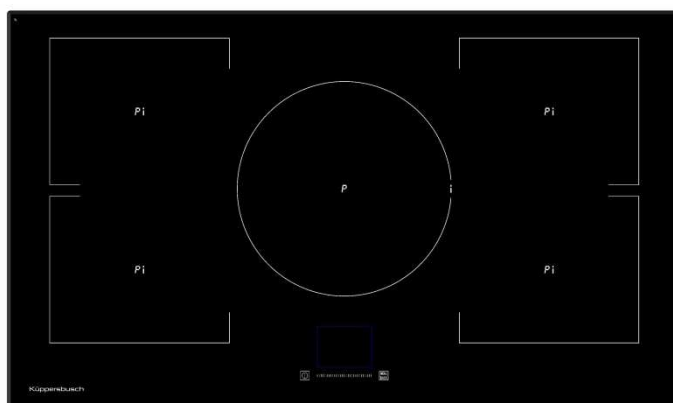


MANUEL D'UTILISATION

avec instructions de montage

(NL) Gebruiksaanwijzing met montageaanwijzingen

EKI9954.1F



Küppersbusch

Küppersbusch-Service clientèle

Service central d'assistance / fourniture de pièce de rechange

Allemagne:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

Tel.: 0209 - 401631
Fax: (02 09) 4 01 - 7 14 / 7 15
Internet: www.kueppersbusch.de

Vous pouvez nous joindre :

du lundi au jeudi de 8h30 à 18h00
vendrerdi de 8h30 à 17h00

En dehors de ces heures, veuillez s'il vous plaît, nous contacter via e-mail ou fax.

Autriche:

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13
1230 Wien

Tel.: (01) 8 66 80 - 15
Telefax: (01) 8 66 80 - 50
Internet: www.kueppersbusch.at

Vous pouvez nous joindre :

du lundi au jeudi de 8h00 à 17h00

En dehors de ces heures, veuillez s'il vous plaît, nous contacter via e-mail ou fax.

Remarque:

Afin de préparer soigneusement les réparations et fournir les pièces nécessaires à votre demande veuillez fournir à notre service clientèle les informations suivantes :

1. Votre adresse exacte.
2. Votre numéro de téléphone et éventuellement votre fax
3. Les moments auxquels le service clientèle ne peut vous assister
4. Le nom exact de l'appareil : le numéro du modèle et le numéro de série. (Plaque signalétique et / ou preuves d'achat)
5. La date d'achat ou de livraison de l'appareil.
6. La description exacte de votre problème ou de la demande que vous désirez, de plus, veuillez garder les preuves d'achat de l'appareil.

SOMMAIRE

SECURITE	4
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	4
UTILISATION DE L'APPAREIL	5
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL	6
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL	7
AUTRES PROTECTIONS	7
DECOUVRIR VOTRE L'APPAREIL	8
CUISSINER SUR L'INDUCTION	8
MENU DE CUISSON	8
ZONES DE CUISSON	9
COMMENT PLACER VOS CASSEROLES SUR LES ZONES DE CUISSONS	9
COMMENT CHOISIR CES CASSEROLES	10
UTILISEZ VOTRE APPAREIL	11
AVANT LA PREMIERE UTILISATION.....	11
ECRAN	11
TOUCHES SENSITIVES	11
SLIDER : POUR SELECTIONNER UNE ZONE OU UN NIVEAU DE CUISSON	11
MISE EN ROUTE.....	12
FONCTION BOOSTER.....	12
AUTOMATISME DE CUISSON	13
DETECTION DE RECIPIENT	13
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE.....	13
MENU DE LA ZONE DE CUISSON.....	14
FONCTION MINUTERIE	14
FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD »	15
MENU PRINCIPAL	16
FONCTION PAUSE	17
REGLAGES.....	17
LUMINOSITE	18
VOLUME	18
PERSONNALISER RACCOURCIS	19
DEMO MODE	20
FONCTION NETTOYAGE	21
FONCTION CHEF	21
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	22
MINUTERIE HORS CUISSON	23
FONCTION RAPPEL	24
FONCTION BRIDGE	25
FONCTION BRIDGE AUTOMATIQUE	25
CONSEILS DE CUISSON	26
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	26
DÉPANNAGE	27
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	28
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	29
CONNEXION ELECTRIQUE	30

SECURITE

Précautions avant utilisation en cuisson

- Déballez la plaque de cuisson et tous les composants associés, en prenant soin de ne pas perdre ou abîmer les pièces.
- L'appareil doit être installé et relié à l'alimentation électrique par un électricien qualifié qui sera conforme à la réglementation locale. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une mauvaise installation ou connexion.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Cette table de cuisson a été conçue pour être utilisée seulement comme un appareil de cuisson domestique. Toute autre utilisation est potentiellement dangereuse et annulera la garantie.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas modifier l'appareil en aucune façon car c'est potentiellement dangereux et annule la garantie.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- Cet appareil doit être relié à l'alimentation électrique et correctement raccordé à la terre conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Soyez particulièrement prudent lorsque vous cuisinez avec des huiles ou des graisses qui peuvent s'enflammer.
- Les casseroles, les ustensiles de cuisine et la table de cuisson chauffe pendant l'utilisation. Prenez garde aux risques de brûlures pour les personnes et les animaux 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 magnétiques (tels que les cartes de crédit, les appareils électroniques portables, etc) 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 recouvrir la plaque de cuisson avec un quelconque tissu ou autre couverture. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- L'utilisation de casseroles endommagées ou avec des fonds bruts en fonte peuvent endommager la table de cuisson vitrocéramique
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets 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 placer pas de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- Ne placez jamais de récipients chauds au-dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation. Un séparateur horizontal constitué d'un matériau capable de résister à 65 ° C au-dessus de la température ambiante peut être utilisée pour assurer cette espace d'air.
- Ne déposez pas d'objets ou matériaux 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.
- 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. Contacter le service après-vente
- Voir la section dépannage de ce manuel

Autres protections

- Veiller à ce que chaque casserole est bien centré sur sa zone de cuisson. Le fond de la casserole doit couvrir autant que possible la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.
- **NE JAMAIS** éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.



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.



