

BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

INSTRUCTIONS FOR USE

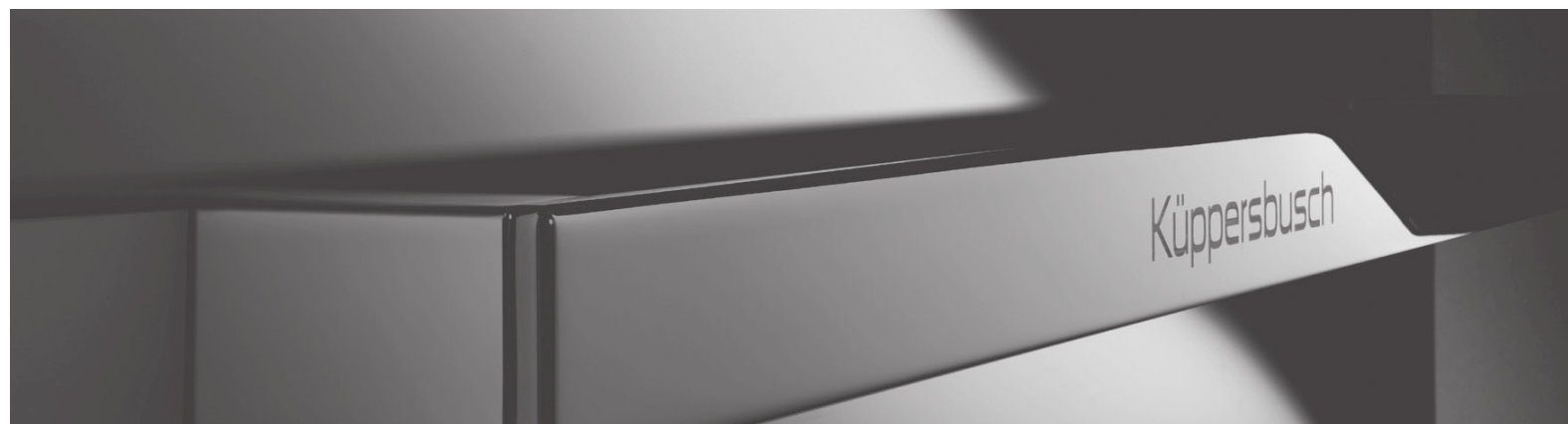
and installation



KI6870.0SR

KI8870.0SR

KI9870.0SR



Lesen Sie unbedingt die Gebrauchsanleitung und den Montageplan vor Aufstellung, Installation sowie Inbetriebnahme.

Please read the users and installation instructions carefully before installation of the appliance and before starting to use it.

Service und Kundendienst

Telefon: 0209 – 401 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Cod. 04289EF2

Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 2
45883 Gelsenkirchen

Telefon: 0209 - 401631
Telefax: (02 09) 4 01 - 7 14 / 7 15
Internet: www.kueppersbusch-home.com

Sie erreichen uns:

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

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per
Telefax oder Internet unter www.kueppersbusch-home.com mit.

Österreich:

Teka Austria GmbH
Eitnergasse 13
1230 Wien

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

Sie erreichen uns:

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

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per
Telefax oder Internet unter www.kueppersbusch.at mit.

Bitte beachten Sie:

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

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

Garantiebedingungen

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

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

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

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

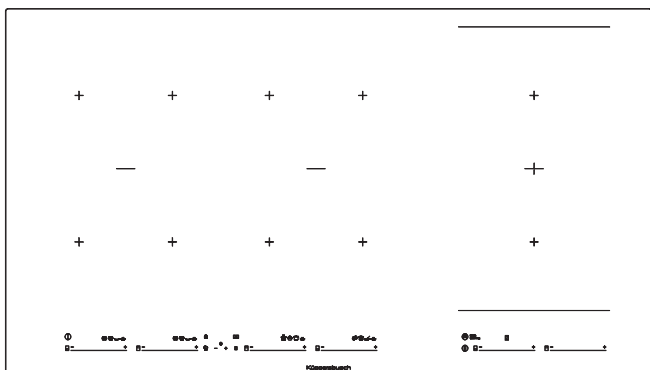
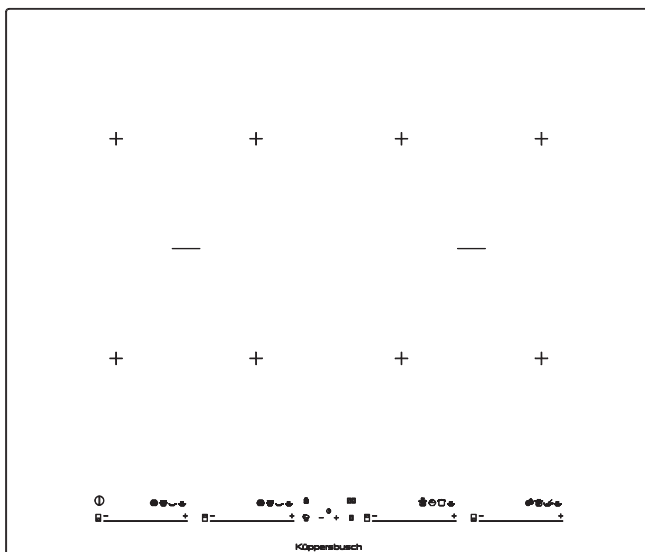
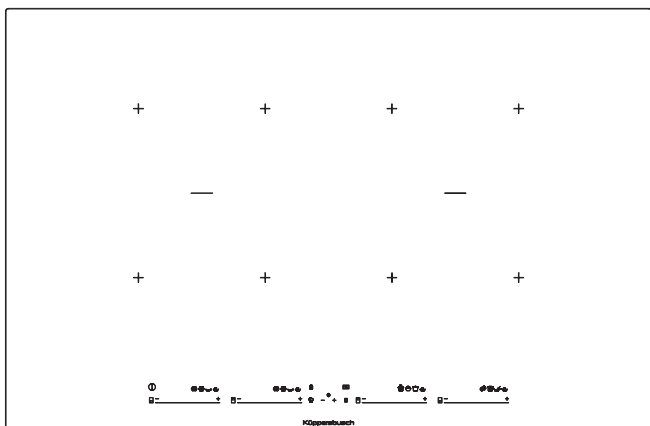
4. In Fällen, in denen die Nachbesserung fehlschlägt oder von uns
abgelehnt wird, liefern wir innerhalb der obengenannten
Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei
gleichwertigen Ersatz.

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

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

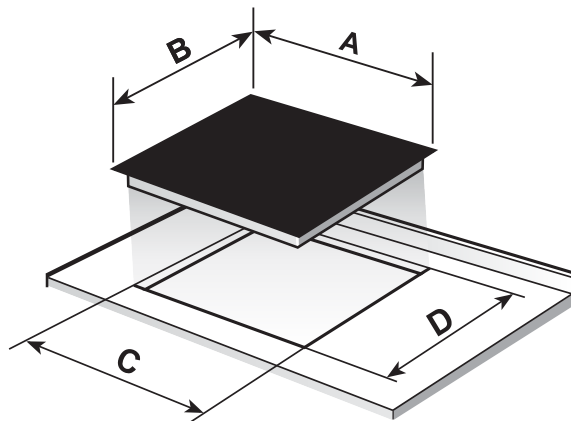
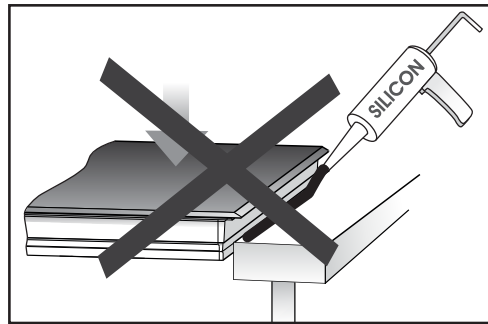
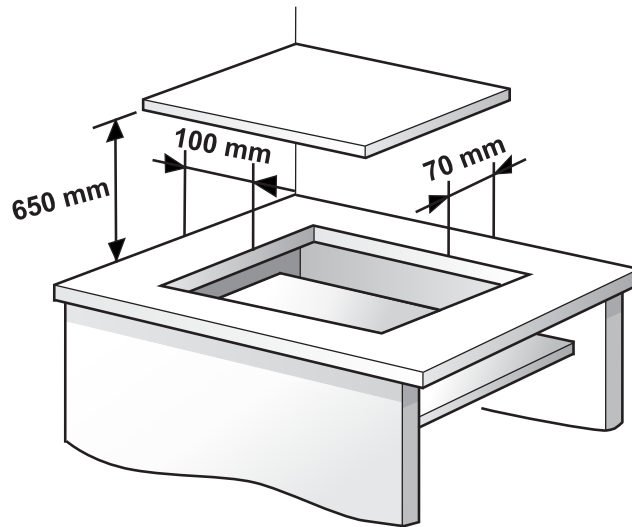
EL	ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΚΕΡΑΜΙΚΩΝ ΕΣΤΙΩΝ ΠΛΗΚΤΡΑ ΑΦΗΣ.....	7
BG	ИНСТРУКЦИИ ЗА МОНТАЖ И ПРЕПОРЪКИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА СТЪКЛОКЕРАМИЧНИ ПЛОТОВЕ СЪС СЕНЗОРНО ПРАВЛЕНИЕ.....	20
HU	BESZERELÉSI UTASÍTÁSOK VALAMINT A HASZNÁLATTAL ÉS A KARBANTARTÁSSAL KAPCSOLATOS JAVASLATOK ÜVEGKERÁMIA LAPOS FŐZŐLAPOK TOUCH CONTROL.....	33
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КЕРАМИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ СЕНСОРНОЕ ПРАВЛЕНИЕ.....	45
UK	ПОСІБНИК З УСТАНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ СКЛОКЕРАМІЧНИХ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ TOUCH CONTROL.....	59
SV	INSTALLATIONSANVISNINGAR OCH REKOMMENDATIONER FÖR ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL KERAMIKHÅLLAR MED TOUCHKONTROLL.....	72
NO	INSTALLASJONSANVISNINGER OG ANBEFALT BRUK OG VEDLIKEHOLD BERØRINGSSTYRT KJERAMISK KOMFYR.....	83
DA	MONTERINGSVEJLEDNING OG ANBEFALET ANVENDELSE OG VEDLIGEHOLDELSE GLASKERAMISKE KOGEPLADER TOUCH-KONTROL.....	94
FI	ÄSENNUSOHJEET JA KÄYTTÖÄ JA HUOLTOA KOSKEVAT SUOSITUKSET KERAAMISET KEITTOTASOT KOSKETUSPAINIKKEILLA.....	106
AR	تعليمات التركيب وتوصيات للاستخدام والصيانة التحكم باللمس في ألواح التسخين الخزفية.....	117
HE	הוראות התקנה והמלצות לשימוש ותחזוקה בקרת צלחות חמות קרמיות.....	126

Παρουσίαση / Представяне / Bemutató / Внешний вид / Зовнішній вигляд / Presentation / Presentasjon / Præsentation / Esitys / Tampilan produk / التركيب / תרשים הכיריים



Εγκατάσταση / Монтаж / Beszerelés / Установка / Установка / Installation / Installasjon / Montering / Asennus / Pemasangan / مقدمة / התקנה בגומחה

Ελάχιστες αποστάσεις / Минимални разстояния / Minimális távolságok / Минимальные расстояния / мінімальні відстані /
Minimumavstånd / Minimumsavstander / Mindste afstande / Vähimmäisetäisyydet / Jarak minimal / الحد الأدنى للمسافات / מרווחים מינימליים

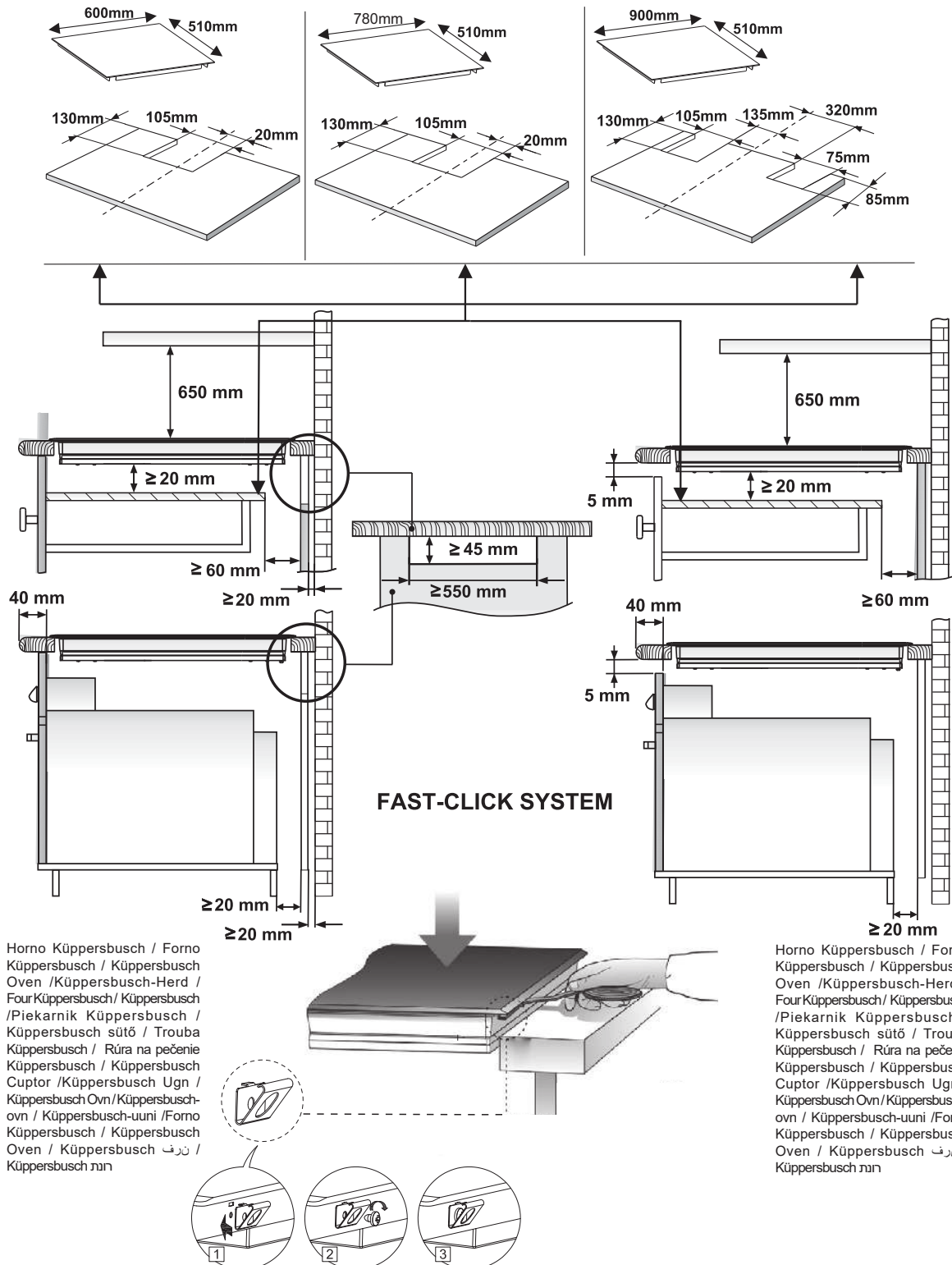


A	B	C	D
600	510	560	490
780	510	750	490
900	510	860	490

Μονάδες σε mm / Елементите в мм / Egységek mm-ben / Jednotky v mm / Jednotky v mm / Unități în mm / Размеры в мм / розміри
в мм / Enheter i mm / Enheter i mm / Enheder i mm / Mittayksikkö mm / Satuan dalam mm / الوحدات بالمليمتر / מידות במ"מ / الحد الأدنى للمسافات

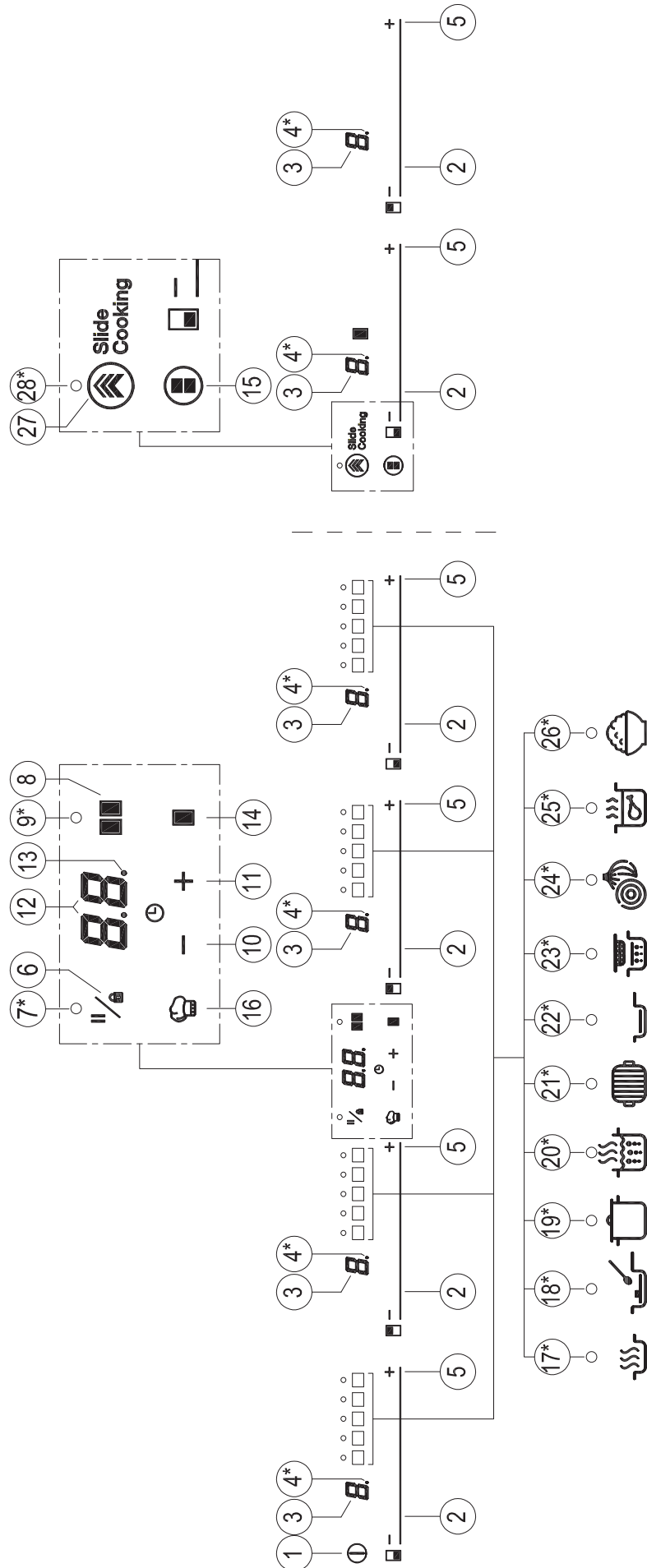
Εγκατάσταση / Монтаж / Beszerelés / Установка / Установка / Installation / Installasjon / Montering / Asennus / Pemasangan / مقدمة / התקנה בגומחה

Ελάχιστες αποστάσεις / Минимальни разстояния / Minimális távolságok / Минимальные расстояния / мінімальні відстані /
Minimumavstånd / Minimumsavstander / Mindste afstande / Vähimmäisetäisyydet / Jarak minimal / الحد الأدنى للمسافات / מרווחים מינימליים



Μονάδες σε mm / Елементите в мм / Egységek mm-ben / Jednotky v mm / Jednotky v mm / Unități în mm / Размеры в мм / розміри в мм / Enheter i mm / Enheter i mm / Enheder i mm / Mittayksikkö mm / Satuan dalam mm / الموحدة بالمليمتر / מידות במ"מ /

Fig 1



Προειδοποιήσεις ασφαλείας:

⚠ Προειδοποίηση. Εάν το κεραμικό γυαλί σπάσει ή ραγίσει, αποσυνδέστε αμέσως την εστία για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας.

⚠ Αυτή η συσκευή δεν είναι σχεδιασμένη για να λειτουργεί σε συνδυασμό με εξωτερικό χρονόμετρο (όχι ενσωματωμένο στη συσκευή) ή με ένα ξεχωριστό σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου.

⚠ Μην καθαρίζετε τη συσκευή με ατμό.

Προειδοποίηση. Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ενδέχεται να θερμανθούν κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Μην αγγίζετε τα θερμά στοιχεία. Παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τις εστίες, εκτός εάν υπάρχει συνεχής επιτήρηση.

⚠ Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά 8 ετών ή μεγαλύτερα, άτομα με μειωμένες

αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, ΜΟΝΟ εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί επαρκώς στη χρήση της συσκευής ή κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται η χρήση της. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να διενεργείται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.

⚠ Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

Προειδοποίηση. Το μαγείρεμα με λίπος ή λαδι χωρίς να είστε παρόντες είναι επικίνδυνο γιατί τα υλικά αυτά μπορεί να αναφλεγούν. ΠΟΤΕ μην προσπαθείτε να σβήσετε τη φωτιά με νερό! Σε μια τέτοια περίπτωση, κλείστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες με ένα καπάκι, ένα πιάτο ή μια κουβέρτα.

⚠ Μην αποθηκεύετε κανένα αντικείμενο στις ζώνες

μαγειρέματος της επαγγελματικής εστίας. Αποτρέψτε τον πιθανό κίνδυνο πυρκαγιάς.

