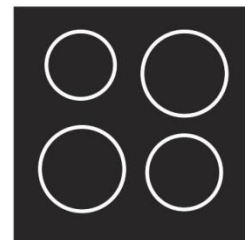


# BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

# INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



DE

GB

EKI9954.1F



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](mailto:kundendienst@kueppersbusch.de)

**Küppersbusch**  
FÜR KÜCHEN MIT STIL

# Küppersbusch-Kundendienst

## Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

### Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH  
Küppersbuschstraße 16  
45883 Gelsenkirchen

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

#### Sie erreichen uns:

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

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax oder Internet unter [www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de) mit.

### Österreich:

Teka Austria GmbH  
Eitnergasse 13  
1230 Wien

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

#### Sie erreichen uns:

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

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax oder Internet unter [www.kueppersbusch.at](http://www.kueppersbusch.at) mit.

#### Bitte beachten Sie:

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

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

## Garantiebedingungen

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

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

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

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

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

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

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

# INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>SICHERHEIT .....</b>	<b>4</b>
VORSICHTSMAßNAHMEN VOR INBETRIEBNAHME.....	4
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE .....	5
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNGEN.....	6
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL.....	7
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN .....	7
<b>ENTDECKEN SIE IHR GERÄT .....</b>	<b>8</b>
KOCHEN MIT INDUKTION .....	8
KOCHMENÜ.....	8
BEDIENFELD .....	9
WIE SOLLTEN SIE IHRE PFANNEN AUF DIE KOCHZONE LEGEN .....	9
AUSWAHL DER TÖPFEN.....	10
<b>BENUTZEN SIE IHRE KOCHPLATTE.....</b>	<b>11</b>
VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN .....	11
LCD DISPLAY .....	11
FUNKTION DER SENSOREN-SCHALTFELDER.....	11
SLIDER-FUNKTION UND ZEITSCHALTUHR .....	11
EIN- UND AUSSCHALTEN DES KOCHFELDES .....	12
BOOSTER FUNKTION.....	12
ANKOCHAUTOMATIK.....	13
TOPFERKENNUNG.....	13
RESTWÄRMEANZEIGE .....	13
KOCHZONEN MENÜ .....	14
ZEITSCHALTUHR.....	14
WARMHALTEFUNKTIONEN.....	16
HAUPT MENÜ.....	17
PAUSE FUNKTION.....	17
PARAMETER.....	17
HELLIGKEIT.....	18
LAUTSTÄRKE.....	19
INDIVIDUELLE FUNKTIONSBELEGUNG.....	19
DEMO MODUS.....	20
REINIGUNGS FUNKTION.....	21
CHEFKOCH FUNKTION.....	21
VERRIEGELUNG DES BEDIENFELDES .....	22
ZEITSCHALUHR ALS EIERUHR .....	23
MEMORY-FUNKTION .....	24
BRÜCKEN FUNKTION.....	25
AUTOMATISCHE BRÜCKEN FUNKTION .....	25
<b>KOCHEMPFEHLUNGEN .....</b>	<b>26</b>
<b>REINIGUNG UND PFLEGE.....</b>	<b>26</b>
<b>PROBLEMLÖSUNG.....</b>	<b>27</b>
<b>UMWELTSCHUTZ.....</b>	<b>28</b>
<b>MONTAGEHINWEISE .....</b>	<b>29</b>
<b>ELEKTROANSCHLUSS.....</b>	<b>30</b>

# SICHERHEIT

---

## Vorsichtsmaßnahmen vor Inbetriebnahme

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem autorisiertem Fachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht für Schäden zur Verantwortung gezogen werden, 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 korrekt und in einer aufrechten Position in dem entsprechenden Mobiliar eingebaut wurde.
- Es darf nur für das haushaltsübliche Kochen, Braten und Grillieren von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber vom Glas entfernen.
- Es dürfen keine Änderungen an dem Gerät vorgenommen 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 Stromnetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner eingebaut werden, da die freisetzenen Wasserdämpfe die Elektronik beschädigen könnten.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

## 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 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.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht zum Beheizen des Raumes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel eines freistehenden oder eingebauten Gerätes 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.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei eingeschalteten Kochzonen unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie die Kochfläche nie mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie 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

- Beachten Sie, dass bspw. auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Töpfe nicht an den Rand der Glasscheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- **BRANDGEFAHR:** Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen Mindestabstand von 2cm zwischen der Unterseite des Gerätes und des Schubladenkastens geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- In der darunter liegenden Schublade dürfen keine brennbaren Gegenstände wie bspw. Spraydosen aufbewahrt werden.
- Befindet sich in der Schublade ein Besteckkasten, muss dieser 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.
- Sollten Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten, schalten Sie das Kochfeld bitte sofort aus, schrauben die Sicherung des Kochfeldes ab und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Öffnen Sie das Gerät auf keinen Fall selbst.
- **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 jeder Topf in der Mitte der Kochzone steht. Der Boden des Topfes muss so viel wie möglich die Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen könnte. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Kunststoff oder Aluminium: es könnte auf der Kochzone schmelzen.
- **NIE** ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten und Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.



**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.**



# ENTDECKEN SIE IHR GERÄT

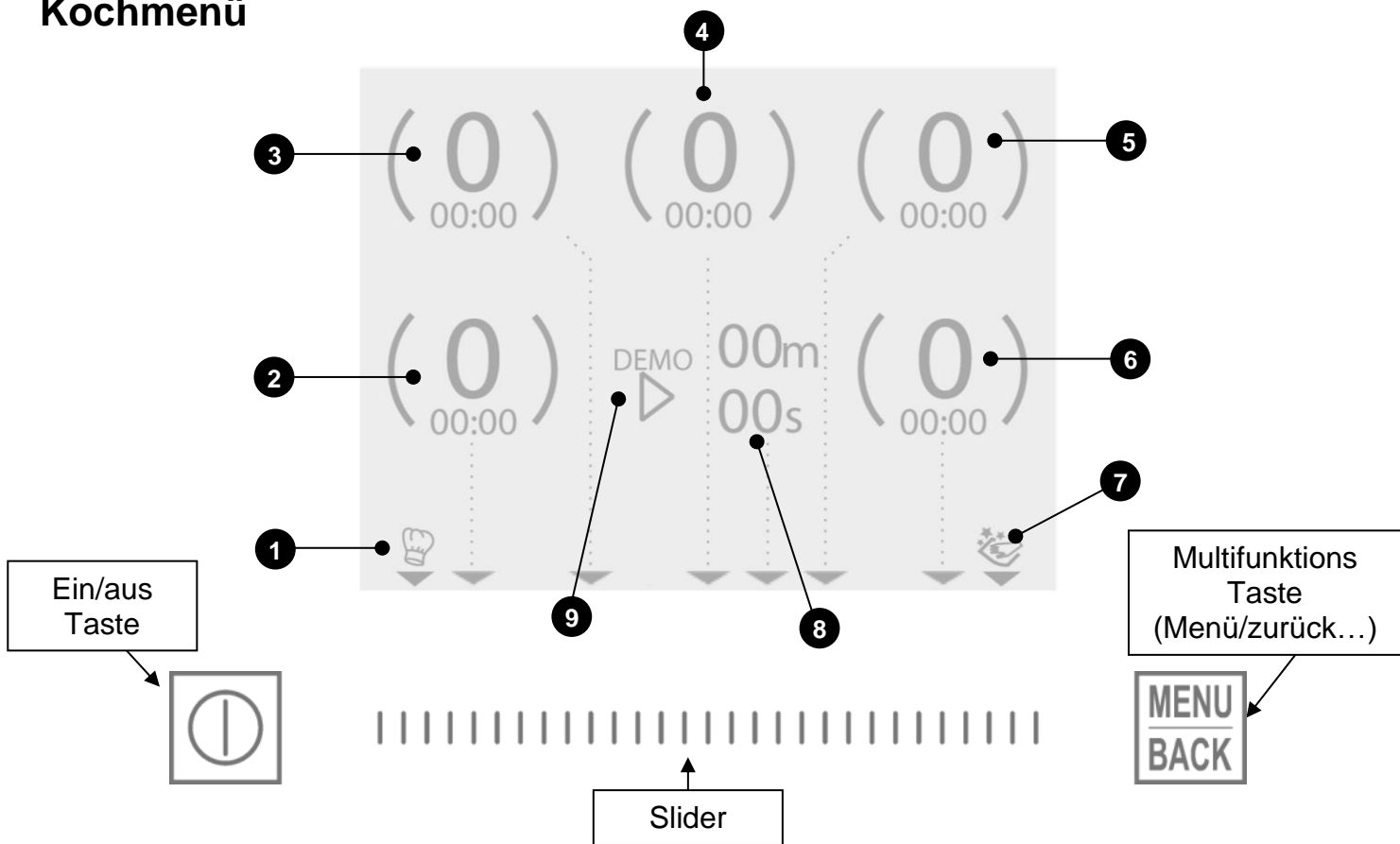
## Kochen mit Induktion

Induktionstechnologie gehört zu den besten Kochtechnologien. Diese Technologie ist erstaunlich schnell und sicher. Sie ermöglicht eine sehr feine und präzise Einstellung der Kochleistung. Der hohe Wirkungsgrad der Induktionstechnologie ermöglicht Energie zu sparen.

Mit Induktion erzeugt das Kochfeld selbst keine Wärme. Eine Induktionsspule befindet sich unter jeder Kochzone. Wenn diese aktiviert ist, wird ein elektromagnetisches Feld erzeugt, das wiederum Wirbelströme in dem ferromagnetischen Boden des Topfes erzeugt. Dies führt zu Erwärmung der Töpfe.





Damit Sie wirklich von Ihrem Kochfeld profitieren können, ist die Wahl der Töpfe von höchster Bedeutung. Bitte lesen Sie unsere Tipps dazu.

## Kochmenü



- 1** Erste Funktionsbelegung (personalisierbar)
- 2** Kochzone vorne links – Anzeige Leistung + Timer
- 3** Kochzone hinten links – Anzeige Leistung + Timer
- 4** Kochzone mitte – Anzeige Leistung + Timer
- 5** Kochzone hinten rechts – Anzeige Leistung + Timer
- 6** Kochzone vorne rechts – Anzeige Leistung + Timer
- 7** Zweite Funktionsbelegung (personalisierbar)
- 8** Eieruhr
- 9** Demo Modus



<u>Anzeige</u>	<u>Benennung</u>	<u>Beschreibung</u>
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
	Keine Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
	Restwärme	Kochzone ist heiß
B1	Erste Booster	Die erste Booster Leistung ist aktiviert.
B2	Zweite Booster	Die zweite Booster Leistung ist aktiviert.
	Warmhaltefunktion	Die Funktion wird Speisen auf 42, 70 oder 94°C
II	Stop&Go	Das Kochfeld ist in Pause.

## Bedienfeld

Typ	EKI9954.1F
Gesamt Leistung	11100 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC <sub>hob</sub> **	183.7 Wh/kg
<b>Kochzone Mitte</b>	Ø 280 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 90/220 mm
Nominal Leistung*	1850/2600 W
Booster Leistung*	2600/3300 W
Doppel-Booster Leistung*	3000/5500 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	D
Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **	181.4 Wh/kg
<b>Kochzonen</b>	190*230 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	2100 W
Booster Leistung*	2600 W
Doppel-Booster Leistung*	3700 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B
Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **	190.6 Wh/kg
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C (x3)
Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> **	182.2 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.

## Wie sollten Sie Ihre Pfannen auf die Kochzone legen

Achtung: um effizienter zu kochen und Energiekosten zu sparen, stellen Sie bitte sicher, dass jeder Topf auf der Kochzone zentriert ist.


## Auswahl der Töpfen

Die Topfhersteller weisen in der Regel darauf hin, ob ihre Produkte für Induktion geeignet sind.

**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

Es kann vorkommen, dass ein geeigneter Topf mit sehr kleinem Bodendurchmesser aufgrund von Sicherheitsgründen nicht funktioniert. Die obere Tabelle informiert Sie über den Mindestdurchmesser für jede Kochzone. Dieser Mindestdurchmesser kann je nach Qualität der Töpfe oder Größe des Kochfeldes abweichen.

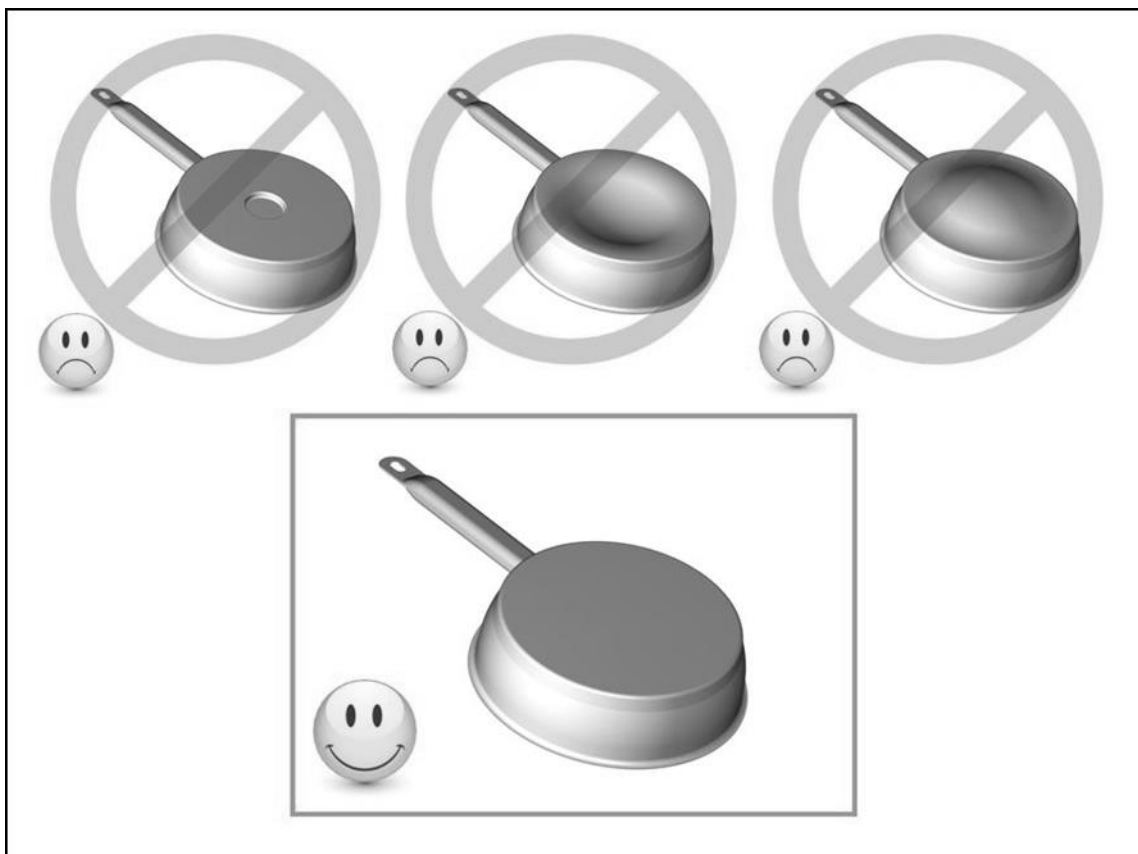
Wenn eine Pfanne für eine Kochzone nicht geeignet ist, erscheint [  ].

**Achtung: auch wenn ein Topf als geeignet für Induktion gekennzeichnet ist, soll es nicht heißen, dass dieser optimal ist. Es kann zwischen geeigneten Töpfen erhebliche Unterschiede geben mit direktem Einfluss auf die Kochgeschwindigkeit und die Lebensdauer des Kochfeldes.**

So können Sie überprüfen, ob Ihre Töpfe für Induktion optimiert sind:

- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf eine Kochzone. Setzen Sie die Kochzone auf Stufe [ 9 ]. Das Wasser muss innerhalb wenige Sekunden sieden.
- Drehen Sie den Topf um und halten Sie einen Magneten an den Topfboden. Der Magnet muss überall heften, in der Mitte des Topfbodens so wie auf den Rändern.

Einige Töpfe können Geräusche erzeugen, wenn sie auf eine Induktions-Kochzone gesetzt werden. Dieser Geräusche deuten auf keinem Fall auf einen Fehler des Gerätes hin und beeinflussen keineswegs die Funktion.



