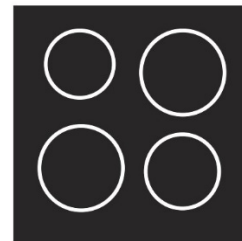


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



KI9560.0SR



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

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|---|-----------|
| SICHERHEIT | 3 |
| VORSICHTSMAßNAHMEN VOR DER INBETRIEBNAHME | 3 |
| ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE | 4 |
| SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNGEN..... | 5 |
| VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL..... | 6 |
| SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN | 6 |
| GERÄTEBESCHREIBUNG | 7 |
| TECHNISCHE BESCHREIBUNG | 7 |
| BEDIENFELD | 8 |
| BEDIENUNG DES KOCHFELDES | 8 |
| ANZEIGE..... | 8 |
| BELÜFTUNG | 8 |
| INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES..... | 9 |
| VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN | 9 |
| INDUKTIONSPRINZIP | 9 |
| FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER | 9 |
| " SLIDER " AUSWAHLZONE UND ZEITSCHALTUHR AUSWÄHLUNG | 9 |
| KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN | 10 |
| TOPFERKENNUNG..... | 10 |
| RESTWÄRMEANZEIGE | 10 |
| BOOSTER UND DOPPEL BOOSTER FUNKTION (POWERSTUFE) | 11 |
| ZEITSCHALTUHR..... | 12 |
| ANKOCHAUTOMATIK..... | 13 |
| STOP&Go FUNKTION | 13 |
| MEMORY-FUNKTION | 14 |
| WARMHALTEFUNKTIONEN..... | 14 |
| AUTOMATISCHE BRÜCKE UND BRÜCKEN-FUNKTION..... | 14 |
| KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DER KOCHMULDE | 15 |
| CHEFKOCH FUNKTION..... | 15 |
| GRILLFUNKTION | 15 |
| BETRIEBSDAUERBEGRENZUNG | 16 |
| KOCHEMPFEHLUNGEN | 17 |
| KOCHGESCHIRR | 17 |
| GESCHIRRGRÖßE | 17 |
| EINSTELLBEREICHE | 18 |
| REINIGUNG UND PFLEGE..... | 18 |
| WAS TUN WENN..... | 18 |
| UMWELTSCHUTZ..... | 19 |
| MONTAGEHINWEISE..... | 20 |
| ELEKTROANSCHLUSS..... | 21 |

SICHERHEIT

Vorsichtsmaßnahmen vor der Inbetriebnahme

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

Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebautem Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiß werden könnten.
- Allgemein legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Schutz vor Beschädigungen

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

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: Schalten Sie das Kochfeld sofort aus, Schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

Schutz vor weiteren Gefahren

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



DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN TÖPFEN BZW. VON ADAPTERSCHEIBE FÜR INDUKTION FÜHRT ZU EINER VORZEITIGEN BEENDUNG DER GARANTIE. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM KOCHFELD ODER SEINER UMGEBUNG AUFTRETEN KÖNNEN.



GERÄTEBESCHREIBUNG

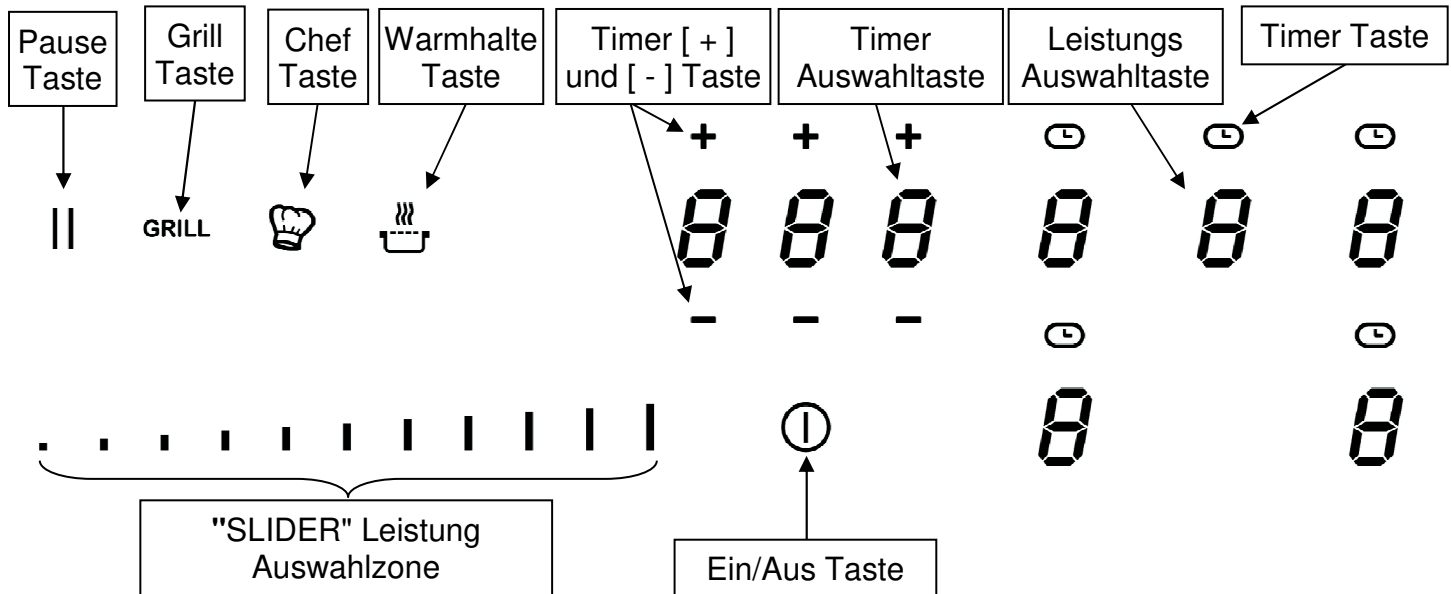
Technische Beschreibung

| Typ | KI9560.0SR |
|---|---------------|
| Gesamt Leistung | 10400 W |
| Energieverbrauch der Kochmulde EC _{hob} ** | 181 Wh/kg |
| Vorne links Kochzone | 210 x 190 mm |
| Minimal Topfboden Durchmesser | Ø 100 mm |
| Nominal Leistung* | 2100 W |
| Booster Leistung* | 2500 / 3000 W |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie** | A |
| Energieverbrauch EC _{cw} ** | 186.4 Wh/kg |
| Hinten links Kochzone | 210 x 190 mm |
| Minimal Topfboden Durchmesser | Ø 100 mm |
| Nominal Leistung* | 2100 W |
| Booster Leistung* | 2500 / 3000 W |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie** | B |
| Energieverbrauch EC _{cw} ** | 188 Wh/kg |
| Vorne rechts Kochzone | 210 x 190 mm |
| Minimal Topfboden Durchmesser | Ø 100 mm |
| Nominal Leistung* | 2100 W |
| Booster Leistung* | 2500 / 3000 W |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie** | C |
| Energieverbrauch EC _{cw} ** | 159.5 Wh/kg |
| Hinten rechts Kochzone | 210 x 190 mm |
| Minimal Topfboden Durchmesser | Ø 100 mm |
| Nominal Leistung* | 2100 W |
| Booster Leistung* | 2500 / 3000 W |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie** | B |
| Energieverbrauch EC _{cw} ** | 188 Wh/kg |
| Mitte Kochzone | Ø 200 mm |
| Minimal Topfboden Durchmesser | Ø 110 mm |
| Nominal Leistung* | 2300 W |
| Booster Leistung* | 3000 W |
| Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie** | C |
| Energieverbrauch EC _{cw} ** | 182.9 Wh/kg |

* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.

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

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

| <u>Anzeige</u> | <u>Benennung</u> | <u>Beschreibung</u> |
|----------------|---------------------|--|
| 0 | Null | Die Kochzone ist aktiviert |
| 1...9 | Leistungsstufe | Einstellung der Leistung |
| U | Nicht Topferkennung | Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet |
| A | Ankochautomatik | Höchste Leistung + Ankochen |
| E | Fehleranzeige | Fehler der Elektronik |
| H | Restwärme | Kochzone ist heiß |
| P | Booster | Die Booster Leistung ist aktiviert. |
| „ // | Doppel Booster | Die Doppel Booster Leistung ist aktiviert. |
| u | Warmhaltefunktion | Die Funktion wird Speisen auf 70°C warmhalten. |
| | Stop&Go | Das Kochfeld ist in Pause. |
| □ | Bridge | 2 Kochzonen sind gebrückt. |
| ≡ | Grillfunktion | Die Grillfunktion ist aktiviert |

Belüftung

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die durch die Elektronik freigesetzten Werte eine gewisse Schwelle überschreiten. Die höhere Geschwindigkeit wird eingelegt, wenn die Induktionskochmulde intensiv benutzt wird. Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

Induktionsprinzip

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld. Das Magnetfeld induziert im Topfboden, der magnetisch sein muss, Wirbelströme. Dadurch erhitzt sich der Topfboden. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme.

Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr:

- Geeignetes Induktionskochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B.: Guß, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischem Boden.
- Nicht geeignetes Induktionskochgeschirr: Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik, nicht magnetisches Edelstahl.

Die Induktionskochzone wird automatisch an die Größe des Kochgeschirrs angepasst. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Jeder Topfboden-Durchmesser muss je nach Kochzonengröße eine Mindestgröße haben.

Wenn das Kochgeschirr der Induktion nicht geeignet ist, erscheint die Anzeige [U].

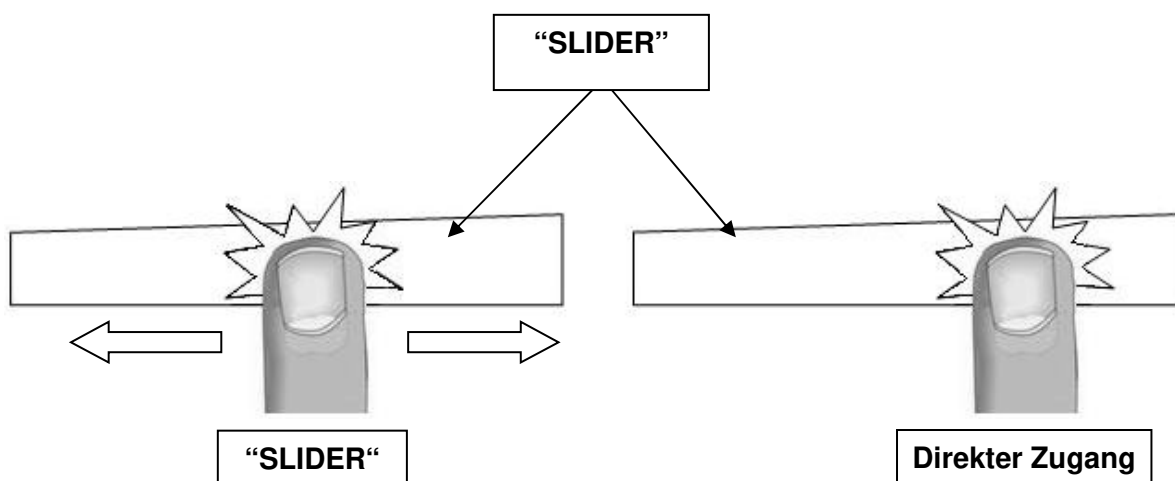
Funktion der Sensorschaltfelder

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

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

" SLIDER " Auswahlzone und Zeitschaltuhr Auswählung

Für die Auswahl der Leistung durch den " SLIDER ", bewegen Sie Ihren Finger auf der " SLIDERZONE ". Außerdem können Sie auch einen direkten Zugang haben, indem Sie mit dem Finger die gewünschte Leistung (Taste) berühren.



