

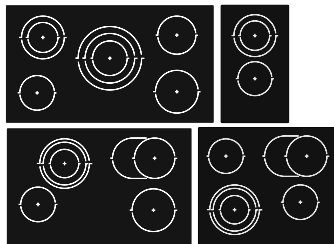
BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

INSTRUCTIONS FOR USE

and installation

DE EN ES FR PT NL IT EL TR



KE9350.0SR VKE3350.0SR
KE8350.0SR KE6350.0SR

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

Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Haugeräte GmbH
Küppersbuschstraße 2
45883 Gelsenkirchen

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

Sie erreichen uns:

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

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

Österreich:

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13
1230 Wien

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

Sie erreichen uns:

Montag bis Freitag	von 8:00 Uhr bis 17:00 Uhr
--------------------	----------------------------

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

Bitte beachten Sie:

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

1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefon- und ggf. Telefaxnummer
3. Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
4. Die genaue Gerätebezeichnung: Mod. und F.-Nr. (Typenschild
und/oder Kaufbeleg zu Rate ziehen)
5. Das Kaufdatum oder Lieferdatum
6. Die genaue Beschreibung des Problems oder Ihres Service-
Wunsches Halten Sie bitte zusätzlich Ihren Kaufbeleg bereit.
So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu
vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

Garantiebedingungen

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

1. Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder
Herstellungsfehler beruhen, werden nach Maßgabe der folgenden
Regelungen unentgeltlich behoben, wenn sie uns unverzüglich
nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an
den ersten Endabnehmer angezeigt werden. Bei gewerblichem
Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung beträgt die
Garantiefrist lediglich 12 Monate. Für gebrauchte Geräte gilt
ebenfalls die Frist von 12 Monaten. Tritt der Mangel innerhalb von
6 Monaten ab Lieferung auf, wird vermutet, dass es sich um einen
Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Für leicht zerbrechliche Teile, wie z.B. Glas, Kunststoff und
Glühlampen, wird keine Garantie übernommen. Geringfügige
Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für den Wert und
die Gebrauchstauglichkeit des Geräts unerheblich sind, begründen
keinen Garantieanspruch. Ebenso wenig leisten wir Garantie bei
Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen
von Wasser sowie allgemein ungewöhnlichen Umweltbedingungen
oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät mit
ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Schließlich
leisten wir auch keine Garantie, wenn die Mängel am Gerät auf
Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, auf nicht
fachgerechte Installation und Montage, auf Fehlgebrauch, auf
mangelnde Pflege oder auf Nichtbeachtung der Bedienungs- oder
Montagehinweise zurückzuführen sind. Der Garantieanspruch
erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe in das Gerät von
Personen vorgenommen werden, die hierzu nicht von uns
ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen,
Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine
Originalteile sind, und dadurch ein Defekt verursacht wurde.

3. Unsere Garantieleistung besteht darin, dass wir nach unserer
Wahl entweder mangelhafte Teile unentgeltlich instandsetzen oder
durch einwandfreie Teile ersetzen. Instandsetzungen werden nach
Möglichkeit am Aufstellungsort vorgenommen. Zur Reparatur
anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, daß
eine uneingeschränkte Handhabung, Ausbau und Einbau durch die
Techniker möglich ist und keine Beschädigungen an Möbeln,
Bodenbelag etc. entstehen können. Bei Geräten, die nicht nach
unseren Einbaurichtlinien montiert sind werden die anfallenden
Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. In jedem Fall der
Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist der Kaufbeleg
vorzulegen und das Kauf- und – soweit hiervon abweichend – das
Lieferdatum nachzuweisen. Ersatzteile gehen in unser
Eigentum über.

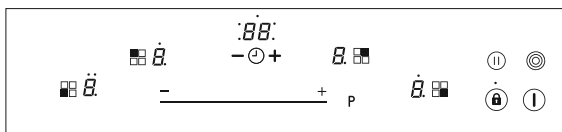
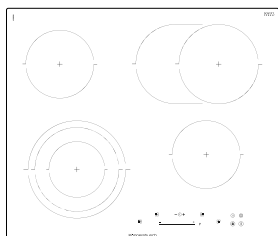
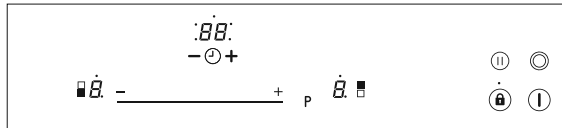
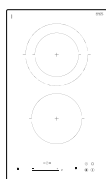
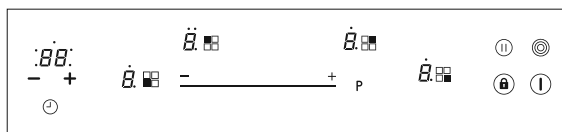
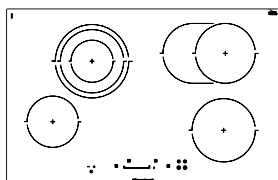
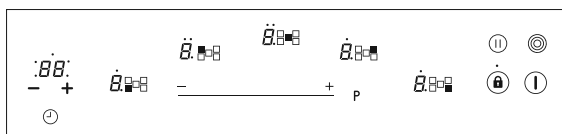
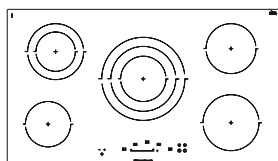
4. In Fällen, in denen die Nachbesserung fehlschlägt oder von uns
abgelehnt wird, liefern wir innerhalb der obengenannten
Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei
gleichwertigen Ersatz.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der
Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die
Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist
für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche
auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden, sind –
mit Ausnahme der Haftung für Schäden aus der Verletzung des
Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, die auf einer
fahrlässigen Pflichtverletzung von uns oder einer vorsätzlichen
oder fahrlässigen Pflichtverletzung unserer Erfüllungsgehilfen
beruhen – ausgeschlossen. Diese Garantiebedingungen gelten
grundsätzlich nur für in Deutschland gekaufte Geräte. Soweit wir in
dem entsprechenden Land über ein Kundendienstnetz verfügen,
gelten diese Garantiebedingungen auch für ins Ausland verbrachte
Geräte, vorausgesetzt sie weisen die technischen
Voraussetzungen, wie z.B. Spannung, Frequenz, Gasart, für das
entsprechende Land auf und sind für die jeweiligen Klima- und
Umweltbedingungen geeignet. Für im Ausland gekaufte Geräte
gelten die von unserer jeweils zuständigen Auslandsgesellschaft
oder Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen,
die über den Fachhändler oder direkt bei unserer
Auslandsgesellschaft oder Landesvertretung angefordert werden
können.

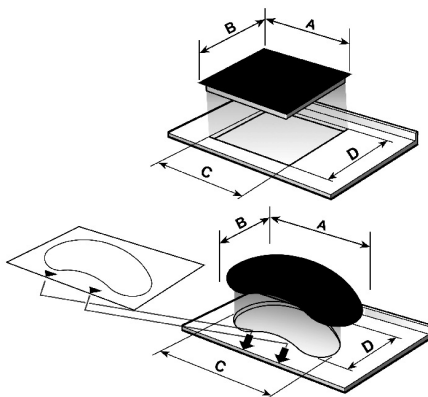
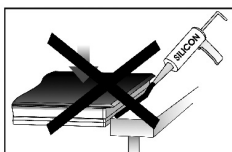
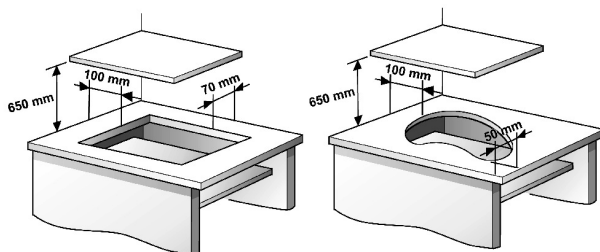
DE	MONTAGEANLEITUNG UND EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG UND WARTUNG GLASKERAMIK-KOCHFELDER MIT TOUCH CONTROL	7
EN	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING AND MAINTAINING CERAMIC HOT PLATES TOUCH CONTROL	14
ES	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y RECOMENDACIONES DE USO Y MANTENIMIENTO ENCIMERAS VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL	21
FR	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE TOUCH CONTROL	28
PT	INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E RECOMENDAÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO PLACAS DE COZINHA VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL	35
NL	AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE EN RAADGEVINGEN VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD KERAMISCHE KOOKPLATEN TOUCH CONTROL	42
IT	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E CONSIGLI PER L'USO E LA MANUTENZIONE PIANI DI COTTURA IN VETROCERAMICA TOUCH CONTROL	49
EL	ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ	56
TR	KULLANMA VE MUHAFAZA İÇİN KURULUM TALİMATLARI VE TAVSİYELERİ SERAMİK ISITMA PLAKALARI DOKUNMATİK KONTROL	63

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



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

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



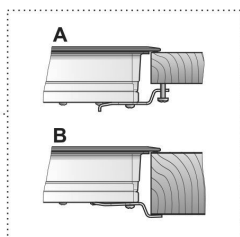
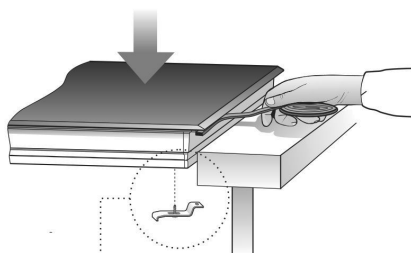
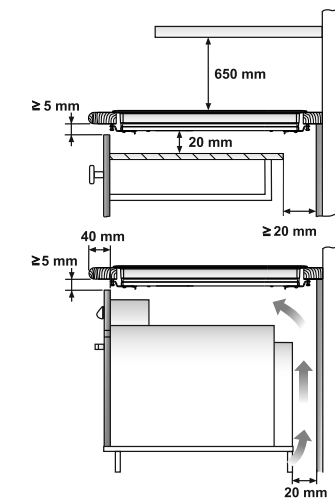
	A	B	C	D
	900	510	860	490
	800	510	750	490
	298	518	270	490
	600	510	560	490

Einheiten in mm/Units in mm/Unidades en mm/Unités en mm/Unidades en mm/mm cinsiden birimler/Unità in mm/Μονάδες σε mm/mm cinsiden birimler

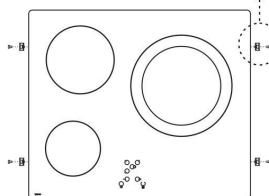
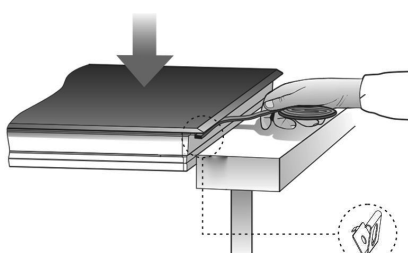
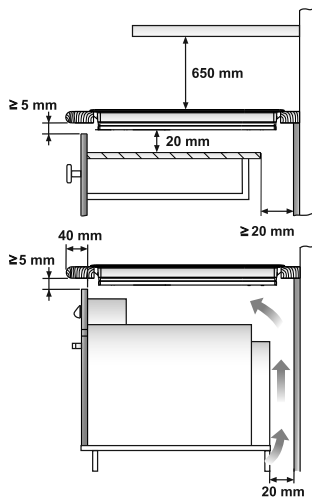
Montage/Installation/Instalación/Installation/Instalação/Installatie/ Installazione/Εγκατάσταση/Kurulum

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

STANDARD INSTALLATION SYSTEM



FAST-CLICK SYSTEM



Einheiten in mm/Units in mm/Unidades en mm/Unités en mm/Unidades en mm/mm
cinsiden birimler/Unità in mm/Μονάδες σε mm/mm cinsiden birimler

Sicherheitshinweise:

⚠ Falls das keramische Glas zerbricht, ziehen Sie sofort den Stecker des Ofens heraus um von dem elektrischen Schlag zu vermeiden.

⚠ Dieses Gerät ist nicht entwickelt, dafür es mit einem externen Timer (nicht im Gerät montiert) oder einem separaten Fernbedienungssystem zu arbeiten.

⚠ Reinigen Sie nicht das Gerät mit Wasserdampf.

⚠ Das Gerät und die erreichbaren Geräteteile können erhitzen. Vermeiden Sie die erhitzte Geräteteil zu berühren. Die Kinder, die jünger als 8 Jahre alt sind, sollen von dem Ofen fernbleiben, falls sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

⚠ Das Gerät nur von der Kinder, die alter als 8 Jahre sind, und der Personen, die physikalischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeitsstörungen oder unzureichenden Kenntnisse

und Erfahrungen haben gebraucht wird, falls sie nur beaufsichtigt oder über Gebrauch des Geräts und die bestehenden Gefahren des Gebrauchs ausreichend informiert werden. Reinigung und Pflegen können von der Kinder, die nicht beaufsichtigt werden, nicht gemacht werden.

⚠ Die Kinder sollen nicht mit dem Gerät spielen.

⚠ Achtung: Es ist gefährlich ohne Öl zu kochen; weil das Gerät brennbar ist. Versuchen Sie überhaupt nicht das Feuer mit Wasser zu löschen. In diesem Fall schalten Sie den Ofen ab und bedecken die Flammen mit Deckel, Teller oder Bettdecke.

⚠ Setzen Sie keine Sache auf die Kochstelle des Ofens auf. Vermeiden Sie von dem Gefähr des möglichen Feuers.

⚠ “Falls das primäre elektrische Kabel beschädigt wird, soll das Kabel von dem Hersteller oder Kundendienst getauscht werden.”

⚠ ACHTUNG: Verwenden Sie die Beschützer der Kochfelder, die von Hausgerätehersteller geeignet entwickelt werden, oder die vorhandenen Beschützer.

Achtung:

⚠ Der Stromanschluss soll nach der vorhandenen Regelungen geeignet geerdet werden oder kann Fehlfunktion im Ofen stattfinden.

⚠ Die ungewöhnlichen hohen Energiewellen können das Kontrollsystem beschädigen (wie in einem elektrischen Gerät).



Halten Sie das Garantiezertifikat oder das technische Auskunftsformular mit diesem Benutzerbuch halten. Diese enthalten wichtige technische Auskünfte.

⚠ Nach dem Einschalten kalibriert sich der Touch Control 10 Sekunden lang selbst.

Montage

Stellung mit Schublade für Gabel-Messer-Löffel

Wenn Sie ein Möbel oder Schublade unter dem Ofen montieren mögen, sollen Sie eine Trennungsplatte zwischen beiden stellen. Somit wird das unbeabsichtigte Berühren mit heißen Oberflächen des Gehäuses verhindert.

Diese Platte soll 20 mm unter der unteren Ofentür gestellt werden.

Stromanschluss

Bevor Sie den Ofen in elektrisches Netzwerk einstecken, kontrollieren Sie ob Volt zahl und elektrischer Strom nach dem

Etikett unter Ofen oder der Garantiekarte oder in dem technischen Auskunftsbüchlein (falls vorhanden), das während seiner Dienstleistung mit diesem Benutzerhandbuch gehalten wird, zusammenpassen oder nicht.

Wenn Stromanschluss erreichbar ist, wird es über allpoligen Schalter oder Stecker nach 3 mm Abstand zwischen Kontakten und elektrischem Strom geliefert. In der Notfälle versorgt es Sie den elektrischen Anschluss abzuschalten und den Ofen zu reinigen.

Nur der offizielle technische Dienst von Küppersbusch ist verantwortlich für das Gerät oder Reparatur inklusive der Täuschung des Energiekabels.

Sichern Sie, dass der innerliche Kabel mit dem Gehäuse des Ofens oder dem Gehäuse des Geräts nicht berührt, falls sie auf der gleichen Einheit montiert werden.

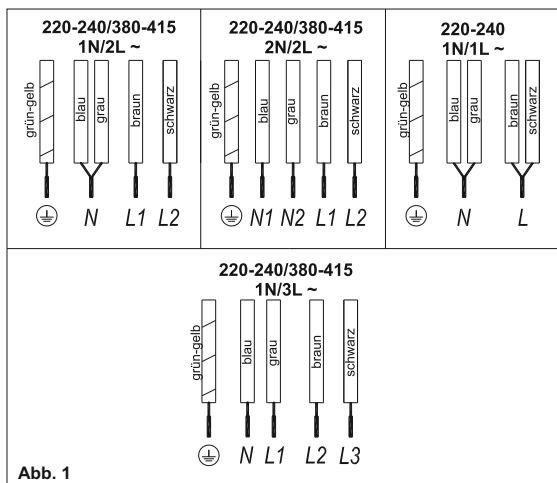
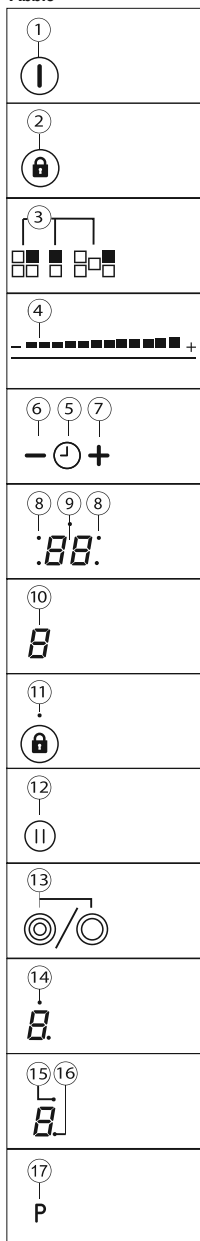


Abb. 1

Abb.3



Benutzung und Wartung

Nutzungshinweise für die Touch-Bedienung

HANDHABUNGSELEMENTE (Abb. 2-3)

- ① Ein/Aus Touch-Taste.
- ② Touch-Taste sperren.
- ③ Tasten zur Auswahl der Heizplatte
- ④ Schieberegler zur Steuerung der Leistung.
- ⑤ Timer / Uhranzeige.
- ⑥ Touch-Taste zur Verringerung der Zeit.
- ⑦ Touch-Taste zur Erhöhung der Zeit.
- ⑧ Timer-Pilotanzeige.
- ⑨ Uhranzeige.
- ⑩ Anzeige der Leistungsstufe.
- ⑪ Sperre aktiviert Anzeige.
- ⑫ Taste für die Stoppfunktion.
- ⑬ Auswahl taste für Doppel-/Dreifachbrenner.*
- ⑭ Ausgestellte Heizplatte mit Doppelbrenner.
- ⑮ Kochplatte Dreifachbrenner auf dem Display.
- ⑯ Anzeige der Zonenwahl (je nach Modell)
- ⑰ Direkter Zugang zur Funktion "Power".* je nach Modell

Die Touch-Tasten aktivieren die Bedienelemente, die jeweils mit einem Display verbunden sind. Sie brauchen keine Kraft auf die Touch-Taste auszuüben, sondern müssen sie nur mit der Fingerspitze berühren, um die Funktion zu aktivieren.

Jeder Vorgang wird mit einem Piepton bestätigt.

EINSCHALTEN DES GERÄTS

- 1 Drücken Sie die Einschalttaste ① (1) mindestens eine Sekunde lang. Die Berührungssteuerung wird aktiviert, Sie hören einen Piepton und die Anzeigen leuchten auf. Wenn eine Oberfläche heiß ist, blinkt auf der Anzeige abwechselnd H und 0.

Wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden keine weitere Aktion durchführen, schaltet

sich die Touch-Bedienung automatisch aus.

EINSCHALTEN EINER KOCHPLATTE

Nach dem Einschalten der Berührungssteuerung mit der Touch-Taste (1) zeigen die Leistungsanzeigen der Kochplatte eine "0" (10) an.

1 Drücken Sie die Sensortaste für die gewählte Kochplatte (3). Der Leistungswert "0" wird auf der entsprechenden Zonenwahlanzeige (16) angezeigt und leuchtet 10 Sekunden lang weiter. Bis die entsprechende Zone nicht mehr ausgewählt ist.

2 Bewegen Sie die Schieberegler (4) in die gewünschte Position bzw. berühren Sie den Punkt, so dass sich dieser einstellt.

2 Nutzen Sie den Schieberegler (4), um eine Kochstufe zwischen 0 und P zu wählen.

Solange die Kochplatte angewählt ist, d.h. die Zonenwahlanzeige (16) leuchtet, kann ihre Leistungsstufe verändert werden.

Wenn alle Kochplatten auf 0 stehen, haben Sie 10 Sekunden Zeit, eine davon zu aktivieren, sonst schaltet sich die Touch Control automatisch aus.

AUSSCHALTEN EINER KOCHPLATTE

1 Drücken Sie die Sensortaste für die gewählte Kochplatte (3).

2. Stellen Sie mit der Schieberegler-Taste (4) die Leistung auf Stufe 0 ein. Die Herdplatte schaltet sich damit aus.

RESIDUAL HEAT-Anzeige

Die Leistungsanzeige zeigt ein H an, wenn die Glasoberfläche eine Temperatur erreicht, die zu Verbrennungen führen kann. Wenn diese Gefahr verschwindet, schaltet sich die Anzeige aus (wenn das Gerät ausgeschaltet ist) oder zeigt eine 0 an (wenn das Gerät noch angeschlossen ist). Schalten Sie die Kochplatte vor Ende der Garzeit aus, um die Restwärme optimal zu nutzen und Strom zu sparen.

⚠️ Warnung: Wenn während der Anzeige des H ein Stromausfall auftritt und der Strom sofort wieder eingeschaltet wird, leuchten die

Restwärmeanzeigen nicht mehr auf, obwohl die Kochflächen noch heiß sind. Beachten Sie dies.

AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Sie können die Kochplatte jederzeit ausschalten, indem Sie die Berührungstaste

①(1). Es ertönt ein Geräusch und die Leistungsanzeigen (10) schalten sich aus, mit Ausnahme der Restwärmeanzeige H, falls dies aufgrund der Oberflächentemperatur erforderlich ist.

Doppel-/Dreifachbrenner-Kochplatte

Wenn Ihr Herd über diese Option verfügt, bietet die Doppel-/Dreifachbrenner-Kochplatte die Möglichkeit, je nach Größe des Topfes oder der Pfanne den inneren Ring oder zusätzlich den äußeren Ring zu verwenden.

EINSCHALTEN DER DOPPEL-/DREIFACH-Kochplatte

- 1 Drücken Sie die Sensortaste für die gewählte Kochplatte (3).
- 2 Nutzen Sie den Schieberegler (4), um eine Kochstufe zwischen 0 und 9 zu wählen.
- 3 Drücken Sie die Taste für die doppelte/dreifache Kochplatte ⑫(13), um den doppelten/dreifachen Brenner zu aktivieren. Wenn die Doppel-/Dreifachzone aktiviert ist, leuchtet die Doppel-/Dreifachzonenanzeige (14-15) auf.

AUSSCHALTEN DER DOPPEL-/DREIFACH-Kochplatte

- 1 Die Taste, mit der die Doppel-/Dreifachbrenner-Kochplatte zuvor eingeschaltet wurde, wird ausgewählt.
- 2 Drücken Sie die Taste für die doppelte/dreifache Kochplatte ⑫(13), um den doppelten/dreifachen Brenner zu deaktivieren. Die Doppel-/Dreifachbrenneranzeige (14-15) erlischt und der Außenring wird deaktiviert.

STOP-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie den Garvorgang unterbrechen. Wenn die Timerfunktion aktiviert ist, schaltet sie ebenfalls in den Pausenmodus.

Aktivierung der Stopp-Funktion

- 1 Die Töpfe stehen auf den Kochflächen, die auf einer bestimmten Höhe eingeschaltet sind.
- 2 Drücken Sie die Taste Stop touch ⑫(12). Die Leistungsanzeigen (10) werden geändert.

Deaktivierung der Stopp-Funktion

- 1 Drücken Sie auf die Touch-Taste für die Verriegelungsfunktion ⑫(12). Der Garvorgang wird mit denselben Leistungsstufen und Einstellungen wie zuvor fortgesetzt.

Das Gerät schaltet sich aus, wenn der Garvorgang nach einer zehnminütigen Unterbrechung nicht wieder aufgenommen wird.

Sicherheitsabschaltung

Falls aufgrund eines Fehlers keine oder mehrere Kochplatten abgeschaltet werden, wird das Gerät nach einer festgelegten Zeitspanne automatisch abgeschaltet (siehe Tabelle 1).

Tabelle 1

Gewählte Kochstufe	MAX. BETRIEBSDAUER (in Stunden)
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5
P	1

Wenn die Funktion "Sicherheitsabschaltung" aktiviert wurde, wird eine 0 angezeigt, wenn die Temperatur der Glasoberfläche für den Benutzer ungefährlich ist, oder ein H, wenn Verbrennungsgefahr besteht.

Automatischer Kochstart

Diese Funktion erleichtert das Kochen, da Sie nicht anwesend sein müssen. Die Touch-Steuerung programmiert die gewählte Kochplatte auf die maximale Leistung vor und senkt sie nach einer bestimmten Zeit auf die gewünschte (von Ihnen gewählte) Leistung ab (siehe Tabelle 2).

AUTOMATISCHER KOCHSTART

Tabelle 2

Gewählte Kochstufe	Funktion zum Einschalten der Ankochautomatik (in Sekunden)
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	---/300
P (maximum)	---

DIE AUTOMATISCHE KOCHSTARTFUNKTION AKTIVIEREN

- 1 Die entsprechende Kochplatte muss ausgewählt werden. Drücken Sie die Sensortaste für die gewählte Kochplatte (3)
- 2 Tippen Sie direkt auf die Leistungsfunktion "P" (17) und halten Sie den Finger eine Sekunde lang gedrückt. Die Leistungsanzeige (10) zeigt das Symbol P
- 3 Tippen Sie noch einmal direkt auf die Funktion "P" (17). Die Leistungsstufenanzeige blinkt

abwechselnd P und A.

4 Nutzen Sie den Schieberegler (4), um eine Kochstufe zwischen 0 und 9 zu wählen. Zum Beispiel: 6. Auf der Anzeige blinken abwechselnd 6 und A.

ÄNDERN DER LEISTUNGSSTUFE BEI AUTOMATISCHEM KOCHSTART

Nutzen Sie den Schieberegler (4), um eine Kochstufe zwischen 0 und 9 zu wählen. Die Leistungsstufenanzeige blinkt abwechselnd "die neue Kochstufe" und "A". Dies bedeutet, dass die neue automatische Kochstufe eingestellt ist und die bis dahin vergangene Zeit berücksichtigt wird.

DIE AUTOMATISCHE KOCHSTARTFUNKTION DEAKTIVIEREN

1 Drücken Sie die Sensortaste für die gewählte Kochplatte (3).

2 Senken Sie die Leistung mit der Schieberegler-Taste (4) auf Stufe 0.

Powerfunktion

Mit dieser Funktion können die Kochplatten auf maximaler Stufe betrieben werden.

Aktivieren

- 1 Die entsprechende Kochplatte muss ausgewählt werden. Drücken Sie die Sensortaste für die gewählte Kochplatte (3)
- 2 Schieben Sie den Finger über den Schieberegler (4) und drücken Sie das Symbol für die Leistungsfunktion, bis das Symbol P auf der Anzeige der ausgewählten Kochzone erscheint, oder berühren Sie direkt "P" (17) und halten Sie es eine Sekunde lang gedrückt.

Deaktivieren

1. Die entsprechende Kochplatte muss ausgewählt werden. Drücken Sie die Sensortaste für die gewählte Kochplatte (3)
2. Nutzen Sie den Schieberegler (4), um eine Kochstufe zwischen 0 und 9 zu wählen.

Timer-Funktion

Diese Funktion erleichtert den Garvorgang, da Sie nicht anwesend sein müssen: Die zeitgesteuerte(n) Kochplatte(n) schaltet(n) sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab. Es gibt einen separaten Timer für jede Kochplatte, die erlaubt, alle Kochplatten gleichzeitig zu timen.

Die Funktion wird über die Tasten zum Erhöhen/Verringern der Zeit (+) and (-) (6/7) gesteuert.

Timer für EINE Kochplatte.

So aktivieren Sie den Timer für eine Kochplatte:

- 1 Schließen Sie das Gerät an und schalten Sie eine oder mehrere Kochplatten auf einer bestimmten Leistungsstufe ein.
- 2 Wählen Sie mit den Sensortasten (+) (-) (6/7) eine Garzeit zwischen 1 und 99 Minuten.

Der Timer wird für die Kochplatte eingestellt. Nach Ablauf des Countdowns schaltet sich die zeitgesteuerte Kochplatte aus und es ertönt eine Reihe von Signaltönen, die Sie durch Drücken einer der Sensortasten abbrechen können.

Einstellen des Timers für mehr als eine Kochplatte.

Wiederholen Sie die oben genannten Schritte.

Änderung der eingestellten Timerzeit.

Sie können die Uhrzeit nachträglich ändern.

