BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

GB Instructions for use and installation instructions

F Instructions d'utilisation et avis de montage

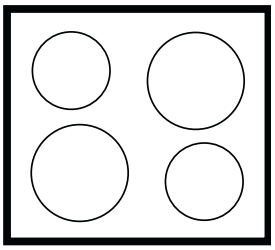
NL Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding

I Istruzioni di uso e di montaggio

E Instrucciones de uso y de montaje

P Instruções de uso e de montagem

GR ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ



EKI 601.0F / EKI 801.0F
EKI 6040.0M / EKI 8040.0M

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

226144 OC1

Elimination de l'emballage

Eliminez le plus écologiquement possible l'emballage de transport. Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.

Elimination des appareils hors service

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.

Votre contribution à une élimination correcte de ce produit permet de protéger l'environnement et la santé de vos contemporains. Une élimination incorrecte est une menace pour l'environnement et la santé. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service de récupération des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Installation conforme

La table de cuisson ne doit être utilisée qu'à la préparation des repas de tous les jours, c'est-à-dire, elle est conçue pour une utilisation domestique. Ne jamais utiliser l'appareil pour des applications non appropriées et toujours l'utiliser sous surveillance.

Ce que vous trouverez ici...

Lisez soigneusement les informations portées dans ce manuel avant de mettre votre table de cuisson en service. Vous y trouverez des remarques importantes concernant votre sécurité, l'utilisation, l'entretien et la maintenance de votre appareil qui vous permettront d'en profiter longtemps.

En cas de panne, consultez d'abord le chapitre «Que faire en cas d'anomalie?». Vous pouvez souvent remédier vous-même aux pannes mineures et économiser ainsi des frais d'intervention inutiles.

Conservez soigneusement cette notice. Remettez-la aux nouveaux propriétaires de l'appareil, pour leur sécurité et leur information.

Sommaire

Consignes de sécurité 33
Pour le raccordement et le fonctionnement 33
Pour la table de cuisson 33
Pour les personnes 33

Description de l'appareil 34
Commande par touches sensitives 34

Utilisation 35
La table de cuisson 35
Détection des récipients 35
Limitation de la durée de fonctionnement 35
Autres fonctions 35
Protection en cas de surchauffe (induction) 35
Vaisselle pour table de cuisson à induction 36
Conseils pour économiser de l'énergie 36
Positions de cuisson 36
Indicateur de chaleur résiduelle 36
Utilisation des touches 37
Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson 37
Arrêter la zone de cuisson 37
Arrêter la table de cuisson 37
Fonction STOP 38
Verrouillage 38
Arrêt automatique (minuterie) 39
Précuisson automatique 40

Nettoyage et entretien 41
Table de cuisson vitrocéramique 41
Salissures résistantes 41

Que faire en cas d'anomalie? 42

Instructions de montage 43
Remarque 43
Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine 43
Ventilation 43
Montage 43
Raccordement électrique 45
Caractéristiques techniques 45
Mise en service 45

Pour le raccordement et le fonctionnement

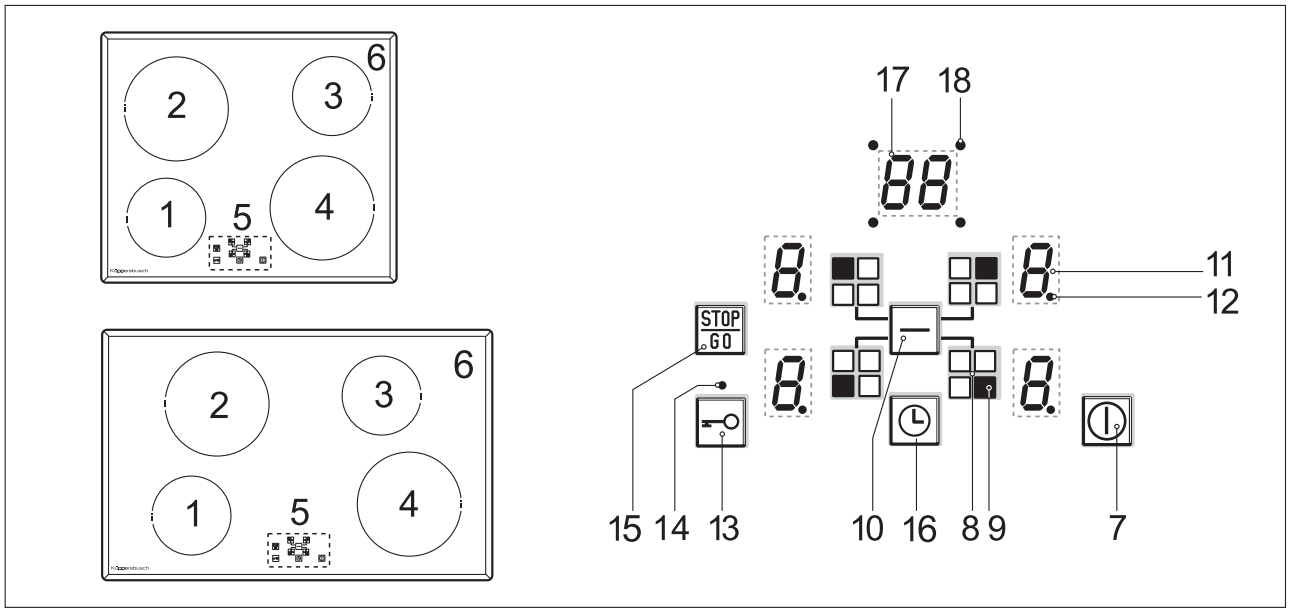
- Les appareils ont été conçus selon les normes de sécurité en vigueur.
- Le raccordement au secteur, l'entretien et la réparation de l'appareil ne doivent être effectués que par un professionnel agréé, conformément aux standards de sécurité en vigueur. Les travaux effectués de façon non conforme mettent votre sécurité en danger.