Kochfeld ein- und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten:**

| <u>Betätigung</u> | <u>Bedienfeld</u> | <u>Anzeige</u> |
|--------------------------|--------------------------|-----------------------|
| Einschalten | 2 sec. auf [①] drücken | [0] |
| Ausschalten | 2 sec. auf [①] drücken | Keine oder [H] |

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten:**

| <u>Betätigung</u> | <u>Bedienfeld</u> | <u>Anzeige</u> |
|--------------------------|---------------------------------------|-----------------------|
| Leistung erhöhen | Auf dem "SLIDER" rutschen | [1] bis [P] |
| Ausschalten | Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu 0 | [0] oder [H] |

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

Topferkennung

Die interaktive Bedienung dieses Induktionskochfeldes macht es sehr intuitiv und komfortabel zu verwenden. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie ein Topf irgendwo auf der Glaskeramik: die interaktive Bedienung wird das Topf automatisch erkennen bzw. wird Sie ein [0] Symbol über dem zu verwendenden Slider anzeigen. Sie können jetzt die Kochstufe nach Wunsch regeln.

Die Topferkennung gewährleistet eine vollkommene Sicherheit. Die Induktion funktioniert nicht:


- Wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet oder wenn ein nicht für die Induktion geeigneter Topf benutzt wird. In diesem Fall kann die Leistungsstufe nicht erhöht werden und das [U] Symbol erscheint in der Anzeige. Das [U] verschwindet wenn ein Topf auf die Kochzone gesetzt wird.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Zeichen [U]. Das [U] verschwindet wenn ein Topf wieder auf die Kochzone gesetzt wird. Die Kochzone fährt mit der vorher eingestellten Leistungsstufe weiter.

Nach Benutzung, schalten Sie die Kochzone aus: damit die Topferkennung [U] nicht mehr erscheint.

Restwärmanzeige

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

Booster und Doppel Booster Funktion (Powerstufe)


Alle Kochzonen sind mit einer Boosterfunktion und Doppel- Boosterfunktion, d.h. mit einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Die Boosterfunktion wird mit [P] angezeigt. Die Doppel-Boosterfunktion wird mit [P] blinkend [] angezeigt.

Sind sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 10 Minuten. Diese hohe Leistung ist dafür gedacht, dass Sie z.B., grosse Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser. Nachdem das Gerät nach 10 Minuten automatisch zurück geregelt hat, dürfen Sie **nicht erneut auf die Booster- bzw. Doppel-Boosterfunktion hochschalten**. Das Gerät könnte überhitzen und löst eine Sicherheitsabschaltung aus.

- **Booster einschalten/ ausschalten:**

| <u>Betätigung</u> | <u>Bedienfeld</u> | <u>Anzeige</u> |
|---------------------|--|-----------------|
| Booster einschalten | Auf dem "SLIDER" bis zum Ende rutschen | [P] |
| Booster ausschalten | oder gleich am Ende drücken Auf dem "SLIDER" rutschen | [9] bis [0] |

- **Doppel Booster einschalten/ ausschalten:**

| <u>Betätigung</u> | <u>Bedienfeld</u> | <u>Anzeige</u> |
|----------------------------|--|---|
| Booster einschalten | Auf dem "SLIDER" bis zum Ende rutschen | [P] |
| Doppel Booster einschalten | oder gleich am Ende drücken Am Ende drücken | [] blink mit P] |
| Doppel Booster ausschalten | Auf dem "SLIDER" rutschen | [P] bis [0] |
| Booster ausschalten | Auf dem "SLIDER" rutschen | [9] bis [0] |

- **Management der maximalen Leistung :**

Die Kochmulde ist mit einer Höchstleistung ausgestattet. Um diese Höchstleistung nicht zu überschreiten, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer anderen Kochzone wenn die Booster-Funktion aktiviert ist. Diese Kochzone wird dann blinkend die reduzierte Leistung [9] anzeigen.

Ausgewählte Kochzone

[P] leuchtet

Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)

[9] wird auf [6] oder [8] reduziert und blinkt

Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 999 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**

Betätigung

Kochzone auswählen
Leistung auswählen
Zeitschaltuhr auswählen

Bedienfeld

Auf die kochzone Taste drücken
Auf den „SLIDER“ rutschen
Auf [⏻] drücken

Anzeige

[1] bis [P]
Die Anzeige
der ausgewählten
Kochzone leuchtet auf
[60]...
Zeit in Min. erhöht sich

Zeit verkürzen
Zeit verlängern

Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr
Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Zeitschaltuhr ausschalten:**

Betätigung

Zeitschaltuhr auswählen

Zeitschaltuhr ausschalten

Bedienfeld

Auf [⏻] drücken

Auf [-] bis [000] drücken

Anzeige

Die Anzeige
der ausgewählten
Kochzone leuchtet auf
[000]

Wenn mehrere Zeitschaltuhren in Betrieb sind, bitte Vorgang wiederholen.

- **Zeitschaltuhr als Eieruhr:**

Die Zeitschaltuhr funktioniert unabhängig von den Kochzonen und schaltet sich aus sobald eine Kochzone in Betrieb ist. Der Ablauf erfolgt selbst wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist.

Betätigung

Einschalten der Kochmulde
Zeitschaltuhr auswählen
Zeit verkürzen
Zeit verlängern

Bedienfeld

2 sec. auf [①] drücken
Auf [000] drücken
Drücken auf [-] der Zeitschaltuhr
Drücken auf [+] der Zeitschaltuhr

Anzeige

[0]
[000]
[60]...
Zeit in Min. erhöht sich

Nach einigen Sekunden, stellt sich das Blinken ab. Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird [000] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.

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

Ankochautomatik

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

- **Aktivierung der Ankochautomatik:**

Betätigung

Leistung auswählen
(z.B. « 7 »)

Bedienfeld

Auf dem "SLIDER" bis [7] rutschen und 3s bleiben.

Anzeige

[7] blinkt mit [A]

| Eingestellte Fortkochstufe | Ankochautomatik Zeit (Min:Sek) |
|----------------------------|--------------------------------|
| 1 | 0:40 |
| 2 | 1:12 |
| 3 | 2:00 |
| 4 | 2:56 |
| 5 | 4:16 |
| 6 | 7:12 |
| 7 | 2:00 |
| 8 | 3:12 |
| 9 | - : - |

- **Abschalten der Ankochautomatik:**

Betätigung

Leistung auswählen

Bedienfeld

Auf dem "SLIDER" rutschen

Anzeige

[0] bis [9]

Stop&Go Funktion

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

- **Stop&Go Funktion einschalten/ ausschalten:**

Betätigung

Stop&Go einschalten
Stop&Go ausschalten

Bedienfeld

Auf [II] 2s drücken
Auf [II] 2s drücken
Auf dem blinkenden « SLIDER » drücken

Anzeige

[II] auf Anzeigen
Blinkender « SLIDER »
vorherige Einstellungen

Memory-Funktion

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

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



Memory-Funktion aufrufen:

- Kochfeld einschalten (2 sec. auf [①] drücken)
- Innerhalb von 6 Sekunden, auf [II] drücken.
Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

Warmhaltefunktionen




Diesen Funktionen werden Speisen auf 70°C warmgehalten.
Diesen Funktionen sollen Überlauf und Verbrennen vermeiden.

- **Ein- und Ausschalten:**

| <u>Betätigung</u> | <u>Bedienfeld</u> | <u>Anzeige</u> |
|--------------------------|---|-----------------------|
| Einschalten | Auf [] drücken | [U] |
| Ausschalten | Auf [] drücken | [0] |

Automatische Brücke und Brücken-Funktion

Diese Funktion erlaubt zwei Kochzonen für einen Kochvorgang zusammen zu schalten.

| <u>Vorgang</u> | <u>Bedienfeld</u> | <u>Anzeige</u> |
|---------------------------|--|--|
| Einschalten der Kochmulde | 2 sec. auf [①] drücken | [0] |
| Brücke einschalten | Stellen Sie einen Topf auf einer von beiden zu überbrückenden Kochzonen und drücken Sie gleichzeitig die entsprechenden Auswahltasten oder eine große Pfanne auf beiden Zonen legen die man Brücken möchte | [0] und [] [] blinkt [] |
| Leistung erhöhen | über den "SLIDER" der die Leistung anzeigt nach rechts fahren | [1] bis [9] |
| Brücke ausschalten | Auf die beiden gewünschten Zonen drücken | [0] |

Kindersicherung / Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (außer der Taste [①]) verriegelt werden.





- **Verriegelung aktivieren:**

| <u>Betätigung</u> | <u>Bedienfeld</u> | <u>Anzeige</u> |
|---|---|-----------------------|
| Einschalten der Kochmulde Verriegelung einschalten | 2 sec. auf [①] drücken Die Taste einer Zone 3s lang halten und danach legen sie ihren Finger auf den "SLIDER" der scrollt und schieben Sie ihren Finger von links nach rechts. | [0] Leuchte ein |
| Verriegelung abschalten | Die Taste einer Zone 3s lang halten und danach legen sie ihren Finger auf den "SLIDER" der scrollt und schieben Sie ihren Finger von rechts nach links. | Leuchte aus |

Chefkoch Funktion

Diese Funktion macht aus dem Kochfeld 2 große Zonen.

- **Chefkoch Funktion einschalten/ ausschalten:**

| <u>Betätigung</u> | <u>Bedienfeld</u> | <u>Anzeige</u> |
|--------------------------|---|--|
| Chefkoch einschalten | Auf [] drücken | [3] and [], [9] and [] |
| Chefkoch ausschalten | Auf [] drücken | [0] |

Grillfunktion

Diese Funktion ermöglicht eine optimale Verwendung der Grillplatte „Zub.-Nr. 1303“ durch die Brückung von zwei Zonen und durch geeignete Leistungsstufen.

- **Grillfunktion einschalten/ ausschalten:**

| <u>Betätigung</u> | <u>Bedienfeld</u> | <u>Anzeige</u> |
|---------------------------|--------------------------|---|
| Grillfunktion einschalten | Auf [GRILL] drücken | [] |
| Grillfunktion ausschalten | Auf [GRILL] drücken | [0] |

Betriebsdauerbegrenzung

Das Kochfeld besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Die kontinuierliche Nutzungsdauer jeder Kochzone ist abhängig von der gewählten Kochstufe.

