BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

GB Instructions for use and installation instructions

F Instructions d'utilisation et avis de montage

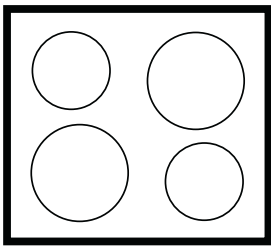
NL Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding

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

Smaltimento dell'imballaggio

Smaltire gli imballi per il trasporto nel rispetto dell'ambiente. La rimessa dell'imballo nel circolo di produzione consente di risparmiare le materie prime e di diminuire la quantità di rifiuti.

Smaltimento degli apparecchi fuori uso

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato al punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Smaltendo in modo appropriato questo prodotto si contribuisce alla salvaguardia dell'ambiente e alla salute della collettività. Si mettono in pericolo l'ambiente e la salute delle persone smaltendo i prodotti in modo non adeguato. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Uso conforme allo scopo

Il piano di cottura è stato progettato per la preparazione di cibi in ambito domestico. Non deve essere utilizzato per altro scopo se non quello previsto e solo sotto sorveglianza.

Qui trovate...

Siete pregati di leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio. Qui trovate importanti indicazioni relative alla vostra sicurezza, all'uso, alla cura ed alla manutenzione dell'apparecchio, in modo da ricavarne soddisfazione a lungo.

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il capitolo «Cosa fare in caso di problemi?». Spesso è possibile riparare piccoli guasti in modo autonomo evitando così i costi che si devono normalmente sostenere per la riparazione.

Conservate con cura questo manuale d'uso e di montaggio e consegnatelo ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.

Indice

Indicazioni di sicurezza 61
Per il collegamento e il funzionamento 61
Per il piano di cottura 61
Per le persone..... 61

Descrizione dell'apparecchio..... 62
Uso dei tasti a sensore 62

I comandi 63
Il piano di cottura..... 63
Rilevamento pentola 63
Limitazione della durata d'esercizio 63
Altre funzioni 63
Protezione da surriscaldamento (induzione)..... 63
Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione 64
Consigli per il risparmio d'energia..... 64
Gradi di cottura 64
Indicatore del calore residuo..... 64
Comando a tasti..... 65
Accensione del piano e della zona di cottura..... 65
Spegnimento della zona di cottura..... 65
Spegnimento del piano di cottura 65
Funzione STOP 66
Bloccaggio dei sensori 66
Spegnimento automatico (timer)..... 67
Cottura con avvio rapido 68

Pulizia e manutenzione..... 69
Piano di cottura in vetroceramica..... 69
Macchie particolari 69

Cosa fare in caso di problemi?..... 70

Istruzioni di montaggio..... 71
Indicazione..... 71
Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina 71
Ventilazione 71
Incasso..... 71
Collegamento elettrico 73
Dati tecnici 73
Messa in funzione 73

Per il collegamento e il funzionamento

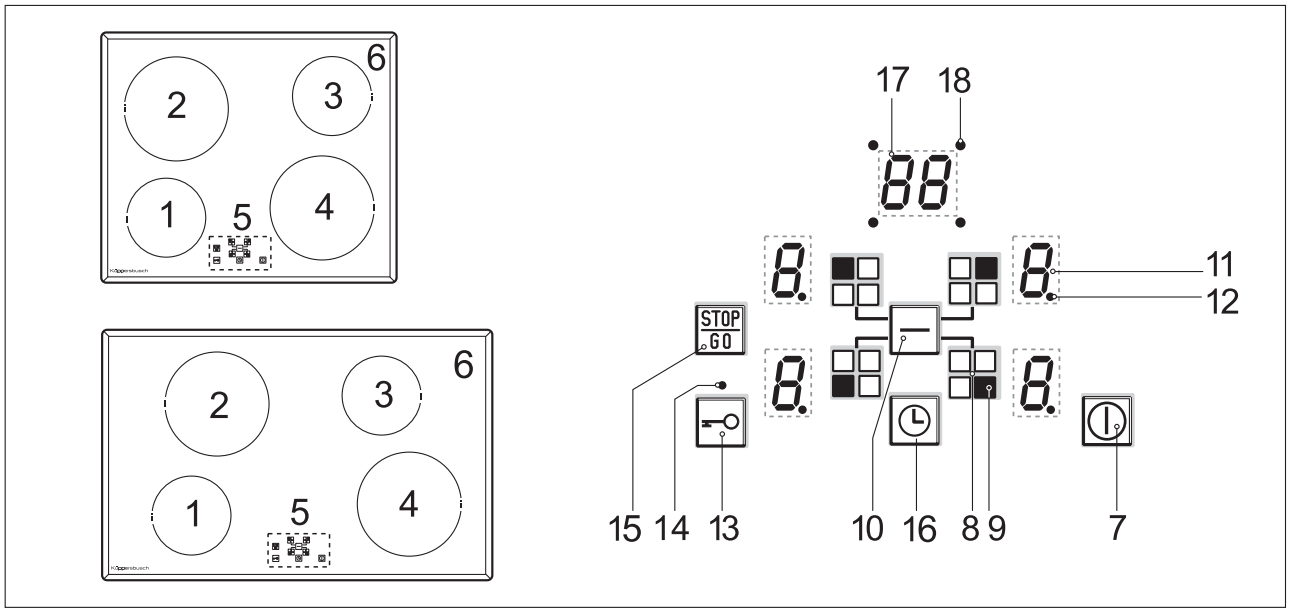
- Gli apparecchi corrispondono alle attuali prescrizioni di sicurezza.
- Solo un tecnico specializzato è autorizzato a collegare l'apparecchio alla rete elettrica, ad eseguire operazioni di manutenzione ordinaria o a riparare l'apparecchio, attenendosi naturalmente alle disposizioni di sicurezza vigenti in materia. Lavori eseguiti in modo inappropriato possono mettere in pericolo la vostra incolumità.

