

BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



KI8520.0SF
KI8520.0SR
KI8520.0SE
KI8520.0WR



Küppersbusch

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

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	3
PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	3
ISTRUZIONI DI SICUREZZA	4
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO	5
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	6
ALTRE PRECAUZIONI	6
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO	6
DATI TECNICI.....	7
USO DEL PIANO DI COTTURA.....	8
INDICAZIONE	8
VENTILAZIONE.....	8
PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DEL PIANO DI COTTURA.....	9
PRIMA DEL PRIMO RISCALDAMENTO.....	9
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE.....	9
LE FUNZIONI DEI SENSORI.....	9
INDICATORE DEL CALORE RESIDUO.....	10
FUNZIONE BOOSTER (LIVELLO POWER).....	10
FUNZIONE PONTE.....	11
FUNZIONE PAUSA.....	11
COTTURA CON AVVIO RAPIDO	12
FUNZIONE MEMORY.....	12
FUNZIONI DI MANTENIMENTO AL CALDO.....	13
BLOCCO DEL PIANO DI COTTURA/DEI SENSORI	13
FUNZIONE MY.....	13
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	19

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.
- Spegnerle 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, cucchiari e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio perché potrebbero diventare incandescenti.
- Gli oggetti metallici quali cucchiari 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 zona di cottura, prendendo le opportune precauzioni per non ustionarsi.
- **AVVERTENZE:** prestare attenzione alla cottura con olio e grasso perché potrebbe risultare molto pericolosa.
- **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere costantemente monitorato.
- **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 cassette 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

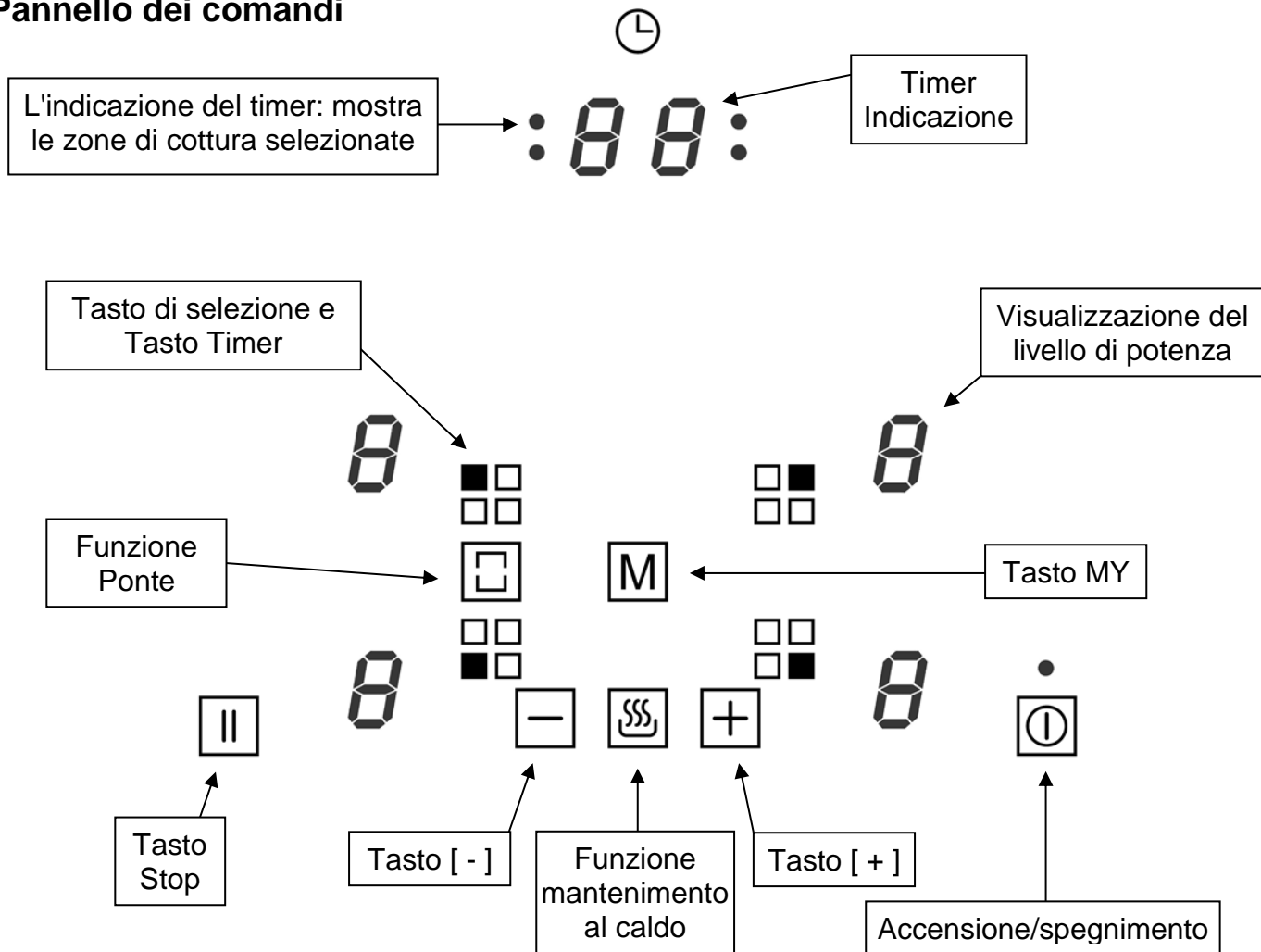
Dati tecnici

Typo	KI8520.0SF KI8520.0SR KI8520.0SE KI8520.0WR
Potenza totale Consumo di energia del piano cottura EChob**	7400 W 168.2 Wh/kg
Posizione anteriore sinistra Identificazione minimo Potenza nominale * Potenza booster * Categoria standard di pentola ** Consumo di energia ECcw**	210x191.5 mm Ø 90 mm 210 W 2500 / 3000 W B 161.3 Wh/kg
Posizione posteriore sinistra Identificazione minimo Potenza nominale * Potenza booster * Categoria standard di pentola ** Consumo di energia ECcw**	210x191.5 mm Ø 90 mm 1600 W 1850 W B 161.3 Wh/kg
Posizione posteriore destra Identificazione minimo Potenza nominale * Potenza booster * Categoria standard di pentola ** Consumo di energia ECcw**	Ø 215 mm Ø 100 mm 2100 W 3000 W C 168.4 Wh/kg
Posizione anteriore destra Identificazione minimo Potenza nominale * Potenza booster * Categoria standard di pentola ** Consumo di energia ECcw**	Ø 175 mm Ø 90 mm 1100 W 1400 W A 181.9 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

<u>Indicazione</u>	<u>Definizione</u>	<u>Descrizione</u>
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.
U	Scaldavivande	Mantiene caldi i cibi a 70°C
	Pausa	Arresto temporaneo del piano di cottura
□	Funzione Ponte	Collegare 2 zone 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.

Spegnimento ed accensione del piano di cottura

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

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accendere	Premere []	[0]
Spegnere	Premere []	nessuna o [H]

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

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezione della zona	Premere []	[0]
Aumentare la potenza	Premere [+]	da [1] a [9]
Diminuire la potenza	Premere [-]	da [9] a [1]
Spegnere	Premere [-] o premere sincrono [] e [-]	[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 (livello Power)

Tutte le zone di cottura sono dotate di una funzione di potenza elevata, ossia con una potenza maggiorata.

Se la funzione booster è attivata, la zona di cottura si riscalda per 5 minuti con una potenza maggiorata [P]. 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 :**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezione della zona	Premere []	[0]
Aumentare la potenza	Premere [+]	da [1] a [9]
Attivare il booster	Premere [+]	[P]
Disattivare il booster	Premere [-]	[9]

- **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.

<u>Operazione</u>	<u>Altre zone di cottura (ad es.: livello di potenza 9)</u>
[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:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezione della zona	Premere []	[0]
Aumentare la potenza	Premere [+]	da [1] a [9]
Attivare il timer	Premere [] per 3s	Timer [00] min
Aumentare la durata	Premere [-]	[00,99,98...]
Diminuire la durata	Premere [+]	durata

La durata è attivata e il tempo comincia a trascorrere.

- **Disattivare il timer:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezione della zona	Premere []	[0]
Selezioni il timer	Premere [] per 3s	durata
Disattivare il timer	Premere [-]	[00]





- **Spegnimento automatico:**

Trascorsa la durata impostata per la cottura, viene visualizzato [00] lampeggiante e si attiva un segnale acustico.

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**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accendere	Premere []	[0] o [H]
Attivare la funzione Ponte	Premere []	[0] e []
Aumentare la potenza	Premere [+]	da [1] a [9]
Diminuire la potenza	Premere [-]	da [9] a [1]
Disattivare la funzione Ponte	Premere []	[0] o [H]

Funzione Pausa

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


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

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accendere la funzione pausa	Premere [II]	[II] nell'indicazione
Spegnere la funzione pausa	Premere [II] poi premere []	[0...9] o [P] o [H]


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:**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezione della zona	Premere []	[0]
Attivare	Premere [II]	[0] lampeggia con [A]
Selezionare la potenza (ed es. « 7 »)	Premere [II] fino alla potenza [7]	[7] lampeggia con [A]

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

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezione della zona	Premere []	[0]
Attivare	Premere [II]	[0 ...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 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 [II]

I valori delle ultime impostazioni vengono riattivati.

Funzioni di mantenimento al caldo


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

- **Attivare la funzioni di mantenimento al caldo:**




<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezione della zona	Premere []	[0]
Attivare	Premere []	[]
Disattivare	Premere [] o Premere [+] o [-]	[0...9] [0] o [1] o [H]

La funzione resta dopo aver tolto il tegame o la padella per 10 Minuti attivi.
Per causa di sicurezza la funzione di riscaldamento si spegne dopo 2 ore.