DECOUVRIR VOTRE APPAREIL

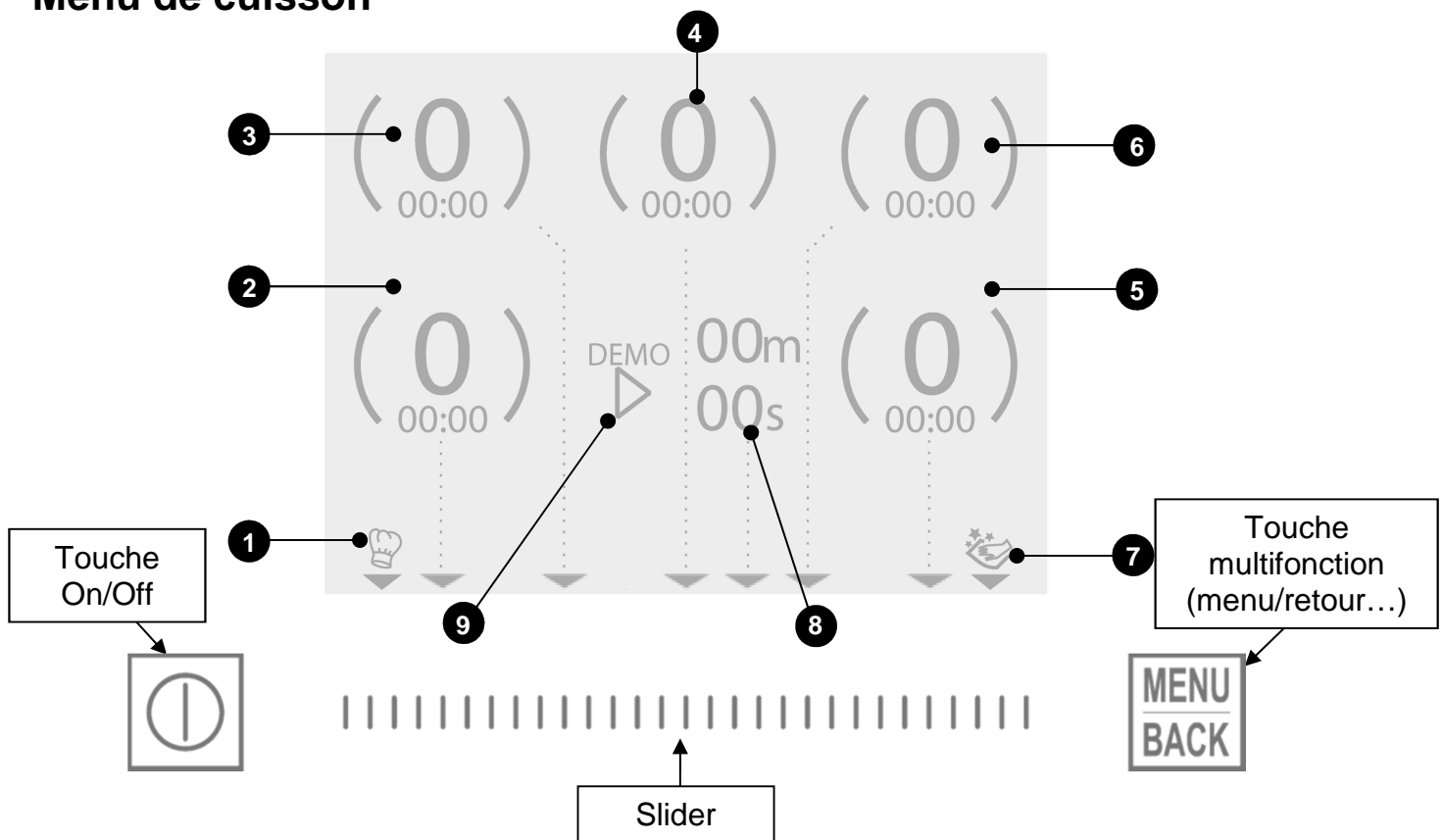
Cuisiner avec de l'induction

La technologie d'induction fait partie des meilleures technologies de cuisson. Elle propose une rapidité remarquablement, avec une façon très sûre et un contrôle très précis de la cuisson. Grâce à sa grande efficacité, la technologie d'induction permet également d'économiser sur des coûts énergétiques.





Avec l'induction, la table de cuisson ne génère pas de chaleur. 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 ferromagnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Afin de tirer profit de votre table de cuisson à induction, le choix des pots est de la plus haute importance. S'il vous plaît lire attentivement nos conseils ci-dessous

Menu de cuisson



- 1 Premier raccourci (peut être personnalisé)
- 2 Affichage puissance et minuterie zone avant gauche
- 3 Affichage puissance et minuterie zone arrière gauche
- 4 Affichage puissance et minuterie zone centre
- 5 Affichage puissance et minuterie zone avant droit
- 6 Affichage puissance et minuterie zone arrière droit
- 7 Deuxième raccourci
- 8 Minuteur hors cuisson
- 9 Démo mode

<u>Display</u>	<u>Désignation</u>	<u>Description</u>
0	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
B1	1 ^{er} Booster	Le 1 ^{er} booster est activé.
B2	2 nd Booster	Le 2 nd booster est activé.
	Maintien chaud	La cuisson est maintenue à 42°C, 70°C ou 94°C.
II	Pause	La table est en pause.

Zones de cuisson

Type	Puissance total	Position du foyer	Puissance nominal	1 ^{er} Booster	2 nd Booster	Détection minimum
EKI9954.1F	11100 W	Gauche et droit Centre	2100 W 1850/2600W	2600 W 2600/3300 W	3700 W 3000/5500 W	100 mm 90/220 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.

Comment placer vos casseroles sur les zones de cuissons

Attention: pour une cuisson efficace et une économie d'énergie plus élevée, s'assurer que chaque casserole est bien centré sur sa zone de cuisson.

Comment choisir ces casseroles

Les fabricants de casseroles précisent habituellement si leurs produits sont compatibles à l'induction.

Casseroles adaptés : casseroles à fond plat en acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferromagnétique, aluminium à fond ferromagnétique.

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

Le fond de la casserole doit avoir un diamètre minimum pour des raisons de sécurité. Ce diamètre minimal de détection est détaillé dans le tableau ci-dessus et peut varier en fonction de la qualité de la casserole et de la taille de la zone de cuisson.

Si une casserole n'est pas adaptée à une zone de cuisson, le symbole [] s'affiche.

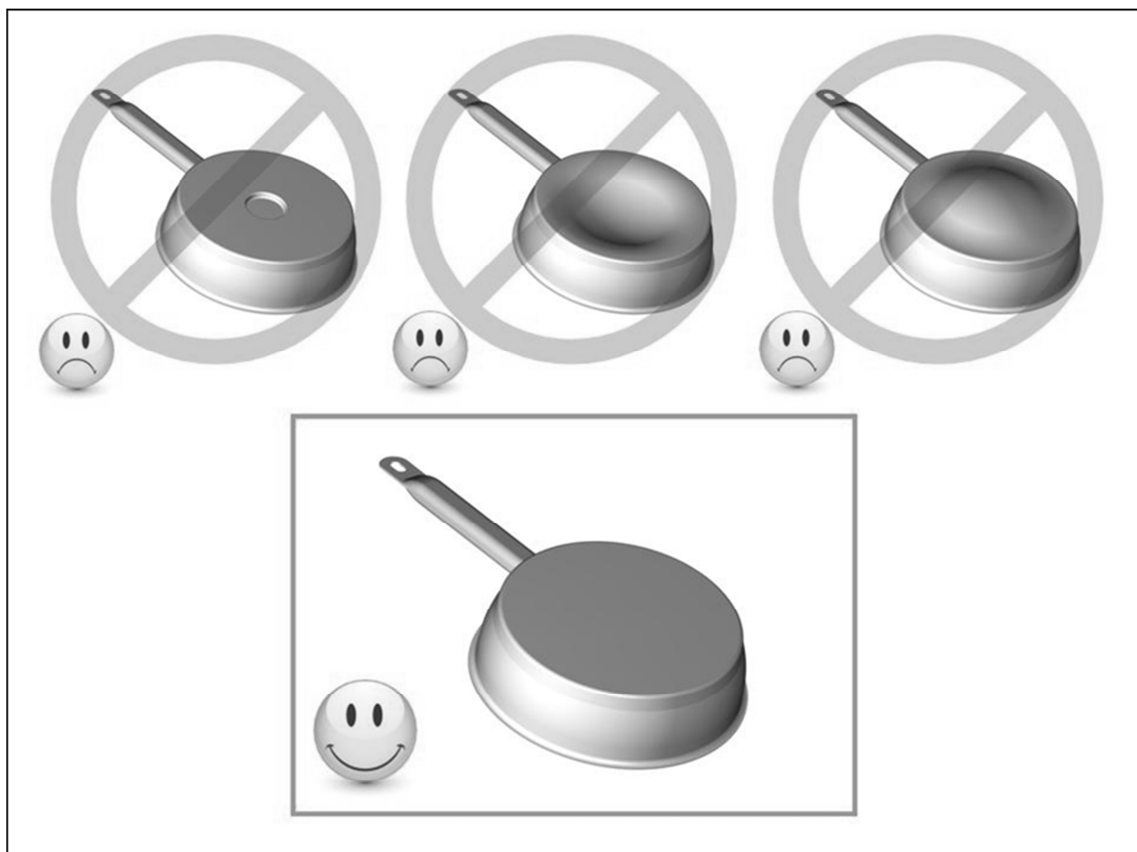
Attention: même parmi les casseroles compatibles pour l'induction, il peut exister des différences considérables avec une incidence sur la vitesse de cuisson et la durée de vie de la plaque de cuisson.

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.



UTILISEZ VOTRE 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.

Ecran

ATTENTION : NE JAMAIS PLACER DE CASSEROLE SUR L'ECRAN.