- 1 Wählen Sie mit den / Sensortasten (+) (-) (6/7) eine Garzeit zwischen 1 und 99 Minuten.

Jetzt können Sie den Wert ablesen und ändern. Wenn Sie den Timer vorzeitig abbrechen möchten, stellen Sie ihn mit der Taste (+) 7 oder (-) 6 auf 00 oder drücken Sie beide Tasten gleichzeitig.

Sperren der Tasten der Kochplatte

Mit der Sperrtaste Ⓢ(2) können Sie alle Tasten auf dem Touch-Bedienfeld sperren. Dadurch wird verhindert, dass Funktionen versehentlich aktiviert werden und Kinder mit den Steuerelementen spielen.

Um die Funktion zu aktivieren oder zu deaktivieren, halten Sie die Berührungstaste Ⓢ(2) etwa 1 Sekunde lang gedrückt. Wenn die Funktion aktiviert ist, leuchtet die Kontrollleuchte11).

Empfehlung für den guten Gebrauch von Glaskeramik-Kochfeldern

- * Verwenden Sie Töpfe oder Pfannen mit dicken, vollständig flachen Böden.
- * Pfannen mit einem kleineren Durchmesser als der gezeigte Heizbereich werden nicht empfohlen.
- * Schieben Sie nicht Töpfe und Wannen über dem Glas, während sie es zerkratzen können.
- * Obgleich das Glas Schläge von den großen Töpfen und Wannen ohne scharfe Kanten widerstehen kann, versuchen Sie, es nicht zu klopfen.
- * Um eine Beschädigung der Keramikglas-Induktionsfläche zu vermeiden, versuchen Sie nicht, die Töpfe und Pfannen über das Glas zu schieben, und halten Sie die Böden der Gefäße sauber und in gutem Zustand.

 **Versuchen Sie nicht, Zucker oder Produkte mit Zucker auf dem Glas verschütten, während die Oberfläche heiß ist, da diese es beschädigen könnte.**

Reinigung und Instandhaltung

Um das Gerät in einem guten Zustand zu halten, reinigen Sie es mit geeigneten Produkten und Geräten, sobald es abgekühlt ist. Dies erleichtert die Arbeit und vermeidet Schmutzaufbau. Verwenden Sie keine scharfen

Reinigungsmittel oder Werkzeuge, die die Oberfläche beschädigen könnten, oder dampfbetriebene Geräte.

wesentlichen Merkmale des Produkts zu beeinträchtigen.

Leichter Schmutz, der nicht an der Oberfläche haftet, kann mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel oder warmem Seifenwasser gereinigt werden. Bei tieferen Verschmutzungen oder Fett verwenden Sie bitte einen speziellen Reiniger für keramische Kochplatten und folgen Sie den Anweisungen auf der Flasche. Schmutz, der durch wiederholtes Verbrennen fest verklebt ist, kann mit einem Schaber mit einer Klinge entfernt werden.

Leichte Farbtöne werden durch Töpfe und Pfannen mit trockenem Fettrückstand unterhalb oder durch Fett zwischen dem Glas und dem Topf während des Kochens verursacht. Diese können mit einem Nickel-Schürer mit Wasser oder einem speziellen Reinigungsmittel für keramische Kochplatten entfernt werden. Kunststoffgegenstände, Zucker oder Lebensmittel, die viel Zucker enthalten, die auf die Oberfläche geschmolzen sind, müssen sofort mit einem Schaber entfernt werden.

Metallische Glanzstücke werden durch Ziehen von Metalltöpfen und Pfannen über das Glas verursacht. Sie können durch sorgfältiges Reinigen mit einem speziellen Reiniger für Glaskeramikplatten entfernt werden, obwohl Sie den Reinigungsvorgang mehrmals wiederholen müssen.

 **Ein Topf oder eine Pfanne kann an dem Glas hängenbleiben, da ein Produkt zwischen ihnen geschmolzen ist. Versuchen Sie nicht, den Topf zu heben, während die heiße Platte kalt ist! Das könnte Verursachen den Glasbruch.**

 **Treten Sie nicht auf das Glas, oder lehnen Sie es an, es könnte brechen und Verletzungen verursachen. Verwenden Sie das Glas nicht als Oberfläche für Gegenstände.**

Küppersbusch behält sich das Recht vor, Änderungen an seinen Handbüchern vorzunehmen, die er für notwendig oder nützlich hält, ohne die

Umwelterwägungen



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt nicht wie gewöhnlicher Hausmüll behandelt werden kann. Dieses Produkt muss an eine Recycling-Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte gebracht werden. Wenn Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, können Sie die Umwelt und die öffentliche Gesundheit nicht schädigen, was bei ordnungsgemäßer Handhabung des Produkts eintreten könnte. Für genauere Informationen über das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde, den Hausmüllservice oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und können vollständig recycelt werden. Kunststoffteile sind mit > PE <, LD <,> EPS <gekennzeichnet. Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien, wie zB Hausmüll, in Ihrem örtlichen Behälter.

Wenn etwas nicht funktioniert

Bevor Sie den technischen Kundendienst anrufen, führen Sie die nachstehenden Prüfungen durch.

Das Gerät funktioniert nicht:

Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel eingesteckt ist.

F und Zahlen anzeigen		Wenn <i>F</i> und Zahlen auf dem Display erscheinen, hat Ihr Gerät einen Fehler erkannt. Um das Problem zu beheben, können Sie die in der folgenden Tabelle aufgeführten Maßnahmen ergreifen.
Heizung Anzeige	Fehler im UI (Benutzerschnittstelle) Benutzerschnittstellenkarte	Aktion
Fc	Der Bereich der Berührungssteuerung-UI ist zu heiß und hat alle Heizgeräte ausgeschaltet.	Warten Sie, bis die Temperatur gesunken ist. Das Kochfeld wird automatisch wieder eingeschaltet, wenn die Temperatur einen normalen Wert erreicht.
Ft	Der Temperatursensor der Berührungssteuerung-UI kann beschädigt sein.	Warten Sie, bis die Temperatur gesunken ist. Wenn die Meldung auch dann noch erscheint, wenn die Temperatur einen Umgebungswert erreicht hat, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
FE	Der Temperatursensor der Berührungssteuerung-UI kann beschädigt sein.	Warten Sie, bis die Temperatur gesunken ist. Wenn die Meldung auch dann noch erscheint, wenn die Temperatur einen Umgebungswert erreicht hat, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
FC	Kappentasten Systemfehler	Dieser Fehler ist eine Software-Autoprüfung. Er verschwindet, wenn die automatische Prüfung auf einen sicheren Wert zurückkehrt. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
F1 oder F2	Eine oder mehrere Tasten haben einen kontinuierlichen Erkennungsfehler	Entfernen Sie Kleidung oder andere Gegenstände. Wenn die Glasfläche der Berührungssteuerung nass ist, trocknen Sie sie. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Heizung Anzeige	Fehler im UI (Benutzerschnittstelle) Benutzerschnittstellenkarte	
Fr	Relais Sicherheitsfehler	Jeder Relaisreiber kann ein Problem haben. Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz, warten Sie eine Minute und schalten Sie es wieder ein. Wenn der Fehler weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
F3	Der Temperatursensor der Berührungssteuerung HPC kann beschädigt sein.	Dieser Fehler ist eine Tastatur-Autoprüfung. Er verschwindet, wenn die automatische Prüfung auf einen sicheren Wert zurückkehrt. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
F4	Der Temperatursensor der Berührungssteuerung UI kann beschädigt werden.	Dieser Fehler ist eine Tastatur-Autoprüfung. Er verschwindet, wenn die automatische Prüfung auf einen sicheren Wert zurückkehrt. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
F6	Berührungssteuerung HPC-Zone ist zu heiß zu heiß und hat definierte Heizungen ausgeschaltet Heizungen ausgeschaltet.	Dieser Fehler ist eine Tastatur-Autoprüfung. Er verschwindet, wenn die automatische Prüfung auf einen sicheren Wert zurückkehrt. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Heizung Anzeige	Fehler in UI oder HPC	
F0	Sicherheitssoftwarefehler in UI oder HPC	Wenn ein Fehler aufgetreten ist, trennen Sie bitte das Kochfeld vom Stromnetz und schließen Sie es erneut an die Stromversorgung an. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Wenn der Fehler während des normalen Betriebs plötzlich auftritt, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
F5	UI und HPC Kommunikationsfehler	Dieser Fehler ist eine Kommunikations-Autoprüfung. Er verschwindet, wenn die automatische Prüfung auf einen sicheren Wert zurückkehrt. Wenn der Fehler weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.

Safety warnings:

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

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

⚠ Do not steam clean this device.

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

⚠ This device may solely be used by children 8 years old or older, people with impaired physical, sensory or mental abilities, or those who are lack of experience and knowledge, ONLY when supervised or if they have been given adequate instruction on the use of the device and understand the dangers its use involves. User

cleaning and maintenance may not be done by unsupervised children.

⚠ Children must not play with the device.

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

⚠ Do not put any object on the cooking areas of the hob. Prevent a possible fire hazard.

⚠ “If the mains cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer or its after sales service”.

⚠ CAUTION: Use only cooktop protectors appropriately designed by the household manufacturer or the protectors already used in this appliance. The use of inappropriate protectors could cause accidents.

⚠ After power up, touch

control calibrates itself for 10 sec.

Installation

Emplacement with cutlery drawer

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

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

Electrical connection

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

The electrical connection will be via an allpole circuit breaker or plug, whenever accessible, in accordance with the current and with a minimum 3 mm distance between contacts. This ensures disconnection in emergencies and allows stovetop cleaning.

Warning:



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



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

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



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

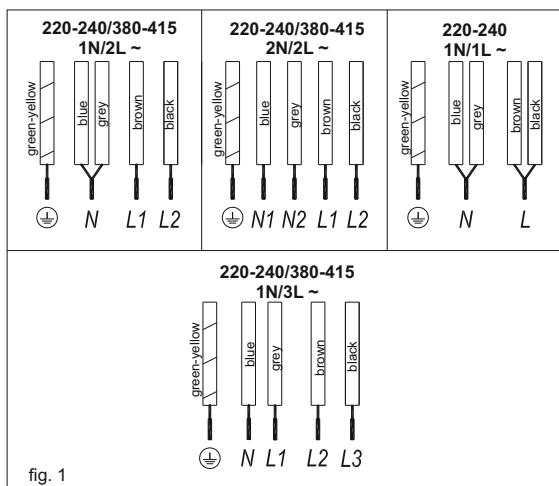
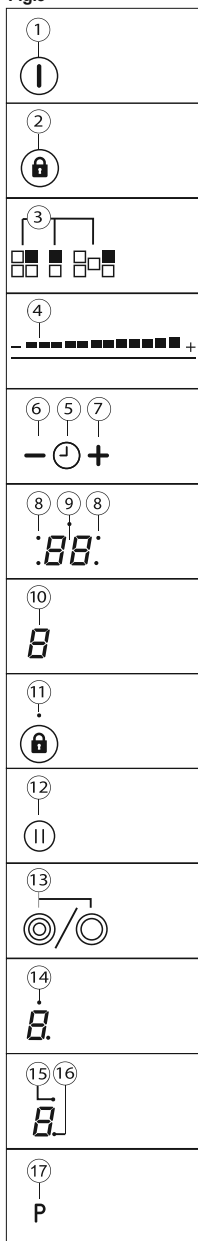


fig. 1

Fig.3



Use and Maintenance

User instructions of the Touch Control

HANDLING ELEMENTS (fig. 2-3)

- ① On/Off touch button.
- ② Lock touch button.
- ③ Hot plate selection touch keys
- ④ Cursor slider for controlling power.
- ⑤ Timer/clock icon.
- ⑥ Decrease time touch button.
- ⑦ Increase time touch button.
- ⑧ Timer pilot display.
- ⑨ Clock display.
- ⑩ Power level display.
- ⑪ Lock activated display.
- ⑫ Stop function touch button.
- ⑬ Double/triple burner selection button.*
- ⑭ Hot plate double burner on display.
- ⑮ Hot plate triple burner on display.
- ⑯ Zone selection display (depending on model)
- ⑰ Direct access to "Power" function.

*Depending on model

The touch buttons activate the controls, and each is linked to a display. You do not need to exert force on the touch button, you only need to touch it with the tip of your fingertip to activate the function.

Each action is verified by a beep.

SWITCHING THE APPLIANCE ON

- 1 Press the on touch button ① (1) for at least one second. The touch control will become activated, you will hear a beep and the displays will light up. If any surface is hot, the display will flash H and 0 alternately.

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

SWITCHING ON A HOT PLATE

Once the touch control has been activated by means of the touch key (1), the power indicators of the hot plate will display a

"0" (10).

1 Press the touch key for the selected hot plate (3). The power value "0" will be shown on the corresponding zone selection display (16) will keep light up during 10 seconds. Until related zone unselected.

2 Slide the finger or touch in any position of one of the cursors "slider" (4).

3 Use the cursor slider (4) to choose a new cooking level between 0 and P.

As long as the hot plate is selected, in other words, zone selection display (16) light up, its power level can be modified.

If all of the hot plates are at 0, you have 10 seconds to activate one of them, otherwise the touch control will switch off automatically.

SWITCHING OFF A HOT PLATE

1 Press the touch key for the selected hot plate (3).

2. Using the touch slider key (4) set the power to level 0. The hotplate will switch off.

RESIDUAL HEAT display

The power display will display an H when the glass surface reaches a temperature that could cause burning. When this risk disappears, the display switches off (if the appliance is disconnected), or displays a 0 (if the appliance is still connected). Switch the hot plate off before the cooking time ends to make the most of the residual heat and save on electricity.

⚠ Warning: If while the H is still displayed there is a power cut and the power returns immediately, the residual heat displays will not light up again, even though the cooking surfaces are still hot. Bear this in mind.

SWITCHING THE APPLIANCE OFF

You can disconnect the hot plate at any time by pressing the touch button ① (1).

You will hear a noise and the power displays (10) will switch off, except for the H residual heat display, if necessary due to the surface temperature.

Double/triple burner hot plate

If your cooker has this option, the double/

triple burner hot plate offers the possibility of using the inside ring or also, in addition, the outside one, depending on the size of the pot or pan.

SWITCHING ON THE Double/Triple HOT PLATE

- 1 Press the touch key for the selected hot plate (3)
- 2 Use the cursor slider (4) to choose a cooking level between 0 and 9.
- 3 Press the double/triple hot plate touch key (13) to activate the double/triple burner. When the double/triple zone will be activated, double/triple zone indicator (14-15) light on.

SWITCHING OFF THE Double/Triple HOT PLATE

- 1 The key, by which its double/triple burner hot plate was switched on previously is selected.
- 2 Press the double/triple hot plate touch key (13) to deactivate the double/triple burner. The double/triple burner indicator (14-15) will light off and the outer ring will be deactivated

plates do not switch off, the appliance will be automatically disconnected after a set amount of time (see table 1).

Table 1

Selected power	MAXIMUM OPERATION TIME (In hours)
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5
P	1

When the "safety switch off" function has been activated, a 0 is displayed if the glass surface temperature is not dangerous for the user or an H if there is risk of burning.

Automatic cook start

This function makes cooking easier because you do not have to be present. The touch control pre-programmes the chosen hot plate at the maximum power and lowers it to the desired power (which you have selected) after a given amount of time (see table 2).

Table 2

Selected power	Automatic Cook Start Function (Time in seconds)
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	---/300
P (maximum)	---

ACTIVATE THE AUTOMATIC COOK START FUNCTION

1 Related hot plate must be selected. Press the touch key for the selected hot plate (3)

2 Touch directly on "P" (17) power function and keep pressed the finger for one second. The power level indicator (10) will show the symbol **P**

3 Touch directly on "P" (17) power function once again. The power level indicator will flash P and A alternately.

4 Use the cursor slider (4) to choose a cooking level between 0 and 9. For example: 6. The display will flash 6 and A alternately.

CHANGING THE POWER LEVEL DURING AUTO COOK START

Use the cursor slider (4) to choose a new cooking level between 0 and 9. The power level indicator will flash "the new cooking level" and "A" alternately. It means that the new auto cooking level is set and the time that has passed until then is taken into account.

DEACTIVATE THE AUTOMATIC COOK START FUNCTION

1 Press the touch key for the selected hot plate (3).

2 Using the touch slider key (4) lower the power to level 0.

STOP function

This function allows you to pause the cooking process. If the timer function is activated, it will also go into pause mode.

Activating the Stop function

- 1 The pans are on the cooking surfaces, which are on at a specific level.
- 2 Press the Stop touch button (12). The power displays (10) will be changed.

Deactivating the Stop function

- 1 Press the Stop touch button (12). The cooking process will resume with the same power levels and set as previously.

The appliance will switch off if the cooking process is not resumed after a ten minute pause.

Safety switch off function

If due to an error one or several hot

Power Function

This function allows the hot plates to operate at maximum level.

Activating

1 Related hot plate must be selected. Press the touch key for the selected hot plate (3)

2 Slide the finger above the cursor slider (4) and press power function symbol until P symbol shown on selected cooking zone display or touch directly on "P" (17) and keep pressed for one second.

Deactivating

1. Related hot plate must be selected. Press the touch key for the selected

hot plate (3)

- Use the cursor slider (4) to choose a new cooking level between 0 and 9.

Timer function

This function makes the cooking process easier because you do not have to be present: the timed hot plate(s) will switch off automatically after the set time has lapsed. There is a separate timer for each hot plate, which allows all of the hot plates to be timed simultaneously. The function is controlled using the increase/decrease time touch buttons $\oplus$ and $\ominus$ (6/7).

Timing ONE hot plate.

To activate the timer for one hot plate:

- Connect the appliance and activate one or several hot plates at a set power level.
- Use the touch buttons $\oplus$ $\ominus$ (6/7) to select a cooking time between 1 and 99 minutes.

The timer will be set for the hot plate. Once the countdown is complete, the timed hot plate will switch off and you will hear a series of beeps, which you can stop by pressing any of the touch buttons.

Setting the timer for more than one hot plate.

Repeat the steps above.

Changing the programmed time.

You can change the time afterwards.

- Use the touch buttons $\oplus$ $\ominus$ (6/7) to select a cooking time between 1 and 99 minutes.

Now you can read and change the value. If you want to cancel the timer early, use the touch button $\oplus$ 7 or $\ominus$ 6 to set it to 00 or press both buttons at the same time.

Locking the hot plate touch buttons

You can use the lock button $\textcircled{A}$ (2) to

lock all of the buttons on the touch control panel. This prevents functions from being activated accidentally and children from playing with the controls.

To activate or deactivate the function, keep the touch button $\textcircled{A}$ (2) pressed down for around 1 second. When the function is activated, the pilot light (11) lights up.

Tips for using ceramic hot plates

- * Use pots and pans with a heavy and completely flat base.
- * Pans with a smaller diameter than the shown heated area are not recommended.
- * Do not slide pots and pans over the glass because they could scratch it.
- * Although the glass can take knocks from large pots and pans without sharp edges, try not to knock it.
- * To avoid damaging the surface, do not drag pots and pans over the glass and keep the underneath of them clean and in good condition.

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

Slight tinges of colour are caused by pots and pans with dry grease residue underneath or due to grease between the glass and the pot during cooking. These can be removed using a nickel scourer with water or a special cleaner for ceramic hot plates. Plastic objects, sugar or food containing a lot of sugar that have melted onto the surface must be removed immediately using a scraper. Metallic sheens are caused by dragging metal pots and pans over the glass. They can be removed by cleaning thoroughly using a special cleaner for ceramic hot plates (Vitroclen, for example), although you may need to repeat the process several times.

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

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

Küppersbusch reserves the right to make changes to its manuals that it deems necessary or useful, without affecting the product's essential features.

Cleaning and maintenance

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

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

Environmental aspects



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

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

Malfunctioning

Before you contact the Technical Service, please perform the following checks.

The appliance does not work:

Ensure that the power cable is plugged in.

The pot sticks to the glass:

If there is molten material between the pot and the glass, set the hot plate to maximum power and try to separate them.

Display F and numbers		If F and numbers appear in the display, your unit has detected a fault. To correct the problem, you can take the actions listed in the following table.
Heater display	Fault in UI User Interface Board	Action
Fc	Touch control UI zone is too hot and has turned off all the heaters.	Wait until temperature goes down. Cook-top will be automatically recovered when temperature reaches a normal value.
Ft	Touch control UI temperature sensor can be damaged.	Wait until temperature goes down. If message persists when temperature reaches an environment value, please call after-sales service.
FE	Touch control UI temperature sensor can be damaged.	Wait until temperature goes down. If message persists when temperature reaches an environment value, please call after-sales service.
FC	Cap keys System fault	This error is a software auto-check. It disappears when auto-check return to secure value. If error persists, please call after-sale service.
F1 or F2	One or more keys continuous detection fault	Remove cloths or anything else. If the touch control glass are is wet dry it. If error persists, please call after-sale service.
Heater display	Fault in UI User Interface Board	
Fr	Relays security error	Any relay driver can have a problem. Remove cook-top from the power supply, wait a minute and switch on again. If error persists, call after-sale service.
F3	Touch control HPC temperature sensor can be damaged.	This error is a keyboard auto-check. It disappears when auto-check returns to secure value. If error persists, please call after-sale service.
F4	Touch control UI temperature sensor can be damaged.	This error is a keyboard auto-check. It disappears when auto-check returns to secure value. If error persists, please call after-sale service.
F6	Touch control HPC zone is too hot and has turned off defined heaters.	This error is a keyboard auto-check. It disappears when auto-check returns to secure value. If error persists, please call after-sale service.
Heater display	Fault in UI or HPC	
F0	Safety software error in UI or HPC	If an error has occurred, please disconnect and connect again the cooktop to the power supply. If error persists, please call after-sales service. If error appears suddenly in a normal operation, please call after-sales service.
F5	UI and HPC Communication error	This error is a communications auto-check. It disappears when auto-check returns to secure value. If error persist, call after-sale service.

- Advertencias de seguridad:** con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimientos, SÓLO bajo supervisión, o si se les ha dado la ins-trucción apropiada acerca del uso del aparato y comprenden los peligros que su uso implica. La limpieza y mantenimiento a cargo del usuario no han de ser realizadas por niños sin supervisión.
- ⚠ En caso de rotura o fisura del vidrio cerámico la encimera deberá desconectarse inmediatamente de la toma de corriente para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.**
- ⚠ Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo (no incorporado al propio aparato), o un sistema de control remoto.**
- ⚠ Los niños no deben jugar con el aparato.**
- ⚠ No se debe utilizar un limpiador de vapor sobre este aparato.**
- ⚠ Precaución. Es peligroso cocinar con grasas o aceites sin estar presente, ya que pueden producir fuego. ¡Nunca trate de extinguir un fuego con agua! en ese caso desconecte el aparato y cubra las llamas con una tapa, un plato o una manta.**
- ⚠ El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante su funcionamiento. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de la encimera, a menos que se encuentren bajo supervisión permanente.**
- ⚠ No almacene ningún objeto sobre las zonas de cocción de la encimera. Evite posibles riesgos de incendio.**
- ⚠ Este aparato puede ser utilizado por niños con ocho o más años de edad, personas**
- ⚠ “Si el cable de alimentación principal está dañado, debe ser reemplazado por el**

fabricante o su servicio de reparación.”

⚠PRECAUCIÓN: use solo protectores apropiadamente diseñados para la placa de cocción por el fabricante original o los protectores que ya han sido utilizados en este aparato. El uso de protectores no apropiados podría provocar accidentes.

⚠Después del encendido, el control táctil se calibra solo durante 10 segundos.

aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, la cual está situada en su parte inferior y en la garantía o, en su caso, hoja de datos técnicos que debe conservar junto a este manual durante la vida útil del aparato.

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

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

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



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

Instalación

Emplazamiento con cajón cubertero

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

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

Conexión eléctrica

La conexión eléctrica se realizará a través de un interruptor de corte omipolar o clavija, siempre que sea accesible, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm, que asegure la desconexión para casos de emergencia o limpieza de la encimera. La conexión debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente.

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de

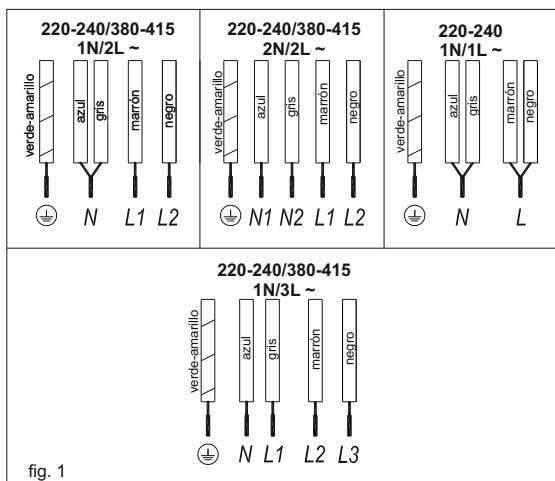
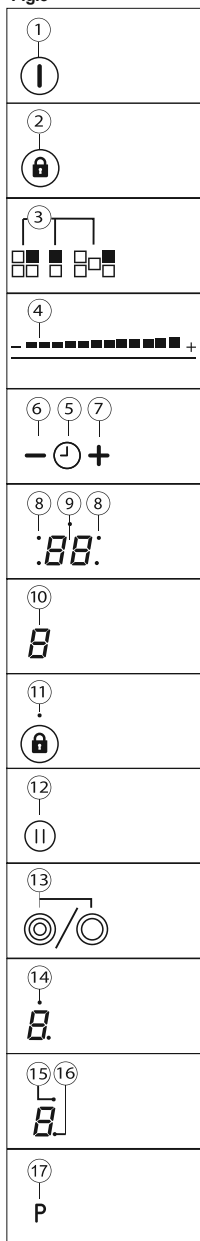


fig. 1

Fig.3



Uso y Mantenimiento

Instrucciones de Uso del Control Táctil

ELEMENTOS DE MANIOBRA (figs. 2 y 3)

- ① Botón táctil de Encendido/Apagado.
- ② Botón táctil de bloqueo.
- ③ Teclas táctiles de selección de placa caliente
- ④ Cursor deslizable para controlar la potencia.
- ⑤ Icono de temporizador/reloj.
- ⑥ Botón táctil de reducción de tiempo.
- ⑦ Botón táctil de aumento de tiempo.
- ⑧ Pantalla de piloto de temporizador.
- ⑨ Pantalla de reloj
- ⑩ Pantalla de nivel de potencia.
- ⑪ Pantalla de bloqueo activado.
- ⑫ Botón táctil de función de parada.
- ⑬ Botón de selección quemador doble/triple.*
- ⑭ Quemador doble de placa de calefacción en pantalla.
- ⑮ Quemador triple de placa de calefacción en pantalla.
- ⑯ Pantalla de selección de zona (según modelo)
- ⑰ Acceso directo a la función "Power". *según modelo

Las maniobras se realizan mediante los sensores, cada uno de los cuales lleva asociado un indicador. No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio en el sensor, simplemente con tocarle con la yema del dedo, activará la función deseada.

Cada acción se constata con un pitido.

ENCENDIDO DEL APARATO

- 1 Pulse el botón táctil de encendido ① (1) durante al menos un segundo. El control táctil se activará, oírán un pitido y los indicadores se iluminarán. Si alguna superficie está caliente, en la pantalla parpadearán alternativamente H y 0.

Si no realiza ninguna acción en los 10 segundos siguientes, el control táctil se apagará automáticamente.

ENCENDIDO DE LA PLACA

Una vez activado el control táctil mediante la tecla táctil (1), los indicadores de potencia "0" se mostrarán en el indicador de potencia de la placa de cocción mostrarán un "0" (10).

1 Pulse la tecla táctil de la placa de cocción seleccionada (3). El valor de potencia "0" se mostrará en el indicador de selección de zona correspondiente (16) se mantendrá encendido durante 10 segundos. Hasta que se deselectione la zona relacionada.

2 Deslice el dedo o toque en cualquier posición de uno de los cursores "slider" (4).

3 Utilice el cursor deslizable (4) para elegir un nuevo nivel de cocción entre 0 y P.

Mientras la placa de cocción esté seleccionada, es decir, la pantalla de selección de zona (16) esté encendida, podrá modificarse su nivel de potencia.

Si todas las placas calientes están a 0, tiene 10 segundos para activar uno de ellos, De lo contrario, el control táctil se apagará automáticamente.

APAGADO DE LA PLACA DE COCCIÓN

1 Pulse la tecla táctil de la placa de cocción seleccionada (3).

2. Utilizando la tecla deslizable táctil (4) ajuste la potencia al nivel 0. La placa de cocción se apagará.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

En el indicador de potencia de la placa aparecerá una H cuando la superficie del vidrio, en esa zona, alcanza una temperatura en la que existe riesgo de quemado. Cuando desaparece este riesgo el indicador se apaga (si la encimera está desconectada), o bien luce un 0 si la encimera sigue conectada.

