZINGEN VOOR DE MONTAGE 38

ELEKTRISCHE AANSLUITING 40

VEILIGHEID

Veiligheidsaanwijzingen voor de ingebruikname

- Verwijder alle verpakkingen.
- Het apparaat mag alleen door een erkende elektrotechnicus worden ingebouwd en aangesloten. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die door een fout bij het inbouwen of aansluiten werd veroorzaakt. Gebruik het apparaat alleen in ingebouwde toestand.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het stevig en vast in een werkblad is gemonteerd en alle geldende voorschriften van de elektriciteitsmaatschappij zijn nageleefd.
- Dit apparaat mag alleen voor de huishoudelijke bereiding van spijzen worden gebruikt en is niet voor commercieel gebruik bedoeld.
- Verwijder alle etiketten en stickers van het glas.
- Het apparaat mag niet worden omgebouwd of gewijzigd.
- Gebruik de kookplaat niet als ondergrond of werkvlak.
- De veiligheid is alleen verzekerd als het apparaat volgens de geldige voorschriften op een aardleiding is aangesloten.
- Gebruik geen verlengsnoer voor de aansluiting op het elektriciteitsnet.
- Het apparaat mag niet boven een vaatwasser of een droogkast worden gebruikt: de vrijkomende waterdamp kan de elektronica beschadigen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandsbediening.

Algemene veiligheidsaanwijzingen

- De elektronica (relais) kan tijdens het werken hoorbare schakelgeluiden veroorzaken. Ook kan de koelventilator te horen zijn. De koelventilator kan ook na het beëindigen van het kookproces nog lopen om de elektronische componenten te koelen. Deze geluiden zijn in geen geval een defect van de kookplaat, maar zijn integendeel een bewijs dat de kookplaat correct functioneert.

- Schakel na ieder gebruik de kookzones uit.
- Oververhitte vetstoffen en olie kunnen snel ontbranden. Als u spijzen in vet of olie (bijv. frieten) bereidt, dient u in de nabijheid van het apparaat te blijven.
- Als u kookt en braadt, worden de kookzones heet. Pas daarom op voor verbrandingen tijdens en na het gebruik van het apparaat.
- Let erop dat er geen elektrisch snoer van een vrijstaand of ingebouwd toestel met de glazen plaat of de hete kookzone in aanraking komt.
- Magnetische voorwerpen zoals creditcards, diskettes, rekenmachines enz. mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid van het ingeschakelde apparaat bevinden. Hun werking kan nadelig worden beïnvloed.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en pandeksels mogen niet op de kookplaat worden gelegd omdat ze heet kunnen worden.
- Leg geen metalen voorwerpen (bijv. lepels, pandeksels enz.) op de inductieplaat omdat deze bij het werken eventueel kunnen warm worden.
- Bedek de kookplaat nooit met een doek of een beschermende folie; deze kunnen heet worden en ontvlammen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar, personen van wie de psychische en of mentale capaciteit vermindert zijn en personen van wie de kennis onaangepast is, kunnen dit toestel enkel onder toezicht gebruiken of indien zij opgeleid zijn om dit toestel te gebruiken in veilige omstandigheden.
- Zij dienen daarbij op de hoogte te zijn van de mogelijke risico’s die zich kunnen voordoen. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
- Zonder toezicht van een volwassene kan het reinigen en onderhoud van dit toestel niet aan kinderen toevertrouwd worden.

Bescherming tegen beschadiging

- Gebruik geen pannen met een ongepolijste of beschadigde bodem (bijv. gietijzer). Ze kunnen krassen op de keramische plaat maken.
- Denk eraan dat ook zandkorrels krassen kunnen veroorzaken.
- Vitrokeramiek is ongevoelig voor temperatuurschokken en zeer duurzaam, maar niet onbreekbaar. Vooral puntige en harde voorwerpen die op de kookplaat vallen kunnen deze beschadigen.

- Stoot met de pan of de randen van de pan niet tegen het glas.
- Gebruik de kookzones niet met lege pannen.
- Vermijd suiker, kunststof of aluminiumfolie op de hete kookzones. Deze materialen smelten, plakken vast en kunnen daardoor bij het afkoelen barsten, breuken of blijvende veranderingen in het glas veroorzaken. Als ze toch op de hete kookzones terechtkomen, schakel dan het apparaat uit en verwijder deze materialen zolang ze nog heet zijn. Omdat de kookzones heet zijn bestaat er gevaar van verbranding.
- **Risico van brand!** Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Plaats in geen geval hete pannen op de besturing. De elektronica onder het glas kan beschadigd raken.
- Als er zich onder het ingebouwde apparaat een lade bevindt, moet op een minimumafstand van 2 cm tussen de onderkant van het apparaat en de inhoud van de lade worden gelet, omdat anders de ventilatie van het apparaat niet gegarandeerd is.
- Er mogen geen ontvlambare voorwerpen (bijv. spuitbussen) in deze lade worden bewaard. Eventuele bestekbakken dienen in warmtebestendig materiaal te zijn uitgevoerd.
- Maak geen gesloten recipiënten (bijv. conservenblikken) op de kookzones warm. Door de overdruk kunnen de recipiënten of blikken barsten en er bestaat gevaar van verwondingen.