Per il piano di cottura

- **A causa della rapida reazione in presenza di gradi di cottura estremamente elevati non lasciare mai incustodito il piano di cottura ad induzione acceso!**
- Fate attenzione al rapido riscaldamento delle zone di cottura. Evitate di fare cuocere a vuoto le pentole, perché possono surriscaldarsi!
- Non mettete pentole e padelle vuote sulle zone di cottura accese.
- Attenzione durante l'uso delle pentole tipo «bagno maria», perché potrebbero cuocere a vuoto senza che ve ne rendete conto! Possono verificarsi danni alla pentola e al piano di cottura di cui non ci assumiamo la responsabilità!
- Dopo l'uso, spegnete sempre la zona di cottura con il tasto Meno.
- I grassi e gli oli possono prendere fuoco se si surriscaldano. Si raccomanda pertanto di non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi. In caso gli oli o i grassi dovessero prendere fuoco, non spegnete mai con acqua! Mettete il coperchio sulla pentola e spegnere la zona di cottura.
- La superficie in vetroceramica è molto resistente agli urti. Evitate però che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura, perché potrebbero provocarne la rottura se appuntiti.
- Esiste un pericolo di scosse elettriche in presenza di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere. Spegnete immediatamente l'apparecchio. Disinserite il fusibile ed interpellate il Servizio Tecnico.
- Se a causa di un difetto nel comando dei sensori non si può più spegnere il piano di cottura, disinserite immediatamente il fusibile ed interpellate il Servizio Tecnico.
- Fate attenzione se si collegano apparecchi elettrici addizionali! I cavi di allacciamento non devono venire a contatto con le zone di cottura calde.
- La superficie di cottura in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio!
- Non appoggiate sulla superficie di cottura né fogli di alluminio, né materiale plastico. Tenete lontano dal piano di cottura caldo tutto ciò che possa fondere, come p.es. oggetti di plastica, film protettivi e specialmente zucchero o cibi molto zuccherati. Per evitare che la superficie si danneggi, dovete rimuovere immediatamente e con cautela lo zucchero dalla zona di cottura ancora calda servendovi di un apposito raschietto per vetro.
- Non appoggiare oggetti metallici, come stoviglie o posate, sulla superficie del piano di cottura ad induzione perché potrebbero surriscaldarsi. Pericolo di scottature!
- Non mettere mai oggetti infiammabili, facilmente esplosivi o deformabili direttamente sotto il piano di cottura.
- Fate attenzione agli oggetti metallici che si portano a diretto contatto con il corpo, perché possono surriscaldarsi nelle immediate vicinanze del piano di cottura. Attenzione, pericolo d'ustione!
  Con oggetti non magnetizzabili, come ad es. anelli d'oro o d'argento, non si corre lo stesso rischio.
- Non riscaldare mai scatole di conserva ancora chiuse e confezioni multistrato sulle zone di cottura. L'apporto di energia potrebbe farle scoppiare!
- Assicuratevi che i tasti a sensore siano sempre puliti, perché l'apparecchio potrebbe interpretare le macchie di sporco come un contatto digitale voluto. Non appoggiare mai oggetti di alcun tipo (pentole, asciugamani ecc.) sui sensori!
  Se i cibi traboccati dovessero ricadere sui tasti a sensore, si consiglia di spegnere l'apparecchio.
- Le pentole e i tegami non devono coprire i tasti sensori, perché altrimenti l'apparecchio si disattiva automaticamente.
- Attivate la sicurezza bambini in presenza di animali domestici in grado di raggiungere il piano di cottura.
- Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.

Per le persone

- Questo apparecchio non è destinato ad essere maneggiato da persone (bambini inclusi) con facoltà mentali, sensoriali o intellettuali diminuite o che non dispongono dell'esperienza e/o la conoscenza necessaria, a meno che sono sotto sorveglianza di una persona responsabile per la loro sicurezza o che ricevono istruzioni da quest'ultima su come usare l'apparecchio.
  Tenere sempre sotto sorveglianza tutti i bambini per assicurare che non giocano con l'apparecchio.
- **Attenzione!**
  Le superfici delle zone di cottura si riscaldano durante l'uso. Per questo motivo tenere lontani i bambini.
- I portatori di pacemaker o di microinfusore devono assicurarsi che il funzionamento dei loro apparecchi non sia pregiudicato dal campo induttivo (la gamma di frequenza del campo induttivo è compresa tra 20 e 50 kHz).



1. Zona di cottura ad induzione anteriore sinistra
2. Zona di cottura ad induzione posteriore sinistra
3. Zona di cottura ad induzione posteriore destra
4. Zona di cottura ad induzione anteriore destra
5. Pannello dei comandi Touch-Control

6. Piano di cottura in vetroceramica
7. Tasto di accensione/spegnimento
8. Tasto Selezione/Più
9. Simbolo per l'assegnazione della posizione della zona di cottura sul piano di cottura.
10. Tasto Meno (diminuire)
11. Indicatore del grado di cottura
12. Punto di disponibilità della zona di cottura
13. Tasto di bloccaggio (sensori)
14. Spia di controllo del bloccaggio
15. Tasto Stop
16. Tasto Timer
17. Indicazione dello spegnimento automatico
18. Spia di controllo dell'assegnazione della posizione della zona di cottura sul piano di cottura.

Uso dei tasti a sensore

L'uso del piano di cottura in vetroceramica avviene tramite i tasti a sensore Touch-Control. Funzionamento dei tasti a sensore: toccare leggermente un simbolo della superficie in vetroceramica. Ogni tocco corretto è confermato da un segnale acustico. Per semplificare chiamiamo il tasto a sensore Touch-Control in seguito semplicemente «tasto».

Tasto di accensione/spegnimento (7)

Usatelo per accendere e spegnere il piano di cottura. Questo tasto è in pratica l'interruttore principale.

Tasto Selezione/Più, ad es. davanti a sinistra (8)

Premere un tasto Selezione/Più disponibile per scegliere una zona di cottura e per aumentare il livello di cottura.

Tasto Meno (10)

Serve per diminuire un valore.

Indicatore del grado di cottura (11)

Questo indicatore mostra il grado selezionato oppure

H..... Calore residuo

A..... Cottura con avvio rapido

STOP ..... Funzione Stop

ER03 ..... Messaggio d'errore

Quando si accende il punto di disponibilità (12) è possibile impostare la zona di cottura.

Tasto di bloccaggio (13)

Serve per bloccare i sensori.

Tasto STOP (15)

Il processo di cottura può essere brevemente interrotto mediante la funzione STOP.

Tasto Timer (16)

Serve per aumentare il tempo di cottura con lo spegnimento automatico (timer).

Il piano di cottura

Il piano di cottura è dotato di un campo di cottura ad induzione. Una bobina di induzione situata sotto la superficie di cottura in vetroceramica origina un campo elettromagnetico alternativo che penetra nella vetroceramica ed induce una corrente termica sulla base della pentola.

Nella zona di cottura ad induzione il calore non viene più trasmesso da un radiatore ai cibi passando per il recipiente di cottura, bensì il calore necessario viene creato direttamente all'interno del recipiente dalle correnti induttive.

Vantaggi del piano di cottura ad induzione

- Cottura a risparmio energetico grazie alla trasmissione diretta dell'energia alla pentola (sono necessarie stoviglie apposite in materiali magnetizzabili).
- Maggiore sicurezza grazie alla trasmissione di energia solo al recipiente appoggiato sul piano di cottura.
- Elevato rendimento nella trasmissione di energia dalla zona di cottura ad induzione alla base della pentola.
- Rapida velocità di riscaldamento.
- Ridotto pericolo di bruciature poiché la superficie di cottura viene riscaldata solo dalla base della pentola; i cibi traboccati non si attaccano.
- Regolazione rapida e precisa dell'apporto di energia.