Voraussetzung ist, dass während der Nutzungsdauer keine Einstellungsänderung an der Kochzone vorgenommen wird. Wenn die Betriebsdauerbegrenzung angesprochen hat, wird die Kochzone abgeschaltet.

| Eingestellte Kochstufe | Betriebsdauerbegrenzung (Std : min) |
|-----------------------------------|--|
| 1 | 08:36 |
| 2 | 06:42 |
| 3 | 05:18 |
| 4 | 04:18 |
| 5 | 03:30 |
| 6 | 02:18 |
| 7 | 02:18 |
| 8 | 01:48 |
| 9 | 01:30 |

KOCHEMPFEHLUNGEN

Kochgeschirr

Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gußeisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

Nicht geeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl ohne magnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktionsgeeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

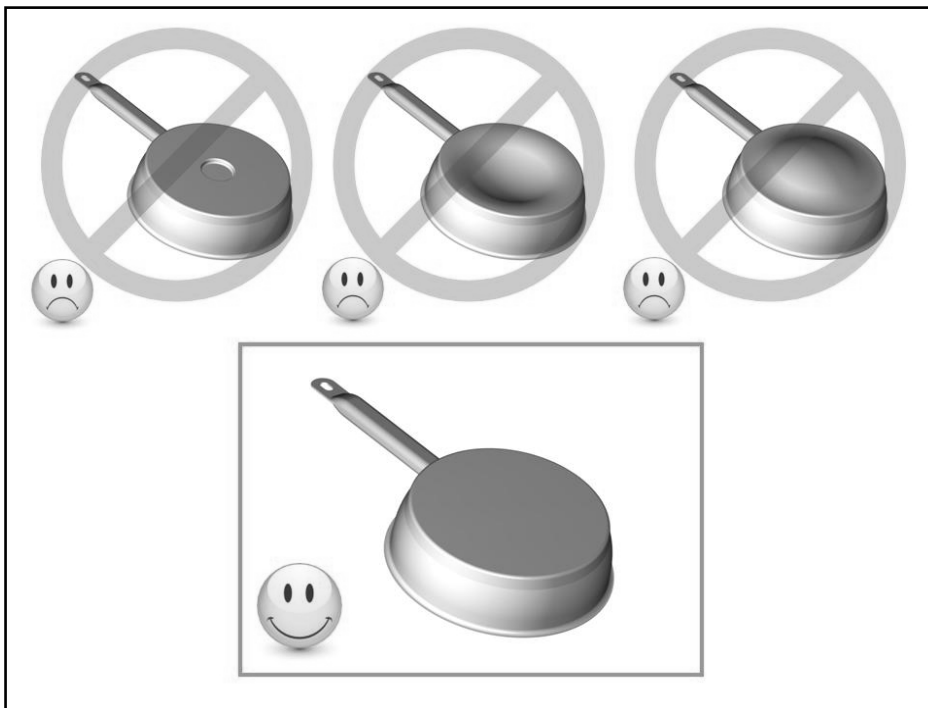
- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [9] ein. Dieses Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

Einige Töpfe können Lärm erzeugen, wenn sie auf einer Induktions-Kochzone gesetzt werden. Dieser Lärm setzt in keinem Fall einen Fehler des Gerätes um und beeinflusst keineswegs sein Funktionieren.

Die Beschaffenheit des Geschirrbodens kann die Gleichmäßigkeiten des Garergebnisses beeinflussen.

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit glattem Boden. Raue Topf und Pfannenböden verkratzen die Glaskermikscheibe.

Verwenden Sie möglichst Pfannen mit geradem Rand. Bei Pfannen mit schrägen Rand wirkt die Induktion auch im Randbereich der Pfanne. Dadurch kann sich der Pfannenrand verfärben.



Geschirrgöße

Die Kochzonen passen sich automatisch an das Topfbodenmaß bis zu einer gewissen Grenze an. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet.

Zentrieren Sie immer den Topf in die Mitte der Kochzone, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

Einstellbereiche

(diese Angaben sind Richtwerte)

| | | |
|------------|----------------------------------|---|
| 1 bis 2 | Schmelzen, Auflösen, Zubereitung | Saucen, Butter, Schokolade GelatineYoghurt , |
| 2 bis 3 | Quellen, Auftauen, Warmhalten | Reis, Gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse |
| 3 bis 4 | Dampfgaren, Dünsten | Fisch, Gemüse, Obst |
| 4 bis 5 | Dünsten, Quellen, Auftauen | Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost |
| 6 bis 7 | Ankochen, Fortkochen | Fleisch, Leber , Eier, Wurst Gulasch, Rouladen |
| 7 bis 8 | Schonendes Braten | Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier |
| 9 | Backen, Ankochen | Steaks, Omelett Pfannkuchen, Linsen |
| P bis „ II | Kochen | Große Wassermengen |

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.

Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmäßig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

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

WAS TUN WENN...

Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

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

In der Anzeige erscheint [U]:

- Das Kochgeschirr ist nicht auf der Kochzone.
- Das Kochgeschirr ist nicht Induktionsgeeignet
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

In der Anzeige erscheint [E]:

- Das Gerät vom Netz trennen und wieder anschliessen.
- Den Kundendienst anrufen.

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab:

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

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

- Das ist keine Störung, das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch ab.

Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:

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

Anzeige [U]:

- Finden Sie im Kapitel Warmhalte-Stufe.

Anzeige [II]:

- Finden Sie im Kapitel Stop&Go Funktion.

In der Anzeige erscheint [] oder [Er03]:

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

In der Anzeige erscheint [E2]:

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

In der Anzeige erscheint [E8]:

- Der Lufteingang des Lüfters ist verstopft, befreien Sie ihn.

In der Anzeige erscheint [U400]:

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

In der Anzeige erscheint [Er47]:

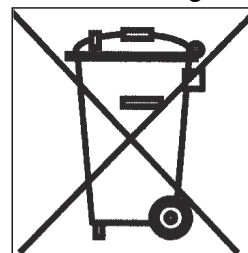
- Das Kochfeld ist nicht gut mit dem Netzwerk verbunden. Überprüfen Sie die Verbindung und schalten Sie das Kochfeld ein.

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

UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recycelbar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihrer Funktion und Sicherheit notwendig sind

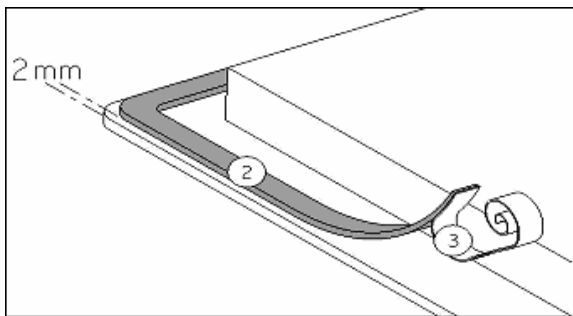
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
 - Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



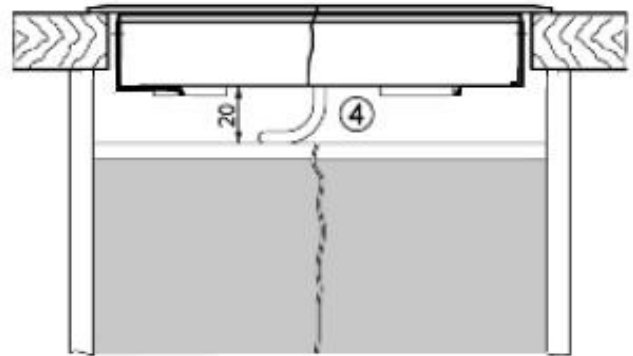
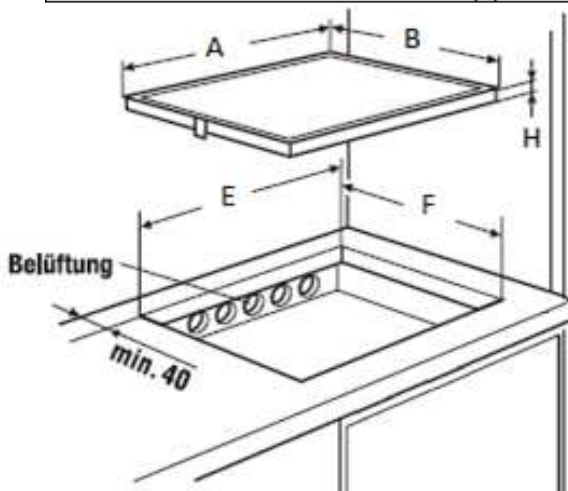
MONTAGEHINWEISE

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

Dichtung Einbau:



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



Einbau :

- **Einfüßdimensionen:**

| | A | B | E | F | H |
|------------|--------|--------|--------|--------|-------|
| KI9560.OSR | 900 mm | 520 mm | 850 mm | 490 mm | 53 mm |

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Wand und/oder einem Möbelstück muss mindestens 40 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Achtung: von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.**
- Die Arbeitsplatte muss mit hitzebeständigem Kleber (75 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftspalt von 20 mm notwendig.**
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 650 mm sein.

- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen von Arbeitsplatten sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **Das Kochfeld auf keinen Fall mit Silikon einkleben!** Ein späterer zerstörungsfreier Ausbau des Kochfeldes ist dann nicht mehr möglich.
- Verwenden Sie keine ungeeigneten Schutzgitter oder Schutzvorrichtungen für das Kochfeld. Dies kann zu Unfällen führen.

Belüftung

- Die Rückwand des Unterschranks muss im Bereich des Arbeitsplattenausschnitts offen sein, damit ein Luftaustausch gegeben ist.
- Der Abstand zwischen Induktionskochfeld und Küchenmöbel bzw. Einbaugeräten muss so gewählt werden, dass eine ausreichende Be- und Entlüftung der Induktion gewährleistet ist.
- Übermäßige Hitzeentwicklung von unten z.B. von einem Backofen ohne Querstromlüfter ist zu vermeiden.
- Wenn bei Einbauherden der Pyrolysebetrieb stattfindet, darf das Induktionskochfeld nicht benutzt werden.

ELEKTROANSCHLUSS

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

Achtung!

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.

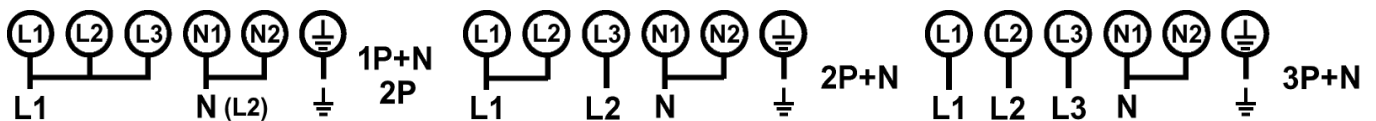
Schließen Sie immer den Schutzleiter mit an.