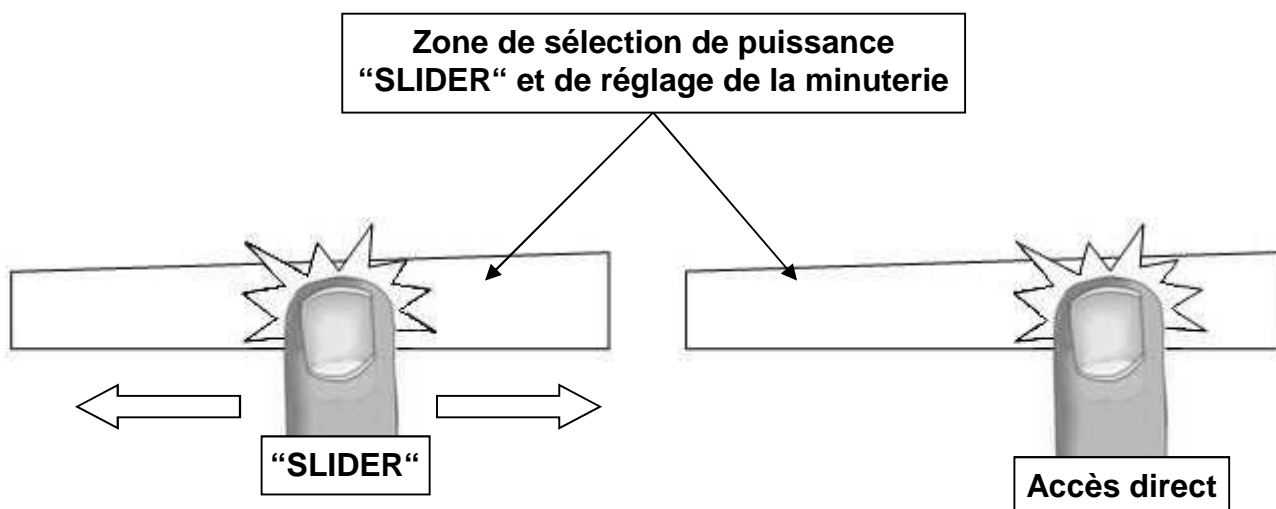
Chaque fois que vous allumez la plaque de cuisson, une animation va vous informer que vous ne devez pas placer de casserole sur l'écran. Pour passer cette animation, vous pouvez appuyer sur la touche "multifonction".

Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore. Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.




Slider : pour sélectionner une zone ou un niveau de cuisson

Pour sélectionner une zone ou une puissance faite glisser votre doigt sur la zone "SLIDER". Vous bénéficiez également d'un accès direct en posant votre doigt directement sur le niveau souhaité.



Mise en route

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	appuyer sur [] au moins 2 sec.	[0]
Arrêter	appuyer sur [] au moins 2 sec.	aucun ou []

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes, l'appareil s'éteint automatiquement.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner une zone	Glisser le doigt sur le SLIDER	[0] s'affiche
Sélectionner la puissance	Après 4 sec, glisser à nouveau le doigt sur le SLIDER	[0] à [B]
Arrêter	Sélectionner la zone avec le SLIDER et définir la puissance à [0] après 4 sec.	[0] ou [H]

Fonction booster

La fonction Booster [B1] et Double Booster [B2] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

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

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

- **Enclencher / arrêter le booster:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner une zone	Glisser le doigt sur le SLIDER	[0] s'affiche
Enclencher le booster	Toucher l'extrémité droit du SLIDER, situé sous le symbole [B]	[B1]
Enclencher le double booster	Toucher à nouveau sous le symbole [B]	[B2]
Arrêter le Booster	Glisser le doigt sur SLIDER jusqu'à [0]	[0] ou [H]

- **Power management:**

La table de cuisson est équipée d'un système de gestion d'énergie pour maintenir la puissance totale utilisée sous la limite de la connexion électrique. Lors de l'utilisation du booster sur une ou plusieurs zones, cette fonction peut limiter la puissance des autres zones.

Le dernier réglage à la priorité. Lorsque la puissance d'une zone de cuisson est réduite, son affichage clignote pendant quelques secondes avant que la nouvelle valeur définie par le système de gestion de l'alimentation s'affiche.

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:**


<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner une zone	Glisser le doigt sur le SLIDER	[0] s'affiche
Activer l'automatisme (par exemple « 7 »)	Glisser sur le « SLIDER » jusqu'à [7] et rester appuyé pendant 4s	[7] avec [↶]


- **Arrêter l'automatisme:**

Pour désactiver la fonction automatique de cuisson, réglez le niveau de la zone de cuisson jusqu'à [0]


Détection de récipient

Pour davantage de confort et de simplicité, cette table de cuisson est équipée d'une commande interactive. Après allumage de la table, lorsque vous posez une casserole sur la plaque de cuisson, la commande détecte automatiquement sa position et va mettre en évidence automatiquement l'affichage correspondant. Vous avez alors 4 sec pour régler le niveau de cuisson pour cette zone.

Quand une casserole est retirée de la zone, ou n'est pas compatible pour une utilisation sur les plaques à induction, le symbole [] est affiché. Lorsque la casserole est remise sur la même zone, la cuisson commence à nouveau avec le même niveau de puissance.

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

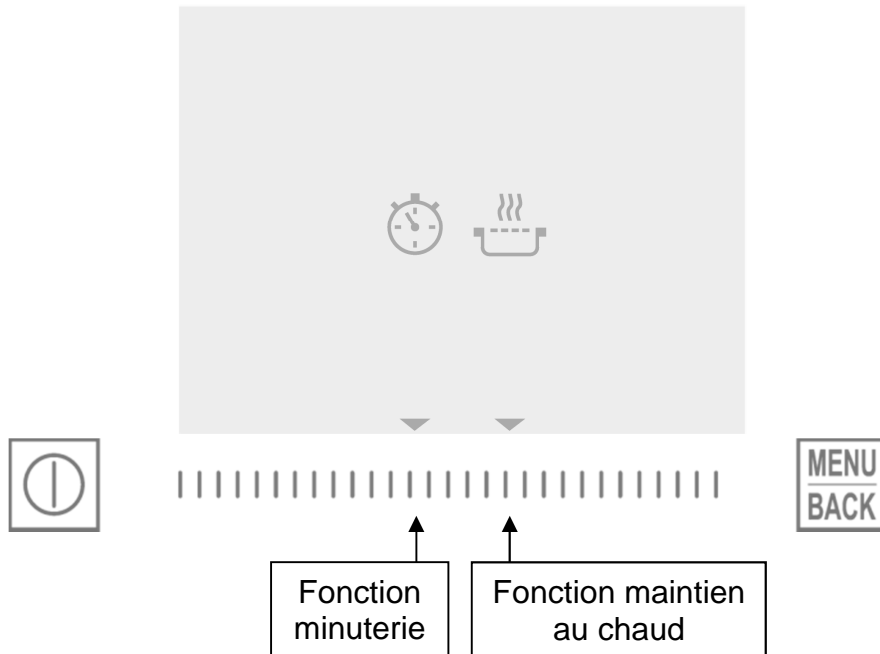
Le symbole [] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

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 !**

Menu de la zone de cuisson

Le menu donne accès aux fonctions de cuissons qui peuvent être activées séparément pour chaque zone de cuisson.

Pour aller dans le menu des zones de cuissons, vous devez sélectionner une zone de cuisson et appuyez sur la touche "multifonction" dans les 4 secondes:



Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément à tous les foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents, de 0 à 99 minutes et 30 secondes pour chacune des zones.