Rilevamento pentola

Qualora su una zona di cottura non vi sia alcuna pentola o se la pentola dovesse essere troppo piccola, non è trasmessa alcuna energia.

Se sulla zona di cottura c'è una pentola adatta, il sistema di riconoscimento ne rileva la presenza e accende il piano sul grado di cottura impostato. La trasmissione di energia viene interrotta quando si rimuove la pentola dalla zona di cottura.

Limiti nel riconoscimento pentola

Diametro zona di cottura (mm)	Diametro minimo del fondo pentola (mm)
160	90
200	120

Limitazione della durata d'esercizio

Il piano di cottura ha un dispositivo automatico che limita la durata d'esercizio.

La durata di funzionamento d'ogni singola zona di cottura dipende dal grado di cottura selezionato (v. tabella).

Il presupposto è che non si modifichino le impostazioni della zona di cottura durante il suo funzionamento.

Quando si attiva il dispositivo per la limitazione della durata d'esercizio, la zona di cottura si spegne, è emesso un breve segnale e viene visualizzata una H.

La funzione di spegnimento automatico ha in ogni modo precedenza rispetto al dispositivo di limitazione; la zona di cottura si spegne solo dopo che è terminato il tempo impostato per lo spegnimento automatico (è possibile, per esempio, uno spegnimento dopo 99 minuti e un grado di cottura 9).

Grado di cottura impostato	Limitazione della durata d'esercizio in ore
1, 2	6
3, 4	5
5	4
6, 7, 8, 9	1,5

Altre funzioni

L'azionamento contemporaneo o prolungato di due o più sensori – ad es. a causa di una pentola appoggiata involontariamente su di essi – non attiva nessuna delle funzioni di accensione.

Si sente un segnale acustico e si vede il codice d'errore ER03 Si disattiva il piano dopo alcuni secondi. Rimuovere l'oggetto dai tasti.

Protezione da surriscaldamento (induzione)

Utilizzando il piano di cottura a piena potenza per un lungo periodo, l'elettronica può avere difficoltà di raffreddamento se la temperatura ambiente è elevata.

Per evitare che nell'elettronica si formano temperature troppo elevate, la potenza della zona di cottura viene abbassata automaticamente.

Se durante il normale utilizzo del piano di cottura e a normali temperature ambiente dovesse essere visualizzata spesso l'abbreviazione E12, significa che il raffreddamento è probabilmente insufficiente.

Le cause possono essere ricercate in insufficienti aperture di raffreddamento o nella mancanza di un'appropriata schermatura. Se necessario controllare l'installazione.

Pentole da utilizzare per la cottura ad induzione

I recipienti utilizzati per la superficie di cottura ad induzione devono essere di metallo, avere proprietà magnetiche e un fondo di dimensioni sufficienti.

Utilizzare solo pentole con fondi adatti per le piastre ad induzione.

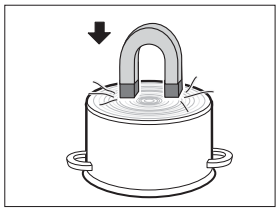
Recipienti adatti	Recipienti inadatti
Recipienti di acciaio smaltato con fondo spesso	Recipienti in rame, acciaio inox, alluminio, vetro refrattario, legno, ceramica e terracotta
Recipienti in ghisa con fondo smaltato	
Recipienti in acciaio inox multistrato, acciaio inox, ferri e alluminio con fondo speciale	

Come determinare se state utilizzando la pentola giusta

Eseguire il test del magnete descritto di seguito oppure accertarsi che il recipiente abbia il marchio che certifica che è adatto per la cottura con corrente di induzione.

Test del magnete:
Avvicinare il magnete al fondo del vostro recipiente di cottura. Se il magnete viene attratto, potete utilizzare il recipiente sul piano di cottura a induzione.

Nota!
Durante l'utilizzo delle pentole per cottura ad induzione di alcuni produttori si possono sentire dei fruscii che sono da ricondurre alle modalità di fabbricazione delle pentole stesse.



Attenzione durante l'uso delle pentole tipo «bagno maria», perché potrebbero cuocere a vuoto senza che ce ne si renda conto! Possono verificarsi danni alla pentola e al piano di cottura di cui non ci assumiamo la responsabilità!

Consigli per il risparmio d'energia

In seguito vi diamo alcuni consigli su come adoperare il nuovo piano di cottura ad induzione in modo efficace ed economico.

- Il diametro della base della pentola deve corrispondere al diametro della zona di cottura.
- Durante l'acquisto di una pentola verificare se il diametro indicato si riferisce al fondo o alla parte superiore del recipiente, perché quest'ultimo è quasi sempre più grande di quello del fondo.
- Quando si preparano piatti con lunghi tempi di cottura, è possibile risparmiare tempo ed energia utilizzando una pentola a pressione, la quale permette inoltre di conservare le vitamine contenute negli alimenti.
- Assicurarsi che la pentola a pressione contenga sufficiente liquido, perché il surriscaldamento provocato dalla sua mancanza potrebbe danneggiare la pentola e la zona di cottura.
- Se possibile coprire sempre le pentole con un coperchio adatto.
- Scegliere la pentola adatta alla quantità di cibo da cuocere. Una pentola grande ma semi vuota comporta un dispendio d'energia.

Gradi di cottura

La potenza della zona di cottura può essere regolata su vari livelli. Nella tabella sono elencate le indicazioni relative ai diversi tipi di cottura.

Grado impostato	Adatto per
0	Posizione OFF, uso del calore residuo
1-2	Cottura di minori quantità **(potenza minima)**
3	Proseguimento di cottura
4-5	Cottura di grandi quantità di cibo, arrostimento di pezzi più grandi
6	Arrostimento, soffritto con farina
7-8	Arrostimento
9	Arrostire / rosolare, cuocere **(potenza massima)**

Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo con il simbolo H.

La visualizzazione dell'H dopo lo spegnimento significa che si può usufruire del calore residuo per mantenere in caldo i cibi o scioglierli.

Anche dopo che si è spenta la visualizzazione dell'H, la zona di cottura può essere ancora calda. Attenzione, pericolo d'ustioni!

La superficie in vetroceramica non si riscalda direttamente, ma è riscaldata solo indirettamente dalle basi delle pentole.

Comando a tasti

Per attivare il comando qui descritto, dopo aver premuto un tasto (di selezione) se ne deve premere **di seguito** un altro.
Il secondo tasto deve essere premuto **entro 10 secondi**, perché altrimenti si disattiva la selezione desiderata.