# BENUTZEN SIE IHRE KOCHPLATTE

---

## Vor dem ersten Aufheizen

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

## LCD Display

### **ACHTUNG: LEGEN SIE NIE EINE PFANNE AUF DAS DISPLAY;**

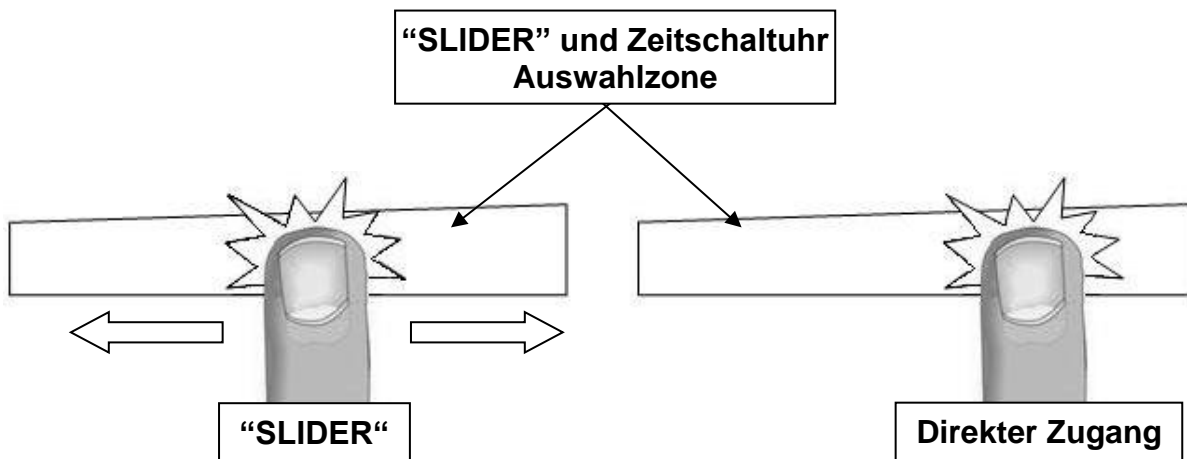
Beim Einschalten des Gerätes wird Sie eine Animation daran erinnern, dass sie keine warme Pfanne auf das Display legen sollen. Diese Animation kann durch ein Fingerdruck auf die Multifunktionstaste beendet werden.

## Funktion der Sensoren-Schaltfelder

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. Bitte betätigen Sie während der Benutzung des Kochfelds nur eine Taste und nie mehrere gleichzeitig.




## Slider-Funktion und Zeitschaltuhr

Für die Auswahl der Kochstufe 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 Kochstufe-Taste berühren.



## Ein- und Ausschalten des Kochfeldes

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Einschalten	Mindestens 2 Sek. auf [  ] drücken	[ 0 ]
Ausschalten	Mindestens 2 Sek. auf [  ] drücken	Nichts oder [  ]

Wenn keine Einstellung innerhalb von 20 Sekunden gegeben wurde, schaltet sich das Gerät automatisch aus

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Zone auswählen	Mit dem Finger auf dem SLIDER fahren	[ 0 ] erscheint
Leistung auswählen	Innerhalb 4 Sek. fahren Sie wieder mit dem Finger auf den SLIDER	[ 0 ] bis [ B ]
Abschalten	Zone auswählen und innerhalb 4 Sek. mit dem Finger auf dem SLIDER bis zu [ 0 ] fahren	[ 0 ] bis [ H ]

## Booster Funktion

Alle 6 Kochzonen sind mit einer Boosterfunktion und Doppel- Boosterfunktion, d.h. mit einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Die Boosterfunktion wird mit [ B1 ] angezeigt. Die Doppel-Boosterfunktion wird mit [ B2] 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.

- **Booster aktivieren:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Zone auswählen	Mit dem Finger auf dem SLIDER fahren	[ 0 ] erscheint
Booster einschalten	Berühren Sie den SLIDER unter dem Symbol [ B ]	[ B1 ]
Doppel-Booster einschalten	Berühren Sie erneut unter [ B ]	[ B2 ]
Booster ausschalten	Mit dem Finger auf dem SLIDER bis [ 0 ] fahren	[ 0 ] oder [ H ]


- **Power management:**

Das Kochfeld ist mit einem Energieverwaltungssystem ausgestattet, um die Gesamtleistung in der Begrenzung des elektrischen Anschlusses einzuhalten. Bei Verwendung des Boosters auf einer oder mehrere Zonen, kann diese Funktion die Leistung der anderen Zonen reduzieren. Die letzte Einstellung hat Priorität. Wenn die Leistung einer Kochzone reduziert wird, blinkt die Anzeige für ein paar Sekunden, bevor der neue Wert vom Energieverwaltungssystem übernommen wird.

## 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:**


<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Zone auswählen	Mit dem Finger auf dem SLIDER fahren	[ 0 ] erscheint
Aktivierung der Ankochautomatik (zB „7“)	Auf dem « SLIDER » bis auf [ 7 ] fahren und während 4 Sek. darauf bleiben	[ 7 ] mit [  ]

- **Abschalten der Ankochautomatik:**



Um die Ankochautomatik abzuschalten, die Leistungsstufe auf [ 0 ] herunter setzen.

## Topferkennung

Die interaktive Bedienung dieses Induktionskochfeldes macht es sehr intuitiv und komfortabel zu bedienen. Schalten Sie das Kochfeld ein und platzieren Sie einen Topf irgendwo auf der Glaskeramik: die interaktive Bedienung wird den Topf automatisch erkennen bzw. wird es automatisch auf dem Bildschirm angezeigt. Sie haben dann 4 Sek. um die Leistungsstufe auszuwählen.

Wenn ein Topf von der Zone entfernt wird oder nicht für den Einsatz auf Induktionskochfeldern geeignet ist, wird das Symbol [  ] angezeigt. Wenn der Topf auf der selben Zone zurück gelegt wird, fängt das Kochen mit der selben Leistungsstufe an. Wenn Sie fertig gekocht haben, schalten Sie die Leistungsstufe aus. Lassen Sie nicht die Topferkennung an.

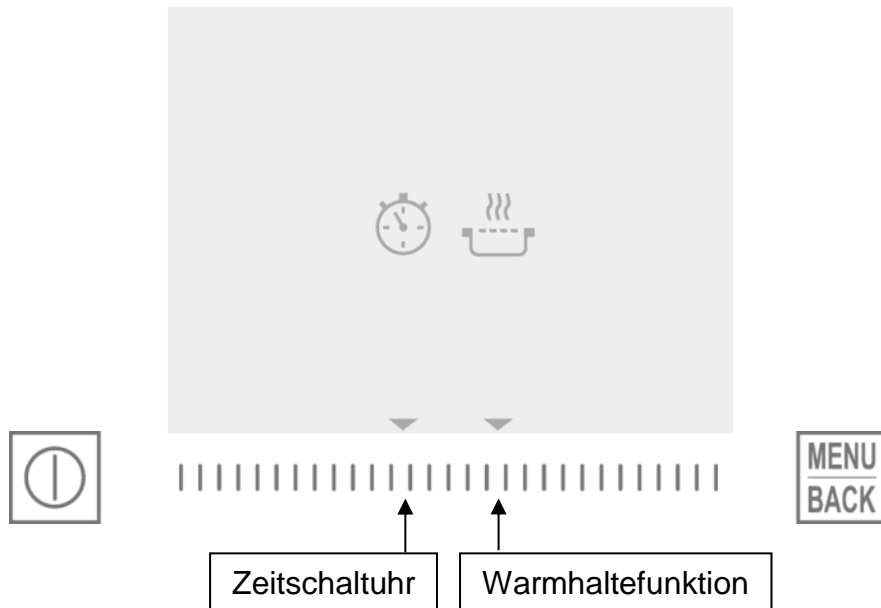
## Restwärmeanzeige

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

# Kochzonen Menü

Das Menü gibt Zugriff auf Kochfunktionen, die für jede einzelne Kochzone aktiviert werden können.

Um in das Kochzonen Menü zu gelangen, müssen Sie eine Kochzone auswählen und innerhalb 4 Sek. auf die Multifunktions Taste zu drücken.



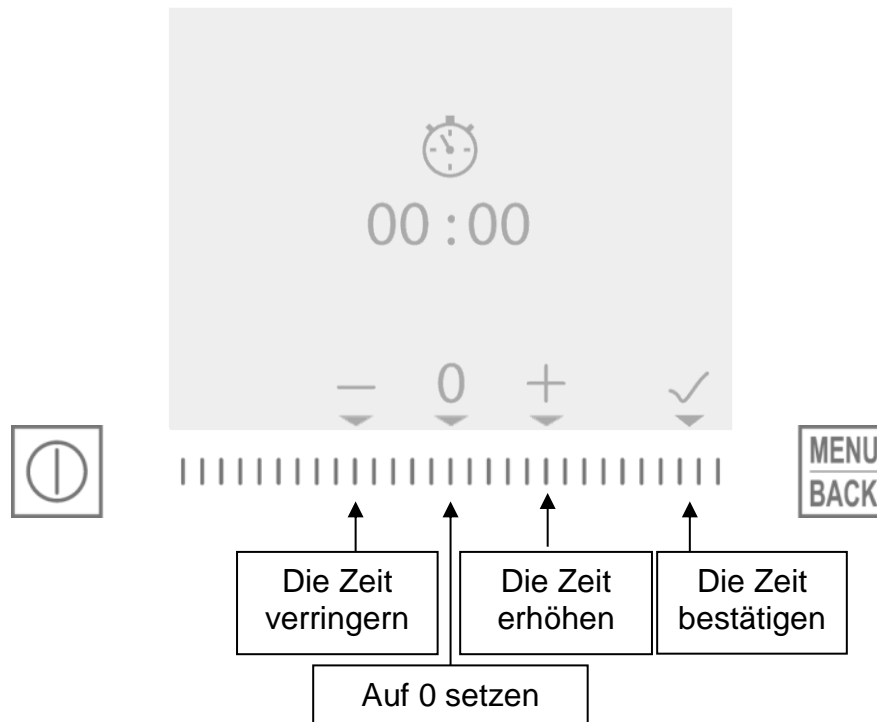
## Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann man auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 0 bis 99 Minuten und 30 Sekunden einstellen. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

Wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Taste betätigt wurde, dann kehrt die Anzeige automatisch auf das Kochmenü zurück.

- **Veränderung der Dauer:**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Zone auswählen	Mit dem Finger auf dem SLIDER fahren	[ 0 ] bis [ B ] erscheint
Kochzone auswählen	Die Multifunktions-Taste betätigen	
Die Zeitschaltuhr Funktion auswählen	Unter [ ⌚ ] betätigen	
Die Dauer einstellen	Unter [ - ] betätigen um die Zeit zu verringern	Die Dauer verringert
	Unter [ + ] betätigen um die Zeit zu erhöhen	Die Dauer erhöht
	Unter [ 0 ] betätigen um auf 0 zu setzen	Die Dauer kehrt auf 0 zurück
	Unter [ ✓ ] betätigen um zu bestätigen	Der Countdown beginnt



- **Zeitschaltuhr ausschalten:**

Am ende der Kochzeit schaltet die Kochzone aus, es blinkt die Anzeige [ 00:00 ] und ein Signal ertönt.








Um den Ton und das Blinzeln zu stoppen, muss man einfach nur mit dem Finger auf dem Slider bis zur der entsprechende Zone fahren.

## Warmhaltefunktionen

Diesen Funktionen werden Speisen auf 42°C, 70°C oder 94°C warmgehalten.  
 Diesen Funktionen sollen Überlauf und Verbrennen vermeiden.

Wenn innerhalb von 20 Sekunden keine Taste betätigt wurde, dann kehrt die Anzeige automatisch auf das Kochmenü zurück.

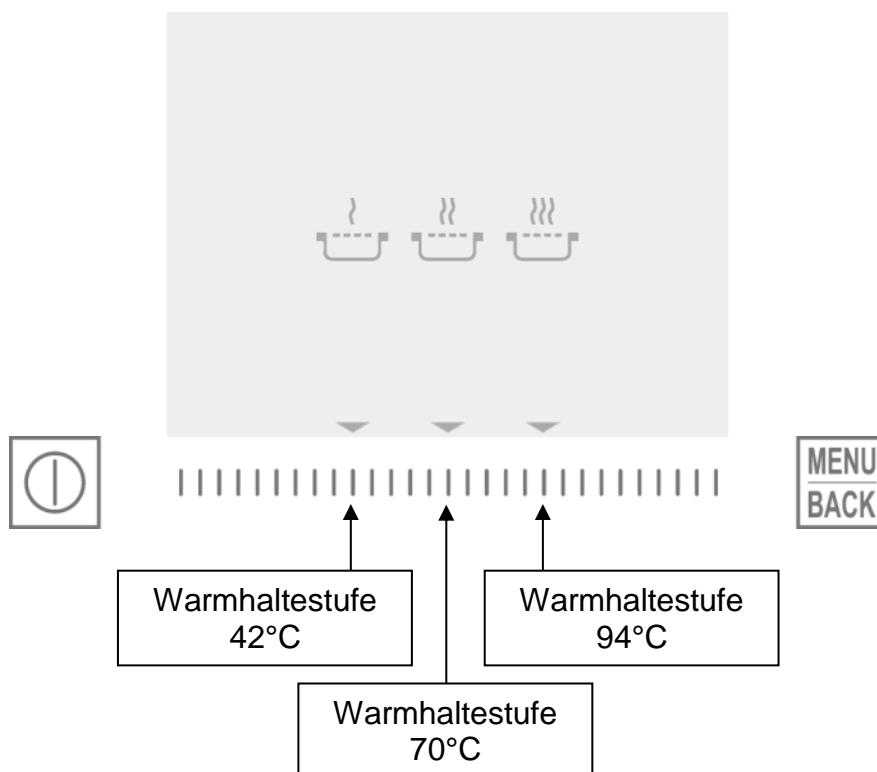
- **Die Warmhaltefunktion einschalten :**

<b><u>Betätigung</u></b>	<b><u>Bedienfeld</u></b>	<b><u>Anzeige</u></b>
Zone auswählen	Mit dem Finger auf dem SLIDER fahren	[ 0 ] bis [ B ] erscheint
Kochzone	Die Multifunktions Taste betätigen	
Die Warmhaltefunktion auswählen	Unter [  ] betätigen I	
Die höhe der Warmhaltefunktion auswählen	Unter [  ] betätigen ≈42°C	[  ]
	Unter [  ] betätigen ≈70°C	[  ]
	Unter [  ] betätigen ≈94°C	[  ]

- **Die Warmhaltefunktion ausschalten :**

Die Zone auswählen und die Leistungsstufe ändern.

Die maximale Dauer der Warmhaltefunktion beträgt 2 Stunden.

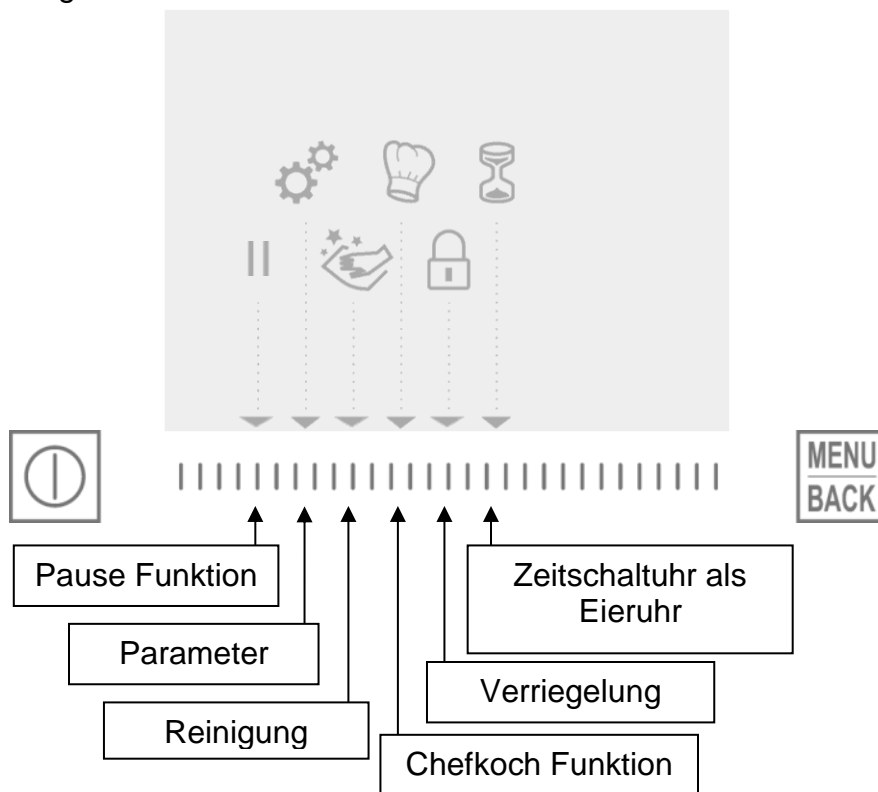




# Haupt Menü

Das Hauptmenü gibt Zugriff auf Funktionen, die für das gesamte Gerät aktiviert werden.