⚠ Η γεννήτρια επαγωγής είναι σύμφωνη με τη τρέχουσα νομοθεσία της ΕΕ. Ωστόσο, συνιστούμε όποιον φέρει μια συσκευή, όπως βηματοδότη, να το αναφέρει στον ιατρό ή σε περίπτωσ η αμφιβολίας να απέχει από τη χρήση των επαγωγικών ζωνών.

⚠ Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχάiria, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας γιατί μπορεί να υπερθερμανθούν.

⚠ Μετά από κάθε χρήση αποσυνδέετε τη ζεστή εστία, μην αφαιρείτε μόνο το ζεστό σκεύος. Διαφορετικά μπορεί να προκύψει δυσλειτουργία εάν ακούσι α τοποθετηθεί ένα άλλο σκεύος κατά την περίοδο ανίχ

ν ε υ σ η ς : Αποτρέψτε τυχόν ατυχήματα!

Εγκατάσταση

Τοποθέτηση με συρτάρι για μαχαιροπύρωνα

Εάν επιθυμείτε να τοποθετήσετε ένα έπιπλο ή ένα συρτάρι για μαχαιροπύρωνα κάτω από την εστία, πρέπει να τοποθετηθεί ανάμεσα στα δύο ένα διαχωριστικό πάνελ. Με τον τρόπο αυτό αποτρέπεται η τυχαία επαφή με τη ζεστή επιφάνεια του περιβλήματος της συσκευής.

Το διαχωριστικό πάνελ πρέπει να τοποθετηθεί 18 χιλιοστά κάτω από την κάτω πλευρά του άνω τμήματος.

Ηλεκτρική σύνδεση

Προτού συνδέσετε το άνω τμήμα στην κεντρική τροφοδοσία, βεβαιωθείτε ότι η τάση και η συχνότητα αντιστοιχούν με αυτές που καθορίζονται στην ετικέτα του άνω τμήματος, η οποία βρίσκεται στο κάτω μέρος, ή στο φυλλάδιο εγγύησης ή, εφόσον προβλέπεται, στο φύλλο τεχνικών δεδομένων, το οποίο πρέπει να διατηρείται μαζί με το εγχειρίδιο για όλη τη διάρκεια ζωής του προϊόντος. Η ηλεκτρική σύνδεση γίνεται μέσω ενός πολυπολικού ασφαλειοδιακόπτη ή πρίζας, όπου είναι εφικτό, σύμφωνα με το ρεύμα και την ελάχιστη απόσταση των 3 mm μεταξύ των επαφών. Έτσι εξασφαλίζεται η αποσύνδεση σε περιπτώσεις εκτάκτου ανάγκης και επιτρέπεται ο καθαρισμός του άνω τμήματος.

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο εισόδου δεν έρχεται σε επαφή με το περίβλημα του άνω επαγωγικού τμήματος ή το περίβλημα του φούρνου, εάν είναι εγκατεστημένος στην ίδια μονάδα

Προειδοποίηση:

! Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να διαθέτει κατάλληλη γείωση, σύμφωνα με την τρέχουσα νομοθεσία, διαφορετικά η επαγωγική εστία ενδέχεται να παρουσιάσει δυσλειτουργία.

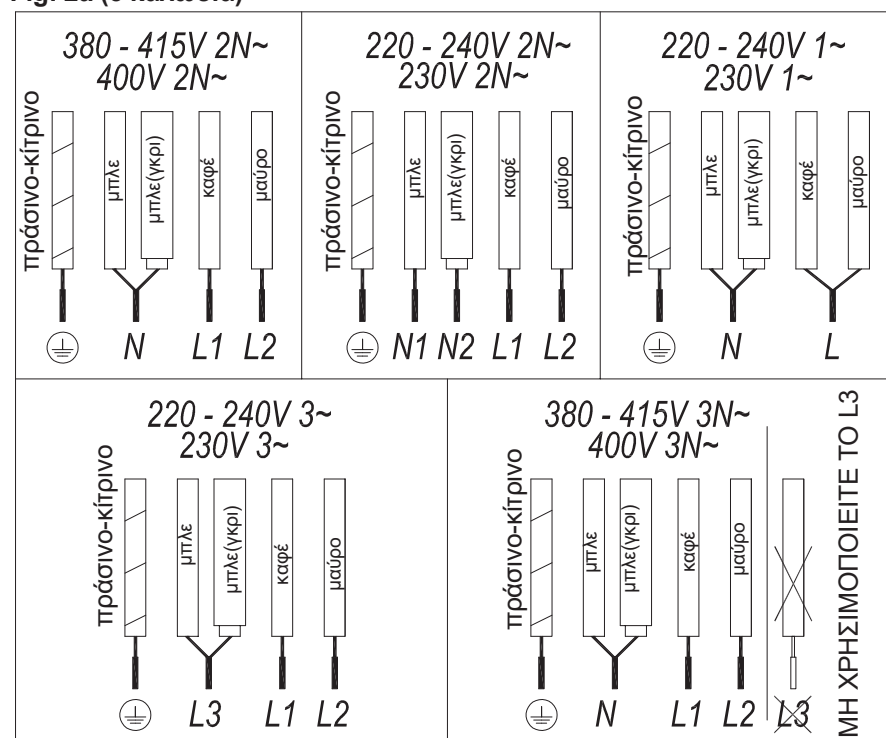
! Οι ασυνήθιστα υψηλές αυξομειώσεις τάσης μπορεί να προκαλέσουν βλάβη στο σύστημα ελέγχου (όπως και σε κάθε άλλη ηλεκτρική συσκευή).

! Συνιστάται να μη χρησιμοποιείτε την επαγωγική εστία κατά τη διάρκεια του πυρολυτικού αυτοκαθαρισμού των φούρνων που διαθέτουν πυρόλυση λόγω της εξαιρετικά υψηλής θερμοκρασίας που αναπτύσσεται από αυτές τις συσκευές.

! Μόνο οι επίσημοι τεχνικοί της Küppersbusch μπορούν να χειρίζονται ή να επισκευάζουν τη συσκευή, συμπεριλαμβανομένης της αντικατάστασης του καλωδίου ρεύματος.

! Πριν αποσυνδέσετε την εστία από την κεντρική τροφοδοσία, σας προτείνουμε να κλείσετε το διακόπτη απενεργοποίησης και να περιμένετε για περίπου 23 δευτερόλεπτα πριν βγάλετε το φως. Αυτός ο χρόνος απαιτείται γιατί επιτρέπει την πλήρη εκφόρτιση του ηλεκτρονικού κυκλώματος και έτσι αποκλείει την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας από τις επαφές του φως.

Fig: 2a (5 καλώδια)



i Διατηρείτε το Πιστοποιητικό Εγγύησης ή το φύλλο τεχνικών δεδομένων μαζί με το εγχειρίδιο οδηγιών για τη συνολική διάρκεια ζωής του προϊόντος. Σε αυτά περιλαμβάνονται σημαντικές τεχνικές πληροφορίες.

Σχετικά με την επαγωγική τεχνολογία

Πλεονεκτήματα

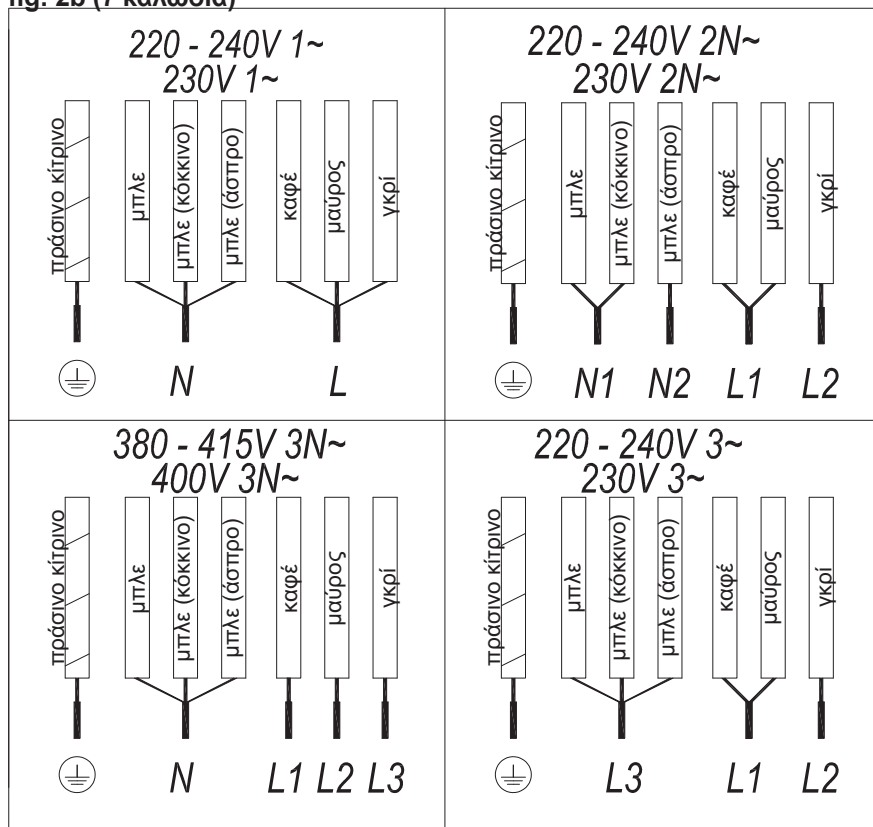
Με μια επαγωγική εστία, η θερμότητα μεταδίδεται απευθείας στο σκεύος. Αυτό προσφέρει μια σειρά από πλεονεκτήματα:

- Εξοικονομεί χρόνο.
- Εξοικονομεί ενέργεια.
- Ευκολία καθαρισμού, αφού αν το φαγητό έρθει σε επαφή με τη γυάλινη πλάκα δεν καίγεται εύκολα.
- Βελτιωμένος έλεγχος της ενέργειας. Η ενέργεια μεταφέρεται στο σκεύος αμέσως μόλις πατηθούν τα χειριστήρια ελέγχου ισχύος. Επιπλέον, μόλις το σκεύος αφαιρεθεί από τη ζώνη μαγειρέματος, η παροχή ισχύος σταματά. Δεν χρειάζεται να απενεργοποιηθεί πρώτα η ισχύς.

Σκεύη

Μόνο σιδηρομαγνητικά σκεύη είναι κατάλληλα για χρήση με μια επαγωγική εστία.

fig: 2b (7 καλώδια)



Αυτά είναι διαφόρων τύπων: -από χυτοσίδηρο, εμαγιέ χάλυβα και σκεύη ανοξείδωτου χάλυβα ειδικά για χρήση με επαγωγικές εστίες. Δεν συνιστούμε τη χρήση πλακών διάχυσης ή υλικών όπως λεπτόκοκκος χάλυβας, αλουμίνιο, γυαλί, χαλκός ή πηλός.

Κάθε ζώνη μαγειρέματος έχει έναν ελάχιστο χρόνο ανίχνευσης σκεύους. Αυτός ο χρόνος εξαρτάται από το υλικό και τη σιδηρομαγνητική διάμετρο της βάσης του σκεύους. Επομένως είναι σημαντικό να χρησιμοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος που ταιριάζει καλύτερα στη διάμετρο της βάσης του σκεύους που πρόκειται να χρησιμοποιηθεί. Αν το σκεύος δεν ανιχνευτεί στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, δοκιμάστε να χρησιμοποιήσετε την επόμενη μικρότερη ζώνη. Όταν η Ευέλικτη ζώνη χρησιμοποιείται σαν μονή ζώνη μαγειρέματος, τότε μπορούν να χρησιμοποιηθούν μεγαλύτερα σκεύη κατάλληλα για αυτόν τον τύπο της ζώνης (δείτε την εικ. 3).

Εικ. 3



Ορισμένα σκεύη χωρίς πλήρη σιδηρομαγνητική βάση πωλούνται στην αγορά ως κατάλληλα για επαγωγικές εστίες (δείτε την εικ. 4). Στα σκεύη αυτά θερμαίνεται μόνο το σιδηρομαγνητικό μέρος της βάσης. Επομένως, η θερμότητα δεν κατανέμεται ομοιόμορφα σε όλη τη βάση του σκεύους. Αυτό σημαίνει ότι το μη σιδηρομαγνητικό μέρος της βάσης του σκεύους δεν φθάνει στη σωστή θερμοκρασία μαγειρέματος.

Εικ. 4



Άλλα σκεύη, με αλουμινένια ένθετα στη βάση έχουν μικρότερη επιφάνεια σιδηρομαγνητικού υλικού (δείτε την εικ. 5). Στην περίπτωση αυτή, μπορεί να είναι δύσκολο ή ακόμα και αδύνατο να ανιχνευτεί το σκεύος. Επιπλέον, η ισχύς που παρέχεται μπορεί να είναι μικρότερη και, επομένως, το σκεύος δεν θα θερμαίνεται σωστά.

Εικ. 5

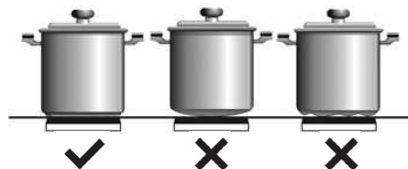


Επίδραση της βάσης των σκευών

Ο τύπος της βάσης που χρησιμοποιείται στο σκεύος μπορεί να επηρεάζει την ομοιομορφία και τα αποτελέσματα του μαγειρέματος. Τα σκεύη με βάση ανοξείδωτου χάλυβα τύπου «σάντουιτς» χρησιμοποιούν υλικά που υποστηρίζουν την ομοιόμορφη κατανομή και διάχυση της θερμότητας, με αποτέλεσμα εξοικονόμηση χρόνου και ενέργειας.

Η βάση του σκεύους πρέπει να είναι τελείως επίπεδη, ώστε να εξασφαλίζεται ομοιόμορφη παροχή ενέργειας (δείτε την εικ. 6).

Εικ. 6



⚠ Ποτέ μη θερμαίνετε κενά σκεύη, και μη χρησιμοποιείτε σκεύη με λεπτή βάση, επειδή αυτά μπορεί να θερμαίνονται πολύ γρήγορα μην αφήνοντας χρόνο να δράσει η λειτουργία αυτόματης αποσύνδεσης της συσκευής μαγειρέματος.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

Χρησιμοποιήστε δοχεία με την ίδια διάμετρο βάσης με τη διάμετρο της ζώνης μαγειρέματος. Στις ζώνες μαγειρέματος που βρίσκονται πιο κοντά στον πίνακα ελέγχου, να κρατάτε πάντα τα δοχεία εντός των σημαδιών μαγειρέματος που υποδεικνύονται στη γυάλινη επιφάνεια και να χρησιμοποιείτε πάντα δοχεία της ίδιας ή μικρότερης διαμέτρου. Αυτό θα βοηθήσει στην πρόληψη της υπερθέρμανσης στη ζώνη ελέγχου.

Χρησιμοποιήστε τις πίσω ζώνες μαγειρέματος για έντονη χρήση της συσκευής. Αυτό θα βοηθήσει στην πρόληψη της υπερθέρμανσης στον πίνακα ελέγχου.

Μην αφήνετε τα δοχεία να μπαίνουν στη ζώνη του πίνακα ελέγχου, ιδιαίτερα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Χρήση και Συντήρηση

Οδηγίες χρήσης για το Χειριστήριο αφής

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ (ΕΙΚ. 1)

- ① Πλήκτρο αφής Γενικής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης.
- ② Συρόμενος δείκτης για έλεγχο της ισχύος.
- ③ Ενδειξη ισχύος και/ή υπολειπόμενης θερμότητας*.
- ④ Υποδιαστολή ένδειξης ισχύος και/ή υπολειπόμενης θερμότητας.
- ⑤ Απευθείας πρόσβαση στη λειτουργία «Ισχύς».
- ⑥ Πλήκτρο αφής ενεργοποίησης για λειτουργίες «Φραγή» ή «Σταμάτα-Ξεκίνα».
- ⑦ Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Φραγή»*.
- ⑧ Πλήκτρο αφής ενεργοποίησης για λειτουργία «Πλήρης Ευελιξία».
- ⑨ Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Πλήρης Ευελιξία»*.
- ⑩ Πλήκτρο αφής «Πλην» για χρονοδιακόπτη.

- ⑪ Πλήκτρο αφής «Συν» για χρονοδιακόπτη.
- ⑫ Ενδειξη χρονοδιακόπτη.
- ⑬ Υποδιαστολή του χρονοδιακόπτη.*
- ⑭ Πλήκτρο αφής ενεργοποίησης για λειτουργία «Ευέλικτη ζώνη».
- ⑮ Πλήκτρο αφής ενεργοποίησης για λειτουργία «Ευέλικτη ζώνη II».
- ⑯ Πλήκτρο αφής ενεργοποίησης για λειτουργίες «Σεφ».
- ⑰ Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Διατήρηση θερμότητας»*.
- ⑱ Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Λιώσιμο»*.
- ⑲ Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Σιγοβράσιμο»*.
- ⑳ Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Γρήγορο βράσιμο»*.
- ㉑ Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Γκριλ»*.
- ㉒ Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Τηγάνισμα»*.
- ㉓ Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Φριτέζα»*.
- ㉔ Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Roaching»*.
- ㉕ Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Confit»*.
- ㉖ Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Rice Cooking»*.
- ㉗ Πλήκτρο αφής ενεργοποίησης για λειτουργία «Slide Cooking».

- ㉘ Ενδεικτική λυχνία ενεργοποιημένης λειτουργίας «Slide Cooking»*.

*Ορατή μόνο κατά τη λειτουργία.

Οι χειρισμοί γίνονται με πλήκτρα αφής. Για να ενεργοποιήσετε την επιθυμητή λειτουργία, δεν χρειάζεται να πιέζετε το πλήκτρο αφής, παρά μόνο να το αγγίζετε με την άκρη του δακτύλου σας.

Κάθε ενέργεια επαληθεύεται με ένα ηχητικό σήμαμπιπ.

Χρησιμοποιήστε το συρόμενο ρυθμιστή (2) για να ρυθμίσετε τα επίπεδα ισχύος (0 - 9) σύροντας το δάκτυλό σας πάνω του. Σύροντας προς τα δεξιά, η τιμή αυξάνεται και σύροντας προς τα αριστερά, η τιμή μειώνεται.

Επίσης μπορείτε να επιλέξετε απευθείας ένα επίπεδο ισχύος, τοποθετώντας το δάκτυλό σας ακριβώς σε ένα επιθυμητό σημείο της κλίμακας του ρυθμιστή (2).

⚠ Για να επιλέξετε μια εστία σε αυτά τα μοντέλα, αγγίξτε απευθείας τον αντίστοιχο συρόμενο ρυθμιστή (2).

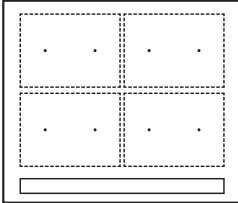
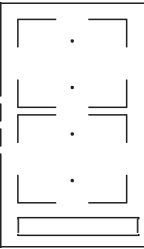
ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- 1 Αγγίξτε το πλήκτρο αφής Ενεργοποίηση ① (1) για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο. Το χειριστήριο αφής θα ενεργοποιηθεί, θα ακουστεί ένα μπιπ και οι ενδεικτικές λυχνίες (3) θα ανάψουν εμφανίζοντας την ένδειξη «-». Αν οποιαδήποτε εστία μαγειρέματος είναι θερμή, στη σχετική ένδειξη θα αναβοσβήνουν εναλλάξ «H» και «-».

Αν δεν κάνετε καμία ενέργεια στα ακόλουθα 10 δευτερόλεπτα, το χειριστήριο αφής θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Όταν είναι ενεργοποιημένο το χειριστήριο αφής, μπορείτε να το αποσυνδέσετε οποιαδήποτε στιγμή αγγίζοντας το πλήκτρο αφής ① (1), ακόμα και αν έχει κλειδωθεί (λειτουργία κλειδώματος ενεργοποιημένη). Το πλήκτρο αφής ① (1) πάντα έχει προτεραιότητα για αποσύνδεση του χειριστηρίου αφής.

Πίνακας 1

ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΔΙΑΜΕΤΡΟΣ ΒΑΣΗΣ ΣΚΕΥΟΥΣ ΓΙΑ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΖΩΝΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ			
	Κεντραρισμένο σε 1 σημείο	καλύπτονται 2 σημεία	4 σημεία κάθετα καλύπτονται
	8 εκ.	22 εκ.	24 εκ.
 (ανάλογα με το μοντέλο)	-	15 εκ	-

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΕΣΤΙΩΝ

Αφού το χειριστήριο αφής ενεργοποιηθεί με τον αισθητήρα ① (1), μπορείτε να ενεργοποιήσετε οποιαδήποτε εστία με τα εξής βήματα:

- 1 Σύρετε το δάκτυλο ή αγγίξετε οποιαδήποτε θέση ενός από τους «συρόμενους ρυθμιστές» (2). Η εστία έχει επιλεγεί και ταυτόχρονα το επίπεδο ισχύος θα ρυθμιστεί μεταξύ 0 και 9. Αυτή η τιμή ισχύος θα εμφανίζεται στην αντίστοιχη ένδειξη ισχύος και η υποδιαστολή της (4) θα διατηρηθεί αναμμένη για 10 δευτερόλεπτα.
- 2 Χρησιμοποιήστε το συρόμενο ρυθμιστή (2) για να επιλέξετε ένα νέο επίπεδο μαγειρέματος μεταξύ 0 και 9.

Όσο είναι επιλεγμένη η εστία, δηλ. όσο είναι αναμμένη η υποδιαστολή (4), μπορείτε να τροποποιήσετε το αντίστοιχο επίπεδο ισχύος.