I tasti Più e Meno possono essere attivati singolarmente o essere tenuti premuti in modo permanente.

1.

2.

3.

4.

Idoneo per l'induzione

Tasti Selezione/Più

Punto di disponibilità

Accensione del piano e della zona di cottura

1. Premete il **tasto di accensione/spegnimento** fino a che gli indicatori del grado di cottura non visualizzano 0.
   Lampeggiano i punti della disponibilità. Il comando è pronto per l'uso.
2. Premete quindi un **tasto Selezione/Più (ad es.** per la zona anteriore sinistra). Si accende il punto della disponibilità della zona di cottura selezionata.
3. Selezionate il livello di cottura con il tasto **Selezione/Più** o **Meno**.
   Selezionando il tasto Selezione/Più si attiva il livello di cottura 1, selezionando il tasto Meno il livello 9.
4. Appoggiate una **pentola di metallo** sulla zona di cottura.
   Finché non è appoggiata una pentola metallica non viene trasmessa la potenza.

Per cuocere contemporaneamente anche su altre zone di cottura, ripetete i passaggi descritti dal punto 2 al punto 4.

5.

6a.

6b.

6c.

Spegnimento della zona di cottura

5. Deve essere accesa la spia di funzionamento della zona di cottura selezionata. Attivate, se necessario, il **tasto Selezione/Più**.
6. a) Premete più volte il tasto **Meno** fino a quando non viene indicato il grado di cottura 0 oppure

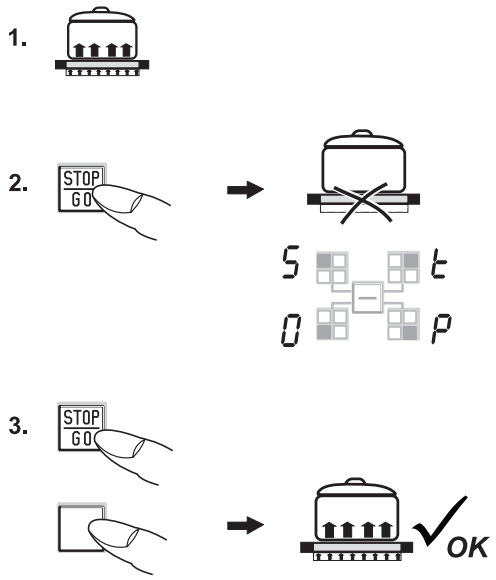
   b) premete contemporaneamente una volta i tasti **Meno** e **Selezione/Più**. La zona di cottura può essere spenta direttamente indipendentemente dal grado di cottura impostato oppure

   c) selezionate il **tasto di accensione/spegnimento**. Si spegne tutto il piano/tutte le zone di cottura.

7.

Spegnimento del piano di cottura

7. Premete il **tasto di accensione/spegnimento**. Il piano di cottura viene completamente disattivato indipendentemente dalle impostazioni attive.

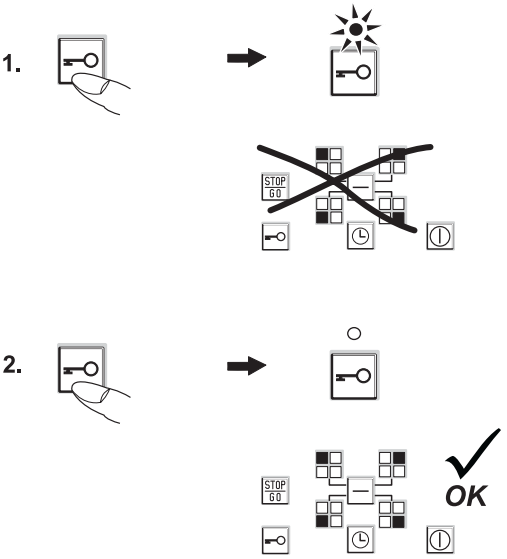


Funzione STOP

Il processo di cottura può essere brevemente interrotto mediante la funzione STOP (p.e. per andare a rispondere al telefono). Per poter poi riprendere il processo di cottura allo stesso livello di potenza, bisogna disattivare la funzione STOP. Il timer che era stato eventualmente impostato si blocca per poi riprendere da dove si era fermato.

Per motivi di sicurezza questa funzione è disponibile solo per 10 minuti, trascorsi i quali il piano di cottura viene spento.

1. Gli utensili di cottura si trovano sulle zone di cottura e sono stati impostati i livelli di potenza desiderati.
2. Premete il **tasto STOP** e, invece del grado di potenza, si accendono una dopo l'altra le lettere S-T-O-P.
3. Si disattiva la funzione premendo innanzi tutto il **tasto STOP** e quindi un **altro tasto a piacere** (ad eccezione del tasto di accensione/spegnimento).
   Il secondo tasto deve essere premuto entro 10 secondi, perché altrimenti il piano di cottura si spegne.



Bloccaggio dei sensori

Con questa funzione si possono bloccare i tasti e l'impostazione di un grado di cottura. Unicamente il tasto di accensione rimane attivo per spegnere il piano di cottura.

Attivare il bloccaggio sensori (durante il processo di cottura)

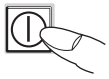
1. Premere una volta il **tasto di bloccaggio** per attivare la relativa funzione. La spia di controllo sopra il tasto di bloccaggio si accende. Il comando è bloccato.

Disattivazione del bloccaggio sensori

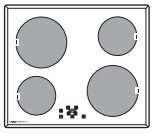
2. Premere una volta il **tasto di bloccaggio** per spegnere la relativa funzione. La spia di controllo sopra il tasto di bloccaggio si spegne.

Indicazioni
- Il bloccaggio sensori rimane acceso anche dopo lo spegnimento del piano di cottura. Si deve allora disattivarlo per la prossima cottura.
- Una caduta di corrente provoca la disattivazione del bloccaggio impostato.

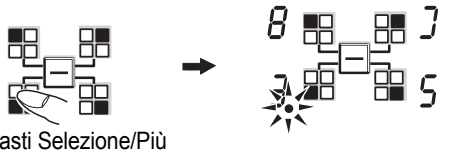
1.



2.

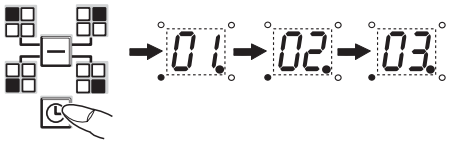


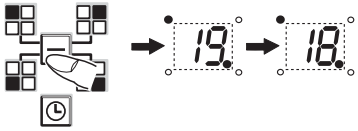
3.



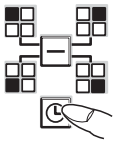
Tasti Selezione/Più

4.