Voorzorgsmaatregelen bij defect van het apparaat

- Als een defect wordt vastgesteld moet u het apparaat uitschakelen en van het elektriciteitsnet nemen.
- Als er barsten, breuken of scheuren in het glas optreden: schakel de kookplaat onmiddellijk uit, schakel de zekering voor de kookplaat uit of verwijder ze en neem onmiddellijk contact op met onze klantenservice of uw dealer.
- Reparaties aan het apparaat mogen alleen door gespecialiseerd personeel worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING:** Als de glazen plaat gebarsten is, moet het apparaat worden uitgeschakeld om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.

Bescherming tegen andere gevaren

- Zorg ervoor dat de kookpan altijd in het midden van de kookzone staat. De panbodem moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Voor personen met een pacemaker ontstaat in de buurt van het ingeschakelde apparaat een magnetisch veld, dat eventueel de pacemaker kan storen. Neem in geval van twijfel contact op met de fabrikant van de pacemaker of met uw arts.
- Gebruik geen pannen van kunststof of aluminium: deze kunnen op de kookzone smelten.
- Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.

HET GEBRUIK VAN NIET GESCHIKTE PANNEN OF ADAPTERPLATEN VOOR INDUCTIE LEIDT TOT EEN VOORTIJDIGE BEËINDIGING VAN DE GARANTIE. DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE DIE AAN DE KOOKPLAAT OF DE OMGEVING ERVAN KAN ONTSTAAN:

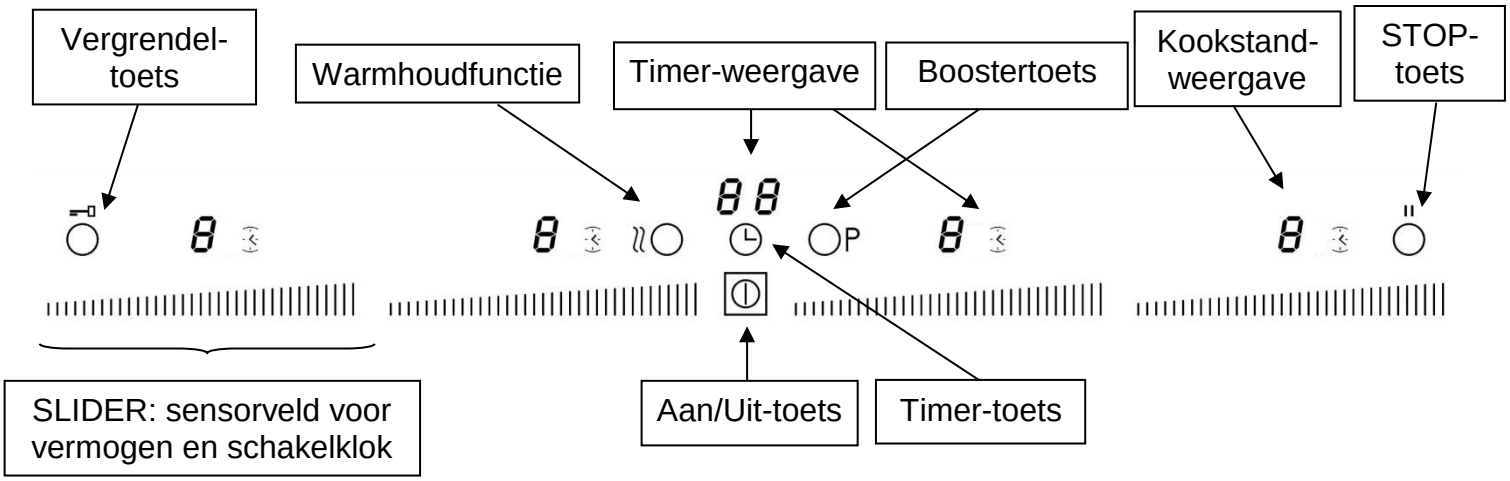
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Technische beschrijving

Type	**EKIF8940.1** **EKI8940.XXX**
Total vermogen	7400 W
Energieverbruik van de kookplaat EChob**	181.9 Wh/kg
Voor zone	220 x 180 mm
Detectie kookpan	Ø 100 mm
Normaal*	2100 W
Met Booster*	2600 / 3700 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	C (x2)
Energieverbruik EC_{cw}**	182.2 Wh/kg
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	D
Energieverbruik EC_{cw}**	172.5 Wh/kg
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	B
Energieverbruik EC_{cw}**	190.6 Wh/kg

* het vermogen kan variëren in functie van de afmetingen en het materiaal van de kookpotten
** berekend volgens de methoden voor het meten van de gebruikseigenschappen(EN 60350-2)

Bedieningspaneel



BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

Display

Weergave	Benaming	Beschrijving
0	Nul	Kookzone is geactiveerd
1…9	Vermogensstand	Instelling van het vermogen
U	Geen panherkenning	Pan niet opgezet of niet herkend
A	Aankookautomaat	Maximaal vermogen + aankoken
E	Foutmelding	Fout van de elektronica
H	Restwarmte	Kookzone is heet
P	Booster	Het boostervermogen is geactiveerd
ıı ıı	Twin-booster	Het dubbele boostervermogen is geactiveerd
-	Warmhoudfunctie	De functie houdt spijzen op 42°C warm
=	Warmhoudfunctie	De functie houdt spijzen op 70°C warm
≡	Warmhoudfunctie	De functie houdt spijzen op 94°C warm
II	Pauze	De kookplaat pauzeert

Ventilatie

De ventilator werkt automatisch. Hij start met lage snelheid zodra de waarden van de elektronica een bepaalde drempel overschrijden.
De snelheid wordt verhoogd als de inductiekookplaat intensief wordt gebruikt. De ventilator reduceert zijn snelheid en stopt automatisch zodra de elektronica voldoende is afgekoeld.

