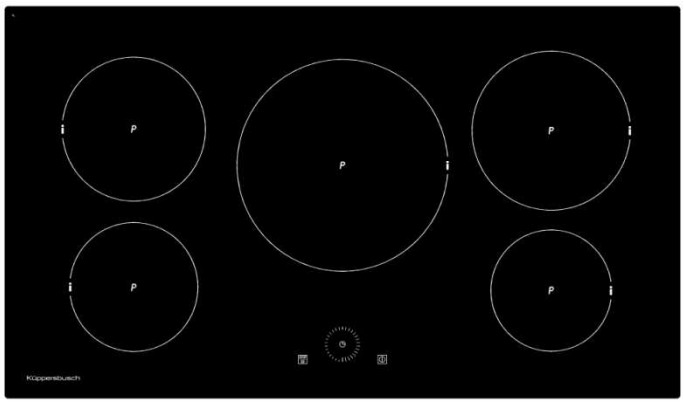
BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

GB Instructions for use and installation

F Instructions d’utilisation et d’installation

EKI9350.1F



Küppersbusch

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant une table de cuisson à induction de la marque KÜPPERSBUSCH.
Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation et de la conserver pour toute consultation ultérieure.

SOMMAIRE

SECURITE 37

PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON 37
UTILISATION DE L'APPAREIL 37
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL 38
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL 38
AUTRES PROTECTIONS 38

DESCRIPTION DE L'APPAREIL 39

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 39
BANDEAU DE COMMANDE 39

UTILISATION DE L'APPAREIL 39

AFFICHAGE 39
VENTILATION 40

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL 40

AVANT LA PREMIERE UTILISATION 40
PRINCIPE DE L'INDUCTION 40
TOUCHES SENSITIVES 40
ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE " SLIDER " ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE 41
MISE EN ROUTE 41
DETECTION DE RECIPIENT 42
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE 42
FONCTION BOOSTER 42
FONCTION MINUTERIE 43
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON 44
FONCTION PAUSE 44
FONCTION « MEMORY » 44
FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD » 45
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE 45
LIMITATION DU TEMPS DE FONCTIONNEMENT 45

CONSEILS DE CUISSON 46

QUALITE DES CASSEROLES 46
DIMENSION DES CASSEROLES 46
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON 47

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 47

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME 48

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT 48

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 49

CONNEXION ELECTRIQUE 50

SECURITE

Précautions avant utilisation en cuisson

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

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles aient eu des explications concernant l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité.
- Les enfants doivent être informés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