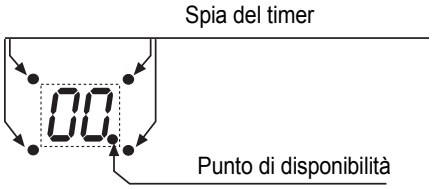




5.



6.



Spegnimento automatico (timer)

Lo spegnimento automatico disattiva ogni zona di cottura accesa al termine di un periodo di tempo predeterminato. Si possono impostare periodi di cottura da 01 a 99 minuti.

1. Accendete il piano di cottura.
2. Accendete una o più zone di cottura e selezionare il grado di cottura desiderato.
3. Premete sul **tasto Selezione/Più (ad es.** per la zona anteriore sinistra). Il punto di disponibilità si accende.
4. Impostate quindi subito il tempo di cottura regolando il **tasto Timer** (per aumentarlo).
   La spia di controllo dell'assegnazione della posizione della zona di cottura sul piano di cottura si accende.
   Per diminuire il tempo di cottura premete il **tasto Meno** .

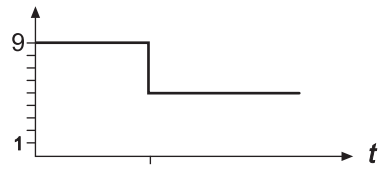
Importante:

- Le spie del timer possono lampeggiare solo se sono state accese le zone di cottura (grado di cottura superiore a 0) in precedenza.
- Premendo il **tasto Timer** il valore indicato inizia da 01, premendo il **tasto Meno** da 60.
- Premendo contemporaneamente i tasti **Timer** e **Meno** si azzera l'impostazione (00).

5. Per programmare la funzione di spegnimento automatico per un'altra zona di cottura, premete più volte il **tasto Timer** fino a quando non inizia a lampeggiare la spia dell'assegnazione della zona di cottura desiderata.
6. La zona di cottura si spegne allo scadere del periodo di tempo impostato e viene emesso un breve segnale acustico che può essere disattivato premendo un tasto qualsiasi (ad eccezione di quello di accensione / spegnimento).

Indicazioni

- Per controllare il tempo trascorso (spegnimento automatico) premete più volte il **tasto Timer** fino a quando non inizia a lampeggiare la spia del timer per la zona di cottura desiderata. Il valore indicato può essere modificato.
- Per l'interruzione anticipata dello spegnimento automatico, selezionate la relativa zona di cottura (la spia del timer lampeggia) e premete simultaneamente i tasti **Timer** e **Meno** .

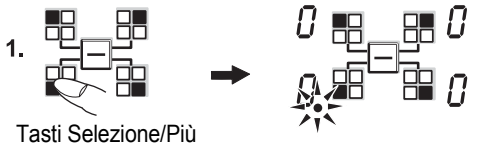


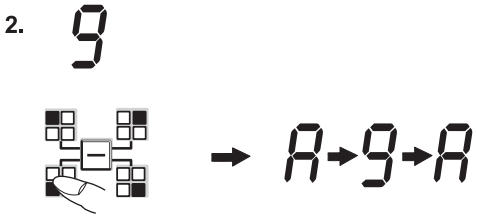
Cottura con avvio rapido

Con questa funzione la cottura inizia al grado 9 per poi essere diminuita automaticamente (gradi da 1 a 8) trascorso un determinato periodo di tempo.

Quando si attiva la funzione di cottura con avvio rapido, si deve impostare anche il grado di cottura per il proseguimento di cottura che sarà selezionato automaticamente dall'elettronica.

La cottura con avvio rapido è adatta per piatti che da freddi devono riscaldarsi velocemente e che possono poi continuare a cuocere senza dover essere controllati continuamente (p.e. i bolliti di carne).

1. 

2. 

3.

4.

1. Accendere una zona di cottura. Si deve accendere il punto della disponibilità della zona selezionata. Azionate, se necessario, un **tasto Selezione/Più**.
2. Impostate il grado di cottura 9. Premendo di nuovo il **tasto Selezione/Più** si attiva la funzione di cottura con avvio rapido.
   L'indicatore del grado di cottura visualizza alternativamente la lettera A e il numero 9.
3. Selezionate quindi un grado di cottura minore per il proseguimento di cottura (da 1 a 8) premendo il **tasto Meno** ⊟.
   La A e la potenza per il proseguimento di cottura selezionate lampeggiano ad intermittenza.
4. La cottura con avvio rapido sta funzionando correttamente e, trascorso un determinato periodo di tempo (vedi tabella), la cottura proseguirà al grado di cottura impostato precedentemente.

Livello di cottura impostato	Cottura con avvio rapido Tempo (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	-

Indicazioni

- Durante l'avvio rapido si può aumentare la potenza per il proseguimento di cottura premendo il **tasto Selezione/Più**. Premendo il **tasto Meno** ⊟ si disattiva la funzione di cottura con avvio rapido.
- Se dopo che si è attivata la funzione di cottura con avvio rapido, non si seleziona un grado di cottura inferiore a 9 per il proseguimento di cottura, la funzione si disattiva automaticamente dopo 10 secondi e rimane il grado di cottura 9.

- Lasciate raffreddare le superfici prima di procedere alla pulizia.
- Il piano di cottura non deve essere pulito in nessun caso utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!
- Fate attenzione a strofinare soltanto brevemente sul **tasto di accensione / spegnimento** per evitare di accendere involontariamente il piano di cottura.

Piano di cottura in vetroceramica

Importante! Per la pulizia non utilizzare mai detergenti aggressivi, come prodotti o spugne abrasive, prodotti antiruggine, smacchiatori, ecc.

Pulizia dopo l'uso

1. Pulite sempre il piano di cottura quando sporco, preferibilmente dopo ogni uso. Servitevi per la pulizia di un panno umido e di un po' di detersivo per stoviglie a mano. Asciugate quindi il piano di cottura con un panno pulito per rimuovere i possibili resti di detersivo dalla superficie in vetroceramica.

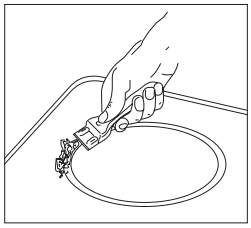
Manutenzione settimanale

2. Pulite e curate il piano di cottura una volta la settimana con un prodotto comune per la pulizia della vetroceramica.
Rispettate sempre le indicazioni del produttore.
Il silicone presente in questi prodotti genera una pellicola protettiva idrorepellente e contro lo sporco. Tutte le macchie restano sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. Asciugate quindi la superficie con un panno pulito. Fate attenzione a che non rimangano resti di detergente sulla superficie di cottura perché avrebbero una reazione aggressiva quando la si riscalda e potrebbero modificarne la struttura.