Beachten Sie das Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, verwenden Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitzen hinein.

| Netz | Anschluss | Durchmesser | Kabel | Sicherung |
|---------------|--------------|-------------------------|----------------------------|-----------|
| 230V~ 50/60Hz | 1 Phase + N | 3 x 2.5 mm ² | H 05 VV - F H 05 RR - F | 40 A * |
| 400V~ 50/60Hz | 2 Phasen + N | 4 x 1.5 mm ² | H 05 VV - F H 05 RR - F | 25 A * |

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

**Anschluss des Kochfeldes :**

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

Einphasiger Anschluss 230V~1P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme L1 und L2, dann zwischen Anschlussklemme L2 und L3 und die dritte Polbrücke zwischen N1 und N2 legen.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L an Anschlussklemme L1, L2 oder L3.

Zweiphasiger Anschluss 400V~2P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme L1 und L2, die zweite Polbrücke zwischen N1 und N2 legen.

Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L1 an Anschlussklemme L1 oder L2 und die Phase L2 an Anschlussklemme L3.

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

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

SUMMARY

| | |
|--|-----------|
| SAFETY | 24 |
| PRECAUTIONS BEFORE USING..... | 24 |
| USING THE APPLIANCE | 25 |
| PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE | 26 |
| PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE..... | 27 |
| OTHER PROTECTIONS | 27 |
| DESCRIPTION OF THE APPLIANCE | 28 |
| TECHNICAL CHARACTERISTICS..... | 28 |
| CONTROL PANEL | 29 |
| USE OF THE APPLIANCE | 29 |
| DISPLAY | 29 |
| VENTILATION..... | 29 |
| STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT | 30 |
| BEFORE THE FIRST USE..... | 30 |
| INDUCTION PRINCIPLE | 30 |
| SENSITIVE TOUCH..... | 30 |
| POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE | 30 |
| STARTING-UP..... | 31 |
| PAN DETECTION | 31 |
| RESIDUAL HEAT INDICATION | 31 |
| BOOSTER AND DOUBLE BOOSTER FUNCTION | 32 |
| TIMER | 33 |
| AUTOMATIC COOKING | 34 |
| STOP&GO FUNCTION..... | 34 |
| RECALL FUNCTION | 34 |
| “KEEP WARM” FUNCTION..... | 35 |
| BRIDGE OR AUTOMATIC BRIDGE FUNCTION | 35 |
| CONTROL PANEL LOCKING..... | 35 |
| “CHEF” FUNCTION..... | 36 |
| GRILL FUNCTION..... | 36 |
| OPERATING TIME LIMITATION | 36 |
| COOKING ADVICES | 37 |
| PAN QUALITY | 37 |
| PAN DIMENSION..... | 37 |
| EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING..... | 38 |
| MAINTENANCE AND CLEANING | 38 |
| WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM | 38 |
| ENVIRONMENT PRESERVATION | 40 |
| INSTALLATION INSTRUCTIONS | 40 |
| ELECTRICAL CONNECTION | 42 |

SAFETY

Precautions before using

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

Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Precautions not to damage the appliance

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

Precautions in case of appliance failure

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

Other protections

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



THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH. IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

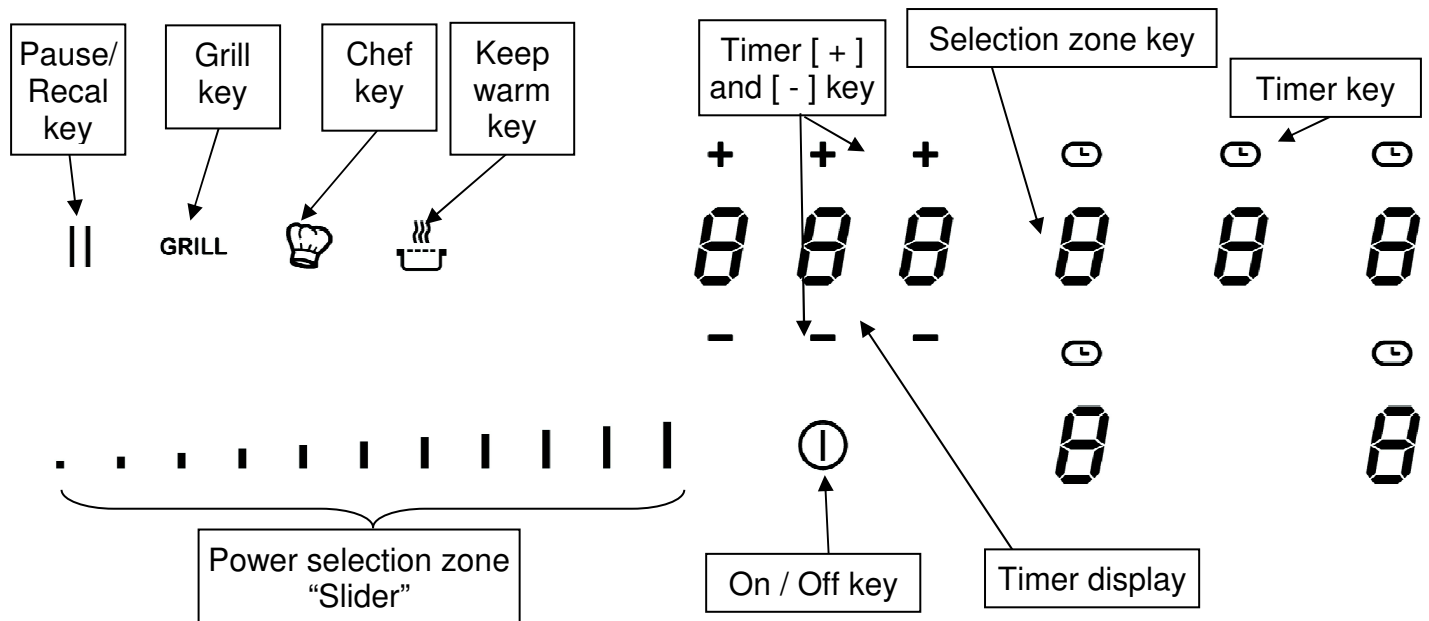
Technical characteristics

| Type | KI9560.0SR |
|---|---------------|
| Total power | 10400 W |
| Energy consumption for the hob EC _{hob} ** | 181 Wh/kg |
| Front left heating zone | 210 x 190 mm |
| Minimum detection | Ø 100 mm |
| Nominal level* | 2100 W |
| Booster level* | 2500 / 3000 W |
| Standardised cookware category** | A |
| Energy consumption EC _{cw} ** | 186.4 Wh/kg |
| Rear left heating zone | 210 x 190 mm |
| Minimum detection | Ø 100 mm |
| Nominal level* | 2100 W |
| Booster level* | 2500 / 3000 W |
| Standardised cookware category** | B |
| Energy consumption EC _{cw} ** | 188 Wh/kg |
| Front right heating zone | 210 x 190 mm |
| Minimum detection | Ø 100 mm |
| Nominal level* | 2100 W |
| Booster level* | 2500 / 3000 W |
| Standardised cookware category** | B |
| Energy consumption EC _{cw} ** | 188 Wh/kg |
| Rear right heating zone | 210 x 190 mm |
| Minimum detection | Ø 100 mm |
| Nominal level* | 2100 W |
| Booster level* | 2500 / 3000 W |
| Standardised cookware category** | C |
| Energy consumption EC _{cw} ** | 159.5 Wh/kg |
| Middle heating zone | Ø 200 mm |
| Minimum detection | Ø 110 mm |
| Nominal level* | 2300 W |
| Booster level* | 3000 W |
| Standardised cookware category** | C |
| Energy consumption EC _{cw} ** | 182.9 Wh/kg |

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.

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

Control panel



USE OF THE APPLIANCE

Display

| <u>Display</u> | <u>Designation</u> | <u>Description</u> |
|----------------|--------------------|----------------------------------|
| 0 | Zero | The heating zone is activated. |
| 1...9 | Booster level | Selection of the cooking level. |
| U | No pan detection | No pan or inadequate pan. |
| A | Heat accelerator | Automatic cooking. |
| E | Error message | Electronic failure. |
| H | Residual heat | The heating zone is hot. |
| P | Booster | The Power is activated. |
| „ | Double Booster | The Super power is activated. |
| u | Keep warm | Maintain automatically of 70°C. |
| | Stop&Go | The hob is in pause. |
| □ | Bridge | 2 cooking zones are combined. |
| ≡ | Grill Function | The Grill Function is activated. |

Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

Before the first use

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

Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- Are excluded: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,...

The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.

If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [U].

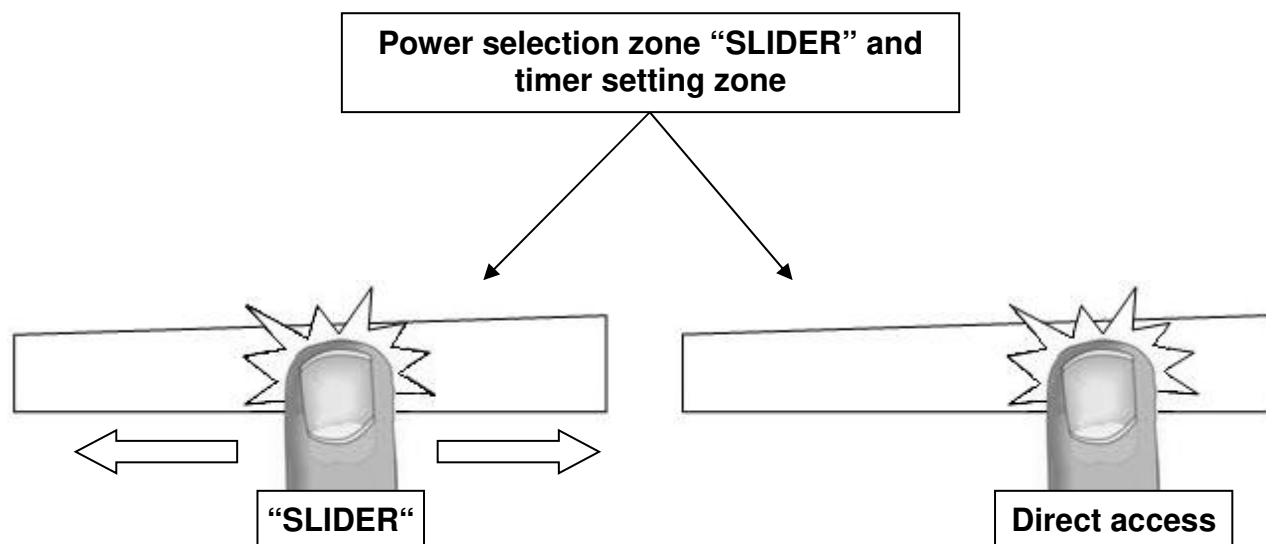
Sensitive touch

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

In the case of a general use press only one key at the same time.



Power selection zone "SLIDER" and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the "SLIDER" zone. You can already have a direct access if you put your finger directly on the chosen level.