Um das Hauptmenü zu aktivieren, müssen Sie die Taste "Multifunktion" betätigen, ohne vorher einen Kochbereich ausgewählt zu haben:



## Pause Funktion

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

- **Die Pause Funktion einschalten / ausschalten:**

### Betätigung

Haut Menü  
Die Pause Funktion einschalten  
Die Pause Funktion ausschalten

### Bedienfeld

Die Multifunktions Taste betätigen  
Unter [ || ] betätigen  
Unter [ ▷ ] betätigen

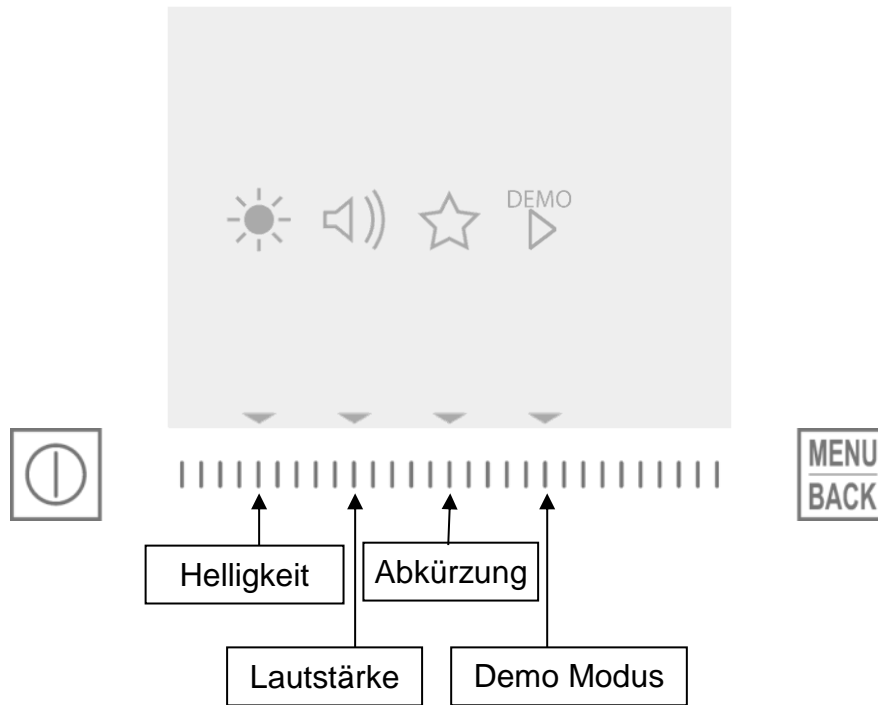
### Anzeige

Der Timer startet  
Vorherige Einstellung



# Parameter

In diesem Menü werden die Parameter für das Kochen eingestellt, wie die Helligkeit, die Lautstärke, die Abkürzungen ändern...





## Helligkeit

- Helligkeit verändern:

### Betätigung

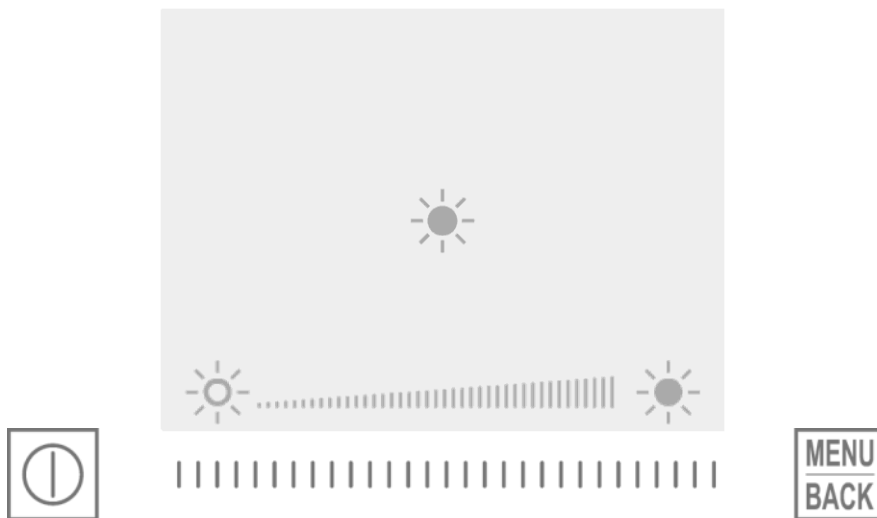
Haut Menü  
 Parameter  
 Helligkeit  
 Helligkeit verändern  
 Helligkeit bestätigen

### Bedienfeld

Die Multifunktions Taste betätigen  
 Unter [  ] betätigen  
 Unter [  ] betätigen  
 Auf den Slider drücken oder fahren  
 Die Multifunktions Taste betätigen

### Anzeige

Die Helligkeit verändert sich





# Lautstärke

- Lautstärke verändern:

**Betätigung**

Haupt Menü  
 Parameter  
 Lautstärke  
 Die Lautstärke ändern  
 Die Lautstärke bestätigen

**Bedienfeld**

Die Multifunktions Taste betätigen  
 Unter [  ] betätigen  
 Unter [  ] betätigen  
 Auf den Slider drücken oder fahren  
 Die Multifunktions Taste betätigen

**Anzeige**

Die Lautstärke verändert sich





# Individuelle Funktionsbelegung

- Funktionsbelegung ändern:

**Betätigung**

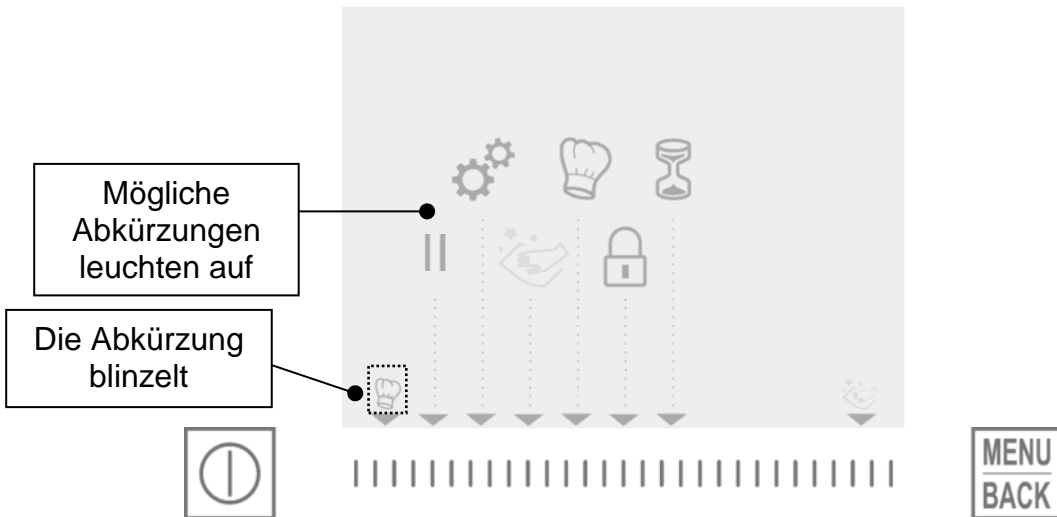
Haupt Menü  
 Parameter  
 Abkürzung  
 Die Gewollte Abkürzung auswählen  
 (bzw. die linke Abkürzung ändern)

**Bedienfeld**

Die Multifunktions Taste betätigen  
 Unter [  ] betätigen  
 Unter [  ] betätigen  
 Unter der „Abkürzung“ drücken

**Anzeige**

Die Abkürzung blinzelt



**Betätigung**

Die Gewollte Abkürzung auswählen

Um das Abkürzungsmenü zur verlassen

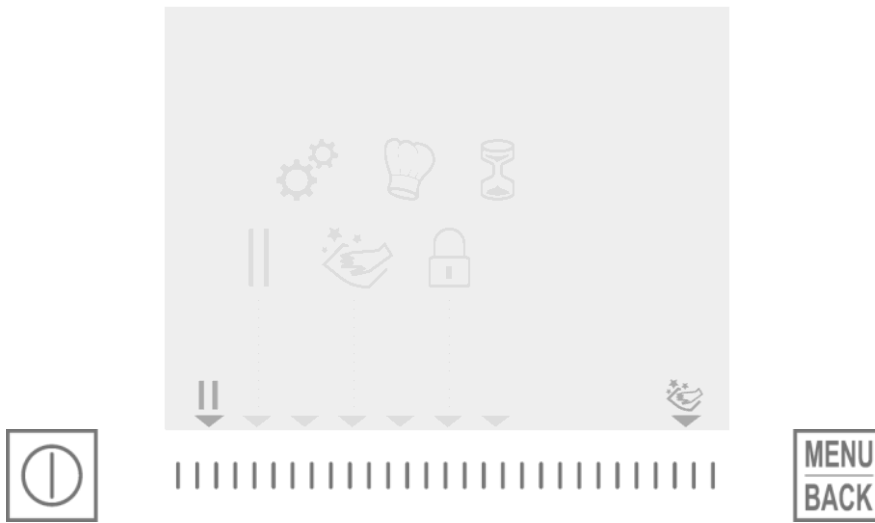
**Bedienfeld**

Auf der gewollten Abkürzung drücken und 3 Sek. später wird die Funktion bestätigt

Die Multifunktions Taste betätigen

**Anzeige**

Die Abkürzung hat sich verändert



**Demo Modus**

Diese Funktion ermöglicht das Kochfeld in für einer Ausstellung zu benutzen, ohne, dass man Leistung auf den Kochzonen erzeugt.

Mit dieser Funktion wird die Topferkennung deaktiviert.

- **Demo Modus einschalten :**

**Betätigung**


Haupt Menü


Parameter

Demo Modus einschalten

**Bedienfeld**

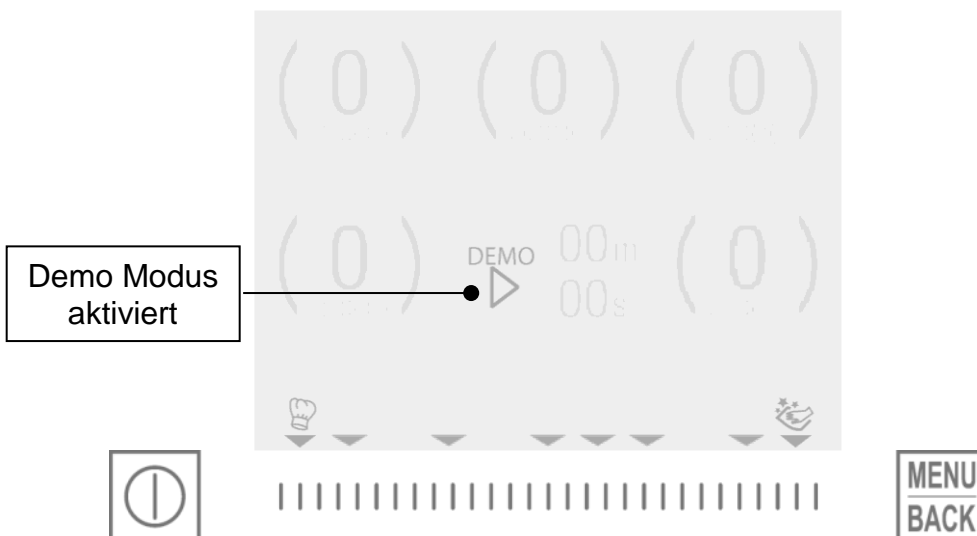
Die Multifunktions Taste betätigen

Unter [  ] betätigen

Unter [  ] betätigen

**Anzeige**

Der Demo Modus ist aktiviert





- **Demo Modus ausschalten :**

**Betätigung**

Haupt Menü  
 Parameter  
 Demo Modus ausschalten

**Bedienfeld**

Die Multifunktions Taste betätigen  
 Unter [  ] betätigen  
 Unter [  ] betätigen

**Anzeige**

## Reinigungs Funktion


Diese Funktion verriegelt das Bedienfeld (außer die Ein / Aus-Taste) für 20 Sekunden. Das Kochen hört dabei nicht auf.

- **Reinigung Funktion einschalten:**

**Betätigung**

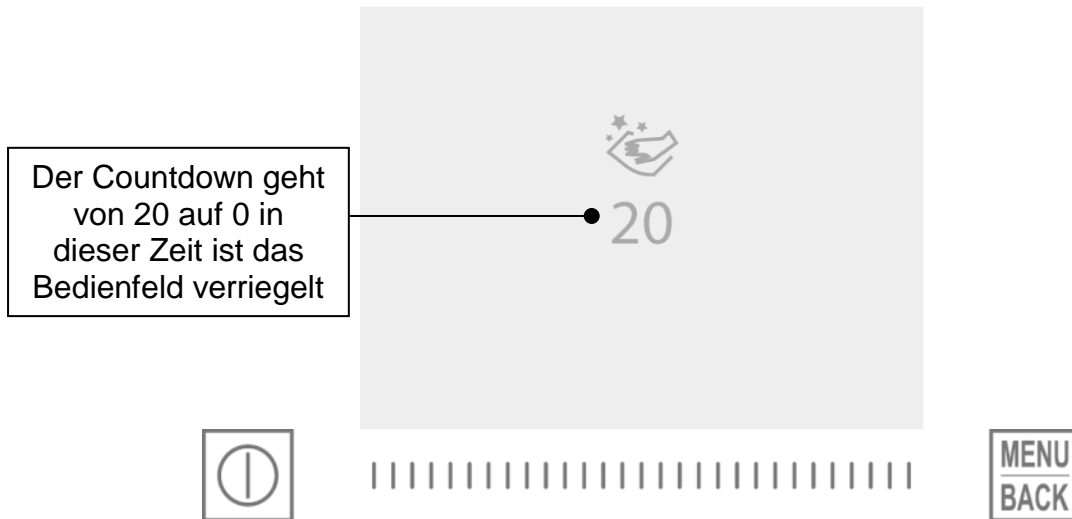
Haupt Menü  
 Die Reinigungs Funktion aktivieren

**Bedienfeld**

Die Multifunktions Taste betätigen  
 Unter [  ] betätigen

**Anzeige**

Der Countdown beginnt



## Chefkoch Funktion


Diese Funktion macht aus dem Kochfeld 3 große Zonen.

- **Chefkoch Funktion einschalten / ausschalten:**

**Betätigung**

Haupt Menü  
 Die Chefkoch Funktion einschalten  
 Die Chefkoch Funktion ausschalten

**Bedienfeld**

Die Multifunktions Taste betätigen  
 Unter [  ] betätigen  
 Die Multifunktions Taste betätigen

**Anzeige**

- **Die Leistung der Chefkoch Funktion ändern:**

**Betätigung**

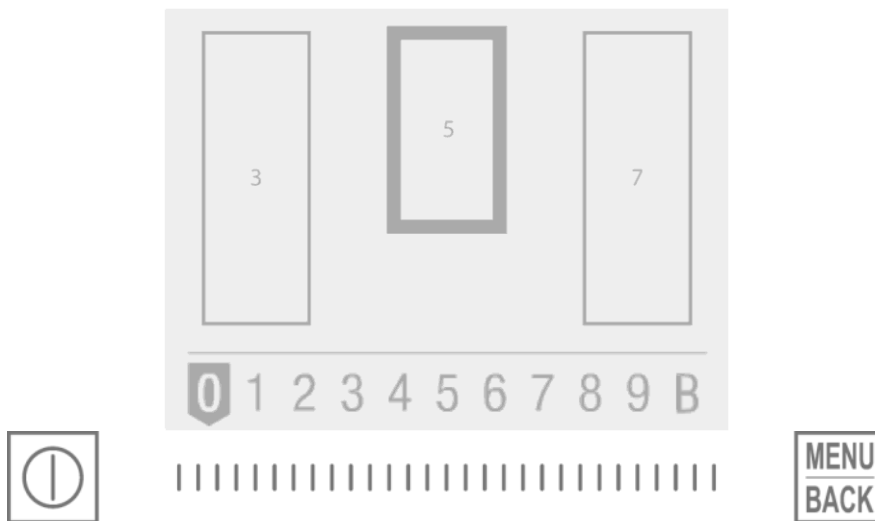
Die gewollte Zone auswählen  
Die Leistung anpassen

**Bedienfeld**

Unter der gewollten Zone betätigen  
Auf dem Slider nach links oder nach rechts fahren

**Anzeige**

[ 0 ] bis [ B ]



## **Verriegelung des Bedienfeldes**

Um zu vermeiden das eine Einstellung geändert wird, kann man das Bedienfeld verriegeln (die Ein / Aus-Taste [⏻] als Ausnahme)

- **Verriegelung / Entriegelung des Bedienfeldes :**

**Betätigung**

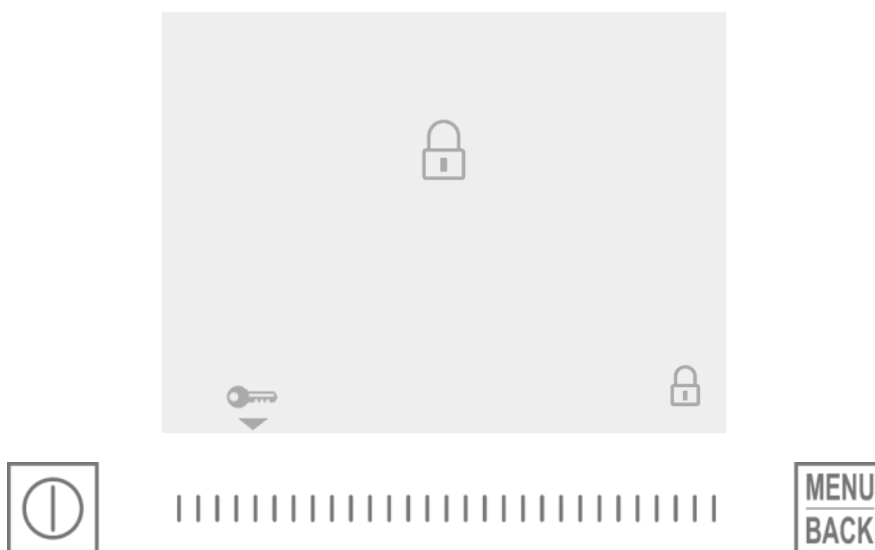
Haupt Menü  
Das Kochfeld verriegeln  
  
Das Kochfeld entriegeln

**Bedienfeld**

Die Multifunktions Taste betätigen  
Unter [🔒] betätigen  
  
Mit dem Finger auf dem Slider vom Schlüssel bis zum Vorhängeschloss fahren

**Anzeige**

Das Kochfeld ist verriegelt  
Das Kochfeld ist entriegelt



## Zeitschluhr als Eieruhr

Die Eieruhr ist von den Kochzonen unabhängig. Die Zeitschaltuhr und die Eieruhr können gleichzeitig verwendet werden.