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:**




<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Accendere	Premere []	[0] o [H]
Bloccare il piano di cottura	Premere [] e lasciare il dito su questo tasto, con l'altro dito premere 3 volte []	[L]

Funzione MY



Se ha attivato una zona e il Timer, si può memorizzare questo processo per ogni piastra, e visualizzare a qualsiasi momento. L'immagazzinamento contiene seguiti valori:

- la potenza per una zona
- Timer per una zona programate
- funzioni di mantenimento al caldo
- funzioni cottura con avvio rapido

- **Funzione MY per una zona**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezione della zona	Premere []	[0]
Selezionare la potenza	Premere [+] o [-]	[0...9] o [P]
Selezionare il timer	Premere [] per 3s	durata
Selezionare la durata	Premere [+] o [-]	[00 ... 99]
Memoizzare impostazione	Premere []	Doppio beep

- **Attivare la zona con impostazione memorizzata**

<u>Operazione</u>	<u>Sensore di comando</u>	<u>Indicazione</u>
Selezione della zona	Premere []	[0]
Attivare funzione MY	Premere []	[0 ... 9] o [P] Timer [00 ... 99]

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	8.7
2	6.7
3	5.3
4	4.3
5	3.5
6	2.8
7	2.3
8	1.9
9	1.5

CONSIGLI PER LA COTTURA

Recipienti di cottura

Materiali adatti: acciaio smaltato, ghisa, acciaio con fondo magnetizzabile, alluminio con fondo magnetizzabile

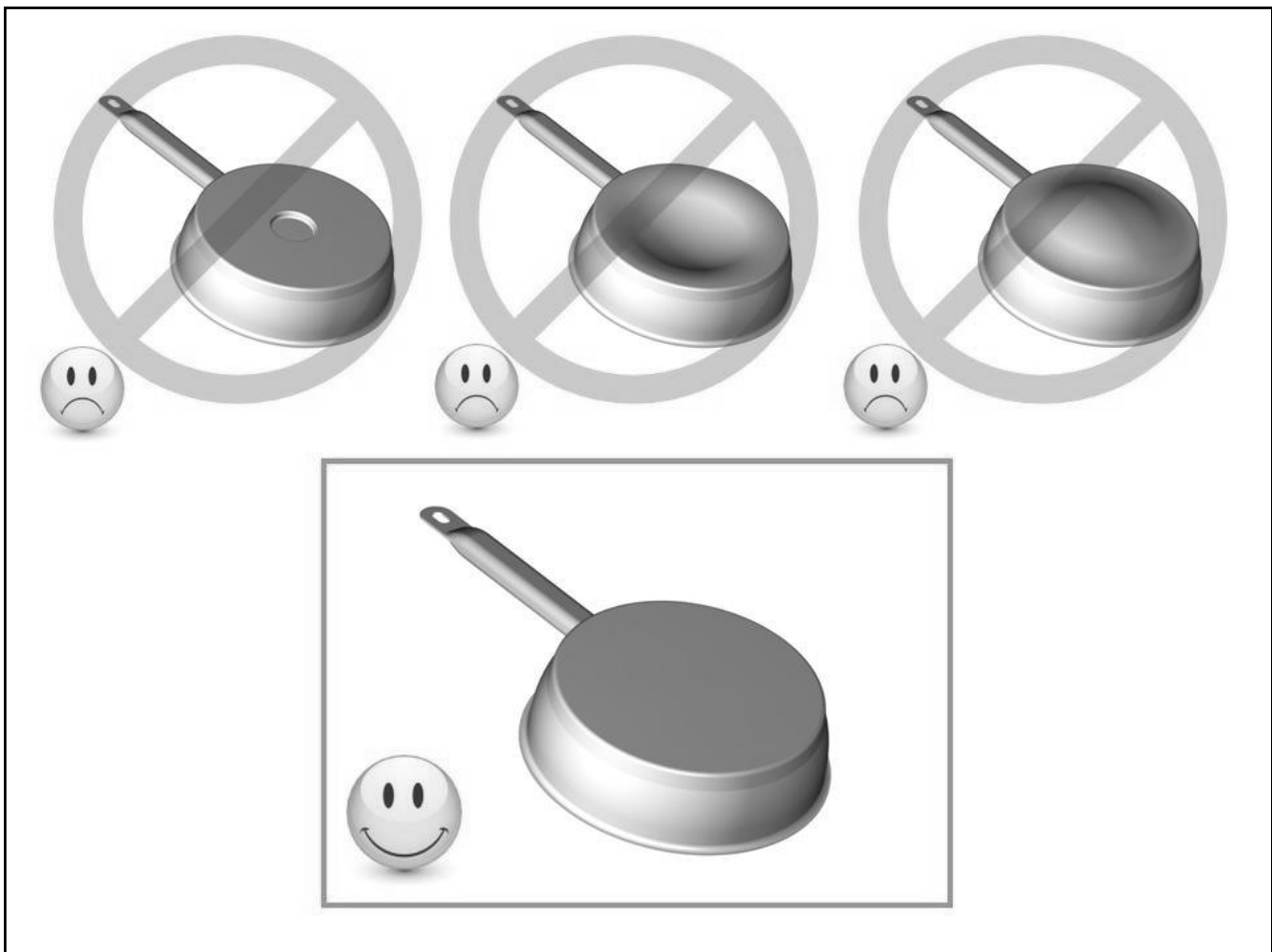
Materiali non adatti: alluminio e acciaio con fondo non magnetizzabile, rame, ottone, cotto, porcellana

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 il più elevato rendimento, centrare sempre bene il recipiente al centro della zona di 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, frittelle
7 - 8	arrostire	pesce, bistecche, salsiccia, uova strapazzata
9	arrostire, portare ad ebollizione	bistecche, frittate lenticchie
P	cuocere	elevate 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]:

- Contattare il servizio assistenza.

La cottura con avvio rapido non si attiva:

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

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.
- L'aerazione probabilmente non è sufficiente. Si consiglia di aprire la parete posteriore del mobile di base nell'area del ritaglio piano di lavoro e togliere il listello trasversale del mobile per l'intera larghezza del piano di cottura per garantire uno scambio aria migliore.

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.

Nell'indicatore viene visualizzato [II]:

- Vedi voce: "Funzione Pausa".

Nell'indicatore viene visualizzato [L]:

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

Nell'indicatore viene visualizzato [U]:

- Vedi voce: "Funzione Mantenimento al caldo".

Il pannello di controllo indica [] o [er03]

- Un oggetto o del liquido copre i tasti del pannello di controllo. Il simbolo scompare appena il tasto è liberato o pulito.

Il pannello di controllo indica [E2] o [EH]

- L'apparecchio è surriscaldato, lasciare raffreddare prima di riaccenderlo.

Il pannello di controllo indica [E3]

- La pentola non è adatta, sostituirla.

Il pannello di controllo indica [E6]

- Collegamento errato. Controllare Frequenza e voltaggio del collegamento elettrico

Il pannello di controllo indica [E8]

- La presa d'aria della ventola è ostruita, liberarla

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.



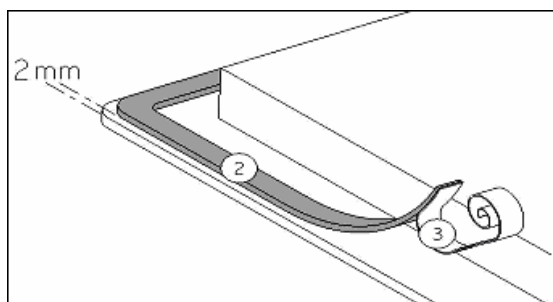
- Per questo motivo non gettare l'apparecchio nei rifiuti.
- Contattare l'organizzazione del vostro comune preposta al riciclaggio degli elettrodomestici.

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

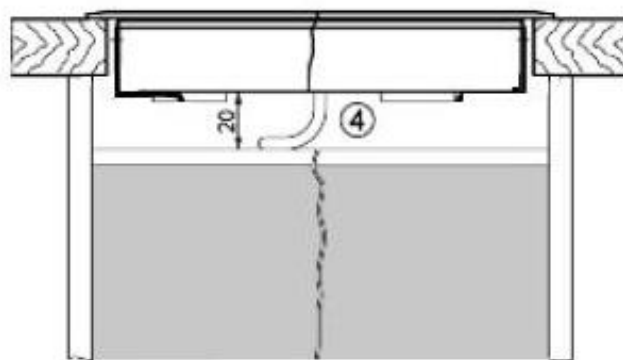
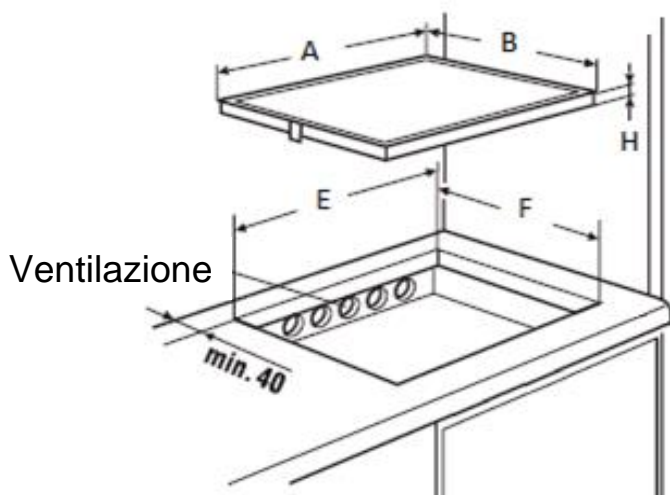
Il montaggio e l'allacciamento elettrico del piano di cottura devono essere eseguiti soltanto da un tecnico autorizzato.

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 stessa (3).



Incasso :

- **Dimensioni d'incasso:**

	A	B	E	F	H
KI8520.0SR KI8520.0SE KI8520.0WR	798 mm	518 mm	750 mm	490 mm	54 mm
KI8520.0SF	800 mm	520 mm	750 mm	490 mm	54 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 cassette 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

- 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.

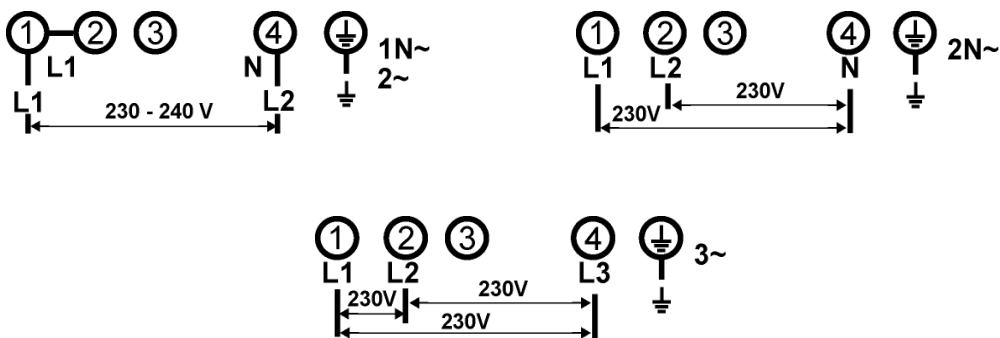
Collegare sempre il cavo di terra.

Rispettare il diagramma di connessione.

La targhetta dei dati è applicata sotto l'apparecchio. Per aprire l'apparecchio usare un cacciavite e inserirlo nell'apertura.