INGEBRUIKNAME VAN DE KOOKPLAAT

Voor het eerste opwarmen

Maak het apparaat eerst met een vochtige doek schoon en wrijf het dan droog. Gebruik geen reinigingsmiddel, omdat dat het glazen oppervlak blauwachtig kan doen verkleuren.

Principe van de inductie

Onder elke kookzone bevindt er zich een inductiespoel. Als de kookzone wordt ingeschakeld, wekt deze spoel een magneetveld op. Het magneetveld produceert op zijn beurt in de panbodem, die magnetisch moet zijn, wervelstromen. Daardoor wordt de panbodem warm. De kookzone wordt slechts indirect warm door de door de pan afgegeven warmte.
De inductiekookzones functioneren alleen met magnetische pannen.

- Voor inductie geschikte pannen met magnetische bodem: gietijzer, staal, geëmailleerd staal, roestvrij staal met magnetische bodem.
- Niet voor inductie geschikte pannen: koper, aluminium, glas, hout, aardewerk, keramiek, niet magnetiseerbaar roestvrij staal.

De inductiekookzone wordt automatisch aan de grootte van de pan aangepast. De bodem van de pan mag niet kleiner dan een bepaalde minimumdiameter zijn, omdat de inductie anders niet wordt ingeschakeld. Naargelang van de grootte van de kookzone moet elke panbodem een bepaalde minimumdiameter hebben.

Als de pan niet geschikt is voor inductie, verschijnt de aanwijzing [U].

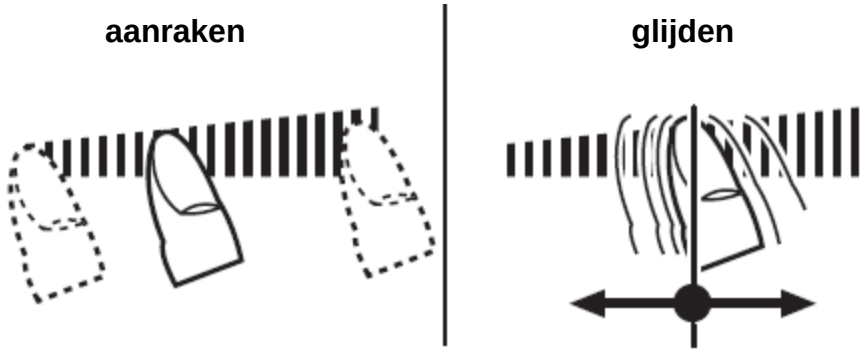
Werking van de sensorschakelvelden

De kookplaat wordt m.b.v. tiptoetsen bediend. Deze reageren op lichte aanrakingen van het glas met de vinger. Als u de toetsen ongeveer een seconde lang aanraakt, worden de besturingsopdrachten uitgevoerd. Elke reactie van de schakelvelden wordt door een akoestisch of visueel signaal bevestigd.

Bij het normale gebruik drukt u slechts op één toets tegelijk.

Zone voor de niveauregeling "SLIDER" en timerinstelling

De slider functioneert in principe zoals de sensortoetsen, met het verschil dat u de vinger op het keramische oppervlak plaatst en dan kunt verschuiven. Het sensorveld
herkent deze beweging en verhoogt of verlaagt de aangetoonde waarde (kookstand) volgens de beweging. Het begrip „slider” [Engels „slide”: schuiven, laten glijden] is in deze handleiding identiek met de term sensorveld. Voor de selectie van het vermogen volstaat het om met uw vinger over de slider te glijden. Bovendien kunt u ook vermogensstanden direct selecteren door met de vinger het gewenste vermogen (toets) aan te raken.



Kookplaat in- en uitschakelen

- **Kookplaat: inschakelen/uitschakelen:**

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Inschakelen	Op [⏻] drukken (ca. 1 sec.)	[0]
Uitschakelen	Op [⏻] drukken	Geen of [H]

- **Kookzone: inschakelen/uitschakelen:**

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Vermogen verhogen	Over de „SLIDER” glijden	[1] tot [9]
Uitschakelen	Over de „SLIDER” tot 0 glijden	[0] of [H]

Als er geen verdere invoer gebeurt, wordt de kookplaat na ca. 10 seconden om veiligheids-redenen uitgeschakeld en de nullen verdwijnen.

Panherkenning

De panherkenning verzekert een optimale veiligheid:

- De inductie functioneert niet als er zich geen pan op de kookzone bevindt of als er een pan wordt gebruikt die niet geschikt is voor inductie. In dat geval kan de kookstand niet worden verhoogd en verschijnt het symbool [U] op het display. De [U] verdwijnt als er een pan op de kookzone wordt gezet.
- Als de pan tijdens het koken van de kookzone wordt genomen, wordt de kookzone meteen uitgeschakeld en op het display verschijnt het symbool [U]. De [U] verdwijnt als de pan weer op de kookzone wordt gezet. De kookzone wordt altijd met de eerder ingestelde kookstand weer ingeschakeld.