- **Veränderung der Dauer :**

### Betätigung

Haupt Menü

Die Eieruhr auswählen

Dauer festlegen

### Bedienfeld

Die Multifunktions Taste betätigen

Unter [ ⏰ ] betätigen

Unter [ - ] betätigen um die Zeit zu verringern

Unter [ + ] betätigen um die Zeit zu erhöhen

Unter [ 0 ] betätigen um auf 0 zu setzen

Unter [ ✓ ] betätigen um zu bestätigen

### Anzeige

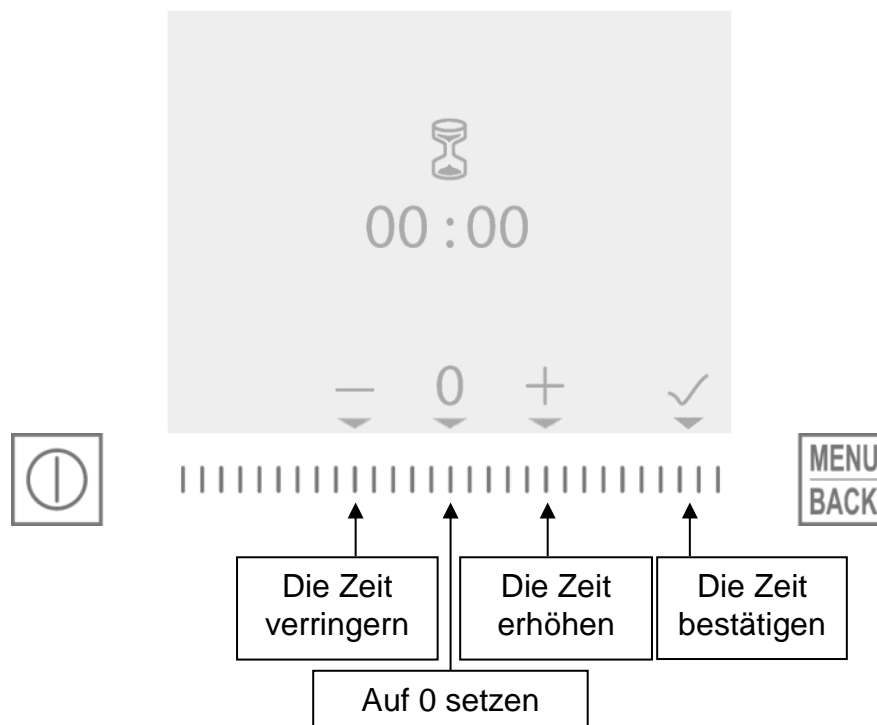
Die Dauer verringert

Die Dauer erhöht

Die Dauer kehrt auf 0 zurück

Der Countdown beginnt

Wenn innerhalb 20 Sekunden keine Taste betätigt wurde, dann kehrt die Anzeige automatisch auf das Kochmenü zurück.



- **Automatische Abschaltung am Ende der Zeit :**

Am Ende der Zeit blinkt die Anzeige [ 00:00 ] und ein Signalton ertönt.

Um das blinken und den Signalton auszuschalten, müssen Sie einfach nur den Slider oder die Multifunktions Taste betätigen.

## Memory-Funktion

Nach dem Ausschalten des Kochfeldes, (weniger als 6 Sek.) 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:

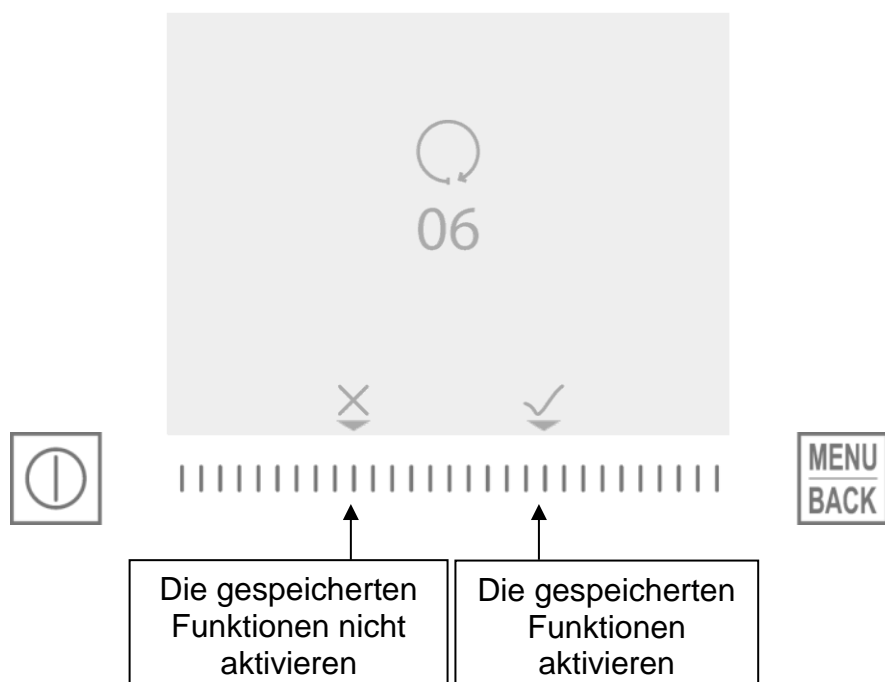
- Leistungsstufen der Kochzonen.
- Timer- Einstellungen der Kochzonen.
- Einstellungen der Ankochautomatik.
- Einstellung der Warmhaltefunktion.

Um die letzten Einstellungen bei zu halten:

- Unter [ ✓ ] betätigen bevor die 6 Sek. vorbei sind.

Um die letzten Einstellungen nicht bei zu behalten:

- Unter [ X ] betätigen oder abwarten bis die 6 Sekunden vorbei sind.





## Brücken Funktion

Diese Funktion ermöglicht Ihnen zwei Zonen (Mitte) zu kombinieren, die die gleiche Funktionalität wie eine einzelne Zone besitzt. Die Booster-Funktion ist erlaubt.

- **Brücke Funktion einschalten / ausschalten**

### Betätigung

Brücke Funktion einschalten

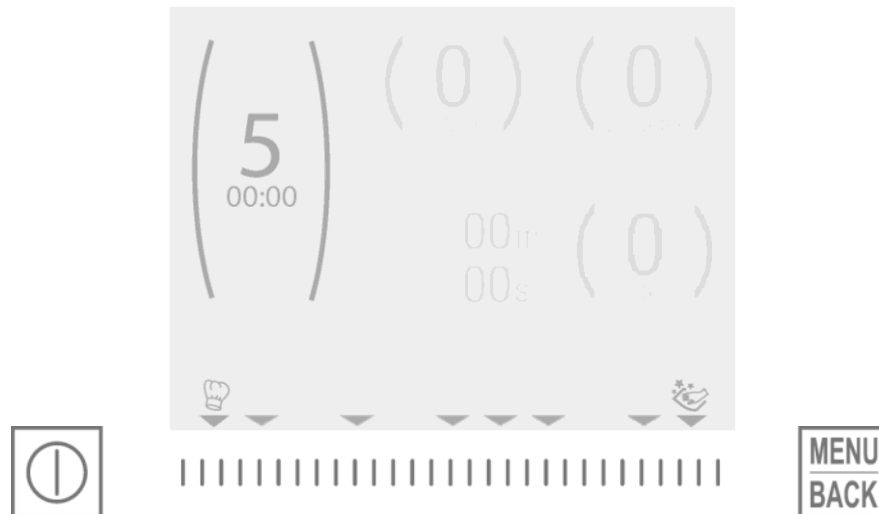
Brücke Funktion ausschalten

### Bedienfeld

4 Sek. lang eine der beide Zonen betätigen, die man überbrücken will

4 Sek. lang eine der beide Zonen betätigen, die man überbrückt hat

### Anzeige



Die vordere Zone trägt die Priorität bei der Überbrückung:  
die Brücke Funktion behält die Leistungsstufe der vordere Zone.

## Automatische Brücken Funktion

Wenn eine große Pfanne auf zwei Zonen erkannt wird, welche für Brückungsfunktion geeignet ist, blinkt diese Funktion auf der Anzeige.

Wählen Sie eine Leistungsstufe aus um die Brücken Funktion zu bestätigen. Im Gegensatz, wenn keine Leistungsstufe ausgewählt wird, wird die Brücke Funktion deaktiviert.

# KOCHEMPFEHLUNGEN

---

(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
B1 und B2	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 dem Abschalten der Kochzonen.

# PROBLEMLÖSUNG

---

## Geräusche

- \* Ein Brummen ist bei Induktions-Kochfeldern normal.
- \* Ein regelmäßiges Brummen ist auch normal. Es zeigt, dass das Kochfeld regelmäßig ein und ausschaltet, um niedrigere Temperaturen zu erreichen.
- \* Man kann auch ein leises Geräusch des Gebläses hören, wenn man lange kocht oder höheren Temperaturen erreicht. Jedes Gebläse ist mit einem Temperatur Sensor gestattet, der automatisch die Geschwindigkeit erhöht oder verringert. Dies ermöglicht einen leiseren Betrieb des Kochfeldes und eine längere Lebenszeit des Geräts.
- \* Die schrillen Töne sind nicht mit dem Kochfeld verbunden, aber es liegt an den Töpfen (Vibrationen von mehrschichtigen Böden, von der Befestigung des Handgriffs, von einem Utensil im Topf während des Kochens...)

Die schrillen Töne können schwanken abhängig der Leistungsstufe, der Temperatur des Topfes, einer Beschädigung des Topfes...

## Sich das Kochfeld oder die Kochzonen nicht mehr einschalten lassen:

- 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 [ ]:

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

## Bei der Anzeige das Symbol [ E ] erscheint:

- Das Gerät vom Netz trennen und nach ca. 10 Minuten wieder anschließen.
- Kontaktieren Sie unseren Kundendienst.


## Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld abschaltet:

- Dies könnte folgende Gründe haben:
  - Sie haben vergessen die Kochzone auszuschalten.
  - Eine oder mehrere Sensortasten sind verdeckt.
- Durch eine Überhitzung wurde automatisch die Leistung reduziert oder abgeschaltet.

## Das Kühlgebläse nach dem Ausschalten weiter läuft:

- 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 [  ]
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [ 9 ]

## Auf der Anzeige erscheint eine Animation und ein Signalton ertönt:

- Ein warmer Topf deckt die Anzeige ab. Entfernen Sie den Topf und betätigen Sie die Multifunktions-Taste.

## Die Anzeige [ ] oder [ ] oder [ ] erscheint:

- Siehe Kapitel „Warmhaltefunktion“.

## Die Anzeige [ II ] erscheint:

- Siehe Kapitel „Pausen-Funktion“.

### **Bei der Anzeige das Symbol [ Er03 ] erscheint:**

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

### **Bei der Anzeige das Symbol [ E2 ] erscheint:**

- Das Kochfeld ist überhitzt. Lassen Sie es zuerst abkühlen und schalten Sie es dann erneut ein.

### **Bei der Anzeige das Symbol [ E8 ] erscheint:**

- Der Lufteingang des Lüfters ist verstopft und muss vom Schmutz befreit werden.

### **Bei der Anzeige das Symbol [ U400 ] erscheint:**

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

### **Bei der Anzeige das Symbol [ Er47 ] erscheint:**

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

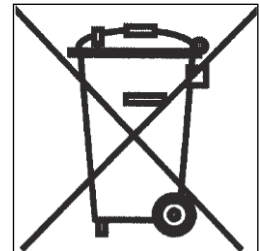
Wenn eines der obengenannten Zeichen andauert, rufen Sie den Kundendienst an.

## **UMWELTSCHUTZ**

---

- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recycelbar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten sowohl wertvolle Materialien als auch schädliche Stoffe.

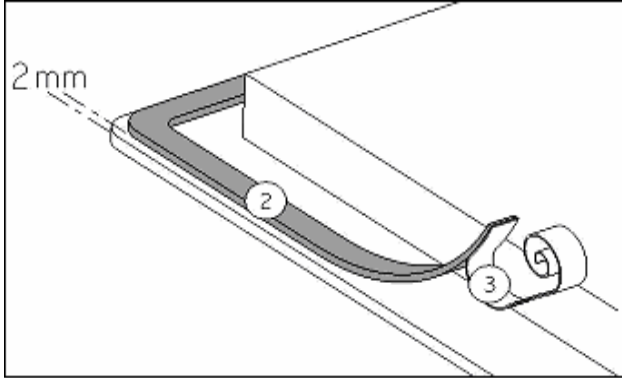
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
  - Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



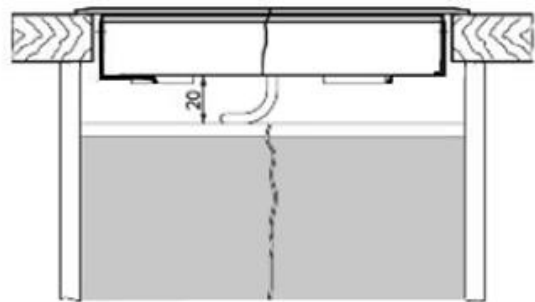
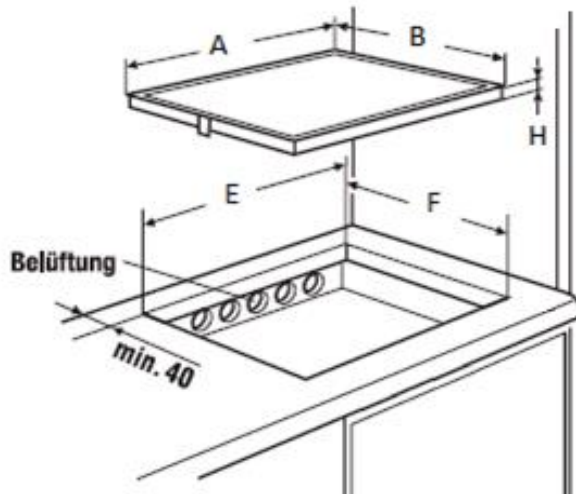
# MONTAGEHINWEISE

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 zur Außenkante des Glases aufkleben.



	A	B	E	F	H
EKI9954.1F	900 mm	520 mm	810 mm	490 mm	54 mm

## Einbau :

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und / oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht dem Brandschutztyp Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränken oder Wänden eingebaut werden. **Auf der anderen Seite dürfen Möbel oder Geräte nicht höher als das Kochfeld sein.**
- Die Arbeitsflächen sowie die Wandabschlussleisten müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Das Kochfeld darf nicht über Geschirrspülen, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden oder ohne Dunstabzugshauben betrieben werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde ein **Zwischenraum 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 760 mm betragen.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z.B. durch eine Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Gießharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Das mitgelieferte Dichtungsband muss sorgfältig aufgeklebt werden.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind.