Pour la table de cuisson

- **La table à induction réagissant très rapidement à fort niveau de puissance, ne pas la laisser sans surveillance!**
- Pendant la cuisson, prendre garde à la montée en température très rapide des zones de cuisson. Evitez de chauffer des récipients à vide (danger de surchauffe des récipients!).
- Ne placez jamais de casseroles ou de poêles vides sur une zone de cuisson activée.
- Attention, lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement! Ceci endommage le récipient et la zone de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée!
- Après l'utilisation, arrêter la zone de cuisson impérativement avec la touche Moins.
- Les graisses et les huiles surchauffées peuvent s'enflammer spontanément. Ne pas préparer de mets ou de plats avec de l'huile ou de la graisses sans surveillance. N'éteignez jamais de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau! Posez un couvercle et arrêtez la zone de cuisson.
- La surface en vitrocéramique est très résistante. Evitez toutefois d'y faire tomber des objets durs. Les impacts en forme de point peuvent entraîner la rupture de la table de cuisson.
- Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettez aussitôt l'appareil hors service. Coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le Service Après Vente.
- S'il n'est plus possible d'arrêter la table de cuisson (touches sensitives défectueuses), coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le Service Après-Vente.
- Attention, en travaillant avec des appareils ménagers! Ne posez jamais les câbles à proximité des zones de cuisson chaudes.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrocéramique pour y déposer des objets.
- Ne déposez pas de feuille d'aluminium ou de film plastique sur les zones de cuisson. Eloignez de la zone de cuisson chaude tout ce qui risque de fondre, p.ex. objets ou films en plastique, sucre et mets contenant beaucoup de sucre. Du sucre renversé sur la plaque vitrocéramique doit être retiré immédiatement, tant qu'il est chaud et ce, avec un grattoir spécial verre, afin d'éviter tout endommagement de la table de cuisson.
- Ne déposez pas d'objets métalliques (ustensiles de cuisine, couverts, …) sur la table à induction; ils pourraient devenir chauds. Risque de brûlures!
- Ne déposez jamais directement sous la table de cuisson, des objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables.
- Des objets métalliques portés sur le corps peuvent, à proximité immédiate de la table à induction, devenir chauds. Attention, risque de brûlures.
  Cette mise en garde ne concerne pas les objets non magnétisables, tels que bagues en or ou en argent.
- Ne faites jamais chauffer des boites de conserves fermées, ni d'emballages stratifiés sur les zones de cuisson. L'alimentation en énergie pourrait les faire éclater!
- Maintenez les touches sensitives propres, car des salissures sur l'appareil pourraient être détectées comme effleurement d'un doigt. Ne posez jamais d'objets, tels que casseroles, torchons, etc., sur les touches sensitives!
  Au cas où les aliments déborderaient sur les touches sensitives, nous conseillons d'actionner la touche Arrêt!
- Les casseroles et les poêles chaudes ne doivent pas recouvrir la zone des touches sensitives. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
- En cas de présence d'animaux capables d'atteindre la table de cuisson, activer la sécurité enfants.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrocéramique pour y déposer des objet la table de cuisson à induction lorsque le four sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.

Pour les personnes

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants), avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à moins qu'elles soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu des instructions de la part de cette personne, comment utiliser l'appareil.
  Les enfants devraient être surveillés, afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- **Attention!**
  Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlantes pendant le fonctionnement. Il convient donc de tenir les enfants éloignés.
- Les personnes portant un pacemaker ou une pompe à insuline doivent s'assurer que la table à induction n'entrave pas le bon fonctionnement de leurs implants (la plage de fréquence de la table à induction se situe entre 20 et 50 kHz).



1. Zone de cuisson à induction avant gauche
2. Zone de cuisson à induction arrière gauche
3. Zone de cuisson à induction arrière droite
4. Zone de cuisson à induction avant droite
5. Bandeau de commande Touch-Control

6. Table de cuisson vitrocéramique
7. Touche Marche/Arrêt
8. Touche Select/Plus
9. Symbole pour l'attribution de l'emplacement de la zone de cuisson sur la table vitrocéramique
10. Touche Moins (réduire)
11. Affichage des positions de cuisson
12. Point de disponibilité de la zone de cuisson
13. Touche sensitive de verrouillage
14. Le voyant de contrôle verrouillage
15. Touche STOP
16. Touche Minuterie
17. Affichage Arrêt automatique
18. Témoin d'attribution de la zone de cuisson sur la table vitrocéramique

Commande par touches sensitives

La commande de la table vitrocéramique se fait via les touches sensitives Touch-Control. Les touches sensitives fonctionnent de la manière suivante: effleurez brièvement, avec la pointe du doigt, un symbole sur la surface vitrocéramique. Chaque toucher correctement effectué est confirmé par un signal sonore. Par la suite, la touche sensitive Touch-Control est appelée «touche».

Touche Marche/Arrêt (7)

Avec cette touche, toute la table de cuisson est mise en marche ou arrêtée. Il s'agit du commutateur principal.

Touche Select/Plus, p.ex. avant gauche (8)

En appuyant sur l'une des touches Select/Plus à disposition, une zone de cuisson est sélectionnée et la position de cuisson augmentée.

Touche Moins (10)

En appuyant sur la touche Moins, la valeur affichée diminue.

Affichage de la position de cuisson (11)

L'affichage indique la position de cuisson sélectionnée, ou:

H..... Chaleur résiduelle
A..... Précuisson automatique
STOP ..... Fonction Stop
ER03 ..... Message d'erreur

Lorsque le point de disponibilité (12) est allumé, la zone de cuisson peut être réglée.

Touche de verrouillage (13)

La touche de verrouillage permet de bloquer les touches.

Touche Stop (15)

Le déroulement de la cuisson peut être interrompu momentanément à l'aide de la fonction STOP.

Touche Minuterie (16)

Pour augmenter le temps de cuisson avec arrêt automatique (minuterie).

La table de cuisson

La surface de cuisson est composée d'une table de cuisson à induction. Une bobine à induction, située sous la surface vitrocéramique, génère un champ électromagnétique alternatif qui pénètre la vitrocéramique et induit dans le fond des récipients un courant produisant de la chaleur.

Dans le cas des zones de cuisson à induction, la chaleur n'est plus produite par un élément chauffant et transmise à l'aliment via le récipient; la chaleur nécessaire est produite directement dans le récipient par les courants d'induction.

Avantages de la table à induction

- Une cuisine peu consommatrice d'énergie, grâce à la transmission directe de l'énergie au récipient (vaisselle adéquate en matériau(x) magnétisable(s) indispensable,
- sécurité accrue, l'énergie n'étant transmise que lorsque le récipient est en place sur la zone de cuisson,
- transmission à haut rendement de l'énergie entre la zone de cuisson à induction et le fond de la casserole,
- montée en température très rapide,
- le danger de brûlures est réduit puisque la table de cuisson ne chauffe que sous l'action du récipient, les aliments qui débordent ne sont pas carbonisés,
- réglage rapide et extrêmement précis de l'adduction d'énergie.

Détection des récipients

Lorsque, la zone de cuisson étant en marche, une casserole trop petite est posée sur la zone de cuisson ou en cas d'absence de casserole, la transmission d'énergie n'a pas lieu.

Lorsqu'une casserole adaptée est posée sur la zone de cuisson, la zone chauffe à la puissance de cuisson sélectionnée. L'alimentation en courant est interrompue lorsque le récipient est retiré.