Schakel de kookzone uit na gebruik opdat de panherkenning [U] niet meer verschijnt.

Restwarmteweergave

Na het uitschakelen van de kookzones c.q. van de kookplaat wordt de restwarmte van de nog hete kookzones door een [H] aangetoond. Het symbool [H] verdwijnt als de kookzones zonder gevaar kunnen worden aangeraakt. Zolang de restwarmteweergave blijft branden mogen de kookzones niet worden aangeraakt en mogen er geen warmtegevoelige voorwerpen op worden geplaatst. **Gevaar voor verbranding!**

Boosterfunctie en dubbele boosterfunctie

Alle kookzones zijn met een boosterfunctie en een dubbele boosterfunctie, d.w.z. met een vermogensversterking, uitgerust. De boosterfunctie wordt door [P] aangetoond. De dubbele boosterfunctie wordt door [P] en een knipperend symbool [‘‘ ‘‘] aangetoond.
Als de functies zijn ingeschakeld, werken deze kookzones gedurende 10 minuten met een hoger vermogen. Dat hoog vermogen is bedoeld om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water warm te maken, zoals bij het koken van pasta.

- **Booster inschakelen/uitschakelen:**

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Booster inschakelen	Op de [boostertoets] drukken	[P] knippert
	Dan op de „SLIDER” van de gewenste kookzone drukken	[P]
Booster uitschakelen	Over de „SLIDER” glijden	[P] tot [0]

- **Dubbele booster inschakelen/uitschakelen:**

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Dubbele booster inschakelen	2 maal op de [boostertoets] drukken	[P] knippert
	Dan op de „SLIDER” van de gewenste kookzone drukken	[‘‘ ‘‘ en P] knipperen
Dubbele booster uitschakelen	Over de „SLIDER” glijden tot [0]	[‘‘ ‘‘ en P] knipperen

- **Automatische regeling van de boosterfunctie (powermanagement):**

Telkens twee kookzones zijn – om technische redenen – tot een module gecombineerd en beschikken over een maximaal vermogen. Als deze vermogensgrens bij het inschakelen van een hoge kookstand of de powerfunctie wordt overschreden, reduceert het powermanagement de kookstand van de bijbehorende module-kookzone. De aanwijzing van deze kookzone knippert eerst, daarna wordt de maximaal mogelijke kookstand constant getoond.

Geselecteerde kookzone	**Andere kookzone (bijv.: kookstand 9)**
[P] is zichtbaar	[9] wordt tot [8] gereduceerd en knippert

Tijdschakelklok

Met de geïntegreerde tijdschakelklok kan voor beide kookzones een kooktijd van 1 tot 99 minuten worden ingesteld. Elke kookzone kan een andere instelling hebben.

- **Inschakelen of wijzigen van de tijd:**

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Vermogen kiezen	Over de „SLIDER” glijden	[1] tot [9]
Tijdschakelklok kiezen	Op [◷] drukken	[00] knippert
Tijd instellen	Over de „SLIDER” van de gewenste kookzone glijden	Tijd

De tijd is geactiveerd en het aftellen begint.

- **Tijdschakelklok uitschakelen:**

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Tijdschakelklok kiezen	Op [◷] drukken	[00] knippert
De tijdschakelklok stoppen	Over de „SLIDER” van de gewenste kookzone glijden	Tijd verminderen tot [00]

Als meerdere tijdschakelklokken actief zijn, moet u de procedure herhalen.

- **Tijdschakelklok als kookwekker:**

De tijdschakelklok functioneert onafhankelijk van de kookzones en wordt uitgeschakeld zodra een kookzone in werking is. De procedure functioneert ook als de kookplaat is uitgeschakeld.

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Kookplaat inschakelen	Op [⏻] drukken	[0]
Tijdschakelklok kiezen	Op [◷] drukken	[00] knippert
Tijd instellen	Over een „SLIDER” glijden	Tijd verlengen

De tijd is geactiveerd en het aftellen begint.

- **Automatisch uitschakelen:**

Na afloop van de geprogrammeerde kooktijd wordt [00] knipperend aangetoond en met een geluidssignaal bevestigd.

Om het geluidssignaal en het knipperen uit te schakelen hoeft u enkel op toets [◷] te drukken.

Aankookautomaat

Alle kookzones zijn uitgerust met een aankookautomaat. Als de aankookautomaat geactiveerd is, warmt de kookzone automatisch met maximaal vermogen op en schakelt dan terug naar de door u gekozen doorkookstand. De aankooktijd is afhankelijk van de gekozen doorkookstand.

- **Aankookautomaat activeren:**

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Vermogen kiezen (bijv. „7”)	over de „SLIDER” tot [7] glijden en 3 s blijven drukken	[7] knippert met [A]

- **Aankookautomaat uitschakelen:**

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Vermogen kiezen	Over de „SLIDER” glijden	[0] tot [9]

Ingestelde doorkookstand	Aankookautomaat Tijd (min:sec)
1	**0:40**
2	**1:12**
3	**2:00**
4	**2:56**
5	**4:16**
6	**7:12**
7	**2:00**
8	**3:12**
9	**- : -**

Stop&Go-functie

Deze functie onderbreekt tijdelijk de activiteit van de kookplaat en laat een herstart met dezelfde instellingen toe.