Macchie particolari

Eliminate lo **sporco più difficile** e le macchie persistenti (ad es. di calcare) al termine della cottura quando la zona di cottura è ancora tiepida. Usate un detersivo comune in commercio e procedere come descritto al punto 2.

Rimuovete inizialmente i **cibi incrostati** dalla superficie di cottura con un panno bagnato ed eliminate quindi quanto rimane servendovi di uno speciale raschietto per superfici in vetroceramica. Continuate quindi la pulizia come descritto al punto 2 .



Rimuovete immediatamente **zucchero o materiale plastico** dalla superficie di cottura ancora calda con un raschietto per vetro. Continuate quindi la pulizia come descritto al punto 2.

I **granelli di sabbia** che possono essere caduti sul piano di cottura durante la pulizia di insalata o patate, potrebbero graffiarla quando si spostano le pentole! Rimuovete quindi immediatamente i possibili granelli dalla superficie di cottura.

Cambiamenti cromatici non influiscono sul funzionamento e la stabilità della vetroceramica. Non si tratta infatti di modifiche del materiale del piano di cottura, ma di semplici residui non rimossi che si sono quindi carbonizzati.

Si possono formare **superfici lucide** dovute allo sfregamento dei fondi delle pentole, specialmente se d'alluminio, e all'utilizzo di detergenti non appropriati. È difficile rimuoverle utilizzando i comuni prodotti di pulizia. Può rendersi necessario ripetere la pulizia più volte. L'utilizzo di detergenti aggressivi, o la frizione con il fondo delle pentole, potrebbe smerigliare nel tempo le decorazioni del piano di cottura e potrebbe contribuire alla formazione di macchie scure.

Cosa fare in caso di problemi?

I

Evitate lavori e riparazioni dell'apparecchio che non siano eseguiti da personale qualificato, perché si corre il rischio di scosse elettriche e cortocircuiti. La non osservanza di questa regola potrebbe avere come conseguenza danni alla persona e all'apparecchio. Fate pertanto eseguire i lavori soltanto da un elettricista specializzato come ad es. da uno del Servizio Tecnico.

Nota bene!

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultate innanzi tutto il presente manuale d'uso per verificare se può essere rimosso personalmente.

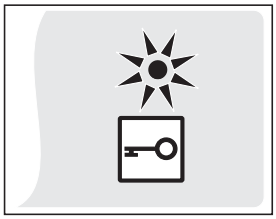
Seguono alcuni consigli su come eliminare i possibili problemi.

I fusibili scattano ripetutamente?

Interpellare il Servizio Tecnico o un'elettricista.

Il piano di cottura ad induzione non si accende?

- È scattato il fusibile domestico?
- È stato collegato il cavo di alimentazione?
- I tasti a sensori sono bloccati (sicurezza bambini) - la spia di controllo sopra il **tasto di bloccaggio** lampeggia?



- I tasti sono parzialmente coperti da un panno umido, un liquido o un oggetto metallico? Scoprire i tasti.
- Sono state utilizzate delle pentole non adatte? Vedi capitolo «Pentole per il piano di cottura ad induzione».

È indicato il codice d'errore ER03 e si sente un segnale acustico temporaneamente limitato.

Si è in presenza di un azionamento dei tasti Touch-Control causato da cibi caduti sul piano di cottura, da pentole o da altri oggetti.
Rimedio: pulire la superficie o rimuovere l'oggetto.

E' visualizzato un codice di errore ERxx o Ex?

Si è in presenza di un difetto tecnico. Mettersi in contatto con il Servizio Tecnico.

Le pentole usate emettono rumori?

I rumori sono dovuti a motivi tecnici. Non ci sono pericoli per il piano di cottura o la pentola.

Il ventilatore di raffreddamento continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura?

È normale perché si deve raffreddare l'elettronica.

Si sentono rumori come se qualcosa scricchiolasse o scattasse?

È dovuto a motivi tecnici e non può essere evitato.

Sono presenti rotture o incrinature sul piano di cottura?

Esiste un pericolo di scosse elettriche in presenza di incrinature, crepe o se la superficie di cottura in vetroceramica si dovesse rompere. Spegnete immediatamente l'apparecchio. Disinserite il fusibile ed interpellate il Servizio Tecnico.

Istruzioni di montaggio

I

Indicazione

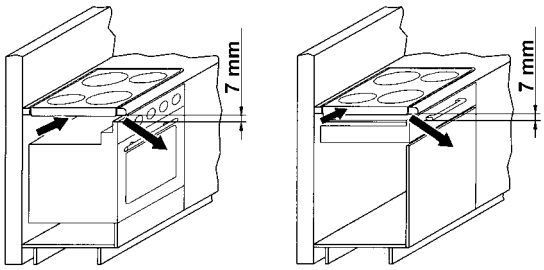
Il piano di cottura ad induzione KÜPPERSBUSCH deve essere montato attenendosi esclusivamente alle indicazioni contenute nelle presenti istruzioni: In caso di mancata osservanza delle presenti norme, la KÜPPERSBUSCH declina ogni responsabilità e le autorizzazioni relative alla punzonatura perdono validità!

Indicazioni di sicurezza per il montaggio dei mobili da cucina

- Impiallacciature, collanti o rivestimenti plastici sui mobili adiacenti devono essere termoresistenti (>75°C). Se non sono sufficientemente termoresistenti, potrebbero deformarsi nel tempo.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione dal contatto accidentale con i cavi elettrici.
- Se si rispettano le distanze minime prescritte è permesso applicare dei pannelli decorativi in legno massiccio sul bordo posteriore del piano di lavoro.
- Devono anche essere rispettate le distanze minime dei ritagli del piano sul lato posteriore come indicato nelle illustrazioni di montaggio.
- Mantenere una distanza di sicurezza laterale dai pensili di almeno 40 mm. Il rivestimento laterale del pensile deve essere di materiale resistente al calore. Per esigenze tecniche di lavoro, la distanza laterale dai pensili deve essere di almeno 300 mm.
- La distanza minima da osservare tra le cappe aspiranti e la superficie di cottura deve corrispondere come minimo a quella indicata nelle istruzioni di montaggio della cappa aspirante.
- I materiali di imballo (p.es. fogli di plastica, polistirolo espanso, aghi, ecc.) devono essere tenuti lontani dai bambini, perché potrebbero risultare pericolosi per la loro incolumità. Potrebbero infatti inghiottire le parti piccole o rischiare il soffocamento giocando con le pellicole di plastica.

Ventilazione

- La parete posteriore del mobile inferiore deve essere aperta all'altezza dell'intaglio della superficie di lavoro per assicurare un'adeguata ventilazione.
- Rimuovere il listello trasversale anteriore del mobile per creare un'apertura per il flusso d'aria di almeno 7 mm sotto il piano di lavoro e per tutta la larghezza dell'apparecchio.