Apague la placa con anterioridad al final del cocinado para aprovechar el calor residual, ahorrando así energía eléctrica.



Atención: Si durante el tiempo

en que permanezca encendida la H se produce un corte en la tensión de la red e inmediatamente se restablece, los indicadores de calor residual no vuelven a encenderse aún estando calientes las superficies de cocción. Tenga en cuenta esta circunstancia.

APAGADO DEL APARATO

En cualquier momento podrá desconectar la encimera pulsando el sensor ① (1). Al hacerlo, se generará una señal acústica y los indicadores de potencia (10) se apagarán, salvo que deba haber algún indicador de calor residual H activo debido a la temperatura de la placa.

Placa de Doble/triple Circuito

Si su cocina cuenta con esta opción, la placa con doble/triple circuito ofrecen la posibilidad de utilizar el anillo interior o, adicionalmente, el exterior, en función del tamaño del recipiente.

PONGA EN MARCHA LA PLACA CALIENTE Doble/triple

- 1 Pulse la tecla táctil de la placa de cocción seleccionada (3)
- 2 Utilice el cursor "slider" (4) para elegir un nivel de cocción entre 0 y 9.
- 3 Presione la tecla táctil de la doble/triple placa caliente ⑤ (13) para activar el quemador doble/triple. Cuando la zona doble/triple se activa, el indicador de zona doble/triple (14-15) se enciende.

APAGAR LA PLACA CALIENTE DOBLE/TRIPLE

- 1 Seleccione el área en la que su placa caliente de quemador doble/triple haya estado conectada previamente.
- 2 Presione la tecla táctil de la doble/triple placa caliente ⑤ (13) para desactivar el quemador doble/triple. El indicador de área doble/triple (14-15) se apagará y el anillo exterior se desactivará.

Función STOP

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

Activación de la función Stop

- 1 Los recipientes se encuentran en las zonas de cocción, las cuales funcionan a un nivel determinado.
- 2 Presione el botón táctil de parada ⑫ (12). Las pantallas de potencia (10) se cambiarán.

Desactivación de la función Stop

- 1 Presione el botón táctil de parado ⑫ (12). El proceso de cocción se reemprenderá con los mismos niveles de potencia y con la misma configuración.

Si no se ha reanudado la cocción tras diez minutos de pausa, el aparato también se apagará.

Desconexión de seguridad

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

Tabla 1

Potencia seleccionada	Tiempo máximo de funcionamiento (en horas)
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5
P	1

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

Golpe de Cocción (Inicio automático de cocción)

Esta función le facilita el cocinado ya que no necesitará estar Vd. presente durante el mismo. El Control táctil preprograma la placa elegida a la potencia máxima y la baja posteriormente a la potencia deseada (seleccionada por Vd.) al cabo de un determinado tiempo (ver tabla 2).

Tabla 2

Potencia seleccionada	Función de Inicio de Cocción Automática (Tiempo en segundos)
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	---/300
P (max.)	---

ENCENDIDO DEL GOLPE DE COCCIÓN

ACTIVAR LA FUNCIÓN DE INICIO AUTOMÁTICO DE COCCIÓN

- 1 Debe seleccionarse la placa de cocción correspondiente. Pulse la tecla táctil de la placa de cocción seleccionada (3)
- 2 Toque directamente sobre "P" (17) función de encendido y mantenga pulsado el dedo durante un segundo. El indicador de nivel de potencia (10) mostrará el símbolo 
- 3 Vuelva a tocar directamente sobre la función de potencia "P" (17). El indicador de nivel de potencia

parpadeará alternativamente P y A.

4 Utilice el cursor deslizante (4) para elegir un nivel de cocción entre 0 y 9. Por ejemplo: 6. En la pantalla parpadearán alternativamente 6 y A.

CAMBIAR EL NIVEL DE POTENCIA DURANTE EL INICIO AUTOMÁTICO DE COCCIÓN

Utilice el cursor deslizante (4) para elegir un nuevo nivel de cocción entre 0 y 9. El indicador de nivel de potencia parpadeará "el nuevo nivel de cocción" y "A" alternativamente. Significa que se fija el nuevo nivel de cocción automática y se tiene en cuenta el tiempo transcurrido hasta entonces.

DESACTIVAR LA FUNCIÓN DE INICIO AUTOMÁTICO DE COCCIÓN

1 Pulse la tecla táctil de la placa de cocción seleccionada (3).

2 Con la tecla deslizante táctil (4) baje la potencia al nivel 0.

Función de potencia

Esta función permite que las placas de cocción funcionen al máximo nivel.

Activación de

- 1 Debe seleccionarse la placa de cocción correspondiente. Pulse la tecla táctil de la placa de cocción seleccionada (3)
- 2 Deslice el dedo por encima del cursor deslizante (4) y pulse el símbolo de función de encendido hasta que aparezca el símbolo P en la pantalla de la zona de cocción seleccionada o toque directamente sobre "P" (17) y manténgalo pulsado durante un segundo.

Desactivando

1. Se debe seleccionar la placa caliente correspondiente. Pulse la tecla táctil de la placa de cocción seleccionada (3)
2. Utilice el cursor deslizante (4) para elegir un nuevo nivel de cocción entre 0 y 9.

Función temporizador

Esta función le facilitará el cocinado, al no tener que estar presente durante el mismo: la(s) placa(s) temporizada(s) se apagará(n) automáticamente una vez transcurrido el tiempo elegido. El dispositivo dispone de un temporizador individual para cada placa, esto le permite temporizar todas las placas simultáneamente, si así lo desea.

La función se puede controlar utilizando los botones táctiles de aumento/reducción del tiempo $\oplus$ y $\ominus$ (6/7).

Temporizado de UNA placa

Para activar el temporizador en una sola placa, proceda de la siguiente manera:

- 1 Conecte la encimera y active una o varias placas de cocción a un nivel de potencia seleccionado.
- 2 A fin de elegir un tiempo de cocción entre 1 y 99 minutos, utilice los botones táctiles $\oplus$ $\ominus$ (6/7).

De esta forma, la placa quedará temporizada. Una vez acabada la cuenta atrás, se apagará la placa temporizada, y se producirá una serie de pitidos que puede ser anulada tocando cualquiera de los sensores.

Temporizado de más de una placa

Se han de repetir los pasos anteriormente descritos.

Modificación del tiempo programado

El tiempo puede ser modificado posteriormente si Vd. lo desea.

- 1 A fin de elegir un tiempo de cocción entre 1 y 99 minutos, utilice los botones táctiles $\oplus$ $\ominus$ (6/7).

Entonces le será posible leer y modificar el valor correspondiente. Si desea cancelar el temporizador antes de tiempo, use el botón táctil $\oplus$ o $\ominus$ (6/7) para configurarlo en 00 o presione ambos botones al mismo tiempo.

Bloqueo de los sensores de la encimera de cocción

Mediante el sensor de bloqueo $\textcircled{B}$ (2) podrá bloquear todos los sensores del panel de control táctil. Esto le permitirá evitar que se produzcan accidentalmente operaciones no deseadas o que los niños puedan manipular el control.

Para activar o desactivar la función, basta con mantener pulsado el sensor $\textcircled{B}$ (2) durante aproximadamente 1 segundo. Cuando la función está activa, el piloto (11) luce.

Consejos para la buena utilización de las placas VT

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

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

Limpieza y conservación

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

mediante vapor.

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

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

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

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

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

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

Consideraciones medioambientales



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

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

Cumplimiento con la Eficiencia energética de encimeras:

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

Si algo no funciona

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

No funciona la cocina:

Compruebe que el cable de red esté conectado al correspondiente enchufe.

El recipiente se adhiere al vidrio:

Si existe algún material fundido entre el recipiente y el vidrio, tendrá que poner la placa a la máxima potencia y tratar de despegarlo.

Mostrar F y números		Si aparecen F y números en la pantalla, su unidad ha detectado un fallo. Para corregir el problema, puede llevar a cabo las acciones indicadas en la siguiente tabla.
Calentador pantalla	Fallo en la interfaz de usuario Placa de interfaz de usuario	Acción
Fc	El control táctil de la zona UI está demasiado caliente y ha apagado todos los calentadores.	Espere hasta que la temperatura baje. La placa de cocción se recuperará automáticamente cuando la temperatura alcance un valor normal.
Ft	El sensor de temperatura de Touch control UI puede estar dañado.	Espere hasta que la temperatura baje. Si el mensaje persiste cuando la temperatura alcanza un valor ambiental, llame al servicio postventa.
FE	El sensor de temperatura de Touch control UI puede estar dañado.	Espere hasta que la temperatura baje. Si el mensaje persiste cuando la temperatura alcanza un valor ambiental, llame al servicio postventa.
FC	Teclas de tapa Fallo del sistema	Este error es una autocomprobación de software. Desaparece cuando el auto-check vuelve a su valor seguro. Si el error persiste, llame al servicio postventa.
F1 o F2	Fallo de detección continua de una o varias teclas	Retire los paños o cualquier otra cosa. Si el cristal del control táctil está mojado, séquelo. Si el error persiste, llame al servicio postventa.
Calentador pantalla	Fallo en la interfaz de usuario Placa de interfaz de usuario	
Fr	Error de seguridad de los relés	Cualquier controlador de relé puede tener un problema. Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica, espere un minuto y vuelva a conectarla. Si el error persiste, llame al servicio postventa.
F3	Control táctil El sensor de temperatura HPC puede estar dañado.	Este error es una autocomprobación del teclado. Desaparece cuando el auto-check vuelve al valor seguro. Si el error persiste, llame al servicio postventa.
F4	El sensor de temperatura UI del control táctil puede estar dañado.	Este error es una autocomprobación del teclado. Desaparece cuando el auto-check vuelve al valor seguro. Si el error persiste, llame al servicio postventa.
F6	La zona HPC del control táctil está demasiado caliente y se han apagado los calentadores.	Este error es una autocomprobación del teclado. Desaparece cuando el auto-check vuelve al valor seguro. Si el error persiste, llame al servicio postventa.
Calentador pantalla	Fallo en UI o HPC	
F0	Error de software de seguridad en UI o HPC	Si se ha producido un error, desconecte y conecte de nuevo la placa de cocción a la red eléctrica. Si el error persiste, llame al servicio postventa. Si el error aparece repentinamente en una operación normal, llame al servicio post-venta.
F5	UI y HPC Error de comunicación	Este error es una autocomprobación de comunicaciones. Desaparece cuando el auto-check vuelve al valor seguro. Si el error persiste, llame al servicio postventa.

Avertissements de sécurité: dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales

⚠ En cas de bris ou de fissures du verre céramique, d'expérience et de connaissances, il est recommandé de débrancher immédiatement la plaque de cuisson pour éviter les chocs électriques.

sont altérées ou qui manquent
c o n n a i s s a n c e s ,
UNIQUEMENT s'ils sont
surveillés ou s'ils ont reçu
des instructions adéquates
sur l'utilisation de l'appareil

⚠ Le présent appareil par contre ne fonctionne pas avec une minuterie externe (non intégrée à l'appareil) ni avec un système de télécommande séparé.

et comprennent les dangers
que son utilisation comporte.
Il est interdit aux enfants non
surveillés d'effectuer le
nettoyage et l'entretien de
l'appareil.

⚠ Il ne faut pas nettoyer cet appareil à la vapeur.

⚠ Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil.

⚠ Il est possible que l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant le fonctionnement. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants. Il est obligatoire pour les enfants de moins de 8 ans de ne pas s'approcher de la plaque de cuisson, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

⚠ Précautions On risque de cuisiner avec de la graisse ou de l'huile sans être présent, car celles-ci peuvent prendre feu. Il ne faut jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau ! Déconnectez dans ce cas l'appareil et couvrez les flammes avec un couvercle, une plaque ou une couverture.

⚠ Cet appareil ne peut être utilisé que par des enfants de 8 ans ou plus, des personnes

⚠ Évitez de mettre des objets sur les surfaces de cuisson de la table de c. Prévenir un

éventuel risque d'incendie.

⚠ "Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le réparer par le fabricant ou son service après-vente"

⚠ ATTENTION : N'utilisez que les protecteurs de la table de cuisson conçus par le fabricant de la maison ou les protecteurs déjà utilisés dans cet appareil. L'utilisation de protecteurs inappropriés pourrait causer des accidents.

⚠ Après la mise sous tension, la commande tactile s'étalonne d'elle-même pendant 10 secondes.

INSTALLATION

Placer avec un tiroir à couverts

En cas de montage d'un meuble ou d'un tiroir sous la table de cuisson, il faut prévoir une séparation entre les deux. Il est ainsi possible d'éviter tout contact accidentel avec la surface chaude du boîtier de l'appareil.

La séparation doit être montée à 20 mm sous le couvercle inférieur de la table de cuisson.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifiez avant de brancher la table de cuisson au réseau si la tension et la fréquence correspondent à celles indiquées sur l'étiquette de la table de cuisson, placée sous la table de cuisson

ou sur la carte de garantie, ou le cas échéant sur la fiche technique, que vous devez conserver avec ce manuel pendant toute la durée de vie du produit.

Le raccordement électrique se fera par l'intermédiaire d'un disjoncteur ou d'une fiche unipolaire, lorsque celle-ci est accessible, en fonction du courant et avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts. Ainsi, la déconnexion est assurée en cas d'urgence et le nettoyage de la plaque de cuisson est possible.

Il n'y a que le service technique officiel de Küppersbusch qui peut s'occuper de l'appareil ou le réparer, y compris le remplacement du câble d'alimentation.

Veillez à ce que le câble d'entrée n'entre pas en contact avec le boîtier de la plaque de cuisson ou le boîtier du four, s'il est installé dans le même appareil.

Avertissement :

⚠ Effectuer le raccordement électrique à la terre conformément aux normes en vigueur, sinon la plaque de cuisson risque de ne pas fonctionner correctement.

⚠ Des surtensions élevées inhabituelles peuvent endommager de contrôle (comme pour tout appareil électrique).



Conservez le certificat de garantie ou la fiche technique avec le manuel d'instructions pendant toute la durée de vie du produit. Ceux-ci contiennent des informations techniques importantes.

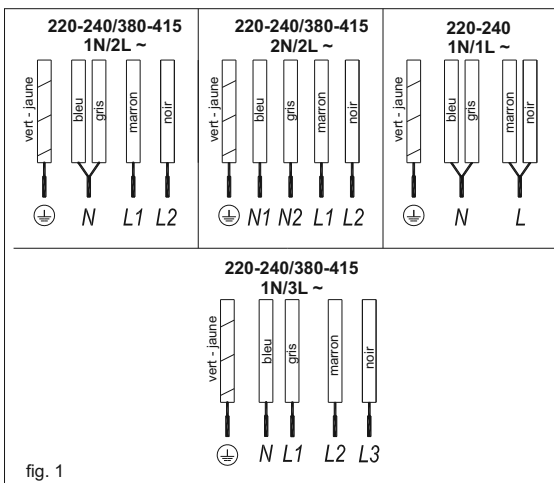
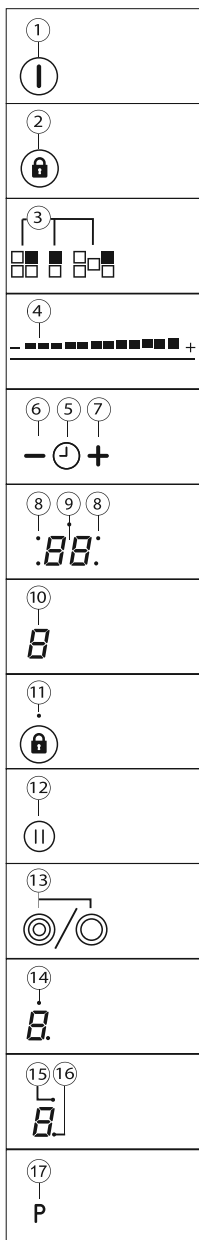


fig. 1

Fig.3



Utilisation et Entretien

Manuel d'utilisation du contrôle tactile

ÉLÉMENTS DE MANUTENTION (fig. 2-3)

- ① Bouton tactile Marche/Arrêt.
- ② Verrouillage du bouton tactile.
- ③ Sélection de la plaque chauffante par touches tactiles
- ④ Barre de défilement servant au contrôle de la puissance.
- ⑤ Icône de la minuterie/horloge.
- ⑥ Touche pour diminuer le temps
- ⑦ Touche pour augmenter le temps
- ⑧ Affichage du pilote de la minuterie.
- ⑨ Affichage de l'horloge.
- ⑩ Affichage du niveau de puissance.
- ⑪ Affichage activé par le verrouillage.
- ⑫ Bouton tactile de la fonction d'arrêt.
- ⑬ Sélection du brûleur double/triple bouton.
- ⑭ Plaque chauffante à double brûleur en démonstration.
- ⑮ Plaque chauffante à triple brûleur en démonstration.
- ⑯ Affichage de la sélection de la zone (selon le modèle)
- ⑰ Accès direct à la fonction « Power » (Puissance).

* selon modèle

Les boutons tactiles activent les commandes et chacune d'entre elles est reliée à un écran. Il n'est pas nécessaire d'exercer une force sur le bouton tactile, il suffit de l'effleurer du bout du doigt pour activer la fonction.

Chaque pression est confirmée par un signal sonore.

MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

- 1 Appuyez sur le bouton de marche ① (1) pendant au moins une seconde. La commande tactile s'active, vous entendez un bip et les écrans s'allument. Si une surface est chaude, l'écran affiche alternativement H et 0.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 prochaines secondes, le

panneau de commande tactile s'éteint automatiquement.

MISE EN MARCHÉ D'UNE PLAQUE CHAUFFANTE

Une fois la commande tactile activée à l'aide de la touche (1), les indicateurs de puissance de la plaque chauffante affichent un "0" (10).

1 Appuyer sur la touche correspondant à la plaque chauffante sélectionnée (3). La valeur de puissance "0" sera affichée sur l'écran de sélection de la zone correspondante (16) qui restera allumé pendant 10 secondes. Jusqu'à ce que la zone concernée ne soit pas sélectionnée.

2 Glissez votre doigt ou appuyez sur un niveau de la barre de défilement (4).

3 Utilisez la barre de défilement (4) pour choisir un nouveau niveau de cuisson entre 0 et P

Tant que la plaque chauffante est sélectionnée, c'est-à-dire que l'écran de sélection de zone (16) est allumé, son niveau de puissance peut être modifié.

Si toutes les plaques chauffantes sont à 0, vous avez 10 secondes pour activer l'un d'entre eux, sinon la commande tactile s'éteint automatiquement.

ÉTEINDRE UNE PLAQUE CHAUFFANTE

1 Appuyer sur la touche correspondant à la plaque chauffante sélectionnée (3).

2 À l'aide de la barre de défilement (4), réglez le niveau de puissance à 0. La plaque chauffante s'éteint.

Affichage de la chaleur résiduelle

L'écran d'alimentation affiche un H lorsque la surface du verre atteint une température susceptible de provoquer des brûlures. Lorsque ce risque disparaît, l'écran s'éteint (si l'appareil est déconnecté) ou affiche un 0 (si l'appareil est toujours connecté). Éteignez la plaque chauffante avant la fin du temps de cuisson pour profiter au maximum de la chaleur résiduelle et économiser de l'électricité.

⚠ Avertissement : Si une coupure de courant survient alors que le H est

encore affiché et que le courant revient immédiatement, les affichages de chaleur résiduelle ne s'allument pas à nouveau, même si les surfaces de cuisson sont encore chaudes. Gardez cela à l'esprit.

MISE HORS TENSION DE L'APPAREIL

Vous pouvez déconnecter la plaque chauffante à tout moment en appuyant sur le bouton tactile

①(1). Vous entendrez un bruit et les afficheurs de puissance (10) s'éteindront, à l'exception de l'affichage de la chaleur résiduelle H, si nécessaire en raison de la température de la surface.

Plaque chauffante à double/triple brûleur

Dans le cas où votre cuisinière dispose de cette option, la plaque de cuisson à double brûleur offre la possibilité d'utiliser l'anneau intérieur ou aussi, en plus, l'anneau extérieur, selon la taille de la casserole ou de la poêle.

MISE EN MARCHÉ DE LA PLAQUE CHAUFFANTE double/triple

- 1 Appuyez sur la touche correspondant à la plaque chauffante sélectionnée (3)
- 2 Utilisez la barre de défilement (4) pour choisir un niveau de cuisson entre 0 et 9.
- 3 Pour activer le double brûleur, il faut appuyer sur la touche (13) de la plaque chauffante double. Lorsque la zone double/triple est activée, l'indicateur de zone double/triple (14-15) s'allume.

ARRÊT DE LA PLAQUE CHAUFFANTE double/triple

- 1 On sélectionne la touche par laquelle la plaque chauffante à double brûleur a été allumée précédemment.
- 2 Pour désactiver le double/triple brûleur, il faut appuyer sur la touche (13) de la plaque chauffante double-triple. L'indicateur du double/triple brûleur (14 -15) s'éteint et la bague extérieure est désactivée

Fonction STOP

Cette fonction vous permet d'interrompre le processus de cuisson. Si la fonction de minuterie est activée, l'appareil passe également en mode pause.

Activation de la fonction d'arrêt

- 1 Les casseroles se trouvent sur les surfaces de cuisson, qui sont allumées à un niveau spécifique.
- 2 Appuyez sur la touche Stop (12). Les affichages de puissance (10) seront modifiés.

Désactivation de la fonction d'arrêt

- 1 Appuyez sur la touche Stop (12). Le processus de cuisson reprend avec les mêmes niveaux de puissance et les mêmes réglages que précédemment.

si la température de la surface du verre n'est pas dangereuse pour l'utilisateur ou un H s'il y a un risque de brûlure.

Démarrage automatique de la cuisson

Cette fonction facilite la cuisson car vous n'avez pas besoin d'être présent. La commande tactile préprogramme la plaque chauffante choisie à la puissance maximale et la baisse ensuite au niveau de puissance souhaité (que vous avez sélectionné) après un laps de temps approximatif (voir tableau 2).

DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DE LA CUISSON

Tableau 2

Puissance Sélectionnée	Fonction de Début de Cuisson Automatique (Time in seconds)
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	---/300
P (max.)	---

Fonction d'arrêt de sécurité

Si, en raison d'une erreur, une ou plusieurs plaques chauffantes ne s'éteignent pas, l'appareil sera automatiquement déconnecté après un certain temps (voir tableau 1).

Tableau 1

Niveau de Puissance sélectionné	TEMPS MAXIMAL DE FONCTIONNEMENT (en heures)
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5
P	1

Lorsque la fonction "arrêt de sécurité" a été déclenchée, un 0 est affiché

ACTIVER LA FONCTION DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DE LA CUISSON

1 La plaque chauffante correspondante doit être sélectionnée. Appuyer sur la touche correspondant à la plaque chauffante sélectionnée (3)

2 Touchez directement la fonction d'alimentation "P" (17) et maintenez le doigt appuyé pendant une seconde. L'indicateur de niveau de puissance (10) affiche le symbole P

3 Tapez directement sur "P" (17) fonction d'alimentation une nouvelle fois. L'indicateur de niveau de puissance clignote alternativement

P et A.

4 Utilisez la barre de défilement (4) pour choisir un nouveau niveau de cuisson entre 0 et 9. Par exemple : 6 L'écran fait clignoter alternativement 6 et A.

MODIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE PENDANT LE DÉMARRAGE DE LA CUISSON AUTOMATIQUE

Utilisez la barre de défilement (4) pour choisir un nouveau niveau de cuisson entre 0 et 9. L'indicateur de niveau de puissance fait clignoter alternativement "le nouveau niveau de cuisson" et "A". Cela signifie que le nouveau niveau de cuisson automatique est défini et que le temps qui s'est écoulé jusqu'à ce moment-là est pris en compte.

DÉSACTIVER LA FONCTION DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DE LA CUISSON

1 Appuyer sur la touche correspondant à la plaque chauffante sélectionnée (3).

2 À l'aide de la barre de défilement (4), réglez le niveau de puissance à 0.

Fonction Puissance

Cette fonction permet aux plaques chauffantes de fonctionner au maximum.

Activer

1 Il faut sélectionner la plaque chauffante. Appuyer sur la touche correspondant à la plaque chauffante sélectionnée (3)

2 Faites glisser le doigt au-dessus du curseur (4) et appuyez sur le symbole de la fonction de puissance jusqu'à ce que le symbole P apparaisse sur l'écran de la zone de cuisson sélectionnée ou appuyez directement sur "P" (17) et maintenez-le enfoncé pendant une seconde.

Désactivation

1 La plaque chauffante correspondante doit être sélectionnée. Appuyer sur la touche correspondant à la plaque chauffante sélectionnée (3)

2 Utilisez la barre de défilement (4) pour choisir un nouveau niveau de cuisson entre 0 et 9.

Fonction Minuterie

Cette fonction facilite le processus de cuisson car vous n'avez pas besoin d'être présent : la ou les plaques chauffantes minutées s'éteignent automatiquement à la fin du temps programmé. Il y a une minuterie distincte pour chaque plaque chauffante, ce qui permet de chronométrer toutes les plaques chauffantes simultanément.

La fonction est contrôlée à l'aide des touches d'augmentation/réduction du temps $\oplus$ et $\ominus$ (6/7).

Chronométrage de la plaque chauffante ONE.

Pour activer la minuterie d'une plaque chauffante :

1 Branchez l'appareil et activez une ou plusieurs plaques chauffantes à un niveau de puissance défini.

2 Utilisez les touches tactiles $\oplus$ $\ominus$ (6/7) pour sélectionner un temps de cuisson compris entre 1 et 99 minutes.

La minuterie est réglée pour la plaque chauffante. Une fois le compte à rebours terminé, la plaque chauffante minutée s'éteint et vous entendez une série de bips, que vous pouvez arrêter en appuyant sur l'un des boutons tactiles.

Réglage de la minuterie pour plus d'une plaque chauffante.

Répétez les étapes ci-dessus.

Changement de la durée programmée.

Vous pouvez modifier l'heure par la suite.

1 Utilisez les touches tactiles $\oplus$ $\ominus$

(6/7) pour sélectionner un temps de cuisson compris entre 1 et 99 minutes.

Vous pouvez maintenant lire et modifier la valeur. Si vous souhaitez annuler la minuterie plus tôt, utilisez le bouton tactile $\oplus$ 7 ou $\ominus$ 6 pour la régler sur 00 ou appuyez sur les deux boutons en même temps.

Verrouillage des touches de la plaque chauffante

Vous pouvez utiliser le bouton de verrouillage Ⓢ (2) pour verrouiller tous les boutons du panneau de commande tactile. Cela permet d'éviter que des fonctions soient activées accidentellement et que des enfants jouent avec les commandes.

Pour activer ou désactiver la fonction, maintenez le bouton tactile Ⓢ (2)) enfoncé pendant environ 1 seconde. Lorsque la fonction est activée, le témoin lumineux (11) s'allume.

Recommandation pour la bonne utilisation des plaques vitrocéramiques

- * Utilisez des casseroles ou des poêles à fond épais et complètement plat.
- * Les casseroles d'un diamètre plus petit que la zone de chauffage indiquée ne sont pas recommandées.
- * Ne pas glisser les casseroles et les poêles sur le verre car elles pourraient le rayer.
- * Bien que le verre puisse résister aux chocs de grandes casseroles et poêles sans bords tranchants, essayez de ne pas le heurter.
- * Pour éviter tout dommage éventuel sur la surface d'induction du verre, évitez de faire glisser les marmites et les casseroles sur le verre et gardez leurs bases propres et bien entretenues.

 Essayez de ne pas renverser de sucre ou de produits contenant du sucre sur le verre lorsque la surface est chaude, car cela pourrait l'endommager.

Nettoyage et entretien

Pour maintenir l'appareil en bon état, nettoyez-le à l'aide de produits et d'instruments appropriés une fois qu'il a refroidi. Cela facilitera le travail et évitera l'accumulation de saleté. N'utilisez jamais de produits de nettoyage durs ou d'outils qui pourraient rayer la surface ou de l'équipement à vapeur.

Les saletés légères qui ne collent pas à la surface peuvent être nettoyées avec un chiffon humide et un détergent doux ou de l'eau savonneuse tiède. Cependant, pour les taches plus profondes ou la graisse, utilisez un nettoyeur spécial pour plaques chauffantes en céramique et suivez les instructions sur la bouteille. La saleté qui est fermement incrustée en raison de brûlures répétées peut être retirée à l'aide d'un grattoir avec une lame.