- **Stop&Go-functie inschakelen/uitschakelen:**

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Stop&Go inschakelen	Op toets [Stop] drukken	[II] in alle aanwijzingen Stop&Go display knippert
Stop&Go uitschakelen	Op toets [Stop] drukken Op een „SLIDER” drukken	 Vorige instellingen

Memory-functie

Na het uitschakelen van de kookplaat blijven de laatste instellingen bewaard. Met de Memory-functie kunt u deze waarden weer activeren:

- Vermogensstanden van de kookzones
- Timer-instellingen van de kookzones
- Instellingen van de aankookautomaat

Memory-functie oproepen:

- Kookplaat inschakelen (op [⏻] drukken)
- Op de toets [Stop] drukken voor het knipperen van het display stopt.

De vorige instellingen zijn opnieuw actief.

Warmhoudfunctie

Deze functie maakt het mogelijk een temperatuur van 42 °C, 70 °C of 94 °C in te stellen en automatisch te behouden.

- **In- en uitschakelen:**

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Warmhouden **ca. 42°C** (smeltfunctie)	Op de „SLIDER” tussen stand [0] en [1] drukken	[–]
Warmhouden **ca. 70°C**	Eén keer op toets [warmhouden] drukken en dan nog eens op de „SLIDER” van de gewenste kookzone	[=]
Warmhouden **ca. 94°C**	Twee keer op toets [warmhouden] drukken en dan nog eens op de „SLIDER” van de gewenste kookzone	[≡]
Uitschakelen	Over de „SLIDER” glijden	[0] tot [9]

Bridge-functie

Deze functie laat toe om 2 zones (linkerzones, middelste zones rechterzones) tegelijkertijd te laten werken en te bedienen. Gebruik van de powerfunctie is in dit geval niet mogelijk.

- **Verbinding van 2 kookzones**

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Kookplaat inschakelen	Op [⏻] drukken	[0]
Bridge activeren	Op de „SLIDER” van de te verbinden kookzones drukken	[0] en [∩]
Vermogen verhogen	Over de „SLIDER” die het vermogen aantoont glijden	[1] tot [9]
Bridge deactiveren	Op de „SLIDER” van de verbonden kookzones drukken	[0]

Kookplaat vergrendelen

Om te vermijden dat een instelling van de kookzones wordt gewijzigd, bijvoorbeeld bij het poetsen van het glas, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (behalve de toets [⏻]).

- **Vergrendeling activeren:**

Actie	**Bedieningspaneel**	**Display**
Vergrendeling inschakelen	6 s op de [vergrendeltoets] drukken	Sleutelsymbool knippert
Vergrendeling uitschakelen	6 s op de [vergrendeltoets] drukken	Sleutelsymbool knippert niet meer

Gebruiksduurbeperking

De kookplaat bezit een automatische gebruiksduurbeperking. De ononderbroken gebruiksduur voor elke kookzone is afhankelijk van de gekozen kookstand.
De voorwaarde is dat tijdens de gebruiksduur de instellingen van de kookzone niet worden veranderd. Als de gebruiksduurbeperking reageert, wordt de kookzone uitgeschakeld.

Ingestelde kookstand	Gebruiksduurbeperking (uren : min)
1	**8:36**
2	**6:42**
3	**5:18**
4	**4:18**
5	**3:30**
6	**2:18**
7	**2:18**
8	**1:48**
9	**1:30**

KOOKADVIES

Kookpannen

Geschikte materialen: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, roestvrij staal met magnetische bodem, aluminium met magnetische bodem

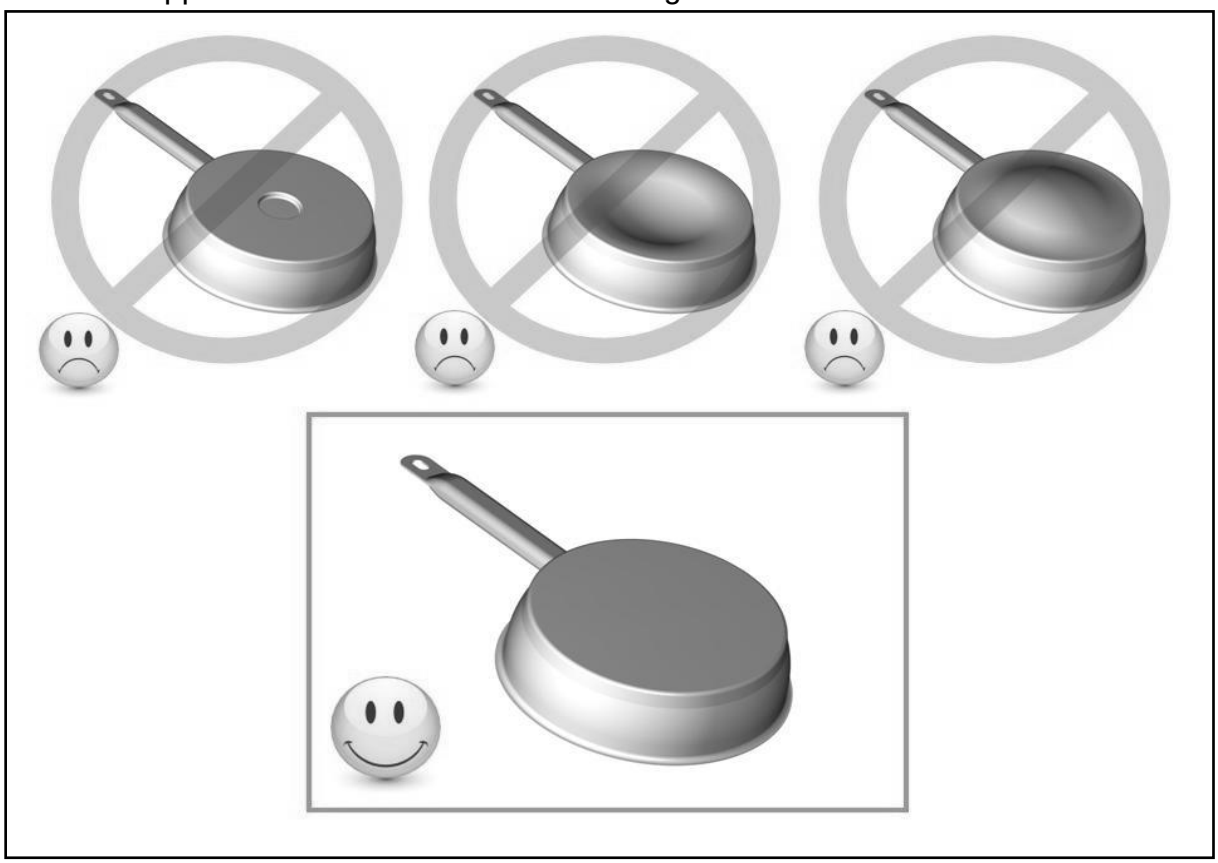
Niet geschikte materialen: aluminium en roestvrij staal zonder magnetische bodem, koper, messing, glas, aardewerk, porselein.