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΙΑΣ ΕΣΤΙΑΣ

Χρησιμοποιώντας το συρόμενο ρυθμιστή αφής (2) μειώστε την ισχύ στο επίπεδο 0. Η εστία μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί.

Όταν απενεργοποιείται μια εστία, θα εμφανίζεται ένα H στην ένδειξη ισχύος της (3), αν η γυάλινη επιφάνεια της σχετικής ζώνης μαγειρέματος είναι ακόμα θερμή και υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων. Αφού πέσει η θερμοκρασία, η ένδειξη (3) απενεργοποιείται (αν έχει απενεργοποιηθεί η πλάκα εστιών), διαφορετικά θα ανάψει το σύμβολο «-» αν η πλάκα εστιών είναι ακόμα ενεργοποιημένη.

ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΕΣΤΙΩΝ

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε όλες τις εστίες ταυτόχρονα, χρησιμοποιώντας τον αισθητήρα γενικής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης ① (1). Όλες οι ενδείξεις εστιών (3) θα σβήσουν. Αν η εστία που απενεργοποιήθηκε είναι ακόμα ζεστή, στην ένδειξη θα εμφανίζεται ένα H.

Ανιχνευτής σκεύους



Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους καλύπτει μία ή περισσότερες από τις γραμμές αναφοράς (+) στην επιφάνεια της πλάκας εστιών (βλ. εικ. 9 και πίνακα 1).

Οι επαγωγικές εστίες διαθέτουν ενσωματωμένο ανιχνευτή σκεύους. Με αυτό τον τρόπο, η εστία θα σταματήσει να λειτουργεί αν δεν υπάρχει σκεύος ή αν το σκεύος δεν είναι κατάλληλο.

Η ένδειξη ισχύος (3) θα δείχνει ένα σύμβολο για να επισημάνει ότι «δεν υπάρχει σκεύος» αν, ενώ είναι

ενεργή η εστία, δεν ανιχνεύεται σκεύος ή το σκεύος δεν είναι κατάλληλο.

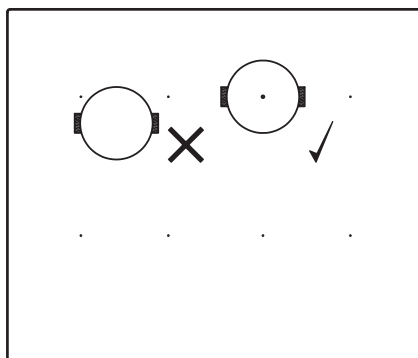
Αν ένα σκεύος αφαιρεθεί από την εστία κατά τη λειτουργία, η εστία θα σταματήσει αυτόματα να παρέχει ισχύ και θα δείξει το σύμβολο «δεν υπάρχει σκεύος». Αν τοποθετηθεί πάλι σκεύος πάνω στην εστία, η παροχή ισχύος θα συνεχιστεί στο ίδιο επίπεδο ισχύος που είχε επιλεγεί προηγουμένως.

Ο χρόνος για ανίχνευση του σκεύους είναι 30 δευτερόλεπτα. Αν δεν τοποθετηθεί σκεύος σε αυτό το χρονικό διάστημα, ή αν το σκεύος είναι ακατάλληλο, η εστία θα απενεργοποιηθεί.



Όταν τελειώνετε, απενεργοποιείτε πάντα την εστία χρησιμοποιώντας τα χειριστήρια αφής. Διαφορετικά θα μπορούσε να προκύψει ανεπιθύμητη λειτουργία αν τοποθετηθεί κατά λάθος ένα σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος κατά τη διάρκεια των 30 δευτερολέπτων. Αποφύγετε ενδεχόμενα ατυχήματα!

Εικ. 7



Λειτουργία Κλειδώματος πλήκτρων

Με τη λειτουργία «Κλείδωμα πλήκτρων» μπορείτε να θέσετε φραγή στους άλλους αισθητήρες εκτός από τον αισθητήρα ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης ① (1), για την αποφυγή ανεπιθύμητων ενεργειών χειρισμού. Αυτή η λειτουργία είναι χρήσιμη για την ασφάλεια των παιδιών.

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, αγγίστε τον αισθητήρα (6) για τουλάχιστον ένα δευτερόλεπτο. Αφού το κάνετε αυτό, η ενδεικτική λυχνία (7) ανάβει υποδεικνύοντας ότι ο πίνακας χειρισμού είναι κλειδωμένος. Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, απλά αγγίστε πάλι τον αισθητήρα (6).

Αν χρησιμοποιηθεί ο αισθητήρας ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης ① (1) για την απενεργοποίηση της συσκευής ενώ είναι ενεργή η λειτουργία κλειδώματος, δεν θα είναι εφικτή η εκ νέου ενεργοποίηση της επιφάνειας μαγειρέματος, εκτός αν ξεκλειδωθεί.

Λειτουργία σίγασης του ηχητικού σήματος

Όταν είναι ενεργή η πλάκα εστιών, αν πατήσετε ταυτόχρονα για τρία δευτερόλεπτα, το πλήκτρο αφής (11) και το πλήκτρο αφής κλειδώματος (6), το ηχητικό σήμα μπιπ - που συνοδεύει κάθε ενέργεια θα απενεργοποιηθεί. Στην ένδειξη ώρας (12) θα εμφανιστεί «OF».

Αυτή η απενεργοποίηση δεν θα ισχύει για όλες τις λειτουργίες, δηλαδή το μπιπ για ενεργοποίηση/ απενεργοποίηση, για το τέλος χρόνου χρονοδιακόπτη και για το κλείδωμα/ξεκλείδωμα των πλήκτρων αφής θα είναι πάντα ενεργοποιημένο.

Για να ενεργοποιήσετε πάλι όλα τα μπιπ που συνοδεύουν κάθε ενέργεια, πατήστε πάλι ταυτόχρονα για τρία δευτερόλεπτα το πλήκτρο αφής (11) και το πλήκτρο αφής κλειδώματος (6). Στην ένδειξη ώρας (12) θα εμφανιστεί «On».

Λειτουργία Διακοπή & Εναρξη

Αυτή η λειτουργία θέτει τη διαδικασία μαγειρέματος σε παύση. Ο χρονοδιακόπτης θα σταματήσει επίσης, αν είχε ενεργοποιηθεί.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Διακοπής.

Αγγίξτε το πλήκτρο αφής Stop & Go  (6). Οι ενδείξεις ισχύος θα δείξουν το σύμβολο  υποδεικνύοντας ότι υπάρχει παύση του μαγειρέματος.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας Διακοπής.

Αγγίξτε πάλι το πλήκτρο αφής Σταμάτα-Ξεκίνα  (6). Το μαγείρεμα συνεχίζεται με τις ίδιες ρυθμίσεις ισχύος και χρονοδιακόπτη που είχαν καθοριστεί πριν την παύση.

Λειτουργία Ισχύος

Αυτή η λειτουργία παρέχει «πρόσθετη» ισχύ στην εστία, πάνω από την ονομαστική της τιμή. Η ισχύς αυτή εξαρτάται από το μέγεθος της εστίας, με τη δυνατότητα επίτευξης της μέγιστης τιμής που επιτρέπει η γεννήτρια.

- 1 Σύρετε το δάκτυλό σας πάνω από τον αντίστοιχο συρόμενο ρυθμιστή (2) έως ότου η ένδειξη ισχύος (3) δείξει «9» και κρατήστε το δάκτυλό σας για ένα δευτερόλεπτο, ή αγγίξτε απευθείας το «P» και κρατήστε το πατημένο για ένα δευτερόλεπτο.
- 2 Η ένδειξη επιπέδου ισχύος (3) θα δείξει το σύμβολο P, και η εστία θα αρχίσει να παρέχει πρόσθετη ισχύ.

Η λειτουργία Ισχύος έχει τη μέγιστη διάρκεια που ορίζεται στον Πίνακα 1. Μετά το χρόνο αυτό, το επίπεδο ισχύος θα αλλάξει αυτόματα πάλι στο 9. Ακούγεται ένα μπιπ.

Η απενεργοποίηση της λειτουργίας Ισχύος πριν περάσει ο χρόνος λειτουργίας της, μπορεί να γίνει είτε αγγίζοντας το «συρόμενο ρυθμιστή» για να τροποποιήσετε το επίπεδο ισχύος της είτε επαναλαμβάνοντας το βήμα 3.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη (ρολόι αντίστροφης μέτρησης)

Αυτή η λειτουργία διευκολύνει το μαγείρεμα, αφού δεν χρειάζεται να είστε εκεί. Μπορείτε να ρυθμίσετε ένα χρονοδιακόπτη για μια εστία, και αυτή θα απενεργοποιηθεί όταν περάσει ο ρυθμισμένος χρόνος.

Σε αυτά τα μοντέλα μπορείτε να προγραμματίσετε κάθε εστία ανεξάρτητα για διάρκεια από 1 έως 99 λεπτά.

Ρύθμιση χρονοδιακόπτη σε μια εστία. Αφού ρυθμιστεί το επίπεδο ισχύος στην επιθυμητή εστία, και όσο αναβοσβήνει η υποδιαστολή της ένδειξης της εστίας, θα μπορεί να ρυθμιστεί ένας χρονοδιακόπτης για την εστία. Για να το κάνετε αυτό:

- 1 Αγγίξτε τον αισθητήρα  (10) ή  (11). Η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα δείχνει «00» και η αντίστοιχη ένδειξη εστίας (3) θα δείχνει το σύμβολο  που θα αναβοσβήνει εναλλάξ με το τρέχον επίπεδο ισχύος της εστίας.
- 2 Αμέσως μετά, ρυθμίστε ένα χρόνο μαγειρέματος μεταξύ 1 και 99 λεπτών, χρησιμοποιώντας τους αισθητήρες  (10) ή  (11). Με τον πρώτο η τιμή θα ξεκινήσει από το 60, ενώ με τον δεύτερο θα αρχίσει από το 01. Αν συνεχίσετε να κρατάτε πατημένο τον αισθητήρα  (10) ή  (11), θα γίνει επαναφορά της τιμής σε 00. Όταν έχει μείνει λιγότερο από ένα λεπτό, το ρολόι θα αρχίσει αντίστροφη μέτρηση σε δευτερόλεπτα.
- 3 Όταν η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) σταματήσει να αναβοσβήνει, θα αρχίσει αυτόματα η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου. Η ένδειξη (3) που σχετίζεται με την εστία με το χρονοδιακόπτη θα εμφανίζει εναλλάξ το επιλεγμένο επίπεδο ισχύος και το σύμβολο .

Αφού περάσει ο χρόνος που επιλέχθηκε για την εστία, η εστία με το ρυθμισμένο χρονοδιακόπτη απενεργοποιείται και το ρολόι εκπέμπει μια σειρά από

μπιπ για αρκετά δευτερόλεπτα. Για να απενεργοποιήσετε τα ηχητικά σήματα, αγγίξτε οποιονδήποτε αισθητήρα. Η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα εμφανίζει ένα 00 που αναβοσβήνει δίπλα από την υποδιαστολή (4) της επιλεγμένης εστίας. Αν η εστία που απενεργοποιήθηκε είναι ακόμα ζεστή, η ένδειξη ισχύος της (3) θα εμφανίζει εναλλάξ το σύμβολο H και μια παύλα «-».

Αν θέλετε να ορίσετε χρονοδιακόπτη για άλλη εστία ταυτόχρονα, επαναλάβετε τα βήματα 1 έως 3.

Αν έχουν ήδη οριστεί χρονοδιακόπτες για μία ή περισσότερες εστίες, η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα δείχνει από προεπιλογή το συντομότερο χρόνο ως το τέλος κάποιου από τους χρόνους και ταυτόχρονα την ένδειξη «t» στη σχετική εστία. Οι υπόλοιπες εστίες με χρονοδιακόπτη θα εμφανίζουν στις αντίστοιχες ενδείξεις τους την υποδιαστολή που θα αναβοσβήνει. Όταν πατηθεί ο «συρόμενος ρυθμιστής» μιας άλλης εστίας με χρονοδιακόπτη, ο χρονοδιακόπτης θα δείξει τον υπολειπόμενο χρόνο αυτής της εστίας για λίγα δευτερόλεπτα και η ένδειξή της θα δείχνει το επίπεδο ισχύος και το «t» εναλλάξ.

Αλλαγή του προγραμματισμένου χρόνου

Για την τροποποίηση του προγραμματισμένου χρόνου, πρέπει να πατηθεί ο «συρόμενος ρυθμιστής» (2) της εστίας με το χρονοδιακόπτη. Τότε θα είναι εφικτή η ανάγνωση και η τροποποίηση του χρόνου.

Με τους αισθητήρες  (10) και  (11), μπορείτε να τροποποιήσετε τον προγραμματισμένο χρόνο.

Αποσύνδεση του ρολογιού

: Αν θέλετε να σταματήσετε το ρολόι πριν λήξει ο προγραμματισμένος χρόνος, αυτό μπορεί να γίνει οποιαδήποτε στιγμή, απλά με ρύθμιση της τιμής του σε «-».

- 1 Επιλέξτε την επιθυμητή εστία.

- 2 Ρυθμίστε την τιμή του ρολογιού σε «00» χρησιμοποιώντας τον αισθητήρα — (10). Το ρολόι ακυρώνεται. Αυτό μπορεί να γίνει πιο γρήγορα με άγγιγμα των αισθητήρων — (10) και + (11) ταυτόχρονα.

Λειτουργία Διαχείρισης ισχύος

Αυτό το μοντέλο είναι εξοπλισμένο με λειτουργία περιορισμού ισχύος (Διαχείριση ισχύος). Αυτή η λειτουργία επιτρέπει η συνολική ισχύς που παράγεται από την πλάκα εστιών να ρυθμιστεί σε διαφορετικές τιμές που επιλέγει ο χρήστης. Για να το κάνετε αυτό, κατά το πρώτο λεπτό από τη σύνδεση της πλάκας εστιών στην παροχή ρεύματος, μπορείτε να αποκτήσετε πρόσβαση στο μενού περιορισμού ισχύος.

- 1 Πατήστε το πλήκτρο αφής + (11) για τρία δευτερόλεπτα. Θα εμφανιστεί το γράμμα PL στην ένδειξη χρονοδιακόπτη(12)
- 2 Πατήστε το πλήκτρο αφής κλειδώματος II (6). Θα εμφανιστούν οι διάφορες τιμές ισχύος στις οποίες είναι εφικτό να περιοριστεί η πλάκα εστιών και αυτές μπορείτε να τις τροποποιήσετε χρησιμοποιώντας τους αισθητήρες + (11) και — (10).
- 3 Αφού έχετε επιλέξει την τιμή, πατήστε άλλη μία φορά το πλήκτρο αφής κλειδώματος II (6). Η πλάκα εστιών θα περιοριστεί στην επιλεγμένη τιμή ισχύος.

Αν θέλετε να αλλάξετε πάλι την τιμή, πρέπει να αποσυνδέσετε την πλάκα εστιών από την πρίζα και να τη συνδέσετε πάλι στην πρίζα μετά από λίγα δευτερόλεπτα. Με αυτό τον τρόπο θα μπορείτε να εισέλθετε πάλι στο μενού

περιορισμού ισχύος.

Κάθε φορά που αλλάζετε το επίπεδο ισχύος μιας εστία, ο περιοριστής ισχύος θα υπολογίζει τη συνολική ισχύ που παράγει η πλάκα εστιών. Αν έχετε συμπληρώσει το όριο συνολικής ισχύος, το χειριστήριο αφής δεν θα σας επιτρέψει να αυξήσετε άλλο το επίπεδο ισχύος για αυτή την εστία. Η πλάκα εστιών θα παραγάγει ένα μπιπ και η ένδειξη ενεργοποίησης (3) θα αναβοσβήνει όταν έχετε φθάσει το επίπεδο που δεν είναι εφικτό να υπερβείτε. Αν θέλετε να υπερβείτε αυτή την τιμή, πρέπει να μειώσετε την ισχύ των άλλων εστιών. Ορισμένες φορές δεν θα αρκεί να μειώσετε μια άλλη κατά ένα επίπεδο, επειδή αυτό εξαρτάται από την ισχύ κάθε εστίας και ότι το επίπεδο αυτό έχει ρυθμιστεί σε: Είναι εφικτή η αύξηση του επιπέδου ισχύος μιας εστίας αλλά αυτό αρκετών μικρότερων πρέπει να μειωθεί.

Αν χρησιμοποιείτε την ταχεία ενεργοποίηση σε λειτουργία μέγιστης ισχύος και η εν λόγω τιμή είναι πάνω

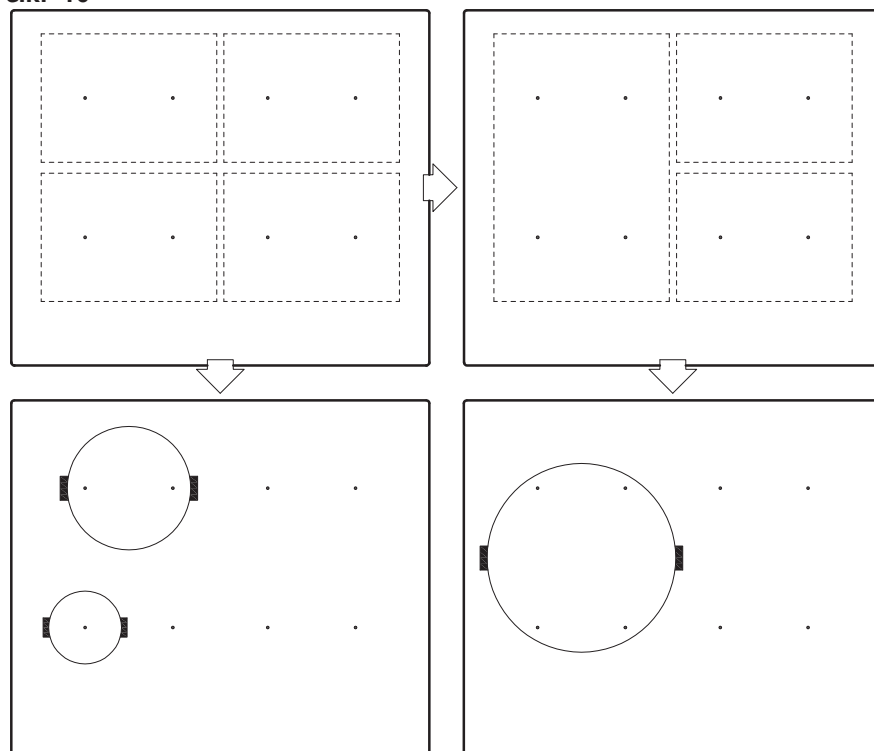
από την τιμή του ορίου, η εστία θα ρυθμιστεί στο μέγιστο δυνατό επίπεδο. Η εστία θα παράγει έναν ήχο μπιπ και η εν λόγω τιμή ισχύος θα αναβοσβήνει δύο φορές στην ένδειξη (3).

Ειδικές λειτουργίες: CHEF

Αυτές οι λειτουργίες έχουν προκαθορισμένα επίπεδα ισχύος για διευκόλυνση του μαγειρέματος, και παρέχουν εξαιρετικά αποτελέσματα αφού η θερμοκρασία του σκεύους ελέγχεται συνεχώς από αισθητήρες. Όταν έχει επιτευχθεί η θερμοκρασία στόχου για τη λειτουργία αυτή, η θερμοκρασία διατηρείται αυτόματα χωρίς να χρειάζεται αλλαγή στο επίπεδο ισχύος.

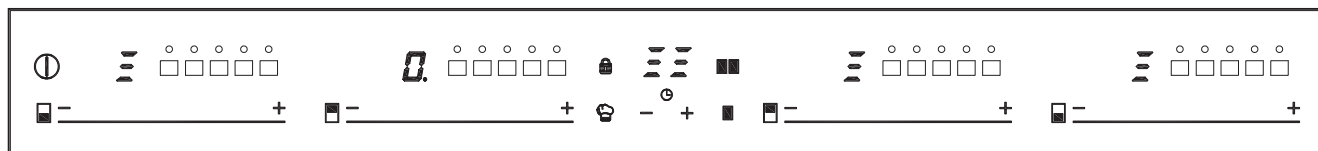
Οι λειτουργίες Σεφ λειτουργούν σωστά με σκεύη που στη βάση του σκεύους έχουν σιδηρομαγνητική περιοχή μεγέθους ίδιου με της ζώνης μαγειρέματος. Επιπλέον, για λειτουργίες υψηλής θερμοκρασίας (πάνω από 100 °C), τα σκεύη πρέπει να

ΕΙΚ. 10



ΕΙΚ. 11





έχουν μια επίπεδη, ομαλή βάση (κατά προτίμηση τύπου «σάντουιτς») όπως δείχνει η εικόνα 8.

ΕΙΚ. 8

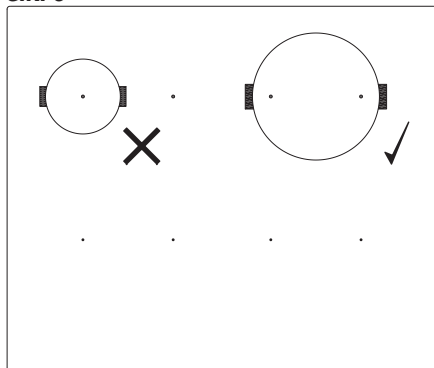


Για να διασφαλιστεί η σωστή εκτέλεση αυτών των λειτουργιών, είναι σημαντικό τόσο το σκεύος όσο και η ζώνη μαγειρέματος να μην είναι θερμά κατά την έναρξη της διαδικασίας.

Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με κατάλληλα σκεύη (κατσαρόλες, τηγάνια, γκριλ κλπ.) παρέχονται στον ιστότοπο της Küppersbusch.

! Για τις λειτουργίες αυτές απαιτείται η βάση του σκεύους που χρησιμοποιείται να καλύπτει δύο (+) της ζώνης μαγειρέματος (βλ. ΕΙΚ. 9).

ΕΙΚ. 9

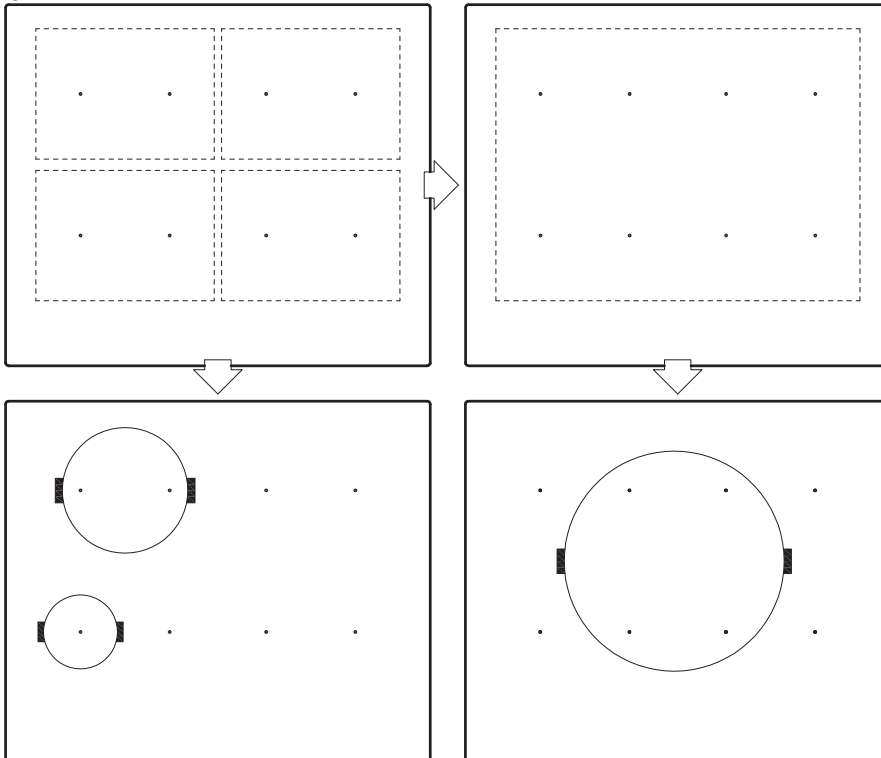


Το χειριστήριο αφής έχει ειδικές λειτουργίες που βοηθούν το χρήστη να μαγειρεύει μέσω του αισθητήρα CHEF  (16).

Για να ενεργοποιήσετε μια ειδική λειτουργία σε μια εστία:

- 1 Πρώτα πρέπει να την επιλέξετε και κατόπιν θα ενεργοποιηθεί η υποδιαστολή (4) στην ένδειξη ισχύος (3).
- 2 Κατόπιν κάντε κλικ στον αισθητήρα CHEF  (16). Με διαδοχικά πατήματα μπορείτε να κινηθείτε σε όλες τις λειτουργίες CHEF που είναι

ΕΙΚ. 14



διαθέσιμες σε κάθε εστία, μία προς μία. Αυτές οι λειτουργίες θα δείχνουν την κατάσταση ενεργοποίησης με τις αντίστοιχες Led (17), (18), (19), (20), (21), (22), (23), (24), (25) και (26).

Αν θέλετε να ακυρώσετε οποιαδήποτε στιγμή μια ειδική λειτουργία που είναι ενεργή, θα πρέπει να αγγίξετε τον αισθητήρα (2) του δρομέα τύπου «συρόμενου ρυθμιστή» της αντίστοιχης εστίας για να την επιλέξετε. Η υποδιαστολή (4) της ένδειξης ισχύος (3) θα ανάψει. Κατόπιν, αγγίξτε πάλι το «συρόμενο ρυθμιστή» (2) στη θέση «0»

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ KEEP WARM

Αυτή η λειτουργία καθορίζει ένα αυτόματο έλεγχο ισχύος κατάλληλο για διατήρηση καυτού του μαγειρεμένου φαγητού.

Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την εστία και πατήστε τον αισθητήρα CHEF  (16) έως ότου ανάψει η LED (17) που βρίσκεται στο εικονίδιο . Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο  στην ένδειξη τροφοδοσίας (3).

Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία, αλλάζοντας το επίπεδο ισχύος ή επιλέγοντας μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ MELTING

Αυτή η λειτουργία καθορίζει ένα αυτόματο έλεγχο ισχύος κατάλληλο για διατήρηση χαμηλής θερμοκρασίας στη ζώνη μαγειρέματος. Είναι ιδανική για απόψυξη τροφίμων ή για αργή τήξη άλλων τύπων τροφίμων όπως σοκολάτα βουτύρου κλπ.

Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την εστία και πατήστε τον αισθητήρα CHEF  (16) έως ότου ανάψει η led (18) που βρίσκεται στο εικονίδιο . Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο  στην ένδειξη τροφοδοσίας (3).

Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία, αλλάζοντας το επίπεδο ισχύος ή επιλέγοντας μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SIMMERING

Αυτή η λειτουργία καθορίζει ένα αυτόματο έλεγχο ισχύος κατάλληλο για διατήρηση σιγοβρασίματος.

Αφού πάρει βράση το φαγητό, ενεργοποιήστε την εστία επιλέγοντας την και πατήστε τον αισθητήρα CHEF  (16) έως ότου ανάψει η led (19) που βρίσκεται στο εικονίδιο . Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί το σύμβολο  στην ένδειξη τροφοδοσίας (3).

Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία, αλλάζοντας το επίπεδο ισχύος ή επιλέγοντας μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ QUICK BOILING (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τον αυτόματο έλεγχο του βρασίματος, κάτι που είναι πολύ σημαντικό για μαγείρεμα ζυμαρικών, ρυζιού, αυγών, για βράσιμο κάποιων τροφίμων κλπ. Διατίθεται μόνο σε εστίες όπου εμφανίζεται το σύμβολο .

Προϋποθέσεις για το σκεύος

Για τη σωστή χρήση της λειτουργίας QUICK BOILING, χρειάζεται ένα σκεύος που πληροί τις παρακάτω προϋποθέσεις:

- Μέγεθος βάσης όσο το δυνατόν πλησιέστερο στη διάμετρο της εστίας.
-ΧΩΡΙΣ ΚΑΠΑΚΙ.

-Γεμισμένο έως επάνω από τη μέση της χωρητικότητάς του με νερό θερμοκρασίας δωματίου (ποτέ μη χρησιμοποιήσετε χλιαρό ή καυτό νερό).

Η μη τήρηση αυτών των προϋποθέσεων θα επηρεάσει το σωστό έλεγχο του βρασμού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: μη χρησιμοποιείτε αυτή τη δυνατότητα για διαφορετικό σκοπό μαγειρέματος εκτός από βράσιμο νερού. Ποτέ μη χρησιμοποιήσετε λάδι, μπορεί να προκληθεί υπερθέρμανση και ανάφλεξη.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, επιλέξτε την εστία και πατήστε τον αισθητήρα CHEF  (16) έως ότου ανάψει η led (20) που βρίσκεται στο εικονίδιο .

Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία στην ένδειξη ισχύος (3) θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα που υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα είναι υπό τον έλεγχο του συστήματος.

Όταν το σύστημα ανιχνεύσει ότι πρόκειται να αρχίσει ο βρασμός, θα ακουστεί πρώτα ένα σήμα «μπιπ». Χρησιμοποιήστε αυτή την ευκαιρία για να προετοιμάσετε το φαγητό για βράσιμο ή ψήσιμο, όπως επιθυμείτε.

Μετά από 30 δευτερόλεπτα, θα ακουστεί ένα δεύτερο «μπιπ» - αν δεν το έχετε ήδη κάνει, είναι ώρα να τοποθετήσετε τα τρόφιμα στο σκεύος.

Μετά το δεύτερο «μπιπ», το σύστημα θα ενεργοποιήσει το χρονοδιακόπτη και το χρονόμετρο, ώστε να μπορείτε να ρυθμίσετε πόση ώρα θα βράσει το φαγητό και το σύμβολο  θα εμφανιστεί στην ένδειξη ισχύος (3).

30 δευτερόλεπτα μετά την ενεργοποίηση του χρονομέτρου, θα ακουστεί ένα τρίτο «μπιπ» που ειδοποιεί ότι από αυτή τη στιγμή το σύστημα θα μειώσει την παρεχόμενη ισχύ για να διατηρήσει ένα σιγανό και συνεχόμενο βράσιμο. Ο χρονοδιακόπτης θα παραμείνει ενεργός ως το τέλος του μαγειρέματος.

Αν θέλετε, μπορείτε να απενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη και να ορίσετε ένα χρονικό διάστημα για αντίστροφη μέτρηση του χρόνου και αυτόματο τερματισμό λειτουργίας της εστίας (βλ. ενότητα Λειτουργία χρονοδιακόπτη).

Απενεργοποίηση της λειτουργίας

Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία, αλλάζοντας το επίπεδο ισχύος ή επιλέγοντας μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ GRILLING

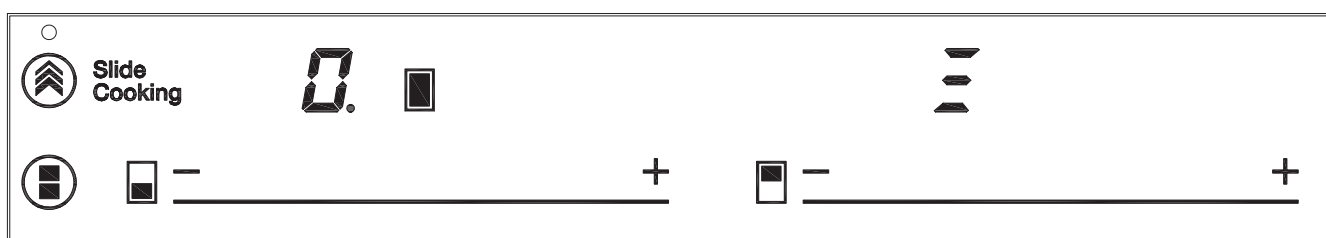
Αυτή η λειτουργία καθορίζει ένα αυτόματο έλεγχο ισχύος κατάλληλο για μαγείρεμα στο γκριλ.

Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την πλάκα και πατήστε το πλήκτρο αφής ΣΕΦ (16) , έως ότου ανάψουν οι LED (21) που βρίσκονται στο

Εικ. 16



Εικ. 12



εικονίδιο . Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, στην ένδειξη ισχύος (3) θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα που υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα είναι στη φάση προθέρμανσης του σκεύους. Αφού ολοκληρωθεί αυτή η φάση, θα εμφανιστεί το σύμβολο  στην ένδειξη ισχύος (3) και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει στον χρήστη ότι πρέπει να προσθέσει τα υλικά.

Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία με το να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος ή να επιλέξετε μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ PAN FRYING

Αυτή η λειτουργία καθορίζει ένα αυτόματο έλεγχο ισχύος κατάλληλο για τηγάνισμα με λίγο λάδι ή σοτάρισμα. Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την πλάκα και πατήστε το πλήκτρο αφής ΣΕΦ (16) , έως ότου ανάψουν οι LED (22) που βρίσκονται στο εικονίδιο . Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, στην ένδειξη ισχύος (3) θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα που υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα είναι στη φάση προθέρμανσης του σκεύους. Αφού ολοκληρωθεί αυτή η φάση, θα εμφανιστεί το σύμβολο  στην ένδειξη ισχύος (3) και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει στον χρήστη ότι πρέπει να προσθέσει τα υλικά.

Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία με το να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος ή να επιλέξετε μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ DEEP FRYING

Αυτή η λειτουργία καθορίζει ένα αυτόματο έλεγχο ισχύος κατάλληλο για τηγάνισμα με άφθονο λάδι. Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την πλάκα και πατήστε το πλήκτρο αφής ΣΕΦ (16) , έως ότου ανάψουν οι LED (23) που βρίσκονται στο εικονίδιο . Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, στην ένδειξη ισχύος (3) θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα που υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα είναι στη φάση προθέρμανσης του σκεύους. Αφού ολοκληρωθεί αυτή η φάση, θα εμφανιστεί το σύμβολο  στην ένδειξη ισχύος (3) και θα ακουστεί ένα ηχητικό

σήμα που υποδεικνύει στον χρήστη ότι πρέπει να προσθέσει τα υλικά.

Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία με το να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος ή να επιλέξετε μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ROACHING

Αυτή η λειτουργία θέτει έναν αυτόματο έλεγχο ισχύος κατάλληλο για τηγάνισμα τροφίμων σε μέτρια θερμοκρασία. Ιδανικό για τηγάνισμα πατάτας, κατά την προετοιμασία της ισπανικής ομελέτας.

Για να το ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την εστία και πατήστε διαδοχικά τον αισθητήρα CHEF (16), μέχρι να ανάψει η λυχνία (24) πάνω από  το εικονίδιο. Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα στην ένδειξη ισχύος (3), υποδεικνύοντας ότι το σύστημα βρίσκεται στη φάση προθέρμανσης του δοχείου. Μόλις ολοκληρωθεί αυτή η φάση, θα εμφανιστεί ένα α στην ένδειξη ισχύος (3) και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που δείχνει ότι ο χρήστης πρέπει να προσθέσει φαγητό.

Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία ανά πάσα στιγμή απενεργοποιώντας την εστία, τροποποιώντας το επίπεδο ισχύος ή επιλέγοντας μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ CONFIT (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η λειτουργία καθορίζει ένα αυτόματο έλεγχο ισχύος κατάλληλο για μαγείρεμα κονφί.

Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την εστία και πατήστε το πλήκτρο αφής ΣΕΦ , έως ότου ανάψουν οι LED (25) που βρίσκονται στο εικονίδιο . Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία, στην ένδειξη ισχύος (3) θα εμφανιστεί ένα κινούμενο τμήμα που υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα είναι στη φάση προθέρμανσης του σκεύους. Αφού ολοκληρωθεί αυτή η φάση, θα εμφανιστεί το σύμβολο  στην ένδειξη ισχύος (3) και θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει στον χρήστη ότι πρέπει να προσθέσει τα υλικά.

Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία με το να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος ή να επιλέξετε μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ RICE (ανάλογα με το μοντέλο)

Αυτή η λειτουργία διαμορφώνει μια αυτόματη λειτουργία ισχύος η οποία είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα βραστού ρυζιού. Τοποθετήστε το σκεύος με το νερό και το ρύζι πάνω στη βάση και ενεργοποιήστε τη λειτουργία.

Για να την ενεργοποιήσετε, επιλέξτε την εστία και πατήστε το πλήκτρο αφής ΣΕΦ , έως ότου ανάψουν οι LED (26) που βρίσκεται στο εικονίδιο . Αφού ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, εμφανίζεται το γράμμα «R» στην ένδειξη ισχύος (3). Αυτό υποδεικνύει στον χρήστη ότι έχει αρχίσει η διαδικασία μαγειρέματος. Στο τέλος της διαδικασίας ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, η πλάκα απενεργοποιείται και ενεργοποιείται η οθόνη χρονοδιακόπτη (12). Αυτό υποδεικνύει στον χρήστη τη χρονική διάρκεια κατά την οποία η συσκευή μαγειρέματος έχει παραμείνει στην κατάσταση ηρεμίας.

Μπορείτε να παρακάμψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή απενεργοποιώντας την εστία με το να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος ή να επιλέξετε μια διαφορετική ειδική λειτουργία.

Λειτουργία Flex Zone I

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ταυτόχρονα δύο κάθετες ζώνες μαγειρέματος, τόσο από την άποψη της επιλογής ενός επιπέδου ισχύος όσο και από αυτή της ενεργοποίησης της λειτουργίας χρονοδιακόπτη. Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να αυξήσετε το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος και να χρησιμοποιήσετε μεγαλύτερα σκεύη (βλ. εικ. 10).

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πιέστε το πλήκτρο αφής (14). Μπορείτε να επιλέξετε την επιθυμητή ευέλικτη ζώνη πατώντας αυτό το πλήκτρο αφής επανειλημμένα. Όταν το κάνετε αυτό, η υποδιαστολή (4) μιας από τις συνδεδεμένες ζώνες

θα ανάψουν και θα εμφανιστεί η τιμή «0» στην ένδειξη ισχύος του (3). Η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα δείξει τρία τμήματα υποδεικνύοντας την επιλεγμένη ευέλικτη ζώνη. Η ένδειξη ισχύος (3) για την άλλη συνδεδεμένη ζώνη θα εμφανίζει τρία τμήματα (βλ. εικ. 11). Θα έχετε λίγα δευτερόλεπτα για να πραγματοποιήσετε τον επόμενο χειρισμό, διαφορετικά η λειτουργία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Μπορείτε να επιλέξετε την ισχύ αγγίζοντας τον ενεργοποιημένο συρόμενο δείκτη (2).

Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πρέπει να αγγίξετε τον συρόμενο δείκτη (2) στη θέση «0».

Λειτουργία Flex Zone II (ανάλογα με το μοντέλο)

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε δύο κάθετες ζώνες μαγειρέματος ταυτόχρονα. Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να αυξήσετε το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος και να χρησιμοποιήσετε μεγαλύτερα σκεύη.

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πιάστε το πλήκτρο αφής  (15). Όταν το κάνετε αυτό, η υποδιαστολή (4) μιας από τις συνδεδεμένες ζώνες θα ανάψουν και θα εμφανιστεί η τιμή «0» στην ένδειξη ισχύος του (3). Η ένδειξη ισχύος (3) για την άλλη συνδεδεμένη ζώνη θα εμφανίζει τρία τμήματα (βλ. εικ. 12). Θα έχετε λίγα δευτερόλεπτα για να πραγματοποιήσετε τον επόμενο χειρισμό, διαφορετικά η λειτουργία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Μπορείτε να επιλέξετε την ισχύ αγγίζοντας τον ενεργοποιημένο συρόμενο δείκτη (2).

Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πρέπει να αγγίξετε τον συρόμενο δείκτη (2) στη θέση «0».

Λειτουργία Πλήρους Ευελιξίας

Με αυτή τη λειτουργία, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τέσσερις ζώνες μαγειρέματος ώστε να λειτουργούν μαζί, και να επιλέξετε ένα επίπεδο ισχύος και να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη και για τις δύο ζώνες. Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει

να αυξήσετε το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος και να χρησιμοποιήσετε μεγαλύτερα σκεύη (βλ. εικ. 14).

Για να ενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πιάστε το πλήκτρο αφής  (8). Όταν το κάνετε αυτό, η υποδιαστολή (4) μιας από τις συνδεδεμένες ζώνες θα ανάψουν και θα εμφανιστεί η τιμή «0» στην ένδειξη ισχύος του (3). Η ένδειξη χρονοδιακόπτη (12) θα δείξει έξι τμήματα υποδεικνύοντας την επιλεγμένη ευέλικτη ζώνη. Η ένδειξη ισχύος (3) για τις άλλες συνδεδεμένες ζώνες θα εμφανίζει τρία τμήματα (βλ. εικ. 13). Θα έχετε λίγα δευτερόλεπτα για να πραγματοποιήσετε τον επόμενο χειρισμό, διαφορετικά η λειτουργία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Μπορείτε να επιλέξετε την ισχύ αγγίζοντας τον ενεργοποιημένο συρόμενο δείκτη (2). Αφού επιλεγεί η λειτουργία, θα ανάψει η LED (9) στο εικονίδιο  (8).

Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία, πρέπει να αγγίξετε τον συρόμενο δείκτη (2) στη θέση «0».

Λειτουργία Μετακίνηση Μαγειρέματος Slide Cooking (ανάλογα με το μοντέλο)

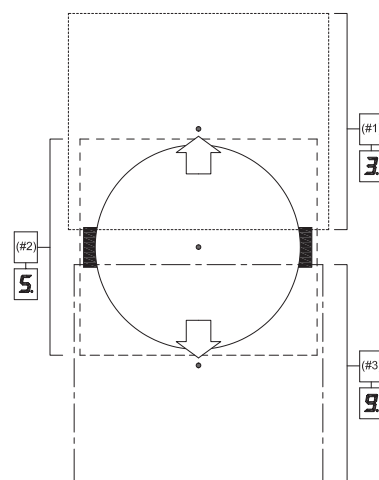
Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να διαιρέσετε την ευέλικτη ζώνη σε τρεις περιοχές (βλ. εικ. 15) και ενεργοποιεί μια προκαθορισμένη διαμόρφωση ισχύος. Θα επιτρέψει τη μετακίνηση του σκεύους από τη μία περιοχή στην άλλη, για μαγείρεμα με την ισχύ που έχει αντιστοιχιστεί σε κάθε ζώνη.