De légères nuances de couleur sont causées par des casseroles et des poêles avec des résidus de graisse sèche en dessous ou en raison de la graisse entre le verre et la casserole pendant la cuisson. Ceux-ci peuvent être retirés à l'aide d'un tampon à récurer au nickel avec de l'eau ou un nettoyeur spécial pour plaques chauffantes en céramique. Les objets en plastique, le sucre ou les aliments contenant beaucoup de sucre qui ont fondu sur la surface doivent être retirés immédiatement à l'aide d'un grattoir.

Les reflets métalliques sont provoqués en faisant glisser des pots et des casseroles en métal sur le verre. Il est possible de les enlever en les nettoyant soigneusement à l'aide d'un nettoyeur spécial pour les plaques chauffantes en vitrocéramique, bien qu'il soit nécessaire de répéter le processus de nettoyage plusieurs fois.

 Une casserole ou une poêle peut rester collée au verre parce

qu'un produit a fondu entre elles. N'essayez pas de soulever la casserole lorsque la plaque chauffante est froide ! Cela pourrait provoquer la rupture du verre.

 Ne marchez pas sur le verre et ne vous appuyez pas dessus car il pourrait se briser et provoquer des blessures. N'utilisez pas le verre comme surface pour poser des objets.

Küppersbusch se réserve le droit d'apporter à ses manuels les modifications qu'elle juge nécessaires ou utiles, sans affecter les caractéristiques essentielles du produit.

Considérations environnementales



Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

comme un déchet ménager ordinaire. Ce produit doit être apporté à un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit est retiré correctement, vous éviterez de nuire à l'environnement et à la santé publique, ce qui pourrait se produire si ce produit n'est pas manipulé correctement. Pour des informations plus détaillées sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, le service des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Les matériaux d'emballage utilisés sont respectueux de l'environnement et peuvent être entièrement recyclés. Les composants en plastique sont marqués >PE<, LD, EPS, etc. Jetez les matériaux d'emballage, comme les déchets ménagers, dans votre container local.

Si quelque chose ne fonctionne pas

Avant d'appeler le service technique, effectuez les vérifications spécifiées ci-dessous.

L'appareil ne fonctionne pas : Assurez-vous que le câble d'alimentation est branché.



Le symbole  sur le produit ou son emballage signifie que ce produit ne peut pas être traité

Display F and numbers		Si F et des chiffres apparaissent à l'écran, votre appareil a détecté un défaut. Pour corriger le problème, vous pouvez prendre les mesures énumérées dans le tableau suivant.
Chauffage voyant	Défaut dans l'interface utilisateur Carte d'interface utilisateur	Action
Fc	La zone de contrôle tactile UI est trop chaude et a éteint tous les chauffages.	Attendez que la température baisse. La table de cuisson se rétablit automatiquement lorsque la température atteint une valeur normale.
Ft	Le capteur de température de la commande tactile de l'interface utilisateur peut être endommagé.	Attendez que la température baisse. Si le message persiste lorsque la température atteint une valeur d'environnement, veuillez appeler le service après-vente.
FE	Le capteur de température de la commande tactile de l'interface utilisateur peut être endommagé.	Attendez que la température baisse. Si le message persiste lorsque la température atteint une valeur d'environnement, veuillez appeler le service après-vente.
FC	Touches du capuchon Défaut du système	Cette erreur est une vérification automatique du logiciel. Elle disparaît lorsque la vérification automatique revient à une valeur sûre. Si l'erreur persiste, veuillez appeler le service après-vente.
F1 ou F2	Défaut de détection continue d'une ou plusieurs touches	Enlevez les chiffons ou tout autre objet. Si la vitre de la commande tactile est mouillée, séchez-la. Si l'erreur persiste, veuillez appeler le service après-vente.
Chauffage voyant	Défaut dans l'interface utilisateur Carte d'interface utilisateur	
Fr	Relais d'erreur de sécurité	Tout conducteur de relais peut avoir un problème. Retirez la table de cuisson de l'alimentation électrique, attendez une minute et remettez-la en marche. Si l'erreur persiste, veuillez appeler le service après-vente.
F3	Le capteur de température de la commande tactile HPC peut être endommagé.	Cette erreur est une vérification automatique du clavier. Elle disparaît lorsque la vérification automatique revient à une valeur sûre. Si l'erreur persiste, veuillez appeler le service après-vente.
F4	Contrôle tactile de la température de l'interface utilisateur Le capteur peut être endommagé.	Cette erreur est une vérification automatique du clavier. Elle disparaît lorsque la vérification automatique revient à une valeur sûre. Si l'erreur persiste, veuillez appeler le service après-vente.
F6	La zone HPC à commande tactile est trop chaude et a éteint les chauffages définis	Cette erreur est une vérification automatique du clavier. Elle disparaît lorsque la vérification automatique revient à une valeur sûre. Si l'erreur persiste, veuillez appeler le service après-vente.
Chauffage voyant	Défaut dans l'IU ou le HPC	
F0	Erreur de logiciel de sécurité dans l'IU Ou HPC	Si une erreur s'est produite, veuillez déconnecter et reconnecter la table de cuisson à l'alimentation électrique. Si l'erreur persiste, veuillez appeler le service après-vente. Si l'erreur apparaît soudainement dans un fonctionnement normal, veuillez appeler le service après-vente.
F5	IU et HPC Erreur de communication	Cette erreur est une vérification automatique des communications. Elle disparaît lorsque la vérification automatique revient à une valeur sûre. Si l'erreur persiste, veuillez appeler le service après-vente.

Avisos de segurança:

- ⚠ **Sea vitrocerâmica se partir ou rachar, desligue imediatamente a placa para evitar choques eléctricos.**
- ⚠ **Este aparelho não se destina a trabalhar com um temporizador externo (que não esteja incorporado no aparelho) ou com um sistema de controlo remoto separado.**
- ⚠ **Não limpe este dispositivo a vapor.**
- ⚠ **O dispositivo e as respectivas partes acessíveis podem aquecer durante o funcionamento. Evite tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas da placa, excepto se estiverem sob supervisão constante.**
- ⚠ **Este dispositivo só deve ser utilizado por crianças com mais de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem**
- experiência ou conhecimentos, devem utilizá-lo APENAS sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções adequadas sobre a utilização do aparelho e se compreenderem os perigos do mesmo. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.**
- ⚠ **As crianças não devem brincar com o dispositivo.**
- ⚠ **Precaução. É perigoso cozinhar com gordura ou óleo sem a presença de uma pessoa, pois pode ocorrer um incêndio. Nunca tente apagar um incêndio com água! Neste caso, desligue o dispositivo e cubra as chamas com uma tampa, um prato ou um cobertor.**
- ⚠ **Não armazene objectos nas áreas de cozedura da placa. Evite possíveis riscos de incêndio.**
- ⚠ **Se o cabo de alimentação eléctrica estiver danificado, deve ser substituído pelo**

fabricante ou pelo respetivo serviço pós venda”

⚠ CUIDADO: utilizar apenas protetores da placa apropriadamente concebidos pelo fabricante de eletrodomésticos ou os protetores já utilizados neste aparelho. O uso de protetores não adequados pode dar origem a acidentes.

⚠Após ligar, o touch control calibra-se por 10 segundos.

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

Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com o armazenamento da placa ou com o armazenamento do forno, caso estejam instalados na mesma unidade.



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

Instalação

Colocação com gaveta para talheres

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

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

Ligação eléctrica

Antes de ligar a placa à rede eléctrica, verifique se a tensão e a frequência correspondem às especificadas na placa de identificação do produto, que se encontra por baixo do mesmo, e na folha da garantia, ou na ficha de dados técnicos aplicável, que tem de ser guardada juntamente com este manual durante a vida útil da placa. A ligação eléctrica será feita através de um interruptor omni polar ou cavilha, desde que seja acessível, de acordo com a corrente e com uma distância mínima entre os contactos de 3 mm. Isto garante que o circuito é desligado em caso de emergência e permite a limpeza da placa.

⚠ Apenas o Serviço de assistência

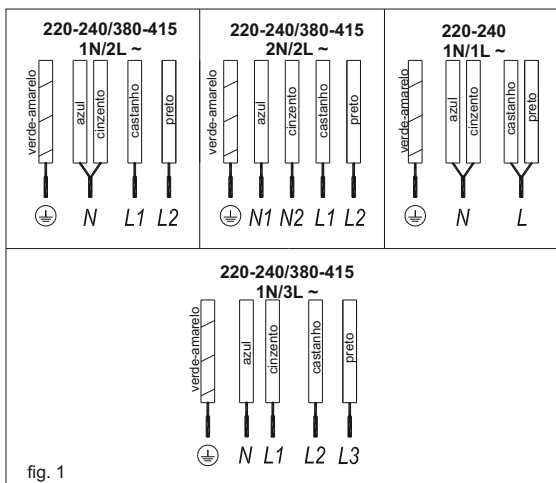
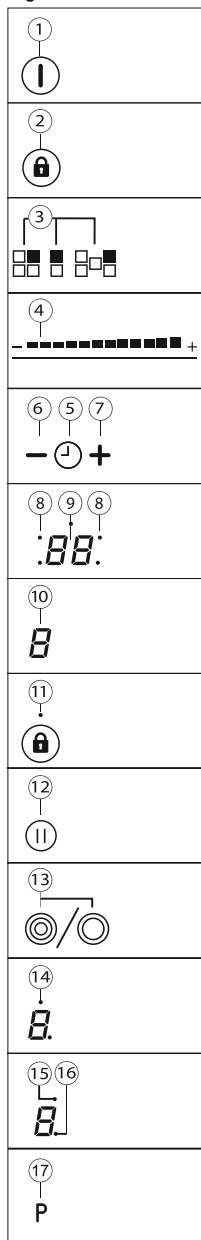


fig. 1

Fig.3



Utilização e manutenção

Instruções do controlo tátil

ELEMENTOS DE MANUSEAMENTO (fig. 2-3)

- ① Botão tátil Ligar/Desligar.
- ② Botão tátil de bloqueio.
- ③ Teclas táteis de seleção da placa de aquecimento*
- ④ Deslizador de cursores para controlar a potência.
- ⑤ Ícone de temporizador/relogio.
- ⑥ Botão tátil de diminuição de tempo.
- ⑦ Botão tátil de diminuição de tempo.
- ⑧ Visor do piloto do temporizador.
- ⑨ Visor do relógio.
- ⑩ Visor do nível de potência.
- ⑪ Visor de bloqueio ativado.
- ⑫ Botão tátil de parar função.
- ⑬ Botão de seleção de zona dupla/tripla.*
- ⑭ Visor de zona dupla de placa de aquecimento ligada.
- ⑮ Visor de zona tripla de placa de aquecimento ligada.
- ⑯ Visor de seleção de zona (dependendo do modelo)
- ⑰ Acesso direto à função "Power".

* dependendo do modelo

Os botões tácteis activam os controlos e cada um está ligado a um indicador. Não é necessário exercer muita força nos botões, é necessário apenas tocar neles com a ponta do dedo para activar a função. Cada acção é confirmada por um sinal sonoro.

LIGAR O APARELHO

- 1 Premir o botão tátil ① (1) durante pelo menos um segundo. O controlo tátil ficará ativado, irá ouvir um bipe e os visores acendem. Se alguma superfície estiver quente, o visor irá piscar H e 0 alternadamente.

Se não realizar qualquer operação nos próximos 10 segundos o comando tátil desligar-se-á automaticamente.

LIGAR UMA PLACA DE AQUECIMENTO

Assim que o controlo tátil tiver sido ativado através da tecla tátil (1), os indicadores de potência da placa de aquecimento irão exibir um "0" (10).

- 1 Premir a tecla tátil para a placa de aquecimento seleccionada (3). O valor de potência "0" será mostrado na zona de seleção correspondente do visor (16) manter-se á acesa durante 10 segundos. Até a zona correspondente ser desseleccionada.

- 2 Deslizar o dedo ou tocar em qualquer posição de um dos "deslizadores" do cursor (4).

- 3 Usar o deslizador do cursor (4) para escolher um novo nível de cozeduar entre 0 e P.

Desde que a placa de aquecimento esteja seleccionada, por outras palavras, o visor de seleção (16) acende, o respetivo nível de potência pode ser modificado.

Se todas as placas de aquecimento estiverem em 0, tem 10 segundos para ativar uma delas, caso contrário o controlo tátil irá desligar-se automaticamente.

DESLIGAR UMA PLACA DE AQUECIMENTO

- 1 Premir a tecla tátil para a placa de aquecimento seleccionada (3).

2. Usando a tecla tátil do deslizador (4) definir a potência para o nível 0. A placa de aquecimento desligar-se-á.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

No indicador de potência da placa irá surgir um H sempre que a superfície do vidro alcançar uma temperatura na qual haja risco de queimadura. Quando este risco desaparece, o indicador apaga-se (se a placa estiver desligada) ou aparece um 0 caso a placa continue ligada.

Desligue a placa com antecedência no final do tempo de cozedura, para aproveitar o calor residual, poupando assim energia eléctrica.



Atenção: Se, durante o tempo em que o H se mantiver aceso, ocorrer um corte de energia eléctrica, imediatamente restabelecido, os indicadores de calor residual não voltam a acender, mesmo com os elementos ainda quentes. Não se esqueça deste pormenor.

DESLIGAR O APARELHO

O aparelho pode ser desligado em qualquer altura carregando no botão tátil (1). Será emitido um ruído e os indicadores de potência (10) desligam-se, excepto o indicador H de calor residual, se necessário devido à temperatura da superfície.

Placa com queimador duplo/triplo

Se o seu fogão tiver esta opção, a placa com queimador duplo/triplo permite utilizar o aro interior ou, também, o exterior, dependendo do tamanho da panela ou recipiente.

LIGAR A PLACA DE AQUECIMENTO DUPLA

- 1 Premir a tecla tátil para a placa de aquecimento seleccionada. (3)
- 2 Usar o deslizador do cursor (4) para escolher um nível de cozedura entre 0 e 9.
- 3 Premir a tecla tátil da placa de aquecimento dupla (13) para ativar o queimador duplo/triplo. Quando a zona dupla for ativada, o indicador de zona dupla (14-15) acende.

DESLIGAR A PLACA DE AQUECIMENTO DUPLA

- 1 A zona cuja placa de aquecimento de queimador duplo/triplo foi ligada previamente está seleccionada.
- 2 Premir a tecla tátil da placa de aquecimento dupla (13) para desativar o queimador duplo/triplo. O indicador de zona dupla (14-15) apagar-se-á e o anel exterior será desativado.

Função STOP

Esta função permite-lhe interromper temporariamente o processo de cozedura. Se o temporizador estiver activado, este também entrará no modo de pausa.

Activar a função de paragem

- 1 Os recipientes encontram-se nas superfícies de cozedura que se encontram a um nível específico.
- 2 Premir o botão tátil Parar (12). Os visores de potência (10) serão alterados.

Desactivar a função de paragem

- 1 Premir o botão tátil Parar (12). O processo de cozedura será retomado com os mesmos níveis de potência e como previamente definido.

O aparelho desliga-se se o processo de cozedura não continuar após uma pausa de dez minutos.

Função desligar de segurança

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

Tabela 1

Potência seleccionada	Tempo máximo de funcionamento (em horas)
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5
P	1

Quando a função "desligar de segurança" tiver sido activada, é apresentado um 0

se a temperatura da superfície de vidro não for perigosa para o utilizador ou um H se existir risco de queimadura.

Início automático de cozedura

Esta função torna o acto de cozinhar mais simples, pois não tem de estar presente. O controlo tátil préprograma a placa seleccionada na potência máxima e reduz para a potência desejada (seleccionada por si) após um determinado período de tempo (consulte a Tabela 2).

Tabela 2

Potência seleccionada	Função de início automático de cozedura (Tempo em segundos)
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	---/300
P (max.)	---

ATIVAR A FUNÇÃO DE INÍCIO AUTOMÁTICO DA COZEDURA

1 Tem de ser seleccionada a placa de aquecimento respetiva. Premir a tecla tátil para a placa de aquecimento seleccionada (3).

2 Tocar diretamente na função de alimentação "P" (17) e manter premida com o dedo durante um segundo. O indicador no nível de potência (10) irá mostrar o símbolo P.

3 Tocar mais uma vez diretamente na função de potência em "P" (17). O indicador do nível de potência irá piscar P e A alternadamente.

4 Usar o deslizador do cursor (4) para escolher um nível de cozedura entre 0 e 9. Por exemplo: 6. O visor irá piscar alternadamente 6 e A.

ALTERAR O NÍVEL DE POTÊNCIA DURANTE O INÍCIO AUTOMÁTICO DA COZEDURA

Usar o deslizador do cursor (4) para escolher um novo nível de cozedura entre 0 e 9. O indicador do nível de potência irá piscar alternadamente "o novo nível de cozedura" e "A". Isso significa que o nível automático de cozedura definido e o tempo que foi ultrapassado até que depois seja tido em conta.

DESATIVAR A FUNÇÃO DE INÍCIO AUTOMÁTICO DA COZEDURA

1 Premir a tecla tátil para a placa de aquecimento seleccionada (3).

2 Usar a tecla do deslizador tátil (4) para baixar a potência para o nível 0.

Função de Potência

Esta função permite que as placas de aquecimento funcionem no nível máximo.

Ativar

1 Tem de ser seleccionada a placa de aquecimento respetiva. Premir a tecla tátil para a placa de aquecimento seleccionada (3).

2 Deslizar o dedo acima do deslizador do cursor (4) e premir o símbolo da função de potência até que o símbolo até que o símbolo P mostrados no visor da zona de cozedura seleccionada ou tocar diretamente em "P" (17) e manter premido durante um segundo.

Desativar

1. Tem de ser seleccionada a placa de aquecimento respetiva. Premir a tecla tátil para a placa de aquecimento seleccionada (3).

2. Usar o deslizador do cursor (4) para escolher um novo nível de cozedura entre 0 e 9.

Função temporizador

Esta função toma o acto de cozinhar mais simples, pois não tem de estar

presente: a placa programada desliga automaticamente ao fim do tempo escolhido. Existe um temporizador separado para cada placa, o que permite que as placas sejam programadas simultaneamente.

A função é controlada usando os botões táteis de aumento/diminuição de tempo $\oplus$ e $\ominus$ (6/7).

Programar o temporizador de UMA placa.

Para activar o temporizador de uma placa:

1 Ligue o aparelho e active uma ou várias placas num nível de potência seleccionada.

2 Usar os botões táteis $\oplus$ $\ominus$ (6/7) para seleccionar um tempo de cozedura entre 1 e 99 minutos.

O temporizador da placa ficará programado. Quando a contagem terminar, a placa cujo temporizador foi programado irá desligar-se e será emitida uma série de sinais sonoros, que poderá parar premindo qualquer um dos botões táteis.

Programar o temporizador para mais de uma placa.

Repita os passos acima.

Alterar o tempo programado.

Pode alterar o tempo programado posteriormente.

1 Usar os botões táteis $\oplus$ $\ominus$ (6/7) para seleccionar um tempo de cozedura entre 1 e 99 minutos.

Agora pode ler e alterar o valor. Se você quiser cancelar o temporizador antecipadamente, use o botão de toque $\oplus$ ou $\ominus$ (6/7) para defini-lo como 00 ou pressione os dois botões ao mesmo tempo.

Bloquear os botões da placa

Pode utilizar o botão de bloqueio Ⓢ (2) para bloquear todos os botões do painel de controlo tátil. Desta forma evita que as funções sejam acidentalmente activadas e que as crianças brinquem

com os controlos.

Para activar ou desactivar a função, mantenha o botão tátil Ⓢ (2) premido durante cerca de 1 segundo. Quando a função for activada, a luz piloto (11) acende-se.

Conselhos para a utilização das placas de vitrocerâmica

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

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

Limpeza e manutenção

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

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

sucessivamente pode ser removida utilizando uma espátula com lâmina.

A gordura seca na parte inferior dos recipientes ou a gordura entre o vidro e os recipientes enquanto está a cozinhar provocam ligeiras manchas coloridas. Estas podem ser removidas utilizando um esfregão de níquel com água ou um produto de limpeza especial para placas de vitrocerâmica.

Deve remover imediatamente, com uma espátula, objectos de plástico, açúcar ou alimentos que contenham muito açúcar e que tenham derretido sobre a superfície.

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



Pode suceder que um recipiente fique colado ao vidro devido ao derretimento de qualquer produto entre eles. Não tente remover o recipiente enquanto a placa estiver fria! Esta tentativa poderá partir o vidro. Não pise o vidro, nem se apoie nele, pois pode partir-se e provocar ferimentos. Não utilize o vidro para pousar objectos.

A **Küppersbusch** reservase o direito de efectuar alterações a estes manuais, conforme considerar necessário ou útil, sem que tal prejudique as características essenciais dos produtos.

Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

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

Cumprimento com eficiência energética do aparelho:

- Aparelhos foi testado de acordo com a norma EN 60350-2 e a obtido valor, em Wh / kg, está disponível na placa de identificação do aparelho.

Funcionamento incorrecto

Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, efectue as seguintes verificações.

O aparelho não funciona:

Verifique se o cabo de alimentação está ligado.

O recipiente adere ao vidro:

Se existir material fundido entre o recipiente e o vidro, coloque a placa na potência máxima e tente separálos.

Considerações ambientais



O símbolo  no produto ou na sua embalagem significa que este produto não pode ser tratado como o lixo doméstico normal. Este produto deve ser levado a um ponto de recolha para reciclagem de electrodomésticos eléctricos e electrónicos. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto.

Visor F e números		Se aparecerem no visor F e os números, a sua unidade detetou uma falha. Para corrigir o problema, pode realizar as ações indicadas no seguinte quadro.
Aquecedor visor	Avaria no UI Placa da interface do utilizador	Ação
Fc	A UI zona de controlo tátil está demasiado quente e desligou todos os aquecedores.	Deve aguardar até que a temperatura baixe. A placa será automaticamente recuperada quando a temperatura atinge um valor normal.
Ft	O sensor de UI temperatura do controlo tátil pode estar danificado	Deve aguardar até que a temperatura baixe. Se a mensagem persistir quando a temperatura atinge um valor ambiental, deve contactar o serviço pós-venda.
FE	O sensor de UI temperatura do controlo tátil pode estar danificado	Deve aguardar até que a temperatura baixe. Se a mensagem persistir quando a temperatura atinge um valor ambiental, deve contactar o serviço pós-venda.
FC	Avaria no sistema de teclas Cap	Este erro é uma verificação automática do software. Desaparece quando a verificação automática voltar a um valor seguro. Se o erro persistir, deve contactar o serviço pós-venda.
F1 ou F2	Falha de deteção contínua de uma ou mais teclas	Remover as roupas e tudo o resto. Se a zona do vidro do controlo tátil estiver molhada, seque a mesma. Se o erro persistir, deve contactar o serviço pós-venda.
Aquecedor visor	Avaria no UI Placa da interface do utilizador	
Fr	Erro de segurança do relé	Qualquer acionamento do relé pode ter um problema. Desligar a placa da fonte de alimentação, aguardar um minuto e voltar a ligar novamente. Se o erro persistir, deve contactar o serviço pós-venda.
F3	O sensor de HPC temperatura do controlo tátil pode estar danificado	Este erro é uma verificação automática do teclado. Desaparece quando a verificação automática voltar a um valor seguro. Se o erro persistir, deve contactar o serviço pós-venda.
F4	Temperatura UI do controlo tátil o sensor pode ficar danificado	Este erro é uma verificação automática do teclado. Desaparece quando a verificação automática voltar a um valor seguro. Se o erro persistir, deve contactar o serviço pós-venda.
F6	A zona de controlo tátil HPC está demasiado quente e desligou os aquecedores definidos	Este erro é uma verificação automática do teclado. Desaparece quando a verificação automática voltar a um valor seguro. Se o erro persistir, deve contactar o serviço pós-venda.
Aquecedor visor	Falha na UI ou HPC	
F0	Erro do software de segurança na UI ou no HPC	Se tiver ocorrido um erro, deve desligar e ligar novamente a placa à fonte de alimentação. Se o erro persistir, deve contactar o serviço pós-venda. Se o erro aparecer repentinamente num funcionamento normal, deve contactar o serviço pós-venda.
F5	UI e HPC Erro de comunicação	Este erro é uma verificação automática das comunicações. Desaparece quando a verificação automática voltar a um valor seguro. Se o erro persistir, deve contactar o serviço pós-venda.

- Veiligheidswaar-schuwingen:** zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over hoe zij het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken en de risico's van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- ⚠ Als het oppervlak gebarsten is, dient u het apparaat uit te schakelen om het risico van een elektrische schok te vermijden.**
- ⚠ Het is niet de bedoeling dat het apparaat in werking gesteld kan worden met een externe timer (aan het apparaat gemonteerd) of met een afstandsbediening.**
- ⚠ Gebruik voor het reinigen van de kookplaat nooit een stoomreiniger.**
- ⚠ Het apparaat en de toegankelijke delen kunnen tijdens de werking erg heet worden. Zorg ervoor dat u de warmte elementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.**
- ⚠ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke,**
- ⚠ Het apparaat buiten het bereik van kinderen houden.**
- ⚠ Let op: Op de kookplaat koken met vet of olie zonder dat u erbij blijft, kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden. Probeer brand nooit te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlammen af met bijvoorbeeld een deksel of brandblusdeken.**
- ⚠ Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken. Vermijd potentieel brandgevaar.**
- ⚠ “Als het hoofdstroomkabel beschadigd is, dan moet het**

worden vervangen door de fabrikant of de aftersales service."

⚠ CAUTION : WAARSCHUWING: Gebruik slechts kookplaat beschermers die door een fabrikant geproduceerd is die gespecialiseerd is in de huishoudelijke artikelen of dezelfde beschermers die reeds bij deze apparaat aanwezig zijn. Niet geschikte beschermers kunnen ongelukken veroorzaken.

⚠ Na de inschakeling wordt de aanraakbediening automatisch gekalibreerd gedurende 10 sec.

tot stand via een meerpolige schakelaar met een afstand tussen de contacten van minimaal 3 mm aangebracht te worden. In een noodsituatie zal de stroom verbinding afgesloten en wordt de kookplaat gereinigd.

Het apparaat moet geïnstalleerd en gerepareerd worden door de officiële technicus van Küppersbusch die volledig op de hoogte is van de geldende veiligheids- en installatievoorschriften.

Zorg ervoor dat de ingebouwde kabel niet aanraakt op kookplaat indien deze op kookplaat of bij dezelfde verbindingseenheid aangesloten is.

Waarschuwing:

⚠ Zorg ervoor dat de apparatuur elektrisch goed geaard wordt volgens de geldende voorschriften. Anders kan kookplaat niet goed functioneren.

⚠ Ongewoon hoge energie pieken kan het controlesysteem beschadigen (net als bij elk elektrisch apparaat)

📖 Deze handleiding en het garantiebewijs zijn voorzien van belangrijke veiligheidsinformatie. Deze te allen tijde gelezen en opgevolgd moet worden.

INSTALLATIE

Besteklade en plaatsing

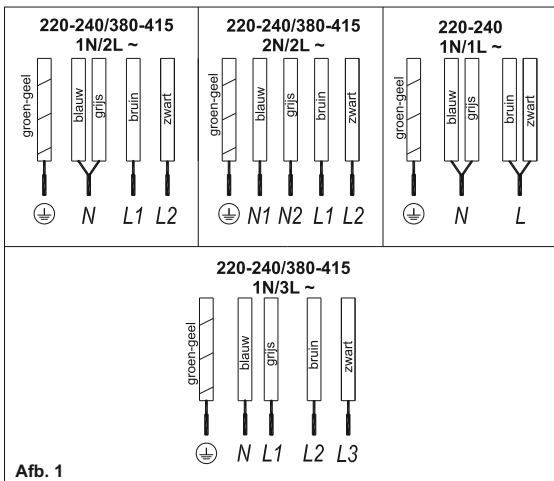
Indien u onder kookplaat een meubel of lade wil plaatsen, dient u dan een scheidingspaneel of een lade onder de kookplaat installeren. Voorkomt u op deze manier het contact hete delen van het apparaat.

Plaats u deze deksel ca. 20 mm onder onderste deksel van de kookplaat.