De fabrikanten van de pannen vermelden meestal of hun producten geschikt zijn voor inductie.

Zo controleert u de inductiecompatibiliteit van de pannen:

- Giet wat water in de pan en plaats ze op de inductiekookzone. Stel de kookzone op stand [9] in. Het water moet binnen enkele seconden warm worden.
- Houd een magneet tegen de bodem van de pan. Als de magneet blijft plakken is de pan geschikt.

Sommige pannen zoemen wanneer ze op een inductiekookzone worden geplaatst. Dit wil niet zeggen dat het apparaat defect is en het beïnvloedt geenszins het functioneren.



Afmetingen van de pannen

De kookzones passen zich tot een bepaalde grens automatisch aan de diameter van de panbodem aan. De bodem van de pan mag niet kleiner dan een bepaalde minimumdiameter zijn, omdat de inductie anders niet wordt ingeschakeld.

Plaats de pan altijd in het midden van de kookzone om een optimaal rendement te verkrijgen.

Voorbeelden van vermogensregeling

(de hieronder vermelden waarden zijn enkel richtgetallen)

1 tot 2	Smelten, oplossen, bereiding	Sauzen, boter, chocolade, gelatine, yoghurt
2 tot 3	Laten zwellen, ontdooien, warmhouden	Rijst, diepgevroren producten, vis, groenten
3 tot 4	Stomen, stoven	Vis, groenten, fruit
4 tot 5	Stoven, wellen, ontdooien	Vis, groenten, pasta, granen, peulvruchten, diepgevroren producten
6 tot 7	Aan de kook brengen, doorkoken	Vlees, lever, eieren, braadworsten, goulash, rollade
7 tot 8	Voorzichtig braden	Vis, schnitzel, braadworsten, spiegeleieren
9	Braden, aan de kook brengen	Steaks, omeletten, pannenkoeken, linzen
P en	Koken	Grote hoeveelheden water

REINIGING EN ONDERHOUD

Laat het apparaat eerst afkoelen, anders bestaat er risico voor brandwonden.
Maak de kookplaat regelmatig schoon. Gebruik hiervoor een vochtige doek en wat reinigingsmiddel of een speciaal product voor keramisch glas.

- Om het apparaat te reinigen moet het uitgeschakeld zijn.
- Het reinigen van het apparaat met een stoomreiniger of een hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen niet toegelaten.
- Gebruik in geen geval schurende of bijtende reinigingsmiddelen zoals grill- en ovensprays, vlekken- of roestmiddelen, schuurpoeder of sponsjes met een krassend oppervlak.
- Wrijf de kookplaat vervolgens met een schone doek droog.
- Verwijder suiker of spijzen die suiker bevatten onmiddellijk.

KLEINE STORINGEN VERHELPEN

De kookplaat of de kookzones kunnen niet worden ingeschakeld:

- De kookplaat is verkeerd op het elektrisch net aangesloten.
- De zekering van de elektrische installatie is niet correct ingezet of defect.
- De kookplaat is vergrendeld.
- De sensoren zijn met water of vuil bedekt.
- Er staat een pan of een voorwerp op de toetsen.

In het display verschijnt [U]:

- De kookpan staat niet op de kookzone.
- De kookpan is niet geschikt voor inductie.
- De diameter van de panbodem is te klein voor deze kookzone.

In het display verschijnt [E]:

- Het apparaat van het elektrisch net nemen en weer aansluiten.
- De klantenservice bellen.

Een enkele kookzone of de volledige kookplaat vallen uit:

- De veiligheidsuitschakeling werd geactiveerd.
- U hebt vergeten een kookzone uit te schakelen.
- Meerdere sensoren zijn bedekt.
- De pan is leeg en oververhit.
- De elektronica heeft wegens oververhitting het vermogen automatisch gereduceerd of de kookplaat automatisch uitgeschakeld.