- Rimuovere i possibili listelli trasversali che si trovano nell'area inferiore d'intaglio del piano di lavoro.
- La distanza tra il piano di cottura ad induzione e i mobili da cucina o gli apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria.
- Evitare un eccessivo surriscaldamento inferiore, causato per esempio da forni sprovvisti di ventilatore a corrente trasversale.
- Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.

Incasso

Avvertenze importanti

- Qualora si trovino altri mobili (pareti laterali, cassetti, ecc.) sotto il piano di cottura, deve essere installato un doppio fondo ad una distanza minima di 20 mm dal lato inferiore del piano di cottura, per evitare contatti accidentali. Il doppio fondo deve poter essere rimosso solo utilizzando appositi attrezzi.
- A causa del rischio d'incendio, assicuratevi che non ci siano mai oggetti infiammabili o deformabili per apporto di calore in diretta prossimità del piano di cottura.

Guarnizione del piano di cottura

Controllare, prima del montaggio, che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.

- Si deve evitare l'infiltrazione di liquidi tra la cornice del piano di cottura e il piano di lavoro, oppure tra il piano di cottura e la parete, i quali potrebbero ricadere sugli elettrodomestici sottostanti.
- Se il piano di cottura è montato in una superficie di lavoro non piana, come p.e. quelle con rivestimenti di ceramica o simili (piastrelle etc.), si deve provvedere alla rimozione della guarnizione che si trova eventualmente sul piano di cottura e all'ermetizzazione della superficie di cottura utilizzando materiali per guarnizione di plastica.
- **Non fissare il piano di cottura utilizzando silicone,** perché non permetterebbe di smontare, se necessario, il piano di cottura senza danneggiarlo.

Intaglio del piano di lavoro

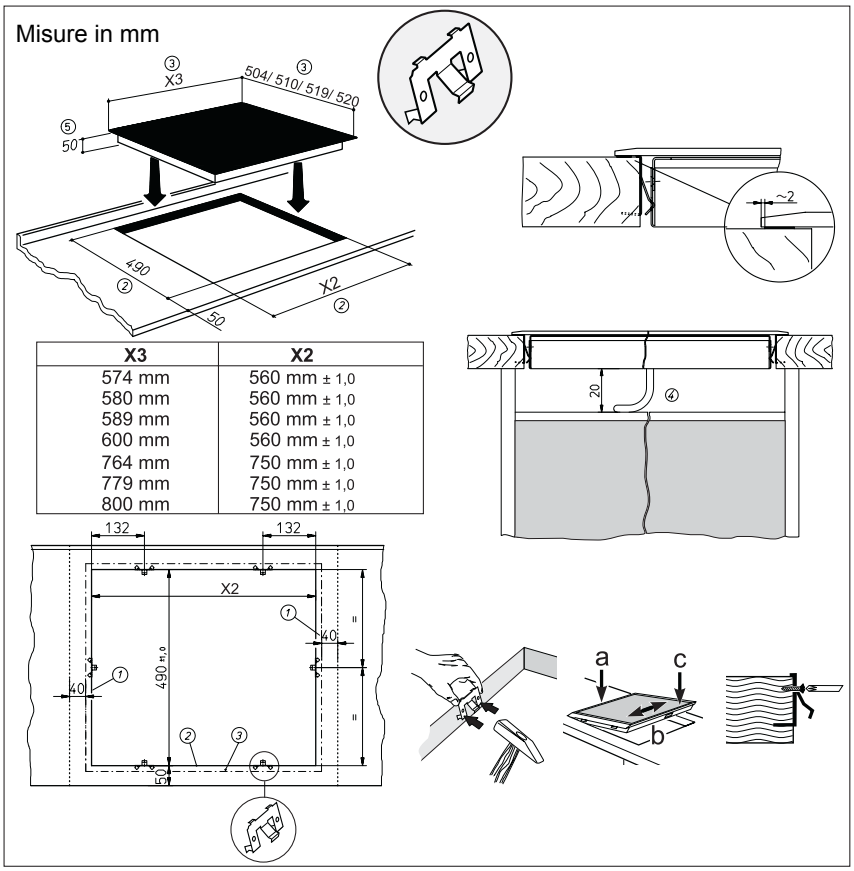
Ritagliare il piano di lavoro in modo preciso servendovi di una buona lama di sega rettilinea o di una fresatrice verticale. Le superfici dell'intaglio devono quindi essere sigillate per evitare la penetrazione di umidità.

Il piano di cottura deve essere ritagliato in conformità con i relativi disegni.

La superficie di cottura in vetroceramica deve essere in perfetta posizione orizzontale e presentare una perfetta tenuta. Un'installazione sotto tensione potrebbe significare la rottura della piastra.

Controllare che la guarnizione del piano di cottura sia collocata a dovere.

Il piano di cottura va fissato o con delle clip oppure con delle linguette.