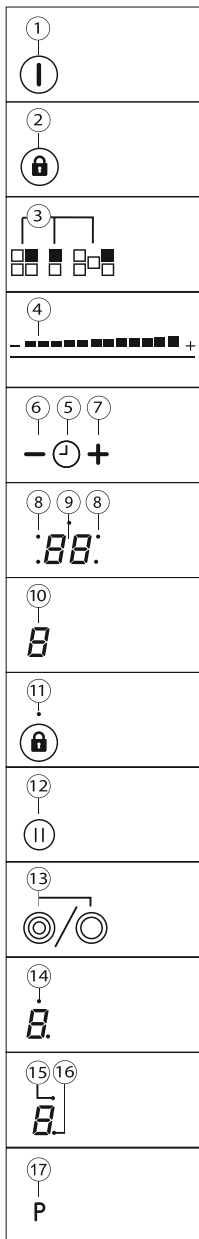
ELEKTRISCHE AANSLUITING

Verzekert u ervan dat de spanning die vermeld is op het typeplaatje op de bodem van het apparaat overeenkomt met de netspanning in de woning waar het apparaat geïnstalleerd zal worden.

De elektriciteitsaansluiting dient op het net



Afb. 1



Gebruik en Onderhoud

Handleiding van de aanraakbediening

HANTERING ELEMENTEN (afb. 2-3)

- ① Aanraking aan/uit-knop.
- ② Aanraking vergrendelingsknop.
- ③ Kookplaat selectie aanraaktoetsen.*
- ④ Cursor schuifregelaar om het vermogen te regelen.
- ⑤ Timer / klok pictogram.
- ⑥ Tijdsduur verminderen aanraaktoets.
- ⑦ Tijdsduur verhogen aanraaktoets.
- ⑧ Timer pilootscherm.
- ⑨ Klokscherm.
- ⑩ Vermogensniveau scherm.
- ⑪ Vergrendeling ingeschakeld scherm.
- ⑫ Stopfunctie aanraaktoets.
- ⑬ Dubbele/driedubbele kookplaat selectie knop.*
- ⑭ Dubbele kookplaat op het scherm.
- ⑮ Driedubbele kookplaat op het scherm.
- ⑯ Zone selectiescherm (naargelang het model)
- ⑰ Directe toegang tot de "Vermogen" functie.

* afhankelijk van model

De aanraaktoetsen schakelen de bediening in en elke toets is gekoppeld aan een scherm. U hoeft geen kracht uit te oefenen op de gewenste aanraaktoets. U moet hem enkel aanraken met uw vingertop om de functie in te schakelen..

Elke actie wordt geverifieerd met een pieptoon.

HET APPARAAT INSCHAKELEN

- 1 Raak de Aan-aanraaktoets ① (1) aan gedurende minimum één seconde. De aanraakbediening schakelt in. U hoort een geluidssignaal en het scherm schakelt in. Als een oppervlak heet is, geeft het scherm alternerend H en 0 weer.

Als u niets doet binnen de 10 seconden schakelt de aanraakbediening automatisch uit.

EEN KOOKPLAAT INSCHAKELEN

Zodra de aanraakbediening is ingeschakeld met de aanraaktoets (1) geven de vermogensindicatoren van de kookplaat een "0" (10) weer.

- 1 Druk op de aanraaktoets van de geselecteerde kookplaat (3). Die vermogenswaarde "0" wordt weergegeven op de overeenstemmende zoneselectie. Het scherm (16) licht op gedurende 10 seconden. Tot de relevante zone is geselecteerd.
- 2 Schuif uw vinger of raak een positie aan van een van de "schuifregelaar" sensoren (4).
- 3 Gebruik de cursor schuifregelaar (4) om een nieuw bereidingsniveau te selecteren tussen 0 en P.

Zolang de kookplaat is geselecteerd, met andere woorden, als het zoneselectie scherm (5) oplicht, kan het vermogensniveau worden gewijzigd.

Als alle kookplaten op 0 staan, hebben we 10 seconden om er een in te schakelen, zo niet schakelt de aanraakbediening automatisch uit.

EEN KOOKPLAAT UITSCHAKELEN

- 1 Druk op de aanraaktoets van de geselecteerde kookplaat (3).
2. Verlaag het vermogen naar niveau 0 met de schuifregelaar (4). De kookplaat schakelt uit.

RESIDUELE WARMTE scherm

Het vermogensscherm geeft een H weer wanneer het glazen oppervlak een temperatuur bereikt die brandwonden kan veroorzaken. Wanneer dit risico verdwijnt, schakelt het scherm uit (als het apparaat is losgekoppeld), of geeft het een 0 weer (als het apparaat nog steeds is verbonden). Schakel de kookplaat uit voor het einde van de bereidingstijd om de residuele warmte optimaal te benutten en elektriciteit te besparen.

⚠ Waarschuwing: Als er een stroomstoring optreedt terwijl de H wordt weergegeven en de stroom onmiddellijk terugkeert, licht het residuele warmtescherm niet opnieuw op, zelfs als de kookplaten nog warm zijn. Vergeet dit niet.

HET APPARAAT UITSCHAKELEN

U kunt de kookplaat op elk moment uitschakelen door aanraaktoets

①(1) in te drukken. U hoort een geluid en het vermogensscherm (10) schakelt uit, behalve het H residuele warmtescherm, indien noodzakelijk vanwege de temperatuur van de kookzone.

Dubbele/driedubbele kookplaat

Als uw apparaat is uitgerust met deze optie biedt de dubbele/driedubbele kookplaat de mogelijkheid de interne ringen te gebruiken of ook, bovendien, de buitenste ringen, afhankelijk van de grootte van de pot of pan.

DE DUBBELE/DRIEDUBBELE KOOKPLAAT INSCHAKELEN

- 1 Druk op de aanraaktoets van de geselecteerde kookplaat (3)
- 2 Gebruik de cursor schuifregelaar (4) om een nieuw bereidingsniveau te selecteren tussen 0 en 9.
- 3 Druk op de dubbele/driedubbele kookplaat aanraaktoets ②(13) om de dubbele/driedubbele kookplaat in te schakelen. Wanneer de dubbele/driedubbele zone wordt ingeschakeld, licht de dubbele/driedubbele zone indicator (14-15) op.

DE DUBBELE/DRIEDUBBELE KOOKPLAAT UITSCHAKELEN

- 1 De toets waarmee de dubbele/driedubbele kookplaat eerder is ingeschakeld, wordt geselecteerd.
- 2 Druk op de dubbele/driedubbele kookplaat aanraaktoets ②(13) om de dubbele/driedubbele kookplaat uit te schakelen. De dubbele/driedubbele kookplaatindicator (14-15) schakelt uit en de buitenste ring wordt uitschakeld.

STOP-functie

Deze functie biedt u de mogelijkheid

uw bereiding te pauzeren. Als de timer-functie is ingeschakeld, schakelt deze over op de pauzemodus.

De Stop-functie inschakelen

- 1 De pannen staan op de kookzones die zijn ingesteld op een bepaald niveau.
- 2 Druk op de Stop-aanraaktoets ②(12). De vermogensindicatoren (10) worden gewijzigd.

De Stop-functie uitschakelen

- 1 Druk op de Stop-aanraaktoets ②(12). De bereiding wordt hervat aan hetzelfde vermogensniveau als eerder was ingesteld.

Het apparaat schakelt uit als de bereiding niet worden hervat na een pauze van tien minuten.

Veiligheidsschakelaar uit-functie

Als omwille van een fout een of meerdere kookplaten niet uitschakelen, wordt het apparaat automatisch uitschakeld na een ingestelde periode (zie tabel 1).

Tabel 1

Vermogen	Maximum tijd (in seconden)
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5
P	1

Wanneer de functie "Veiligheidsschakelaar uit" is ingeschakeld, verschijnt een 0 als het glazen oppervlak niet gevaarlijk is voor de gebruiker, of een H als er een risico van brandwonden bestaat.

Automatische start van een bereiding

Met deze functie is het gemakkelijker eten te bereiden omdat u niet voortdurend aanwezig hoeft te zijn. De aanraakbediening programmeert de gekozen kookplaat voor aan het maximale vermogen en verlaagt dit naar het gewenste vermogen (dat u hebt geselecteerd) na een bepaalde periode (zie tabel 2).

AUTOMATISCHE START VAN EEN BEREIDING

Tabel 2

Vermogen	Automatisch aankoken(in uren)
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	---/300
P (max.)	---

DE AUTOMATISCHE STARTFUNCTIE VAN EEN BEREIDING INSCHAKELEN

- 1 De relevante kookplaat moet worden geselecteerd. Druk op de aanraaktoets van de geselecteerde kookplaat (3).
- 2 Raak rechtstreeks de "P" (17) vermogensfunctie aan en houd deze ingedrukt gedurende een seconde. De vermogensniveau-indicator (10) geeft het symbool **P** weer

3 Raak de "P" (17) vermogensfunctie opnieuw rechtstreeks aan. De vermogensniveau-indicator geeft altemerend P en A weer.

2 Gebruik cursor schuifregelaar (4) om een nieuw bereidingsniveau te selecteren tussen 0 en 9. Bijvoorbeeld: 6. Het scherm geeft altemerend 6 en A weer.

HET VERMogensNIVEAU WIZIGEN TIJDENS DE AUTOMATISCHE START VAN DE BEREIDING

Gebruik de cursor schuifregelaar (4) om een nieuw bereidingsniveau te selecteren tussen 0 en 9. De vermogensniveau-indicator geeft alternierend "het nieuwe bereidingsniveau" en "A" weer. Dit betekent dat het nieuwe bereidingsniveau is ingesteld en dat rekening wordt gehouden met de verstrekten tijdsduur.

DE AUTOMATISCHE STARTFUNCTIE VAN EEN BEREIDING UITSCHAKELLEN

- 1 Druk op de aanraaktoets van de geselecteerde kookplaat (3).
- 2 Verlaag het vermogensniveau naar niveau 0 met de schuifregelaar (4).

Vermogensfunctie

Deze functie biedt de mogelijkheid de kookplaten te gebruiken aan het maximale niveau.

Inschakelen

- 1 De relevante kookplaat moet worden geselecteerd. Druk op de aanraaktoets van de geselecteerde kookplaat (3).
- 2 Schuif de vinger boven de schuifregelaar (4) en druk op het symbool van de vermogensfunctie tot de P verschijnt op het scherm van de geselecteerde kookzone of raak rechtstreeks "P" (17) aan en houd deze ingedrukt gedurende een seconde.

Uitschakelen

1. De relevante kookplaat moet worden geselecteerd. Druk op de aanraaktoets van de geselecteerde kookplaat (3).
2. Gebruik de cursor schuifregelaar (4) om een nieuw bereidingsniveau te selecteren tussen 0 en 9.

Timer-functie

Deze functie vereenvoudigt het bereidingsproces omdat u niet aanwezig hoeft te zijn: de kookplaat(en) met timer schakelen automatisch uit na een vooraf ingestelde tijdsduur. Er is een afzonderlijke timer voor elke kookplaat die de mogelijkheid biedt alle kookplaten tegelijkertijd uit te schakelen. De functie wordt bediend met de tijdsduur verhogen/verlagen aanraaktoetsen $\oplus$ en $\ominus$ (6/7).

De timer instellen van EEN kookplaat.

De timer inschakelen van een kookplaat.

- 1 Verbind het apparaat en schakel een of meerdere kookplaten in op een bepaalde vermogensniveau.
- 2 Gebruik de aanraaktoetsen $\oplus$ $\ominus$ (6/7) om een bereidingstijd te selecteren tussen 1 en 99 minuten.

De timer wordt ingesteld voor de kookplaat. Zodra de aftelling is voltooid, schakelt de timer de kookplaat uit en hoort u een reeks geluidssignalen die u kunt stopzetten door te drukken op een van de aanraaktoetsen.

De timer instellen voor meer dan een kookplaat.

Herhaal de bovenstaande stappen.

De geprogrammeerde tijdsduur wijzigen.

U kunt de tijdsduur achteraf wijzigen.

- 1 Gebruik de aanraaktoetsen $\oplus$ / $\ominus$ (6/7) om een bereidingstijd te selecteren tussen 1 en 99 minuten.

U kunt deze waarde nu aflezen en wijzigen. Als u de timer vroegtijdig wilt stopzetten, kunt u aanraaktoets $\oplus$ 7 of $\ominus$ 6 gebruiken om deze in te stellen op 00 of beide knoppen tegelijkertijd indrukken.

De aanraaktoetsen van de kookplaat vergrendelen

U kunt de vergrendeling aanraaktoets $\textcircled{2}$ gebruiken om alle knoppen

van het bedieningspaneel te vergrendelen. Dit zorgt ervoor dat er geen enkele functie per ongeluk kan worden ingeschakeld en dat kinderen niet kunnen spelen met de bedieningstoetsen.

Om deze functie in-/uitschakelen, moet u aanraaktoets $\textcircled{2}$ gedurende 1 seconde ingedrukt houden. Als de functie is ingeschakeld, licht het pilootlampje (11) op.

De aanbevelingen over goed gebruik van de Vitro keramische kookplaten

- * Gebruik alleen pannen met een gladde bodem.
- * Pannen met een kleinere diameter dan de getoonde verhitingsgebied worden niet aanbevolen.
- * Gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Een ruwe bodem kan krassen op de keramische plaat veroorzaken.
- * Kies voor een optimaal gebruik van de kookzone een pan met een geschikte bodemdiameter en zonder scherpe randen.
- * Om schade aan de keramische inductie oppervlakte te voorkomen, probeer niet om de potten en pannen over het glas te schuiven, en houdt de bodems van de vaten schoon en in goede staat.



Wanneer suiker of suikerproducten op de hete kookplaat komen, krab deze stoffen onmiddellijk, dus in hete toestand, grondig van de kookzone af.

Reiniging en onderhoud

Om beschadigingen aan de oppervlakken te voorkomen, mogen schurende reinigingsmiddelen niet worden gebruikt. De kookplaat moet afgekoeld zijn. Reinig het gedeelte tussen de keramische plaat en de omranding of tussen de omranding en het werkblad niet met scherpe voorwerpen of met een stoomreiniger. Afdichtingen kunnen daardoor worden beschadigd.

Verwijder alle grove verontreinigingen

met een vochtige doek. Vastgekoekte verontreinigingen verwijderd u met een glasschraper. Reinig de kookplaat vervolgens met een geschikt reinigingsmiddel voor keramische platen en roestvrijstaal of met een ander geschikt reinigingsmiddel voor keramische platen. Gebruik hierbij keukenpapier of een schone doek. Gebruik het reinigingsmiddel niet op een hete kookplaat, omdat daardoor vlekken kunnen ontstaan. Wis de kookplaat ten slotte met een vochtige doek af en wrijf de plaat weer droog. Wanneer suiker, kunststof of aluminiumfolie op de hete kookplaat komen, schakel u het apparaat uit. Krab deze stoffen onmiddellijk, dus in hete toestand, met een glaskrabber grondig af.

Een ruwe en niet schone bodem kan vlekken op de keramische plaat veroorzaken. Vlekken van kalkresten, water en aluminium kunt u met het reinigingsmiddel voor keramische platen verwijderen.



Een pot of pan kan op het glazen oppervlak vastgeplakt zijn door een gesmolten eten resten of afval. Verwijder dan deze voorwerpen niet indien deze afgekoeld zijn. Hierdoor kan het glas kapotgaan.



Ga niet op glas staan en niet leunen, het is afbreekbaar. Het glas kan hierdoor kapotgaan en letselschade veroorzaken.

Küppersbusch behoudt zich het recht voor de producten te wijzigen of te verbeteren en om wijzigingen aan te brengen in de inhoud van deze gebruikershandleiding, onverminderd essentiële eigenschappen en kenmerken van de producten.

Bescherming van het milieu



Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling

van elektrische en elektronische apparaten. Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval. Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

De gebruikte verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kan volledig worden gerecycled. Plastic onderdelen zijn gemarkeerd >PE <, LD <,> EPS <, etc. Gooi verpakkingsmaterialen, zoals huishoudelijk afval, in uw lokale container.

Is er een defect aan het product

Voer de volgende handelingen uit voordat u met een technische service contact opneemt.

Het apparaat werkt niet:

Controleer of de stroomkabel aangesloten is;

De pan plakt zich aan het glas:

Als er tussen de pan en het glas wat gesmolten materiaal ligt, zet het apparaat op maximale vermogen en probeer het middel eruit te krabben.

Enkelzijdig sensor storing:

Als een van de sensoren meer dan 10 seconden gefunctioneerd is, kan hierdoor een storing ontstaan en dit wordt aangegeven met het symbool "F1". Deze storing kan verschillende oorzaken hebben. Een van de oorzaken kan dat er een voorwerp (zoals een vork of een mes) voor een sensor

liggen.

Zorg er dat er geen voorwerpen willekeurig op de controle eenheid zich bevinden. Veeg het kookplaat glas met een doekje af. Schakel de hoofdschakelaar van de huisinstallatie uit. Maak het apparaat ca. 10 seconden spanningsvrij.

Meervoudig sensor storing:

Indien de storing door meer dan 2 sensoren worden tegelijk waargenomen, wordt storing code "F2" aangegeven.

De oorzaak van de storingen

Een van de oorzaken kan dat er een voorwerp (zoals een vork) of verdamping (zoals uit de pan ontsnapte etensresten enz.) dat beslaan meer dan 2 sensoren. De locatie van Touch Control kan blootgesteld zijn (van de onderkant van de kookplaat) aan te hoge hitte of stoom.

Zorg er dat er geen voorwerpen willekeurig op de controle eenheid zich bevinden en Zorg ervoor dat er geen willekeurig voorwerpen voor de sensoren liggen en schakel uit alle stoom en warmtebronnen. Veeg het kookplaat glas met een doekje af. Schakel de hoofdschakelaar van de huisinstallatie uit. Maak het apparaat ca. 10 seconden spanningsvrij.

FC-storing

FC- bericht op de controle en de kookplaat oppervlakte is uitgeschakeld. Hij schakelt zichzelf uit na een melding van oververhitting van de elektronica. Laat de kookplaat een tijdje af te koelen.

Weergave F en nummers		Als F en een aantal nummers verschijnen op het scherm wijst dit op een defect in uw apparaat. Om het probleem te corrigeren, kunt u de acties ondernemen die worden opgesomd in de onderstaande tabel.
Verwarming scherm	Fout in de gebruikersinterface Gebruikersinterface kaart	Actie
Fc	De aanraakbediening van de gebruikersinterface is te heet en heeft alle verwarmingselementen uitgeschakeld.	Wacht tot de temperatuur daalt. De kookplaat wordt automatisch teruggezet wanneer de temperatuur een normale waarde bereikt.
Ft	De temperatuursensor van de gebruikersinterface is mogelijk beschadigd.	Wacht tot de temperatuur daalt. Als het bericht aanhoudt wanneer de temperatuur de kamertemperatuur bereikt, moet u de dienst na verkoop oproepen.
FE	De temperatuursensor van de aanraakbediening gebruikersinterface is mogelijk beschadigd.	Wacht tot de temperatuur daalt. Als het bericht aanhoudt wanneer de temperatuur de kamertemperatuur bereikt, moet u de dienst na verkoop oproepen.
FC	Hoofdletters systeemfout	Deze fout is een automatische controle van de software. Ze verdwijnt wanneer de automatische controle een veilige waarde opgeeft. Als de fout aanhoudt, moet u contact opnemen met de dienst na verkoop.
F1 of F2	Een of meer toetsen doorlopende detectiefout	Verwijder stof of alle andere eventuele voorwerpen. Als de glazen zones van de aanraakbediening nat zijn, moet u deze drogen. Als de fout aanhoudt, moet u contact opnemen met de dienst na verkoop.
Verwarming scherm	Fout in de gebruikersinterface Gebruikersinterface kaart	
Fr	Relais beveiligingsfout	Elk relais stuurprogramma kan een probleem vertonen. Ontkoppel de kookplaat van de voeding, wacht een minuut en schakel ze opnieuw in. Als de fout aanhoudt, moet u contact opnemen met de dienst na verkoop.
F3	De temperatuursensor van de aanraakbediening HPC is mogelijk beschadigd.	Deze fout is een automatische controle van het toetsenbord. Ze verdwijnt wanneer de automatische controle een veilige waarde opgeeft. Als de fout aanhoudt, moet u contact opnemen met de dienst na verkoop.
F4	De aanraakbediening gebruikersinterface temperatuur sensor is mogelijk beschadigd.	Deze fout is een automatische controle van het toetsenbord. Ze verdwijnt wanneer de automatische controle een veilige waarde opgeeft. Als de fout aanhoudt, moet u contact opnemen met de dienst na verkoop.
F6	De aanraakbediening HPC-zone is te heet en heeft alle verwarmingselementen uitgeschakeld.	Deze fout is een automatische controle van het toetsenbord. Ze verdwijnt wanneer de automatische controle een veilige waarde opgeeft. Als de fout aanhoudt, moet u contact opnemen met de dienst na verkoop.
Verwarming scherm	Fout in de gebruikersinterface of HPC	
F0	Fout in de beveiligingssoftware van de gebruikersinterface of HPC	Als er een fout is opgetreden, moet u de kookplaat loskoppelen en opnieuw aansluiting op de voeding. Als de fout aanhoudt, moet u contact opnemen met de dienst na verkoop. Als de fout plots verschijnt tijdens de normale werking moet u contact opnemen met de dienst na verkoop.
F5	Gebruikersinterface en HPC Communicatiefout	Deze fout is een automatische controle van de communicatie. Ze verdwijnt wanneer de automatische controle een veilige waarde opgeeft. Als de fout aanhoudt, moet u contact opnemen met de dienst na verkoop.

Avvertenze di sicurezza:

⚠ Se il vetro ceramico è rotto o incrinato, staccare immediatamente la spina del piano di cottura , per evitare gli urti elettrici.

⚠ Questo dispositivo non è stato progettato lavorare con un temporizzatore esterno (non incorporato al dispositivo) o per funzionare con un sistema di telecomando separato.

⚠ Non pulire questo dispositivo, utilizzando vapore.

⚠ Il dispositivo e le sue parti accessibili possono diventare riscaldate durante il funzionamento. Evitare di toccare gli elementi riscaldati. I bambini sotto gli 8 anni devono essere tenuti lontano da piano di cottura, salvo che essi siano permanentemente sorvegliati.

⚠ Questo dispositivo può essere usato da bambini solo se sono più grandi di 8 anni o da persone con disturbi d'abilità fisica, sensoriale o

mentale, o da persone che non hanno esperienza e conoscenza, solo quando sono supervisionati e solo se sono abbastanza informati circa l'uso del dispositivo e circa gli eventuali pericoli. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non possono essere eseguiti da bambini che non sono tenuti sotto sorveglianza.

⚠ I bambini non devono giocare con il dispositivo.

⚠ Attenzione: È pericoloso a cuocere senza grasso o olio. Questo può catturare fuoco. Non tentare mai di spegnere il fuoco con l'acqua! In tal caso, staccare immediatamente la spina del dispositivo e coprire le fiamme con un coperchio, un piatto o una coperta.

⚠ Non mettere qualsiasi oggetto sopra la zona di cottura del piano di cottura . Evitare di potenziale pericolo d'incendio.

⚠ “Se il cavo di alimentazione è danneggiato, tale cavo deve essere sostituito dal fabbricante o dal servizio post-

⚠ ATTENZIONE: Usare solo protettori di piano di cottura , progettati in modo appropriato da parte del fabbricante degli elettrodomestici o le protezioni già utilizzati in questo dispositivo. L'uso inadeguato di protettori può causare incidenti.

⚠ Dopo l'accensione, il controllo touch si calibra da solo per 10 sec.

Küppersbusch può intervenire o riparare il dispositivo, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione.

Assicurarsi che il cavo interno non venga a contatto con il piano di cottura o con il corpo del dispositivo, se installato nella stessa unità.

Avvertimento:

⚠ Il collegamento elettrico deve essere adeguatamente messo a terra secondo le norme vigenti, altrimenti il piano di cottura potrebbe non funzionare correttamente.

⚠ Insoliti picchi ad alta potenza possono danneggiare il sistema di controllo (come in qualsiasi dispositivo elettrico)

📖 Tenere il certificato di garanzia o la scheda tecnica insieme al manuale di istruzioni per l'uso del prodotto durante tutta la vita del prodotto. Questi materiali contengono importanti informazioni tecniche.

Installazione

Insedimento su un cassetto portaposate

Se si desidera montare il piano di cottura su un cassetto o su mobili, è necessario mettere una lastra di separazione tra i due oggetti. In questo modo si evita il contatto accidentale del corpo del dispositivo con le superfici calde.

Questa lastra deve essere montata 20 mm sotto il coperchio inferiore del piano di cottura .

Collegamento elettrico

Prima di collegare il dispositivo alla rete elettrica, verificare che la tensione e la corrente corrispondano a quelli specificati sull'etichetta del piano di cottura , che si trova sotto il piano di cottura o sulla scheda di garanzia, o se del caso sulla scheda tecnica, che si deve tenere insieme questo manuale per tutta la durata del prodotto.

Quando possibile, il collegamento elettrico sarà realizzato tramite un interruttore o una spina unipolare, in conformità con la corrente e con una distanza minima di 3 mm tra i contatti. Questo assicurerà la disconnessione in caso di emergenza e permette la pulizia del piano di cottura .

Solo il servizio tecnico ufficiale di

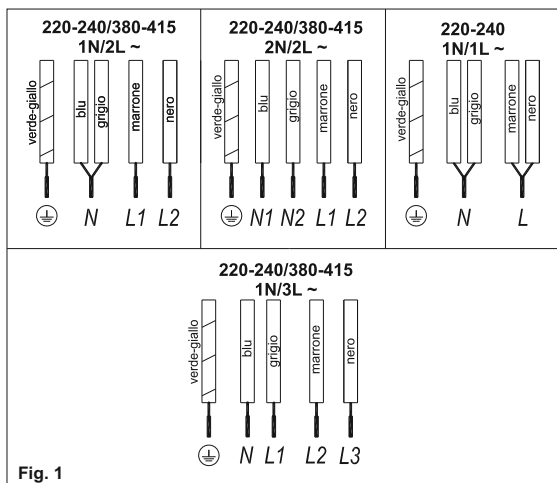
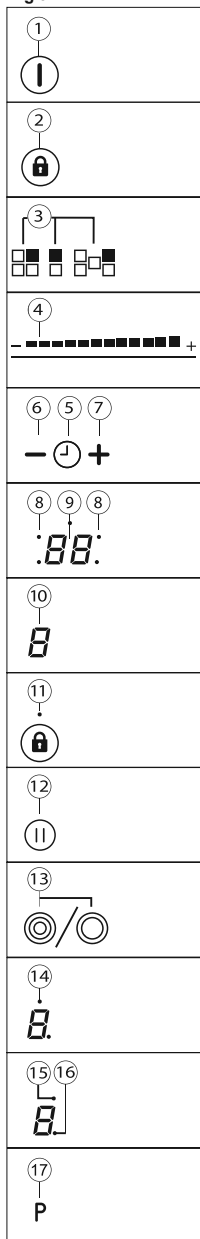


Fig. 1

Fig.3



Uso e Manutenzione

Istruzioni per l'uso del Controllo touch

ELEMENTI DI COMANDO E CONTROLLO (fig. 2-3)

- ① Pulsante On/Off.
 - ② Pulsante touch di blocco.
 - ③ Tasti touch per la selezione della piastra calda*
 - ④ Cursore per il controllo di potenza.
 - ⑤ Icona timer/orologio.
 - ⑥ Pulsante touch riduzione ora.
 - ⑦ Pulsante touch aumento ora.
 - ⑧ Display pilota timer.
 - ⑨ Display orologio.
 - ⑩ Display livello di alimentazione.
 - ⑪ Display blocco attivato.
 - ⑫ Pulsante touch funzione di arresto.
 - ⑬ Pulsante di selezione doppio/triplo fornello.*
 - ⑭ Piastra riscaldante a doppio fornello sul display.
 - ⑮ Piastra riscaldante a triplo fornello sul display.
 - ⑯ Display selezione zona (a seconda del modello)
 - ⑰ Accesso diretto alla funzione "Power".* a seconda del modello
- I pulsanti touch attivano i comandi e ciascuno di essi è collegato ad un display. Non è necessario esercitare forza sul tasto touch, è sufficiente toccarlo con la punta del dito per attivare la funzione desiderata.

Ogni azione viene verificata da un segnale acustico.

ACCENDERE L'APPARECCHIATURA

- 1 Premere il tasto touch on ① (1) per almeno un secondo. Il controllo touch verrà attivato, si sentirà un segnale acustico e i display si accenderanno. Se una qualsiasi delle superfici è calda, il display lampeggerà H e 0 alternati.

Se non si intraprende alcuna azione nei successivi 10 secondi, il controllo touch si spegne automaticamente.

ACCENSIONE DI UNA PIASTRA

RISCALDANTE

Una volta attivato il controllo touch tramite il tasto touch (1), gli indicatori di potenza della piastra riscaldante mostreranno uno "0" (10).