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

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	22
VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN VOOR DE INGEBRUIKNAME.....	22
ALGEMENE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN.....	22
BESCHERMING TEGEN BESCHADIGING.....	23
VOORZORGSMAATREGELEN BIJ DEFECT VAN HET APPARAAT.....	24
BESCHERMING TEGEN ANDERE GEVAREN.....	25
BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT	26
TECHNISCHE BESCHRIJVING.....	26
BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT	27
DISPLAY.....	27
VENTILATIE.....	28
INGEBRUIKNAME VAN DE KOOKPLAAT	28
VOOR HET EERSTE OPWARMEN.....	28
PRINCIPE VAN DE INDUCTIE.....	28
WERKING VAN DE SENSORSCHAKELVELDEN.....	28
PANHERKENNING.....	29
RESTWARMTEWEERGAVE.....	29
BOOSTER-FUNCTIE (POWERSTAND).....	29
TIJDSCHAKELKLOK.....	30
AANKOOKAUTOMAAT.....	30
BRIDGE-FUNCTIE.....	31
STOP&GO-FUNCTIE.....	31
MEMORY-FUNCTIE.....	32
WARMHOUDFUNCTIE.....	32
MY-FUNCTIE.....	32
KOOKPLAAT VERGRENDELEN.....	33
GEBRUIKSDUURBEPERKING.....	33
KOOKADVIES	34
KOOKPANNEN.....	34
AFMETINGEN VAN DE PANNEN.....	34
VOORBEELDEN VAN VERMOGENSREGELING.....	35
REINIGING EN ONDERHOUD	35
KLEINE STORINGEN VERHELPEN	35
MILIEUBESCHERMING	36
AANWIJZINGEN VOOR DE MONTAGE	37
ELEKTRISCHE AANSLUITING	38

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.
- **WAARSCHUWING:** koken met vet of olie op een kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en kan brand tot gevolg hebben
- **WAARSCHUWING:** Houd toezicht tijdens het koken. Houd continu toezicht bij een kort kookproces.
- **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

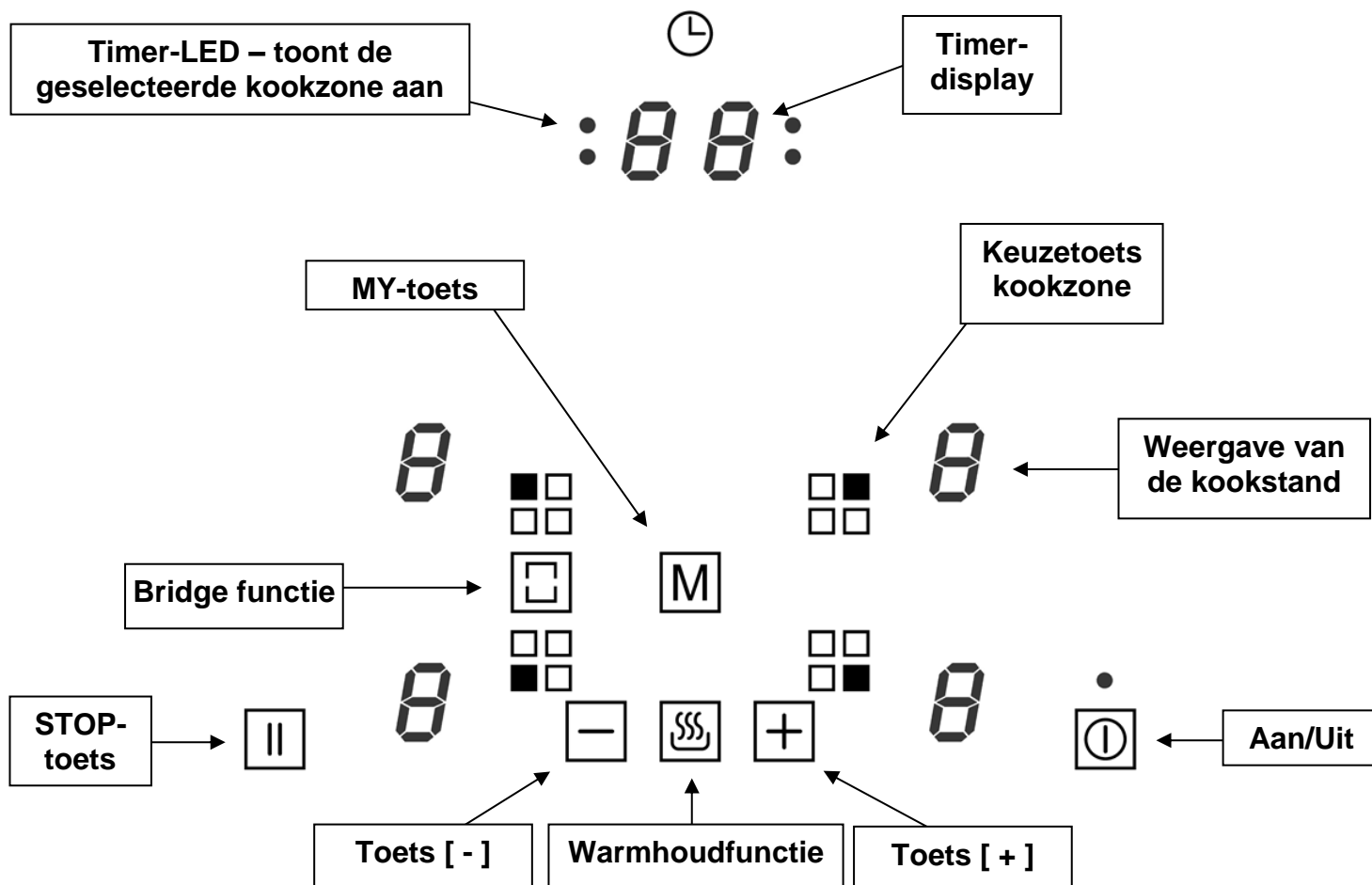
Technische beschrijving

Type	KI8520.0SF KI8520.0SR KI8520.0SE KI8520.0WR
Total vermogen	7400 W
Energieverbruik van de kookplaat EChob**	168.2 Wh/kg
Links voor zone	210x191.5 mm
Detectie kookpan	Ø 90 mm
Normaal*	210 W
Met Booster*	2500 / 3000 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	B
Energieverbruik EC _{cw} **	161.3 Wh/kg
Links achter zone	210x191.5 mm
Detectie kookpan	Ø 90 mm
Normaal*	1600 W
Met Booster*	1850 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	B
Energieverbruik EC _{cw} **	161.3 Wh/kg
Rechts achter zone	Ø 215 mm
Detectie kookpan	Ø 100 mm
Normaal*	2100 W
Met Booster*	3000 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	C
Energieverbruik EC _{cw} **	168.4 Wh/kg
Rechts voor zone	Ø 175 mm
Detectie kookpan	Ø 90 mm
Normaal*	1100 W
Met Booster*	1400 W
Gestandaardiseerde categorie van het kookgerei**	A
Energieverbruik EC _{cw} **	181.9 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

<u>Weergave</u>	<u>Benaming</u>	<u>Beschrijving</u>
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 (powerstand)	Het turbovermogen is geactiveerd
8	Warmhouden	Houdt de kookzone op 70 °C warm
	Pauze	De kookplaat pauzeert
∩	Bridge-functie	Verbinden van 2 kookzones

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.

Kookplaat in- en uitschakelen

- **Kookplaat: inschakelen/uitschakelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Op [] drukken	[0]
Uitschakelen	Op [] drukken	Niets of [H]

- **Kookzone: inschakelen/uitschakelen:**





<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zone kiezen	Op [] drukken	[0]
Vermogen verhogen	Op [+] drukken	[1] tot [9]
Vermogen verlagen	Op [-] drukken	[9] tot [1]
Uitschakelen	Op [-] drukken of op [] en [-] drukken	[0] of [H]


Voor een volgende zone moet u wachten tot het display niet meer gemarkeerd is.

Als er geen verdere invoer gebeurt, wordt de kookplaat na 20 seconden om veiligheidsredenen 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 [] op het display. De [] 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 []. De [] 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 [] 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!**

Booster-functie (powerstand)

Alle kookzones zijn met een powerfunctie, d.w.z. een vermogensversterking uitgerust.

Als deze is ingeschakeld, werken deze kookzones gedurende 5 minuten op kookstand [P] met een extra hoog vermogen. Dat hoog vermogen is bedoeld om bijvoorbeeld snel grote hoeveelheden water warm te maken, zoals bij het koken van pasta.

- **Booster inschakelen/uitschakelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zone kiezen	Op [] drukken	[0]
Vermogen verhogen	Op [+] drukken	[1] tot [9]
Booster inschakelen	Op [+] drukken	[P]
Booster uitschakelen	Op [-] drukken	[9]

- **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

[P] is zichtbaar

Andere kookzone (bijv.: kookstand 9)

[9] wordt tot [8] gereduceerd en knippert

Tijdschakelklok

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

- **Timer inschakelen**

Actie

Zone kiezen
 Vermogen kiezen
 Timer inschakelen
 Tijd verlagen
 Tijd verhogen

Bedieningspaneel

Op [] drukken
 Op [+] drukken
 Op [] drukken 3s
 Op [-] drukken
 Op [+] drukken

Display

[0]
 [1] tot [9]
 Timer [00] min
 [00,99,98...]
 Tijd

Na enkele seconden stopt het knipperen. De timer is geprogrammeerd en het aftellen begint.

- **Timer uitschakelen:**

Actie

Zone kiezen
 Timer inschakelen
 Timer uitschakelen

Bedieningspaneel

Op [] drukken
 Op [] drukken 3s
 Op [-]

Display

[0]
 Tijd
 [00]

- **Automatisch uitschakelen:**

Na afloop van de geprogrammeerde kookduur wordt de kookzone uitgeschakeld, er klinkt een geluidssignaal en [00] knippert.

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

Zone kiezen
 Aankookautomaat inschakelen
 Vermogen kiezen
 (bijv. „7”)


Bedieningspaneel

Op [] drukken
 Op [II] drukken
 Op [+] drukken, aan tot het vermogen [7]

Display

[0]
 [0] knippert met [A]
 [7] knippert met [A]

- **Aankookautomaat uitschakelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zone kiezen	Op [] drukken	[0]
Aankookautomaat inschakelen	Op [II] drukken	[0 ... 9]

Ingestelde doorkookstand	Aankookautomaat Tijd (min:sec)
1	0:48
2	2:24
3	3:36
4	5:24
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	- : -

Bridge-functie

Deze functie laat toe om 2 zones tegelijkertijd te laten werken en te bedienen. Het gebruik van de powerfunctie is in dit geval niet mogelijk.



- **Verbinding van 2 kookzones**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Op [] drukken	[0]
Bridge-functie inschakelen	Op [] drukken	[0] en []
Vermogen verhogen	Op [+] drukken	[1] tot [9]
Vermogen verlagen	Op [-] drukken	[9] tot [1]
Bridge-functie uitschakelen	Op []	[0] of [H]

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:**



<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Functie inschakelen	Op [] drukken	[II] op het display
Functie uitschakelen	Op [II] drukken en op [] drukken	[0...9] of [P] of [H]

Memory-functie

Na het uitschakelen van de kookplaat blijven de laatste instellingen bewaard. Met de Memory-functie kunt u deze waarden weer activeren. De volgende instellingen kunnen met de Memory-functie weer worden geactiveerd:

- Vermogensstanden van de kookzones.
- Timerinstellingen van de kookzones.
- Instellingen van de aankookautomaat

Memory-functie oproepen:





- Kookplaat inschakelen (op [] drukken)
- Druk op [] voor het knipperen stopt.