Starting-up

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

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|---------------|--|------------------|
| To start | press key [] for 2 sec. | [0] |
| To stop | press key [] for 2 sec. | nothing or [H] |

- **Start up / switch off a heating zone:**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|------------------------------|--|----------------|
| To set (adjust the power) | slide on the “SLIDER“ to the right or to the left | [1] to [P] |
| To stop | slide to [0] on “SLIDER“ | [0] or [H] |

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

Pan detection

The pan detection ensures a perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level set before.

After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [U] active.

Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.

The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger.

As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

Booster and double booster function

Booster [P] and Double Booster [**||**] grant a boost of Power to the selected heating zone. If this function is activated the heating zones work during 10 minutes with an ultra high Power. This is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles

- **Start up / Stop the booster:**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|----------------------|--|-----------------------|
| Start up the booster | Slide to the end of the "SLIDER" Or press directly on the end of the "SLIDER" | [P] |
| Stop the booster | Slide on the "SLIDER" | [9] to [0] |

- **Start up / Stop double booster**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|-------------------------|--|-----------------------|
| Start up the booster | Slide to the end of the "SLIDER" Or press directly on the end of the "SLIDER" | [P] |
| Start up double booster | Re-press on the end of the "SLIDER" | [] and P] |
| Stop the double booster | Slide on the "SLIDER" | [P] to [0] |
| Stop booster | Slide on the "SLIDER" | [9] to [0] |

- **Power management:**

The total cooking hob is equipped with an overall maximum of Booster power. When the Booster function is activated, the electronic system automatically regulates all "Boosters" selected to equalise the available power to each element selected for booster. The display is blinking on [9] for a few seconds and then shows the maximum of Booster allowed :

Heating zone selected

[P] is displayed

The other heating zone: (example: power level 9)

[9] goes to [8] and blinks

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 0 to 1H59 minutes) for each heating zone.

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

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|------------------------|--------------------------------|-----------------------|
| Select a zone | Press a zone | [0] |
| Select the power level | slide on the "SLIDER" | [1] to [P] |
| Select the Timer | Press key [⏻] | Timer display on |
| Decrease the time | Press key [-] from the timer | [60] to 59, 58... |
| Increase the time | Press key [+] from the timer | Time increase |

After a few seconds, the [⏻] display stops with blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

- **To stop the cooking time:**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|----------------------|--------------------------------|-----------------------|
| Select the Timer | Press key [⏻] | Timer display on |
| Stop the time | Press key [-] from the timer | [000] |

If several timers are activated, repeat the process.

- **Egg timer function:**

Egg timer is an independent function. It stops as soon as a heating zone starts up.

If the egg timer is on and the hob is switched off, the timer continues until time runs out.

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|----------------------|--------------------------------|-----------------------|
| Activate the hob | Press key [⏻] for 2 sec. | [0] |
| Select the Timer | Press [000] | [000] |
| Decrease the time | Press key [-] from the timer | [60] to 59, 58... |
| Increase the time | Press key [+] from the timer | Time increase |

After a few seconds, the [min] display stops with blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

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

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [000] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking, press the key [-] and [+].

Automatic cooking

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

- **Start-up:**

Action

Power level selection
(for example « 7 »)

Control panel

slide on the “SLIDER“ to [7]
and stay 3s

Display

[7] is blinking with [A]

| Selected power | Automatic cooking time (Min:S) |
|----------------|--------------------------------|
| 1 | 0:40 |
| 2 | 1:12 |
| 3 | 2:00 |
| 4 | 2:56 |
| 5 | 4:16 |
| 6 | 7:12 |
| 7 | 2:00 |
| 8 | 3:12 |
| 9 | - :- |

- **Switching off the automatic cooking:**

Action

Power level selection

Control panel

slide on the “SLIDER“

Display

[0] to [9]

Stop&Go function

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

- **Start up/stop the pause function:**

Action

Engage pause
Stop the pause

Control panel

press [II] 2s
press [II] 2s

Display

[II] and control light on
previous settings

Recall Function

After switching off the hob (①), it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (Booster)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Keep warm function
- Automatic cooking

The recall procedure is following:



- Press the key [①] for 2 sec.
- Then press [II] before the light stops blinking.

The previous settings are again active.

“Keep warm” Function

This function allows the reach and automatically maintains at the temperature of 70°C. This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.





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

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|------------------------|--|-----------------------|
| Activate the Keep warm | Press on key [] | [U] |
| To stop | Press on key [] | [0] |

The maximum duration of keeping warm is 2 hours.


Bridge or Automatic Bridge Function

This function allows the use of 2 cooking zones at the same time with the same features as a single cooking zone. With this function the Booster function is allowed on the left and center zones.

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|----------------------|--|---|
| Activate the hob | Press key [] for 2 sec. | [0] |
| Activate the bridge | Place a pan on one of the two zones that will be bridged and press simultaneously the corresponding selection keys | [0] and [] |
| | or | |
| | Automatically: put a great pan on the 2 zones and press on the 2 “SLIDER” | [] blink |
| Increase bridge | Slide on the “SLIDER” witch indicates the power | [] |
| Stop the bridge | Press simultaneously of the 2 cooking zones | [1] to [9] |
| | | [0] |

Control panel locking





To avoid modification of the setting of the cooking zones , in particular during cleaning, the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [0/I]).

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|----------------------|--|-----------------------|
| Activate the hob | Press key [] for 2 sec. | [0] |
| Locking the hob | Hold for 3s the key of an area then press the "Slider" which scrolls and swipe from left to right | [L] |
| Unlock the hob | Hold for 3s the key of an area then press the "Slider" which scrolls and swipe from left to right | [0] ou [H] |

“Chef“ function

This function changes the hob in 2 big zones.


- **Start up/stop the chef function:**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|--------------------------|---|--|
| Engage the chef function | press [] | [3] et [], [9] et [] |
| Stop the chef function | press [] | [0] |

Grill function

This function allows the optimal use of the grill plate with combining two areas and using appropriate powers.

- **Start up/stop the grill function:**

| <u>Action</u> | <u>Control panel</u> | <u>Display</u> |
|---------------------------|-----------------------------|---|
| Engage the grill function | press [GRILL] | [] |
| Stop the grill function | press [GRILL] | [0] |

Operating time limitation

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

| Power level | Operating time (H : Min) |
|--------------------|-------------------------------------|
| 1 | 08:36 |
| 2 | 06:42 |
| 3 | 05:18 |
| 4 | 04:18 |
| 5 | 03:30 |
| 6 | 02:18 |
| 7 | 02:18 |
| 8 | 01:48 |
| 9 | 01:30 |

COOKING ADVICES

Pan quality

Adapted materials: steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

Not adapted materials: aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles:

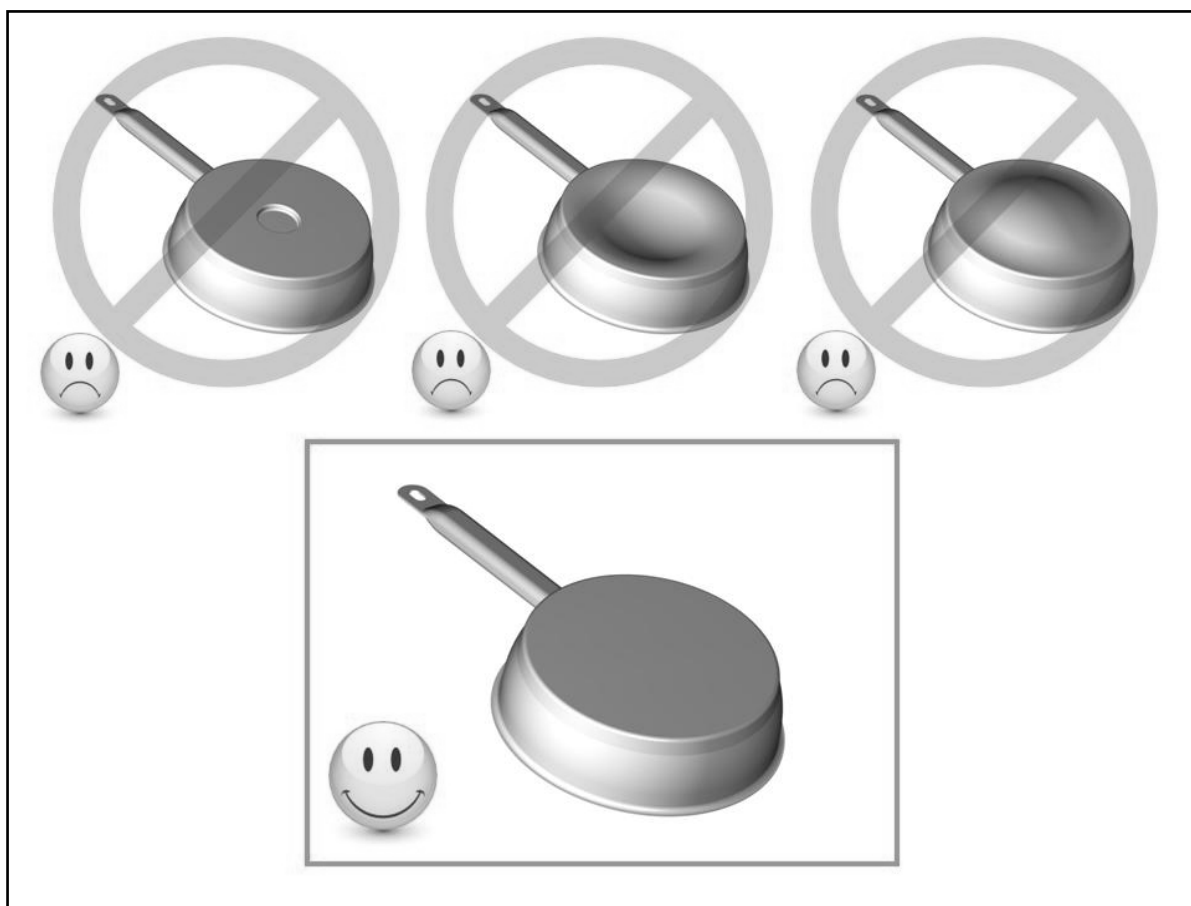
- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.

The composition of the pan base can affect the evenness of the cooking results and power reception by the inductors.

Only use pots and pans with smooth bases. Rough bases will scratch the ceramic glass.

Where possible, use pans with vertically straight side. If a pan has angular sides, induction also acts on the side of the pan. The sides of the pan may discolour.



Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

| | | |
|------------|-----------------------------------|---|
| 1 to 2 | Melting Reheating | Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand |
| 2 to 3 | Simmering Defrosting | Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products |
| 3 to 4 | Steam | Vegetables, fish, meat |
| 4 to 5 | Water | Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables |
| 6 to 7 | Medium cooking Simmering | Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe |
| 7 to 8 | Cooking | Potatoes, fritters, wafers |
| 9 | Frying, roasting Boiling water | Steaks, omelettes, fried dishes Water |
| P and " II | Frying, roasting Boiling water | scallops, steaks Boiling significant quantities of water |

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because they are **risk of burn**.