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

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

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

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

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

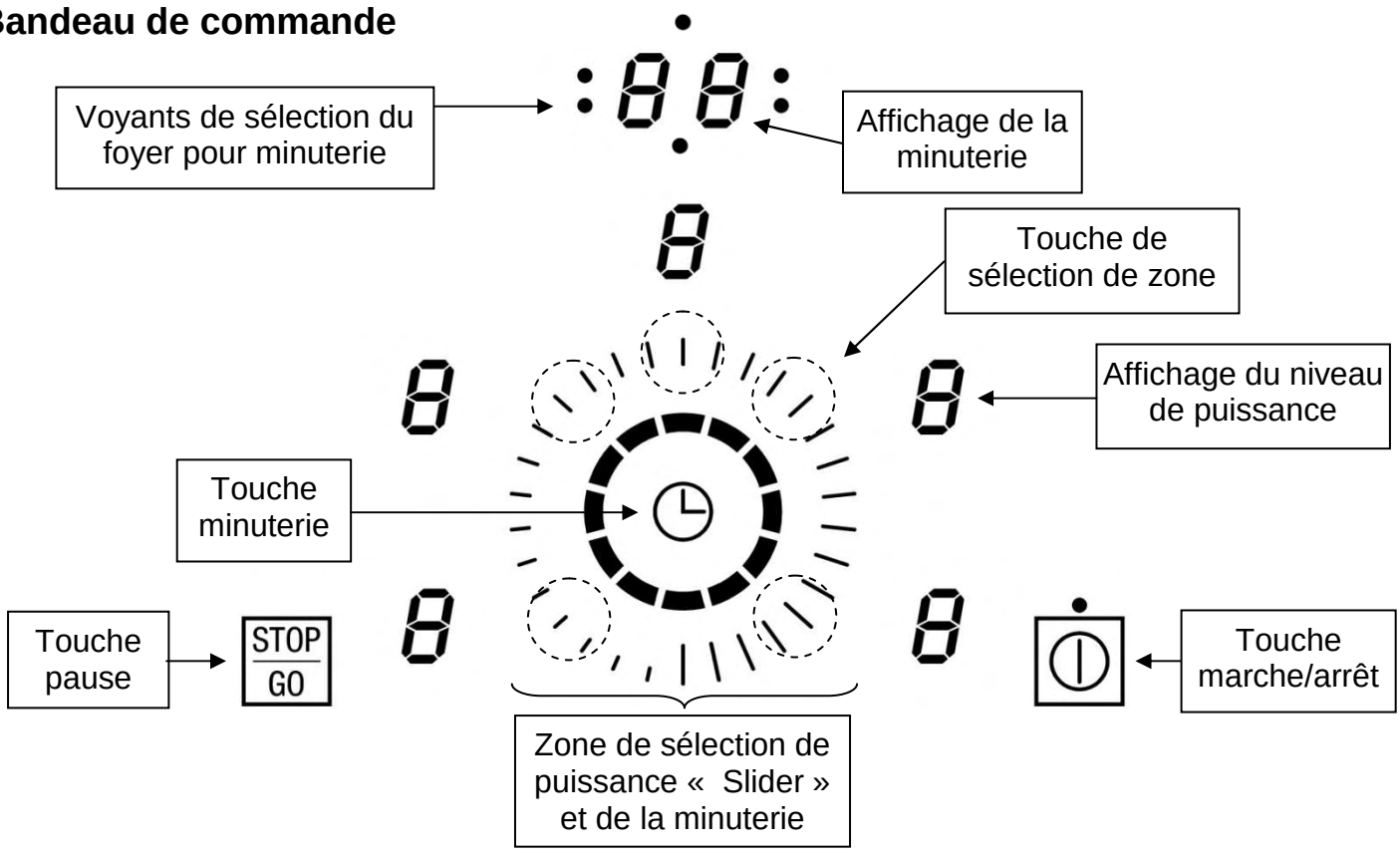
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Type	Puissance totale	Dimension foyer	Puissance nominale*	Puissance du booster*	Détection mini
EKI9350.1FD	7400 W	Avant gauche Arrière gauche Milieu Arrière droite Avant droite	1100 W 1400 W 2300 W 2300 W 1100 W	1400 W 2000 W 3000 W 3000 W 1400 W	90 mm 90 mm 110 mm 100 mm 90 mm

* Puissances moyennes constatées. Selon la forme, la dimension et la qualité des casseroles utilisées, les puissances maximales mesurées peuvent dépasser les valeurs indiquées ci-dessus.

Bandeau de commande



UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

Affichage	Désignation	Description
0.	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1…9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
U	Non détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Booster	Le Booster est activé.
U	Maintien Chaud	La cuisson est maintenue à 70°C
II	Stop&Go	La table est en pause.

Ventilation

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

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

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

Principe de l'induction

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

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

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.
Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole [U] reste affiché.