De vorige instellingen zijn opnieuw actief.

Warmhoudfunctie

Met deze functie worden spijzen op 70 °C warmgehouden.

- **Warmhoudfunctie inschakelen/uitschakelen » :**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zone kiezen	Op [] drukken	[0]
Inschakelen	Op [] drukken	[]
Uitschakelen	Op [] drukken of op [+] of [-] drukken	[0...9] [0] of [1] of [H]

Deze functie kan onafhankelijk van alle verwarmingszones worden gestart.

Als u de pan van de rookzone haalt blijft de "warmhoud" functie actief gedurende ongeveer 10 minuten.




De maximale duur van de "warmhoudfunctie" is 2 uur.

MY-functie



Na het instellen van de kookstand en tijdsduur, is het mogelijk om deze instelling op deze zone te onthouden.

- Vermogensstanden van de kookzones
- Timerinstellingen van de kookzones
- Warmhoudfunctie
- Aankookautomaat

- **Om een memory programma in te stellen voor een kook zone**


<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zone kiezen	Op [] drukken	[0]
Vermogen kiezen	Op [+] drukken	[1] tot [9]
Timer inschakelen	Op [] drukken 3s	Tijd
Tijd kiezen	Op [+] of [-] drukken	[00 ... 99]
Instellingen opslaan	Op [] drukken	Double beep

- **MY-functie vor de kookzones activeren:**


<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Zone kiezen	Op [] drukken	[0]
MY-functie activeren	Op [] drukken	[0 ... 9] of [P] Timer [00 ... 99]

Kook zone werkt met het ingestelde niveau en tijdsduur , in geprogrammeerd in de zone.

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:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Op [] drukken	[0] of [H]
Kookplaat vergrendelen	Op [] drukken, de vinger op deze toets laten en met de andere vinger driemaal op [] drukken	[L]

- **Vergrendeling uitschakelen:**

<u>Actie</u>	<u>Bedieningspaneel</u>	<u>Display</u>
Inschakelen	Op [] drukken	[L]
Kookplaat vergrendelen	Op [] drukken, de vinger op deze toets laten en met de andere vinger driemaal op [] drukken	[0]

Gebruiksdurbeperking

De kookplaat bezit een automatische gebruiksdurbeperking. De ononderbroken gebruiksdur voor elke kookzone is afhankelijk van de gekozen kookstand.

De voorwaarde is dat tijdens de gebruiksdur de instellingen van de kookzone niet worden veranderd. Als de gebruiksdurbeperking reageert, wordt de kookzone uitgeschakeld.

Ingestelde kookstand	Gebruiksdurbeperking (uren)
1	8.7
2	6.7
3	5.3
4	4.3
5	3.5
6	2.8
7	2.3
8	1.9
9	1.5

KOOKADVIES

Kookpannen

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

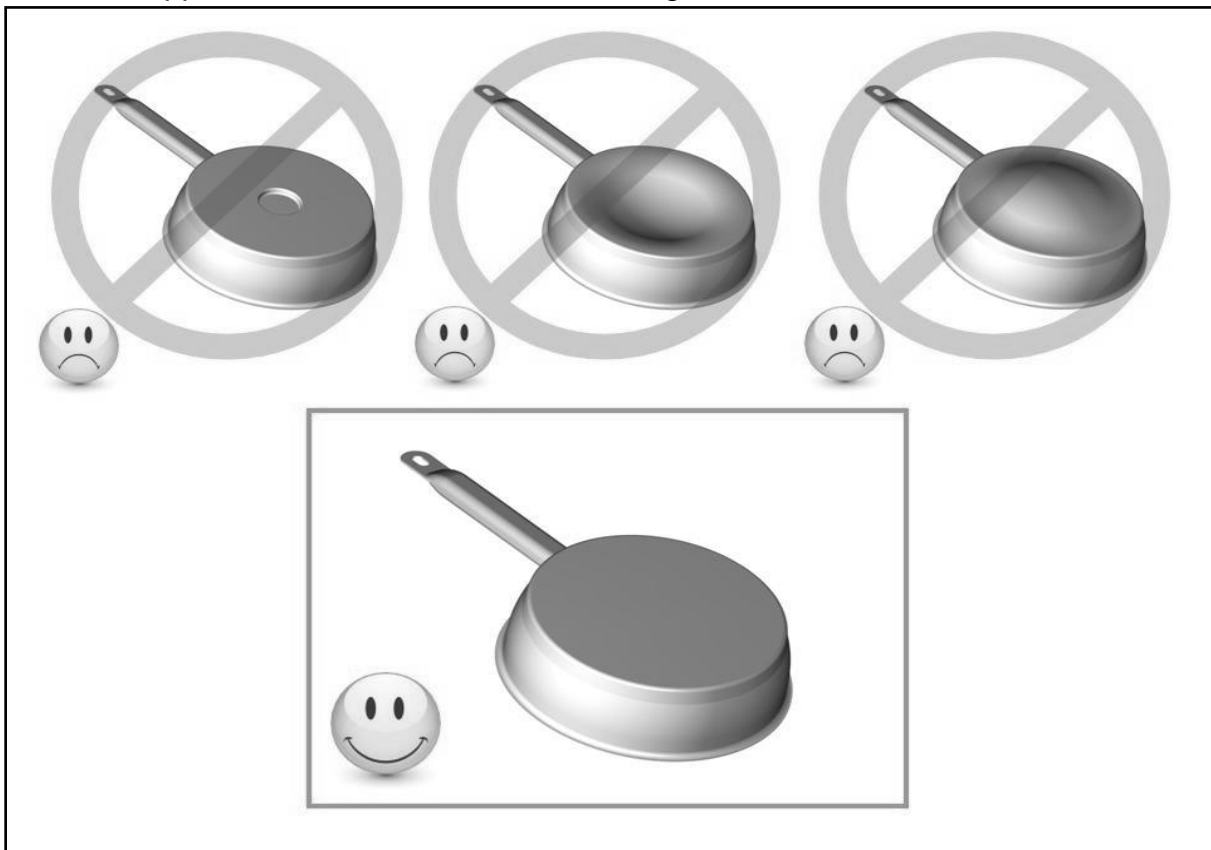
Niet geschikte materialen: aluminium en roestvrij staal zonder magnetische bodem, koper, messing, glas, aardewerk, porselein.

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, pannenkoeken
7 tot 8	Voorzichtig braden	Vis, schnitzel, braadworsten, spiegeleieren
9	Braden, aan de kook brengen	Steaks, omeletten, linzen
P	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]:

- De klantenservice bellen.

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.

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 koeling kan onvoldoende zijn. 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.

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”.

In het display verschijnt [L]:

- Zie hoofdstuk „Vergrendeling van de kookplaat”.

In het display verschijnt [U]:

- Zie hoofdstuk „Warmhoudfunctie”.

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] of [E H] licht op:

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

Het symbool [E3] licht op:

- De kookpot is niet geschikt, gebruik een andere kookpot.

Het symbool [E6] licht op:

- Foutstroomcircuit. Controleer de frequentie en spanning van het elektrisch netwerk.

Het symbool [E8] licht op:

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

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.

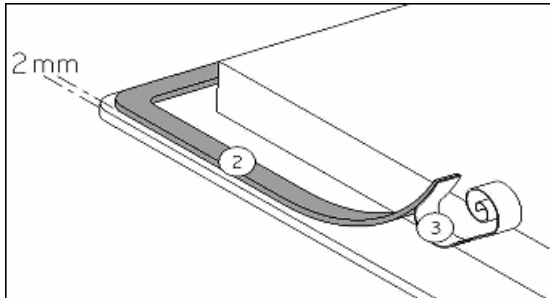


- Werp het oude apparaat in geen geval weg met het huisvuil.
- Doe beroep op het door uw gemeente ingerichte inzamelpunt voor verwijdering en recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

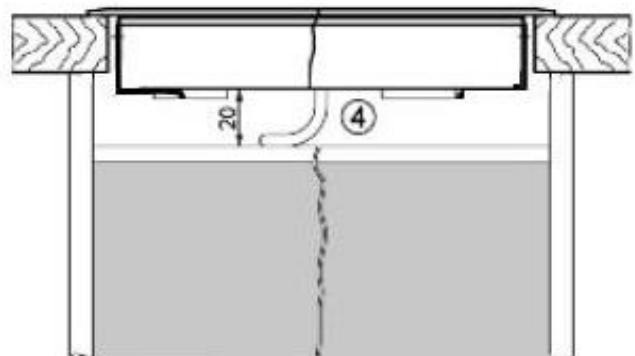
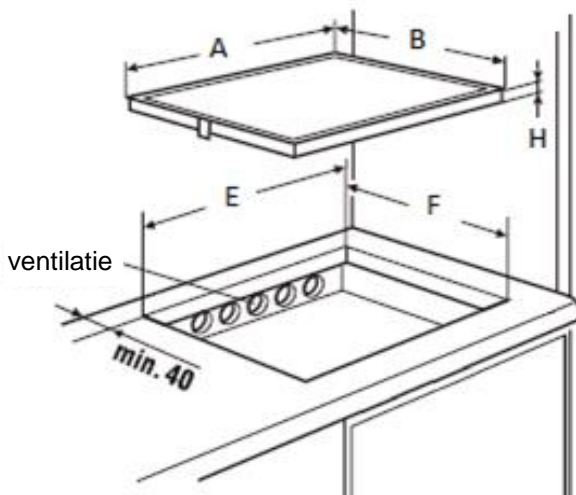
AANWIJZINGEN VOOR DE MONTAGE

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
KI8520.0SR KI8520.0SE KI8520.0WR	798 mm	518 mm	750 mm	490 mm	54 mm
KI8520.0SF	800 mm	520 mm	750 mm	490 mm	54 mm

- **e 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

- 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, differentiële 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.

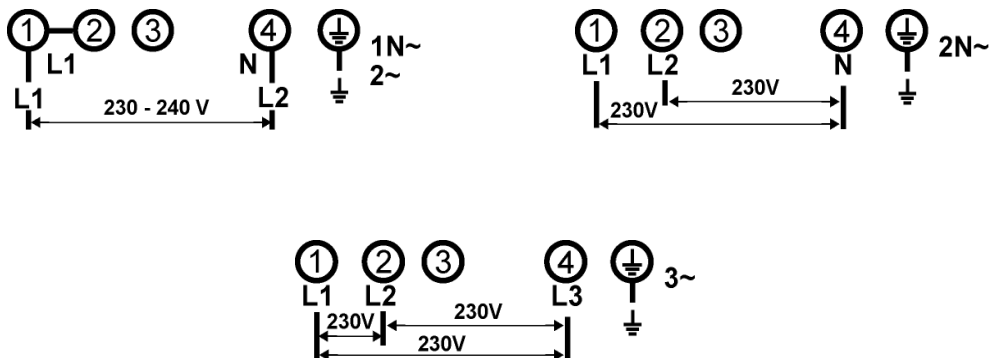
Verbind steeds de aarding.