Si aucune action n'est faite dans les 20 secondes, l'écran revient automatiquement au menu de cuisson

- **Modifier la minuterie:**

Action

Sélectionner une zone
Zone de cuisson
Sélectionner fonction
minuterie
Définir la minuterie

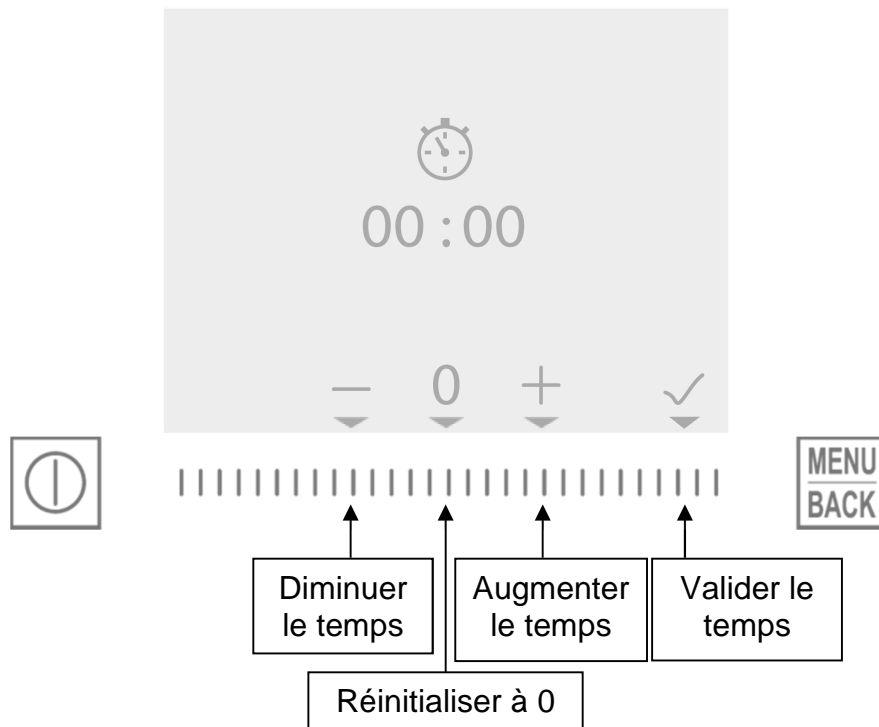
Bandeau de commande

Glisser le doigt sur le SLIDER
Appuyer sur la touche multifonction
Appuyer en dessous de []
Appuyer sur [-] pour diminuer le
temps
Appuyer sur [+] to augmenter le
temps
Appuyer sur [0] pour réinitialiser
Appuyer sur [✓] pour valider le temps

Afficheur

[0] to [B] s'affiche

Le temps diminue
Le temps augmente
Remet à zéro
Le décompte commence



- **Arrêt automatique à la fin du temps :**

A la fin de la durée de cuisson de la zone s'éteint, la minuterie affiche en clignotant [00:00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit de glisser le doigt sur le slider jusqu'à la zone correspondante








Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 42, 70 ou 94°C.

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

Si aucune action n'est faite dans les 20 secondes, l'écran revient automatiquement au menu de cuisson

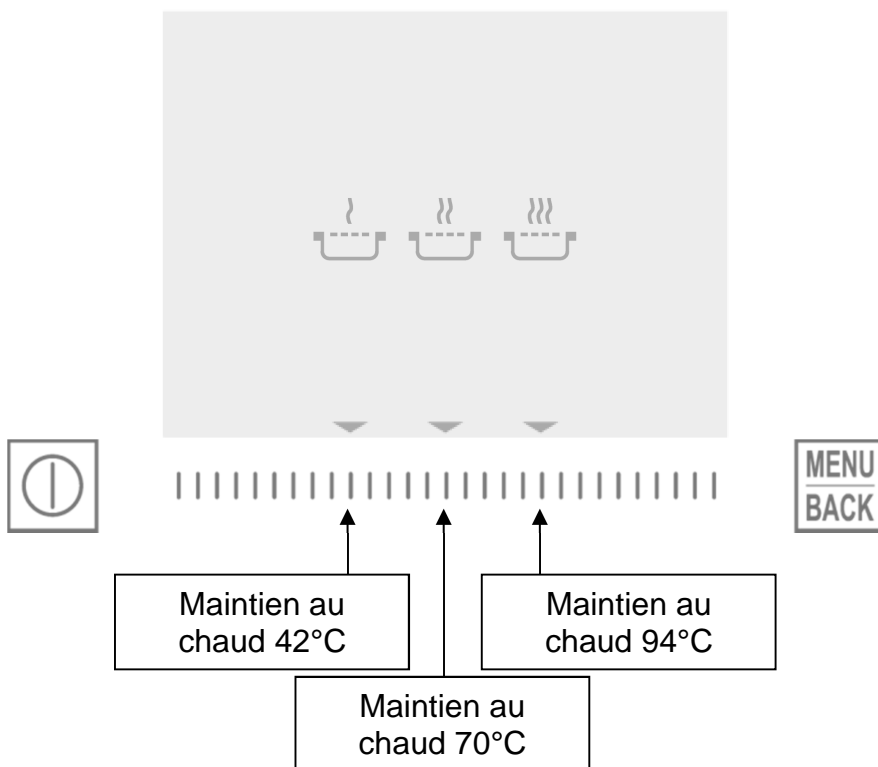
- **Enclencher la fonction « Maintien au chaud » :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner une zone	Glisser le doigt sur le SLIDER	[0] to [B] s'affiche
Zone de cuisson	Appuyer sur la touche multifonction	
Sélectionner fonction maintien au chaud	Appuyer en-dessous de []	
Sélectionner le niveau de maintien au chaud	Appuyer sur [] pour ≈42°C	[]
	Appuyer sur [] pour ≈70°C	[]
	Appuyer sur [] pour ≈94°C	[]

- **Arrêter la fonction « Maintien au chaud »:**

Sélectionner la zone et définir une autre puissance.

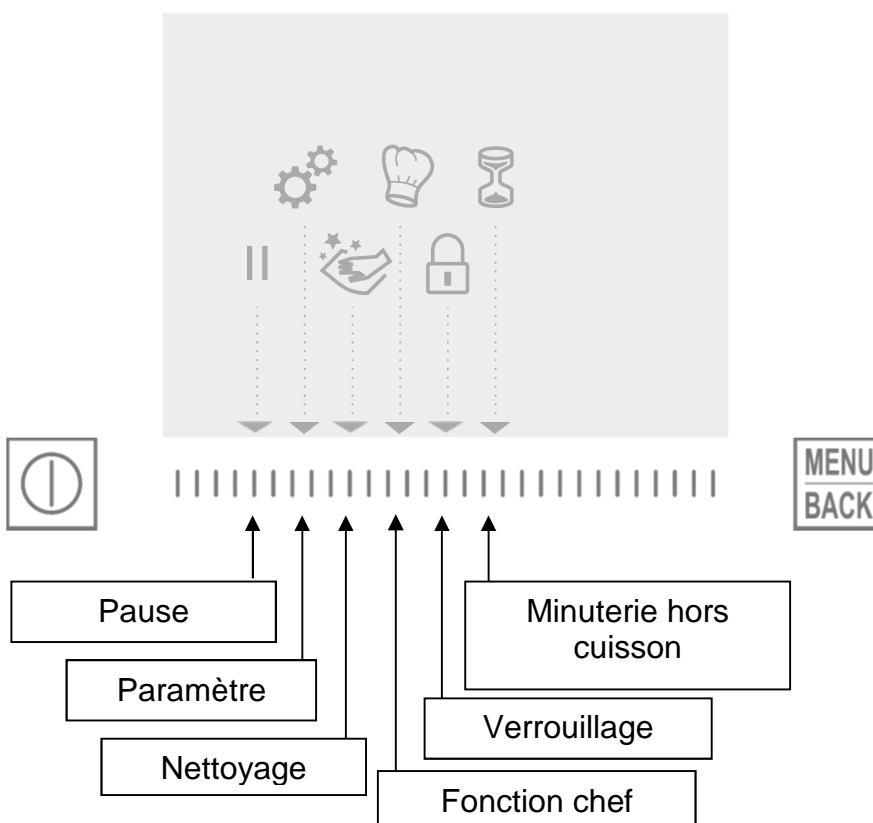
La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.



Menu principal

Le menu principal donne accès aux fonctions qui seront activées pour l'ensemble de l'appareil.