Limites de la détection du récipient

Diamètre des zones de cuisson (mm)	Diamètre minimum du fond de casserole (mm)
160	90
200	120

Limitation de la durée de fonctionnement

La table de cuisson à induction possède une limitation automatique de la durée de fonctionnement.

La durée de fonctionnement en continu de chacune des zones de cuisson dépend de la position de cuisson sélectionnée (voir tableau).

Condition: pas de modification de réglage au niveau de la zone de cuisson pendant la durée de fonctionnement.

Lorsque la limitation de la durée de fonctionnement a déclenché, la zone de cuisson est arrêtée, un bref signal sonore retentit et un H est indiqué dans l'affichage.

L'arrêt automatique est prioritaire à la limitation de fonctionnement, c'est-à-dire, la zone de cuisson est arrêtée quand le temps de l'arrêt automatique est écoulé (p.ex.: arrêt automatique possible à 99 minutes et en position de cuisson 9).

Position de cuisson sélectionnée	Limitation de la durée de fonctionnement en heures
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

Autres fonctions

Lorsque vous actionnez simultanément deux ou plusieurs touches sensitives – ce qui peut être le cas, par exemple, lorsque vous posez un récipient sur une touche – celles-ci ne répondent pas.

Un signal sonore retentit et ER03 s'affiche. L'arrêt se fait après quelques secondes. Retirez l'objet posé sur les touches sensitives.

Protection en cas de surchauffe (induction)

En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson à pleine puissance et lorsque la température ambiante est élevée, il peut arriver que l'électronique ne soit plus suffisamment refroidie.

Afin de ne pas atteindre des températures excessives au niveau de l'électronique, la puissance de la zone de cuisson se réduit automatiquement, si besoin est.

Si, en cas d'utilisation normale de la table de cuisson et à température ambiante normale, ER21 s'affiche fréquemment, la ventilation est certainement insuffisante.

Une ventilation manquante ou insuffisante dans le meuble ou l'absence de déflecteurs peut en être la cause. Vérifiez l'encastrement, le cas échéant.

Vaisselle pour table de cuisson à induction

Le récipient utilisé avec la table à induction doit être en métal, avoir des propriétés magnétiques et posséder un fond de taille suffisante.

N'utilisez que des récipients possédant un fond convenant à l'induction.

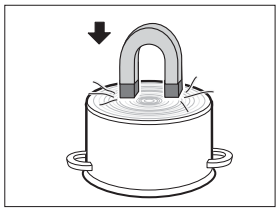
Récipients appropriés	Récipients non appropriés
Récipients en acier émaillé à fond épais	Récipients en cuivre, acier inox, aluminium, verre réfractaire, bois, céramique ou terre cuite
Récipients en fonte à fond émaillé	
Récipients en acier inox à couches composites, ferrite inox ou aluminium à fond spécial	

Pour savoir si un récipient convient:

Faites le test décrit ci-dessous ou assurez-vous que votre récipient porte bien la mention «compatible induction».

Test à l'aimant:
Approchez l'aimant du fond de votre récipient. S'il est attiré, vous pouvez utiliser le récipient en question sur la table à induction.

Remarque:
Les récipients «induction» proposés par certains fabricants peuvent émettre des bruits pendant l'utilisation; ces bruits sont dus à la conception des récipients.



Attention, lors de l'utilisation de la casserole bain-marie. Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement! Ceci endommage le récipient et la zone de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée!

Conseils pour économiser de l'énergie

Vous trouvez, ci-après, quelques conseils importants concernant l'utilisation économique et efficace de votre nouvelle table de cuisson à induction et les ustensiles de cuisson adaptés.

- Le diamètre du fond de la casserole devrait correspondre à celui de la zone de cuisson.
- Veillez au moment de l'achat de casseroles au diamètre du fond; parfois les indications données par le fabricant correspondent au diamètre du bord supérieur. Ce dernier est souvent plus grand que le fond de la casserole.
- Les cocottes minutes sont particulièrement économiques en terme de temps de cuisson et de consommation d'énergie, grâce à leur fermeture hermétique et la surpression de vapeur à l'intérieur de la casserole. Les temps de cuisson rapides protègent les vitamines.
- Veillez toujours à une quantité suffisante de liquide dans la cocotte-minute; celle-ci, ainsi que la zone de cuisson pourraient être endommagées par la surchauffe d'une casserole vide.
- Dans la mesure du possible, fermez toujours les casseroles à l'aide d'un couvercle adapté.
- Utilisez de préférence une casserole de taille bien adaptée à la quantité des aliments à cuire. Une casserole trop grande avec peu d'aliments nécessite beaucoup d'énergie.

Positions de cuisson

La puissance de chauffe des zones de cuisson peut être réglée sur plusieurs positions. Le tableau vous indique des exemples de cuisson dans les différentes positions.

Position sélectionnée	Indiquée pour
0	Position Arrêt
1-2	Continuer la cuisson de petites quantités **(puissance réduite)**
3	Continuer la cuisson
4-5	Continuer la cuisson de quantités importantes, terminer de rôtir de gros morceaux de viande
6	Rôtir, préparer un roux
7-8	Rôtir
9	Démarrer la cuisson, saisir, rôtir **(puissance max.)**

Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle H.

Tant que le H reste allumé, une fois la zone de cuisson arrêtée, la chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre ou pour maintenir les plats au chaud.

Une fois la lettre H éteinte, la zone de cuisson peut encore être chaude. Risque de brûlures!

Pour une zone de cuisson à induction, la vitrocéramique ne chauffe pas directement, mais uniquement par la montée en température du récipient.

Utilisation des touches

Dans la commande décrite ici, l'appui d'une touche de sélection **doit être suivi** par l'appui d'une autre touche.
L'appui de la touche suivante doit toujours avoir lieu **sous 10 secondes**, dans le cas contraire, la sélection s'efface.

Les touches Plus/Moins peuvent être effleurées individuellement ou être maintenues appuyées.

1.

2.

3.

4.

adapté à l'induction

Touches Select/Plus

Point de disponibilité

Mettre en marche la table de cuisson et la zone de cuisson

1. Appuyez sur la **touche Marche/Arrêt** jusqu'à ce que les affichages des positions de cuisson indiquent 0.
   Les points de disponibilité clignotent. La commande est prête à fonctionner.
2. Ensuite, appuyez sur l'une des **touches Select/Plus (p.ex. pour la zone avant gauche)**. Le point de disponibilité de la zone sélectionnée s'allume.
3. Sélectionnez une position de cuisson avec les touches **Select/Plus** ou **Moins**.
   Avec la touche Select/Plus, la position de cuisson 1 est activée, avec la touche Moins, la position de cuisson 9 est activée.
4. Posez une **casserole métallique** sur la zone de cuisson.
   Tant que la casserole métallique n'est pas posée sur la zone de cuisson, la zone ne chauffe pas.