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 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fasen + N	4 x 1.5 mm ²	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.

Eén fase 230 V ~ 1P+N

Breng een verbindingsplaatje tussen aansluitklem 1 en 2 aan.

Bevestig de aarding aan de aansluitklem „aarde”, de nulleider aan aansluitklem 4, de fase L aan aansluitklem 1 of 2.

Twee fasen 400V ~ 2P+N

Bevestig de aarding aan de aansluitklem „aarde”, de nulleider aan aansluitklem 4, fase L1 aan aansluitklem 1 en fase L2 aan aansluitklem 2.

Let op! De draden correct insteken. 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.

ÍNDICE

SEGURIDAD	41
PRECAUCIONES ANTES DEL PRIMER USO	41
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	42
PRECAUCIONES PARA NO DAÑAR EL APARATO	43
PRECAUCIONES EN CASO DE DEFECTO DE FUNCIONAMIENTO DEL APARATO	44
OTRAS PRECAUCIONES	44
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	44
DATOS TÉCNICOS	45
USO DE LA PLACA DE COCCIÓN	46
INDICACIÓN	46
VENTILACIÓN	46
PRIMER ENCENDIDO Y USO DE LA PLACA DE COCCIÓN.....	47
ANTES DEL PRIMER CALENTAMIENTO	47
PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN	47
LAS FUNCIONES DE LOS SENSORES	47
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL	48
FUNCIÓN BOOSTER (NIVEL POWER)	48
FUNCIÓN PUENTE.....	49
FUNCIÓN PAUSA	49
COCCIÓN CON INICIO RÁPIDO.....	50
FUNCIÓN MEMORY	50
FUNCIONES DE MANTENIMIENTO AL CALOR.....	51
LIMITAZIONE DELLA DURATA D'ESERCIZIO.....	51
BLOQUEO DE LA PLACA DE COCCIÓN/DE LOS SENSORES	52
FUNCIÓN MY	52
CONSEJOS PARA LA COCCIÓN	53
RECIPIENTES DE COCCIÓN	53
MEDIDAS DE LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN.....	53
EJEMPLOS DE REGULACIÓN DE LA POTENCIA.....	54
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	54
QUÉ HACER SI... ..	54
PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL	55
INSTRUCCIONES DE MONTAJE	56
CONEXIÓN ELÉCTRICA	57

SEGURIDAD

Precauciones antes del primer uso

- Desembalar quitando todos los materiales del embalaje.
- La instalación y la conexión del aparato deben ser efectuadas por personal especializado. El fabricante declina cualquier responsabilidad civil y penal en caso de daños causados por una instalación o conexión no realizada según las reglas del arte. Para ser utilizado, el aparato se debe instalar correctamente en una cocina y sobre una superficie de trabajo adecuada.
- Para ser utilizado, el aparato se debe instalar correctamente en una cocina y sobre una superficie de trabajo adecuada, de conformidad con las disposiciones de seguridad pertinentes.
- Este electrodoméstico está diseñado exclusivamente para la cocción de alimentos, excluyendo expresamente cualquier otro uso doméstico, comercial o industrial.
- Sacar todas las etiquetas adhesivas del vidrio.
- No aportar al aparato modificaciones o alteraciones de ningún tipo.
- La superficie de vidrio del aparato no se puede utilizar como zona de apoyo o de trabajo.
- El aparato requiere una puesta a tierra adecuada y se debe conectar a la red eléctrica según la normativa local vigente.
- No utilizar prolongadores para conectar el cable de alimentación.
- El aparato no se puede utilizar sobre un lavavajillas o una secadora: el vapor podría dañar sus componentes electrónicos.
- Este aparato no debe utilizarse con un timer externo o un mando a distancia.

Instrucciones de seguridad

- La parte electrónica (relés) puede provocar durante el uso ruidos de activación audibles. También es perceptible el sonido del ventilador de refrigeración. El ventilador de refrigeración puede seguir en marcha incluso después de haber terminado la cocción, para enfriar los componentes electrónicos. Esto no significa que la placa de inducción sea defectuosa o que funcione de manera anómala.
- Apagar las zonas de cocción después del uso.
- Las grasas y los aceites recalentados pueden arder con facilidad. Controlar las cocciones con grasa o aceite: podrían incendiarse con facilidad.
- Las zonas de cocción se calientan durante la cocción. Prestar atención para no quemarse durante o después del uso del aparato.
- Comprobar que ningún cable de aparatos fijos o móviles entre en contacto con el vidrio del aparato o con ollas calientes.
- Los objetos magnéticos (tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras) no se deben acercar al aparato mientras esté encendido. Estos objetos podrían dañarse.
- Los objetos metálicos (cuchillos, tenedores, cucharas, tapas) no deberían apoyarse sobre el aparato, ya que podrían ponerse incandescentes.
- Los objetos metálicos (cucharas, tapas) no deberían apoyarse sobre el aparato de inducción, ya que podrían ponerse incandescentes.
- No cubrir nunca el aparato con un paño o una tela de protección, ya que éstos podrían recalentarse y quemar.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de al menos ocho años de edad y también por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia y conocimiento, siempre que lo hagan bajo vigilancia, después de haberse instruido sobre el uso del aparato, en condiciones de seguridad y conociendo los riesgos en los que podrían incurrir.
- No dejar que los niños jueguen con el aparato.
- No dejar que los niños limpien o realicen operaciones de mantenimiento en el aparato sin la vigilancia de un adulto.

Precauciones para no dañar el aparato

- Las ollas con fondo rayado o deteriorado pueden dañar el vidrio cerámico. Las ollas podrían rayar la superficie de vitrocerámica.
- La arena y otras sustancias abrasivas pueden dañar el vidrio cerámico.
- El vidrio cerámico no es sensible a los cambios térmicos bruscos y es muy resistente; sin embargo, no es irrompible. Evitar dejar caer objetos, incluso pequeños, sobre el vidrio cerámico.
- No golpear los bordes del vidrio con las ollas.
- No poner ni dejar ollas vacías sobre el vidrio cerámico.
- El azúcar, los materiales sintéticos y las hojas de aluminio no deben entrar en contacto con las zonas calientes, ya que pueden causar roturas u otras alteraciones del vidrio cerámico durante el enfriamiento. En tal caso, encender inmediatamente el aparato y quitar el objeto de la zona de cocción, adoptando las precauciones necesarias para no quemarse.
- **ADVERTENCIA:** Grasas y aceites sobre la placa se pueden incendiar. Es importante tener mucho cuidado cuando se utilicen grasas o aceites para cocinar/freír, y controlar el proceso de cocción en todo momento.
- **CUIDADO:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado en todo momento. Una cocción breve necesita ser verificada con continuidad.
- **¡Peligro de incendio!** No apoyar ningún objeto sobre la placa de cocción.
- No apoyar nunca un recipiente caliente sobre el panel de control. La electrónica debajo del vidrio podría dañarse.
- Si debajo de la placa de cocción empotrada hay un cajón, asegurarse de que el espacio entre el contenido y la parte inferior del aparato sea suficiente (al menos 2 cm) para evitar contactos accidentales.
- No poner nunca objetos inflamables (por ej. spray) en el cajón debajo del aparato. Los recipientes para cubiertos guardados en cajones debajo del aparato deben ser resistentes al calor.

- No calentar recipientes cerrados (por ej. latas de conservas) sobre las zonas de cocción. Los recipientes o latas podrían explotar a causa de la sobrepresión: ¡peligro de lesiones!

Precauciones en caso de defecto de funcionamiento del aparato

- Si se observa un defecto de funcionamiento, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica.
- Si el vidrio cerámico está roto o agrietado: desconectar inmediatamente el aparato de la red eléctrica, desenroscando y quitando el fusible, y llamar a la asistencia técnica.
- Cualquier reparación deberá ser efectuada exclusivamente por personal cualificado.
- **¡ATENCIÓN!** Si la superficie de vidrio está agrietada o rota, apagar inmediatamente el aparato para evitar descargas eléctricas.

Otras precauciones

- Asegurarse de que la olla o la sartén siempre esté centrada en la zona de cocción. El fondo del recipiente debe cubrir la zona de cocción en la mayor medida posible.
- Para los usuarios de marcapasos: el campo magnético del aparato podría influir en el funcionamiento del marcapasos. Se recomienda consultar previamente al vendedor del aparato y al médico.
- No utilizar recipientes de aluminio o de materiales sintéticos. Podrían fundirse al apoyarse sobre las zonas encendidas o aún calientes después del uso.
- No utilizar nunca agua para apagar el fuego. Desactivar la zona de cocción. Sofocar las llamas con una tapa, una cubierta ignífuga o un objeto similar.

EL USO DE OLLAS NO ADECUADAS O DE ACCESORIOS AMOVIBLES ENTRE LA OLLA Y LA PLACA PARA CALENTAR OLLAS NO ADECUADAS PARA LA INDUCCIÓN DEJA LA GARANTÍA SIN EFECTO.

EL FABRICANTE NO PUEDE SER CONSIDERADO RESPONSABLE POR DAÑOS OCASIONADOS A LA PLACA DE COCCIÓN U OTROS DAÑOS.