Pour activer le menu principal, vous devez appuyer sur la touche "multifonction" sans avoir sélectionné de zone de cuisson au préalable:



Fonction pause

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

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

Action

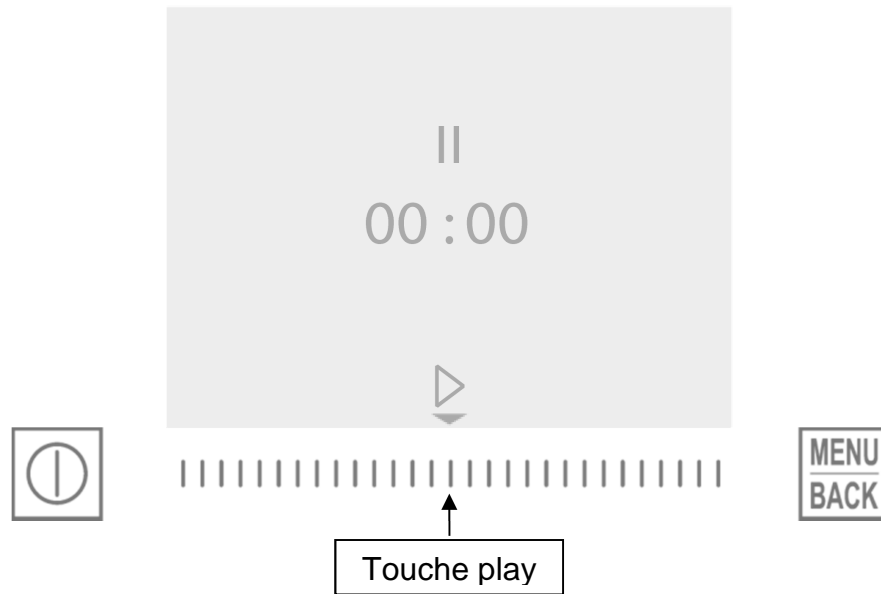
Menu principal
Activer la fonction pause
Arrêter la fonction pause

Bandeau de commande

Appuyer sur la touche multifonction
Appuyer en-dessous de [||]
Appuyer en-dessous de [▷]

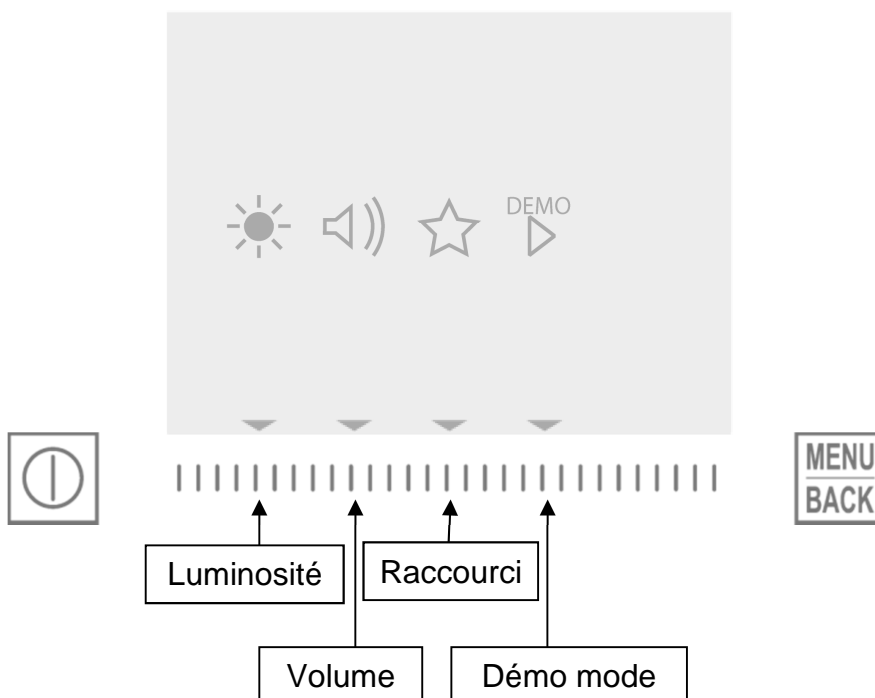
Afficheur

Le chrono se lance
Les réglages précédents s'affichent



Réglages

Ce menu est utilisé pour configurer les paramètres de cuisson tels que la luminosité, le volume, les raccourcis ...





Luminosité

- **Modifier la luminosité:**

Action

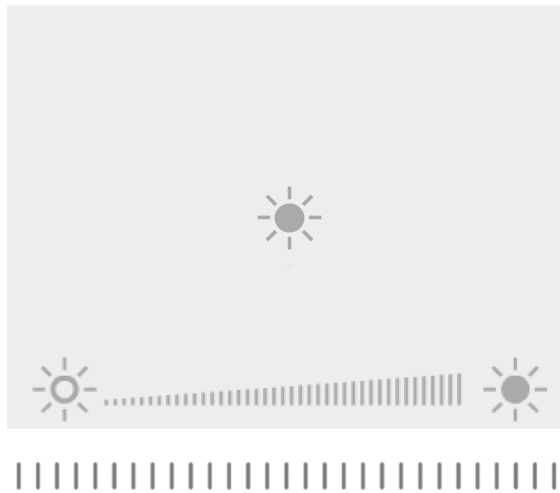
Menu principal
Paramètre
Luminosité
Modifier la luminosité
Valider la luminosité

Bandeau de commande

Appuyer sur la touche multifonction
Appuyer en-dessous de []
Appuyer en-dessous de []
Glisser ou appuyer sur le slider
Appuyer sur la touche multifonction

Afficheur

La luminosité change





Volume

- **Modifier le volume:**

Action

Menu principal
Paramètre
Volume
Modifier le volume
Valider le volume

Bandeau de commande

Appuyer sur la touche multifonction
Appuyer en-dessous de []
Appuyer en-dessous de []
Glisser ou appuyer sur le slider
Appuyer sur la touche multifonction

Afficheur

Le volume augmente ou diminue



Personnaliser raccourcis

- **Modifier le raccourci:**

Action

Menu principal


Paramètre


Raccourci

Sélectionner le raccourci voulu
(par exemple modifier le raccourci de gauche)

Bandeau de commande

Appuyer sur la touche multifonction

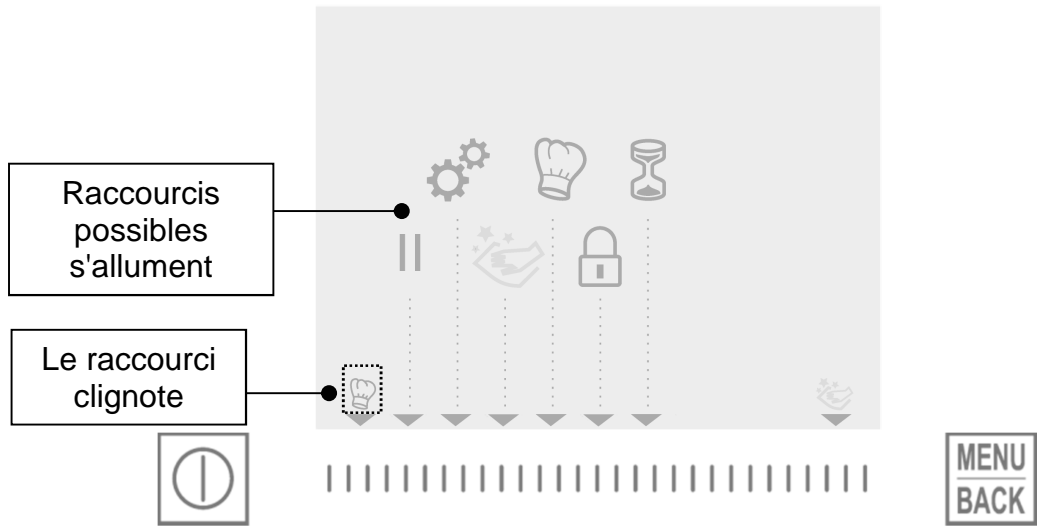
Appuyer en-dessous de []

Appuyer en-dessous de []

Appuyer en-dessous du
« raccourci »