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

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

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

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered of grease or water.
- An object is put on a key.

The control panel displays [U]:

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

The control panel displays [E]:

- The electronic system is defective.
- Disconnect and replug the hob.
- Call after sales

One or all cooking zone cut-off:

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of Booster level and breaking Automatic overheating

Continuous ventilation after cutting off the hob:

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

The automatic cooking system doesn't start-up:

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

The control panel displays [U]:

- Refer to the chapter "Keep warm".

The control panel displays [II]:

- Refer to the chapter "Stop&Go"

The control panel displays [] or [Er03]:

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

The control panel displays [E2]:

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

The control panel displays [E8]:

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

The control panel displays [U400]:

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

The control panel displays [Er47]:

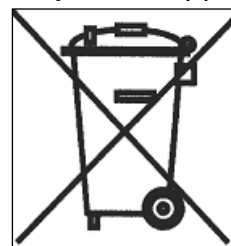
- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

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

ENVIRONMENT PRESERVATION

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance.

- Don't throw your appliance with the household refuses
- Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.

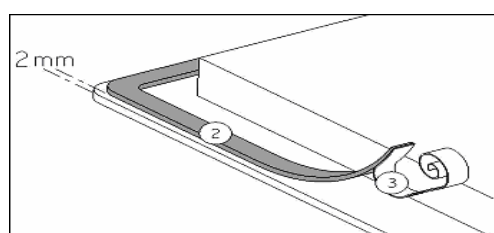


INSTALLATION INSTRUCTIONS

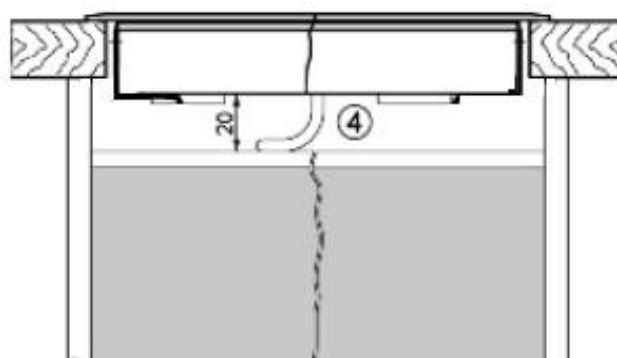
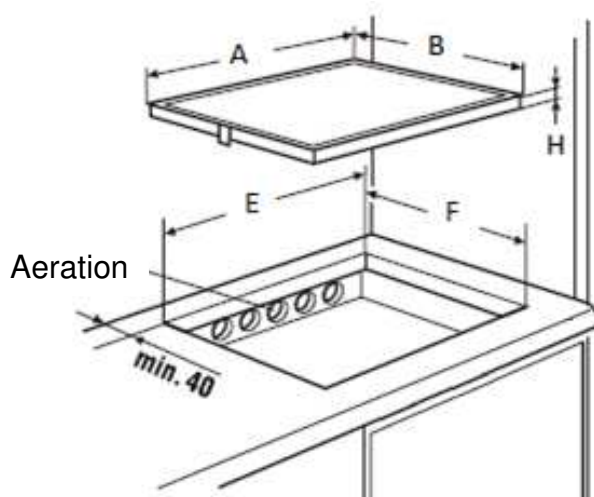
The installation must be performed by a qualified electrical contractor.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob prevents the intrusion of liquids into the cabinet below. It's installation has to be done carefully, in conformity with the following drawing.



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



Fitting - installing:

- The cut out sizes are:

| | A | B | E | F | H |
|------------|--------|--------|--------|--------|-------|
| KI9560.0SR | 900 mm | 520 mm | 850 mm | 490 mm | 53 mm |

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- Do not install the hob at the top of a non ventilated oven or a dishwasher.
- Ensure under the bottom of the hob casing **a space of 20 mm** to ensure good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the hob, avoid putting into this drawer flammable objects (for example: sprays) or non heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be taken when applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket ensures a good seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must comply with the recommendations of the hood manufacturer. In the case of no instructions, a distance of 760 mm minimum should apply.
- The connection cord should not be subjected to any mechanical constraint.
- Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

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

Caution!

This appliance must only be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.

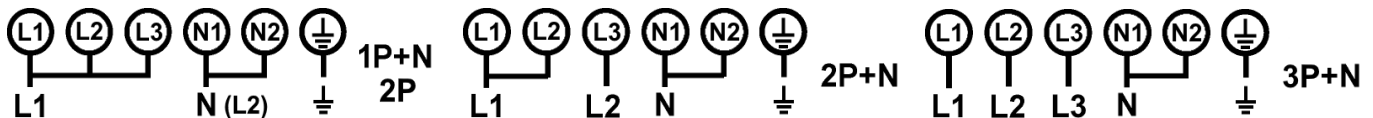
Always connect the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

| Mains | Connection | Cable diameter | Cable | Protection calibre |
|---------------|--------------|-------------------------|----------------------------|--------------------|
| 230V~ 50/60Hz | 1 Phase + N | 3 x 2,5 mm ² | H 05 VV - F H 05 RR - F | 40 A * |
| 400V~ 50/60Hz | 2 Phases + N | 4 x 1.5 mm ² | H 05 VV - F H 05 RR - F | 25 A * |

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



Connection of the hob

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

Monophase 230V~1P+N

Put the 1st bridge between terminals L1 and L2, the 2nd bridge between terminals L2 and L3 and the 3rd bridge between terminals N1 and N2.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to the terminal N1 or N2, the phase L to one of terminals L1, L2 or L3.

Biphase 400V~2P+N

Put the 1st bridge between terminals L1 and L2, the 2nd bridge between terminals N1 and N2. Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to the terminal N1 or N2, the phase L1 to one of terminals L1 or L2 and the phase L2 to the terminal L3.

Caution! Ensure that the cables are correctly inserted and tightly screwed down.

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

SOMMAIRE

| | |
|---|-----------|
| SECURITE | 44 |
| PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON | 44 |
| UTILISATION DE L'APPAREIL | 45 |
| PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL | 46 |
| PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL..... | 47 |
| AUTRES PROTECTIONS | 47 |
| DESCRIPTION DE L'APPAREIL | 48 |
| CARACTERISTIQUES TECHNIQUES | 48 |
| BANDEAU DE COMMANDE | 49 |
| UTILISATION DE L'APPAREIL | 49 |
| AFFICHAGE | 49 |
| VENTILATION..... | 49 |
| MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL | 50 |
| AVANT LA PREMIERE UTILISATION..... | 50 |
| PRINCIPE DE L'INDUCTION | 50 |
| TOUCHES SENSITIVES | 50 |
| ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE « SLIDER » ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE | 50 |
| MISE EN ROUTE..... | 50 |
| DETECTION DE RECIPIENT | 51 |
| INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE..... | 51 |
| FONCTION BOOSTER ET DOUBLE BOOSTER | 52 |
| FONCTION MINUTERIE | 53 |
| PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON..... | 54 |
| FONCTION STOP&GO | 54 |
| FONCTION RAPPEL | 54 |
| FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD » | 55 |
| FONCTION BRIDGE ET BRIDGE AUTOMATIQUE | 55 |
| VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE..... | 55 |
| FONCTION CHEF | 56 |
| FONCTION GRILL | 56 |
| LIMITATION DU TEMPS DE FONCTIONNEMENT..... | 56 |
| CONSEILS DE CUISSON | 57 |
| QUALITE DES CASSEROLES | 57 |
| DIMENSION DES CASSEROLES..... | 57 |
| EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON | 58 |
| ENTRETIEN ET NETTOYAGE | 58 |
| QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME | 58 |
| PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT | 60 |
| INSTRUCTIONS D'INSTALLATION | 60 |
| CONNEXION ELECTRIQUE | 62 |

SECURITE

Précautions avant utilisation en cuisson

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

Utilisation de l'appareil

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

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

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

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

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

Autres protections

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



**L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES,
OU D'ACCESOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES
POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON
INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA
GARANTIE.
LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR
RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE
OU DE SON ENVIRONNEMENT.**