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

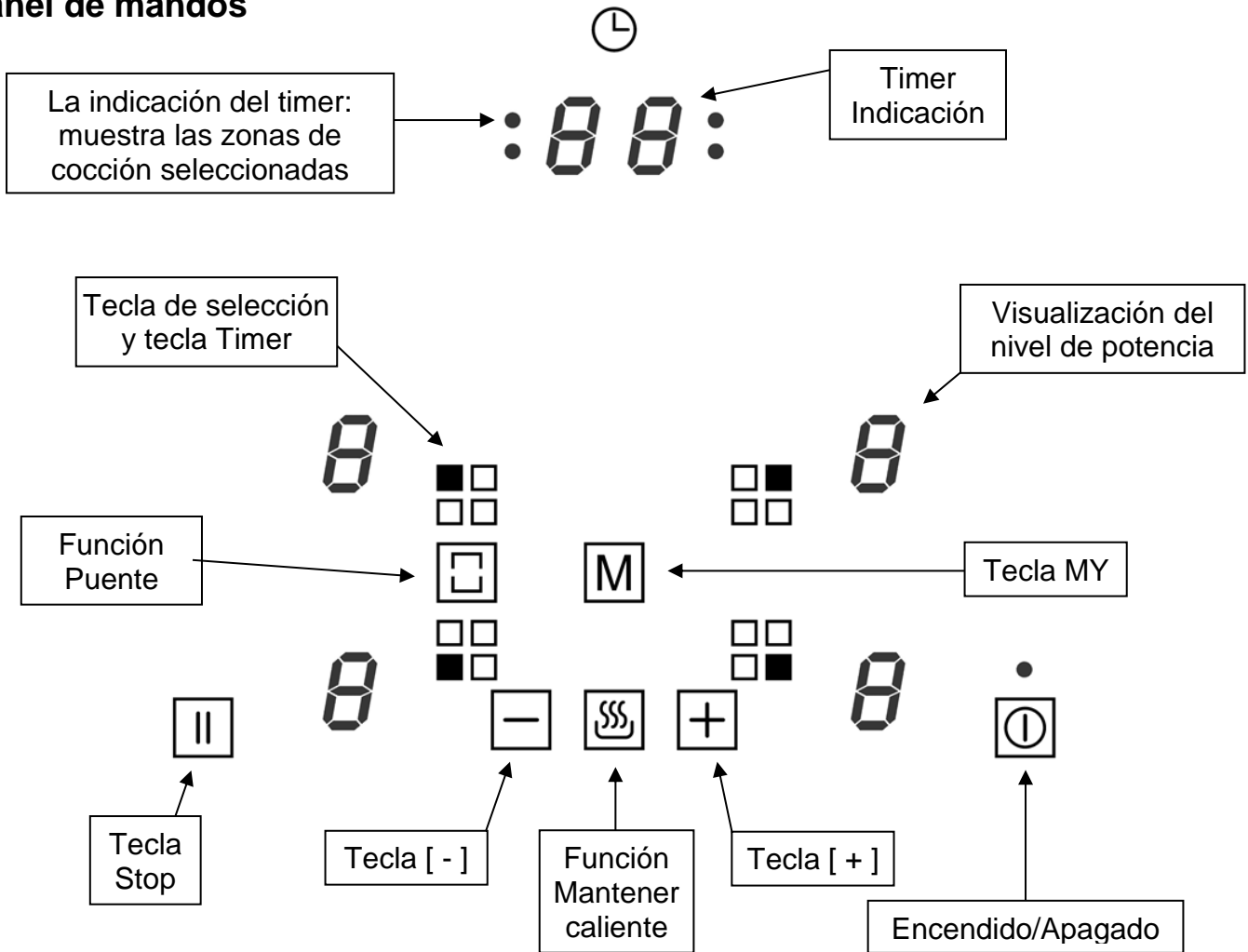
Datos técnicos

Tipo	KI8520.0SF KI8520.0SR KI8520.0SE KI8520.0WR
Potencia total	7400 W
Consumo de energía de la placa de cocción EChob**	168.2 Wh/kg
Posición delantera izquierda	210x191.5 mm
Identificación mínimo	Ø 90 mm
Potencia nominal*	210 W
Potencia booster*	2500 / 3000 W
Categoría estándar de olla**	B
Consumo de energía ECcw**	161.3 Wh/kg
Posición trasera izquierda	210x191.5 mm
Identificación mínimo	Ø 90 mm
Potencia nominal*	1600 W
Potencia booster*	1850 W
Categoría estándar de olla**	B
Consumo de energía ECcw**	161.3 Wh/kg
Posición trasera derecha	Ø 215 mm
Identificación mínimo	Ø 100 mm
Potencia nominal*	2100 W
Potencia booster*	3000 W
Categoría estándar de olla**	C
Consumo de energía ECcw**	168.4 Wh/kg
Posición delantera derecha	Ø 175 mm
Identificación mínimo	Ø 90 mm
Potencia nominal*	1100 W
Potencia booster*	1400 W
Categoría estándar de olla**	A
Consumo de energía ECcw**	181.9 Wh/kg

* La potencia puede variar según el tamaño y el material de la olla.

** método de medición de las prestaciones según la norma (EN60350-2)

Panel de mandos



USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Indicación

<u>Indicación</u>	<u>Definición</u>	<u>Descripción</u>
0	Cero	Zona de cocción activada
1...9	Nivel de potencia	Selección del nivel
U	No se detecta ninguna olla	Recipiente ausente o no adecuado
A	Cocción con inicio rápido	Potencia máxima + cocción preliminar
E	Indicación de fallo	Anomalía de los dispositivos eléctricos
H	Calor residual	La zona de cocción aún está caliente
P	Booster	Función booster activada
U	Calientaplatos	Mantiene los alimentos a 70 °C
II	Pausa	Parada momentánea de la placa de cocción
∩	Función Puente	Conectar 2 zonas de cocción

Ventilación

El ventilador se activa automáticamente. Se activa a baja velocidad no bien los valores de los dispositivos electrónicos superan un determinado umbral.

En caso de uso intensivo de la placa de inducción, el ventilador funciona a alta velocidad. El ventilador funcionará más lentamente cuando los dispositivos electrónicos se hayan enfriado lo suficiente.

PRIMER ENCENDIDO Y USO DE LA PLACA DE COCCIÓN

Antes del primer calentamiento

Limpiar el aparato con un trapo húmedo; secar bien. No utilizar detergentes que puedan causar coloraciones anómalas en el vidrio.

Principio de la inducción

Debajo de cada zona de cocción hay un imán inductor. Al activarse, el imán produce un campo electromagnético que genera una corriente inductiva en el fondo ferromagnético de la olla. El resultado es el calentamiento de la olla apoyada sobre la zona. La energía se transmite sólo al recipiente apoyado sobre la placa de cocción.

Son necesarios recipientes especiales realizados con materiales magnetizables.

- Puede utilizarse cualquier olla de material ferromagnético: hierro fundido, acero, esmalte, acero inoxidable con fondo ferromagnético
- Deben excluirse las ollas de cobre, acero inoxidable sin fondo ferromagnético, aluminio, vidrio, madera, cerámica, barro.

La zona de inducción se adapta automáticamente a la medida de la olla. Si el diámetro es demasiado pequeño, la zona no funciona. El diámetro mínimo varía en función del diámetro de la zona de cocción.

Si la olla no es adecuada para la placa de inducción, en el display aparece la letra [U].



Las funciones de los sensores

El mando de la placa de cocción se efectúa mediante sensores que reaccionan al rozar el vidrio con el dedo. Al rozar los sensores durante aproximadamente un segundo, las funciones seleccionadas se activan. Cada reacción de los sensores es confirmada por una señal acústica y/o visual.



Para los usos convencionales, rozar un sensor a la vez.

Apagado y encendido de la placa de cocción

- Encendido/apagado de la placa de cocción:

<u>Operación</u>	<u>Sensor de mando</u>	<u>Indicación</u>
Encender	Pulsar []	[0]
Apagar	Pulsar []	ninguna o [H]

- Encendido/apagado de las zonas de cocción:

<u>Operación</u>	<u>Sensor de mando</u>	<u>Indicación</u>
Selección de la zona	Pulsar []	[0]
Aumentar la potencia	Pulsar [+]	de [1] a [9]
Reducir la potencia	Pulsar [-]	de [9] a [1]
Apagar	Pulsar [-] o pulsar síncrono [] y [-]	[0] o [H]

Si no se realizan más ajustes, por motivos de seguridad la placa de cocción se apaga automáticamente a los 20 segundos, al igual que la indicación.

Detección de la olla

El dispositivo de reconocimiento del recipiente de cocción garantiza una seguridad total.

- La inducción no funciona si en la zona de cocción no hay una olla o si la olla no es adecuada para la inducción. En estos casos, no es posible aumentar la gradación y en el indicador se visualiza el símbolo [U]. El símbolo [U] se apaga si en la zona de cocción se coloca el recipiente de cocción.
- Si durante la cocción se retira el recipiente de la zona de cocción, la zona de cocción se apaga inmediatamente y en el indicador aparece el símbolo [U]. El símbolo [U] se apaga si en la zona de cocción se vuelve a colocar el recipiente de cocción. La zona de cocción se activa nuevamente con la gradación seleccionada anteriormente.

Terminada la cocción, apagar la zona de cocción para que no aparezca el símbolo [U].

Indicador de calor residual

Después del apagado de la zona de cocción o de la placa de cocción, para las zonas de cocción aún calientes se visualiza el símbolo [H] de calor residual. El símbolo [H] se apaga cuando ya es posible tocar las zonas de cocción sin quemarse. Mientras esté activado el símbolo de calor residual, no tocar las zonas calientes y no apoyar sobre ellas objetos no resistentes al calor.

¡Peligro de quemaduras!

Función booster (nivel Power)

Todas las zonas de cocción están dotadas de la función de potencia superior o booster.

Con la función booster activada, la zona de cocción se calienta durante 5 minutos a una potencia más elevada [P]. La función potenciada es práctica para llevar a ebullición en poco tiempo una gran cantidad de agua; por ejemplo, para cocinar pasta.

- **Encendido/apagado del booster:**

<u>Operación</u>	<u>Sensor de mando</u>	<u>Indicación</u>
Selección de la zona	Pulsar []	[0]
Aumentar la potencia	Pulsar [+]	de [1] a [9]
Activar el booster	Pulsar [+]	[P]
Desactivar el booster	Pulsar [-]	[9]

- **Mando automático de la función booster (gestión de la potencia):**

Por motivos técnicos, las zonas de cocción están reunidas de a dos en un módulo y disponen de una potencia máxima. Si este ámbito de potencia se supera activando un nivel de cocción superior o la función power, la gestión de potencia reduce el nivel de cocción de la respectiva zona perteneciente al módulo. Entonces se enciende de manera intermitente la indicación de esta zona de cocción y a continuación aparece indicado el nivel de cocción máximo posible.

<u>Operación</u>	<u>Otras zonas de cocción (por ej.: nivel de potencia 9)</u>
[P] parpadea	[9] cambia a [8] y parpadea

Reloj temporizador



Con el timer integrado es posible programar para las cuatro zonas una duración de la cocción de 1 a 99 minutos. Por cada zona de cocción es posible programar una duración diferente.

- **Programar o modificar la duración del timer:**

<u>Operación</u>	<u>Sensor de mando</u>	<u>Indicación</u>
Selección de la zona	Pulsar []	[0]
Aumentar la potencia	Pulsar [+]	de [1] a [9]
Activar el timer	Pulsar [] 3s	Timer [00] min
Reducir la duración	Pulsar [-]	[00,99,98...]
Aumentar la duración	Pulsar [+]	duración

La duración se activa y el tiempo empieza a transcurrir.

- **Desactivar el timer:**

<u>Operación</u>	<u>Sensor de mando</u>	<u>Indicación</u>
Selección de la zona	Pulsar []	[0]
Selección del timer	Pulsar [] 3 s	duración
Desactivar el timer	Pulsar [-]	[00]





- **Apagado automático:**

Transcurrida la duración programada para la cocción, se visualiza [00] intermitente y se activa una señal acústica.

Función Puente

Esta función permite conectar dos zonas de cocción como si se tratara de una única zona. El booster no se puede combinar con esta función.