Afficheur

Le raccourci clignote



Action

Sélectionner le raccourci voulu

Pour quitter le menu raccourci

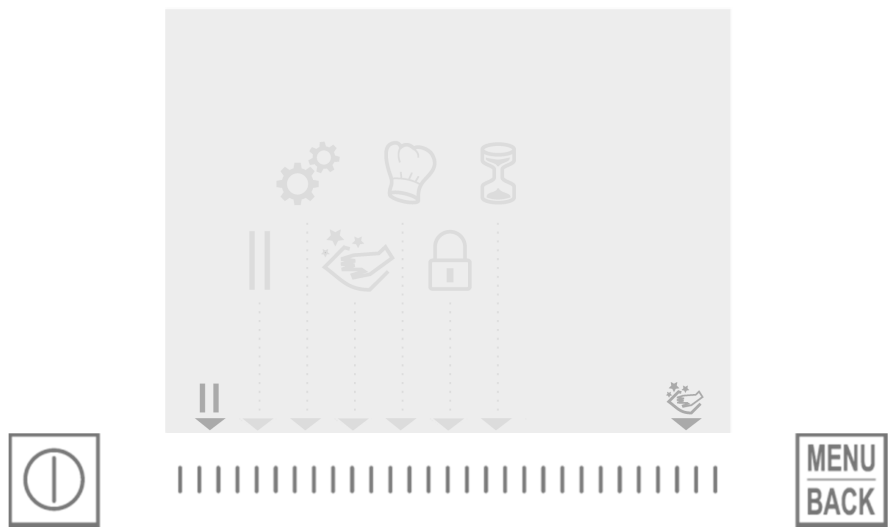
Bandeau de commande

Appuyer sur le raccourci voulu et après 3 secondes la fonction validée automatiquement

Appuyer sur la touche multifonction

Afficheur

Le raccourci a changé



Démo mode

Cette fonction permet d'utiliser la table de cuisson pour une démonstration sans avoir de puissance sur les zones de cuissons. Avec cette fonction, la détection automatique est désactivée.

- **Enclencher le démo mode:**

Action


Menu principal


Paramètre

Activer le démo mode

Bandeau de commande

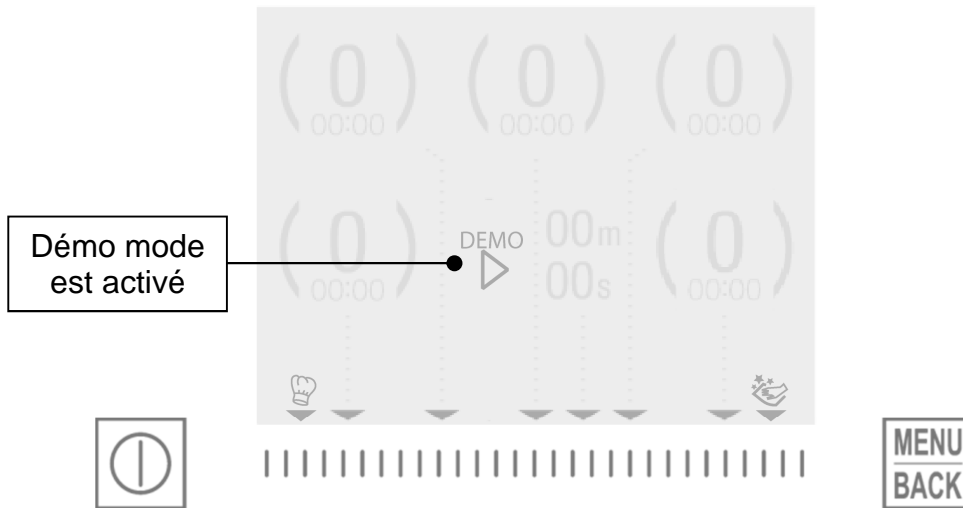
Appuyer sur la touche multifonction

Appuyer en-dessous de []

Appuyer en-dessous de []

Afficheur

Le mode démo est activé



- **Arrêter le démo mode:**

Action

Menu principal

Paramètre

Désactiver le démo mode

Bandeau de commande

Appuyer sur la touche multifonction


Appuyer en-dessous de []

Appuyer en-dessous de []

Afficheur

Le mode démo est désactivé

Fonction nettoyage


Cette fonction verrouille le bandeau de commande (à l'exception de la touche ) pendant 20 secondes mais n'arrête pas la cuisson.

- **Enclencher la fonction nettoyage:**

Action

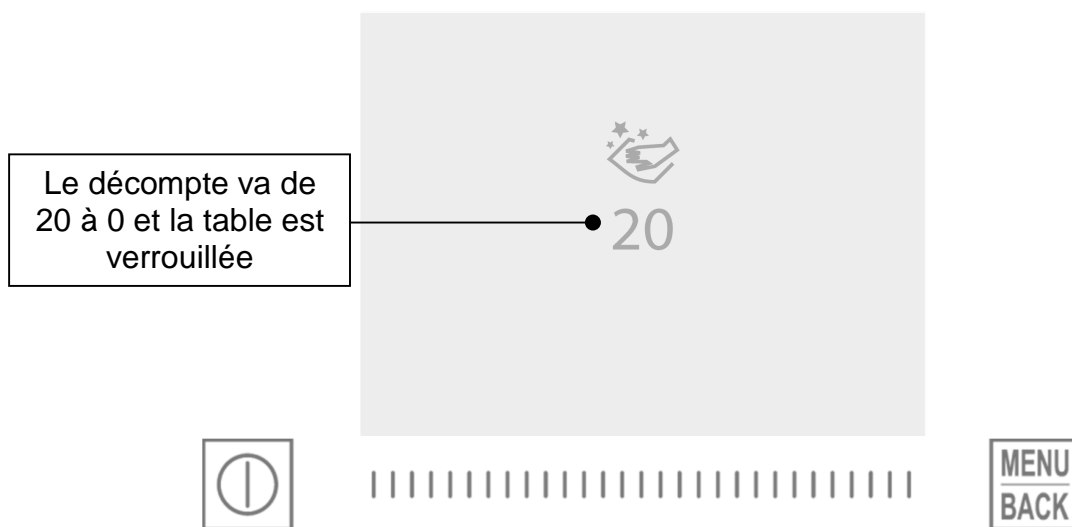
Menu principal
Enclencher la fonction nettoyage

Bandeau de commande

Appuyer sur la touche multifonction
Appuyer en-dessous de []

Afficheur

Le compte à rebours commence



Fonction chef


Cette fonction change la plaque de cuisson en 3 grandes zones

- **Enclencher la fonction nettoyage:**

Action

Menu principal
Enclencher la fonction chef
Arrêter la fonction chef

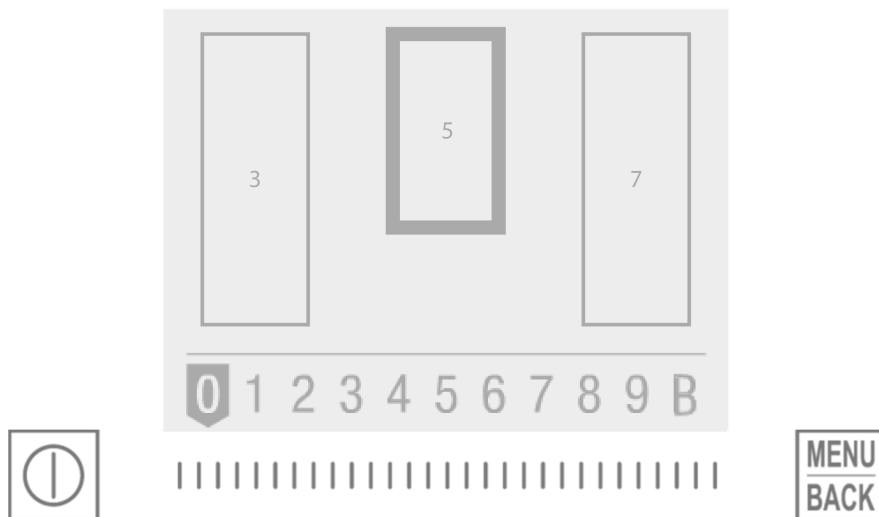
Bandeau de commande

Appuyer sur la touche multifonction
Appuyer en-dessous de []
Appuyer sur la touche multifonction

Afficheur

- **Modifier la puissance de la fonction chef:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone souhaitée	Appuyer en-dessous de la zone souhaitée	[0] à [B]
Pour régler (ajuster la puissance)	Glisser sur le slider vers la droite ou la gauche	