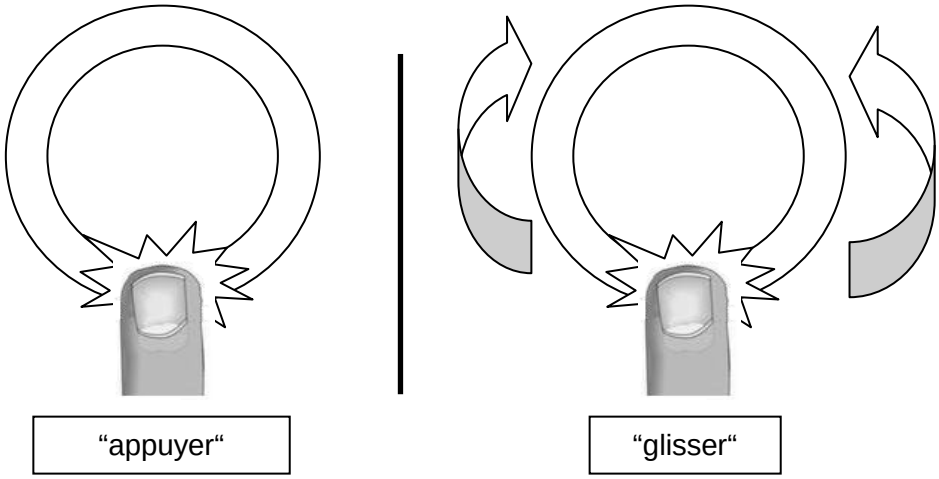
Touches sensitives

Votre appareil est équipé de touches sensitives permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage pendant 1 seconde de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

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

Zone de sélection de puissance “ SLIDER “ et de réglage de la minuterie

Sélectionner la zone de cuisson. L’affichage correspondant à la zone activée se met en surbrillance. Pendant que la zone est activée (durant quelques secondes), vous pouvez régler la puissance, soit en glissant le doigt sur le slider, soit par accés direct.
Pour régler la puissance d’une autre zone de cuisson, attendre que la zone précédente ne soit plus active (affichage passe de surbrillance à normal).



Mise en route

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

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher	appuyer sur [⏻]	[0]
Arrêter	appuyer sur [⏻]	aucun ou [H]

- **Réglage de la zone de chauffe :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyer sur le “SLIDER“ en-face de la zone souhaitée	[0]
Régler la puissance	Glisser sur le “SLIDER“	[1] à [P]
Arrêter	Glisser jusqu’à [0] sur le “SLIDER“	[0] ou [H]
	ou appuyer sur [0]	[0] ou [H]

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

Détection de récipient

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

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

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

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H].
Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.
Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction booster

La fonction Power [P] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.
Si ces fonctions sont activées, les zones de cuisson fonctionnent pendant 5 minutes avec une puissance nettement plus élevée.
Le Power est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Enclencher / arrêter le Booster:**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyer sur le "SLIDER" en-face de la zone souhaitée	[0]
Enclencher Power	Glisser sur le "SLIDER"	[0] à [P]
Stopper Power	Glisser sur le "SLIDER"	[P] à [0]

- **Gestion de la puissance maximale :**

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction Booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.
Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [9] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

Zone de cuisson sélectionnée	Autre zone de cuisson (exemple : puissance niveau 9)
[P] est affiché	[9] passe à [8] et clignote

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 1 à 99 minutes) pour chacune des zones.

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

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyer sur le “SLIDER“ en-face de la zone souhaitée	[0]
Régler la puissance	Glisser sur le “SLIDER“	[1] à [9]
Sélectionner la minuterie	appuyer sur [ ]	[00]
Régler la minuterie	appuyer sur [ ]	[10, 20, 30...]
	Glisser sur le “SLIDER“	[31, 32, 33...]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	Appuyer sur le “SLIDER“ en-face de la zone souhaitée	temps restant
Sélectionner la minuterie	appuyer sur [ ]	temps restant
Arrêter la minuterie	appuyer sur [ ]	[00]

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

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.
Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d’appuyer sur la touche [ ] de la minuterie.

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher	appuyer sur [ ]	[0]
Sélectionner la minuterie	appuyer sur [ ]	[00]
Régler la minuterie	appuyer sur [ ]	[10, 20, 30...]
	Glisser sur le “SLIDER“	[31, 32, 33...]