Για να ενεργοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία, πατήστε τον αισθητήρα  Slide Cooking (27). Όταν το κάνετε αυτό, το led (28) που βρίσκεται πάνω από το εν λόγω εικονίδιο και το δεκαδικό σημείο (4) μιας από τις συνδεδεμένες ζώνες ενεργοποιείται, δείχνοντας επίσης την τιμή «5» στην ένδειξη ισχύος (3), η οποία αντιστοιχεί στη ζώνη # 2. Η ένδειξη ισχύος (3) της άλλης συνδεδεμένης ζώνης θα εμφανίσει τρία τμήματα (βλέπε σχήματα 15 και 16). Έχετε λίγα δευτερόλεπτα για να τοποθετήσετε το κοντέινερ σε αυτήν την περιοχή, διαφορετικά η λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα.

Μόλις τοποθετηθεί το δοχείο, μπορείτε να το σύρετε μέσω των ζωνών: το επίπεδο ισχύος θα εμφανιστεί αυτόματα στην ένδειξη ισχύος (3): για τη ζώνη αρ. 1, το επίπεδο ισχύος είναι 3, για τη ζώνη αρ. 2 το επίπεδο ισχύος είναι 5 και για τη ζώνη αρ. 3 το επίπεδο ισχύος είναι 9 (βλ. εικ. 15).

Για να απενεργοποιήσετε αυτή τη λειτουργία πρέπει να αγγίξετε τον «συρόμενο» δείκτη (2) στη θέση «0».

Εικ. 15



Λειτουργία απενεργοποίησης ασφαλείας

Εάν λόγω κάποιου σφάλματος μία ή περισσότερες από τις ζώνες θέρμανσης δεν απενεργοποιούνται, η συσκευή θα αποσυνδεθεί αυτόματα μετά από μία συγκεκριμένη χρονική περίοδο (βλέπε Πίνακα 2).

Πίνακας 2

Επιλεγμένο επίπεδο ισχύος	ΜΕΓΙΣΤΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (σε ώρες)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5

9	1,5
P	10 λεπτά, ρυθμίστηκε επίπεδο 9

Όταν ενεργοποιηθεί η λειτουργία “απενεργοποίηση ασφαλείας”, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 0 εάν η θερμοκρασία της γυάλινης επιφάνειας δεν είναι επικίνδυνη για το χρήστη, ή η ένδειξη H εάν υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος



Διατηρείτε τον πίνακα ελέγχου και τις ζώνες θέρμανσης πάντα καθαρά και στεγνά.



Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή καταστάσεων που δεν αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο, αποσυνδέστε τη συσκευή και επικοινωνήστε με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης της Küppersbusch.

Συμβουλές και συστάσεις

- * Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με μεγάλου πάχους, εντελώς επίπεδη βάση.
- * Μην σέρνετε τα σκεύη επάνω στο γυαλί, καθώς μπορεί να το γρατζουνίσετε.
- * Παρόλο που το γυαλί μπορεί να αντέξει χτυπήματα από μεγάλα σκεύη χωρίς αιχμηρά άκρα, προσπαθήστε να αποφύγετε τα χτυπήματα επάνω σε αυτό.
- * Για να αποφύγετε τη φθορά της υαλοκεραμικής επιφάνειας, μη σύρετε τα σκεύη επάνω στο γυαλί και κρατήστε την κάτω επιφάνειά τους καθαρή και σε καλή κατάσταση.
- * Συνιστώμενες διάμετροι βάσης σκεύους (βλ. το «Δελτίο τεχνικών δεδομένων» που παραδόθηκε μαζί με το προϊόν).



Προσπαθήστε να μην χύνετε ζάχαρη ή άλλα προϊόντα που περιέχουν ζάχαρη επάνω στο γυαλί όταν η επιφάνεια είναι ζεστή, καθώς μπορεί να προκληθεί φθορά

Καθαρισμός και συντήρηση

Για να διατηρήσετε τη συσκευή σας

σε καλή κατάσταση, καθαρίστε την χρησιμοποιώντας κατάλληλα προϊόντα και εργαλεία αφού έχει πρώτα κρυώσει. Αυτό διευκολύνει τον καθαρισμό και αποτρέπει τη συσσώρευση βρωμιάς. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε δυνατά προϊόντα καθαρισμού ή εργαλεία που θα μπορούσαν να χαράξουν την επιφάνεια, ούτε συσκευές που λειτουργούν με ατμό.

Η ελαφριά βρωμιά που δεν έχει κολλήσει στην επιφάνεια, μπορεί να καθαριστεί με ένα υγρό πανί και ένα απαλό καθαριστικό ή χλιαρό νερό με σαπούνι. Ωστόσο, για σκληρότερους λεκέδες ή λίπη χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό για κεραμικές εστίες και ακολουθήστε τις οδηγίες της συσκευασίας. Η βρωμιά που έχει κολλήσει στην επιφάνεια λόγω επαναλαμβανόμενης καύσης, μπορεί να αφαιρεθεί με χρήση μίας ξύστρας με ειδική λεπίδα.

Οι μικρές αλλαγές στους χρωματικούς τόνους προκαλούνται από σκεύη που έχουν λερωμένο με λίπη πάτο ή εξαιτίας λίπους που βρίσκεται μεταξύ της επιφάνειας και του σκεύους κατά το μαγείρεμα. Αυτά μπορεί να αφαιρεθούν με χρήση ενός νίκελ σύρματος και νερού ή με ένα ειδικό καθαριστικό για κεραμικές εστίες. Τα πλαστικά αντικείμενα, η ζάχαρη ή τα φαγητά που περιέχουν πολύ ζάχαρη και έχουν λιώσει στην επιφάνεια, θα πρέπει να αφαιρούνται άμεσα με χρήση μιας ξύστρας.

Οι μεταλλικές λάμπες προκαλούνται από το σύρσιμο μεταλλικών σκευών επάνω στη γυάλινη επιφάνεια. Αυτά μπορούν να αφαιρεθούν με καλό καθαρισμό και χρήση ενός ειδικού καθαριστικού για κεραμικές εστίες.

Είναι πιθανό να χρειαστεί να επαναλάβετε αυτή τη διαδικασία αρκετές φορές.

Προειδοποίηση:



Ένα σκεύος μπορεί να κολλήσει στο γυαλί σε περίπτωση που κάποιο προϊόν λιώσει ανάμεσα σε αυτό και την επιφάνεια. Μην προσπαθήσετε να σηκώσετε το σκεύος ενώ η επιφάνεια είναι κρύα! Υπάρχει κίνδυνος θραύσης του γυαλιού.



Μην πατάτε ή στηρίζετε επάνω στο γυαλί, καθώς μπορεί να σπάσει και να προκαλέσει τραυματισμό. Μην χρησιμοποιείτε το γυαλί σαν επιφάνεια για να ακουμπάτε αντικείμενα.



Küppersbusch διατηρεί το δικαίωμα να επιφέρει μετατροπές στα εγχειρίδιά της που θεωρεί απαραίτητες και χρήσιμες, χωρίς να επηρεάζονται τα βασικά χαρακτηριστικά των προϊόντων.

Περιβαλλοντικές παρατηρήσεις



Το σύμβολο  που εμφανίζεται στο προϊόν ή στη συσκευασία, σημαίνει ότι αυτό το προϊόν δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί ως τυπικό οικιακό απόβλητο. Αυτό το προϊόν θα πρέπει να μεταφερθεί σε ένα σημείο συλλογής ηλεκτρικών συσκευών για ανακύκλωση. Εξασφαλίζοντας την κατάλληλη διάθεση του προϊόντος, αποφεύγετε την επιβάρυνση του περιβάλλοντος και της δημόσιας υγείας, κάτι που μπορεί να συμβεί σε περίπτωση λανθασμένης διάθεσης του προϊόντος. Για αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με τη διαδικασία ανακύκλωσης για αυτό το προϊόν, επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές, κάποια ανακύκλωσης ή το υπηρεσία ηλεκτρικών κατάστημα συσκευών από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή.

Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται είναι φιλικά προς το περιβάλλον και πλήρως ανακυκλώσιμα. Τα πλαστικά στοιχεία φέρουν σήμανση >PE<.

>LD<, >EPS<, κλπ. Η απόρριψη των υλικών συσκευασίας, μπορεί να γίνεται όπως και για τα οικιακά απορρίμματα, στον κάδο της γειτονιάς σας.

Εκπλήρωση της συσκευής με την ενεργειακή απόδοση: - Η συσκευή έχει ελεγχθεί σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-2 και

οι λαμβανόμενες αξίες πού είναι διαθέσιμες στην ετικέτα της συσκευής σε μονάδα μέτρησης Wh/Kg.

Οι παρακάτω συμβουλές θα σας βοηθήσουν να εξοικονομείτε ενέργεια οποιαδήποτε στιγμή μαγειρεύετε:

- * Χρησιμοποιείτε το σωστό καπάκι για κάθε σκεύος όταν αυτό είναι εφικτό. Για μαγείρεμα χωρίς καπάκι χρειάζεται μεγαλύτερη κατανάλωση ενέργειας.
- * Χρησιμοποιείτε σκεύη με επίπεδες βάσεις και κατάλληλες διαμέτρους βάσης που είναι ίδιες με το μέγεθος της εκάστοτε ζώνης μαγειρέματος. Οι κατασκευαστές των σκευών συνήθως παρέχουν τη διάμετρο του πάνω τμήματος του σκεύους που είναι πάντα μεγαλύτερη από τη διάμετρο της βάσης.
- * Όταν χρησιμοποιείτε νερό για μαγείρεμα, χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες για να διατηρήσετε τις βιταμίνες και τα ανόργανα συστατικά των λαχανικών και ρυθμίζετε το ελάχιστο επίπεδο ισχύος που επιτρέπει τη διατήρηση του μαγειρέματος. Το υψηλό επίπεδο ισχύος δεν είναι απαραίτητο και αποτελεί άσκοπη σπατάλη ενέργειας.
- * Χρησιμοποιείτε μικρά σκεύη όταν έχετε μικρές ποσότητες τροφίμων.

Αν κάτι δεν λειτουργεί

Πριν καλέσετε την τεχνική υποστήριξη, διενεργήστε τους ελέγχους που περιγράφονται παρακάτω.

Η συσκευή δεν λειτουργεί:

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος είναι στην πρίζα.

Οι επαγωγικές ζώνες δεν παράγουν θερμότητα:

Το σκεύος δεν είναι κατάλληλο (δεν διαθέτει σιδηρομαγνητική βάση ή είναι πολύ μικρό). Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους έλκει ένα μαγνήτη ή χρησιμοποιήστε μεγαλύτερο σκεύος.

Ακούγεται ένα βουητό όταν ξεκινάτε το μαγείρεμα στις επαγωγικές ζώνες:

Με σκεύη που δεν έχουν βάση μεγάλου πάχους ή δεν είναι κατασκευασμένα από ένα κομμάτι, το βουητό προκύπτει από τη μετάδοση της ενέργειας απευθείας στη βάση του σκεύους. Το βουητό δεν

αποτελεί ελάττωμα, αλλά αν θέλετε να το αποφύγετε, μειώστε ελαφρά το επίπεδο ισχύος ή χρησιμοποιήστε ένα σκεύος με βάση μεγαλύτερου πάχους ή/και μονοκόμματο.

Το χειριστήριο αφής δεν ανάβει ή ανάβει αλλά δεν λειτουργεί:

Δεν έχει γίνει επιλογή ζώνης θέρμανσης. Επιλέξτε μια ζώνη θέρμανσης πριν το ενεργοποιήσετε. Υπάρχει υγρασία στους αισθητήρες ή/και τα δάχτυλά σας είναι βρεγμένα. Διατηρείτε την επιφάνεια του χειριστηρίου αφής και τα δάχτυλά σας καθαρά και στεγνά. Ενεργοποιείται η λειτουργία κλειδώματος. Ξεκλειδώστε τα χειριστήρια.

Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος ακούγεται ένας ήχος ανεμιστήρα που συνεχίζει ακόμα και μετά το μαγείρεμα:

Οι επαγωγικές ζώνες έχουν έναν ανεμιστήρα για την ψύξη των ηλεκτρονικών κυκλωμάτων. Ο ανεμιστήρας λειτουργεί μόνο όταν θερμαίνονται τα ηλεκτρονικά κυκλώματα. Η λειτουργία του διακόπτεται εκ νέου όταν τα κυκλώματα κρυώσουν, είτε είναι ενεργοποιημένη η εστία είτε όχι.

Το σύμβολο εμφανίζεται στην ένδειξη ισχύος της εστίας:

Το σύστημα επαγωγής δεν βρίσκει μαγειρικό σκεύος στην εστία ή το σκεύος είναι ακατάλληλου τύπου.

Η εστία σβήνει και στις ενδείξεις εμφανίζεται το μήνυμα C81 ή C82:

Υπερβολική θερμοκρασία στα κυκλώματα ή στο κρύσταλλο. Περιμένετε λίγο να κρυώσουν τα κυκλώματα ή βγάλτε το μαγειρικό σκεύος για να μπορέσει να κρυώσει το κρύσταλλο.

Η συσκευή απενεργοποιείται και εμφανίζεται το μήνυμα C90 στις ενδείξεις ισχύος (3):

Το σύστημα χειρισμού αφής ανιχνεύει ότι το πλήκτρο αφής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης (1) είναι καλυμμένο και δεν επιτρέπει την ενεργοποίηση της επιφάνειας μαγειρέματος. Απομακρύνετε αντικείμενα ή υγρά που ενδεχομένως καλύπτουν την επιφάνεια του συστήματος χειρισμού αφής, καθαρίστε και στεγνώστε την περιοχή έως ότου σταματήσει να εμφανίζεται το μήνυμα.

Предупреждения за безопасност:

⚠ **Внимание! Ако керамично стъкло се счупи или пропука, не забавно изключете плота от електрическата мрежа, за да избегнете токов удар.**

⚠ **Този уред не е предназначен за работасвършен таймер (който не е вграден в уреда) или с отделна система с дистанционното управление.**

⚠ **Не почиствайте уреда с пара.**

⚠ **Внимание! Уредът и достъпните от него части се нагряват по време на работа.**

Избягвайте контакта с нагриващите елементи. Деца под 8-годишна възраст не трябва да се доближават до котлона, освен ако не са под постоянно наблюдение от възрастен.

⚠ **Уредът може да бъде използван от деца на 8 години или по-големи, от лица с нарушена**

физически, сетивни или умствени

способности и от лица, които нямат опит или познания за уреда, САМО АКО са под наблюдение или ако са били подходящо инструктирани за това как да използват уреда и осъзнават опасностите, които са свързани с употребата му.

Почистване и поддръжка не могат да бъдат извършвани от деца, които не са под наблюдение.

⚠ **Не позволявайте на деца да играят с уреда.**

⚠ **Внимание! Опасно е да готвите с мазнина и олио, ако не сте постоянно до уреда, тъй като могат да се запалят. НИКОГА не се опитвайте да изгасите пожар с вода! При такъв случай, изключете уреда от ел**

ектрическата мрежа и покрийте пламъците с капак, чиния или одеяло.

⚠ **Не оставяйте предмети върху зоните от индукционния котлон, предвидени за готвене. Предотвратявайте възможни рискове от пожар.**

⚠ **Индукционният генератор отговаря на изискванията от съществуващото европейско законодателство. Ние обаче препоръчваме всяко лице, което има поставен пейсмейкър да се консултира със своя лекар, или ако има съмнения, да не използва индукционните зони.**

⚠ **Метални предмети като ножове, вилници, лъжици и капаци не трябва да бъдат поставяни върху повърхността на котлона, тъй като могат да се нагорещат прекомерно.**

⚠ **След употреба винаги изключвайте котлона, а не просто махайте тенджерата или тигана, които сте използвали. В противен случай може да се стигне**

до инцидент, ако по не внимани е поставите друга тенджера или тиган върху котлона в периода на дегасиция. Предотвратявайте рисковете от инциденти.

Монтаж

Монтаж с чекмедже за прибори

Ако желаете да монтирате мебел или чекмедже за прибори под котлона, трябва да поставите разделителна дъска между двете. По този начин ще предотвратите риска от случаен контакт с горещата повърхност на корпуса на уреда.

Дъската трябва да бъде монтирана на 18 мм под долната част на плота.

Електрическо свързване

Преди да свържете плота към електрическата мрежа, се уверете, че волтажът и честотата отговарят на тези, посочени на табелката на плота, която се намира на дъното му, както и на Гаранционния лист, а ако е приложимо – и на документа с техническите характеристики, който трябва да съхранявате заедно с настоящото упътване през целия период на употреба на този продукт.

Електрическото свързване трябва да бъде осъществено чрез прекъсвач за всички полюси или щепсел, където е достъпно, съобразно тока, и с минимално 3 мм разстояние между контактните точки. Това ще осигури прекъсване на захранването при аварии и позволява почистване на плота.

Уверете се, че входния кабел не се докосва до корпуса на индукционния плот или корпуса на фурната, ако е монтиран в същото звено.

Внимание:



Електрическото свързване трябва да е подходящо заземено, съгласно текущите законови изисквания, защото в противен случай може да се стигне до неизправност на индукционния котлон.



Необичайно високите токови вълни могат да повредят контролната система (както при всеки друг електрически уред).



Препоръчваме да не използвате индукционния котлон при функцията пиролитично почистване при пиролитичните фурни, поради високата температура, която достигат тези видове уреди.



Само официалният технически сервиз на Küppersbusch може да обслужва или поправя уреда, включително да подменя захранващия кабел.



Преди да изключите плота от контакта, ви препоръчваме да изключите главния бутон (ключ) за изключване и да изчакате при-

близително 23 секунди преди да извадите от контакта. Този интервал е необходим, за да позволи пълно разтоварване на електронната верига и по този начин да предотврати възможността от електрически шок при контакта.



Съхранявайте гаранцията или документа с техническите данни заедно с упътването с инструкции през целия период на употреба на този продукт. Те съдържат важна техническа информация.

За индукцията

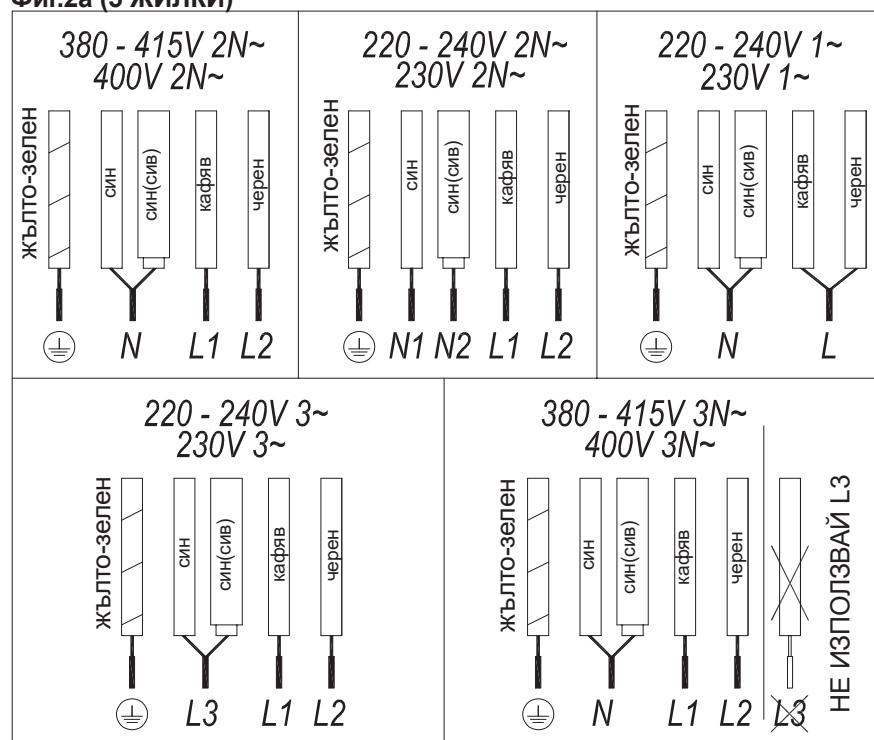
Предимства

С индукционен котлон топлината се пренася директно към съда.

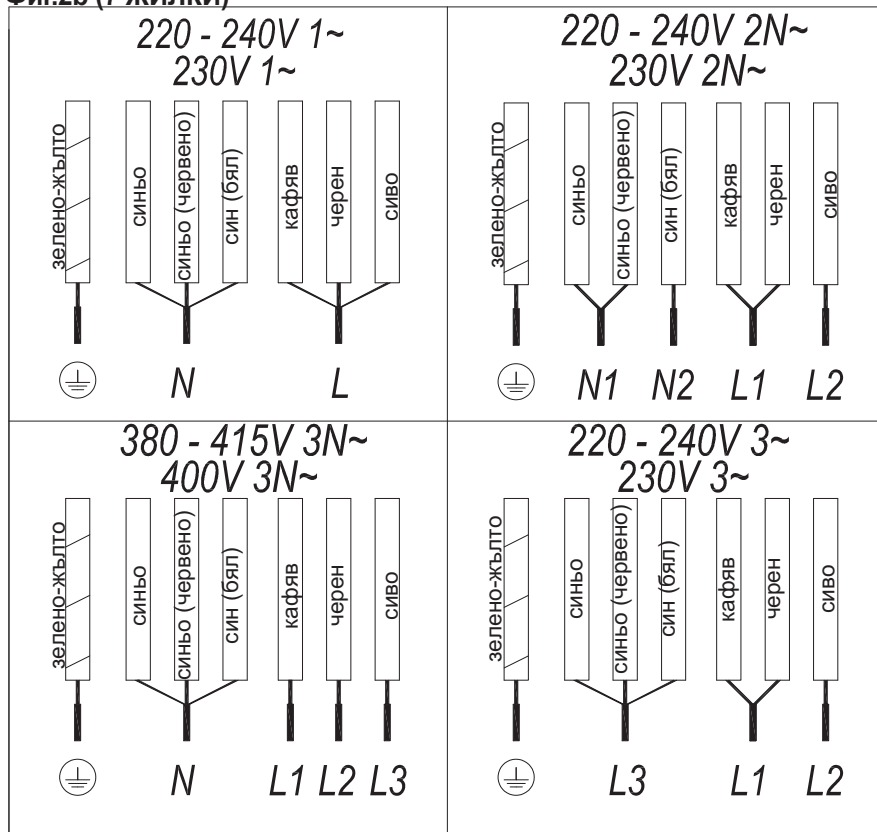
Това дава редица предимства:

- Пести време.
- Пести енергия.
- Улеснява почистването, тъй като ако храната влезе в контакт със стъклената плоча, тя не изгаря лесно.
- Подобрява контролирането на енергията. Енергията се пренася към готварския съд веднага след натискане на бутоните за мощността. В допълнение, веднага след сваляне на съда от зоната за готвене електрозахранването спира. Не е

Фиг.2а (5 ЖИЛКИ)



Фиг.2b (7 ЖИЛКИ)



необходимо първо да изключвате захранването.