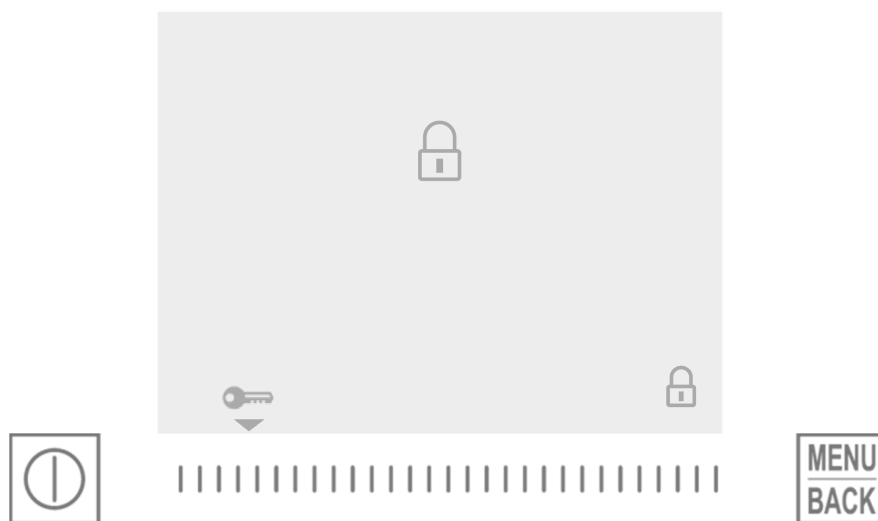


Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [⏻] peut être verrouillé.

- **Verrouiller / déverrouiller l'appareil:**


<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Menu principal	Appuyer sur la touche multifonction	
Verrouiller l'appareil	Appuyer en-dessous de [🔒]	L'appareil est bloqué
Déverrouiller l'appareil	Appuyer sous la clé et glisser le doigt jusqu'au cadenas	L'appareil est débloqué



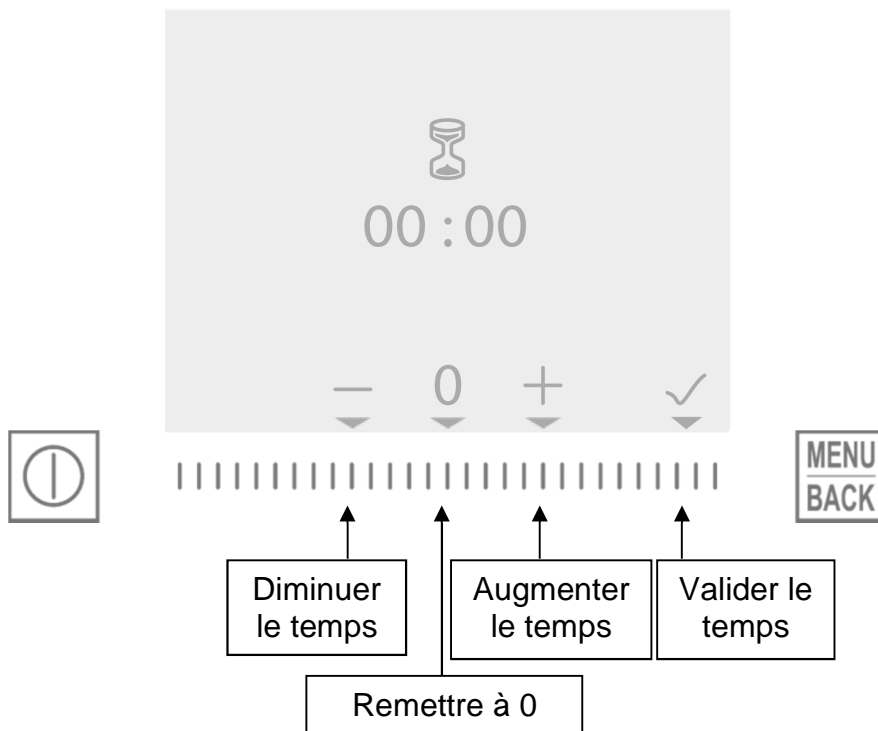
Minuterie hors cuisson

La minuterie hors cuisson fonctionne indépendamment des foyers. La minuterie hors cuisson et la minuterie peuvent être utilisés simultanément

- **Modifier la minuterie hors cuisson:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Menu principal	Appuyer sur la touche multifonction	
Sélectionner minuteur hors cuisson	Appuyer en-dessous de []	
Définir le temps	Appuyer sur [-] pour diminuer le temps Appuyer sur [+] pour augmenter le temps Appuyer sur [0] pour remettre le temps à 0 Appuyer sur [✓] pour valider le temps	


Si aucune action n'est faite dans les 20 secondes, l'écran revient automatiquement au menu de cuisson



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


A la fin du temps, la minuterie affiche en clignotant [00:00] et un signal sonore retentit. Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur le slider ou la touche multifonction.

Fonction rappel


Après avoir éteint la table [] (moins de 6 secondes), il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :

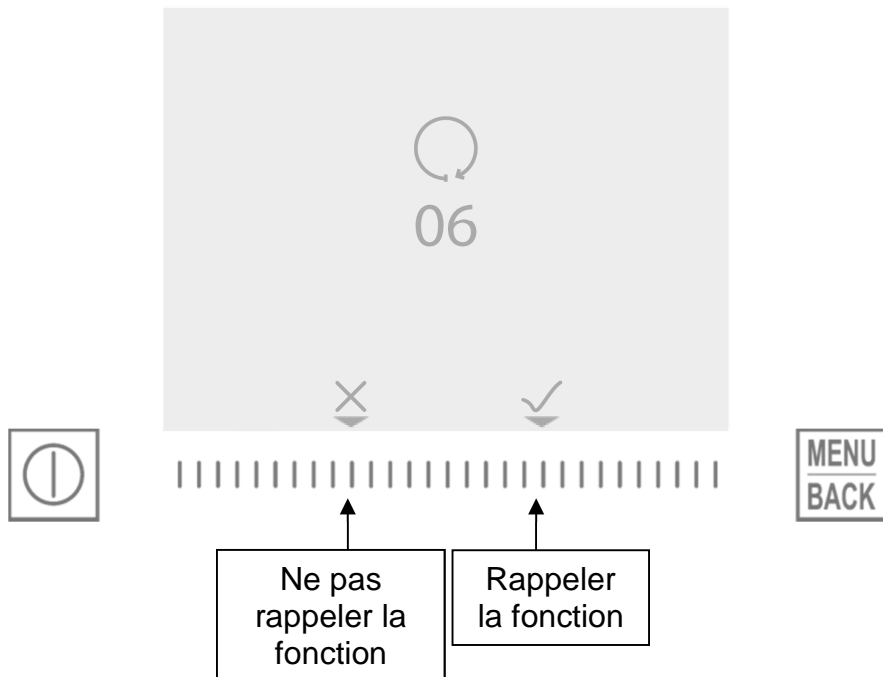
- Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance).
- Minutes et secondes des zones de cuisson programmées par les minuteries.
- Fonction “cuisson automatique”.
- Fonction “maintien chaud”.

Pour rappeler les derniers réglages :

- Appuyer sous [] avant que les 6 secondes sont écoulées.

Pour ne pas rappeler les derniers réglages :

- Appuyer sous [] ou attendre que les 6 secondes se sont écoulées.



Fonction bridge

Cette fonction permet de combiner 2 zones (zones du milieu) avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone. La fonction Booster est permis.