- **Conectar 2 zonas de cocción**

<u>Operación</u>	<u>Sensor de mando</u>	<u>Indicación</u>
Encender	Pulsar []	[0] o [H]
Activar la función Puente	Pulsar []	[0] y []
Aumentar la potencia	Pulsar [+]	de [1] a [9]
Reducir la potencia	Pulsar [-]	de [9] a [1]
Desactivar la función Puente	Pulsar []	[0] o [H]

Función Pausa

Esta función permite detener momentáneamente y reactivar la función de cocción manteniendo la gradación seleccionada.


- **Activar/desactivar la función Pausa:**

<u>Operación</u>	<u>Sensor de mando</u>	<u>Indicación</u>
Encender la función Pausa	Pulsar [II]	[II] en la indicación
Apagar la función Pausa	Pulsar [II] luego pulsar []	[0...9] o [P] o [H]

Cocción con inicio rápido

Todas las zonas de cocción están dotadas de la función de cocción con inicio automático. Al activar esta función, la zona se calienta con la máxima intensidad y luego se activa la gradación seleccionada para continuar la cocción. La duración de la cocción preliminar depende de la gradación seleccionada para continuar la cocción.

- **Activar la cocción con inicio rápido:**

<u>Operación</u>	<u>Sensor de mando</u>	<u>Indicación</u>
Selección de la zona	Pulsar []	[0]
Activar	Pulsar [II]	[0] parpadea con [A]
Seleccionar la potencia	Pulsar [II] hasta la potencia [7]	[7] parpadea con [A] (por ej. «7»)

- **Desactivar la cocción con inicio rápido:**

<u>Operación</u>	<u>Sensor de mando</u>	<u>Indicación</u>
Selección de la zona	Pulsar []	[0]
Activar	Pulsar [II]	[0 ...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	- : -

Función Memory

Después de apagar la placa de cocción, los últimos ajustes seleccionados quedan memorizados. Con la función Memory se pueden activar nuevamente esos valores. Con la función Memory se pueden activar nuevamente los siguientes ajustes.

- Niveles de potencia de las zonas de cocción
- Ajuste del timer de las zonas de cocción
- Ajuste de la cocción con inicio rápido

Activar la función Memory:





- Encender la placa de cocción (pulsar [])
- Pulsar al menos 6 segundos [II]

Se reactivan los valores de los últimos ajustes.

Funciones de mantenimiento al calor

La función mantiene los alimentos a 70 °C.

- **Activar las funciones de mantenimiento al calor:**

<u>Operación</u>	<u>Sensor de mando</u>	<u>Indicación</u>
Selección de la zona	Pulsar []	[0]
Activar	Pulsar []	[]
Desactivar	Pulsar [] o Pulsar [+] o [-]	[0...9] [0] o [1] o [H]

La función queda activada 10 minutos después de retirar la olla o la sartén.
Por motivos de seguridad la función de calentamiento se apaga después de 2 horas.


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	8.7
2	6.7
3	5.3
4	4.3
5	3.5
6	2.8
7	2.3
8	1.9
9	1.5

Bloqueo de la placa de cocción/de los sensores

Para evitar **cambiar involuntariamente** los ajustes seleccionados para las zonas de cocción (por ejemplo, al limpiar la superficie de vitrocerámica), es posible bloquear las funciones de los sensores, menos el sensor [].

- **Activación del bloqueo de los sensores:**


<u>Operación</u>	<u>Sensor de mando</u>	<u>Indicación</u>
Encender	Pulsar []	[0] o [H]
Bloquear la placa de cocción	Pulsar [II] y dejar el dedo sobre esta tecla, y con el otro dedo pulsar 3 veces []	[L]

Función MY



Si se ha activado una zona y el timer, es posible memorizar este proceso para cada placa y visualizarlo en cualquier momento. Se memorizan los siguientes valores:

- la potencia para una zona
- el timer para una zona
- funciones de mantenimiento al calor
- funciones de cocción con inicio rápido

- **Función MY para una zona**

<u>Operación</u>	<u>Sensor de mando</u>	<u>Indicación</u>
Selección de la zona	Pulsar []	[0]
Seleccionar la potencia	Pulsar [+] o [-]	[0...9] o [P]
Seleccionar el timer	Pulsar [] 3s	duración
Seleccionar la duración	Pulsar [+] o [-]	[00 ... 99]
Memorizar los ajustes	Pulsar []	Doble señal acústica

- **Activar la zona con los ajustes memorizados**

<u>Operación</u>	<u>Sensor de mando</u>	<u>Indicación</u>
Selección de la zona	Pulsar []	[0]
Activar la función MY	Pulsar []	[0 ... 9] o [P] Timer [00 ... 99]

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

Recipientes de cocción

Materiales adecuados: acero esmaltado, hierro fundido, acero con fondo magnetizable, aluminio con fondo magnetizable

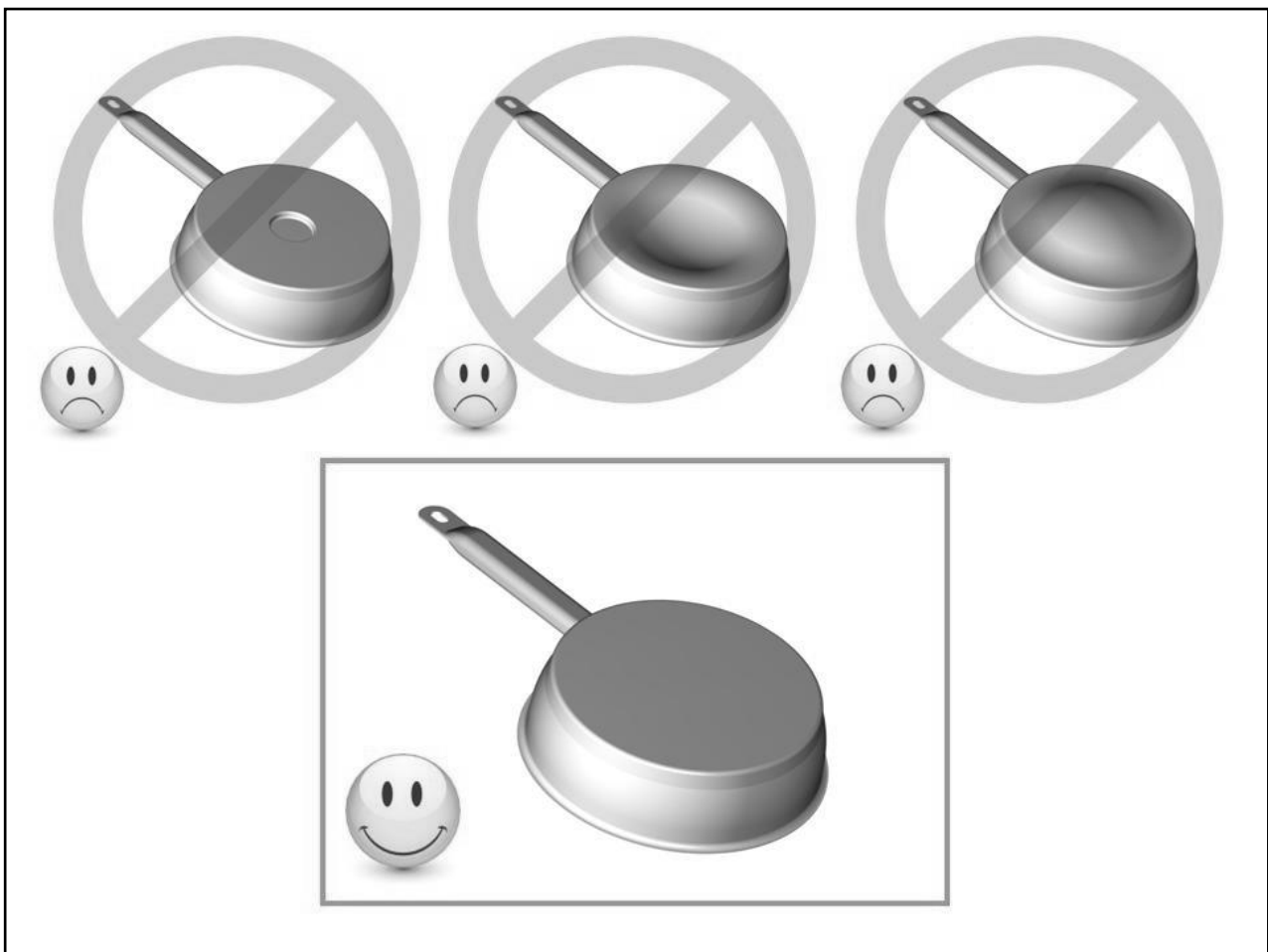
Materiales no adecuados: aluminio y acero con fondo no magnetizable, cobre, latón, barro, porcelana

En general, los fabricantes indican si los recipientes de cocción son adecuados para las placas de inducción.

Para verificar si los recipientes de cocción son aptos para la placa de inducción:

- Verter en el recipiente un poco de agua y colocarlo sobre una zona de cocción de la placa de inducción. Encender la zona y seleccionar la gradación [9]. El agua se debe calentar en pocos segundos.
- Tocar con un imán el fondo de la olla. Si el imán se pega, la olla es indicada para la placa de inducción.

Algunos recipientes pueden generar ruidos al apoyarse sobre una zona de cocción de la placa de inducción. Esto no significa que la placa de inducción sea defectuosa o que funcione de manera anómala.



Medidas de los recipientes de cocción

Dentro de ciertos límites, las zonas de cocción se adaptan automáticamente al diámetro del recipiente de cocción. Si el diámetro es demasiado pequeño, la zona no funciona.

Para optimizar el rendimiento, centrar bien el recipiente en la zona de cocción.

Ejemplos de regulación de la potencia

(Los siguientes valores son indicativos)

1 - 2	disolver, entibiar, calentar	salsas, mantequilla, chocolate, gelatina, yogur
2 - 3	poner en remojo, descongelar, calentar	arroz, productos congelados, pescado, verdura
3 - 4	cocinar con agua	pescado, verdura, fruta
4 - 5	cocinar con calor moderado, cocinar con agua, descongelar	pescado, verdura, pasta, cereales, legumbres, alimentos congelados
6 - 7	cocinar (proseguimiento)	carne, hígado, huevos, chorizo rollitos, tortillas
7 - 8	asar	pescado, bistecs, chorizo, huevos revueltos
9	asar, llevar a ebullición	bistecs, tortillas lentejas
P	cocinar	grandes cantidades de agua

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar la placa de cocción, esperar hasta que se enfríe. ¡Peligro de quemaduras!
Eliminar la suciedad regularmente utilizando un paño húmedo y un poco de detergente apto para el lavado de vajilla a mano.

- Apagar la placa de cocción antes de la limpieza.
- Por motivos de seguridad, no utilizar aparatos de limpieza a vapor o a alta presión.
- Evitar en absoluto el uso de productos abrasivos o agresivos, como sprays para horno o grill, quitamanchas o productos antióxido, piedra pómez y esponjas abrasivas.
- Secar la placa con un trapo limpio.
- Eliminar inmediatamente los residuos de azúcar o de sustancias azucaradas.