Après quelques secondes, le voyant minuterie pas de « clignotement » à « fixe ».

Programmation d'automatisme de cuisson

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

- **Enclencher l'automatisme :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la puissance (par exemple « 7 »)	glisser jusqu'à la position [7] et rester appuyé 3s.	[7] clignote avec [A]

- **Arrêter l'automatisme :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la puissance	glisser sur le « SLIDER »	[0] à [9]

Puissance sélectionnée	**Temps automatisme de cuisson (Min : S)**
1	**00:48**
2	**02:24**
3	**03:36**
4	**05:24**
5	**06:48**
6	**02:00**
7	**02:48**
8	**03:36**
9	**- : -**

Fonction Pause

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

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

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Activer la pause	appuyer sur la touche [ ] 3s.	[II] sur les afficheurs
Stopper la pause	appuyer sur la touche [ ] 3s. et appuyer sur le slider	Les réglages précédents

Fonction « Memory »

Après avoir éteint la table [ ], il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :

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

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyer sur la touche [ ].
- Appuyer sur la touche [ ] avant la fin du clignotement du voyant.

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70°C.

- **Activer, désactiver la fonction « Maintien au chaud » :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer le maintien au chaud	Appuyer sur le "SLIDER" entre [0] et [1]	[U]
Arrêter le maintien au chaud	glisser sur le "SLIDER"	[0] à [9] ou [H]

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [ ]) peut être verrouillé.

- **Verrouillage :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher	appuyer sur [ ]	[0]
Verrouiller la table	Maintenir un doigt sur le [ ]	
	appuyer 3 fois sur la touche [ ]	[L]

- **Déverrouillage :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Enclencher	appuyer sur [ ]	[L]
Verrouiller la table	Maintenir un doigt sur le [ ]	
	appuyer 3 fois sur la touche [ ]	[0] ou [H]

Limitation du temps de fonctionnement

La table de cuisson est équipée d'une limitation du temps de fonctionnement. La durée d'utilisation de chaque zone de cuisson dépend du niveau de puissance sélectionné.
Les temps indiqués correspondent à une durée de fonctionnement sans interruption ou modification des réglages de la zone de cuisson. Lorsque la limite de temps est atteinte, la zone de cuisson se coupe automatiquement.

Niveau de puissance sélectionné	Temps maximum de fonctionnement (heures)
1	8.7
2	6.7
3	5.3
4	4.3
5	3.5
6	2.8
7	2.3
8	1.9
9	1.5