De koelventilator blijft na het uitschakelen nog lopen:

- Dat is geen defect; de ventilator blijft lopen tot het apparaat is afgekoeld.
- De ventilator stopt automatisch.

De aankookautomaat treedt niet in werking:

- De kookzone is nog heet [H].
- De hoogste kookstand is ingeschakeld [9].

In het display verschijnt [II]:

- Zie hoofdstuk „Pauzefunctie”.

Het symbool [ ] of[Er03]licht op:

- Een voorwerp of vloeistof bedekt de toetsen van de bediening. Het symbool verdwijnt van zodra de toetsen vrijgemaakt of afgekuist zijn.

Het symbool [E2]licht op:

- De kooktafel is oververhit, laat afkoelen, daarna kunt u ze weer terug inschakelen.

Het symbool [E8]licht op:

- De luchttoevoer van de ventilator is afgesloten. Maak deze vrij.

Het symbool [U400]licht op:

- De kooktafel werd niet goed aan het netwerk aangesloten. Kijkde aanlsuiting na.

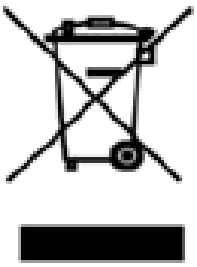
Het symbool [Er47]licht op:

- De kooktafel werd niet goed aan het netwerk aangesloten. Kijkde aanlsuiting na.

Indien één van deze foutmeldingen blijft verschijnen, kunt u de dienst na verkoop contacteren.

MILIEUBESCHERMING

- Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en geschikt voor recycling.
- Elektrische en elektronische apparaten bevatten nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook nog schadelijke stoffen, die voor de werking en de veiligheid noodzakelijk zijn.

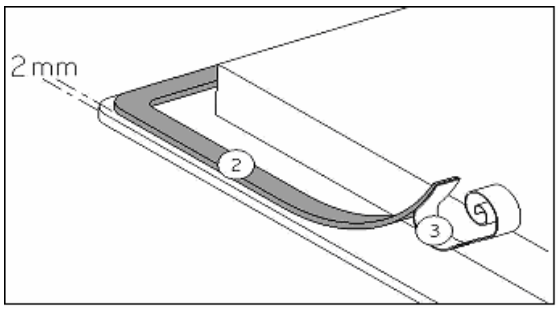


- Werp het oude apparaat in geen geval weg met het huisvuil.
- Doe beroep op het door uw gemeente ingerichte inzamelpunt voor verwijdering en recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

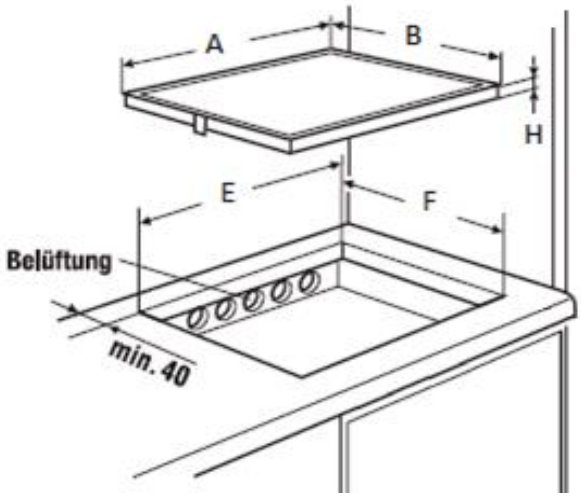
AANWIJZINGEN VOOR DE MONTAGE

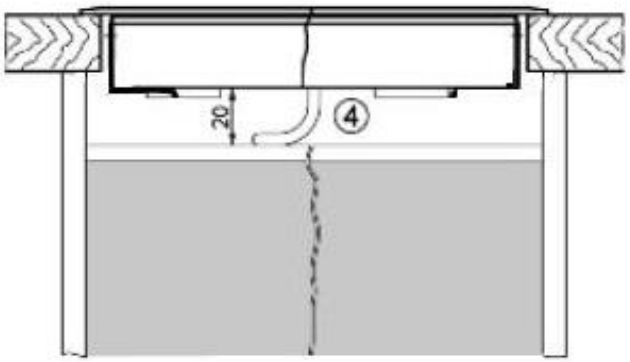
Montage en aansluiting mogen uitsluitend door een erkend vakman worden uitgevoerd.
De gebruiker dient de wetgeving en de normen van het land van zijn verblijfplaats na te leven.

Plaatsen van de waterdichte strip:



De beschermfolie (3) verwijderen en de dichtingstrip (2) met 2 mm afstand van de buitenrand van de kookplaat op het glas plakken.