Pour cuisiner simultanément sur d'autres zones de cuisson, répétez les points 2 à 4.

5.

6a.

6b.

6c.

Arrêter la zone de cuisson

5. Le point de disponibilité de la zone de cuisson sélectionnée doit être allumé. Pour cela, appuyez éventuellement sur la **touche Select/Plus**.
6. a) Actionnez plusieurs fois la **touche Moins** jusqu'à ce que l'affichage de la position de cuisson indique 0 ou

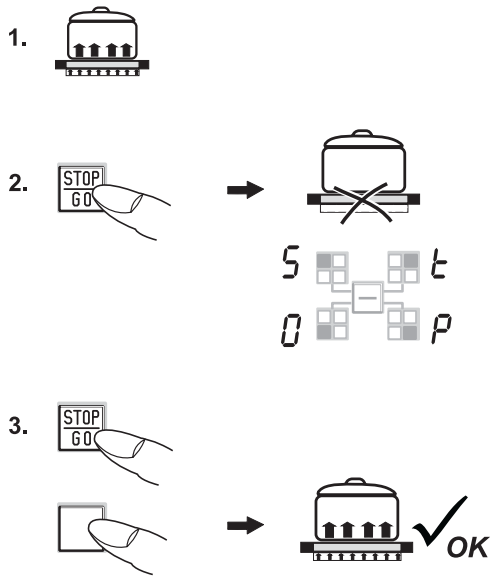
   b) appuyez une fois simultanément sur les touches **Moins** et **Select/Plus**. La zone de cuisson peut être arrêtée directement de n'importe quelle position de cuisson ou

   c) actionnez la **touche Marche/Arrêt**. Toute la table de cuisson est arrêtée (toutes les zones de cuisson sont arrêtées).

7.

Arrêter la table de cuisson

7. Appuyez sur la **touche Marche/Arrêt**. La table de cuisson est complètement arrêtée, indépendamment de son réglage.

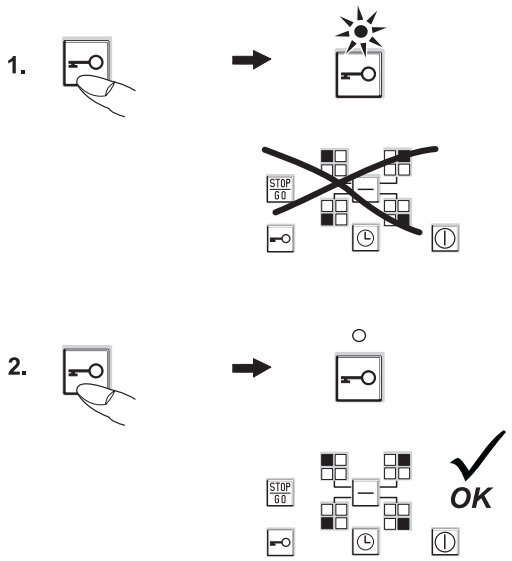


Fonction STOP

Le déroulement de la cuisson peut être interrompu momentanément à l'aide de la fonction STOP, p.ex. lorsque quelqu'un sonne à la porte. Pour continuer la cuisson avec les mêmes positions de cuisson, la fonction STOP doit être annulée. Une minuterie programmée sera arrêtée et continuera ensuite à décompter.

Pour des raisons de sécurité, la disponibilité de cette fonction est limitée à 10 minutes. Ce délai dépassé, la table de cuisson est arrêtée.

1. Les récipients de cuisson sont posés sur les zones de cuisson et les positions de cuisson souhaitées sont réglées.
2. Activez la **touche STOP**. A la place des positions de cuisson sélectionnées, les lettres S-T-O-P s'allument successivement.
3. L'interruption sera terminée, lorsque d'abord la touche **STOP** sera actionnée, puis ensuite **n'importe quelle autre touche** (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).
   L'appui sur la deuxième touche doit être effectué dans les 10 secondes, sinon la table de cuisson s'arrête.



Verrouillage

Le verrouillage permet de bloquer la commande des touches et le réglage d'une intensité de cuisson. Seule la touche Arrêt reste accessible pour couper la zone de cuisson.

Activer le verrouillage (pendant la cuisson)

1. Appuyez sur la **touche de verrouillage**, afin d'activer la fonction. La diode au-dessus de la touche de verrouillage s'allume. La commande est bloquée.

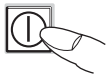
Désactiver le verrouillage

2. Appuyez sur la **touche de verrouillage**, afin de désactiver la fonction. La diode au-dessus de la touche de verrouillage s'éteint.

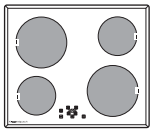
Conseils!

- Le verrouillage activé est maintenu, même lorsque la table de cuisson est arrêtée ! Elle doit être d'abord désactivée avant de passer à la prochaine cuisson !
- En cas de coupure de courant, le verrouillage activé est supprimé, c'est-à-dire, il est désactivé.

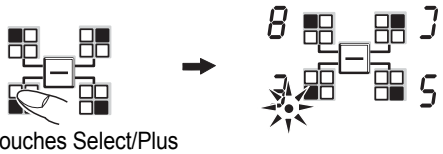
1.



2.

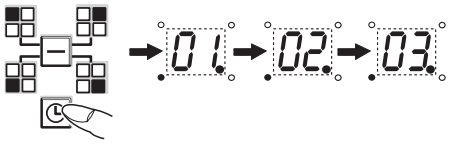


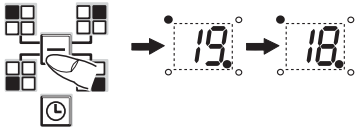
3.



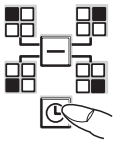
Touches Select/Plus

4.

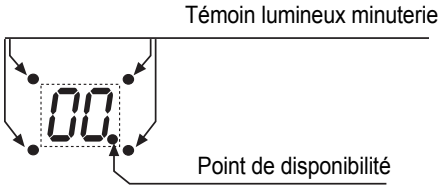




5.



6.



Arrêt automatique (minuterie)

L'arrêt automatique permet d'arrêter automatiquement chaque zone de cuisson en fonctionnement après une durée de cuisson réglable. Peuvent être réglés, des temps de cuisson allant de 01 à 99 minutes.