Фиг. 3



Готварски съдове

За използване с индукционен котлон са подходящи само феромагнитни готварски съдове.

Те са няколко вида:

- съдове от лято желязо, емайлирана стомана и неръждаема стомана специално за употреба с индукционни котлони.

Не препоръчваме използването на дифузни плочи или материали като фина стомана, алуминий, стъкло, мед или глина.

Всяка зона за готвене има минимално време на засичане на готварския съд. Това зависи от материала и феромагнитния диаметър на основата на съда. Затова е важно да използвате зоната за готвене, която е най-подходяща за диаметъра на основата на съда, който използвате. Ако съдът не бъде засечен на избраната зона за готвене, опитайте да използвате следващата по-малка зона за готвене.

Когато гъвкавата зона се използва като единична зона за готвене, могат да се използват по-големи съдове, подходящи за този тип зона (вижте фиг. 3).

Някои готварски съдове без изцяло феромагнитна основа се продават като подходящи за индукция (вижте фиг. 4). При тези съдове се нагрява само феромагнитната основа. Така топлината не се разпределя равномерно по цялата основа на съда. Това може да доведе до ситуация, в която феромагнитната част на основата на съда не достига подходящата температура за готвене.

Фиг. 4



Други готварски съдове с алуминиеви вложки в основата имат по-малка площ феромагнитен материал (вижте фиг. 5). В този случай може да е трудно или дори невъзможно да се засече готварският съд. В

допълнение, доставената мощност може да е по-ниска и така съдът да не се нагрее правилно.

Фиг. 5

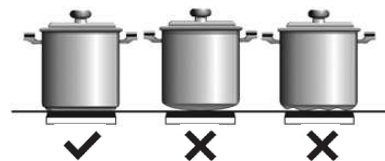


Влияние на основата на готварските съдове

Типът на основата, използвана в готварския съд, може да доведе до нееднородни резултати от готвенето. Готварските съдове с основа тип „сандвич“ от неръждаема стомана използват материали, спомагащи за равномерното разпределение и дифузия на топлината, което води до пестене на време и енергия

Основата на съда трябва да е напълно плоска, като по този начин се осигурява равномерна мощност (вижте фиг. 6).

Фиг. 6



! Никога не нагрявайте празни готварски съдове, нито използвайте съдове с тънка основа, тъй като те може да се нагряят бързо, неоставяйки време за задействане на автоматичната функция за изключване на готварския уред.

! ВАЖНИ ПРЕПОРЪКИ:

Използвайте съдове със същия диаметър на основата като този на зоната за готвене.

В зоните за готвене, които са най-близо до контролния панел, винаги дръжте съдовете в рамките на маркировките за готвене, посочени на стъклената повърхност, и използвайте съдове със същия или по-малък диаметър от тях. Така ще се избегне пренагряване в контролната зона.

Използвайте задните зони за готвене за интензивна употреба на уреда.

Така ще се избегне пренагриване на контролния панел.

Не позволявайте на съдовете да навлизат в зоната на контролния панел, особено по време на готвене.

Употреба и поддръжка

Инструкции за потребителя за сензорния панел за управление

РАБОТНИ ЕЛЕМЕНТИ (Фиг. 1)

- ① Главен сензор за вкл./изкл.
- ② Плъзгач на курсора за управление на мощността.
- ③ Индикатор на захранването и/или остатъчната топлина*.
- ④ Десетична точка на индикатора на захранването и/или остатъчната топлина.
- ⑤ Директен достъп до функцията „Мощност“.
- ⑥ Сензор за активиране за функцията „Блокиране“ или „Спиране и пускане“.
- ⑦ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Блокиране“*.
- ⑧ Сензор за активиране за функцията „Пълна гъвкавост“.
- ⑨ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Пълна гъвкавост“*.
- ⑩ Сензор „Минус“ за таймера.
- ⑪ Сензор „Плюс“ за таймера.
- ⑫ Индикатор на таймера.
- ⑬ Десетична точка на таймера*.
- ⑭ Сензор за активиране за функцията „Гъвкава зона“.
- ⑮ Сензор за активиране за функцията „Гъвкава зона II“.
- ⑯ Сензор за активиране на функцията „Готвач“.
- ⑰ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Подгряване“*.
- ⑱ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Размразяване“*.
- ⑲ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Къкрене“*.
- ⑳ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Бързо кипене“*.
- ㉑ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Гриловане“*.
- ㉒ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Пържене в тиган“*.
- ㉓ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Дълбоко пържене“*.
- ㉔ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Poaching“*.
- ㉕ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Confit“*.
- ㉖ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Rice Cooking“*.
- ㉗ Сензор за активиране за функцията „Slide Cooking“.
- ㉘ Индикатор на пилотната светлина за активирана функция „Slide Cooking“*.

*Видима само по време на работа.

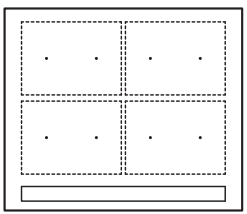
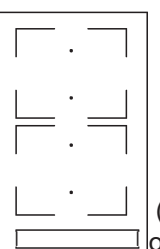
Маневрите се извършват с помощта на сензорните клавиши. Не е нужно да се упражняват сила върху желания сензорен клавиш, само трябва да го докоснете с върха на пръста си, за да активирате желаната функция

Всяко действие се потвърждава с бипкане.

Използвайте курсорния плъзгач (2), за да настроите силата на мощността (0 - 9), плъзгайки пръста си над него. Плъзгането надясно увеличава стойността, докато плъзгането наляво я намалява.

Възможно е и директно да изберете желаното ниво на мощността, поставяйки пръста си директно върху желаната точка на курсорния плъзгач (2).

Таблица 1

МИНИМАЛЕН ДИАМЕТЪР НА ДЪНОТО НА СЪДА ЗА ВСЯКА ЗОНА НА ГОТВЕНЕ			
	центрирано на 1 точка	покрити 2 точки	покрити 4 вертикални точки
	8 cm	22 cm	24 cm
 (в зависимост от модела)	-	15 cm	-

⚠ За да изберете плот на тези модели, директно натиснете курсорния плъзгач (2).

ВКЛЮЧВАНЕ НА УРЕДА

- 1 Натиснете сензорния клавиш On ① (1) най-малко за една секунда. Сензорният панел за управление ще се активира, ще се чуе бипкане и индикаторите (3) ще светнат, показвайки „-“. Ако някоя зона за готвене е гореща, на съответния индикатор ще мига H и „-“.

Ако не предприемете някакво действие в рамките на следващите 10 секунди, сензорният панел за управление ще се изключи

автоматично.

Когато сензорният контрол за управление е активиран, можете да го разедините по всяко време, натискайки сензорния бутон ① (1), дори и да е заключен (функция за заключване активирана). Сензорният бутон ① (1) винаги е с приоритет пред разединяване на сензорния панел за управление.

АКТИВИРАНЕ НА ПЛОЧИТЕ

След като сензорният панел за управление бъде активиран със сензора ① (1), всяка плоча може да бъде включена при следване на следните стъпки:

- 1 Плъзнете пръста или докоснете която и да е позиция на един от курсорните „плъзгачи“ (2). Зоната е била избрана и едновременно с това нивото на мощност ще е между 0 и 9. Стойността на мощността ще се покаже на съответния индикатор за мощността и десетичната точка (4) ще продължи да свети в продължение на 10 секунди.
- 2 Използвайте курсорния плъзгач (2), за да изберете ново ниво на готвене между 0 и 9.

Докато плотът е избран, с други думи със светеща десетична точка (4), нивото на мощност може да бъде променяно.

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ПЛОТ

Използвайки клавиша на сензорния плъзгач (2), понижете нивото на мощността до 0. Плочата ще се изключи.

Когато плочата е изключена, символът Н ще се появи на индикатора за мощността (3), ако стъклената повърхност на съответната зона за готвене е топла, има опасност от изгаряния. Когато температурата спадне, индикаторът (3) се изключва (ако плочата е разединена), или с други думи „-“ ще светне, ако плочата е все още свързана.

ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ВСИЧКИ ПЛОЧИ Фиг.7

Всички плочи могат да бъдат изключени едновременно със сензора за вкл./изкл. ① (1). Всички индикатори на плота (3) ще се изключат. Ако изключената нагрята плоча е гореща, индикаторът показва символа Н.

Детектор за тиган

⚠ Уверете се, че долната част на съда покрива една или повече от референциите (—) на повърхността на плота; (вижте фиг. 9 и таблица 1).

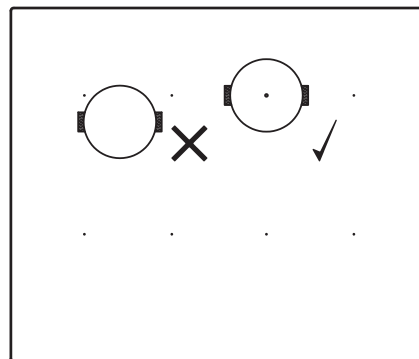
Индукционните зони за готвене имат вграден детектор за тиган. Плотът ще спре да работи, ако няма тиган или ако тиганът не е подходящ.

Индикаторът за мощност (3) ще покаже символ , за да укаже, че „няма тиган“, ако, докато зоната е включено, не е открит тиган или той не е с подходящи размери.

Ако тиган е излезнал от зоната, докато плотът работи, той автоматично ще спре да подава енергия и ще се покаже символът „няма тиган“. Ако върху зоната за готвене отново се постави сигнал, подаването на енергия ще се възобнови на предишно избраното ниво на мощност.

Времето за засичане на тигана е 30 секунди. Ако в този период от време не бъде поставен тиган или тиганът е неподходящ, зоната за готвене ще се изключи.

⚠ Когато приключите, изключете зоната за готвене, използвайки сензорните бутони за управление. В противен случай може да възникне нежелана операция, ако случайно се постави тиган върху зоната за готвене по време на 30-те секунди. Избягвайте възможни инциденти!



Функция „Блокиране“

С функция „Блокиране“ можете да блокирате другите сензори, с изключение на сензора за вкл./изкл. ① (1), за да избегнете нежелани действия. Тази функция е полезна за безопасност на децата.

За да активирате тази функция, натиснете сензора  (6) най-малко за една секунда. След като направите това, допълнителният сензор (7) ще се включи, указвайки че панелът за управление е блокиран. За да деактивирате функцията, просто натиснете отново сензора  (6).

Ако сензорът за вкл./изкл. ① (1) е бил използван за изключване на уреда, докато функцията „Блокиране“ е активирана, няма да бъде възможно отново да включите плочата, докато не я деблокирате.

Заглушител на бийп сигнала

Когато плотът е включен, ако някой натисне едновременно сензорния клавиш  (11) и заключващия сензорен клавиш  (6) за три секунди, бийп сигналът, съпътстващ всяко действие, ще се деактивира. Индикаторът за време (12) ще покаже „OF“.

Тази деактивация не се отнася до всички функции, както напр. бийп сигнала за вкл./изкл., краят на таймера или блокирането/деблокирането на сензорните клавиши винаги остават активни.

За да активирате отново всички бийп сигнали, които придружават всяко действие, натиснете отново едновременно сензорния клавиш **+** (11) и сензорния клавиш за заключване **II/▲** (6) за три секунди. Индикаторът за време (12) ще покаже "On".

Функция „Стоп§Активиране“

Тази функция поставя процеса на готвене на пауза. Таймерът също ще бъде поставен на пауза, ако е активиран.

Активиране на функцията „Стоп“.

Докоснете сензора за спиране и пускане **II/▲** (6). Индикаторите за захранване ще покажат символа **II**, за да посочат, че готвенето е поставено на пауза.

Деактивиране на функцията „Стоп“.

Докоснете сензора за спиране и пускане **II/▲** (6) отново. Готвенето е възобновено със същата мощност и настройки на таймера, които са били зададени преди поставянето на пауза.

Функция „Мощност“

Тази функция доставя „допълнителна“ мощност на плочата над нормалната стойност. Споменатата мощност зависи от размера на плочата с възможност за достигане на максималната стойност, позволена от генератора.

- 1 Плъзнете пръста над съответния курсорен плъзгач (2), докато индикаторът за мощността (3) покаже "9" и задръжте пръста натиснат за секунда или докоснете директно "P" и задръжте натиснат за една секунда.
- 2 Индикаторът за нивото на мощността (3) ще показва символа P и плочата ще започне да доставя допълнителна мощност.

Функцията „Мощност“ има максимална продължителност, указана в Таблица 1. След това време нивото на мощността автоматично ще се настрои на 9. Бийпкане.

Деактивирането на функцията „Мощност“ преди изтичане на работното време, може да се осъществи или с помощта на сензорния курсор „плъзгач“, променяйки нивото на мощността или чрез повтаряне на стъпка 3.

Функция „Таймер“ (часовник за обратно броене)

Тази функция улеснява готвенето, като вашето присъствие изобщо не е задължително. Можете да зададете таймер за плоча, която ще се изключи след изтичане на зададеното време.

За тези модели можете едновременно да програмирате всяка плоча с продължителност от 1 до 99 минути.

Задаване на таймер на плоча.

След като нивото на мощността е зададено за желаната зона и докато десетичната точка на зоната продължава да свети, можете да зададете таймер на зоната.

До този край:

- 1 Сензорен сензор **—** (10) или **+** (11). Индикаторът на таймера (12) ще показва "00" и съответният индикатор за време (3) ще показва символа **t**, мигайки с текущото ниво на мощността.
- 2 Веднага след това задайте времето за готвене между 1 и 99 минути, използвайки сензори **—** (10) и **+** (11). С първото стойността ще започне от 60, а второто от 01. Държейки сензори **—** (10) и **+** (11) натиснати, стойността ще бъде възстановена до 00. Когато остава по-малко от една минута, часовникът ще започне да отброява в секунди.
- 3 Когато индикаторът на таймера (12) спре да мига, той ще започне

да отброява времето автоматично. Индикаторът (3), свързан с определено време на плочата ще покаже избраното ниво на мощност и символа **t**.

След като избраното време за готвене изтече, зоната за отопление със зададеното време изгасва и часовникът излъчва бийпкания в продължение на няколко секунди. За да изключите звуковия сигнал, докоснете сензора. Индикаторът на таймера (12) ще покаже мигащи 00 до десетичната точка (4) на избраната зона. Ако изключената зона е изключена, индикаторът за мощността (3) ще покаже символа H и "—".

Ако в същото време искате да зададете таймер на друг котлон, повторете стъпки 1 до 3.

Ако на една или повече зони вече е зададен таймер, индикаторът на таймера (12) ще се появи по подразбиране за най-краткото оставащо време, показвайки "t" на съответната зона. Останалите зони със зададен таймер ще показват на съответните им индикаторни зони мигаща десетична точка. Когато е натиснат курсорът „плъзгач“ на друга зона с таймер, таймерът ще показва останалото време на тази зона за няколко секунди, а индикаторът ще показва нивото на мощност на "t".

Промяна на програмираното време

За промяна на програмираното време, курсорът „плъзгач“ (2) на часовата зона трябва да бъде натиснат. Тогава ще бъде възможно да отчетете и промените времето.

Докоснете сензорите **—** (10) и **+** (11), можете да промените програмираното време.

Разединяване на часовника :

Ако искате да спрете часовника преди изтичане на програмираното време, това може да бъде направено по всяко време, просто настройвайки стойността на „—“.

1 Изберете желаната плоча.

2 Настройте стойността на

часовника на „00“, използвайки сензора — (10). Часовникът е отменен. Това може да стане и по-бързо, натискайки едновременно „сензори — (10) и + (11).

Функция „Управление на мощността“

Този модел е оборудван с функция за ограничаване на мощността (Управление на мощността). Тази функция позволява общата мощност, генерирана от плота, да се настрои на различни стойности, избрани от потребителя. За да направите това, по време на първата минута след свързване на плочата към електрозахранването е възможно да влезете в менюто за ограничаване на мощността.

- 1 Натиснете + (11) сензорния клавиш за три секунди. Буквите PL ще се покажат на индикатора за таймера (12)
- 2 Натиснете сензорния клавиш за заключване ⏏ (6). Различните стойности на мощността, до които котлонът може да бъде ограничен, ще се появи и могат да бъдат променени с помощта на сензорите + (11) и — (10).
- 3 След като стойността бъде избрана, натиснете още веднъж заключващия сензорен клавиш ⏏ (6). Котлонът ще бъде ограничен до избраната стойност на мощността.

Ако искате отново да промените стойността, трябва да изключите котлона и да го включите отново след няколко секунди. След това отново ще можете да влезете в менюто за ограничаване на мощността.

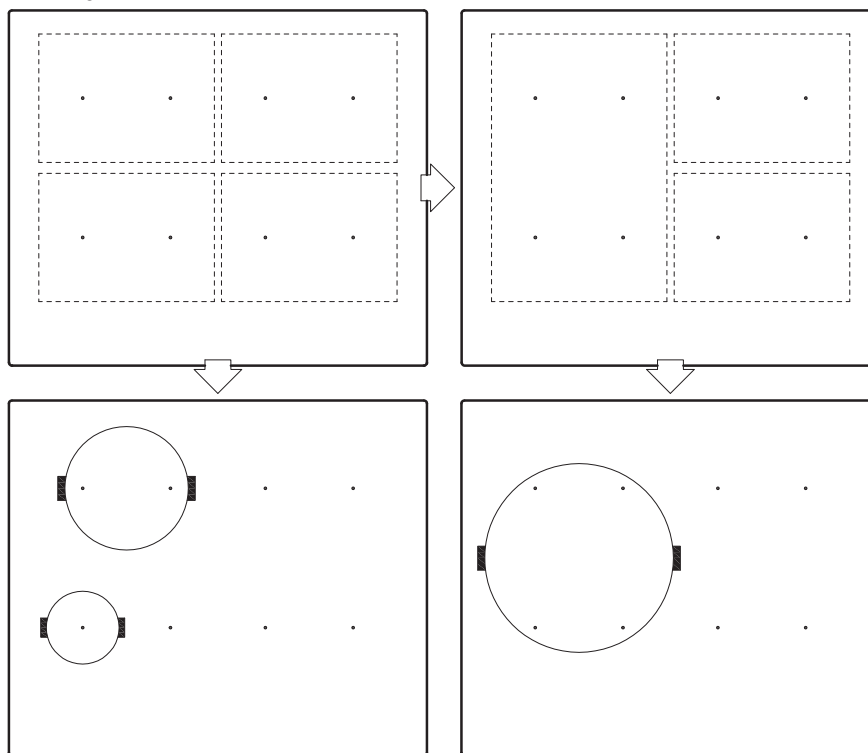
Фиг. 11



Всеки път, когато нивото на мощност на котлона се променя, ограничителят на мощността ще изчисли общата генерирана мощност. Ако сте достигнали общия лимит на мощността, сензорните бутони за управление няма да ви позволят да увеличите нивото на мощността на този котлон. Котлонът ще издаде звук бийп и индикаторът за мощността (3) ще започне да мига на нивото, което не може да бъде надвишено. Ако искате да надвишите тази стойност, трябва да понижите мощността на другите котлони. Понякога може да не е достатъчно да понижите другите котлони с едно ниво, тъй като това зависи от мощността на всеки котлон и нивото на което е настроен. За да се усили нивото на даден котлон, е възможно да се наложи да се понижи нивото на няколко по-малки.

Ако използвате бързия превключвател за включване на максимална мощност и споменатата стойност е над зададената стойност,

Фиг. 10



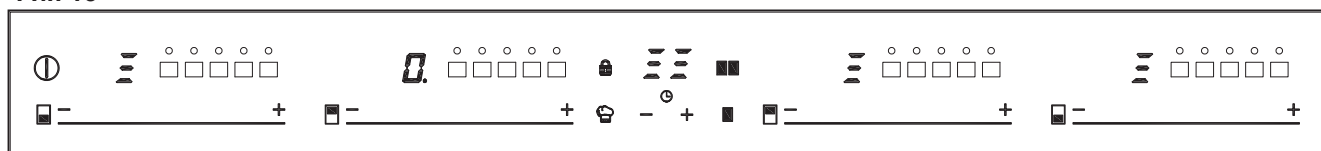
котлонът ще се настрои на възможно най-високото ниво. Котлонът ще издаде звук бийп и споменатата стойност ще мигне два пъти на индикатора (3).