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

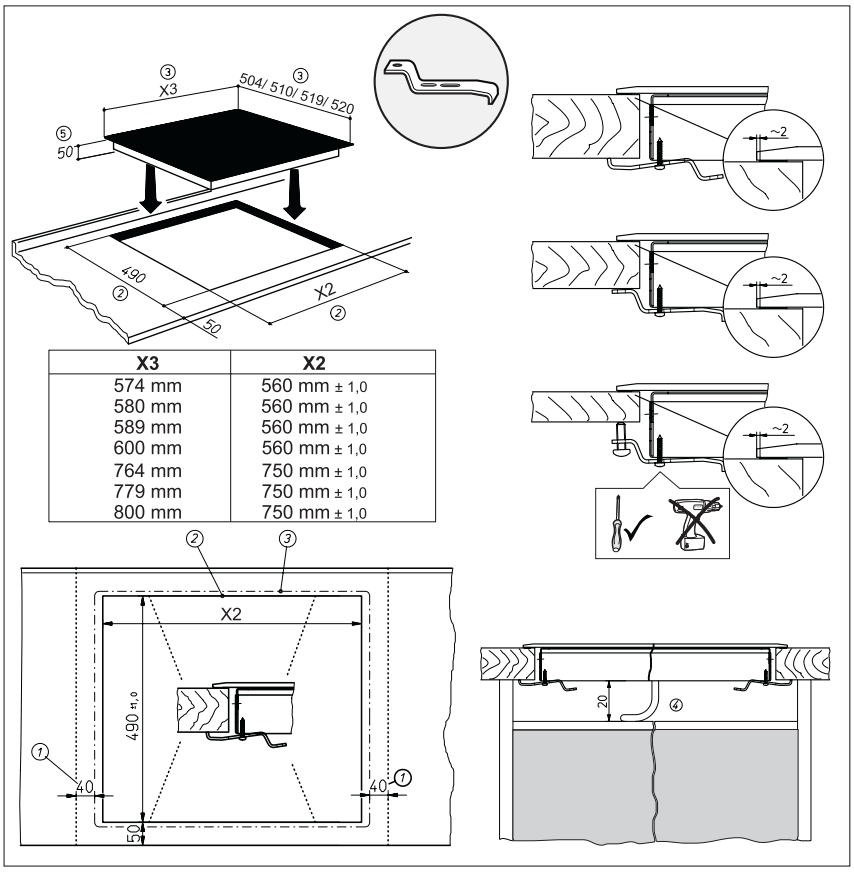
Le clip

- Inserite le clip nell'intaglio del piano di lavoro alle distanze indicate. L'inserimento orizzontale non necessita di un'ulteriore regolazione in altezza.
- Importante: l'inserimento orizzontale delle clip deve combaciare con lo stesso livello del piano di lavoro (evitare il rischio di rotture).
- Posizionate a sinistra (a), centrate (b) e fermate con le clip (c) il piano di cottura come da disegno.
- Per fissare le clip si possono utilizzare delle viti.

Importante:

Se il supporto dovesse essere inclinato o fissato eccessivamente, il piano di cottura in vetroceramica si potrebbe rompere durante il montaggio.

① Distanza minima dalle pareti adiacenti
② Misure d'incasso
③ Misure esterne del piano di cottura
④ Passaggio del cavo nella parete posteriore
⑤ Altezza d'incasso



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

Linguetta

- Inserite ed allineate il piano di cottura.
- Fissate ed allineate le linguette con le viti nei fori previsti passando dal lato inferiore.
- Avvitate le viti solo con un cacciavite a mano; non usare mai utensili automatici.
- Fate attenzione al corretto posizionamento delle linguette in piani di lavoro ottili. Per compensare si deve fissare una vite metrica alla linguetta.

Importante:

Se il supporto dovesse essere inclinato o fissato eccessivamente, il piano di cottura in vetroceramica si potrebbe rompere durante il montaggio.

① Distanza minima dalle pareti adiacenti
② Misure d'incasso
③ Misure esterne del piano di cottura
④ Passaggio del cavo nella parete posteriore
⑤ Altezza d'incasso

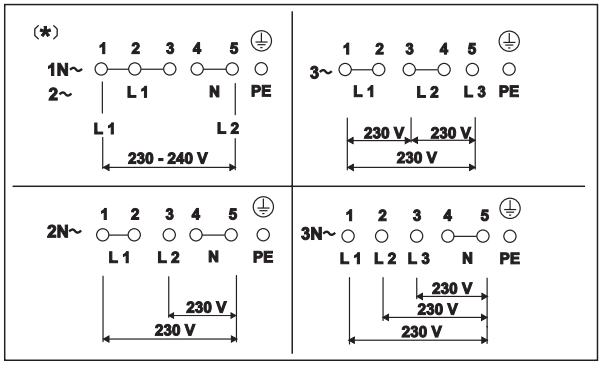
Collegamento elettrico

- **L'allacciamento elettrico del piano di cottura deve essere effettuato da un tecnico autorizzato.**
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Per l'allacciamento bisogna utilizzare un dispositivo che consenta di separare tutti i poli dell'apparecchio dalla rete per mezzo di un angolo di apertura di contatto di almeno 3 mm. Come dispositivi di sconnessione si possono utilizzare gli interruttori LS, i fusibili e le sicurezze.
- Staccare l'apparecchio dalla corrente elettrica, utilizzando uno di questi dispositivi, quando lo si vuole collegare all'alimentazione o riparare.
- Il filo di messa a terra deve avere una lunghezza maggiore a quella dei fili di conduzione della corrente, in maniera tale che, in caso di strappo della presa del cavo di alimentazione, sia l'ultimo a staccarsi.
- Le parti del cavo in eccesso devono essere estratte dalla zona ad incasso sotto l'apparecchio.
- Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.
- Per il collegamento è necessario allentare il coperchio dei comandi nella parte inferiore del dispositivo per raggiungere la morsettiera. Effettuato il collegamento, il coperchio deve essere nuovamente fissato, e il cavo deve essere bloccato con una fascetta resistente alla trazione.
- La linea di collegamento deve corrispondere come minimo al tipo H05 RR-F.
- La linea di allacciamento incassata deve essere sostituita dal produttore o dal suo Servizio d'assistenza tecnica in caso di danneggiamento.
- Ad apparecchio montato deve anche essere assicurata la protezione da contatto accidentale con cavi elettrici.
- Attenzione! I controlli elettronici potrebbero danneggiarsi irrimediabilmente se il collegamento non viene eseguito a regola d'arte.

Valori di collegamento

Tensione di rete 400-415V 3N~, 50-60 Hz
Tensione nominale dei componenti 230 - 240V

Possibilità di collegamento



* In Svizzera, questo modo di collegamento non è ammesso da parte del SEV.

Dati tecnici

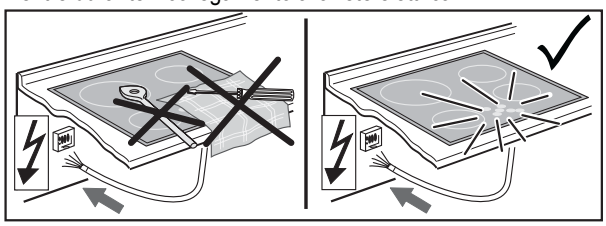
Dimensioni del piano di cottura	
Altezza/larghezza/profondità . mm	50 x 600 x 520
Zone di cottura	
anteriore sinistra . . . . Ø cm / kW	16/ 1,4
posteriore sinistra . . . Ø cm / kW	20/ 2,3
posteriore destra . . . . Ø cm / kW	16/ 1,4
anteriore destra . . . . . .Ø cm / kW	20/ 2,3
Piano di cottura, totale . . . . kW	7,4

Dimensioni del piano di cottura	
Altezza/larghezza/profondità . mm	50 x 800 x 520
Zone di cottura	
anteriore sinistra . . . . Ø cm / kW	16/ 1,4
posteriore sinistra . . . Ø cm / kW	20/ 2,3
posteriore destra . . . . Ø cm / kW	16/ 1,4
anteriore destra . . . . . .Ø cm / kW	20/ 2,3
Piano di cottura, totale . . . . kW	7,4

Messa in funzione

Dopo il montaggio del piano e dopo l'allacciamento dell'alimentazione (collegamento alla rete) viene eseguito innanzitutto un test automatico dell'unità di comando e viene visualizzata un'informazione di servizio per il Servizio Tecnico.

Importante: Assicurarsi che non si trovino oggetti sui sensori mentre durante il collegamento alla rete elettrica!



Pulire la superficie di cottura con una spugna umida e quindi asciugrla.