## ELEKTROANSCHLUSS

- Die Installation des Gerätes an das Elektronetz darf nur von einer Elektro-Fachkraft durchgeführt werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften 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, können Sie mit Hilfe der Angaben des Typenschildes überprüfen.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen beim Einbau entsprechend verdeckt werden.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass dieses nicht mit dem Kochfeld in Berührung kommt.

### Achtung !

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

Schließen Sie immer die Erdung mit an.

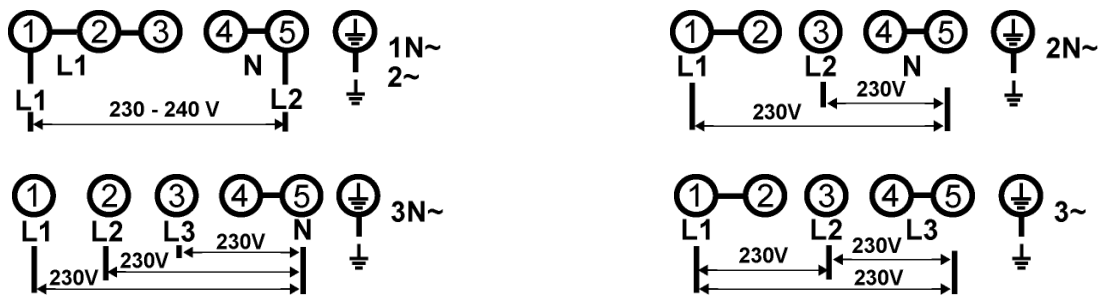
Beachten Sie das Anschlussschema.

Benutzen Sie ggf. das mitgelieferte Anschlusskabel.

Der grüne/gelbe Faden entspricht der Erdung, der blaue Faden entspricht dem Nullleiter, und der kastanienbraune Faden entspricht der Phase.

Netz	Anschluß	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 4 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 Phases + N	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
230V~ 50/60Hz	2 Phases	3 x 4 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
230V~ 50/60Hz	3 Phases	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

(\* ) laut EN 60 335-2-6/1990 Norm



### Anschluss des Kochfelds :

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

#### Einphasiger Anschluss 230V~ 1P+N

Bringen Sie je eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1,2 und 3, sowie zwischen Anschlussklemme 4 und 5.

Befestigen Sie den Schutzleiter an die vorgesehene Anschlussklemme, den Neutralleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, die Polleiter L1 an Anschlussklemme 1,2 oder 3.

#### Zweiphasigen Anschluss 400V~ 2P+N

Bringen Sie je eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 1 und 2, sowie zwischen Anschlussklemme 4 und 5.

Befestigen Sie den Schutzleiter an die vorgesehene Anschlussklemme, den Neutralleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, die Polleiter L1 an Anschlussklemme 1 oder 2 und die Polleiter L2 an Anschlussklemme 3.

#### Dreiphasigen Anschluss 400V~ 3P+N

Bringen Sie je eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 4 und 5.

Befestigen Sie den Schutzleiter an die vorgesehene Anschlussklemme, den Neutralleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, die Polleiter L1 an Anschlussklemme 1, die Polleiter L2 an Anschlussklemme 2 und die Polleiter L3 an Anschlussklemme 3.

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

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

# SUMMARY

---

<b>SAFETY</b> .....	<b>33</b>
PRECAUTIONS BEFORE USE.....	33
USING THE APPLIANCE.....	33
PRECAUTIONS TO PROTECT THE HOB.....	34
PRECAUTIONS IN THE EVENT OF APPLIANCE FAULT.....	35
OTHER PRECAUTIONS.....	35
<b>DISCOVERING YOUR HOB</b> .....	<b>36</b>
COOKING ON INDUCTION.....	36
COOKING MENU.....	36
COOKING ZONES.....	37
HOW SHOULD YOU PLACE YOUR PANS ON THE COOKING ZONES.....	37
HOW SHOULD YOU CHOOSE YOUR COOKWARES.....	38
<b>USING YOUR HOB</b> .....	<b>39</b>
BEFORE THE FIRST USE.....	39
SCREEN.....	39
TOUCH CONTROL.....	39
SLIDER: TO SELECT A COOKING ZONE OR SET A COOKING LEVEL.....	39
STARTING-UP.....	39
BOOSTER FUNCTION.....	40
AUTOMATIC COOKING.....	40
PAN DETECTION AND LOCALIZATION.....	40
RESIDUAL HEAT INDICATION.....	41
ZONE MENU.....	41
TIMER FUNCTION.....	42
KEEP WARM FUNCTION.....	43
HOB MENU.....	44
PAUSE FUNCTION.....	44
SET BRIGHTNESS.....	45
SET LOUDNESS.....	46
PERSONALIZE SHORTCUTS.....	46
DEMO MODE.....	47
CLEAN-LOCK FUNCTION.....	48
CHEF FUNCTION.....	48
LOCKING FUNCTION.....	49
EGG TIMER FUNCTION.....	50
RECALL FUNCTION.....	51
AUTO BRIDGE FUNCTION.....	52
<b>COOKING ADVICES</b> .....	<b>53</b>
<b>CARE AND MAINTENANCE</b> .....	<b>53</b>
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>54</b>
<b>ENVIRONMENT PRESERVATION</b> .....	<b>55</b>
<b>HOW TO INSTALL YOUR HOB</b> .....	<b>56</b>
<b>MAINS ELECTRICITY CONNECTION</b> .....	<b>57</b>



# SAFETY

---

## Precautions before use

- Unpack the hob and all associated components, taking care not to lose or mishandle any parts.
- The appliance must be installed by a suitably qualified professional and connected to the electricity supply by a qualified electrician who will comply with the local regulations. The manufacturer cannot be held responsible for damage caused by wrong installation or connection.
- The appliance must be installed in a purpose-designed kitchen unit and worktop cut out as specified below.
- This hob has been designed for use only as a domestic cooking appliance. Any other use is potentially dangerous and will invalidate the guarantee.
- Remove all labels and other packaging materials from the ceramic surface prior to use.
- Do not modify the appliance in any way as this will invalidate the guarantee and is potentially dangerous.
- The hob must not be used as a freestanding appliance or as a worktop.
- This appliance must be connected to the electricity supply according to the local regulations. It must be suitably earthed.
- Do not use any extension cable to connect the hob.
- This appliance must not be installed above a dishwasher or tumble dryer as steam may damage the electronic components.
- This appliance must not be controlled by external tools like separate timer or separate remote control system

## Using the appliance

- Always switch cooking zones off after use.
- Take particular care when cooking with oils or fats that may ignite.
- Cooking pans and utensils and the hob itself become hot during use. Caution, risk of injury to people and pets both during and after use.

- Ensure no cable from any other appliance can come into contact with the hob top or pans during use.
- Magnetic objects (such as credit cards, portable electronic devices; etc.) must not be placed near the appliance during use.
- Metal objects such as knives, forks, lides etc. must not be placed on the hob as they may become hot.
- Don't place any other metallic object than suitable pans on the hob. In case of untimely activation or residual heat, metallic object may become hot, melt or even burn.
- Never cover the hob with any cloth or other cover. This may become hot and create a fire hazard.
- 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 to protect the hob**

- Use of damaged pans or those with raw cast iron bottoms may damage the hob ceramic glass.
- Abrasive materials such as scouring cleaners and grits may damage the ceramic glass.
- Avoid dropping objects onto the ceramic glass.
- Take care not to strike the edges of the hob with saucepans.
- Ensure that ventilation remains free from obstructions and complies with instructions specified by the manufacturer.
- Do not place empty saucepans on the hob.
- Sugar, synthetic materials or aluminium foil must not come into contact with the heating zones. These may cause permanent damage to the ceramic. If these should accidentally fall onto the hob, turn it off immediately and carefully remove them. Take care not to burn yourself.
- **CAUTION:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- Never place any hot items on the control panel.

- If a drawer is located below the hob, ensure that a minimum air gap of at least 2 cm is left between the drawer contents and the base of the hob. This is essential to guarantee correct ventilation. A horizontal divider made of material capable of withstanding 65°C above ambient temperature can be used to ensure this air gap.
- Never place inflammable items or materials (like sprays) in a drawer or cupboard below the hob. Cutlery drawers must be resistant to heat.

### Precautions in the event of appliance fault

- If a fault is noticed, switch off the appliance and turn off the electricity supply.
- There are no user-serviceable parts inside the appliance. Don't open the appliance by yourself. All repairs must be performed by a suitably qualified service engineer or similar.
- **WARNING:** if the ceramic glass is broken or cracked, don't use the appliance and turn off the electricity supply to avoid the possibility of electric shock. Contact after-sales service.
- See the troubleshooting section in this manual

### Other precautions

- Ensure that each pan is well centred on its cooking zone. The pan base must cover as much of the cooking zone as possible.
- For those with heart pacemakers or active implants, the magnetic field could influence its operating. You should obtain information from the retailer or your attending physician.
- Do not to use aluminium or plastic containers: they could melt onto 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 INCORRECT COOKWARE OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE DESIGNED FOR NON-MAGNETIC COOKWARE WILL INVALIDATE THE GUARANTEE. THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT AS A RESULT OF SUCH USE.**



# DISCOVERING YOUR HOB

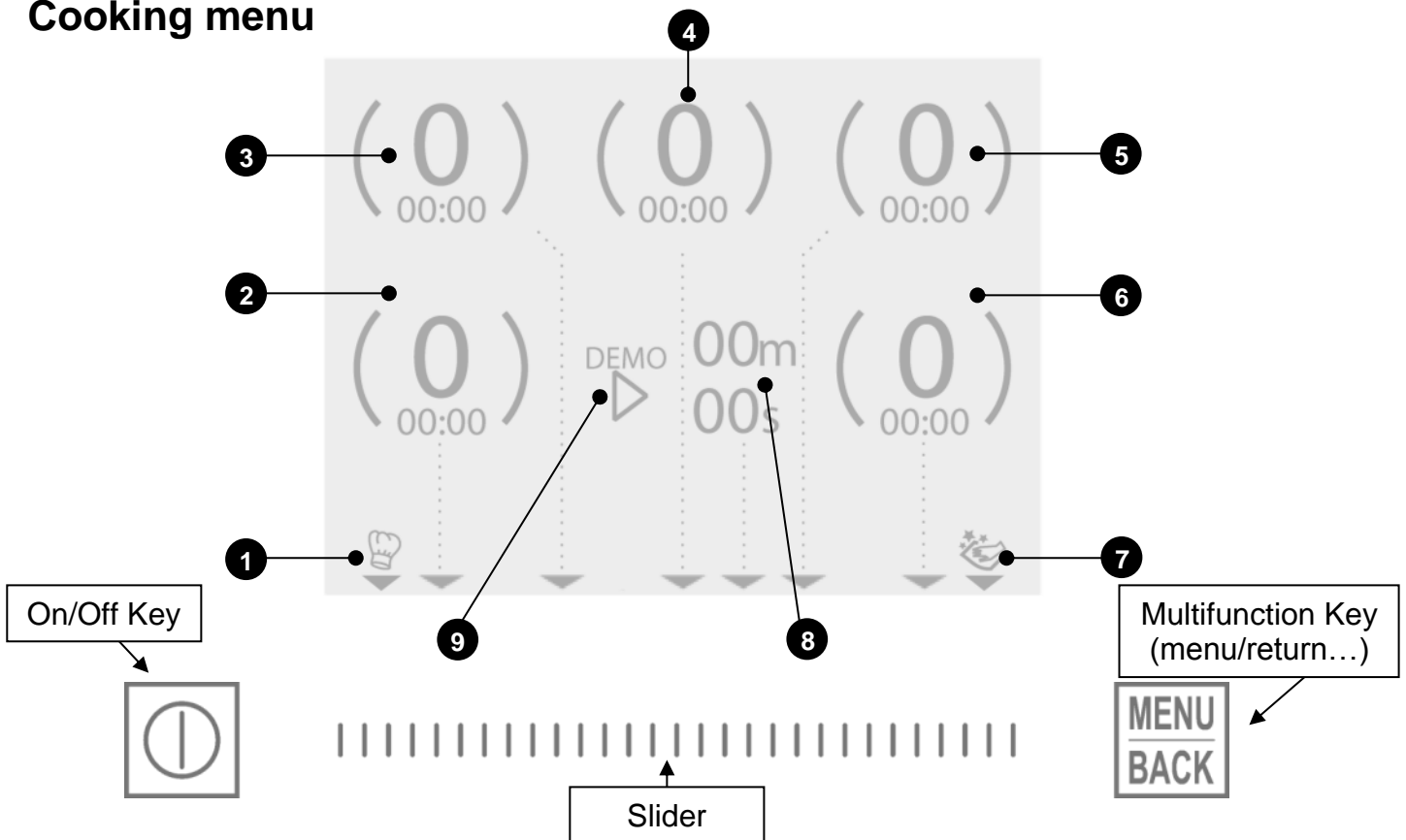
## Cooking on induction

Induction technology belongs to the best cooking technologies. It provides remarkably fast cooking, with very precise control, in a very safe way. Thanks to its higher efficiency, induction technology also allows to save on energy costs.




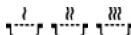
With induction, the hob itself doesn't generate any heat: it has just to be considered as a sophisticated switch. The heat is directly generated in the pot base, according to the phenomenon that a ferromagnetical item placed in an oscillating magnetic field heats up.

In order to take benefit of your induction hob, the choice of the pots is of the utmost importance. Please carefully read our corresponding advises below.

## Cooking menu



- 1 First short cut (can be customized)
- 2 Front left cooking zone power and timer display
- 3 Rear left cooking zone power and timer display
- 4 Central cooking zone power and timer display
- 5 Rear right power and timer display
- 6 Front right power and timer display
- 7 Second short cut
- 8 Egg timer display
- 9 Demo mode display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Description</u>
0	Zero	The heating zone is activated
1...9	Power level	Selection of the cooking level
	No pan detection	No pan or inadequate pan
	Heat accelerator	To reach the selected cooking level faster
E	Information or error message	See the troubleshooting section in this manual
	Residual heat	The cooking zone is hot
B1	Booster level 1	The 1 <sup>st</sup> level of booster is activated
B2	Booster level 2	The 2 <sup>nd</sup> level of booster is activated
	Keep warm	Maintain automatically +/- 42°C, 70°C or 94°C
II	Pause	The hob is in pause

## Cooking zones

Type	EKI9954.1F
Total power	11100 W
Energy consumption for the hob $EC_{hob}^{**}$	183.7 Wh/kg
<b>Front heating zone</b>	Ø 280 mm
Minimum detection	Ø 90/220 mm
Nominal power*	1850/2600 W
Booster power (level 1)*	2600/3300 W
Booster power (level 2)*	3000/5500 W
Standardised cookware category**	D
Energy consumption $EC_{cw}^{**}$	181.4 Wh/kg
<b>Kochzonen</b>	190*230 mm
Minimum detection	Ø 100 mm
Nominal power*	2100 W
Booster power (level 1)*	2600 W
Booster power (level 2)*	3700 W
Standardised cookware category**	B
Energy consumption $EC_{cw}^{**}$	190.6 Wh/kg
Standardised cookware category**	C (x3)
Energy consumption $EC_{cw}^{**}$	182.2 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).

## How should you place your pans on the cooking zones

Caution: for efficient cooking and higher energy savings, ensure that each pan is well centered on its cooking zone.

## How should you choose your cookwares

The cookware manufacturers usually specify whether their products are suitable for induction.

**Suitable pans:** cookwares with flat bases made of steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, sandwich bottom with ferromagnetic bottom.

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

A suitable pan with a very small base may not work for security reasons. This minimum detection diameter is detailed in the table above and may vary according to the pot quality and the size of the cooking zone.