Специални функции: CHEF

Тези функции имат предварително зададени нива на мощността с цел улесняване на готвенето и получаване на отлични резултати, тъй като температурата на съда се контролира непрекъснато от сензори. При достигане на целевата температура за функцията тя се поддържа автоматично без необходимост от промяна в нивото на мощността.

Функцията „Майстор готвач“ работи правилно с готварски съдове със същата феромагнитна площ в основата на тигана, както площта

Фиг. 13



на зоната за готвене. В допълнение, при функции с висока температура (над 100°C) тиганите трябва да са с плоска, равна основа (за предпочитане тип „сандвич“), както е показано на фигура 8.

Фиг. 8

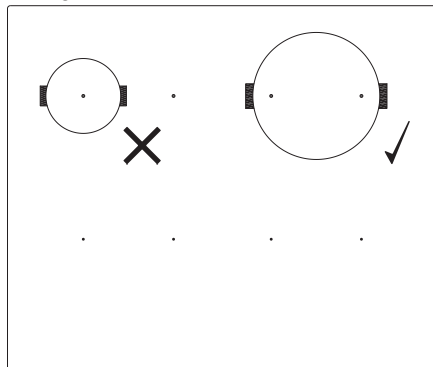


За да се осигури правилната работа на тези функции, е важно готварският съд и зоната за готвене да не са горещи в началото на процеса.

Допълнителна информация за подходящите готварски съдове (тенджери, тигани, скари и др.) е дадена на уебсайта на Küppersbusch.

⚠ Тези функции изискват дъното на използвания съд да покрива двете (+) на зоната за готвене; (вижте фиг. 9).

Фиг.9

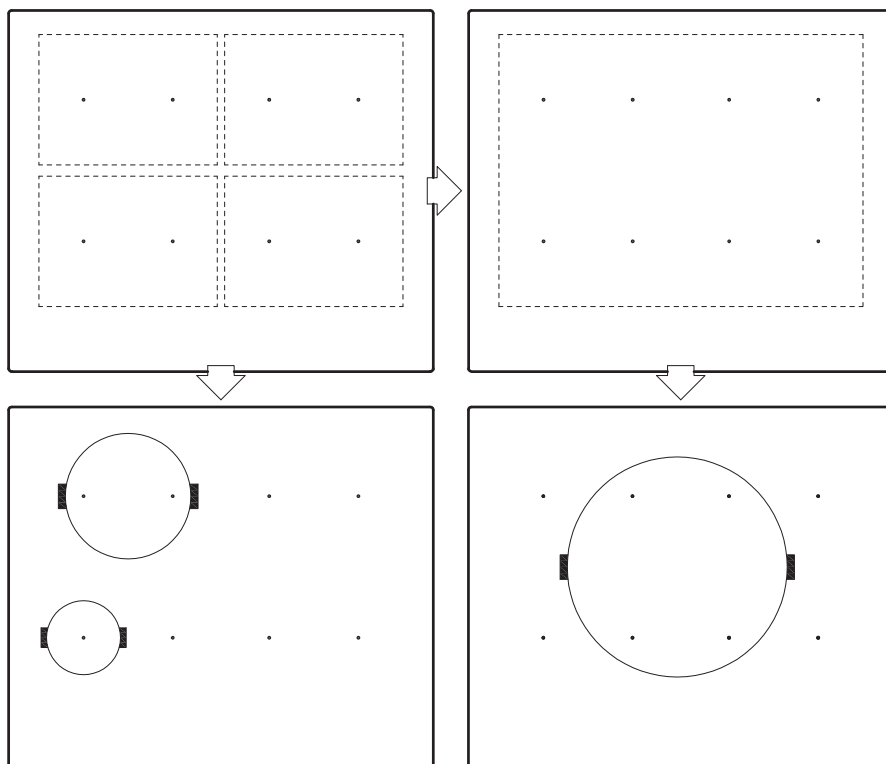


Контролът, чувствителен на достъп, има специални функции, които помагат на потребителя да готви чрез CHEF сензора (16).

За да активирате специална функция на зона:

- 1 Първо трябва да бъде избрана; и след това десетичната точка (4) ще бъде активна на индикатора за мощността (3).
- 2 Сега кликнете върху CHEF сензора

Фиг. 14



(16). Последователните натискания ще прегледат една по една всички CHEF функции, които са на разположение във всяка зона. Тези функции ще покажат активирането със съответните светодиоди (17), (18), (19), (20), (21), (22), (23), (24), (25) и (26).

Ако искате да отмените специална активна функция по всяко време, трябва да докоснете „плъзгащия се“ курсорен сензор (2) на съответната зона, за да го изберете. Десетичната точка (4) на индикатора за мощност (3) ще светне. След това натиснете отново „плъзгащия се“ (2) курсор в позиция „0“

ФУНКЦИЯ KEEP WARM

Тази функция задава автоматичен контрол на мощността, подходящ за поддържане на сготвената храна гореща.

За да я активирате, изберете плочата и натиснете CHEF сензора (16), докато светодиодът (17), разположен на иконата  светне.

След като функцията е активирана, символът  ще се появи на индикатора за мощността (3).

Можете да отмените функцията по всяко време, изключвайки плочата, сменяйки нивото на мощността или избирайки различна специална функция.

ФУНКЦИЯ MELTING

Тази функция задава автоматичен контрол на мощността, подходящ за поддържане на ниска температура в зоната за готвене. Идеална за размразяване на замръзнала храна или за бавно разтопяване на други видове храна, като шоколад, масло и т.н.

За да я активирате, изберете плочата и натиснете CHEF сензора (16), докато светодиодът (18), разположен на иконата  светне. След като функцията е активирана, символът  ще се появи на индикатора за мощността (3).

Можете да отмените функцията

по всяко време, изключвайки плочата, сменяйки нивото на мощността или избирайки различна специална функция.

ФУНКЦИЯ SIMMERING

Тази функция задава автоматичен контрол на мощността, подходящ за поддържане на кипене.

След като ястието заври, включете плочата, избирайки я, и натиснете CHEF сензора  (16), докато светодиодът (19), разположен на иконата,  светне. След като функцията е активирана, символът  ще се появи на индикатора за мощността (3).

Можете да отмените функцията по всяко време, изключвайки плочата, сменяйки нивото на мощността или избирайки различна специална функция.

ФУНКЦИЯ QUICK BOILING (в зависимост от модела)

Тази функция активира автоматичното управление на завирането, което е от голяма помощ при готвенето на паста, ориз, яйца и т.н. На разположение е само в зоните, в които се появява  символът.

Състояния на съда

За правилно функциониране на функцията QUICK BOILING трябва да използвате съд, който отговаря на следните предварителни условия:

- Размерът на дъното е възможно най-близо до диаметъра на плочата.
- **БЕЗ КАПАК.**
- Пълен над половината от капацитета му с вода със стайна температура (никога не използвайте топла или гореща вода).

Неспазването на тази условия ще наруши правилното управление на завирането.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** не използвайте тази функция за цел, различна от завирането на вода. Никога не използвайте олио, може да доведе до прегаряне и образуване на пламък.

Активиране на функцията

За да активирате тази функция, изберете плочата и натиснете CHEF сензора  (16), докато светодиодът (20), разположен на иконата 

светне.

След като функцията е активирана, на индикатора за захранването (3) ще се появи движещ се сегмент, посочващ, че готвенето е под контрола на системата.

След като системата засече, че е на път да започне завиране, ще се чуе първият сигнал бийп. Използвайте тази възможност, за да подготвите храната си за варене или печене, по желание.

След 30 секунди ще чуete втори сигнал бийп; ако все още не сте го направили, време е да изсипете храната в тигана.

След втория бийп сигнал системата ще активира таймера и хронометъра за Вас, така че да контролирате колко време да ври храната и символът  ще се покаже на индикатора за захранването (3).

30 секунди след активиране на хронометъра ще прозвучи трети бийп сигнал, който предупреждава, че от този момент нататък системата ще намалява подаването на мощност, за да поддържа умерено и непрекъснато варене. Таймерът ще остане активен до края на готвенето.

Ако желаете, можете да деактивирате таймера и да зададете време за обратно броене и автоматично изключване на плочата (вижте раздел "Функциониране на таймера").

Деактивиране на функцията

Можете да отмените функцията по всяко време, изключвайки плочата, сменяйки нивото на мощността или избирайки различна специална функция.

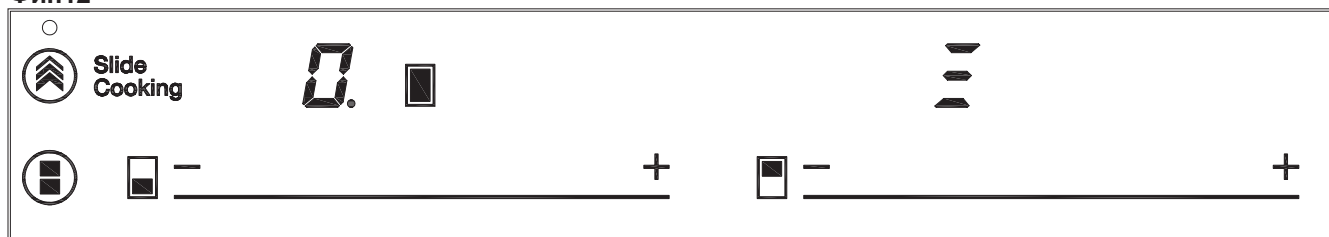
ФУНКЦИЯ GRILLING

Тази функция задава автоматичен

Фиг.16



Фиг.12



контрол на мощността, подходящ за готвене на грила.

За да я активирате, изберете чинията и натискайте сензора CHEF (16) , докато светнат светлинните индикатори (21) на иконата . След като функцията е активирана, на индикатора за захранването (3) ще се появи движещ се сегмент, посочващ, че готвенето е във фаза на предварително затопляне на съда. След като тази фаза приключи, символът **Я** ще се покаже на индикатора за захранването (3) и ще се чуе звуков сигнал, посочващ на потребителя, че трябва да добави храната.

Можете да презапишете функцията по всяко време, като изключите чинията и промените нивото на мощността или като изберете различна специална функция.

ФУНКЦИЯ PAN FRYING

Тази функция задава автоматичен контрол на мощността, подходящ за пържене с малко мазнина или сотиране.

За да я активирате, изберете чинията и натискайте сензора CHEF (16) , докато светнат светлинните индикатори (22) на иконата . След като функцията е активирана, на индикатора за захранването (3) ще се появи движещ се сегмент, посочващ, че готвенето е във фаза на предварително затопляне на съда. След като тази фаза приключи, символът **Я** ще се покаже на индикатора за захранването (3) и ще се чуе звуков сигнал, посочващ на потребителя, че трябва да добави храната.

Можете да презапишете функцията по всяко време, като изключите чинията и промените нивото на мощността или като изберете различна специална функция.

ФУНКЦИЯ DEEP FRYING

Тази функция задава автоматичен контрол на мощността, подходящ за пържене с много мазнина.

За да я активирате, изберете чинията и натискайте сензора CHEF (16)

, докато светнат светлинните индикатори (23) на иконата . След като функцията е активирана, на индикатора за захранването (3) ще се появи движещ се сегмент, посочващ, че готвенето е във фаза на предварително затопляне на съда. След като тази фаза приключи, символът **Я** ще се покаже на индикатора за захранването (3) и ще се чуе звуков сигнал, посочващ на потребителя, че трябва да добави храната.

Можете да презапишете функцията по всяко време, като изключите чинията и промените нивото на мощността или като изберете различна специална функция.

ФУНКЦИЯ ROASTING

Тази функция задава автоматичен контрол на мощността, подходящ за пържене на храна при средна температура. Идеален за пържене на картофи, при приготвянето на испански омлет.

За да го активирате, изберете плота и натиснете последователно сензора CHEF (16), докато светодиодът (24) над иконата  светне. След като функцията е активирана, на индикатора за захранване (3) ще се появи движещ се сегмент, показващ, че системата е във фаза за предварително загряване на контейнера. След като тази фаза приключи, на индикатора за захранване (3) ще се появи **а** и ще прозвучи звуков сигнал, показващ, че потребителят трябва да добави храна.

Можете да замените функцията по всяко време, като изключите плота, промените нивото на мощност или изберете друга специална функция.

ФУНКЦИЯ CONFIT (в зависимост от модела)

Тази функция задава автоматичен контрол на мощността, подходящ за конфитиране.

За да я активирате, изберете чинията и натискайте сензора CHEF , докато светнат светлинните индикатори (25) на иконата .

След като функцията е активирана, на индикатора за захранването (3) ще се появи движещ се сегмент, посочващ, че готвенето е във фаза на предварително затопляне на съда. След като тази фаза приключи, символът **Я** ще се покаже на индикатора за захранването (3) и ще се чуе звуков сигнал, посочващ на потребителя, че трябва да добави храната.

Можете да презапишете функцията по всяко време, като изключите чинията и промените нивото на мощността или като изберете различна специална функция.

ФУНКЦИЯ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА RICE (в зависимост от модела)

Чрез тази функция се задава готвене с автоматична мощност, подходящо за приготвяне на варен ориз. Поставете съд с вода и ориз в основата и включете функцията.

За да я активирате, изберете чинията и натискайте сензора CHEF , докато светнат светлинните индикатори (26) на иконата . След включване на функцията на индикатора за мощност (3) се показва буквата „Я“. Това показва на потребителя, че процесът на готвене е стартирал. В края на процеса се чува звуков сигнал, котлонът се изключва и дисплеят на таймера (12) се активира. Това показва на потребителя времетраенето на готварския уред в неактивен режим.

Можете да презапишете функцията по всяко време, като изключите чинията и промените нивото на мощността или като изберете различна специална функция.

Функция Flex Zone I

С тази функция можете да използвате едновременно две вертикални зони за готвене както за избор на ниво на мощността, така и за превключване към функцията с таймер. Тази функция ви позволява да увеличите измерението на зоната за готвене и да използвате по-големи съдове; (вижте фиг. 10).

За да активирате тази функция, натиснете сензора  (14). Можете да изберете желаната гъвкава зона, като натиснете този сензор последователно. Когато го направите, десетичната точка (4) на една от свързаните зони ще светне и на индикатора за захранването (3) ще се покаже стойността „0“. Индикаторът на таймера (12) ще покаже три сегмента, посочващи избраните гъвкави зони. Дисплеят за мощността (3) на другата свързана зона ще показва три сегмента (вижте фиг. 11). Ще имате няколко секунди да извършите следващата операция, в противен случай функцията ще се деактивира автоматично. Можете да зададете мощността, като докоснете активирания плъзгач на курсора (2). За да деактивирате тази функция, трябва да придвижите плъзгача на курсора (2) в позиция „0“.

Функция Flex Zone II (В Зависимост От Модела)

С тази функция можете да използвате едновременно две зони за готвене. Тази функция ви позволява да увеличите измерението на зоната за готвене и да използвате по-големи съдове.

За да активирате тази функция, натиснете сензора  (15). Когато го направите, десетичната точка (3) на една от свързаните зони ще светне и на индикатора за захранването (3) ще се покаже стойността „0“. Дисплеят за мощността (3) на другата свързана зона ще показва три сегмента (вижте фиг. 12). Ще имате няколко секунди да извършите следващата операция, в противен случай функцията ще се деактивира автоматично. Можете да зададете мощността, като докоснете активирания плъзгач на курсора (2). За да деактивирате тази функция, трябва да придвижите плъзгача на курсора (2) в позиция „0“.

Функция „Пълна гъвкавост“

С помощта на тази функция е възможно да активирате четирите готварски зони така, че да работят

заедно и да изберете нивото на мощност за активиране на функцията на таймера за всички зони. Тази функция ви позволява да увеличите измерението на зоната за готвене и да използвате по-големи съдове; (вижте фиг. 14).

За да активирате тази функция, натиснете сензора  (8). Когато го направите, десетичната точка (4) на една от свързаните зони ще светне и на индикатора за захранването (3) ще се покаже стойността „0“. Индикаторът на таймера (12) ще покаже шест сегмента, посочващи избраните гъвкави зони. Дисплеят за мощността (3) на другите свързани зони ще показва три сегмента (вижте фиг. 9). Ще имате няколко секунди да извършите следващата операция; в противен случай функцията ще се деактивира автоматично. Можете да зададете мощността, като докоснете активирания плъзгач на курсора (2). След избирането на мощността светлинният индикатор (8) на иконата  (15) ще светне.

За да деактивирате тази функция, трябва да придвижите плъзгача на курсора (2) в позиция „0“.

Функция За Готвене С Плъзване -Slide Cooking (В Зависимост От Модела)

Тази функция позволява да разделите гъвкавата зона на три зони (вижте фигура 15) и да активирате предварително дефинирана конфигурация на мощността. Позволява да плъзвате съда от една зона в друга и да готвите с предварително зададената за всяка зона мощност.

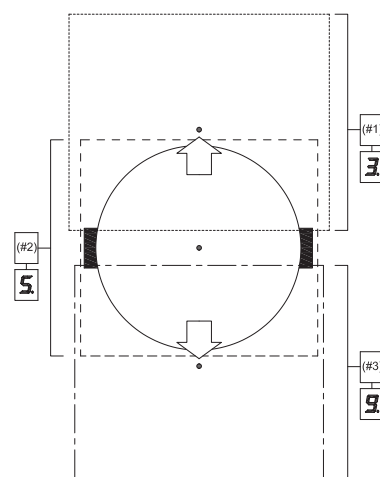
За да активирате тази функция, натиснете сензора  (27). При това светодиодът (28), разположен над споменатата икона и десетичната запетая (4) на една от свързаните зони се включват, показвайки също стойността „5“ на нейния индикатор за мощност (3), който съответства на зона # 2. Индикаторът за захранване (3) на другата свързана зона ще показва три сегмента (вижте фигури 15 и 16).

Имате няколко секунди да поставите контейнера в тази област, в противен случай функцията се деактивира автоматично.

След като контейнерът е на мястото си, можете да го плъзнете през зоните: нивото на мощност автоматично ще се появи на индикатора за мощност (3): За зона 1 нивото на мощността е 3, за зона 2 нивото на мощността е 5, а за зона 3 нивото на мощността е 9 (вижте фиг. 15).

За да деактивирате тази функция, трябва да придвижите сензора за плъзване (2) в позиция „0“.

Фиг.15



Функция изключване за безопасност

Ако поради грешка една или повече зони на нагряване не се изключат, уредът автоматично ще се изключи след определен период от време (вж. Таблица 2).

Таблица 2

Избрано ниво на мощност	МАКСИМАЛНО ВРЕМЕ НА РАБОТА (в часове)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3

7	2
8	1,5
9	1,5
P	10 минути и се коригират до ниво 9

Когато функцията „изключване за безопасност“ бъде включена, на дисплея се изписва 0 ако температурата на повърхността на стъклото не е опасна за лицето, което използва уреда, или H ако има риск от изгаряне.



Поддържайте контролния панел за зоните на нагряване чист и сух по всяко време.



В случай на неизправности или инциденти, които не са споменати в настоящото упътване, изключете уреда и се свържете с техническия сервиз на Küppersbusch.

Предложения и препоръки

- * Използвайте тенджери и тигани с дебело и напълно плоско дъно.
- * Не плъзгайте тенджерите и тиганите по стъклото, защото те могат да го надраскат.
- * Въпреки че стъклото е издръжливо на удари от големи тенджери и тигани без остри ръбове, избягвайте да го удърят.
- * За да избегнете повреждане на повърхността от керамично стъкло, не влачете тенджерите и тиганите по стъклото и поддържайте външната част на дъната им чиста и в добро състояние.
- * Препоръчителни диаметри на дъното на тенджерата (вижте „Лист с технически данни“, предоставен с продукта).



Старайте се да не разсипвате захар или продукти, съдържащи захар, върху стъклото, когато повърхността е нагрята, защото могат да я повредят.

Почистване и поддръжка

За да поддържате уреда в добро

състояние, го почиствайте като използвате подходящи продукти и пособия, след като повърхността изстине. Така ще ви е по-лесно, и ще избегнете натрупване на замърсявания. Никога не използвайте особено силно почистващи продукти или инструменти, които могат да наранят повърхността, както и съоръжения за почистване, които използват пара.

Слабо замърсяване, неполепнало по повърхността, може да бъде почистено с помощта на влажен парцал или мек почистващ препарат или топла сапунена вода. Но за силно замърсяване или мазнина използвайте специален почистващ препарат за стъклокерамични плотове и следвайте инструкциите върху опаковката. Замърсяване, което е здраво залепнало поради многократно загаряне, може да бъде премахнато с помощта на шпатула с острие.

Слаби оцветявания са причинени от тенджери и тигани със сухо омазняване, което остава под тях или от мазнината между стъклото и съда по време на готвене. Те могат да бъдат премахнати с помощта на никелово телче с вода или специален почистващ препарат за стъклокерамични плотове. Пластмасови предмети, захар или храни, съдържащи захар, които са се разтопили върху повърхността, трябва да бъдат премахнати незабавно с шпатула.

Плъзгането на метални тенджери или тигани по стъклото оставя метални следи. Те могат да бъдат отстранени чрез цялостно почистване със специално почистващо средство за котлони от керамично стъкло, въпреки че може да ви се наложи да повторите процеса на почистване няколко пъти.

Внимание



Може да се случи тенджера или тиган да се залепят на стъклото, ако между тях се е разтопил някакъв продукт. Не се опитвайте да го повдигнете тенджерата, когато зоната на загаряване е студена! Това може да счупи стъклото.



Не стъпвайте върху стъклото и не се облягайте на него, тъй като може да се счупи и да причини наранявания. Не използвайте стъклото като повърхност за поставяне на предмети.