1. Mettez en marche la table de cuisson.
2. Mettez en marche une ou plusieurs zones de cuisson et sélectionnez la(les) position(s) de cuisson souhaitée(s).
3. Appuyez sur la **touche Select/Plus (p.ex. avant gauche)** Le point de disponibilité s'allume.
4. Entrez, tout de suite après, le temps de cuisson en utilisant la **touche Minuterie** (pour augmenter le temps de cuisson).
   Le témoin d'attribution correspondant à la zone de cuisson sur la table vitrocéramique s'allume.
   Pour diminuer le temps de cuisson, utilisez la **touche Moins** .

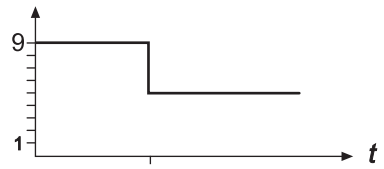
Important!

- les témoins lumineux des minuteries ne peuvent clignoter que lorsque les zones de cuisson ont été mises en marche au préalable (position de cuisson supérieure à 0).
- Avec la **touche Minuterie** , la valeur affichée commence à 01, avec la **touche Moins** à 60.
- En appuyant simultanément sur les touches **Minuterie** et **Moins** , le réglage sera remis à zéro (00).

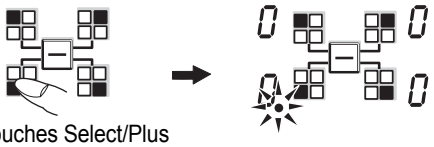
5. Pour la programmation de l'arrêt automatique pour une autre zone de cuisson, appuyez plusieurs fois sur la **touche Minuterie** , jusqu'à ce que le témoin lumineux d'attribution correspondant clignote sur la table de cuisson.
6. Une fois la durée de cuisson écoulée, la zone de cuisson est arrêtée. Un signal sonore retentit; il est limité dans le temps et peut être arrêté en appuyant sur n'importe quelle touche (à l'exception de la touche Marche/Arrêt).

Conseils!

- Pour la programmation de l'arrêt automatique pour une autre zone de cuisson, appuyer plusieurs fois sur la **touche Minuterie** , jusqu'à ce que le témoin lumineux de la minuterie de la zone de cuisson souhaitée clignote. La valeur affichée peut être lue et modifiée.
- Pour désactiver l'arrêt automatique avant la fin de cuisson, sélectionnez la zone de cuisson concernée (le témoin lumineux minuterie clignote) et appuyez simultanément une fois sur les **touches Minuterie** et **Moins** .



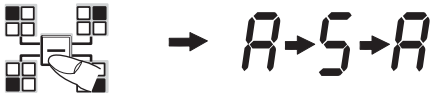
1.



Touches Select/Plus

2.

3.



4.

Précuisson automatique

Avec la précuisson automatique, la précuisson se fait sur position 9. Après un certain temps, le réglage est ramené automatiquement sur une position inférieure (1 à 8) pour terminer la cuisson.

En utilisant la précuisson automatique, réglez seulement la position de cuisson à laquelle la cuisson doit être continuée, car c'est l'électronique qui passera la zone de cuisson de la position précuisson automatiquement à la position plus basse.

La précuisson automatique est adaptée à la cuisson de plats, permettant un démarrage de la cuisson à froid, chauffés rapidement à forte puissance et dont la cuisson est terminée en douceur, sans surveillance permanente (p.ex. pot au feu).

1. Mettez une zone de cuisson en marche. Le point de disponibilité de la zone de cuisson sélectionnée doit être allumé. Pour cela, appuyez éventuellement sur l'une des **touches Select/Plus**.
2. Réglez la zone de cuisson sur position 9. Appuyez de nouveau sur la **touche Select/Plus** pour activer la précuisson automatique.
   L'affichage de la position de cuisson indique alternativement A et 9.
3. Tout de suite après, sélectionnez la position souhaitée pour terminer la cuisson à l'aide de la **touche Moins** ⊟ (position 1 à 8).
   A et la position de cuisson sélectionnée clignotent en alternance.
4. La précuisson automatique se déroule conforme à la programmation. Après un certain temps (voir tableau), la cuisson continue sur la position de cuisson réduite.

Intensité Position de cuisson	Précuisson automatique Temps (min:sec)
1	0:48
2	2:24
3	3:48
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	-

Conseils!

- Pendant la précuisson, la **touche Select/Plus** permet d'augmenter la position pour continuer la cuisson. En appuyant sur la **touche Moins** ⊟, la précuisson automatique s'arrête.
- Si, après l'activation de la précuisson, la position 9 est maintenue pour terminer la cuisson, la précuisson automatique est arrêtée automatiquement après 10 secondes et la cuisson continue sur position 9.

- Avant le nettoyage, éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir.
- La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un ustensile similaire!
- Pendant le nettoyage, veillez à passer très rapidement sur les **touches Marche/Arrêt**. Une mise en marche involontaire sera ainsi évitée!

Table de cuisson vitrocéramique

Important! N'utilisez jamais de nettoyants agressifs ou abrasifs, comme p.ex. poudres à récurer, éponges abrasives ou métalliques, laine d'acier, produit anti-rouille, produit détachant etc.

Nettoyage après l'utilisation

1. Nettoyez la table de cuisson lorsqu'elle est salie, idéalement après chaque utilisation. Pour ce faire, utilisez un linge humide et un peu de produit à vaisselle. Ensuite, essuyez la table de cuisson avec un linge propre et sec, afin d'éliminer tout reste de produit à vaisselle.

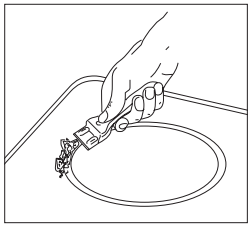
Entretien hebdomadaire

2. Nettoyez et entretenez soigneusement l'ensemble de la table de cuisson une fois par semaine avec un produit nettoyant spécial vitrocéramique du commerce.
Conformez-vous impérativement aux instructions du fabricant.
Les produits nettoyants laissent, au moment de leur application, un film protecteur qui agit de manière hydrofuge et anti-salissant. Toutes les salissures s'accrochent sur ce film protecteur et peuvent être enlevées plus facilement. Ensuite, essuyez la surface avec un linge propre et sec. Veillez à bien éliminer tout résidu de produit nettoyant, afin d'éviter toute réaction agressive à la mise en marche suivante et ainsi toute modification de la surface vitrocéramique.

Salissures résistantes

Des salissures importantes et taches (taches de calcaire, taches brillantes «nacrées») peuvent facilement être éliminées lorsque la table de cuisson est encore tiède. Pour cela, utilisez un produit nettoyant du commerce et respectez les consignes indiquées au paragraphe 2.

Des restes alimentaires débordés doivent d'abord être détrempés avec un linge ou une éponge humide, puis être retirés à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Ensuite, nettoyez la surface en respectant les indications données au paragraphe 2.