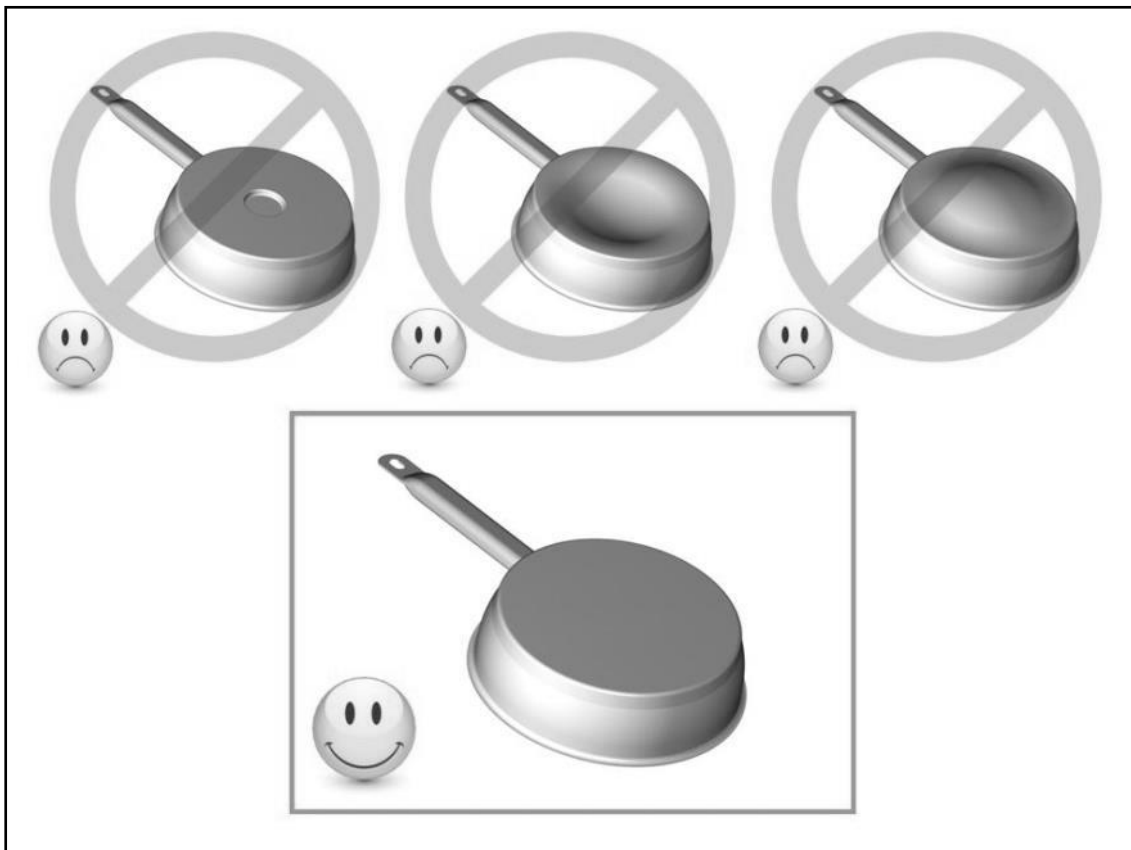
When a pan is not adapted to a cooking zone, the symbol [  ] is displayed.

**Caution: even among the pots indicated as suitable for induction, it may exist huge differences with a concrete impact on the cooking speed and the lifetime of the hob.**

To check by yourself if a pan is suitable you can:

- Put a little water in a pan and place it on a cooking zone. Set the cooking level at [ 9 ]. The water must heat up in a few seconds.
- Turn over the pot and place a magnet on its base. The magnet must stick wherever you place it (in the middle of the base and on the outskirts).

Certain pans may occur shrilly sounds when they are placed on an induction cooking zone. These sounds are linked with vibrations in the pot. They don't affect the efficiency of the cooking process.



# USING YOUR HOB

## Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent as this may cause blue-tinted colour on the glass surface.

## Screen

### **WARNING: NEVER PLACE A PAN ON THE SCREEN.**

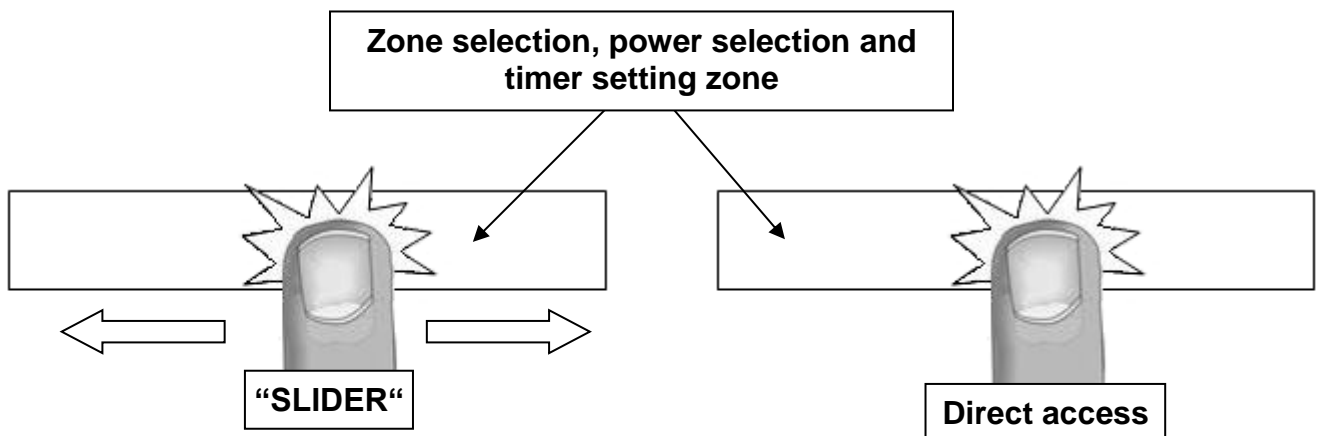
Each time when you switch on the hob, an animation will inform you that you must not place a pan over the display. To override this animation, you can press on “multifunction” key.

## Touch control

Your ceramic hob is fitted with touch control. When your finger presses a 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. For normal use, press only one key at time.

## Slider: to select a cooking zone or set a cooking level

To select a cooking zone or adjust its power level, you must use the “SLIDER” zone. You can either slide or get direct access to the expected position.



## Starting-up

- **To switch the hob on or off:**

<b>Action</b>	<b>Control panel</b>	<b>Display</b>
To switch on	touch key [ 0 ] for at least 2 sec.	[ 0 ]
To switch off	touch key [ 0 ] for at least 2 sec.	nothing or [ 0 ]

Please note: if a power level is not set within approximately twenty seconds, the hob will switch off automatically.

- **To switch a cooking zone on or off:**

<b>Action</b>	<b>Control panel</b>	<b>Display</b>
To select a zone	Move your finger on the “SLIDER” area	[ 0 ] is bright
To set a power level	Within 4 sec., move again your finger on the “SLIDER” area	[ 0 ] to [ B ]
To switch off the zone	Select the zone with the SLIDER and set its power down to to [ 0 ] within 4 sec.	[ 0 ] or [ H ]

## Booster function

Booster level 1 [ B1 ] and level 2 [ B2 ] allow a higher power level than the maximum for approximately 10 minutes.

This function aims at heating up rapidly big quantities of water.

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

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
To select a zone	Touch the SLIDER and select a zone	[ 0 ] is bright
To start Booster level 1	Touch the right hand extremity of SLIDER, located under [B] symbol	[ B1 ]
To start Booster level 2	Touch again the key under [B] symbol	[ B2 ]
Stop the Booster	Slide your finger down to [ 0 ]	[ 0 ] or [ H ]

- **Power management:**


The hob is fitted with a power management system to keep the total power used under the limit of the connection to electricity. When using the booster on one or more zones this function may limit the power being used by other zones.

Last setting has priority. When the power of a cooking zone is being reduced, its display blinks during few seconds before the new value set by the power management system appears.

## Automatic cooking

Every zone is equipped with an automatic cooking function, which reduce the warming up time for the zone. The cooking zone starts at full power during a certain time, and then reduces automatically its power to the level set.

- **Turn on the automatic cooking function:**


<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
To select a zone	Touch the SLIDER and select a zone	[ 0 ] is bright
To select the power level (for example « 7 »)	Slide to position [ 7 ] on SLIDER and keep touching during 4 sec.	[ 7 ] with [  ]


- **Turn off the automatic cooking:**

To turn off the automatic cooking function, set the cooking level of the zone down to [0]

## Pan detection and localization


The hob is equipped with an interactive control that will detect the pot when it is correctly placed on a zone and that will automatically highlight the corresponding display. You have then 4 seconds to set the cooking level for this zone.

When a pan is removed from the zone, or is unsuitable for use on induction hobs, the symbol [  ] is displayed. When the pan is put back on the same zone, the cooking starts again with the same power level.

After use, take care to switch the cooking zone and/or the hob off: don't let the pan detection [  ] active.



## Residual heat indication

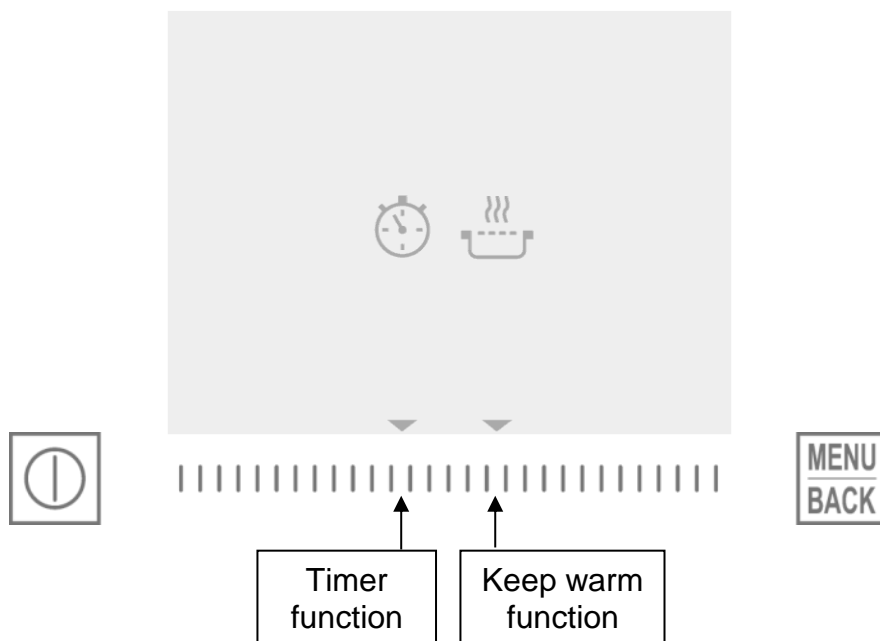
The hob is equipped with residual heat indicators to warn when any of the zones are still hot to the touch after cooking. The symbol [  ] will show in the relevant zone display after cooking until the zone is at a safe temperature to touch.

As long as the residual heat indicators displayed, don't touch the corresponding heating zones and don't put any items on them as there may be a risk of burn or fire.

## Zone menu

The zone menu gives access to cooking functions that can be activated separately for each zone.

To activate the zone menu, you have to select a cooking zone and to press the "multifunction" key within 4 seconds:



## Timer function

The timer can be set separately for each zone, from 0 up to 99 hours and 30 seconds.

Please note: if no action is made within 20 second, the display automatically switches back to the cooking menu.

- **Set and change the cooking time:**

### Action

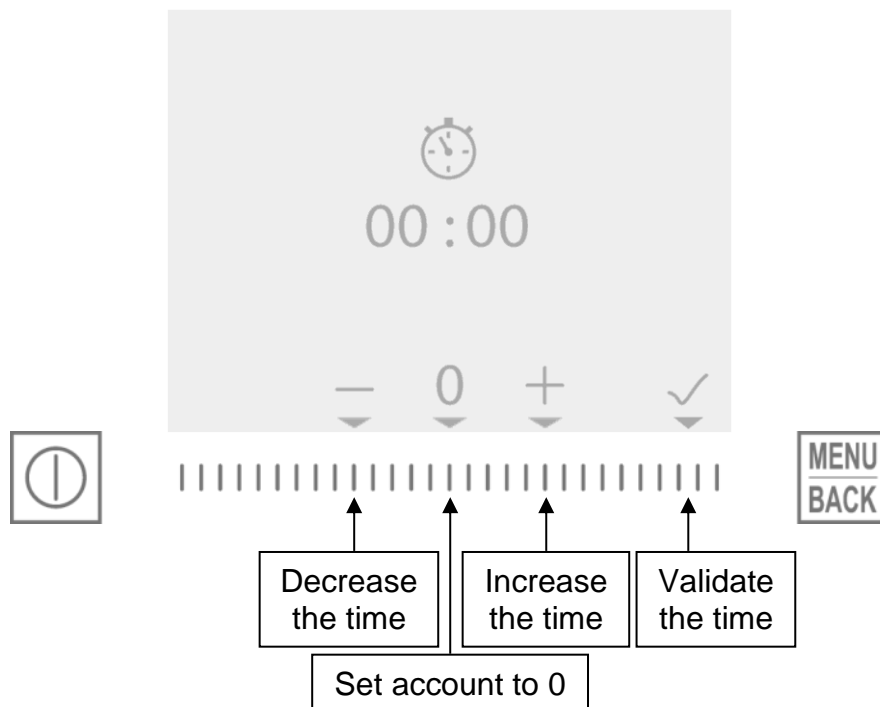
Zone selection  
 Cooking zone function  
 Timer function selection  
 Set the timer

### Control panel

press under the desired area  
 press “multifunction key”  
 press under the [ ⌚ ]  
 press [ - ] to decrease the time  
 press [ + ] to increase the time  
 press [ 0 ] to reset the time  
 press [ ✓ ] to validate the time

### Display

[ 0 ] to [ B ] is bright  
  
 the time decrease  
 the time increase  
 the time is reset  
 the time is validated



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

At the end of the set cooking time the zone switches off, also the timer flashes [ 00:00 ] and the hob beeps.








To cancel the beeper, touch the SLIDER key that will select the corresponding cooking zone.

# Keep warm function

This function enables to reach and maintain temperatures of more or less 42, 70 or 94°C thanks to sensors located under the ceramic glass.

Please note: if no action is made within 20 second, the display automatically switches back to the cooking menu.

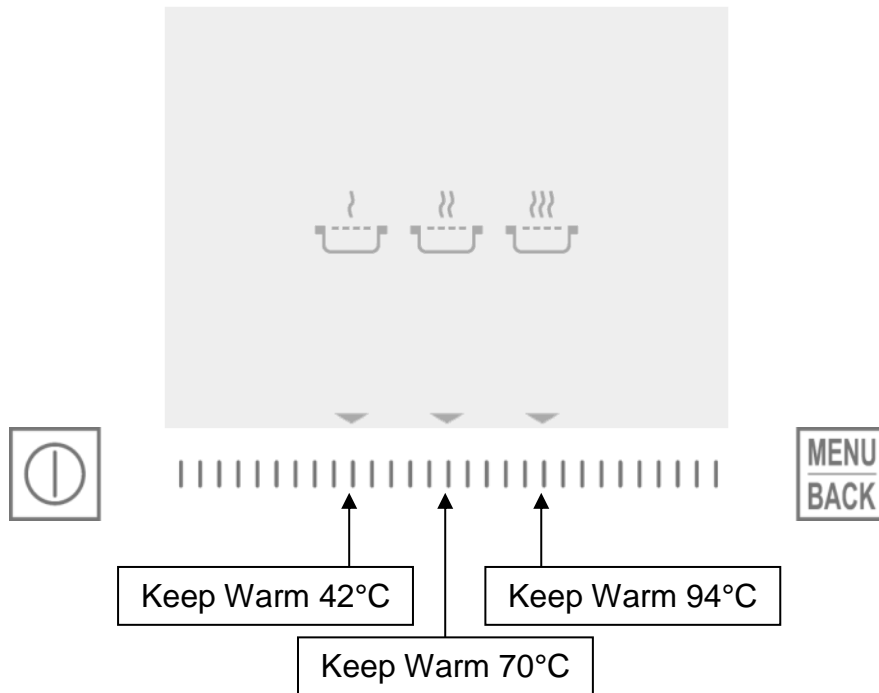
- To activate the keep warm function:**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Select a zone	Touch the SLIDER and select a zone	[ 0 ] to [ B ] is bright
Activate zone menu	Touch “multifunction key”	
Select keep warm function	Touch slider under [  ] symbol	
Select desired level of keep warm	Touch [  ] for ≈42°C	[  ]
	Touch [  ] for ≈70°C	[  ]
	Touch [  ] for ≈94°C	[  ]

- To stop the keep warm function:**

Select the zone and set another cooking level on it.