- **Enclencher / arrêter la fonction bridge**

Action

Enclencher le bridge

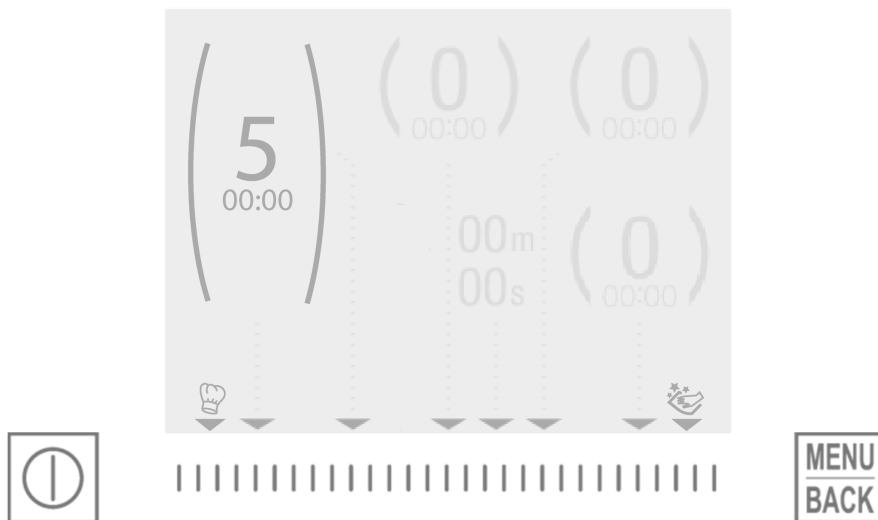
Arrêter le bridge

Bandeau de commande

Appuyer sur une des 2 zones à
bridger pendant 4 secondes

Appuyer sur une des 2 zones à
bridger pendant 4 secondes

Afficheur



La zone avant à la priorité sur la zone arrière lors de la fonction bridge :
la fonction bridge garde la puissance de la zone avant juste avant de bridger les 2 zones.

Fonction bridge automatique

Quand une grande casserole est détectée sur deux zones bridgeable, la fonction bridge clignote sur l'écran.

Sélectionner une puissance pour valider le bridge. Si aucune puissance n'est sélectionné dans les 10 secondes, le bridge est désactivé.

CONSEILS 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
B1 et B2	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.

DEPANNAGE

Bruit

- * Un son de bourdonnement est normal avec les plaques à induction
- * Un bourdonnement en intermittent est également normal. Ils indiquent que la table de cuisson fonctionne en mode intermittence afin d'atteindre des températures plus basses.
- * Il peut également y avoir le bruit du ventilateur lors de la cuisson pendant une longue période et / ou des températures plus élevées. Chaque ventilateur est équipé d'un contrôle de température qui va automatiquement augmenter ou réduire la vitesse de celui-ci. Cela permettra d'assurer un fonctionnement plus silencieux et une durée de vie accrue de votre table de cuisson.
- * Des sons stridents ne sont pas liées à la plaque de cuisson, mais avec le pot (vibrations provenant du fond multicouche, à partir de l'attache de la poignée, à partir d'un ustensile placé dans le pot lors de la cuisson ...)

Le son strident peut varier selon le niveau de cuisson sélectionné, la température du pot, le pot de l'usure et à la déchirure, etc

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

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

Le symbole [] 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 :

- Débranchez et rebranchez l'appareil.
- Appelez le Service Après-vente.


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

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

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

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

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas :

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

L'écran affiche une animation et émet un "BIP":

- Une casserole chaude recouvre l'écran. Déplacer la et appuyer sur la touche « multifonction

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

- Se référer au chapitre "Maintien au chaud".

Le symbole [II] s'affiche :

- Se référer au chapitre "Pause".

Le symbole [Er03] s'affiche :

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

Le symbole [E2] s'affiche :

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

Le symbole [E8] s'affiche :

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

Le symbole [U400] s'affiche :

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

Le symbole [Er47] s'affiche :

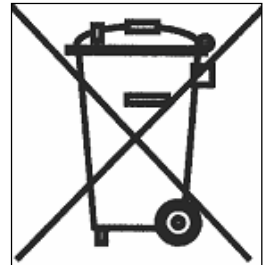
- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

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

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

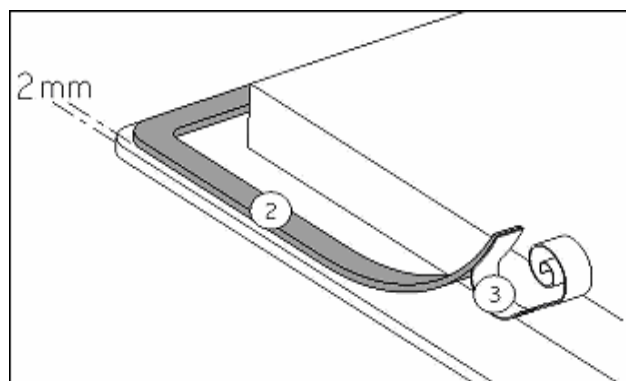


INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

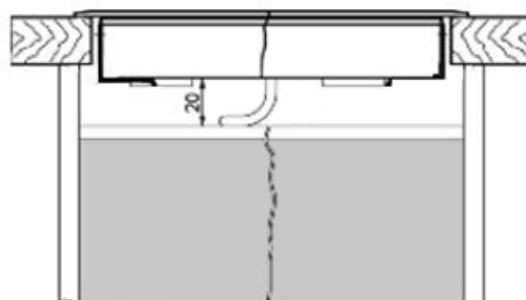
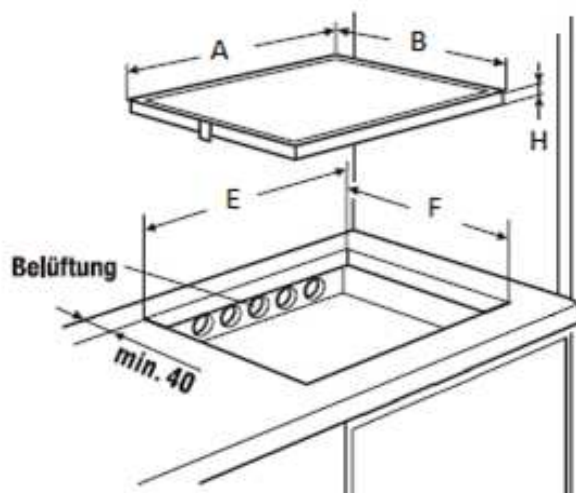
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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

Mise en place du joint d'étanchéité



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



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

Encastrement

- **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 (100°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.
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

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 déconnexion doivent être incorporés 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.

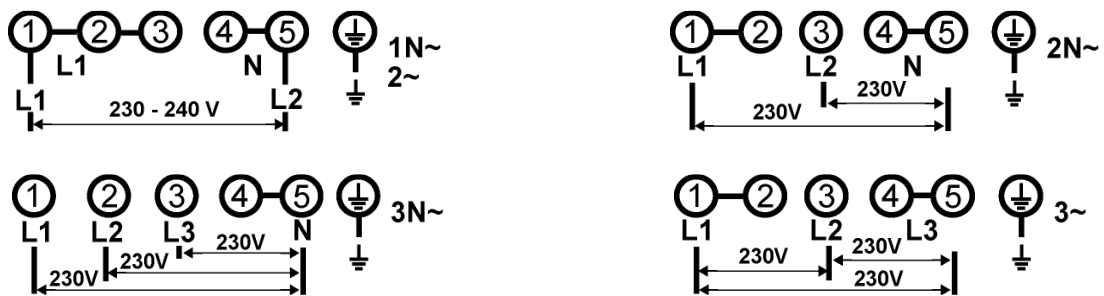
Respectez le schéma de raccordement.

Utilisez le câble de raccordement qui est fixé à l'appareil.

Le fil vert / jaune correspond au fil de terre, le fil bleu correspond au fil neutre et le fil marron correspond au fil de phase.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 Phases + N	5 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *
230V~ 50/60Hz	2 Phases	3 x 4 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
230V~ 50/60Hz	3 Phases	4 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *

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



Branchement de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique, veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre les plots 1,2 et 3, puis un pontet entre 4 et 5.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre, visser le neutre N sur le plot 4 ou 5, visser la phase L1 sur le plot 1, 2 ou 3.

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre les plots 1 et 2, puis un pontet entre 4 et 5.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre, visser le neutre N sur le plot 4 ou 5, visser la phase L1 sur le plot 1 ou 2 et la phase L2 sur le plot 3

Triphasé 400V~3P+N :

Mettre un pontet entre les plots 4 et 5.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre, visser le neutre N sur le plot 4 ou 5, visser la phase L1 sur le plot 1, la phase L2 sur le plot 2 et la phase L3 sur le plot 3.

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

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