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

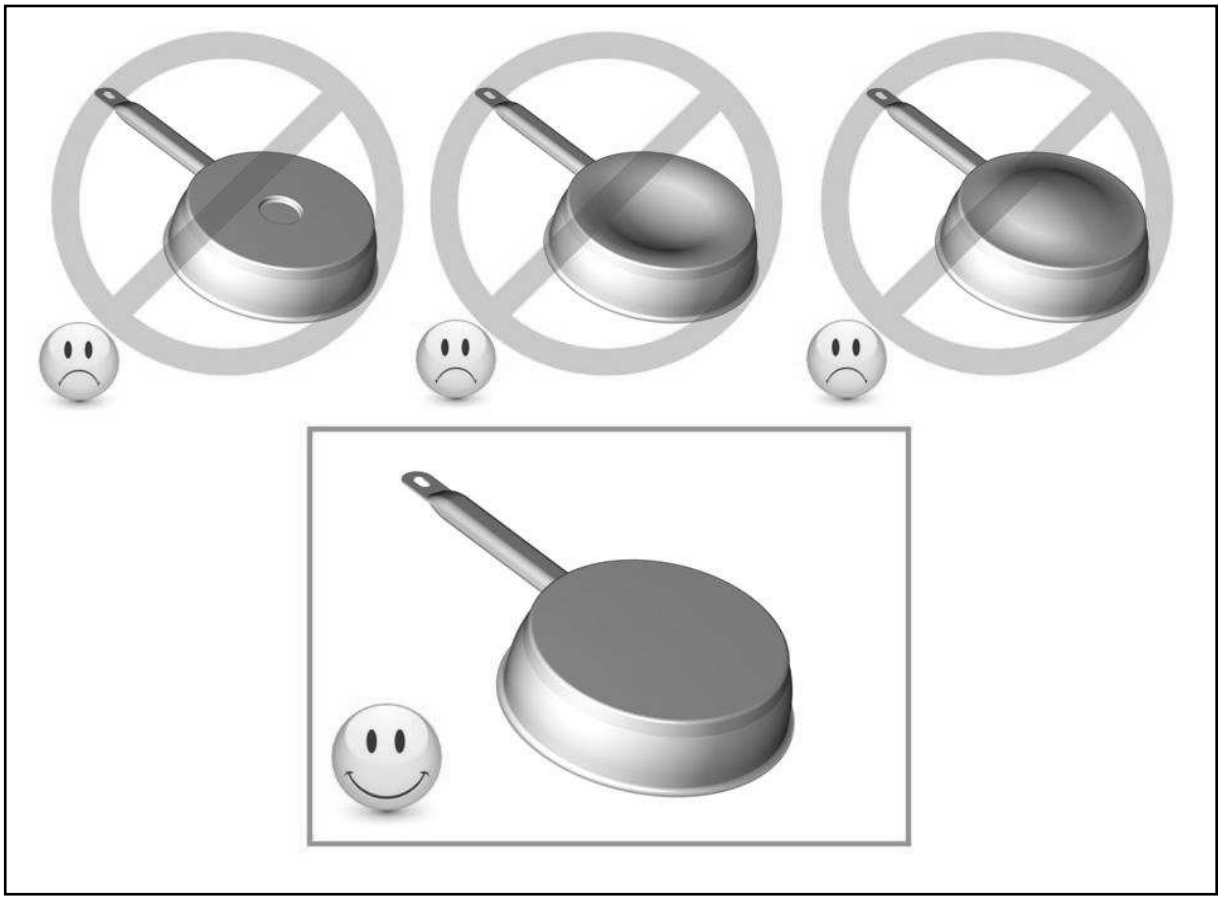
Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferromagnétique, aluminium à fond ferromagnétique.

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

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.
Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

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

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



Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.
Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.
Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures**.

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

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

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

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

Le symbole [U] s'affiche :

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

Le symbole [E] s'affiche :

- Appelez le Service Après-ventes.

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

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

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

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

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

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

Le symbole [II] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Pause".

Le symbole [L] s'affiche :

- se référer au chapitre verrouillage

Le symbole [U] s'affiche :

- Se référer au chapitre "maintien chaud".

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

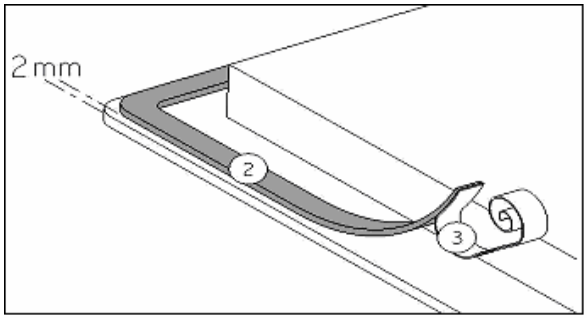
• Ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers. • Faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