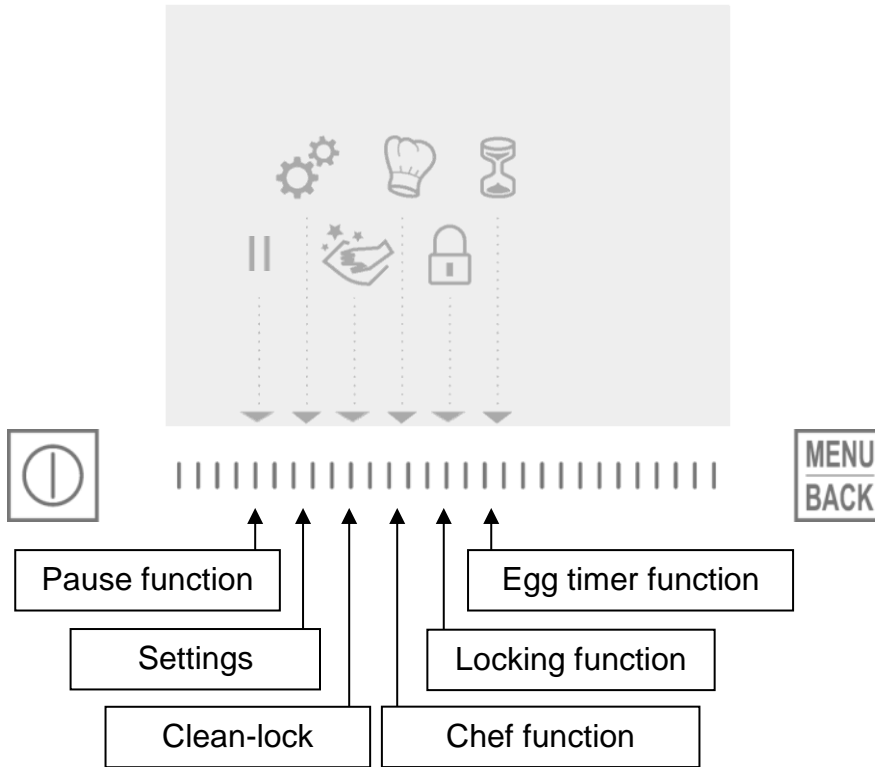
The maximum duration of the keep warm function is 2 hours.



# Hob Menu

The hob menu gives access to functions that will be activated for the whole hob.

To activate the hob menu, you have to press the “multifunction” key when no cooking zone is selected:



## Pause function

This function can be used to pause all cooking temporarily without losing the settings for the individual zones

- **Activate / deactivate the pause function:**

**Action**

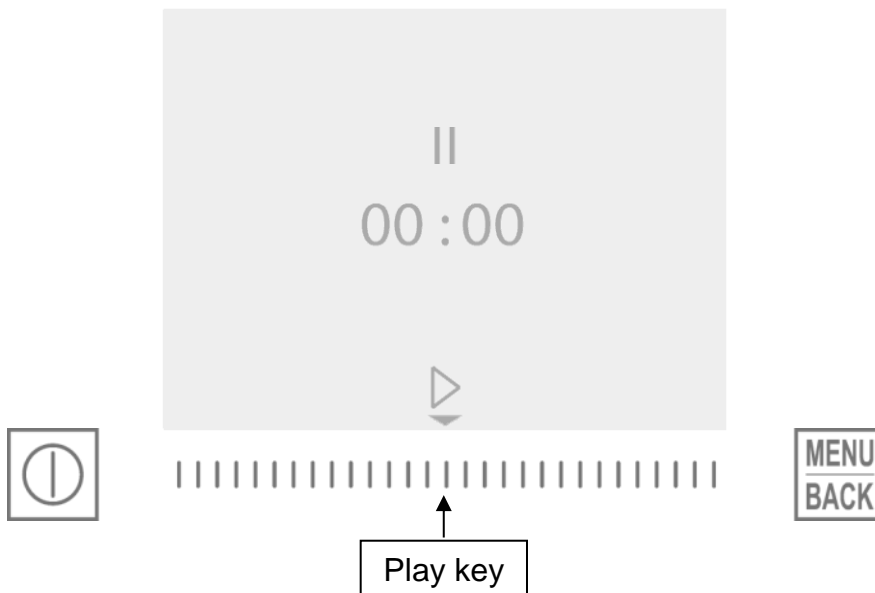
Hob function  
 Activate the pause function  
 To stop

**Control panel**

press “multifunction” key  
 press slider under [ || ] symbol  
 press slider under [ ▷ ] symbol

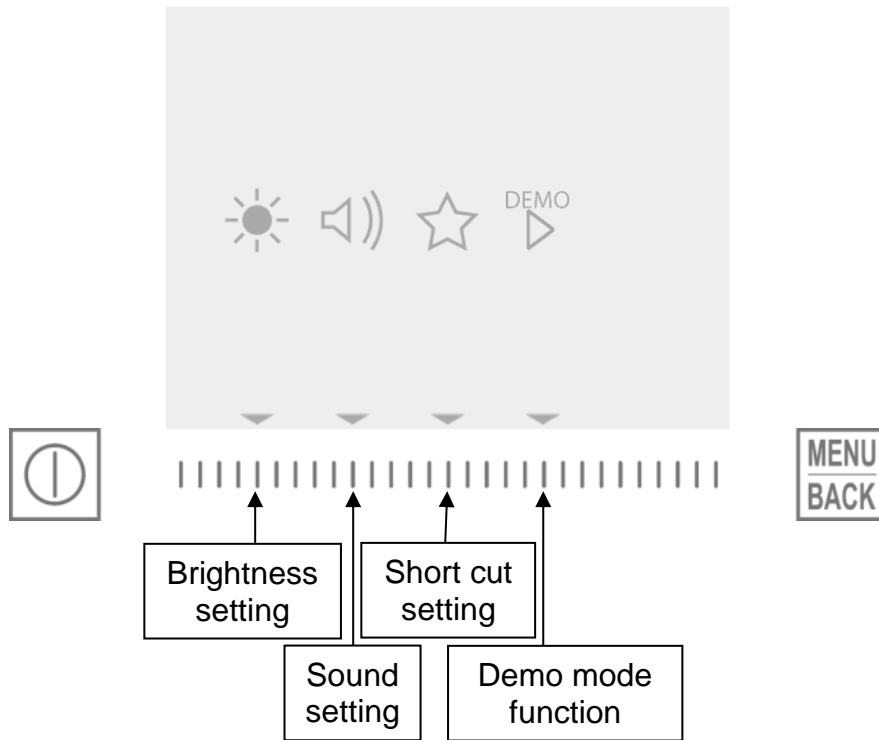
**Display**

countdown begins  
 previous settings



# Settings

This menu is used to configure hob parameters such as brightness, loudness, shortcuts...





## Set Brightness

- **Modify the brightness:**

**Action**

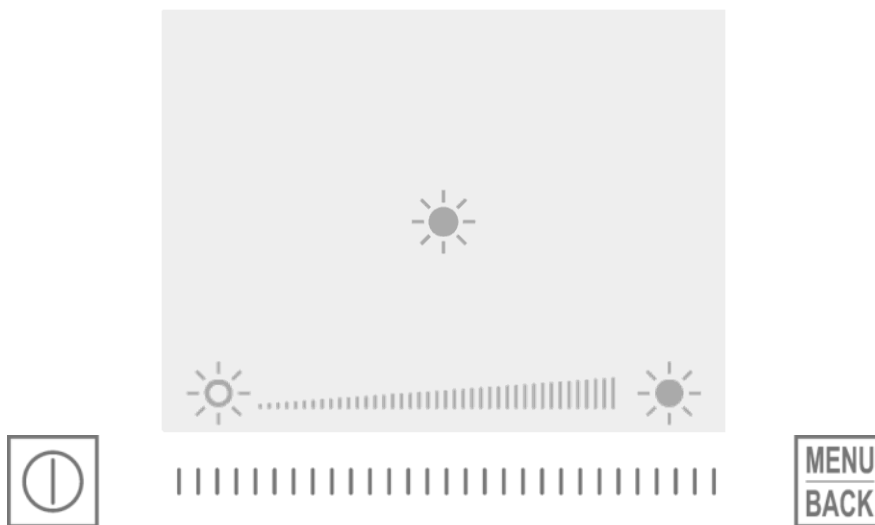
Hob function  
 Setting menu  
 Brightness menu  
 Modify the brightness  
 Validate the brightness

**Control panel**

press "multifunction" key  
 press under the [  ] key  
 press under the [  ] key  
 slide or press on the slider  
 press "multifunction" key

**Display**

the brightness changes



# Set Loudness

- **Modify the sound level:**

**Action**

Hob function  
 Setting menu  
 Sound menu  
 Modify the sound level  
 Validate the sound level

**Control panel**

press "multifunction" key  
 press slider under [ ⚙️ ] symbol  
 press slider under [ 🔊 ] symbol  
 slide or press on the slider  
 press "multifunction" key

**Display**

the loudness changes



# Personalize shortcuts

- **Modify the short cut:**

**Action**

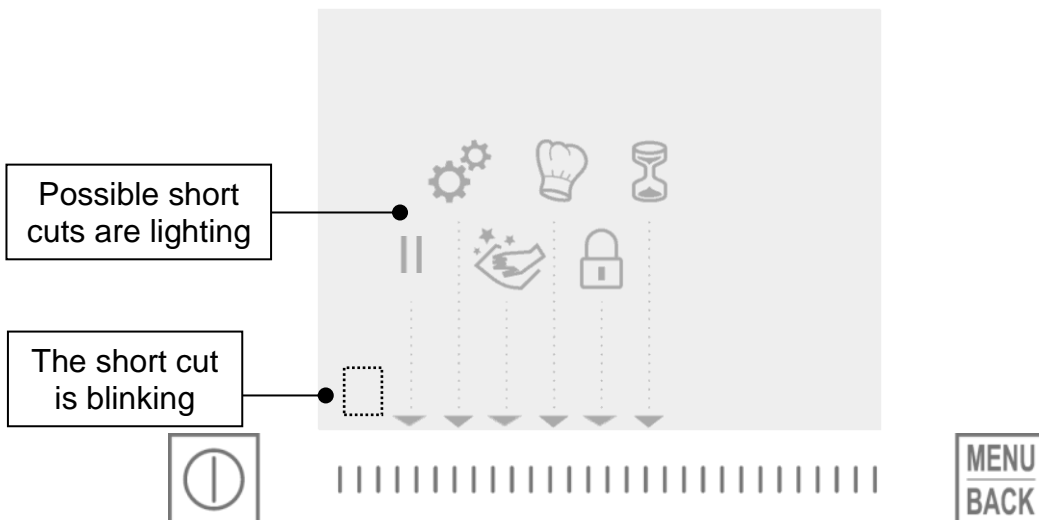
Hob function  
 Setting menu  
 Short cut menu  
 Choose the desired short cut  
 (for example change the left short cut)

**Control panel**

press "multifunction" key  
 press under the [ ⚙️ ] key  
 press under the [ ☆ ] key  
 press under the "Short cut" key

**Display**

the shortcuts blinks



**Action**

Choose the desired  
Function short cut

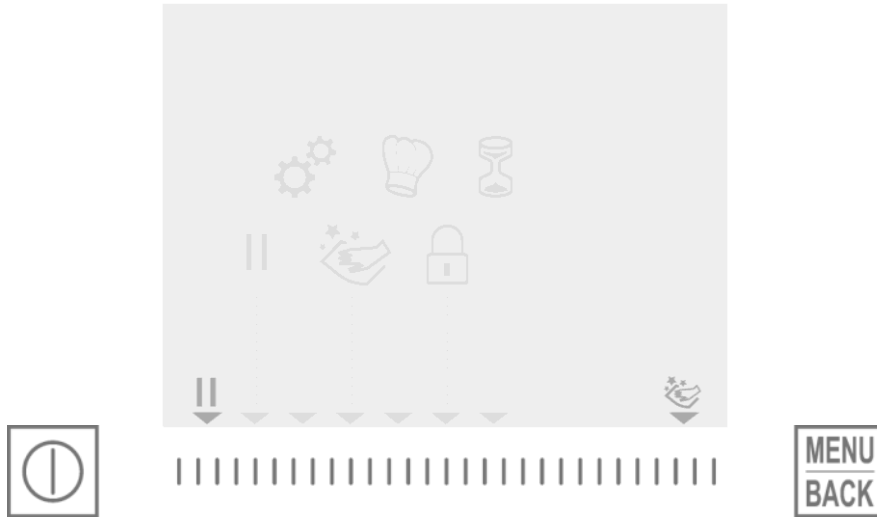
To exit the short cut function

**Control panel**

press under the function short cut  
and after 3 seconds it is  
automatically validated  
press “multifunction” key

**Display**

the shortcut has  
changed



**Demo mode**



This function allows to use the hob for demonstration without any power supply on the cooking zones. With this function the pan detection is disable.

- **Activate the demo mode:**

**Action**

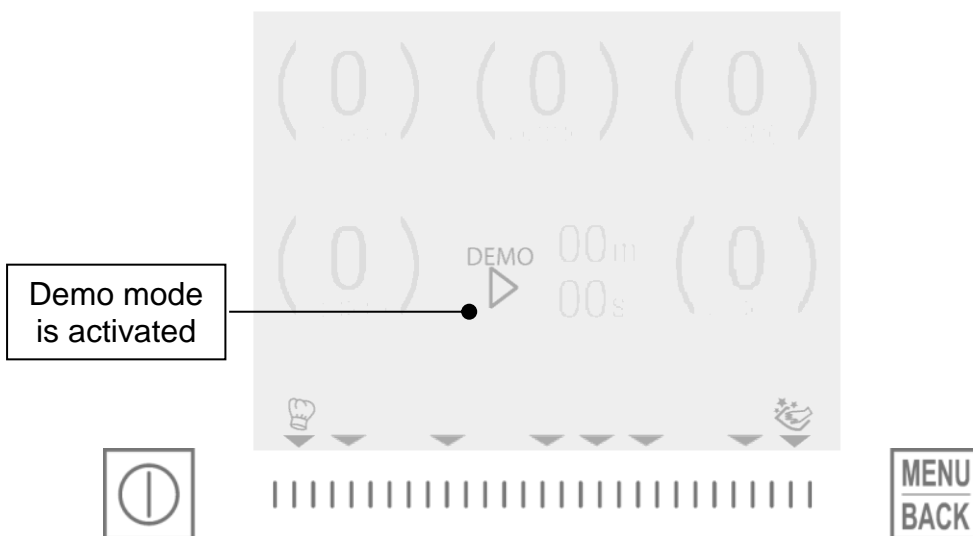
Hob function  
Setting menu  
Activate the demo mode

**Control panel**

press “multifunction” key  
press under the [  ] key  
press under the [  ] key

**Display**

the demo mode has  
changed





- **Deactivate the demo mode:**

**Action**

Hob function  
Setting menu

**Control panel**

press “multifunction” key  
press under the [  ] key  
press under the [  ] key

**Display**

the demo mode is  
desactivated

## Clean-lock function


This function is locking the control panel (with exception to the On/Off key) during 20 seconds but doesn't stop the cooking

- **Activate the clean function:**

**Action**

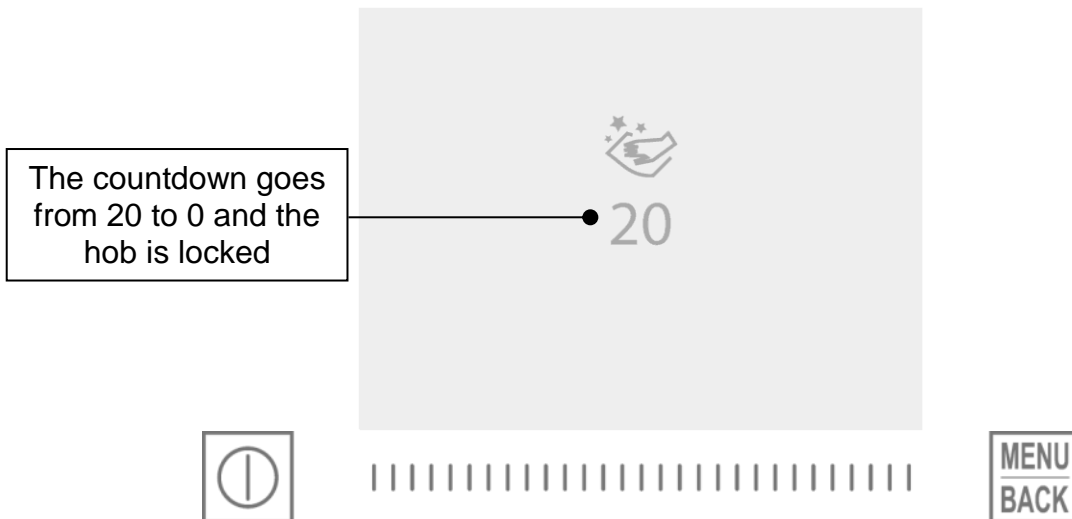
Hob function  
Activate the clean function

**Control panel**

press “multifunction” key  
press under the [  ] key

**Display**

the countdown began



## Chef function


This function changes the hob in 3 big zones.