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

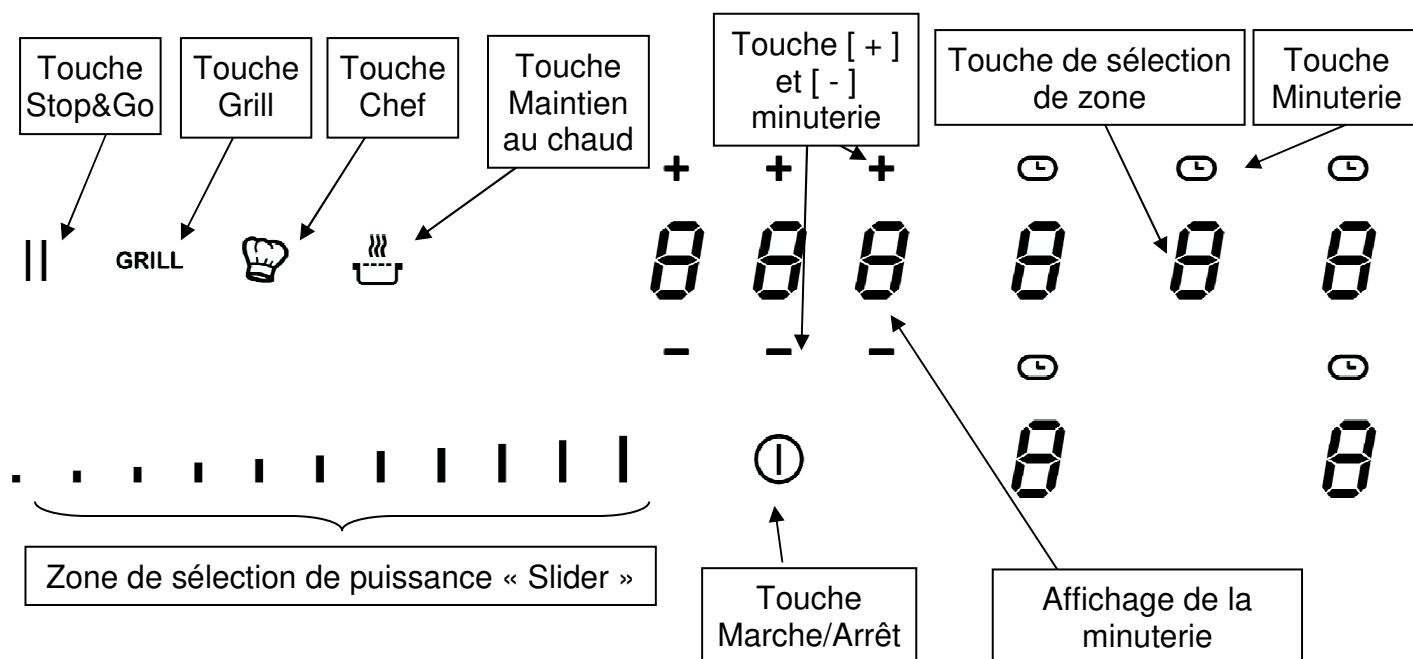
Caractéristiques techniques

| Type | KI9560.0SR |
|--|---------------|
| Puissance Totale | 10400 W |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} ** | 181 Wh/kg |
| Zone avant gauche | 210 x 190 mm |
| Détection minimum | Ø 100 mm |
| Puissance nominale* | 2100 W |
| Puissance du booster* | 2500 / 3000 W |
| Catégorie de la casserole standard** | A |
| Consommation d'énergie EC _{cw} ** | 186.4 Wh/kg |
| Zone arrière gauche | 210 x 190 mm |
| Détection minimum | Ø 100 mm |
| Puissance nominale* | 2100 W |
| Puissance du booster* | 2500 / 3000 W |
| Catégorie de la casserole standard** | B |
| Consommation d'énergie EC _{cw} ** | 188 Wh/kg |
| Zone avant droite | 210 x 190 mm |
| Détection minimum | Ø 100 mm |
| Puissance nominale* | 2100 W |
| Puissance du booster* | 2500 / 3000 W |
| Catégorie de la casserole standard** | B |
| Consommation d'énergie EC _{cw} ** | 188 Wh/kg |
| Zone arrière droite | 210 x 190 mm |
| Détection minimum | Ø 100 mm |
| Puissance nominale* | 2100 W |
| Puissance du booster* | 2500 / 3000 W |
| Catégorie de la casserole standard** | C |
| Consommation d'énergie EC _{cw} ** | 159.5 Wh/kg |
| Zone milieu | Ø 200 mm |
| Détection minimum | Ø 110 mm |
| Puissance nominale* | 2300 W |
| Puissance du booster* | 3000 W |
| Catégorie de la casserole standard** | C |
| Consommation d'énergie EC _{cw} ** | 182.9 Wh/kg |

* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

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

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

| <u>Affichage</u> | <u>Désignation</u> | <u>Description</u> |
|------------------|----------------------------|------------------------------------|
| 0 | Zéro | La zone de chauffe est activée. |
| 1...9 | Niveau de puissance | Choix du niveau de cuisson. |
| U | Non détection de casserole | Récipient manquant ou inapproprié. |
| A | Accélérateur de chauffe | Cuisson automatique. |
| E | Message d'erreur | Défaut de circuit électronique. |
| H | Chaleur résiduelle | La zone de cuisson est chaude. |
| P | Booster | Le Power est activé. |
| „ | Double booster | Le Super Power est activé. |
| u | Maintien Chaud | La cuisson est maintenue à 70°C. |
| | Pause/Rappel | La table est en pause. |
| □ | Bridge | 2 zones de cuisson sont combinées. |
| ≡ | Fonction Grill | La fonction Grill est activée |

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

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

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferro-magnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que: cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferro-magnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole (U) reste affiché.

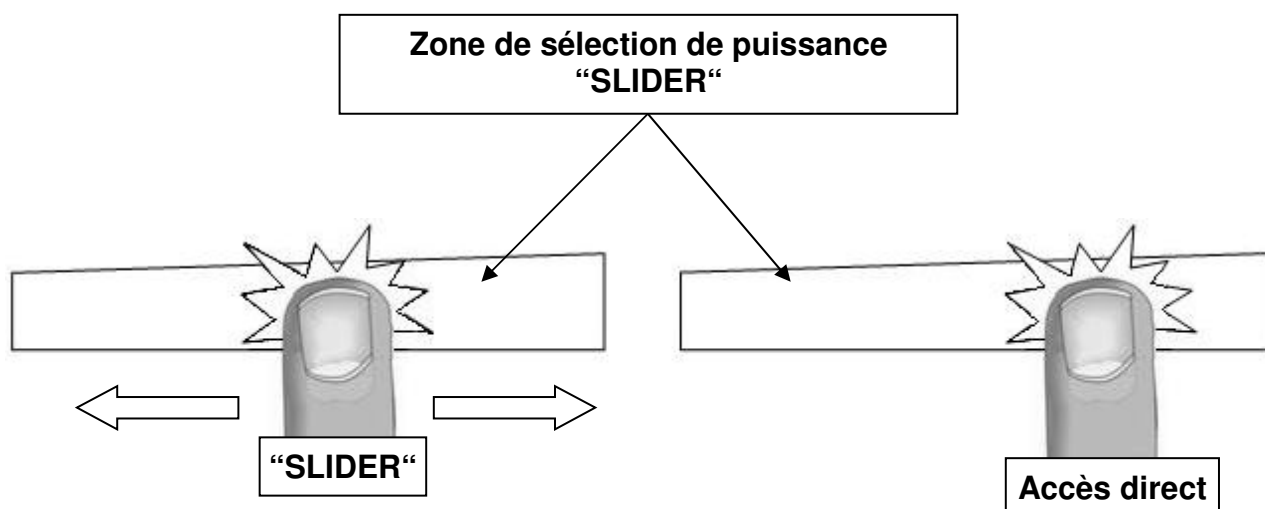
Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Zone de sélection de puissance « SLIDER » et de réglage de la minuterie

Pour la sélection de la puissance par le slider faire glisser votre doigt sur la zone "SLIDER". Vous bénéficiez également d'un accès direct en posant votre doigt directement sur le niveau souhaité.



Mise en route

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

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|---------------|----------------------------|------------------|
| Enclencher | appuyer 2 sec. sur [①] | [0] |
| Arrêter | appuyer 2 sec. sur [①] | aucun ou [H] |

- **Réglage de la zone de chauffe:**

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|---------------------------|---|------------------|
| Sélectionner la puissance | glisser sur le « SLIDER » vers la droite ou la gauche | [1] à [P] |
| Arrêter | glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [0] | [0] ou [H] |

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

Détection de récipient

Pour davantage de confort et de simplicité, cette table de cuisson est équipée d'une commande interactive. Après allumage de la table, lorsque vous posez une casserole sur la plaque de cuisson, la commande détecte automatiquement sa position et vous informe du slider à manipuler en affichant le symbole « 0 » au-dessus de celui-ci. Il ne vous reste plus qu'à sélectionner le niveau de cuisson désiré.

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas:

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [0] apparaît. Le [0] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [0] apparaît. Le [0] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [0] active.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H].

Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction booster et double booster

La fonction Booster [P] et Double booster [**||**] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Si ces fonctions sont activées, les zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le Booster et le Double Booster sont conçus par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Enclencher / arrêter le booster:**

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|-----------------------|---|-------------------------|
| Enclencher le booster | glisser jusqu'à la fin du « SLIDER » ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER » | [P] |
| Stopper le booster | glisser sur le « SLIDER » | [9] à [0] |

- **Enclencher / arrêter le double booster:**

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|------------------------------|---|---------------------------------|
| Enclencher le booster | glisser jusqu'à la fin du « SLIDER » ou appuyer directement sur la fin du « SLIDER » | [P] |
| Enclencher le double booster | ré-appuyer sur la fin du « SLIDER » | [] clignote avec P] |
| Stopper le double booster | glisser sur le « SLIDER » | [P] à [0] |
| Stopper le booster | glisser sur le « SLIDER » | [9] à [0] |

- **Gestion de la puissance maximale :**

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction Booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [9] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

| <u>Zone de cuisson sélectionnée</u> | <u>Autre zone de cuisson</u> (exemple: puissance niveau 9) |
|--|---|
| [P] est affiché | [9] passe à [8] et clignote |

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 1H59 minutes) pour chacune des zones.

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

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|---------------------------|---|---|
| Sélectionner une zone | Appuyer sur une touche de Sélection de zone | [0] |
| Sélectionner la puissance | glisser sur le « SLIDER » | [1] à [P] |
| Sélectionner la minuterie | appuyer sur [⏻] | voyant minuterie de la zone de cuisson allumé |
| Diminuer la durée | appuyer sur [-] de la minuterie | [60] passe à 59, 58, ... |
| Augmenter la durée | appuyer sur [+] de la minuterie | le temps augmente |

Après quelques secondes, le voyant [⏻] passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson:**

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|---------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| Sélectionner la minuterie | appuyer sur [⏻] | le temps s'affiche |
| Arrêt de la minuterie | appuyé sur [-] de la minuterie | [000] |

Lorsque plusieurs minuteries sont activées il suffit de répéter l'opération.

- **Minuterie utilisée hors cuisson:**

La minuterie fonctionne indépendamment des foyers et se désactive dès la mise en route d'une zone de chauffe. Si elle est activée et que la table de cuisson est arrêtée, la minuterie continue jusqu'à ce que le temps imparti soit écoulé.

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|-----------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| Activer la table de cuisson | appuyer 2 sec. sur [⏻] | [0] |
| Sélectionner la minuterie | appuyer sur [000] | [000] |
| Diminuer la durée | appuyer sur [-] de la minuterie | [60] passe à 59, 58, ... |
| Augmenter la durée | appuyer sur [+] de la minuterie | le temps augmente |

Après quelques secondes, le voyant [⏻] passe de « clignotement » à « fixe ».

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

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

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [000] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une des touches [-] ou [+] de la minuterie.

Programmation d'automatisme de cuisson

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

- **Enclencher l'automatisme :**

Action

Activer l'automatisme
(par exemple « 7 »)

Bandeau de commande

glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [7]
et rester appuyé pendant 3s

Afficheur

[7] clignote avec [A]

| Puissance sélectionnée | Temps automatisme de cuisson (Min : S) |
|------------------------|--|
| 1 | 0:40 |
| 2 | 1:12 |
| 3 | 2:00 |
| 4 | 2:56 |
| 5 | 4:16 |
| 6 | 7:12 |
| 7 | 2:00 |
| 8 | 3:12 |
| 9 | - : - |

- **Arrêter l'automatisme :**

Action

Sélectionner la puissance

Bandeau de commande

glisser sur le « SLIDER »

Afficheur

[0] à [9]

Fonction Stop&Go

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

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

Action

Activer la pause

Bandeau de commande

appuyer sur [II] 2s

Afficheur

[II] sur les afficheurs voyant pause allumé
animation des voyants
les réglages précédent s'affichent

Stopper la pause

appuyer sur [II] 2s

Fonction rappel

Après avoir éteint la table (①), il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés:

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

La procédure de rappel est la suivante:

- Appuyer 2 sec. sur la touche [①].
- Appuyer sur [II] avant la fin du clignotement du voyant.



Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70°C. La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.





Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

- **Enclencher / arrêter la fonction « Maintien au chaud »:**


| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|------------------------------|---|-------------------------|
| Activer le maintien au chaud | appuyer sur [] | [u] |
| Arrêter le maintien au chaud | appuyer sur [] | [0] |


Fonction Bridge et Bridge automatique

Cette fonction permet de combiner 2 zones avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone.