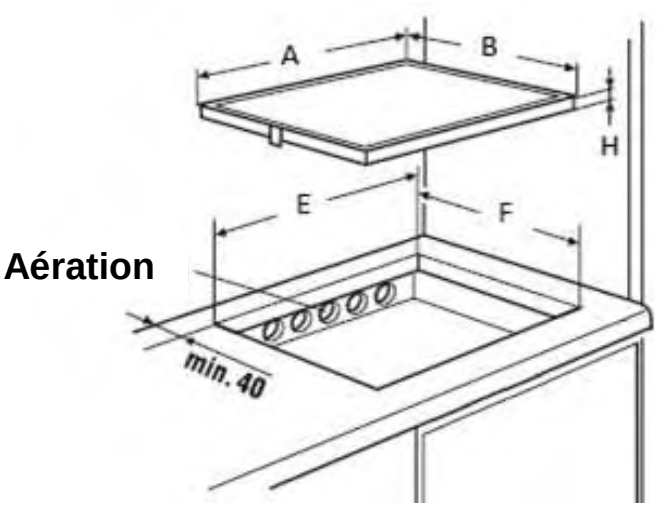
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.
L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

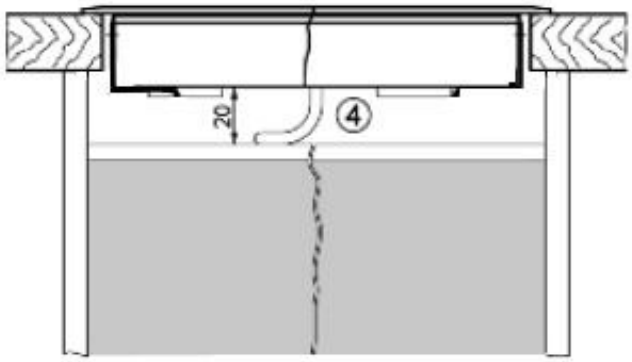
Mise en place du joint d'étanchéité

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



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





Encastrement :

- **Dimension de découpe :**

	A	B	E	F	H
EKI9350.1F	900 mm	520 mm	810 mm	490 mm	54 mm

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm**.
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**

- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (75°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil **un espace de 20 mm** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.

Ventilation

- Pour optimiser la ventilation de la table à induction, une ouverture peut être pratiquée sur l'arrière du caisson du meuble de cuisine afin d'augmenter le volume d'air disponible.
- La traverse avant du meuble de cuisine doit être rabotée sur la largeur de la découpe d'encastrement afin de permettre un léger passage d'air sous le plan de travail.
- Toute traverse située sous le plan de travail et qui se trouverait dans le champ de la découpe nécessaire à l'encastrement de la table de cuisson doit être supprimée.
- Lors de l'encastrement de l'appareil, il faut veiller à ne pas obstruer les ouvertures prévues dans le caisson de la table de cuisson, et ce afin de garantir la ventilation nécessaire au bon fonctionnement de l'induction.
- Il faut éviter de générer tout échauffement excessif sous la table de cuisson, lié par exemple à la présence d'un four mal ventilé ou mal isolé.
- Dans le cas où la table de cuisson à induction est installée au-dessus d'un four à pyrolyse, celle-ci ne pourra pas être utilisée le temps de la pyrolyse.

CONNEXION ELECTRIQUE

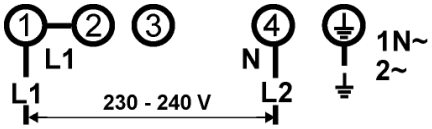
- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent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

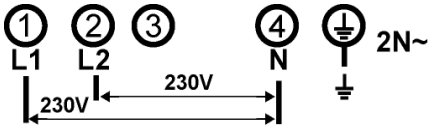
Attention !

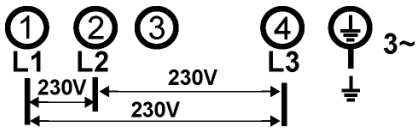
Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz.
Raccordez toujours le fil de terre de protection.
Respectez le schéma de raccordement.
Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50Hz	1 Phase + N	3 x 2.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6/1990







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

<u>Monophasé 230V~1P+N :</u>
Mettre un pontet entre 1 et 2.
Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4, la phase L sur le plot 1 ou 2.

<u>Biphasé 400V~2P+N :</u>
Visser la terre au plot "terre", le neutre N au plot 4, la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.

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

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