Enlevez immédiatement du sucre caramélisé et du plastique fondu – encore chauds – à l'aide d'un grattoir spécial vitrocéramique. Nettoyez, ensuite, la surface vitrocéramique suivant les indications données au paragraphe 2.

Les grains de sable tombés sur la table de cuisson pendant l'épluchage de pommes de terre ou de salade peuvent, en tirant les casseroles, provoquer des rayures. Veillez toujours à la propreté de la surface vitrocéramique, et particulièrement aux grains de sable.

Un changement de couleur de la zone de cuisson n'a pas d'influence sur le bon fonctionnement et la stabilité de la plaque vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.

Des zones brillantes se produisent par le frottement du fond de la casserole, en particulier en utilisant des ustensiles avec fond en aluminium ou des produits nettoyants inadaptés. Elles ne peuvent être retirées que très difficilement avec des nettoyants du commerce. Répétez le nettoyage plusieurs fois, le cas échéant. L'utilisation de produits nettoyants agressifs et de casseroles à fonds rugueux peut endommager le décor et des taches sombres se forment.

Que faire en cas d'anomalie?

F

Des interventions ou réparations non qualifiées sont dangereuses; elles peuvent provoquer une électrocution ou un court-circuit. Elles sont proscrites pour éviter tout risque de dommage corporel et d'endommagement de l'appareil. Confiez toujours ce type de travail à un spécialiste, comme p.ex. le Service Après-Vente.

Notez

Au cas où votre appareil montre des anomalies, vérifiez à l'aide de la notice d'utilisation, si vous pouvez y remédier vous-même.

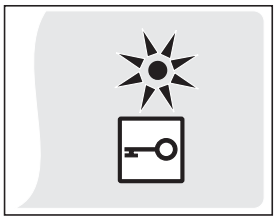
Vous trouverez ci-après des conseils pour éliminer vous-même des anomalies de fonctionnement.

Les fusibles disjonctent plusieurs fois de suite?

Contactez un Service Après Vente technique ou un installateur électricien!

La table de cuisson à induction ne se met pas en marche?

- Le fusible de votre installation domestique (boite à fusibles) a disjoncté?
- Avez-vous bien branché le cordon électrique?
- Les touches sensitives sont verrouillées (sécurité enfants), c'est-à-dire, la diode au-dessus de la **touche de verrouillage** s'allume?



- Les touches sensitives sont partiellement recouvertes par un linge humide, du liquide ou un objet métallique? Dégagez-les.
- De la vaisselle inadaptée est utilisée? Voir chapitre «Vaisselle pour table de cuisson à induction».

Le code d'erreur ER03 s'affiche et un signal sonore, limité dans le temps, retentit.

Il s'agit d'une activation en continu des touches sensitives Touch-Control par des débordements d'aliments, des ustensiles de cuisine ou d'autres objets.
Remède: nettoyer la surface ou enlever l'objet.

Un code d'erreur (ERxx ou Ex) s'affiche?

Il s'agit d'un défaut technique. Contacter le Service Après Vente.

Les récipients de cuisson utilisés produisent des bruits?

Il s'agit d'un phénomène technique; il n'y a aucun risque pour la table de cuisson à induction, ni pour le récipient.

La ventilation continue à fonctionner après l'arrêt de l'appareil?

Ceci est tout à fait normal, elle sert à refroidir l'électronique.

La table de cuisson produit des bruits (clics ou craquements)?

Il s'agit d'un phénomène technique qui ne peut être évité.

La table de cuisson est fêlée ou présente des fissures?

Risque de choc électrique en cas de brisure, de fissure ou d'autres endommagements de la vitrocéramique. Mettez aussitôt l'appareil hors service. Coupez immédiatement le fusible domestique et appelez le Service Après Vente.

Remarque

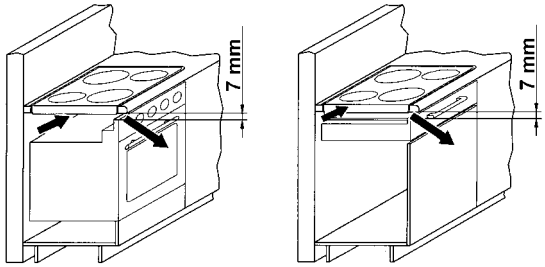
La table à induction KÜPPERSBUSCH doit être montée uniquement selon les instructions de cette notice: En cas de non respect de cette directive, Küppersbusch décline toute responsabilité et les labels octroyés perdent leur validité!

Consignes de sécurité pour l'installateur des meubles de cuisine

- Les placages, colles et revêtements plastiques des meubles avoisinants doivent résister à la chaleur(>75°C). Les placages et revêtements non résistants à la chaleur risquent de se déformer.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- L'utilisation de baguettes de finition en bois massif installées sur le plan de travail derrière la plaque de cuisson est autorisée, à condition de respecter les distances minimum indiquées sur le schéma d'installation.
- Respectez impérativement les distances minimum de découpe par rapport au mur arrière, en suivant scrupuleusement le schéma d'encastrement.
- En cas de montage directement à côté d'une armoire haute, veuillez respecter une distance de sécurité d'au moins 40 mm. La paroi latérale de l'armoire haute doit être revêtue d'un matériau thermorésistant. Pour des raisons techniques de travail, la distance devrait être de 300 mm minimum.
- La distance entre la table de cuisson et une hotte aspirante doit être en conformité avec la notice de montage de la hotte aspirante (distance minimum).
- Tenez les enfants éloignés du matériel d'emballage (films plastiques, Polystyrène, clous, etc.); celui-ci peut représenter une source de danger. Les petites pièces risquent d'être avalées et les films plastiques peuvent provoquer l'étouffement.

Ventilation

- La paroi arrière du meuble sur lequel est posée la plaque doit être ouverte au niveau de celle-ci, afin de garantir une circulation d'air.
- La traverse avant du meuble doit être enlevée, afin de créer un passage d'air de 7 mm au minimum en dessous du plan de travail de la largeur totale de l'appareil.



- Les éventuelles traverses placées sous le plan de travail doivent être supprimées dans la zone de la découpe qui recevra la table de cuisson.
- L'écart entre la table de cuisson à induction et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés doit être suffisant, afin d'assurer une ventilation suffisante de la table à induction.
- Evitez toute production de chaleur excessive sous la table de cuisson, provenant par exemple d'un four sans ventilation tangentielle.
- N'utilisez jamais la table de cuisson à induction lorsque le four sous plan est en fonctionnement Pyrolyse.