QUÉ HACER SI...

La placa o las zonas de cocción no se encienden:

- La placa de cocción no está conectada correctamente a la red eléctrica.
- El fusible no está colocado correctamente o es defectuoso.
- Se ha activado el dispositivo de bloqueo de la placa.
- Los sensores están húmedos o engrasados.
- Los sensores están cubiertos por una olla u otros objetos.

En el indicador se visualiza [U]:

- El recipiente de cocción no está colocado correctamente sobre la zona de cocción.
- El recipiente de cocción no es adecuado para el funcionamiento por inducción.
- El diámetro del fondo del recipiente de cocción es demasiado pequeño para la zona de cocción.

En el indicador se visualiza [E]:

- Contactar con el servicio de asistencia.

La cocción con inicio rápido no se activa:

- La zona de cocción todavía está caliente [H].
- Se ha seleccionado la gradación más alta [9]

Una zona de cocción o la placa de cocción se apagan:

- Se ha disparado el dispositivo de desactivación de seguridad.
- Una zona de cocción se ha dejado encendida por olvido.
- Hay uno o más sensores cubiertos.
- Se ha recalentado un recipiente de cocción vacío.
- A causa del recalentamiento, los dispositivos electrónicos han reducido la potencia o apagado la placa.
- La aireación probablemente no es suficiente. Se recomienda abrir la pared posterior del mueble de base en el área del recorte de la encimera de trabajo y sacar el listón transversal sobre todo el ancho de la placa de cocción para garantizar un mayor intercambio de aire.

El ventilador de enfriamiento sigue funcionando aun después del apagado de la placa de cocción:

- No se trata de un fallo. El ventilador sigue funcionando hasta que la placa se enfría.
- El ventilador se apaga automáticamente.

En el indicador se visualiza [II]:

- Ver: “Función Pausa”.

En el indicador se visualiza [L]:

- Leer las indicaciones en el capítulo “Bloqueo de la placa de cocción”.

En el indicador se visualiza [U]:

- Ver: “Función Mantener caliente”.

El panel de control indica [] o [er03]

- Hay un objeto o líquido sobre las teclas del panel de control. El símbolo desaparece una vez que se limpia la tecla.

El panel de control indica [E2] o [EH]

- El aparato está recalentado. Dejarlo enfriar antes de encenderlo.

El panel de control indica [E3]

- La olla no es adecuada, sustituirla.

El panel de control indica [E6]

- Conexión incorrecta. Controlar la frecuencia y la tensión de la conexión eléctrica.

El panel de control indica [E8]

- La toma de aire del ventilador está obstruida, liberarla.

Si alguno de los símbolos mencionados no desaparece, llamar al centro de asistencia.

PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

- Los materiales del embalaje son compatibles con la protección del medio ambiente y reciclables.
- Los aparatos eléctricos y electrónicos fuera de uso a menudo contienen materiales reutilizables. También contienen sustancias nocivas para el medio ambiente pero necesarias para el correcto funcionamiento y la seguridad del aparato.



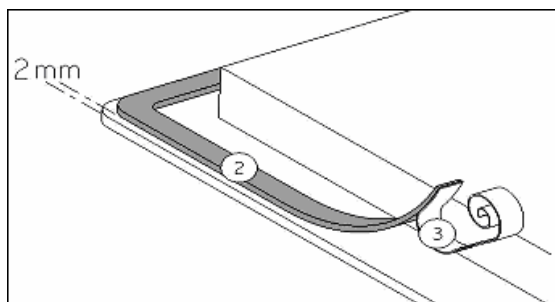
- Por este motivo, el aparato no se debe eliminar junto con los desechos domésticos.
- Contactar con el ayuntamiento para informarse sobre el reciclado de los electrodomésticos.

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

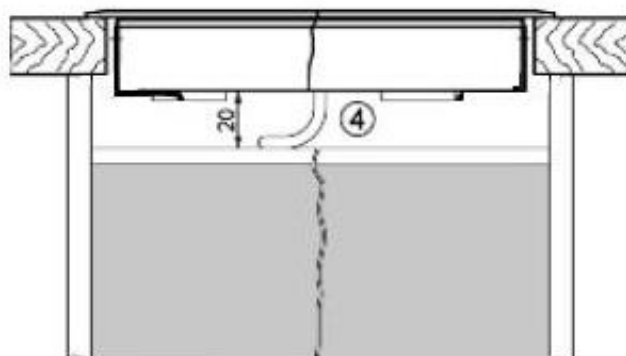
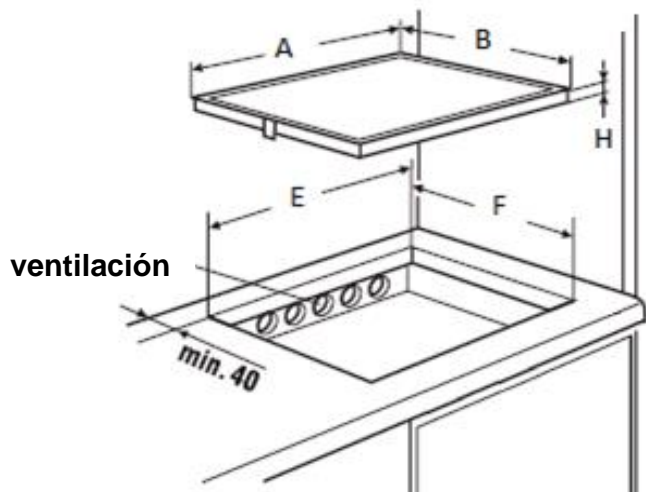
El montaje y la conexión eléctrica de la placa de cocción deben ser efectuados sólo por un técnico autorizado.

El instalador tiene la obligación de respetar la legislación local y las normas vigentes en el país de instalación del aparato.

Cómo fijar la junta:



Quitar la protección (3) de la junta y encolar la junta (2) a 2 mm del borde inferior externo del vidrio.



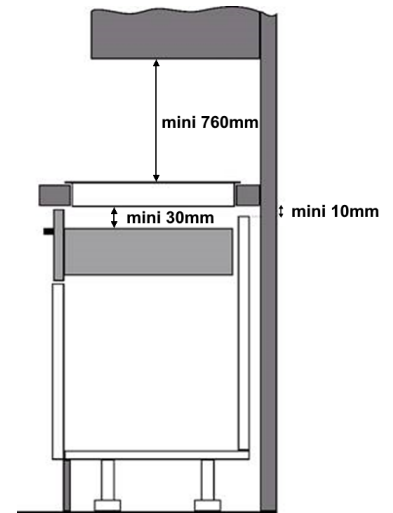
Encaje:

- La abertura en la superficie de trabajo será, según el modelo, de:

	A	B	E	F	H
KI8520.0SR KI8520.0SE KI8520.0WR	798 mm	518 mm	750 mm	490 mm	54 mm
KI8520.0SF	800 mm	520 mm	750 mm	490 mm	54 mm

- La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de 50 mm. como mínimo.
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. **Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción**
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Las juntas de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.

- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas
- Asegure **un espacio de 20 mm** entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la refrigeración de la electrónica
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: sprays) y objetos que no resistan el calor
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 760 mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón
- **ADVERTENCIA:** Use sólo protectores de las placas fabricados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o en su defecto los que el mismo indique en su manual de uso y que sean compatibles con los protectores incorporados en el aparato electrodoméstico. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.



CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La instalación de este aparato y la conexión a la red eléctrica deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado y autorizado, respetando las normas vigentes.
- Después de la instalación, debe estar garantizada una protección adecuada de las partes bajo tensión.
- Los datos necesarios para la conexión figuran en la etiqueta aplicada a la caja del aparato.
- El circuito eléctrico del aparato debe ser separado de la red mediante dispositivos adecuados, como fusibles, interruptores de apertura de circuito o capacitores, con fusible de interrupción con una apertura de al menos 3 mm. Son válidos los interruptores-LS, los fusibles y los relés.
- La instalación debe incluir un dispositivo de desconexión conforme a las normas de instalación. Los cables de conexión deben estar perfectamente cubiertos.
- Si el aparato no se instala con una clavija accesible, la instalación debe incluir un dispositivo de desconexión conforme a las normas de instalación.
- El cable de alimentación se debe colocar de modo tal que no pueda entrar en contacto con ninguna de las partes calientes de la placa.

¡Atención!

Este aparato se puede conectar sólo a una red eléctrica a 230 V~ 50/60 Hz.

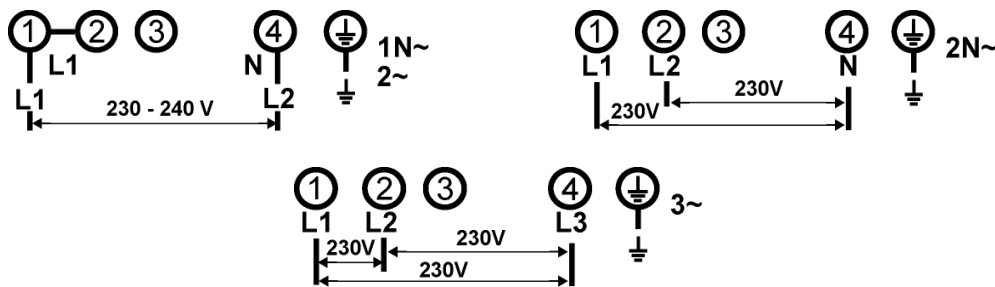
Conectar siempre el cable de tierra.

Respetar el diagrama de conexión.

La placa de datos se encuentra debajo del aparato. Para abrir el aparato, introducir un destornillador en la abertura.

Red	Conexión	Díámetro	Cable	Fusible
230V, 50/60Hz	1 fase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V, 50/60Hz	2 fases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* según la norma EN 60 335-2-6



Conexión de la placa de cocción

Para las distintas posibilidades de conexión eléctrica, utilizar los puentes de conexión de latón situados en la caja de conexión.

Conexión monofásica 230V~1P+N

Disponer un puente de conexión entre los bornes de conexión 1 y 2.

Fijar la conexión de tierra al borne de «tierra», el neutro al borne 4, la fase L al borne 1 o 2.

Conexión bifásica 400V~2P+N

Fijar la conexión de tierra al borne de «tierra», el neutro al borne 4, la fase L1 al borne 1 y la fase L2 al borne 2.

¡Atención! Asegurarse de haber fijado correctamente los cables y los puentes y de haber apretado correctamente los tornillos.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por accidentes derivados de una conexión incorrecta del aparato, de la ausencia de puesta a tierra, o de una puesta a tierra defectuosa.



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



Questo dispositivo ha un certificato o una dichiarazione di conformità EAC.
Dit apparaat heeft een certificaat of een conformiteitsverklaring EAC.