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|---------------------------|---|---|
| Mise en route | appuyer 2 sec. sur [] | [0] |
| Activer le bridge | Poser une casserole sur un des 2 foyers à bridger et appuyer simultanément sur les touches de sélection de zones correspondantes [0] et [] ou Automatique : poser une grande casserole sur les 2 zones à bridger | [] clignote [] |
| Sélectionner la puissance | glisser sur le « SLIDER » correspondant à l'affichage de la puissance | [1] à [9] |
| Arrêter le bridge | appuyer simultanément sur les 2 touches de selection des 2 zones combinées | [0] |

Verrouillage du bandeau de commande



Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt []) peut être verrouillé. Cette fonctionnalité ne peut être activé que dans 10 secondes après le démarrage de l'appareil.

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|------------------------|---|-------------------------|
| Activer la table | appuyer 2 sec. sur [] | [0] |
| Verrouiller la table | maintenir pendant 3s la touche d'une zone puis appuyer sur le « Slider » qui défile et glisser le doigt de la gauche vers la droite | [L] |
| Déverrouiller la table | maintenir pendant 3s la touche d'une zone puis appuyer sur le « Slider » qui défile et glisser le doigt de la droite vers la gauche | [0] ou [H] |

Fonction chef

Cette fonction change la plaque de cuisson en 2 grandes zones.

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

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|--------------------------|---|--------------------------------|
| Activer la fonction chef | appuyer sur [] | [3] et [7], [9] et [7] |
| Stopper la fonction chef | appuyer sur [] | [0] |

Fonction Grill

Cette fonction permet d'utiliser de façon optimal le grill en combinant 2 zones et en utilisant des puissances appropriées.

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

| <u>Action</u> | <u>Bandeau de commande</u> | <u>Afficheur</u> |
|---------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| Activer la fonction Grill | appuyer sur [GRILL] | [5] |
| Stopper la fonction Grill | appuyer sur [GRILL] | [0] |

Limitation du temps de fonctionnement

La table de cuisson est équipée d'une limitation du temps de fonctionnement. La durée d'utilisation de chaque zone de cuisson dépend du niveau de puissance sélectionné.

Les temps indiqués correspondent à une durée de fonctionnement sans interruption ou modification des réglages de la zone de cuisson. Lorsque la limite de temps est atteinte, la zone de cuisson se coupe automatiquement.

| Niveau de puissance sélectionné | Temps maximum de fonctionnement (H : min) |
|--|--|
| 1 | 08:36 |
| 2 | 06:42 |
| 3 | 05:18 |
| 4 | 04:18 |
| 5 | 03:30 |
| 6 | 02:18 |
| 7 | 02:18 |
| 8 | 01:48 |
| 9 | 01:30 |

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

Matériaux adaptés: acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferro-magnétique, aluminium à fond ferro-magnétique.

Matériaux non adaptés: aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles:

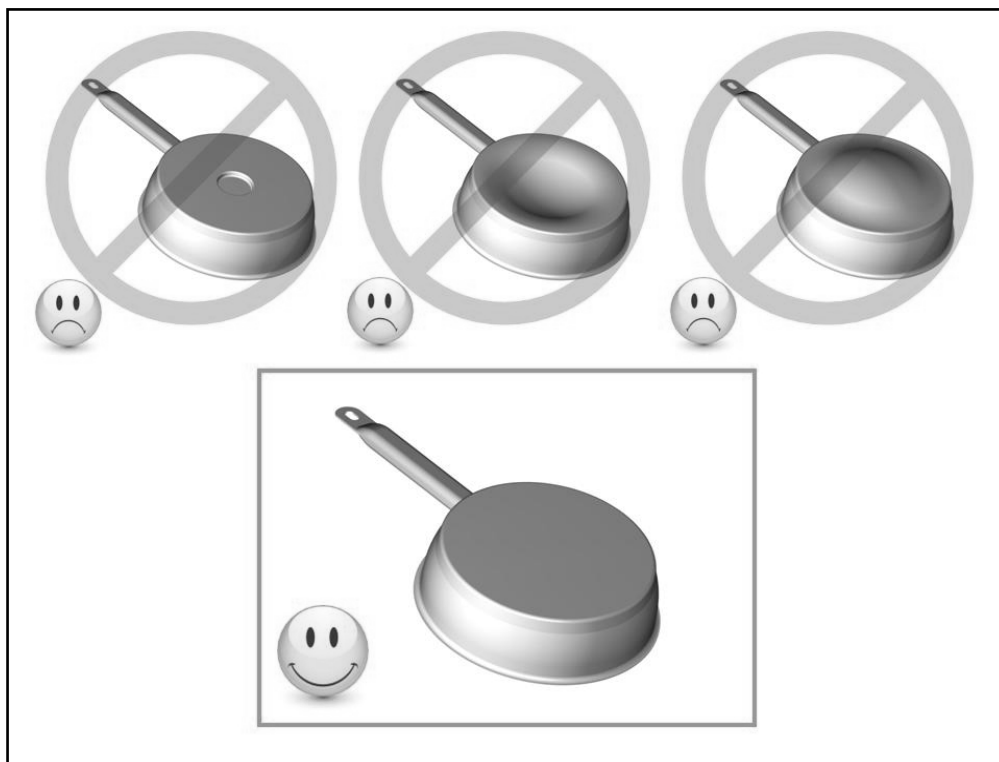
- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.

La qualité du fond de la casserole peut influencer l'uniformité de la cuisson et le enregistrement de puissance de la casserole.

N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond lisse. Les bases rugueuses des casseroles et des poêles raient le verre.

Utilisez de préférence des sauteuses à bords droits. Pour les poêles aux bords inclinés, l'induction agit aussi dans les zones de bordure de la poêle. Par conséquent, le bord des poêles se décolore.




Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer, il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.

Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures.**

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

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLÈME

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

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

Le symbole [U] s'affiche:

- Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson.
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction.
- Le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

Le symbole [E] s'affiche:

- Le système électronique est défectueux.
- Débranchez et rebranchez l'appareil.
- Appelez le Service Après-ventes.

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

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

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

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

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas:

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

Le symbole [U] s'affiche:

- Se référer au chapitre "Maintien chaud".

Le symbole [II] s'affiche:

- Se référer au chapitre "Pause".

Le symbole [] ou [Er03] s'affiche :

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

Le symbole [E2] s'affiche :

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

Le symbole [E8] s'affiche :

- L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la.

Le symbole [U400] s'affiche :

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

Le symbole [Er47] s'affiche :

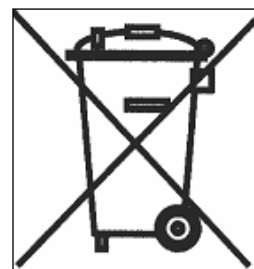
- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

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

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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



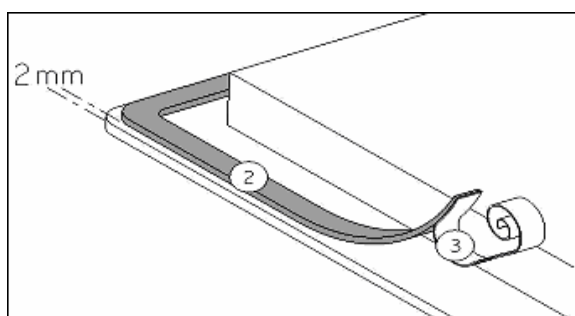
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

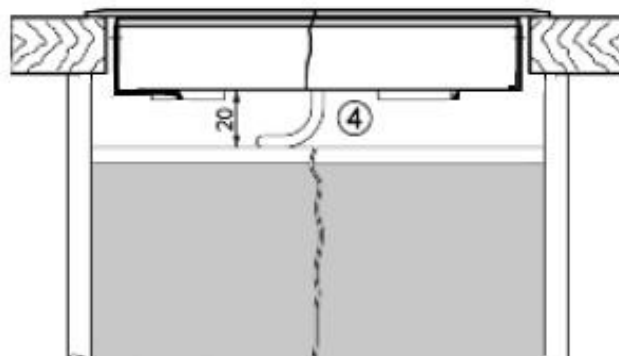
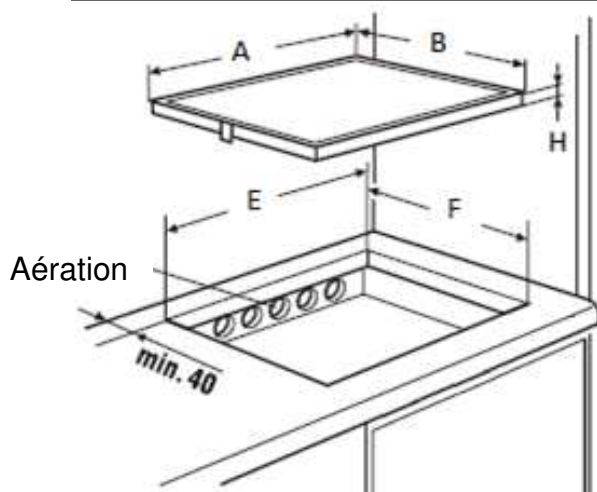
L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

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



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



Encastrement :

- **Dimension de découpe :**

| | A | B | E | F | H |
|------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| KI9560.0SR | 900 mm | 520 mm | 850 mm | 490 mm | 53 mm |

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 40mm.**
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (75°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil **un espace de 20 mm** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 650 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.
- N'utilisez pas de grilles de protection ou de dispositifs de protection inadaptés pour la table de cuisson. Cela peut causer des accidents.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

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

Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz.

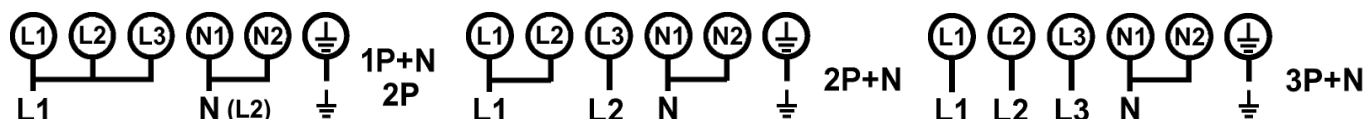
Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

| Réseau | Raccordement | Diamètre câble | Câble | Calibre de protection |
|------------|--------------|-------------------------|----------------------------|-----------------------|
| 230V~ 50Hz | 1 Phase + N | 3 x 2.5 mm ² | H 05 VV - F H 05 RR - F | 40 A * |
| 400V~ 50Hz | 2 Phases + N | 4 x 1.5 mm ² | H 05 VV - F H 05 RR - F | 25 A * |

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



Branchement de la table:

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

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre L1 et L2, un deuxième pontet entre L2 et L3 et un troisième pontet entre N1 et N2

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot N1 ou N2, la phase L1 sur le plot L1, L2 ou L3.

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre L1 et L2 puis entre N1 et N2.

Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot N1 ou N2, la phase L1 sur le plot L1 ou L2 et la phase L2 sur le plot L3.

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

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



Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

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

Teka Austria GmbH

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