Montage

Renseignements importants

- Lorsque la table de cuisson est installée sur un meuble (paroi latérale, tiroirs, etc.), prévoyez impérativement une isolation et un espace suffisants pour prévenir tout contact accidentel entre le meuble et la table de cuisson. Cette protection ne doit pas être démontable sans outils appropriés.
- Pour éviter tout risque d'inflammation, ne déposez ou installez jamais des objets ou des produits facilement inflammables ou non résistants à la chaleur à proximité de la table de cuisson.

Joint d'étanchéité

Avant l'encastrement, le joint d'étanchéité doit être mis en place.

- Evitez impérativement que du liquide puisse passer entre le bord de la table de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas.
- Lors de l'encastrement d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de travail irrégulier recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur la table de cuisson doit être enlevé et la surface de cuisson contre le plan de travail étanchée à l'aide de matériau d'étanchement en plastique (mastique).
- **Ne collez jamais la table de cuisson avec de la silicone!** Un démontage ultérieur de la table de cuisson ne serait alors plus possible sans endommagement.

Découpe du plan de travail

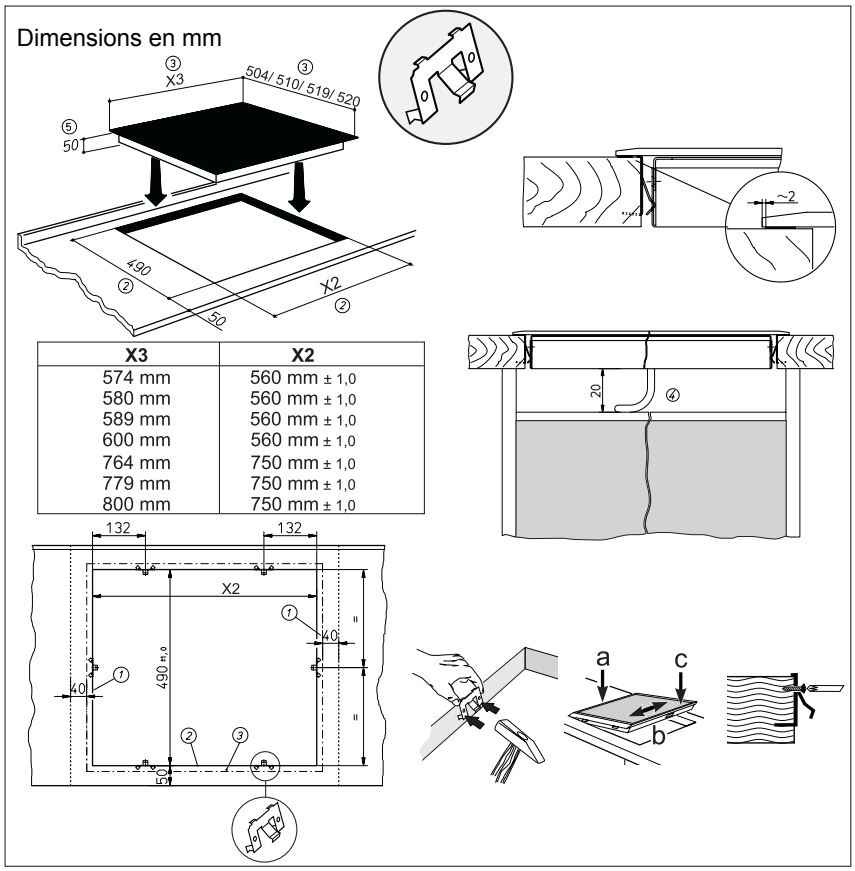
Effectuez la découpe du plan de travail de manière très précise, avec une bonne lame de scie bien droite ou avec une défonceuse. Les tranches de la découpe doivent être vitrifiées pour éviter toute pénétration d'humidité.

Pour réaliser la découpe, suivez les indications du schéma.

La table de cuisson doit reposer de façon absolument horizontale et plane. Toute tension risque d'entraîner la rupture de la surface vitrocéramique.

Vérifiez que le joint est bien en place et posé en continu.

La table de cuisson vitrocéramique est fixée à l'aide de clips ou de languettes.



X3	X2
574 mm	560 mm ± 1,0
580 mm	560 mm ± 1,0
589 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
764 mm	750 mm ± 1,0
779 mm	750 mm ± 1,0
800 mm	750 mm ± 1,0

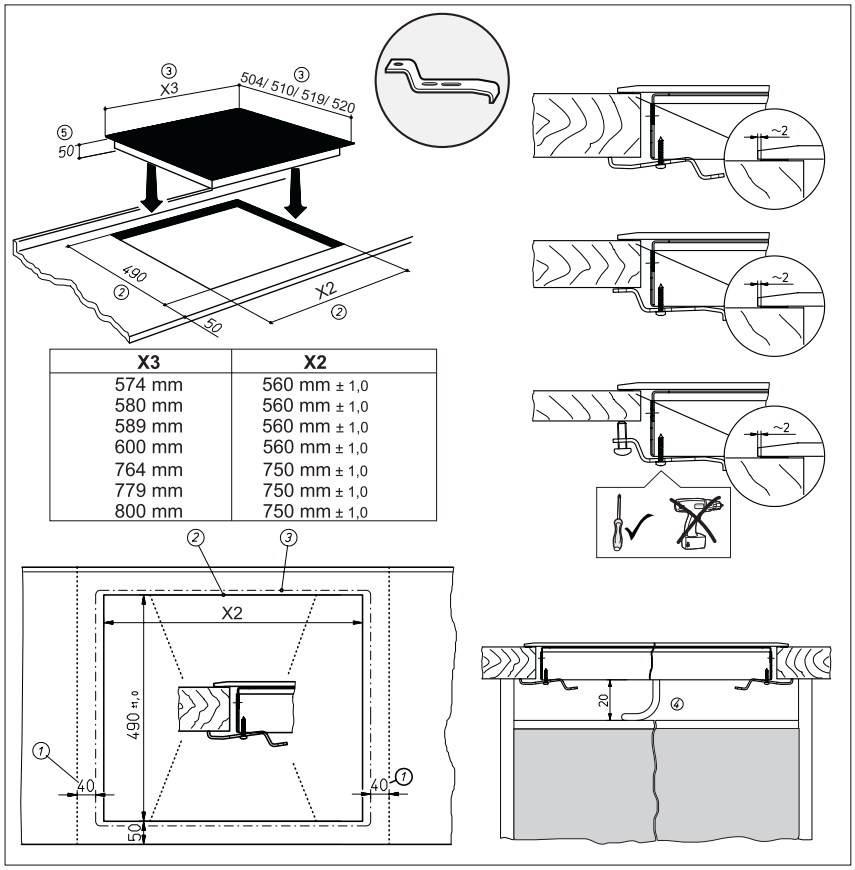
Clips

- Enfoncez les clips dans la découpe réalisée dans le plan de travail en respectant les écarts indiqués. Grâce à la fixation horizontale, aucun ajustement vertical n'est nécessaire.
- Important! La butée horizontale des clips doit poser à fleur sur le plan de travail (pour éviter le risque de fêlure).
- Posez alors la table de cuisson conformément à l'illustration gauche (a), centrez-la (b) et clipsez-la (c).
- Pour sécuriser les clips, des vis peuvent être utilisées.