1 Premere il tasto touch per la piastra riscaldante selezionata (3). Il valore di potenza "0" verrà visualizzato sul corrispondente display di selezione della zona (16) che resterà acceso per 10 secondi. Fino a quando la zona correlata non viene deselezionata.

2 Far scorrere il dito su uno dei "cursori" (4) o toccarlo in qualsiasi posizione.

3 Utilizzare il cursore (4) per scegliere un nuovo livello di cottura compreso tra 0 e P.

Fintanto che la piastra è selezionata, ovvero il display di selezione è (16) acceso, il suo livello di potenza può essere modificato.

Se tutte le piastre riscaldanti sono su 0, ci sono 10 secondi per attivarne una, in caso contrario il controllo touch si spegnerà automaticamente.

SPENIMENTO DI UNA PIASTRA RISCALDANTE

1 Premere il tasto touch per la piastra riscaldante selezionata (3).

2. Con il cursore touch (4) abbassare la potenza al livello 0. Il piano di cottura si spegnerà.

Display CALORE RESIDUO

Il display dell'alimentazione mostrerà una H quando la superficie del vetro raggiunge una temperatura che potrebbe causare ustioni. Quando questo rischio scompare, il display si spegne (se l'apparecchio è scollegato), oppure mostra uno 0 (se l'apparecchio è ancora collegato). Spegner la piastra prima della fine del tempo di cottura per sfruttare al meglio il calore residuo e risparmiare energia elettrica.

⚠ Attenzione: Se mentre è ancora presente la lettera H si verifica un'interruzione di corrente e la corrente ritorna immediatamente, i display del calore residuo non si riaccenderanno, anche se le superfici di cottura sono ancora calde. Tenerlo

a mente.

SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

È possibile scollegare la piastra riscaldante in qualsiasi momento premendo il pulsante touch.

①(1). Si udirà un rumore e le spie di alimentazione (10) si spegneranno, ad eccezione della spia del calore residuo H, se necessario a causa della temperatura di superficie.

Piastra riscaldante a doppio/triplo fornello

Se la tua cucina prevede questa opzione, la piastra a doppio/triplo fornello offre la possibilità di utilizzare la corona interna o anche, in aggiunta, quella esterna, a seconda delle dimensioni della pentola o padella.

ACCENSIONE DELLA PIASTRA RISCALDANTE A DOPPIO/TRIPLO FORNELLO

- 1 Premere il tasto touch per la piastra riscaldante selezionata (3)
- 2 Utilizzare il cursore (4) per scegliere un livello di cottura compreso tra 0 e 9.
- 3 Premere il tasto touch della piastra riscaldante a doppio/triplo fornello ①(13) per attivare il doppio/triplo fornello. Quando la zona doppia/triplo sarà attivata, l'indicatore di zona doppia/triplo (14-15) si accenderà.

SPEGNIMENTO DELLA PIASTRA RISCALDANTE DOPPIA/TRIPLA

- 1 Viene selezionato il tasto con il quale è stata precedentemente accesa la sua piastra a doppio/triplo fornello.
- 2 Premere il tasto touch piastra doppia/triplo ①(13) per disattivare il fornello doppio/triplo. La spia del fornello doppio/triplo (14-15) si spegnerà e la corona esterna sarà disattivata

Funzione di ARRESTO

Questa funzione consente di mettere in pausa il processo di cottura. Se è attiva la funzione timer, entrerà in modalità pausa.

Attivazione della funzione di Arresto

- 1 Le pentole si trovano sulle superfici di cottura, che sono accese a un livello specifico.
- 2 Premere il pulsante touch di Arresto ①(12). I display di alimentazione (10) verranno modificati.

Disattivazione della funzione di Arresto

- 1 Premere il pulsante touch di Arresto ①(12). Il processo di cottura riprenderà con gli stessi livelli di potenza e impostati come precedentemente.

L'apparecchio si spegnerà se il processo di cottura non viene ripreso dopo una pausa di dieci minuti.

Funzione di spegnimento di sicurezza

Se a causa di un errore una o più piastre riscaldanti non si spengono, l'apparecchio verrà automaticamente disconnesso dopo un tempo prefissato (vedi tabella 1).

Tabella 1

Livello di potenza selezionato	TEMPO MASSIMO DI ESERCIZIO (in ore)
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5
P	1

Quando la funzione "spegnimento

di sicurezza" è stata attivata, viene visualizzato uno 0 se la temperatura della superficie del vetro non è pericolosa per l'utente o una H se c'è rischio di ustioni.

Avvio automatico della cottura

Questa funzione semplifica la cottura perché non è necessario essere presenti. Il touch control pre-programma la piastra riscaldante scelta alla massima potenza e la abbassa alla potenza desiderata (selezionata dall'utente) dopo un certo tempo (vedi tabella 2).

AVVIO AUTOMATICO DELLA COTTURA

Tabella 2

Potenza selezionato	Funzione di iniziare cottura automatica (in secondi)
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	---/300
P (max.)	---

ATTIVA LA FUNZIONE DI AVVIO COTTURA AUTOMATICA

- 1 Deve essere selezionata la relativa piastra riscaldante. Premere il tasto touch per la piastra riscaldante selezionata (3)
- 2 Toccare direttamente sulla funzione di alimentazione "P" (17) e tenere premuto per un secondo. L'indicatore del livello di alimentazione (10) mostrerà il simbolo P
- 3 Toccare direttamente sulla funzione di alimentazione "P" (17) ancora una volta. L'indicatore del livello di potenza lampeggerà alternativamente P e A.
- 4 Utilizzare il cursore (4) per scegliere un livello di cottura compreso tra 0 e 9. Ad esempio: 6. Il display lampeggerà 6 e A alternativamente.

MODIFICA DEL LIVELLO DI ALIMENTAZIONE DURANTE L'AVVIO DELLA COTTURA AUTOMATICA

Utilizzare il cursore (4) per scegliere un nuovo livello di cottura tra 0 e 9. L'indicatore del livello di alimentazione lampeggerà alternativamente "il nuovo livello di cottura" e "A". Significa che il nuovo livello di cottura automatica è impostato e il tempo trascorso fino a quel momento viene preso in considerazione.

DISATTIVARE LA FUNZIONE DI AVVIO COTTURA AUTOMATICA

- 1 Premere il tasto touch per la piastra riscaldante selezionata (3).
- 2 Utilizzando il cursore touch (4) abbassare la potenza a livello 0.

Funzione Power

Questa funzione consente alle piastre di funzionare al massimo livello.

Attivazione

- 1 È necessario selezionare la relativa piastra riscaldante. Premere il tasto touch per la piastra riscaldante selezionata (3).
- 2 Far scorrere il dito sopra il cursore (4) e premere il simbolo della funzione di alimentazione fino a visualizzare il simbolo P sul display della zona di cottura selezionata oppure toccare direttamente "P" (17) e tenere premuto per un secondo.

Disattivazione

1. È necessario selezionare la relativa piastra riscaldante. Premere il tasto touch per la piastra riscaldante selezionata (3).
2. Utilizzare il cursore (4) per scegliere un nuovo livello di cottura tra 0 e 9.

Funzione timer

Questa funzione facilita il processo di cottura in quanto non è necessario essere presenti: la/l'e piastra/e riscaldante temporizzata/e si spegneranno automaticamente allo scadere del tempo impostato.

C'è un timer separato per ogni piastra riscaldante, che consente di cronometrare tutte le piastre riscaldanti contemporaneamente. La funzione si comanda tramite i pulsanti touch di incremento/decremento tempo $\oplus$ e $\ominus$ (6/7).

Timer per UNA piastra riscaldante.

Per attivare il timer per una piastra riscaldante:

- 1 Collegare l'apparecchio e attivare una o più piastre riscaldanti ad un livello di potenza impostato.
- 2 Utilizzare i pulsanti touch $\oplus$ $\ominus$ (6/7) per selezionare un tempo di cottura compreso tra 1 e 99 minuti.

Il timer verrà impostato per la piastra riscaldante. Terminato il conto alla rovescia, il timer della piastra riscaldante si spegnerà e si sentiranno una serie di beep, che sarà possibile interrompere premendo uno qualsiasi dei pulsanti touch.

Impostazione del timer per più di una piastra riscaldante.

Ripetere i passaggi precedenti.

Modifica del tempo programmato

È possibile modificare l'ora in seguito.

- 1 Utilizzare i pulsanti touch $\oplus$ $\ominus$ / (6/7) per selezionare un tempo di cottura compreso tra 1 e 99 minuti.

Ora è possibile leggere e modificare il valore. Se si desidera annullare anticipatamente il timer, utilizzare i pulsanti touch $\oplus$ 7 o $\ominus$ 6 per impostarlo su 00 o premere entrambe i pulsanti contemporaneamente.

Blocco dei pulsanti touch della piastra riscaldante

È possibile utilizzare il pulsante di blocco Ⓢ (2) per bloccare tutti i pulsanti sul pannello di controllo touch. Ciò impedisce che le funzioni vengano attivate accidentalmente e che i bambini giochino con i comandi.

Per attivare o disattivare la funzione

tenere premuto il pulsante touch Ⓢ (2) per circa 1 secondo. Quando la funzione è attivata, la spia luminosa (11) si accende.

Raccomandazione per un corretto utilizzo dei piani di cottura in vetroceramica

- * Utilizzare pentole o padelle con fondi completamente piatti.
- * Non è raccomandato l'utilizzo delle padelle con un diametro inferiore a quello dell'area riscaldamento indicata.
- * Non far scorrere pentole e padelle sul vetro perché potrebbero graffiare la superficie.
- * Cercare di non colpire il vetro, anche se il vetro in grado di sopportare urti causati da grandi pentole e padelle, senza spigoli vivi.
- * Per evitare i danni alla superficie in vetroceramica a induzione, cercare di non far scivolare le pentole e padelle sopra il vetro, e mantenere puliti e in buone condizioni i fondi delle pentole e delle padelle.

⚠ Cercare di non gettare zucchero o di prodotti contenenti zucchero sul vetro, mentre la superficie è calda, perché questi prodotti potrebbero danneggiare il vetro.

Pulizia e manutenzione

Per mantenere il dispositivo in buone condizioni, pulire con prodotti e strumenti adeguati dopo il raffreddamento. Questo renderà il lavoro più facile ed eviterà l'accumulo di sporco. Non utilizzare prodotti di pulizia aggressivi, strumenti che potrebbero graffiare la superficie, o attrezzature che funzionano a vapore.

Lo sporco leggero, non attaccato alla superficie, può essere pulito con un panno umido e un detergente delicato o acqua tiepida e sapone. Tuttavia, per le macchie più profonde o per il grasso utilizzare un detergente speciale, fatto apposta per le piastre in ceramica e seguire le istruzioni sulla bottiglia. La sporcizia attaccata alla superficie, a causa di essere bruci

ripetuti, può essere rimosso utilizzando un raschietto. Il cambiamento del tono di colore è causato da pentole con residui di grasso accumulato tra il vetro e la pentola durante la cottura. Questi possono essere rimossi con una paglietta di nichel con acqua o un detergente speciale per piastre in ceramica. Oggetti di plastica, zucchero o alimenti che contengono molto zucchero e che sono caduti sulla superficie, devono essere rimossi immediatamente con un raschietto.

La lucentezza metallica è causata dal trascinamento di pentole e tegami di metallo sul vetro. Essi possono essere rimossi, pulendo a fondo con un detergente speciale per piastre in vetro ceramica, anche se potrebbe essere necessario ripetere la pulizia più volte.



Una pentola può diventare attaccata al vetro a causa di un prodotto fuso tra loro. Non cercare di sollevare la pentola mentre la piastra è fredda! Questo potrebbe causare la rottura del vetro.



Non premere il vetro o non appoggiarsi su di esso in quanto potrebbe causare rotture e lesioni. Non utilizzare il vetro come superficie per mettere gli oggetti.

Küppersbusch si riserva il diritto di apportare modifiche che ritiene necessarie o utili ai propri manuali, senza alterare le caratteristiche essenziali del prodotto.

Argomenti Ambientali



Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto domestico. Questo prodotto deve essere portato in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche o elettroniche. Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, eviterà di danneggiamento dell'ambiente e della salute pubblica, che potrebbe accadere se questo prodotto non sarà gestito correttamente. Per informazioni più dettagliate sul

riciclaggio di questo prodotto, si prega di contattare le autorità locali, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio dove è stato acquistato il prodotto.

I materiali di imballaggio utilizzati sono ecologici e possono essere completamente riciclati. I componenti in plastica sono contrassegnati >PE<, LD<, >EPS<, ecc. Smaltire i materiali di imballaggio, come rifiuti domestici, nel vostro contenitore locale.

Se qualcosa non funziona

Prima di chiamare il servizio tecnico, eseguire le verifiche di seguito indicate.

Il dispositivo non funziona: Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia inserito.

La pentola è attaccata al vetro: Se c'è un materiale fuso tra il recipiente e il vetro, impostare la temperatura della superficie di cottura al livello massimo e cercare di separarli.

Errore di un singolo sensore:

Se uno dei sensori rimasta attivo più di 10 secondi, questa situazione dimostra un errore e poi viene visualizzato il codice di errore "F1". Questo errore può essere correlato a diversi motivi. Uno di questi è che su uno dei sensori può essere messo un oggetto (forchetta, coltello ...). Assicurarsi che nessun oggetto si trova nell'unità di controllo e che il piano di cottura è asciutto e pulito con il panno. Se l'errore persiste anche dopo queste operazioni, si prega di staccare la spina e spegnere l'interruttore fusibile per 10 secondi.

Errore di più di un sensore:

Questa situazione accade quando più di 2 sensori vengono rilevati allo stesso tempo, e poi viene visualizzato il codice di errore "F2".

Le potenziali cause dei problemi:

- Ci può essere un oggetto (pentola ...) o l'accumulo di acqua (acqua .. traboccante...) che copre più di 2 sensori.
- Le aree di controllo a tocco possono

essere esposte a più calore e vapore (dal forno del piano di cottura ...).

Si prega di assicurarsi che non ci sia alcun oggetto sui sensori, che tutte le fonti di calore e vapore siano chiuse e che il piano di cottura viene pulito con un panno asciutto. Se l'errore persiste anche dopo queste operazioni, si prega di togliere la spina e spegnere l'interruttore fusibile per 10 secondi.

Errore FC:

Il messaggio Fc sulla superficie di controllo e le piastre elettriche si spenge: Surriscaldamento dei componenti elettronici. Lasciare il dispositivo di raffreddarsi.

Display F e numeri		Se F e numeri appaiono nel display, l'unità ha rilevato un guasto. Per correggere il problema, è possibile intraprendere le azioni riportate nella seguente tabella.
Riscaldamento riscaldatore	Guasto in UI Scheda interfaccia utente	Azione
Fc	La zona dell'interfaccia utente del controllo touch è troppo calda e ha spento tutti i riscaldatori.	Aspettare che la temperatura si abbassi. Il piano cottura si ripristinerà automaticamente quando la temperatura raggiunge un valore normale.
Ft	Il sensore di temperatura dell'interfaccia utente del controllo touch può essere danneggiato.	Aspettare che la temperatura si abbassi. Se il messaggio persiste quando la temperatura raggiunge un valore ambiente, contattare l'assistenza post-vendita.
FE	Il sensore di temperatura dell'interfaccia utente del controllo touch può essere danneggiato.	Aspettare che la temperatura si abbassi. Se il messaggio persiste quando la temperatura raggiunge un valore ambiente, contattare l'assistenza post-vendita.
FC	Tasti Cap Guasto sistema	Questo errore è un controllo automatico del software. Scompare quando il controllo automatico torna ad un valore sicuro. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.
F1 o F2	Guasto rilevamento continuo di uno o più tasti	Rimuovere panni o altro. Se l'area di vetro del controllo touch è bagnata, asciugarla. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.
Riscaldamento riscaldatore	Guasto in UI Scheda interfaccia utente	
Fr	Errore sicurezza relè	Qualsiasi driver relè può avere un problema. Scollegare il piano cottura dall'alimentazione, attendere un minuto e riaccendere. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.
F3	Il sensore di temperatura HPC touch può essere danneggiato.	Questo errore è un controllo automatico della tastiera. Scompare quando il controllo automatico torna ad un valore sicuro. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.
F4	Il sensore di temperatura dell'interfaccia utente del controllo touch può essere danneggiato.	Questo errore è un controllo automatico della tastiera. Scompare quando il controllo automatico torna ad un valore sicuro. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.
F6	La zona HPC del controllo touch è troppo calda e ha spento i riscaldatori definiti. Display	Questo errore è un controllo automatico della tastiera. Scompare quando il controllo automatico torna ad un valore sicuro. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.
Riscaldamento riscaldatore	Guasto interfaccia utente o HPC	
F0	Errore software di sicurezza in Interfaccia utente O HPC	Se si è verificato un errore, scollegare e collegare nuovamente il piano cottura all'alimentazione. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita. Se improvvisamente appaiono degli errori nel normale funzionamento, contattare l'assistenza post-vendita.
F5	Interfaccia utente e HPC Errore di comunicazione	Questo errore è un controllo automatico delle comunicazioni. Scompare quando il controllo automatico torna ad un valore sicuro. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.

Προειδοποιήσεις ασφαλείας: ασφαλή χρήση της συσκευής
 ⚠ Εάν το κεραμικό γυαλί και κατανοούν τους σχετικούς
 σπάσει ή ραγίσει, κινδύνους. Ο καθαρισμός και
 αποσυνδέστε απευθείας το η συντήρηση χρήστη δεν
 πλατώ εστιών για την πρέπει να εκτελούνται από
 αποφυγή ηλεκτροπληξίας. παιδιά χωρίς επιτήρηση.

⚠ Η συσκευή δεν προορίζεται ⚠ Τα παιδιά δεν πρέπει να
 για λειτουργία μέσω της παίζουν με τη συσκευή.
 χρήσης εξωτερικού ⚠ Προσοχή: Το μαγείρεμα
 χρονοδιακόπτη (μη φαγητών σε μια μονάδα
 ενσωματωμένο στη συσκευή) εστιών με λίπος και λάδι
 ή ξεχωριστού συστήματος χωρίς παρακολούθηση
 τηλεχειρισμού. μπορεί να είναι επικίνδυνο
 και ενδέχεται να προκληθεί
 φωτιά. Μην επιχειρήσετε ποτέ
 να σβήσετε μια φωτιά με νερό.

⚠ Μη χρησιμοποιείτε ⚠ συσκευές καθαρισμού με
 ατμό. Αντίθετα, πρέπει να
 απενεργοποιήσετε τη

⚠ Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της
 ζεσταίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Πρέπει να είστε
 προσεκτικοί, ώστε να συσκευή και, στη συνέχεια,
 να καλύψετε τη φωτιά, π.χ. με
 αποφεύγετε τυχόν επαφή με καπάκι ή πυρίμαχη κουβέρτα.
 τις αντιστάσεις. Κρατάτε τα ⚠ Μην τοποθετείτε στις
 εστίες μεταλλικά
 αντικείμενα για να
 αποφύγετε τον κίνδυνο

⚠ Η συσκευή αυτή μπορεί πυρκαγιάς
 να χρησιμοποιηθεί από ⚠ “Εάν το καλώδιο είναι
 παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω κατεστραμμένο, πρέπει
 και άτομα με μειωμένες να αντικατασταθεί από
 σωματικές, αισθητήριες ή τον κατασκευαστή ή την
 διανοητικές ικανότητες ή με εξυπηρέτηση μετά την
 έλλειψη εμπειρίας και πώληση»

γνώσεων, εφόσον βρίσκονται ⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ: Χρησιμοποιείτε
 υπό επιτήρηση, έχουν λάβει μόνο προστατευτικά
 οδηγίες σχετικά με την εστιών κατάλληλα

σχεδιασμένα από τον κατασκευαστή ή τα προστατευτικά που χρησιμοποιούνται ήδη σε αυτή τη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων μέσων προστασίας θα μπορούσε να προκαλέσει ατυχήματα.

⚠ Μετά την τροφοδοσία με ρεύμα, το σύστημα χειρισμού αφής βαθμονομείται αυτόματα για 10 ευτερόλεπτα.

Αν το ενσωματωμένο στη συσκευή, εύκαμπτο καλώδιο σύνδεσης παροχής ρεύματος χρειαστεί ποτέ αλλαγή πρέπει να αντικατασταθεί από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Küppersbusch.

Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το πλατώ, στην περίπτωση που το πλατώ είναι εγκατεστημένος στο ίδιο επίπεδο.

Προσοχή:



Η σύνδεση πρέπει να περιλαμβάνει κατάλληλη γείωση, σύμφωνα πάντα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Αλλιώς η συσκευή μπορεί να δυσλειτουργεί.



Δυσνήσιτα κύματα υψηλής ισχύος μπορούν να βλάψουν το σύστημα ελέγχου (όπως και στις όλες τις ηλεκτρικές συσκευές).



Πρέπει να κρατήσετε το Πιστοποιητικό Εγγύησης ή τον πίνακα τεχνικών δεδομένων, που μπορεί να συνοδεύει τη συσκευή, μαζί με το φυλλάδιο οδηγιών καθ' όλη τη διάρκεια ζωής της συσκευής. Περιλαμβάνονται σημαντικές τεχνικές πληροφορίες σχετικά με τη συσκευή.

Εγκατάσταση

Εγκατάσταση με συρτάρι μαχαίροπήρουνα

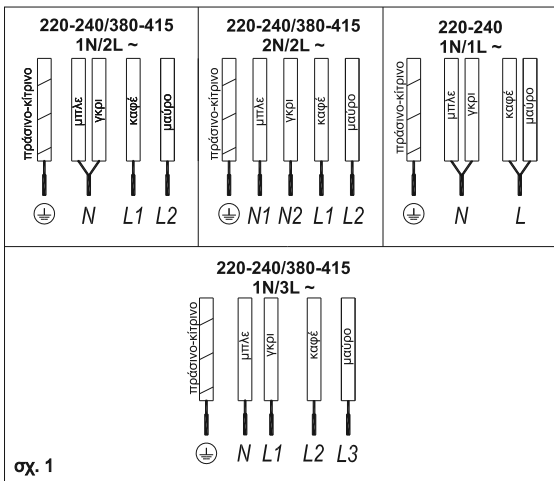
Εάν θέλετε να τοποθετήσετε ένα ντουλάπι ή κάποιο συρτάρι κάτω από το πλατώ εστιών, είναι απαραίτητο να τοποθετήσετε ένα διαχωριστικό πάνελ ανάμεσα στα δύο. Έτσι, αποφεύγετε την ακούσια επαφή με την ζεστή επιφάνεια του σώματος του πλατώ εστιών.

Το πάνελ αυτό θα πρέπει να τοποθετηθεί 20mm κάτω από την τελευταία επιφάνεια της εστίας

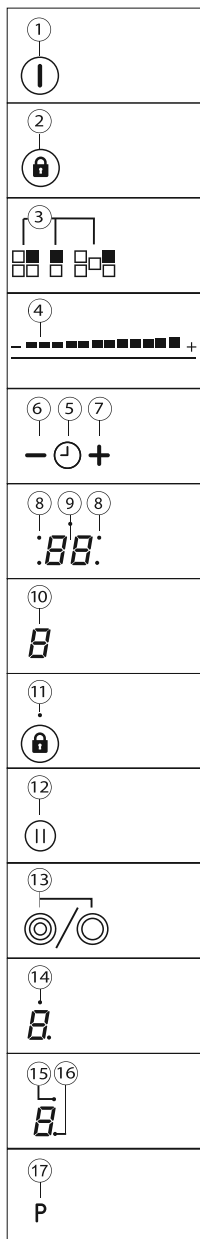
Σύνδεση Με την Παροχή Ηλεκτρικού Ρεύματος

Πριν συνδέσετε τη συσκευή με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι η τάση και η συχνότητα της παροχής αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται είτε στην πινακίδα καταγραφής χαρακτηριστικών, η οποία βρίσκεται στο κάτω μέρος της συσκευής, είτε στο πιστοποιητικό της εγγύησης ή στο δελτίο τεχνικών δεδομένων, που μπορεί να συνοδεύει τη συσκευή, τα οποία πρέπει να φυλαχτούν μαζί με το παρόν φυλλάδιο οδηγιών.

Η σύνδεση γίνεται μέσω διπολικού διακόπτη ή βύσματος, κατάλληλου για την τάση ρεύματος που πρέπει να σκώσει και με ελάχιστη απόσταση 3 χιλιοστών μεταξύ των επαφών του, ώστε να εξασφαλίζεται η αποσύνδεση από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος σε περίπτωση ανάγκης ή κατά τη διάρκεια των εργασιών καθαρισμού του πλατώ.



σχ. 1



Χρήση και Συντήρηση

Οδηγίες χρήσης για το σύστημα χειρισμού αφής

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ (ΕΙΚ. 2-3)

- 1 Πλήκτρο αφής Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης/ (On/Off).
- 2 Πλήκτρο αφής Κλειδώματος.
- 3 Πλήκτρα αφής επιλογής εστίας*
- 4 Συρόμενος ρυθμιστής ισχύος.
- 5 Εικονίδιο χρονοδιακόπτη/ρολογιού.
- 6 Πλήκτρο αφής μείωσης χρόνου/ώρας.
- 7 Πλήκτρο αφής αύξησης χρόνου/ώρας.
- 8 Ενδεικτική λυχνία χρονοδιακόπτη.
- 9 Ένδειξη ρολογιού.
- 10 Ένδειξη επιπέδου ισχύος.
- 11 Ένδειξη ενεργοποιημένου κλειδώματος.
- 12 Πλήκτρο αφής λειτουργίας Διακοπής.
- 13 Πλήκτρο επιλογής διπλής/τριπλής εστίας.*
- 14 Ένδειξη ενεργοποιημένης διπλής αντίστασης εστίας.
- 15 Ένδειξη ενεργοποιημένης τριπλής αντίστασης εστίας.
- 16 Ένδειξη επιλογής ζώνης (ανάλογα με το μοντέλο)
- 17 Απευθείας πρόσβαση στη λειτουργία "Ισχύος".

* ανάλογα με το μοντέλο

Τα πλήκτρα αφής ενεργοποιούν τους χειρισμούς και κάθε ένα συνδέεται με μια ένδειξη. Δεν χρειάζεται να ασκείτε δύναμη σε ένα πλήκτρο αφής, απλά χρειάζεται να το αγγίξετε (πατάτε) με την άκρη του δαχτύλου σας για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Κάθε ενέργεια επαληθεύεται με ένα ηχητικό σήμα, μπιπ.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- 1 Πατήστε το πλήκτρο αφής ① (1) για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο. Το χειριστήριο αφής θα ενεργοποιηθεί, θα ακουστεί ένα μπιπ και οι ενδείξεις θα ανάψουν. Αν οποιαδήποτε επιφάνεια εστίας είναι καυτή, στην ένδειξη θα αναβοσβήνουν εναλλάξ

οι τιμές H και 0.

Αν δεν κάνετε καμία ενέργεια στα ακόλουθα 10 δευτερόλεπτα, το χειριστήριο αφής θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΙΑΣ ΕΣΤΙΑΣ

Μόλις ενεργοποιηθεί το χειριστήριο αφής με ένα πλήκτρο αφής (1), οι ενδείξεις ισχύος της πλάκας θα δείχνουν "0" (10).

1 Πατήστε το πλήκτρο αφής για την επιλεγμένη εστία (3). Η τιμή ισχύος "0" θα εμφανιστεί στην αντίστοιχη ένδειξη επιλογής ζώνης (16) και θα διατηρηθεί αναμμένη για 10 δευτερόλεπτα. Μέχρι να καταργηθεί η επιλογή της σχετικής ζώνης.

2 Σύρετε το δάκτυλο ή αγγίξτε οποιαδήποτε θέση ενός από τους "συρόμενους ρυθμιστές" (4).

3 Χρησιμοποιήστε τον συρόμενο ρυθμιστή (4) για να επιλέξετε ένα νέο επίπεδο μαγειρέματος μεταξύ 0 και P.

Όσο είναι επιλεγμένη η εστία, δηλ. όσο είναι αναμμένη η ένδειξη επιλογής ζώνης (16), μπορείτε να τροποποιήσετε το αντίστοιχο επίπεδο ισχύος.

Αν όλες οι εστίες είναι στο 0, έχετε 10 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε μία από αυτές, διαφορετικά το σύστημα χειρισμού αφής θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΙΑΣ ΕΣΤΙΑΣ

1 Πατήστε το πλήκτρο αφής για την επιλεγμένη εστία (3).

2. Χρησιμοποιώντας το συρόμενο ρυθμιστή αφής (4) ρυθμίστε την ισχύ στο επίπεδο 0. Η εστία μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί.