Montage:

- **Inbouwmaten:**

	A	B	E	F	H
EKIF8940.1	798 mm	518 mm	750 mm	490 mm	48 mm
EKI8940.1ED EKI8940.1F EKI8940.1PWF EKI8940.1BCF	800 mm	520 mm	750 mm	490 mm	48 mm

- **De afstand tussen de uitsparing en de muur en/of een meubel moet minstens 40 mm bedragen.**
- Het apparaat behoort wat brandveiligheid betreft tot het type Y. Alleen apparaten van dit type mogen met één kant naast een hoge kast of een muur worden ingebouwd. **Let op: aan de andere kant mag geen enkel meubel of apparaat hoger zijn dan de kookplaat.**
- Het werkblad moet met een hittebestendige lijm (75 °C) zijn verwerkt.
- De strips aan de muurranden dienen hittebestendig te zijn.
- De kookplaat mag niet boven een oven zonder ventilator, een vaatwasser, een wasmachine of een droogkast worden ingebouwd.
- Om een goede beluchting van de elektronica in de kookplaat te verzekeren moet onder de kookplaat **een luchtspleet van 20 mm** worden voorzien.
- Indien er zich een lade onder de kookplaat bevindt, mogen in deze lade geen ontvlambare voorwerpen (bijv. spuitbussen) worden bewaard.
- Tussen het apparaat en een afzuigkap moet de door de fabrikant aangegeven veiligheidsafstand worden in acht genomen. Bij gebrek aan gegevens moet deze afstand minstens 760 mm bedragen.
- De aansluitkabel van de kookplaat mag na het inbouwen aan geen enkele mechanische belasting, bijv. door een lade, onderhevig zijn.
- De snijvlakken van het werkblad dienen met een speciale lak, siliconenrubber of giethars te worden verzegeld om opzwellen door vochtigheid te verhinderen. Zorg ervoor dat de meegeleverde pakkingstrip zorgvuldig wordt opgeplakt.
- **De kookplaat in geen geval met silicone vastkleven!** Anders is het later niet meer mogelijk de kookplaat weer te verwijderen zonder ze te vernielen.
- **Waarschuwing:** Gebruik alleen kookplaat beschermrekken ontworpen door de fabrikant van de kookplaat, rekken die door de fabrikant aangeduid zijn als geschikt of beschermrekken geïntegreerd in het apparaat. Het gebruik van ongeschikte rekken kan ongelukken veroorzaken.

Ventilatie

- De achterwand van de onderkast moet ter hoogte van de uitsparing in het werkblad open zijn zodat de lucht kan circuleren.
- De voorste dwarslijst van het meubel moet worden verwijderd, zodat er onder het werkblad over de hele breedte van het apparaat een opening is waar de lucht door kan.
- Eventuele dwarslijsten onder het werkblad moeten tenminste ter hoogte van de uitsparing in het werkblad worden verwijderd.
- De afstand tussen de inductiekookplaat en de keukenmeubels of de ingebouwde apparaten moet groot genoeg zijn zodat de inductie voldoende geventileerd wordt.
- Overmatige warmteontwikkeling langs onder, bijv. door een oven zonder dwarsstroomventilator, moet worden vermeden.
- Als bij inbouwfornuizen de pyrolysefunctie wordt gebruikt, mag de inductiekookplaat niet worden gebruikt.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- De installatie en de aansluiting op het elektrisch net mogen enkel worden toevertrouwd aan een vakman (elektricien) die op de hoogte is van de voorgeschreven normen.
- Na de montage mag geen contact mogelijk zijn met onderdelen die bij het gebruik onder spanning staan.
- Of de vereiste aansluitgegevens met die van het elektrisch net overeenstemmen, ziet u op het typeplaatje.
- Het apparaat dient door middel van een meerpolige stroomonderbreker van het net kunnen worden gescheiden. Staat deze open (niet aangesloten) moet de contactopening minstens 3 mm bedragen. Geschikte scheidingsinstallaties zijn beveiligingsschakelaars, zekeringen, differntiële schakelaars en contactoren.
- De installatie moet door zekeringen beveiligd zijn. Elektrische kabels moeten door inbouwelementen afgedekt zijn.
- Als het apparaat niet met een bereikbare stekker is uitgerust, moeten bij een vaste inbouw in overeenstemming met de montageaanwijzingen andere onderbrekingsmiddelen worden voorzien.
- De toevoerkabel moet zo worden gelegd dat hij niet met de hete onderdelen van de kookplaat in aanraking komt.

Let op!

Dit apparaat is voorzien voor aansluiting op een netspanning van 230 V ~ 50/60 Hz.
Verbind steeds de aarding.
Volg het aansluitschema.
De aansluitdoos bevindt zich aan de onderkant van het apparaat. Gebruik een schroevendraaier om de behuizing te openen en steek deze in de voorziene gleuven.

Elektrisch net	Aansluiting	Diameter	Kabel	Zekering
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 fasen + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) volgens norm EN 60 335-2-6

Aansluiting van de kookplaat:

Gebruik voor de verschillende aansluitmogelijkheden de messing verbindingsplaatjes die zich in de behuizing bevinden.

Eenfasige aansluiting 230 V ~ 1P+N

Breng een verbindingsplaatje tussen aansluitklem 1 en 2 en tussen aansluitklem 4 en 5 aan.
Bevestig de aarding aan de aansluitklem „aarde”, de nulleider aan aansluitklem 4 of 5, de fase L aan aansluitklem 1 of 2.

Tweefasige aansluiting 400V ~ 2P+N

Breng een verbindingsplaatje tussen aansluitklem 4 en 5 aan.
Bevestig de aarding aan de aansluitklem „aarde”, de nulleider aan aansluitklem 4 of 5, fase L1 aan aansluitklem 1 en fase L2 aan aansluitklem 2.

Let op! De draden goed doorsteken en de schroeven stevig aanhalen.

Wij zijn niet verantwoordelijk voor ongevallen die door een verkeerde aansluiting of door een ontbrekende of verkeerde aansluiting van de aarding ontstaan.

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