Important!

Veillez à poser la table de cuisson en vitrocérame parfaitement à plat; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vriller et de la fendre.

① Espacement minimal par rapport aux meubles attenants
② Dimension du fraisage
③ Dimensions hors tout de la table de cuisson
④ Passage du câble à l'arrière
⑤ Hauteur d'encastrement



X3	X2
574 mm	560 mm ± 1,0
580 mm	560 mm ± 1,0
589 mm	560 mm ± 1,0
600 mm	560 mm ± 1,0
764 mm	750 mm ± 1,0
779 mm	750 mm ± 1,0
800 mm	750 mm ± 1,0

Languette

- Posez la table de cuisson dans la découpe réalisée dans le plan de travail et ajustez-la.
- En passant par le bas, fixez les languettes à l'aide de vis dans les trous de fixation prévus à cet effet; ajustez la plaque et serrez bien les vis.
- Les vis doivent être serrées à la main et avec un tournevis; n'utilisez pas un appareil électrique.
- Pour des plans de travail de faible épaisseur, veillez à la bonne position de la languette. Pour le bon équilibre, utilisez une vis métrique au niveau de la languette.

Important!

Veillez à poser la table de cuisson en vitrocérame parfaitement à plat; une légère inclinaison ou un appui non uniforme risque de la vriller et de la fendre.

① Espacement minimal par rapport aux meubles attenants
② Dimension du fraisage
③ Dimensions hors tout de la table de cuisson
④ Passage du câble à l'arrière
⑤ Hauteur d'encastrement

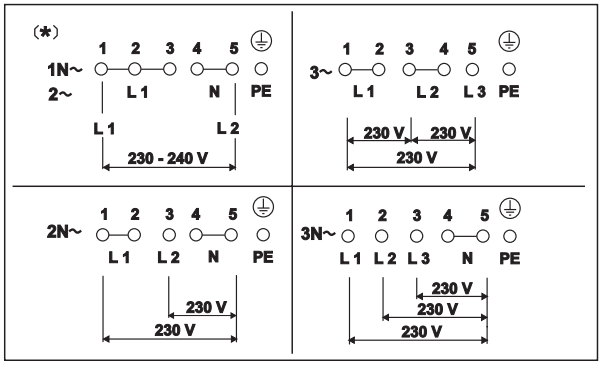
Raccordement électrique

- **Le branchement électrique ne doit être effectué que par un spécialiste agréé!**
- Les réglementations et conditions de branchement des compagnies locales de distribution d'électricité doivent elles aussi être respectées dans leur intégralité.
- Lors du raccordement de l'appareil, prévoyez un dispositif permettant d'isoler celui-ci du réseau avec un intervalle de coupure d'au moins 3 mm sur tous les pôles. Les commutateurs LS, les coupe-circuit et les fusibles constituent des dispositifs de séparation adéquats.
- Lors de l'installation et des travaux de réparation, utilisez l'un de ces dispositifs pour mettre l'appareil hors tension.
- Le fil de terre doit être suffisamment long pour que, en cas de rupture de la décharge de traction, ce fil ne soit soumis à la traction qu'après les câbles conducteurs d'électricité.
- L'excédent de câble doit être retiré de l'espace en dessous de l'appareil.
- Veillez à ce que la tension secteur présente soit conforme à celle de l'étiquette.
- Pour le branchement, le couvercle partiel de l'interrupteur situé au bas de l'appareil doit être ouvert pour pouvoir accéder à la borne de connexion. Après le branchement, le couvercle doit être remis en place et le cordon de raccordement bloqué avec la bride de décharge de traction.
- Le cordon de raccordement doit correspondre au minimum au type H05 RR-F.
- En cas d'endommagement du cordon électrique intégré à l'appareil, celui-ci doit être remplacé par un cordon spécial. Cette intervention ne peut être effectuée que par le fabricant ou par son Service Après-Vente.
- L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.
- Attention! Un mauvais raccordement peut provoquer la destruction de l'électronique de puissance.

Puissance connectée

Tension secteur: 400-415V 3N~, 50-60 Hz
Tension nominale des composants: 230 - 240V

Possibilités de branchement



* Cette variante de branchement n'est pas agréée par le SEV Suisse.

Caractéristiques techniques

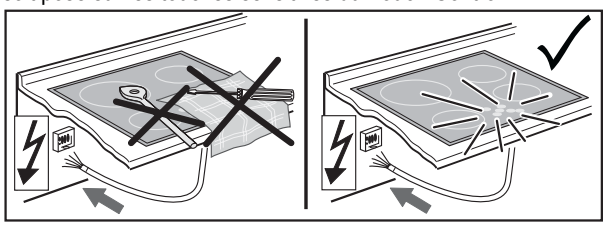
Dimensions de la table de cuisson Hauteur/ Largeur/ Profondeur mm	50 x 600 x 520
Zones de cuisson avant gauche . . . . . .Ø cm / kW arrière gauche . . . . . .Ø cm / kW arrière droite . . . . . .Ø cm / kW avant droite . . . . . .Ø cm / kW	 16/ 1,4 20/ 2,3 16/ 1,4 20/ 2,3
Table de cuisson globale . . . kW	7,4

Dimensions de la table de cuisson Hauteur/ Largeur/ Profondeur mm	50 x 800 x 520
Zones de cuisson avant gauche . . . . . .Ø cm / kW arrière gauche . . . . . .Ø cm / kW arrière droite . . . . . .Ø cm / kW avant droite . . . . . .Ø cm / kW	 16/ 1,4 20/ 2,3 16/ 1,4 20/ 2,3
Table de cuisson globale . . . kW	7,4

Mise en service

Une fois la table de cuisson encastrée et branchée (réseau), un auto-test de l'élément de commande est effectué et un message destiné au Service Après-Vente s'affiche.

Important! Lors du branchement, veiller à ce qu'aucun objet ne soit posé sur les touches sensitives du Touch-Control !



Nettoyez rapidement la surface de la table de cuisson à l'aide d'une éponge et de l'eau additionnée de produit à vaisselle, puis l'essuyez bien avec un linge propre et sec.