Ένδειξη ΥΠΟΛΟΙΠΟΜΕΝΗΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

Η ένδειξη ισχύος θα εμφανίζει ένα H όταν η γυάλινη επιφάνεια φθάσει μια θερμοκρασία που θα μπορούσε να προκαλέσει έγκαιρα. Όταν πάψει να υπάρχει αυτός ο κίνδυνος, η ένδειξη αυτή απενεργοποιείται (αν η συσκευή έχει απενεργοποιηθεί), ή εμφανίζεται 0 (αν η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη). Απενεργοποιείτε την εστία πριν

ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, για να εκμεταλλευτείτε την υπολειπόμενη θερμότητα και να εξοικονομήσετε ηλεκτρική ενέργεια.

Προειδοποίηση: Αν υπάρχει διακοπή ρεύματος ενώ είναι ακόμα αναμμένη η ένδειξη Η και επανέλθει αμέσως το ρεύμα, δεν θα ανάψουν πάλι οι ενδείξεις υπολειπόμενης θερμότητας, παρόλο που η επιφάνειες μαγειρέματος παραμένουν καυτές. Έχετε αυτό υπόψη σας

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Μπορείτε να αποσυνδέσετε την εστία οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το πλήκτρο αφής ①(1). Θα ακούσετε έναν ήχο και οι ενδείξεις ισχύος (10) θα σβήσουν, εκτός από την ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας, αν αυτό χρειάζεται λόγω της θερμοκρασίας της επιφάνειας.

Διπλή/τριπλή εστία

Αν η κουζίνα σας έχει αυτή την επιλογή, η διπλή/τριπλή εστία προσφέρει τη δυνατότητα χρήσης του εσωτερικού δακτυλίου ή, επιπλέον, και του εξωτερικού, ανάλογα με το μέγεθος του σκεύους που χρησιμοποιείτε.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ Διπλής/Τριπλής ΕΣΤΙΑΣ

- 1 Πατήστε το πλήκτρο αφής για την επιλεγμένη εστία (3)
- 2 Χρησιμοποιήστε τον συρόμενο ρυθμιστή (4) για να επιλέξετε ένα επίπεδο μαγειρέματος μεταξύ 0 και 9.
- 3 Πατήστε το πλήκτρο αφής διπλής/τριπλής εστίας ②(13) για να ενεργοποιήσετε τη διπλή/τριπλή εστία. Όταν ανάψει η διπλή/τριπλή εστία, θα ανάψει η ένδειξη διπλής/τριπλής εστίας (14-15).

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ Διπλής/Τριπλής ΕΣΤΙΑΣ

- 1 Επιλέξτε το πλήκτρο με το οποίο ενεργοποιήσατε προηγουμένως τη διπλή/τριπλή εστία.

- 2 Πατήστε το πλήκτρο αφής διπλής/τριπλής εστίας ③(13) για να απενεργοποιήσετε τη διπλή/τριπλή εστία. Η ένδειξη διπλής/τριπλής εστίας (14-15) θα σβήσει και ο εξωτερικός δακτύλιος θα απενεργοποιηθεί

Λειτουργία Διακοπής (STOP)

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να σταματήσετε προσωρινά τη διαδικασία μαγειρέματος. Αν είχε ενεργοποιηθεί η λειτουργία χρονοδιακοπής, θα εφαρμόσει και σε αυτήν η παύση.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Διακοπής

- 1 Τα σκεύη είναι πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος, οι οποίες λειτουργούν σε ένα ορισμένο επίπεδο.

- 2 Πατήστε το πλήκτρο αφής Διακοπής ④(12). Οι ενδείξεις ισχύος (10) θα αλλάξουν.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας Διακοπής

- 1 Πατήστε το πλήκτρο αφής Διακοπής ④(12). Η διαδικασία μαγειρέματος θα αρχίσει πάλι με τα ίδια επίπεδα ισχύος που είχαν ρυθμιστεί προηγουμένως.

Η συσκευή θα απενεργοποιηθεί, αν η διαδικασία μαγειρέματος δεν συνεχιστεί μετά από παύση δέκα λεπτών.

Λειτουργία απενεργοποίησης ασφαλείας

Αν κατά λάθος δεν απενεργοποιηθεί μια εστία, ή περισσότερες, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα (βείτε τον πίνακα 1).

Πίνακας 1	
Επιλεγμένο Επίπεδο	ΜΕΓΙΣΤΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (σε ώρες)
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5
P	1

Όταν έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία "διακοπή ασφαλείας", εμφανίζεται ένα 0 αν η θερμοκρασία του γυαλιού δεν είναι επικίνδυνη για τον χρήστη ή ένα Η αν υπάρχει κίνδυνος καψίματος.

Αυτόματη έναρξη μαγειρέματος

Αυτή η λειτουργία διευκολύνει το μαγείρεμα, αφού δεν χρειάζεται να είστε εκεί. Με το χειριστήριο αφής, η επιλεγμένη εστία προγραμματίζεται εκ των προτέρων στη μέγιστη ισχύ και μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα χαμηλώνει στο επιθυμητό επίπεδο ισχύος (που εσείς επιλέξατε) (βλ. πίνακα 2).

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΕΝΑΡΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Πίνακας 2	
Επιλεγμένη Ισχύς	Λειτουργία αυτόματου μαγειρέματος (σε δευτερόλεπτα)
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	—/300
P (Μέγιστη..)	---

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΕΝΑΡΞΗΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

1 Πρέπει να επιλεγθεί η σχετική εστία. Πατήστε το πλήκτρο αφής για την επιλεγμένη εστία (3)

2 Αγγίξτε απευθείας τη λειτουργία ισχύος "P" (17) και κρατήστε την πατημένη για ένα δευτερόλεπτο. Η ένδειξη επιπέδου ισχύος (10) θα δείχνει το σύμβολο P .

3 Αγγίξτε άλλη μία φορά απευθείας τη λειτουργία ισχύος "P" (17). Στην ένδειξη επιπέδου ισχύος θα αναβοσβήνουν οι ενδείξεις P και A εναλλάξ.

4 Χρησιμοποιήστε τον συρόμενο ρυθμιστή (4) για να επιλέξετε ένα επίπεδο μαγειρέματος μεταξύ 0 και 9. Για παράδειγμα: 6. Στην ένδειξη θα αναβοσβήνει 6 και A εναλλάξ.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΙΣΧΥΟΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΤΟΥ ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Χρησιμοποιήστε τον συρόμενο ρυθμιστή (4) για να επιλέξετε ένα νέο επίπεδο μαγειρέματος μεταξύ 0 και 9. Στην ένδειξη επιπέδου ισχύος θα αναβοσβήνει "το νέο επίπεδο μαγειρέματος" και "A" εναλλάξ. Αυτό σημαίνει ότι έχει ρυθμιστεί το νέο επίπεδο αυτόματου μαγειρέματος και έχει ληφθεί υπόψη ο χρόνος που πέρασε μέχρι τότε.

Α Π Ε Ν Ε Ρ Γ Ο Π Ο Ι Η Σ Η Λ Ε Ι Τ Ο Υ Ρ Γ Ι Α Σ Α Υ Τ Ο Μ Α Τ Η Σ Ε Ν Α Ρ Ξ Η Σ Μ Α Γ Ε Ι Ρ Ε Μ Α Τ Ο Σ

1 Πατήστε το πλήκτρο αφής για την επιλεγμένη εστία (3).

2 Χρησιμοποιώντας το συρόμενο ρυθμιστή αφής (4) χαμηλώστε την ισχύ στο επίπεδο 0.

Λειτουργία Ισχύος

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει στις εστίες να λειτουργήσουν σε μέγιστο επίπεδο.

Ενεργοποίηση

1 Πρέπει να επιλεγθεί η σχετική εστία. Πατήστε το πλήκτρο αφής για την επιλεγμένη εστία (3)

2 Σύρετε το δάχτυλο πάνω στον συρόμενο ρυθμιστή (4) και πατήστε το σύμβολο λειτουργίας ισχύος μέχρι να εμφανιστεί το σύμβολο P στην ένδειξη της επιλεγμένης εστίας ή αγγίξτε απευθείας το "P" (17) και κρατήστε το πατημένο για ένα δευτερόλεπτο.

Απενεργοποίηση

1. Πρέπει να επιλεγθεί η σχετική εστία. Πατήστε το πλήκτρο αφής για την επιλεγμένη εστία (3)

2. Χρησιμοποιήστε τον συρόμενο ρυθμιστή (4) για να επιλέξετε ένα νέο επίπεδο μαγειρέματος μεταξύ 0 και 9.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Αυτή η λειτουργία διευκολύνει τη διαδικασία μαγειρέματος, επειδή δεν χρειάζεται να είστε εκεί: η εστία (ή οι εστίες) που λειτουργούν με χρονοδιακόπτη θα απενεργοποιηθούν αυτόματα αφού περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος. Υπάρχει ξεχωριστός χρονοδιακόπτης για κάθε εστία, επομένως μπορεί να ρυθμιστεί ξεχωριστός διακόπτης ταυτόχρονα σε κάθε εστία.

Η ρύθμιση της λειτουργίας γίνεται με χρήση των πλήκτρων αφής αύξησης/μείωσης χρόνου $\oplus$ και $\ominus$ (6/7).

Ενεργοποίηση χρονοδιακόπτη σε ΜΙΑ εστία.

Για να ενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη σε μία μόνο εστία:

1 Ενεργοποιήστε τη συσκευή ή ενεργοποιήστε μία ή περισσότερες εστίες σε ένα ρυθμισμένο επίπεδο ισχύος.

2 Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα αφής $\oplus$ / $\ominus$ (6/7) για να επιλέξετε έναν χρόνο μαγειρέματος μεταξύ 1 και 99 λεπτών.

Θα ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης για τη συγκεκριμένη εστία. Αφού ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, η εστία με τον ρυθμισμένο χρονοδιακόπτη θα απενεργοποιηθεί και θα ακουστεί μια σειρά ηχητικών σημάτων, μπιπ, τα οποία μπορείτε να σταματήσετε πατώντας οποιοδήποτε από τα πλήκτρα αφής.

Ρύθμιση χρονοδιακόπτη για περισσότερες από μία εστίες.

Επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

Αλλαγή του προγραμματισμένου χρόνου

Μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο εκ των υστέρων.

1 Χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα αφής $\oplus$ / $\ominus$ (6/7) για να επιλέξετε έναν χρόνο μαγειρέματος μεταξύ 1 και 99 λεπτών.

Τώρα μπορείτε να διαβάσετε και να αλλάξετε την τιμή. Αν θέλετε να ακυρώσετε τον χρονοδιακόπτη πριν την παρέλευση του χρόνου, χρησιμοποιήστε το πλήκτρο αφής $\oplus$ 7 ή $\ominus$ 6 για να τον ρυθμίσετε σε 00 ή πατήστε και τα δύο πλήκτρα ταυτόχρονα.

Κλειδωμα των πλήκτρων αφής των εστιών

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το πλήκτρο κλειδώματος Ⓢ (2) για να κλειδώσετε όλα τα πλήκτρα στον πίνακα ελέγχου αφής. Με αυτόν τον τρόπο αποτρέπεται η αθέλητη ενεργοποίηση λειτουργιών και η επέμβαση στα χειριστήρια παιδιών που παίζουν.

Για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, κρατήστε το πλήκτρο αφής Ⓢ (2) πατημένο για περίπου 1 δευτερόλεπτο. Όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία, είναι αναμμένη η ενδεικτική λυχνία (11).

Συστάσεις για Αποτελεσματική Χρήση των Vitroc ceramic Εστιών

- * Χρησιμοποιήστε σκεύη με τελείως επίπεδους πάτους.
- * Τα κυριά ή χτυπημένα σκεύη που έχουν μικρότερη επιφάνεια επαφής δεν προτείνονται
- * Μην σέρνετε σκεύη με γωνίες ή αιχμές επάνω στο γυαλί καθώς μπορεί να το γρατζουνίσετε
- * Παρόλο που το γυαλί μπορεί να αντέξει χτυπήματα από μεγάλα σκεύη χωρίς αιχμηρά άκρα, προσπαθήστε να αποφύγετε τα χτυπήματα επάνω σε αυτό.
- * Για να αποφύγετε τη φθορά της κεραμικής επιφάνειας επαγωγής, μην σέρνετε τα σκεύη επάνω στο γυαλί και κρατήστε την κάτω επιφάνειά τους καθαρή και σε καλή κατάσταση.

⚠️ Αποφύγετε την επαφή ζάχαρης ή τροφών που περιέχουν ζάχαρη με το κεραμικό πλάτω, καθώς μπορεί να υπάρξει αντίδραση του κεραμικού και να δημιουργήσει ζημιά στην επιφάνεια.

Καθαρισμός & Συντήρηση

Για να διατηρήσετε την συσκευή σε καλή κατάσταση, χρησιμοποιήστε τα κατάλληλα καθαριστικά υλικά και αντικείμενα ενώ η επιφάνεια είναι κρύα. Αυτό θα κάνει το καθαρισμό ευκολότερο και αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά καθαριστικά ή καθαριστικά που μπορεί να γδάρουν την επιφάνεια του πλάτω εστιών και μην χρησιμοποιείτε συσκευές ατμού.

Οι ελαφριές βρωμιές μπορούν να καθαριστούν με ένα υγρό πανί και ήπιο απορρυπαντικό, ή με χλιαρή σαπουνάδα. Οι έντονες κηλίδες και τα λίπη θα πρέπει να καθαριστούν με κάποιο ειδικό για κεραμικές εστίες καθαριστικό. Παρακαλούμε ακολουθείστε τις οδηγίες του κατασκευαστή. Οι κολλώδεις λεκέδες που έχουν καεί μπορούν να απομακρυνθούν χρησιμοποιώντας την ειδική ζύστρα καθαρισμού.

Πολυχρωματισμός του κεραμικού : προκαλείται από σκεύη που έχουν στην βάση τους ζεστά υπολείμματα λίπους ή όταν μεσολαβεί λίπος

ανάμεσα στο σκεύος και το πλάτω εστιών κατά την διάρκεια του μαγειρέματος. Μπορείτε να το αφαιρέσετε από την επιφάνεια του κρυστάλλου χρησιμοποιώντας ένα νικελάνιο καθαριστικό με νερό ή με ειδικό απορρυπαντικό για κεραμικά πλάτω. Πλαστικά αντικείμενα, ζάχαρη ή φαγητό που περιέχει πολλή ζάχαρη που έχουν λιώσει πάνω στο πλάτω εστιών θα πρέπει να καθαριστούν αμέσως, ενώ είναι ακόμη ζεστά, με την βοήθεια της ζύστρας καθαρισμού.

Οι μεταλλικές λάμπες οφείλονται στα μεταλλικά σκεύη όταν σύρονται πάνω στο γυαλί. Μπορείτε να τις απομακρύνετε χρησιμοποιώντας ειδικό απορρυπαντικό για κεραμικές εστίες αν και θα πρέπει να επαναλάβετε τον απαιτούμενο καθαρισμό πάνω από μία φορά.

⚠️ Ένα σκεύος μπορεί να κολλήσει στο γυαλί σε περίπτωση που κάποιο προϊόν λιώσει ανάμεσα σε αυτό και την επιφάνεια. Μην προσπαθήσετε να σηκώσετε το σκεύος ενώ η επιφάνεια είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης του κεραμικού.

⚠️ Μην πατάτε ή στηρίξετε επάνω στο γυαλί καθώς μπορεί να σπάσει και να προκαλέσει τραυματισμό.

Küppersbusch διατηρεί το δικαίωμα να κάνει αλλαγές στο παρόν εγχειρίδιο με οποιοδήποτε τρόπο κρίνει αναγκαίο ή χρήσιμο ενώ δεν μεταβάλλουν τις βασικές λειτουργίες του προϊόντος.

Περιβαλλοντικά Θέματα



Με το σύμβολο  πάνω στην συσκευή ή πάνω στην συσκευασία δηλώνεται ότι το προϊόν δεν μπορεί να χαρακτηριστεί και πεταχτεί μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Αντιθέτως, η διάθεση της συσκευής θα πρέπει να γίνει σε συγκεκριμένα σημεία διάθεσης για ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Με την σωστή διάθεση των παλαιών

συσκευών βοηθάτε στην πρόληψη κατά των αρνητικών συνεπειών στο περιβάλλον και στην υγεία των ανθρώπων. Παρακαλούμε επικοινωνήστε με τις Τοπικές Αρχές της περιοχής σας για να ενημερωθείτε για τους σωστούς τόπους διάθεσης των άχρηστων ηλεκτρικών συσκευών.

Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται είναι φιλικά προς το περιβάλλον και πλήρως ανακυκλώσιμα. Τα πλαστικά στοιχεία φέρουν σήμανση >PE<, >LD<, >EPS<, κ.α.

Σε περίπτωση δυσλειτουργίας

Πριν καλέσετε το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις, παρακαλείστε να πραγματοποιήσετε τους παρακάτω ελέγχους:

Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί: Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι συνδεδεμένο στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Το σκεύος κολλάει πάνω στο κεραμικό. Εάν κάτι έχει λιώσει ανάμεσα στο σκεύος και το κεραμικό, Ρυθμίστε την εστία στην υψηλότερη ρύθμιση και προσπαθήστε να το ξεκολλήσετε.

Ένδειξη F και αριθμοί		Αν στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το γράμμα F σε συνδυασμό με αριθμό, αυτό σημαίνει ότι η μονάδα σας έχει ανιχνεύσει κάποιο πρόβλημα. Για να διορθώσετε το πρόβλημα, μπορείτε να προβείτε στις ενέργειες που αναφέρει ο πίνακας που ακολουθεί.
Ένδειξη εστίας	Πρόβλημα σε UI Πίνακας διεπαφής χρήστη	Ενέργεια
Fc	Η ζώνη διεπαφής χρήστη του συστήματος χειρισμού αφής έχει υπερθερμανθεί και έχει απενεργοποιηθεί όλες τις αντιστάσεις θέρμανσης.	Περιμένετε να μειωθεί η θερμοκρασία. Η λειτουργία της πλάκας εστιών θα αποκατασταθεί αυτόματα όταν η θερμοκρασία φθάσει στην κανονική τιμή.
Ft	Μπορεί να έχει υποστεί ζημιά ο αισθητήρας θερμοκρασίας της διεπαφής χρήστη του χειριστηρίου αφής.	Περιμένετε να μειωθεί η θερμοκρασία. Αν το μήνυμα επιμένει όταν η θερμοκρασία φθάσει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος, την εξυπηρέτηση πελατών.
FE	Μπορεί να έχει υποστεί ζημιά ο αισθητήρας θερμοκρασίας της διεπαφής χρήστη του χειριστηρίου αφής.	Περιμένετε να μειωθεί η θερμοκρασία. Αν το μήνυμα επιμένει όταν η θερμοκρασία φθάσει στη θερμοκρασία περιβάλλοντος, την εξυπηρέτηση πελατών.
FC	Πρόβλημα συστήματος πλήκτρων	Αυτό το σφάλμα οφείλεται σε αυτοέλεγχο του λογισμικού. Παύει να εμφανίζεται όταν ο αυτοέλεγχος επιστρέψει σε ασφαλή τιμή. Αν το σφάλμα επιμένει, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
F1 ή F2	Πρόβλημα συνεχούς ανίχνευσης ενός ή περισσότερων πλήκτρων	Αφαιρέστε πανιά ή οτιδήποτε άλλο επηρεάζει. Αν η περιοχή γυαλιού του χειριστηρίου αφής είναι υγρή, στεγνώστε την. Αν το σφάλμα επιμένει, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Ένδειξη εστίας	Πρόβλημα σε UI Πίνακας διεπαφής χρήστη	
Fr	Σφάλμα ασφαλείας των ρελέ	Μπορεί να υπάρχει οποιονδήποτε πρόβλημα σε οποιονδήποτε οδηγό ρελέ. Αποσυνδέστε την πλάκα εστιών από την παροχή ρεύματος, περιμένετε ένα λεπτό και ενεργοποιήστε την πάλι. Αν το σφάλμα επιμένει, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
F3	Μπορεί να έχει υποστεί ζημιά ο αισθητήρας θερμοκρασίας του συστήματος HPC του χειριστηρίου αφής.	Αυτό το σφάλμα οφείλεται σε αυτοέλεγχο του πληκτρολογίου. Παύει να εμφανίζεται όταν ο αυτοέλεγχος επιστρέψει σε ασφαλή τιμή. Αν το σφάλμα επιμένει, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
F4	Μπορεί να έχει υποστεί ζημιά ο αισθητήρας θερμοκρασίας της UI χειριστηρίου αφής.	Αυτό το σφάλμα οφείλεται σε αυτοέλεγχο του πληκτρολογίου. Παύει να εμφανίζεται όταν ο αυτοέλεγχος επιστρέψει σε ασφαλή τιμή. Αν το σφάλμα επιμένει, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
F6	Η ζώνη HPC του συστήματος χειρισμού αφής υπερθερμάνθηκε και απενεργοποίησε ορισμένες εστίες.	Αυτό το σφάλμα οφείλεται σε αυτοέλεγχο του πληκτρολογίου. Παύει να εμφανίζεται όταν ο αυτοέλεγχος επιστρέψει σε ασφαλή τιμή. Αν το σφάλμα επιμένει, καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Ένδειξη εστίας	Πρόβλημα σε UI ή HPC	
F0	Σφάλμα λογισμικού ασφαλείας σε UI ή HPC	Αν έχει προκύψει σφάλμα, παρακαλούμε αποσυνδέστε και συνδέστε πάλι την πλάκα εστιών στην παροχή ρεύματος. Αν το σφάλμα επιμένει, καλέστε την εξυπηρέτηση πελατών. Αν το σφάλμα εμφανιστεί ξαφνικά κατά την κανονική λειτουργία, καλέστε την εξυπηρέτηση πελατών.
F5	UI και HPC Σφάλμα επικοινωνίας	Αυτό το σφάλμα οφείλεται σε αυτοέλεγχο των επικοινωνιών. Παύει να εμφανίζεται όταν ο αυτοέλεγχος επιστρέψει σε ασφαλή τιμή. Αν το σφάλμα επιμένει, καλέστε την εξυπηρέτηση πελατών.

Güvenlik Uyarıları:

⚠ Seramik cam kırılır veya çatlırsa, elektrik çarpmasından kaçınmak için derhal ocağın fişini çıkarın.

⚠ Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı (cihaza monte değildir) veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak için tasarlanmamıştır.

⚠ Bu cihazı buharla temizlemeyin.

⚠ Cihaz ve erişilebilir parçaları çalışma sırasında ısınabilir. Isınan parçalara dokunmaktan kaçının. 8 yaşından küçük çocuklar daimi bir şekilde denetlenmedikçe, ocaktan uzak tutulmalıdır.

⚠ Bu cihaz, sadece 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından, fiziksel, duyuşsal veya mental kabiliyet bozuklukları veya bilgi ve tecrübe eksikliği olanlarda ise sadece denetlendiğinde veya cihazın kullanımı ile ilgili yeterli bilgi verildiğinde ve kullanımın

mevcut tehlikeleri anlatıldığında kullanılabilir. Temizlik ve bakım işlemleri ise denetimsiz çocuklar tarafından gerçekleştirilemez.

⚠ Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır.

⚠ Dikkat: Yağsız pişirmek tehlikelidir; çünkü alev alabilir. Yangını asla su ile söndürmeye çalışmayın. Bu durumda, cihazın bağlantısını kesin ve kapak, tabak veya battaniye ile alevleri kapatın.

⚠ Ocağın pişirme alanlarına herhangi bir eşya koymayın. M u h t e m e l y a n g ı n tehlikesinden kaçının.

⚠ “Ana elektrik kablosu zarar görmüşse, üretici veya satış sonrası hizmet birimi tarafından değiştirilmelidir.”

⚠ CAUTION: DİKKAT: Sadece ev eşyası üreticisi tarafından uygun bir şekilde tasarlanmış pişirme yüzeyi koruyucuları veya bu cihazda hali hazırda kullanılan koruyucuları kullanın. Uygun olmayan koruyucuların kullanımı

kazalara sebebiyet verebilir.

⚠ Güç açıldıktan sonra dokunmatik kontrol 10 saniye boyunca kendini kalibre eder.

Kurulum

Çatal bıçak kaşık çekmecesi ile yerleşme

Ocağın altına mobilya veya bir çekmece monte etmek isterseniz, ikisinin arasına bir ayırma levhası koymalısınız. Cihaz gövdesinin sıcak yüzeyleri ile kazara temas böylelikle önlenmiş olur.

Bu levha, ocağın alt kapağından 20 mm altına yerleştirilmelidir.

Elektrik Bağlantısı

Ocağı şebekeye bağlamadan önce, voltaj ve akımın, ocağın altında bulunan ocak etiketinde veya garanti kartında veya varsa ürünün hizmet ömrü boyunca bu kılavuz ile birlikte tutulacak olan teknik bilgi kitapçığında belirtilenle eşleşip eşleşmediğini kontrol edin.

Elektrik bağlantısı, erişilebildiği zamanlarda, kontaklar arasında en az 3 mm mesafeye ve akıma göre tüm kutuplu devre kesici veya fiş yoluyla sağlanacaktır. Bu da acil durumlarda bağlantıyı kesmeyi ve ocağı temizlemeyi sağlayacaktır.

⚠ Sadece Küppersbusch resmi teknik servisi, enerji kablosunun değiştirilmesi de dahil olmak üzere cihaza müdahale edebilir veya tamir edebilir.

⚠ Olağandışı yüksek güç dalgalanmaları kontrol sistemine (herhangi bir elektrikli cihazda olduğu gibi) zarar verebilir.

Dahili kablonun, ocak gövdesine veya aynı üniteye kurulmuş ise cihaz gövdesine temas etmediğinden emin olun.

📖 Ürünün hizmet ömrü boyunca kullanım kılavuzu ile birlikte Garanti Sertifikasını veya teknik bilgi formunu muhafaza edin. Bunlar önemli teknik bilgiler içerir.

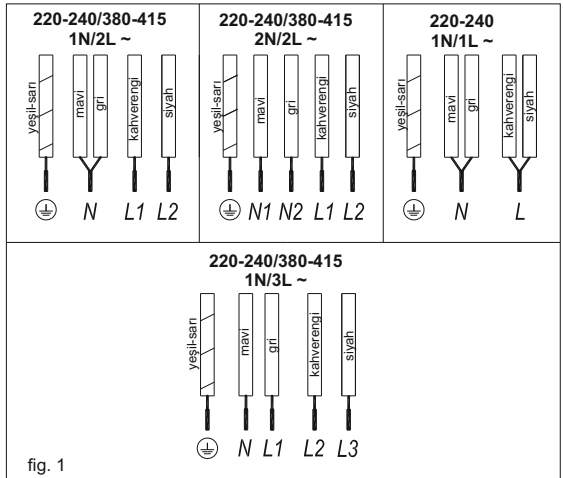
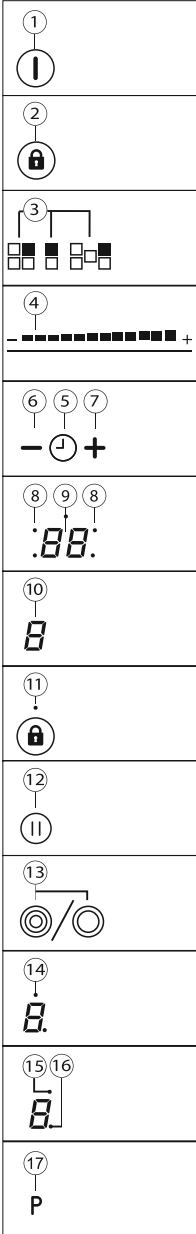


fig. 1

Fig.3



Kullanım ve Bakım

Dokunmatik Kontrolün Kullanım Talimatları

KULLANIM ÖĞELERİ (fig. 2-3)

- ① AÇMA/KAPATMA dokunmatik düğmesi
 - ② Dokunmatik kilit düğmesi.
 - ③ Dokunmatik sıcak plaka seçim tuşları.*
 - ④ Gücün kontrol edilmesi için kayar imleç.
 - ⑤ Zamanlayıcı / saat simgesi.
 - ⑥ Zaman azaltma dokunmatik düğmesi.
 - ⑦ Zaman artırma dokunmatik düğmesi.
 - ⑧ Zamanlayıcı pilot göstergesi.
 - ⑨ Saat göstergesi.
 - ⑩ Güç seviyesi göstergesi.
 - ⑪ Kilit etkinleştirme göstergesi.
 - ⑫ Durdurma işlevi dokunmatik düğmesi.
 - ⑬ Çift/üçlü brülör seçimi düğmesi.*
 - ⑭ Elektrikli ocak çift brülör açık göstergesi.
 - ⑮ Elektrikli ocak üçlü brülör açık göstergesi.
 - ⑯ Bölge seçim ekranı (modele bağlı olarak)
 - ⑰ "Power" işlevine doğrudan erişim. * modele bağlı olarak
- Dokunmatik düğmeler kontrolleri etkinleştirir ve her biri ekran ile bağlantılıdır. Dokunmatik düğme üzerine güç uygulamanıza gerek yoktur, yalnızca işlevi etkinleştirmek için parmak ucunuzla dokunmanız gerekir.