- **Activate / Deactivate the Chef function:**

**Action**

Hob function  
Activate the kochchef function  
Deactivate the Chef function

**Control panel**

press “multifunction” key  
press under the [  ] key  
press “multifunction” key

**Display**



- **Personalize the power level for the Chef function:**

**Action**

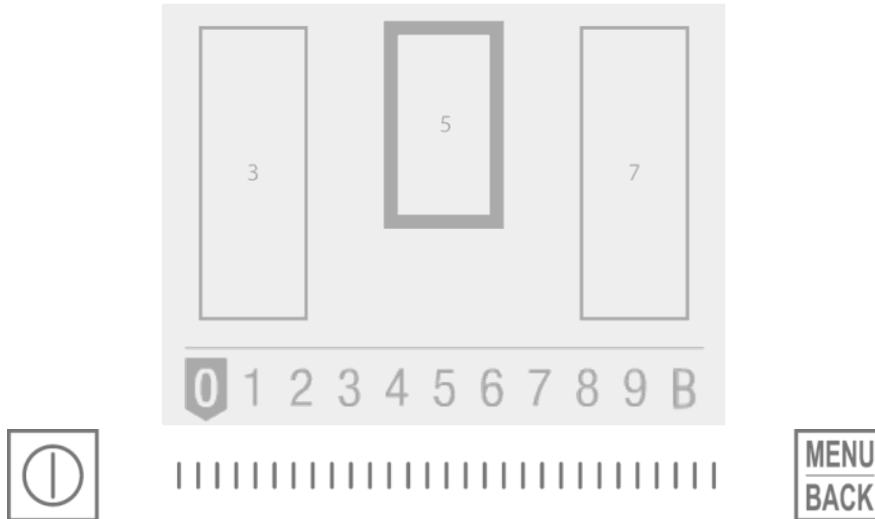
Select the desired zone  
To set (adjust the power)

**Control panel**


press under the desired zone  
slide on the “SLIDER“ to the right or  
to the left

**Display**

[ 0 ] to [ B ]



## Locking function


To avoid modification of the setting of the cooking zones the control panel can be locked (with exception to the key [  ]).

- **Lock / Unlock the hob**

**Action**

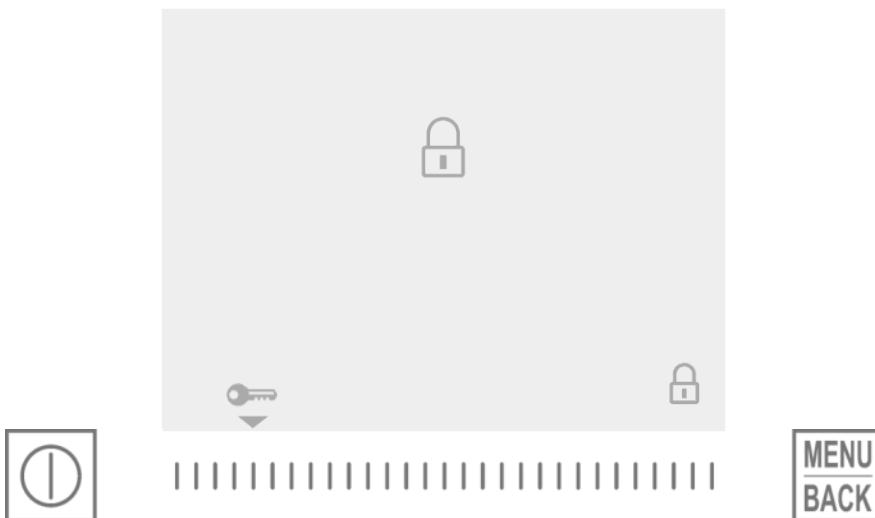
Hob function  
Lock the hob  
Unlock the hob

**Control panel**

press “multifunction” key  
press under the [  ] key  
press under the key and slide until the  
padlock

**Display**


the hob is locked  
the hob is unlocked



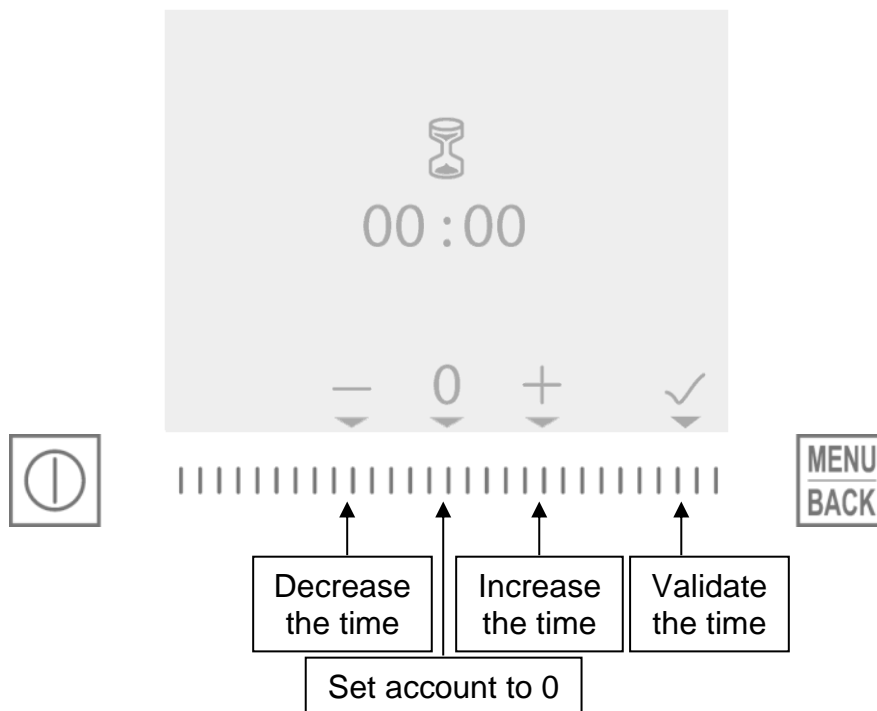
## Egg timer function

Egg timer is an independent function. The egg timer and the timer can be used simultaneously.

- **Sett and change the egg timer:**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Hob function	press "multifunction" key	
Egg timer function selection	press under the [  ]	
Set the timer	press [ - ] to decrease the time press [ + ] to increase the time press [ 0 ] to reset the time press [ ✓ ] to validate the time	the time decrease the time increase the time is reset the time is validated

If no action is made within 20 second the electronics returns at the cooking screen.



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

As soon as the time is finished the timer displays blinking [ 00:00 ] and a sound rings. To stop the sound and the blinking, press the slider or the multifunction key.

## Recall Function

After switching off (⏻) the hob (less than 6 seconds), it is possible to recall the last settings.

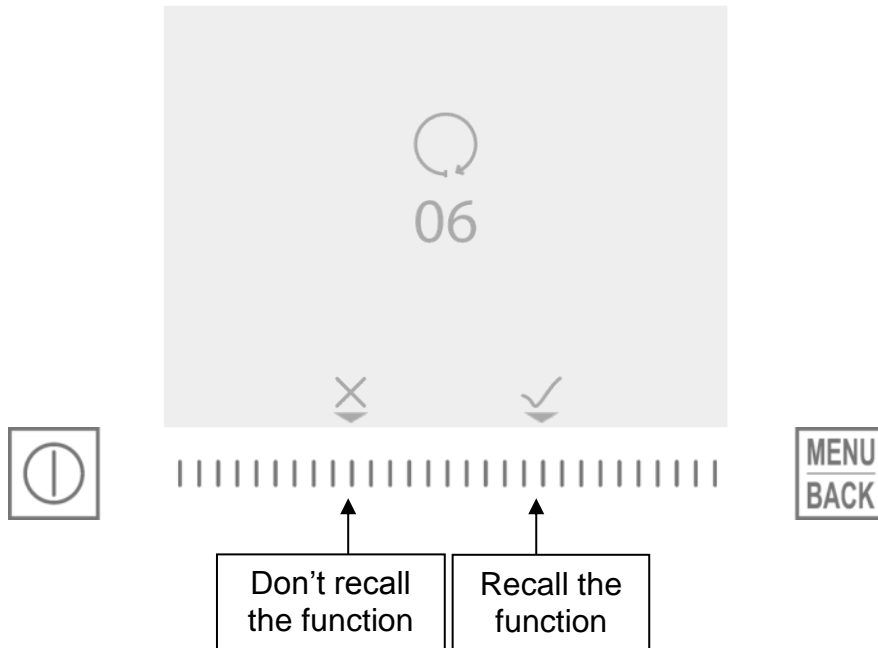
- cooking stages of all cooking zones (Booster)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Keep warm function
- Automatic cooking

Recall the function:

- Press the key [ ✓ ] before the 6 seconds

Don't recall the function:

- Press the key [ X ] or wait the end of the countdown



## Bridge Function

This function allows the use of 2 cooking zones at the same time (left zones and right zones) with the same features as a single cooking zone. Booster function is allowed.

- **Activate / Deactivate the Bridge function:**

### Action

Activate the bridge

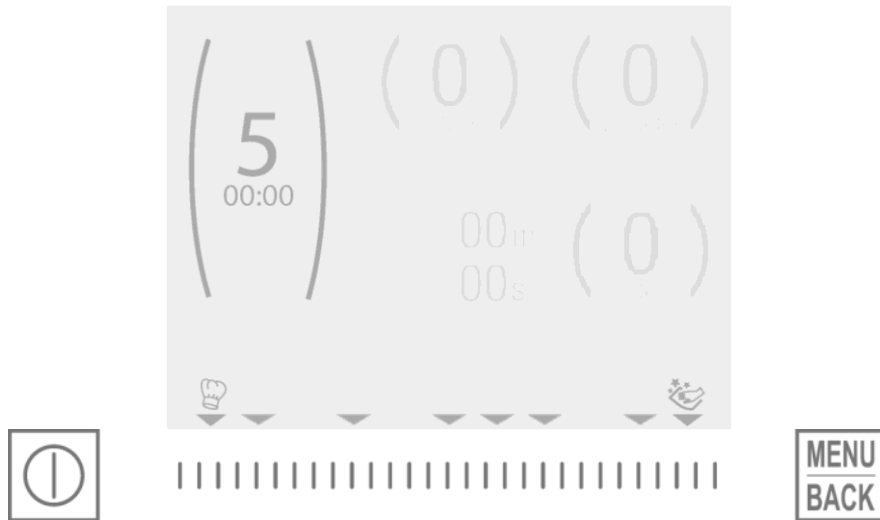
Deactivate the bridge

### Control panel

press one of the two selection during 4 seconds

press one of the two selection during 4 seconds

### Display



The front zone has priority over the rear zone during the bridge function :  
the bridge keeps the power level of the front zone just before the activation of the bridge function.

## Auto Bridge Function

When a large pan is detected on two bridgeable zones, the bridge indicator flashes on the screen. Choose the power level to validate the bridge, if no power level is selected within 10 seconds the bridge is disabled.

# COOKING ADVICES

---

(the power levels 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, roosting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes Water
B1 and B2	Frying, roosting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

# CARE AND MAINTENANCE

---

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.

# TROUBLESHOOTING

---

## Noise

- \* Humming sounds are normal with induction hobs
- \* Intermittent humming sounds are also normal. They indicate that the cooktop works in intermittent modus in order to reach lower temperatures.
- \* Sound of the fan may also be heard when cooking for a long time and/or with higher temperatures. Each fan is fitted with temperature control that will automatically increase or reduce its speed. This will ensure a more silent operating and an increased lifetime of your hob.
- \* Shrilly sounds are not linked with the hob, but with the pot (vibration coming from the sandwich bottom, from the attachment of the handle, from an utensil placed in the pot when cooking...) The shrilly sound may vary according to the selected cooking level, the pot temperature, the pot wear and tear, etc.

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

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

## The control panel displays [ ]:

- 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.


## One or all cooking zone cut-off :

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

## Continuous ventilation after cutting off the hob :

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

## The automatic cooking system doesn't start-up :

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

## The screen display the animation and make a "BIP" :

- A hot pan covers the screen, move it and press the "multifunction key"

## The control panel displays [ ] - [ ] - [ ]:

- Refer to the section "Keep warm".

## The control panel displays [ II ]:

- Refer to the section "Pause".

### **The control panel displays [ Er03 ] :**

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappears 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.

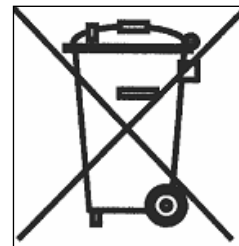
**If one of the symbols above persists, call the SAV.**

## **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.

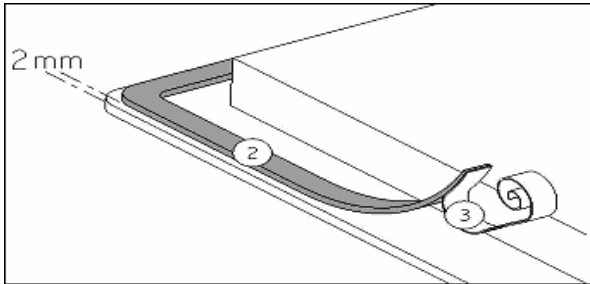


# HOW TO INSTALL YOUR HOB

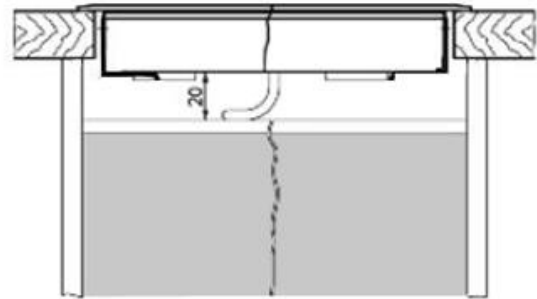
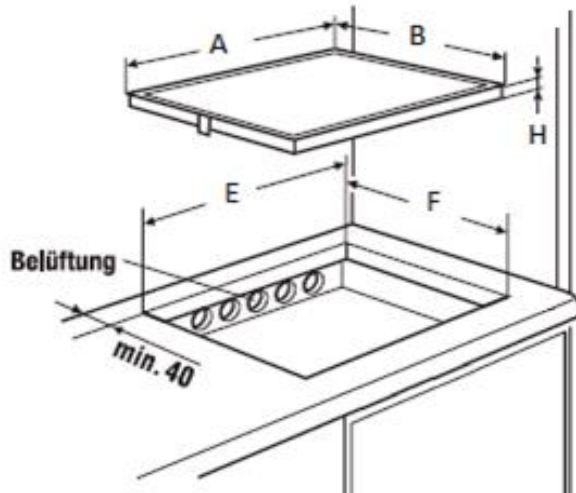
The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.  
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

## How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.  
His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



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



	A	B	E	F	H
EKI9954.1F	900 mm	520 mm	810 mm	490 mm	54 mm

## Fitting - installing:

- **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.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.



- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guarantees a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## MAINS ELECTRICITY 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 even.

### Caution!

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

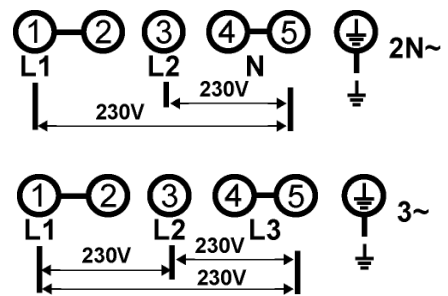
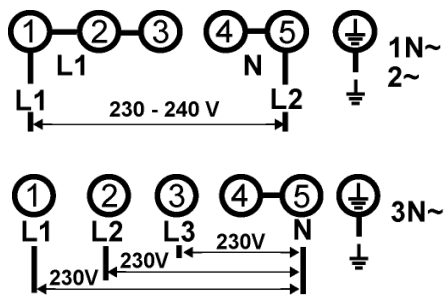
Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

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

Mains	Connection	Supply cord	Supply cord	Circuit braker
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 4 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 Phases + N	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
230V~ 50/60Hz	2 Phases	3 x 4 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
230V~ 50/60Hz	3 Phases	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

\* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6/1990



## Connection of the hob

### Setting up the configurations:

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

#### Monophase 230V~1P+N

Put the 1<sup>st</sup> bridge between terminal 1 and 2, the 2<sup>nd</sup> between terminal 2 and 3 and the 3<sup>rd</sup> between 4 and 5.

Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to terminal 4 or 5, the Phase L to one of the terminals 1,2 or 3.

#### Biphase 400V~2P+N

Put the 1<sup>st</sup> bridge between terminal 1 and 2, the 2<sup>nd</sup> between terminal 4 and 5

Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to terminal 4 or 5, the Phase L1 to the terminals 1 or 2 and the Phase L2 to the terminal 3.

#### Triphase 400V~3P+N

Put a bridge between terminal 4 and 5.

Attach the earth to the terminate “earth”, the neutral N to terminal 4 or 5, the Phase L1 to the terminals 1, the Phase L2 to the terminal 2. and the Phase L3 to the terminal 3.

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

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





# 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](http://www.kueppersbusch.de)

## **Teka Austria GmbH**

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