Her bir işlem, bir bip sesi ile doğrulanır.

ÇİHAZIN AÇILMASI

- 1 En az bir saniye boyunca Açma dokunmatik tuşuna① (1) dokunun. Dokunmatik kontrol etkinleştirildiğinde, bir bip sesi duyacak ve göstergelerin yandığını göreceksiniz. Eğer herhangi bir yüzey sıcaksa, ekranda H ve 0 dönüşümlü olarak yanıp sönecektir.

10 saniye içinde herhangi bir işlem yapmazsanız dokunmatik kontrol paneli otomatik olarak kapanacaktır.

BİR SICAK PLAKANIN AÇILMASI

Dokunmatik düğme (1) ile dokunmatik kumandayı etkinleştirdikten sonra sıcak plaka güç göstergeleri "0" (10) gösterir.

1 Seçilen sıcak plaka için dokunmatik tuşa basın (3). Güç değeri "0" ilgili bölge seçim ekranında (16) gösterilecek ve 10 saniye boyunca yanmaya devam edecektir. İlgili bölge seçilmediği sürece.

2 "Kayar" imleçlerden (4) birini parmağınızla kaydırın veya herhangi bir noktasına dokunun.

3 Kayar imleci (4) kullanılarak, 0 ila P arasında yeni bir pişirme seviyesi seçin.

Sıcak plaka seçili olduğu sürece, diğer bir deyişle bölge seçim ekranı (16) yandığı sürece, güç seviyesi değiştirilebilir.

Tüm sıcak plakalar 0 konumundaysa, birini etkinleştirmek için 10 saniyeniz vardır, aksi takdirde dokunmatik kumanda otomatik olarak kapanacaktır.

BİR SICAK PLAKANIN KAPATILMASI

1 Seçilen sıcak plaka için dokunmatik tuşa basın (3).

2. Dokunmatik kayar tuşu (4) kullanarak gücü 0 seviyesine düşürün. Sıcak plaka kapanacaktır.

ARTIK ISI göstergesi

Güç göstergesi, cam yüzey yanıga neden olabilecek bir sıcaklığa eriştiğinde bir H görüntüleyecektir. Bu risk ortadan kalktığında, gösterge kapanır (eğer cihazın bağlantısı kesik ise), ya da bir 0 görüntüler (eğer cihaz hala takılı ise).

Artık ısıdan daha çok yararlanmak ve elektrik tasarrufunda bulunmak için pişirme süresinden önce ısıtma plakasını kapatın.

Uyarı: Eğer H hala görüntüleniyorken, bir güç kesintisi varsa ve güç hemen geri gelirse, pişirme yüzeyleri hala sıcak olsa bile artık ısı göstergeleri yeniden yanmayacaktır. Bunu

akınızda bulundurun.

CİHAZIN KAPATILMASI

Dokunmatik düğmeye ① (1) basarak herhangi bir zamanda ısıtma plakasının bağlantısını kesebilirsiniz. Eğer yüzey sıcaklığı nedeniyle gerekli ise, bir ses işiteceksiniz ve güç göstergeleri (10) kapanacaktır, H artık (kalan) ısı göstergesi dışında.

İkili/üçlü Brülörlü Pişirme Yüzeyi

Eğer pişiricinizde böyle bir seçenek var ise, tava ya da tencerenizin boyutuna göre hem iç kısımdaki brülör halkayı hem de dış kısımdaki brülör halkayı kullanma imkanı sağlamaktadır.

İKİLİ/ÜÇLÜ BRÜLÖRLÜ ÇALIŞTIRMA

- Seçilen sıcak plaka için dokunmatik tuşa basın (3)
- Kayar imleci (4) kullanarak, 0 ila 9 arasında bir pişirme seviyesi seçin.
- İkili/üçlü brülörlü pişirme yüzeyini aktif hale getirmek için ikili/üçlü brülör dokunmatik anahtarına basınız ⑤ (13). İkili/üçlü brülör aktif hale geldiğinde ikili/üçlü brülör gösterge ışığı yanacaktır(14-15).

İKİLİ/ÜÇLÜ BRÜLÖRLÜ PİŞİRME YÜZEYİNİ KAPATMAK

- İkili/üçlü brülörlü pişirme yüzeyini aktif hale getirmek için daha önce bastığınız anahtarı tekrar seçiniz.
- İkili/üçlü brülörlü pişirme yüzeyini kapatmak için ikili/üçlü brülörlü pişirme yüzeyi dokunmatik anahtarına tekrar basınız ⑤ (13). İkili/üçlü brülörlü gösterge ışığı sönecek ve dış halka kapanacaktır (14-15).

DURDUR İŞLEVİ

Bu işlev, pişirme işlemi duraklatmanıza olanak verir. Eğer

zamanlayıcı işlevi etkinleştirilir ise, o da duraklatma moduna geçecektir.

Durdurma işlevlerinin etkinleştirilmesi

- Tepsiler, belirli bir seviyedeki pişirme yüzeyleri üzerindedir.
- Durdurma dokunmatik tuşuna dokunun ⑤(12). Güç göstergeleri (10) değişecektir.

Durdurma işlevinin devre dışı bırakılması

- Durdurma dokunmatik düğmesine ⑤(12) basın. Pişirme süreci daha önce ayarlanan güç seviyelerinde devam ettirilecektir.

Eğer pişirme işlemi on dakikalık bir duraklatmadan sonra devam etmez ise cihaz kapanacaktır.

Güvenlik kapatma işlevi

Eğer bir hata nedeniyle, ısıtma plakalarından bir ya da daha çoğu kapanırsa, cihazın belirlenen bir süreden sonra otomatik olarak bağlantısı kesilecektir (bkz. Tablo 1).

Tablo 1

Seçilen güç	Maksimum çalışma süresi (saat cinsinden)
0	0
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1,5
P	1

“Güvenli kapatma” işlevi devre dışı bırakıldığında, bir 0 görüntülenir, eğer cam yüzeyi sıcaklığı kullanıcı için tehlikeli değilse ya da H görüntülenir, eğer yanık riski varsa.

Otomatik pişirme başlatmak

Bu işlev, başında olmanıza gerek olmadığından pişirmeyi kolay kılar. Dokunmatik kontrol, maksimum güçte seçilmiş ısıtma plakasını önceden programlar ve verili bir süre miktarından sonra istenen güce (seçmiş olduğunuz) onu düşürür (bkz tablo 2).

Tablo 2

Seçilen güç	Otomatik Pişirme Başlatma İşlevi (saniye cinsinden süre)
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	---/300
P (maks.)	---

OTOMATİK PİŞİRİM BAŞLATMA FONKSİYONUNU ETKİLEŞTİRME

1 İlgili sıcak plakanın seçilmesi gereklidir. Seçilen sıcak plaka için dokunmatik tuşa basın (3)

2 Doğrudan "P" (17) güç fonksiyonuna dokunun ve parmağınızı bir saniye boyunca basılı tutun. Güç seviye göstergesi (10) **P** sembolünü gösterecektir

3 Doğrudan "P" (17) güç fonksiyonuna bir kez daha dokununuz. Güç seviyesi göstergesi dönüşümlü olarak P ve A şeklinde yanıp sönecektir.

4 Kayar imleci (4) kullanarak, 0 ila 9 arasında bir pişirme seviyesi seçin. Örneğin: 6. Ekranda dönüşümlü olarak 6 ve A yanıp sönecektir.

OTOMATİK PİŞİRİM BAŞLATMA SİRASINDA GÜÇ SEVİYESİNİ DEĞİŞTİRME

Kayar imleci (4) kullanarak, 0 ila 9

arasında yeni bir pişirme seviyesi seçin. Güç seviyesi göstergesi dönüşümlü olarak "yeni pişirme seviyesi" ve "A" olarak yanıp sönecektir. Bu, yeni otomatik pişirme seviyesinin ayarlandığı ve o zamana kadar geçen sürenin dikkate alındığı anlamına gelir.

OTOMATİK PİŞİRİM BAŞLATMA FONKSİYONUNU DEVRE DIŞI BIRAKMA

1 Seçilen sıcak plaka için dokunmatik tuşa basın (3).

2 Dokunmatik kayar tuşu (4) kullanarak gücü 0 seviyesine düşürün.

Güç Fonksiyonu

Bu fonksiyon, sıcak plakaların maksimum seviyede çalıştırılmasını sağlar.

Etkinleştirme

- 1 İlgili sıcak plakanın seçilmesi gereklidir. Seçilen sıcak plaka için dokunmatik tuşa basın (3)
- 2 Parmağınızı imleç kaydırıcısının (4) üzerinde kaydırın ve seçilen pişirme bölgesinin ekranında P sembolü görünece kadar güç fonksiyonu sembolüne basın veya doğrudan "P" (17) üzerine dokunun ve bir saniye basılı tutun.

Devre dışı bırakma

- 1 İlgili sıcak plakanın seçilmesi gereklidir. Seçilen sıcak plaka için dokunmatik tuşa basın (3)
- 2 Kayar imleci (4) kullanarak, 0 ila 9 arasında yeni bir pişirme seviyesi seçin.

Zamanlayıcı işlevi

Bu işlev; pişirme işlemini sizin başına durmanızı gerekli olmadığından kolaylaştırır: zamanlı ısıtma plakası/plakaları, ayarlanan süre geçtiğinde otomatik olarak kapanacaktır. Isıtma plakalarının tümünün eş zamanlı olarak zamanlanmış olmasına olanak veren her bir ısıtma plakası için ayrı bir zamanlayıcısı bulunur.

İşlev, saatin süre artırma/azaltma sensör düğmeleri $\oplus$ ve $\ominus$ (6/7) kullanılarak kontrol edilir.

Zamanlama BİR ısıtma plakası

Bir ısıtma plakası için zamanlayıcı etkinleştirmek için:

- 1 Cihazı bağlayın ve ayarlı bir güç seviyesinde bir veya birkaç ısıtma plakasını etkinleştirin.
- 2 Pişirme süresini 1 ila 99 dakika arasında ayarlamak için dokunmatik düğmeleri $\oplus$ ve $\ominus$ (6/7) kullanın.

Zamanlayıcı ısıtma plakası için ayarlanacaktır. Geri sayım tamamlandıktan sonra, zamanlanmış ısıtma plakası kapanacak ve dokunma düğmelerinden herhangi birine basarak durdurabileceğiniz bir dizi bip sesi duyacaksınız.

Birden fazla ısıtma plakası için zamanlayıcının ayarlanması.

Yukarıdaki adımları tekrar edin.

Programlanan sürenin değiştirilmesi.

Süreyi sonradan değiştirebilirsiniz.

- 1 Pişirme süresini 1 ila 99 dakika arasında ayarlamak için dokunmatik düğmeleri $\oplus$ ve $\ominus$ (6/7) kullanın.

Şimdi artık değeri okuyabilir ve değiştirebilirsiniz. Zamanlayıcıyı erken iptal etmek istiyorsanız, 00'a ayarlamak için $\ominus$ veya $\oplus$ (6/7) dokunmatik düğmesini kullanın veya her iki düğmeye aynı anda basın.

Isıtma plakası dokunmatik düğmelerinin kitlenmesi

Dokunmatik kontrol paneli üzerindeki düğmelerin tümünü kilitlemek için kilit düğmesini Ⓐ (2) kullanabilirsiniz. Bu; işlevlerin kazara etkinleştirilmesini ve çocukların kumandalar ile oynamasını önler.

İşlevi etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için, yaklaşık 1 saniye süreyle dokunmatik düğmeyi Ⓐ (2) basılı tutun. İşlev etkinleştirildiğinde, pilot lambası (11) yanar.

Vitroseramik ocakların doğru kullanımı için tavsiyeler

- * Kalın dibi tamamen düz tencere veya tava kullanın.
- * Gösterilen ısıtma alanından daha küçük çaplı tavalar tavsiye edilmez.
- * Çizilebilir ihtimallerine karşın tencere ve tavaları camın üzerinde kaydırmayın.
- * Cam keskin kenarları olmayan büyük tava ve tencere vuruklarına dayanabilmesine rağmen, vurmamaya çalışın.
- * Seramik cam indüksiyon yüzeyinin hasar görmesini önlemek için tencere ve tavaları camın üzerinde kaydırmayın ve kapların tabanlarını temiz ve iyi durumda tutmaya çalışın.

⚠ Yüzey zarar görebilecek kadar sıcakken, şeker veya şeker içeren ürünleri cam üzerine dökmeye çalışın.

Temizlik ve bakım

Cihazı iyi durumda tutmak için, uygun ürünleri kullanarak temizleyin ve soğuduktan sonra uygulayın. Bu işi kolaylaştıracak ve kir oluşumunu önleyecektir. Yüzeyi çizilebilecek sert temizlik ürünleri veya aletleri yada buharlı cihaz kullanmayın.

Yüzeye yapışmayan hafif kir, nemli bir bezle veya yumuşak bir deterjanla veya sabunlu sıcak su ile temizlenebilir. Bununla birlikte, daha derin lekeler, yağlar ve seramik sıcak pişirme yüzeyleri için özel temizleyiciler kullanın ve şişedeki talimatları izleyin. Tekrar tekrar yanması sebebiyle sıkışmış olan kir bıçaklı bir sıyrıcıyla temizlenebilir. Hafif renk tonu, altlarında kuru yağ kalıntısı olan tencere ve tavalar ya da pişirme esnasında cam ile tencerenin arasındaki yağdan

kaynaklanır. Bunlar seramik sıcak pişirme yüzeylerinden ıslak nikel teli veya özel temizleyicilerle çıkarılabilir. Yüzeyde erimiş haldeki plastik objeler, şeker veya çok şeker içeren gıdalar bir sıyrıcı kullanarak derhal temizlenmelidir.

Metallik parlaklık metal tencere ve tavaların camın üzerinde sürüklenmesinden kaynaklanır. Seramik cam sıcak pişirme yüzeyleri için olan özel temizleyicilerle temizlenebilirler ancak temizleme işlemini birkaç kez tekrarlamanız gerekebilir.

⚠ Aralarında eriyen bir üründen dolayı tencere veya tava cama yapışabilir. Pişirme yüzeyi soğukken tencereyi kaldırmaya çalışmayın. Bu camın kırılmasına sebep olabilir.

⚠ Cama basmayın veya üzerine yaslanmayın, kırılmasına ve yara almanıza sebep olabilir.

Küppersbusch ürünün temel özelliklerini etkilemeden gerekli gördüğü veya kullandığı el kitaplarında değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

konteynerlere atınız

Bir şey çalışmazsa

Teknik Servise başvurmadan önce, lütfen aşağıdaki kontrolleri yerine getirin.

Cihaz çalışmıyor:

Güç kablosunun prize takılı olduğundan emin olun.

Tencere cama yapışıyor:

Eğer tencere ile cam arasında erimiş malzeme var ise, ısıtma plakasını maksimum güce ayarlayıp onları ayırmaya çalışın.

Çevresel Hususlar



Ürün üzerindeki  veya ambalajındaki bu sembol, ürünün sıradan ev atıkları gibi atılmaması anlamına gelmektedir. Bu ürün elektrikli veya elektronik cihazlar için olan bir geri dönüşüm toplama noktasına götürülmelidir. Bu ürünün doğru bir şekilde atılmasını sağlayarak, bu işlem doğru yapılmazsa oluşabilecek olan çevreye ve halk sağlığına zararı önlemiş olacaksınız. Bu ürünün geri dönüştürülmesine ilişkin daha ayrıntılı bilgi için, yerel yetkililer, ev tipi atık servisi veya ürünü satın aldığınız mağazayla görüşün.

Kullanılan ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve tamamen geri dönüştürülebilir. Plastik bileşenler >PE<, LD<, >EPS<, vb. Olarak işaretlenmiştir. Ev tipi atık gibi ambalaj malzemelerini yerel

Ekranda F ve numaralar		Ekranda F ve numaralar belirirse, üniteniz bir arıza saptamıştır. Sorunu düzeltmek için, aşağıdaki tabloda listelenen işlemleri gerçekleştirebilirsiniz.
Isıtıcı ekranı	Kullanıcı Arayüzü'nde Hata Kullanıcı Arayüzü Kartı	İşlem
Fc	Dokunmatik kontrol Kullanıcı Arayüzü bölgesi çok sıcak ve tüm ısıtıcıları kapattı.	Sıcaklık düşene kadar bekleyin. Ocak, sıcaklık normal bir değere ulaştığında otomatik olarak devreye girecektir.
Ft	Dokunmatik kontrol Kullanıcı Arayüzü sıcaklık sensörü hasar görmüş olabilir.	Sıcaklık düşene kadar bekleyin. Sıcaklık bir ortam değerine ulaştığında mesaj görüntülenmeye devam ederse, lütfen satış sonrası servisi arayın.
FE	Dokunmatik kontrol Kullanıcı Arayüzü sıcaklık sensörü hasar görmüş olabilir.	Sıcaklık düşene kadar bekleyin. Sıcaklık bir ortam değerine ulaştığında mesaj görüntülenmeye devam ederse, lütfen satış sonrası servisi arayın.
FC	Başlık tuşları Sistem hatası	Bu hata bir yazılım otomatik denetimidir. Otomatik denetim güvenli değere döndüğünde kaybolur. Hata sürerse, lütfen satış sonrası servisi arayın.
F1 veya F2	Bir veya daha fazla tuş kesintisiz algılama hatası	Bezleri veya başka herhangi bir şeyi çıkarın. Dokunmatik kontrol camı alanları ıslaksa kurutun. Hata sürerse, lütfen satış sonrası servisi arayın.
Isıtıcı ekranı	Kullanıcı Arayüzü'nde Hata Kullanıcı Arayüzü Kartı	
Fr	Röle güvenlik hatası	Herhangi bir röle sürücüsünün bir sorunu olabilir. Ocağı güç kaynağından çıkarın, bir dakika bekleyip tekrar açın. Hata sürerse, satış sonrası servisi arayın.
F3	Dokunmatik kontrol HPC sıcaklık sensörü hasar görmüş olabilir.	Bu hata bir klavye otomatik denetimidir. Otomatik denetim güvenli değere döndüğünde kaybolur. Hata sürerse, lütfen satış sonrası servisi arayın.
F4	Dokunmatik kontrol Kullanıcı Arayüzü sıcaklık sensörü hasar görmüş olabilir.	Bu hata bir klavye otomatik denetimidir. Otomatik denetim güvenli değere döndüğünde kaybolur. Hata sürerse, lütfen satış sonrası servisi arayın.
F6	Dokunmatik kontrol HPC bölgesi çok sıcak ve tanımlı ısıtıcılar kapatıldı.	Bu hata bir klavye otomatik denetimidir. Otomatik denetim güvenli değere döndüğünde kaybolur. Hata sürerse, lütfen satış sonrası servisi arayın.
Isıtıcı ekranı	Kullanıcı Arayüzü veya HPC'de Hata	
F0	Kullanıcı Arayüzü veya HPC'de güvenlik yazılımı hatası	Bir hata oluştuysa, lütfen ocak bağlantısını kesin ve tekrar güç kaynağına bağlayın. Hata sürerse, lütfen satış sonrası servisi arayın. Normal bir işlemde aniden hata belirirse, lütfen satış sonrası servisi arayın.
F5	Kullanıcı Arayüzü ve HPC iletişim hatası	Bu hata bir iletişim otomatik denetimidir. Otomatik denetim güvenli değere döndüğünde kaybolur. Hata sürerse, satış sonrası servisi arayın.

Product information concerning the COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) No 66/2014							
B		Symbol	Value				Unit
C	Model Identification		KE9350.0SR	KE8350.0SRR	KE6350.0SR	VKE3350.0SR	
D	Type of Hob		Electric				
E	Number of Electric Cooking Zones		5	4	4	2	
F	Heating Technology		Radiant				
G	Dimension for Zone 1	Ø	Ø14	Ø12/17,5/21	Ø14	Ø18/12	cm
	Dimension for Zone 2	Ø	Ø18/12	Ø14	Ø12/17,5/21	Ø14	cm
	Dimension for Zone 3	Ø	Ø27/21/14,5	Ø26 x 16,5	Ø26 x 16,5	-	cm
	Dimension for Zone 4	Ø	Ø16	Ø18	Ø14	-	cm
	Dimension for Zone 5	Ø	Ø14	-	-	-	cm
H	Energy Consumption per zone 1	EC (Electric Cooking)	194,5	194,5	194,5	194,5	Wh/kg
	Energy Consumption per zone 2	EC (Electric Cooking)	194,5	194,5	194,5	194,5	Wh/kg
	Energy Consumption per zone 3	EC (Electric Cooking)	194,5	194,5	194,5	-	Wh/kg
	Energy Consumption per zone 4	EC (Electric Cooking)	194,5	194,5	194,5	-	Wh/kg
	Energy Consumption per zone 5	EC (Electric Cooking)	194,5	-	-	-	Wh/kg
I	Energy Consumption of hob	EC (Electric Cooking)	194,5	194,5	194,5	194,5	Wh/kg
1 2 3 1 4 5 1 3 2 4 1 3 2 4 1 2							
J	Measured to EN 60350-2						

DE	EN	ES	FR
A	Produktinformationen gemäß der DELEGIERTE VERORDNUNG DER KOMMISSION (EU) Nr. 66/2014.	Información sobre el producto en referencia al «REGLEMENTO DELEGADO DE LA COMISIÓN (UE) N.º 66/2014»	Informations sur le produit concernant le «RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) No 66/2014 DE LA COMMISSION»
B	Symbol / Wert / Einheit:	Symbol / Valor / Unidad:	Symbole/Valeur/Unité :
C	Modell	Modelo	Modèle
D	Art des Kochfelds: Elektrisch:	Typo de placa de cocción: Eléctrica:	Type de plaque de cuisson : Électrique :
E	Anzahl der elektrischen Kochzonen	Número de zonas de cocina eléctrica	Nombre de zones de cuisson électriques
F	Heiztechnik: Strahlung (Induktionskochzonen und Kochfelder, Strahlungskochzonen, massive Platten)	Tecnología de calentamiento: Radiante (zonas de cocción por inducción y áreas de cocción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)	Technologie de chauffage : Radiant (zones de cuisson à induction et espaces de cuisson, zones de cuisson radiantes, plaques pleines)
G	Abmessungen von Zone 1-2-3-4-5:	Dimensión para la Zona 1-2-3-4-5:	Dimension pour la zone 1-2-3-4-5 :
H	Energieverbrauch von Zone 1-2-3-4-5 elektrisches Kochen):	Consumo de energía de la Zona 1-2-3-4-5 (cocción eléctrica):	Consommation d'énergie pour la Zone 1-2-3-4-5 (cuisson électrique)
I	Energieverbrauch des Kochfelds:	Consumo de energía de la placa de cocción:	Consommation énergétique de la plaque de cuisson :
J	Gemessen nach EN 60350-2:	Medido según la norma EN 60350-2:	Mesuré conformément à EN 60350-2:

PT	NL	IT	EL	TR
A	Informações do produto associadas ao "REGULAMENTO (UE) N.º 66/2014 DA COMISSÃO"	Informazioni sul prodotto relative al "REGOLAMENTO DELEGATO DELLA COMMISSIONE (UE) N. 66/2014"	Πληροφορίες προϊόντος σχετικά με τον "ΚΑΤ'ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΤΗ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) ΑΡΙΘ. 66/2014 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ"	KOMİSYON Tüzüğü (AB) No 66/2014'e dayanan ilgili ürün bilgileri
B	Symbol/Valor/Unidade:	Simbolo/valore/Unità	Σύμβολο / Τιμή / Μονάδα:	Sembol / Değer / Birim:
C	Modelo	Modelo	Μοντέλο	Model
D	Tipo de placa: Eléctrica:	Tiplo di piano cottura: Elettrico:	Τύπος εστίας: Ηλεκτρική:	Öcak Tipi: Elektrikli:
E	Número de zonas de cocción eléctricas	Número di zone di cottura elettriche	Αριθμός ηλεκτρικών ζωνών μαγειρέματος	Elektrikli Pijirne Bölgesi Sayısı
F	Tecnología de calentamiento: Radiante (zonas e áreas de cocción por inducción, zonas de cocción radiante, placas sólidas)	Tecnologie di riscaldamento: Radiante (aree di cottura e zone di cottura a induzione, zone di cottura radianti, piastre del piano cottura)	Τεχνολογία θέρμανσης: Διακτινοβολία (επαγωγικές ζώνες και περιοχές μαγειρέματος, ζώνες μαγειρέματος διακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες)	Sistem Teknolojisi: Radyan (Endüksiyonlu pijirne bölgeleleri ve pijirne alanları, radyan pijirne bölgeleleri, elektrikli ocak gözleleri)
G	Dimensões da Zona 1-2-3-4-5:	Dimensione per la Zona 1-2-3-4-5:	Διάσταση για ζώνη 1-2-3-4-5:	Bölge 1-2-3-4-5 için boyut:
H	Consumo de energia da Zona 1-2-3-4-5 (cocción eléctrica):	Consumo energetico per la Zona 1-2-3-4-5 (elettrisch kochen):	Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη 1-2-3-4-5 (μαγειρέμα με ηλεκτρικό):	Bölge 1-2-3-4-5 başına enerji tüketimi (elektrikli pijirne):
I	Consumo de energia da placa:	Energiegebruik van het fornuis:	Κατανάλωση ισχύος της εστίας:	Ocağın enerji tüketimi:
J	Medido de acordo com a norma EN 60350-2:	Berekend naar EN 60350-2:	Misurato secondo EN 60350-2:	EN 60350-2'ye göre ölçülür:

DE	EN	ES	FR	PT
Energiesparstips:	Energy Saving Tips:	Consejos de ahorro de energía:	Conseils pour économiser de l'énergie:	Dicas de poupança de energia:
Verwenden Sie immer Töpfe und Pfannen mit ebennem Boden.	Always use pots and pans with even bases.	Siempre use ollas y sartenes con superficies planas.	Utilisez toujours des casseroles et des poêles ayant un fond uniforme.	Utilize sempre tachos e panelas com bases planas.
Aktivieren Sie die Zone, bevor Sie ein Kochgeschirr darauf stellen.	Activate zone before putting cookware on it.	Activar la zona antes de poner los utensilios de cocina en ella.	Activez la zone avant d'y mettre des ustensiles de cuisine.	Ative a zona antes de colocar recipientes sobre a mesma.
Nutzen Sie die Restwärme des Kochfelds aus.	Use the residual heat of hob.	Usar el calor residual de la placa de cocción.	Utilisez la chaleur résiduelle de la plaque de cuisson.	Utilize o calor residual da placa.
Decken Sie das Kochgeschirr wenn möglich immer ab.	Always put the lids on the cookware if possible.	Siempre coloque las tapas en las ollas si es posible.	Placez toujours les couvercles sur les ustensiles de cuisine si possible.	Se possível, tape sempre os recipientes com as respetivas tampas.

NL	IT	EL	TR
Energiebesparingstips:	Suggerimenti per il risparmio energetico:	Προτάσεις συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας:	Enerji Tasarrufu İpuçları:
Gebruik altijd pannen met vlakke bodem.	Utilizzare sempre pentole e padelle con fondo uniforme.	Πάντα χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδες βάσεις.	Her zaman düz tabanlı tencere ve tavalar kullanın.
Activeer de zone voordat u er een pan op zet.	Attivare la zona prima di appoggiarvi la pentole.	Ενεργοποιείτε τη ζώνη πριν τοποθετήσετε μαγειρικό σκεύος πάνω της.	Pijirne gerecini üzerine koymadan önce bölgeyi etkinleştirin.
Maak gebruik van de restwarmte van het fornuis.	Utilizzare il calore residuo del piano cottura.	Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα της εστίας.	Ocağın artık ısısını kullanın.
Plaats indien mogelijk altijd deksels op de pannen.	Se possibile, posizionare sempre i coperchi sulle pentole.	Αν είναι δυνατόν, πάντα τοποθετείτε τα καπάκια στα μαγειρικά σκεύη.	Mümkünse pijirne gereçlerinin kapaklarını her zaman kapayın.



Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 2, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de



P30028R00