Фирма Küppersbusch си запазва правото да въвежда промени в своето упътване, които смята за необходими или полезни, без това да оказва влияние върху съществените характеристики на продукта.

Екологични съображения



Символът  върху продукта или неговата опаковка означава, че този продукт не може да бъде третиран като обикновен домакински отпадък. Този продукт трябва да бъде занесен в пункт за рециклиране на електрически и електрони уреди. Уверявайки се, че този продукт е изхвърлен правилно, вие ще избегнете увреждането на околната среда и общественото здраве, което може да се случи, ако продуктът не се третира по правилен начин. За повече информация относно рециклирането на този продукт, моля свържете се с местните власти, служба за домакински отпадъци или магазина, от където сте закупили продукта.

Използваните опаковъчните материали са природосъобразни и могат да бъдат напълно рециклирани. Пластмасовите компоненти са отбелязани с >PE<, >LD<, >EPS<, и т.н. Може да изхвърлите опаковъчните материали като останалите домакински отпадъци, в местния контейнер за боклук.

Съответствие на уреда на енергийната ефективност:

-Устройството е тествано за експлоатация в съответствие със стандарта EN 60350-2и получената стойност е отбелязана на стикера на уреда със единицата Wh/кг.

Ако следвате посочените съвети,

ще спестите енергия при всяко готвене:

- * Използвайте правилния капак за всяка тенджерата, когато е възможно. Готвенето без капак води до изразходване на повече енергия.
- * Използвайте тигани с плоска основа и подходящ диаметър, който да съвпада с размерите на готварската зона. Производителите на тигани обикновено предлагат съдове, при които горният диаметър на съда е винаги по-голям от диаметъра на основата.
- * Ако използвате вода по време на готвенето, количествата трябва да бъдат малки, за да се запазят витамините и минералите в зеленчуците и да се зададе минимално ниво на мощност, което да поддържа готвенето. Високо ниво на мощност не е необходимо и води до разход на енергия.
- * Използвайте малки тенджери с малко количество храна.

Ако нещо не работи

Преди да позвъните на техническата служба, извършете проверките, описани по-долу.

Уредът не работи:

Уверете се, че кабелът е включен.

Индукционните зони не произвеждат топлина:

Съдът не е подходящ (няма феромагнитно дъно или е твърде малък). Уверете се, че дъното на съда привлича магнит или използвайте по-голям съд.

Когато започнете да готвите, от индукционните зони се чува леко бръмчене:

При съдове, които не са много дебели или са съставени от повече от един компонент, бръмченето се получава от предаването на енергия директно към дъното на съда. Бръмченето не е дефект, но ако така или иначе искате да го елиминирате, намалете леко нивото на мощността или използвайте съд с по-дебело дъно, и/или съставен само

от един компонент.

Сензорното управление не светва или въпреки че светва не реагира:

Не е избрана зона за нагряване. Уверете се, че сте избрали зона за нагряване преди да се опитате да работите с нея.

Има влага върху сензорите, и / или пръстите ви са мокри. Поддържайте повърхността на сензорното управление и / или пръстите си чисти и сухи.

Заклучващата функция е активирана. Отключете сензорното управление.

Докато готвите се чува звук от вентилатор, който продължава дори след като приключите с готвенето:

Индукционните зони имат вентилатор, който охлажда електрониката. Той се включва, само когато електронните вериги се нагреят. Спира да работи, когато те се охладят, независимо дали плотът е включен или не.



Символът — ще се появи на индикатора за мощността на котлон:

Индукционната система не открива тенджерата или тиган върху котлона, или тенджерата / тиганът са неподходящи.

Котлонът ще се изключи, а на индикаторът ще се появят съобщения C81 или C82:

Прекомерна температура на електрониката или стъклото. Изчакайте малко електрониката да се охлади или махнете тенджерата или тигана, за да се охлади стъклото.

Уредът се изключва и на индикаторите на захранването се показва съобщение C90 (3):

Сензорното управление разпознава, че сензорът за вкл./изкл. (1) е покрит и не позволява включване на готварския плот. Отстранете предметите или течностите, които влизат в допир с повърхността. Почистете и подсушете до изчезване на съобщението.

Biztonsági figyelmeztetések:

⚠️ **Ovintézkedés.** A főzőlap üvegkerámia felületének törése vagy repedése esetén a készüléket azonnal le kell kapcsolni az elektromos hálózatról az áramütéslehetőségének elkerülése érdekében.

⚠️ A készülék nem alkalmas külső időzítővel (amely nincs beépítve magába a készülékbe), vagy külön távirányító rendszerrel történő használatra.

⚠️ A készüléken tilos gőzzel tisztító berendezést használni.

⚠️ **Ovintézkedés.** A készülék és annak hozzáférhető részei a működés során felmelegedhetnek. Figyeljen arra, ne hógymegérintse a fűtőelemeket. A 8 évesnél kisebb gyermekeket tartsák távol a főzőlaptól, kivéve ha folyamatos felügyeletük biztosított.

⚠️ A készüléket 8 évesnél idősebb, vagy csökkent fizi-

kai, érzékelési vagy mentális képességgel rendelkező személyek, vagy tapasztalattal és megfelelő ismeretekkel nem rendelkező személyek CSAK felügyelet mellett használhatják, vagy ha megfelelő utasításokat kaptak a készülék használatával kapcsolatban, és megértik az ezzel járó veszélyeket. A felhasználó részéről a tisztítási és karbantartási munkálatokat nem végezhetik felügyelet nélküli gyermekek.

⚠️ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

⚠️ **Ovintézkedés.** A zsírokkal és olajokkal történő felügyelet nélküli főzés veszélyes, hiszen tüzet okozhat. A keletkezett tüzet SOHANE oltsák vízzel! Ebben az esetben kapcsolja le a készüléket, és takarja le a lángokat egy fedővel, tányérral vagy takaróval.

⚠️ Ne tároljanak semmilyen tárgyat a főző

lap főzőfelületein. Kerüljék a tüzeset esetleges kockázatát.

⚠️ Az indukciós generátor megfelelő az érvényben lévő európai szabványoknak. Ugyanakkor javasoljuk, hogy pacemakerrel rendelkező személyek kérjék ki orvosuk véleményét, vagy kétség esetén ne használják az indukciós főzőfelületeket.

⚠️ A főzőlapra tilos fém tárgyakat helyezni, mint például kések, villák, kanalak, fedők, mivel azok felmelegedhetnek.

⚠️ A használatot követően mindig kapcsolja le a főzőfelületet, nem elég csak levenni az edényt. Ellenkező esetben a főzőfelület nem megfelelően működik, ha véletlenül egy másik edényt helyeznek rá az edényérzékelő időszak során. Kerüljék az esetleges baleseteket!

Beszereles

Behelyezés evőeszköztartó fiókkal

Ha a főzőlap alá egy konyhabútor elemet vagy evőeszköz fiókot szeretne helyezni, akkor a kettő közé elválasztó lapot kell rakni. Ily módon megakadályozva, hogy a túlhevült készülék a bútor elemeivel érintkezzen.

A lapot a főzőlap alsó részétől 18 mm-es távolságban kell elhelyezni.

Elektromos csatlakozás

Mielőtt a főzőlapot csatlakoztatnák az elektromos hálózathoz, ellenőrizték, hogy annak feszültsége és frekvenciája megfelel a főzőlap típuscímkéjén jelzettnek, amely a készülék alján és a garancián található, vagy adott esetben a műszaki adatlapon, amelyet ezzel a kézikönyvvel együtt kell megőrizni a készülék élettartama során.

Az elektromos csatlakozás egy többszörös kapcsoló vagy dugó segítségével történik, amelynek mindig hozzáférhetőnek kell lennie, és amely megfelel az adott áramerősségnek. Az érintkezők közötti nyílásnak legalább 3 mm-esnek kell lennie, amely így biztosítja a főzőlap lekapcsolását vészhelyzet esetén vagy annak tisztítását

Kerüljük el, hogy a bemeneti kábel érintkezzen akár a főzőlap vagy a sütő burkolatával, amennyiben a sütőt ugyanabba a konyhabútor elembe szerelték be.

Figyelem:

Az elektromos csatlakoztatást megfelelő földeléssel kell ellátni, betartva az érvényben lévő előírásokat. Amennyiben ez nem így történik, az a főzőlap meghibásodásához vezethet.

A szokatlanul magas túlfeszültségek a vezérlő rendszer meghibásodását válthatják ki (mint bármely elektromos készülék esetében).

! Nem javasoljuk az indukciós főzőlap használatát a pirolitikus tisztítás során a pirolitikus sütők esetében, mivel a készülék nagyon magas hőmérsékletet érhet el.

! A készülék bármely kezelését vagy javítását, beleértve a flexibilis betápkábel cseréjét, a Küppersbusch hivatalos műszaki szervizével kell végeztetni.

! Mielőtt lekapcsolná a főzőlapot az elektromos hálózatról, javasoljuk, hogy kapcsolja le a készüléket, és várjon kb. 23 másodpercet, mielőtt a csatlakozódugót kihúzza a konnektorból. Ennyi idő szükséges az elektromos áramkör teljes áramtalanításához, így elkerülheti a csatlakozó érintkezőin keresztül történő elektromos kisülés lehetőségét.

i A Garancia igazolást, vagy adott esetben a Használati Utasításokkal együtt adott műszaki adatlapot őrizze meg a készülék teljes élettartama során. Az fontos műszaki adatokat tartalmaz.

Az indukcióról

Előnyök

Indukciós tűzhely esetén a hő közvetlenül az edényre összpontosul. Ennek számos előnye van:

- Időt takarít meg
- Energiát takarít meg.
- Könnyen tisztítható, mert ha az étel az üvegtálhoz ér, nem ég le olyan könnyen.
- Fokozott energiavezérlés Az energiát az edényre összpontosítja, amint megnyomja a teljesítményvezérlőket. Emellett amint a leveszi az edényt a főzési felületről, megszűnik az energiaellátás. Nem szükséges előtte kikapcsolni a készüléket.

Serpenyők

Kizárólag ferromágneses edények alkalmasak indukciós tűzhelyen történő használatra.

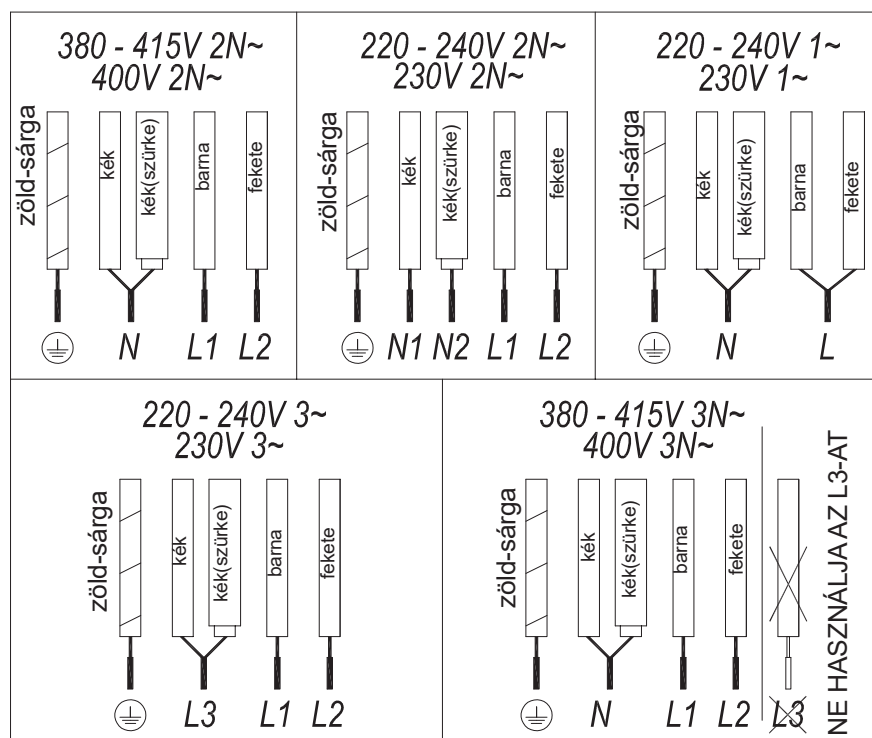
Különböző típusok léteznek:

- öntött vas, zománcozott és rozsdamentes acél edények kifejezetten indukciós tűzhelyen történő alkalmazásra.

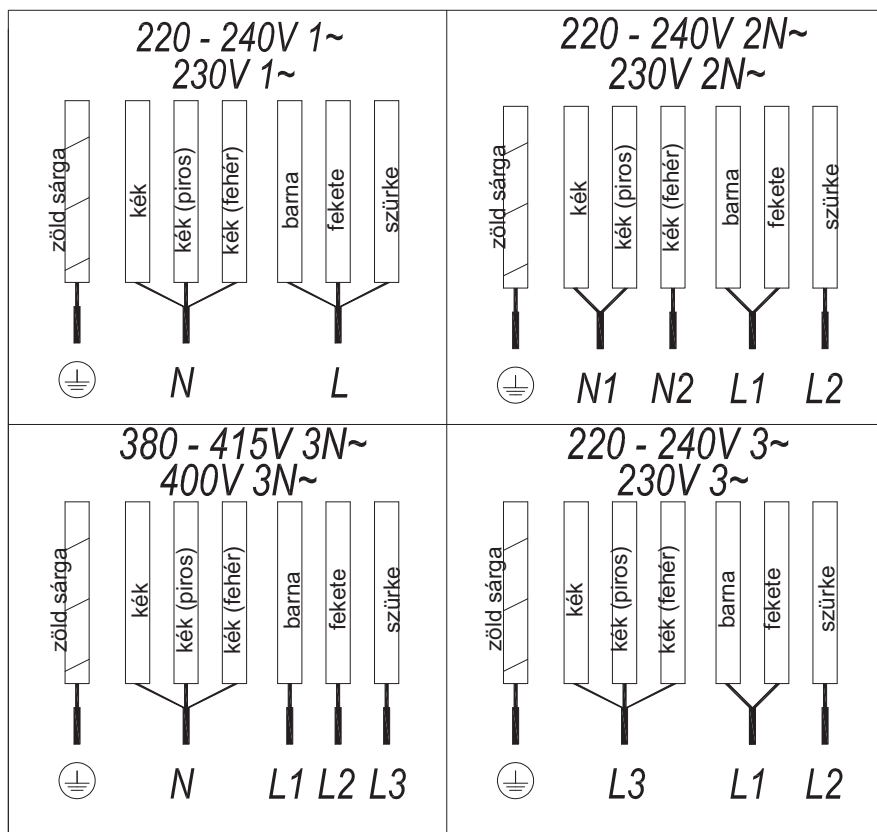
Diffúzor lapok vagy olyan anyagok, mint a finomacél, alumínium, üveg, réz vagy anyag használatát nem ajánljuk.

Mindegyik főzési felület rendelkezik egy minimális időkorláttal, ameddig észleli, hogy edényt helyezett rá. Ez függ az edény aljzatának anyagától

2a. sz. kép (5 HUZA)



2b. sz. kép (7 HUZAL)



és ferromágneses átmérőtől. Éppen ezért elengedhetetlen, hogy olyan főzőfelületet használjon, amely leginkább megegyezik az edény aljzatának átmérőjétől.

Amennyiben a kiválasztott főzési felület nem észleli az edényt, próbálja ki a következő legkisebb felületet. Amikor Flex Zónát használ egyetlen főzési felületként, nagy méretű edényeket használhat ehhez a főzési felülettípushoz (ld. 3. ábra).

3. ábra



Bizonyos edények teljes ferromágneses aljzat nélkül indukciós edényként árusítanak (ld. 4. ábra). Ezeknél az edényeknél kizárólag ferromágneses aljzat melegszik fel. Ennek következtében a hő nem egyenletesen oszlik el az edény alján. Ezáltal az is előfordulhat, hogy az edény aljzatának nem ferromágneses része nem fogja elérni a kívánt főzési hőmérsékletet.

4. ábra



Alumínium betétes aljzattal rendelkező egyéb edények kisebb ferromágneses felülettel rendelkeznek (ld. 5. ábra). Ebben az esetben nehéz vagy lehetetlen, hogy a berendezés érzékelje az edényt. Mindemellett kisebb lehet a teljesítmény is, ennek következtében pedig az edény nem melegszik fel megfelelően.

5. ábra

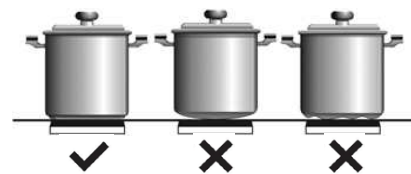


Az edény aljzatának hatásai

Az aljzattípusok hatással lehetnek a főzési eredményekre és egyenletességre. A rozsdamentes „szendvics” típusú aljzattal rendelkező edények olyan anyagból készülnek, amelyek egyenletesen oszlatják el a hővel ezzel időt és energiát takarítanak meg. Az edény aljzatának teljesen

laposnak kell lenni, hogy biztosítani tudja az egyenletes energiaeloszlást (ld. 6. ábra).

6. ábra



! Soha ne hevítsen fel üres edényt és ne használjon vékony aljzattal rendelkező edényt, mert azok túl gyorsan felmelegedhetnek anélkül, hogy időt hagynának az tűzhely automatikus kikapcsolására.

! FONTOS TANÁCSOK:

Olyan edényeket használjon, amelyek aljának az átmérője megegyezik a főzőlap átmérőjével.

A vezérlőkhöz legközelebb eső főzőlapoknál mindig tartsa az edényeket az üveg felületen látható jelöléseken belül és ugyanakkora vagy kisebb átmérőjű edényeket használjon. Ezzel megakadályozhatja a vezérlőzóna túlhevülését.

Az előző főzőlapokat használja a készülék intenzív használatához. Ezzel megakadályozhatja a vezérlők túlhevülését.

Ügyeljen arra, hogy az edények ne takarják le a vezérlőzónát, főleg főzés közben.

Használat és karbantartás

Használati útmutató az Érintéses vezérléshez

Az elemek vezérlése (1. sz. kép)

- 1 Általános ki-bekapcsolás érzékelő.
- 2 Csúszó kurzor a teljesítmény vezérléséhez.
- 3 Teljesítmény és/vagy maradék

hő kijelző*.

- ④ A teljesítmény és/vagy maradék hő kijelzőjének tizedes pontja.
- ⑤ Közvetlen hozzáférés a „Teljesítmény” funkcióhoz.
- ⑥ A „Blok” vagy „Megszakít” funkciók aktiváló érzékelője.
- ⑦ A „Blok” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája*.
- ⑧ A „Teljes flexibilitás” funkció aktiváló érzékelője.
- ⑨ A „Teljes flexibilitás” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája*.
- ⑩ Az időzítő „Mínusz” érzékelője.
- ⑪ Az időzítő „Plusz” érzékelője.
- ⑫ Időzítő kijelző.
- ⑬ Az időzítő tizedes pontja.*
- ⑭ A „Flexibilis zóna” funkció aktiváló érzékelője.
- ⑮ A „Flexibilis zóna II” funkció aktiváló érzékelője.
- ⑯ A „Séf” funkció aktiváló érzékelője.
- ⑰ A „Melegen tartás” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája*.
- ⑱ Az „Olvasztás” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája*.
- ⑲ A „Párolás” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája*.
- ⑳ A „Gyors forralás” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája*.
- ㉑ A „Grillezés” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája*.
- ㉒ A „Sütés serpenyőben” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája*.

- ㉓ A „Sütés olajban” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája*.
- ㉔ A „Poaching” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája*.
- ㉕ A „Confit” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája*.
- ㉖ A „Rice Cooking” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája*.
- ㉗ A „Slide Cooking” funkció aktiváló érzékelője.
- ㉘ A „Slide Cooking” funkció aktiválásának próbajelzőlámpája*.

Csak működés közben láthatók.

Ezeket a tevékenységeket érintőgombok segítségével végezheti el. Az érintőgombok esetében nincs szüksége erőfelfejtésre, a kívánt funkció aktiválásához elég csak hozzáérnie az ujjbegyével.

Minden tevékenységet pittyenés jelez

Használja a kurzor csúszkát (2) a teljesítményszint (0 - 9) beállításához úgy, hogy végighúzza felette az ujját. A jobbra húzás növeli, a balra húzás csökkenti az értéket.

Kiválaszthatja az értéket közvetlenül is, ha az ujját közvetlenül a kurzor csúszka (2) kívánt helyére teszi.



A főzőlap közvetlen kiválasztásához ezeken a modelleken, közvetlenül érintse meg a kurzor csúszkát (2).

A KÉSZÜLÉK BEKAPCSOLÁSA

1 Érintse meg a Bekapcsol érintőgombot ① (1) legalább egy másodpercig. Az Érintés vezérlés aktiválódik, megszólal egy pittyenő jelzés, a kijelzők (3) felvillannak és a „-” jel látható rajtuk. Ha valamelyik főző zóna forró, a kapcsolódó kijelzőn a H és „-” fog villogni.

Ha a következő 10 másodpercben nem végez semmilyen tevékenységet, az Érintés vezérlés automatikusan kikapcsol.

Az érintésvezérlést az aktiválást követően bármikor kikapcsolhatja az érintőgomb ① (1) megérintésével, akkor is, ha blokkolva van (zár funkció aktiválva). Az érintőgomb ① (1) mindig előnyt élvez az érintésvezérlés kikapcsolásánál.

FŐZŐZÓNÁK AKTIVÁLÁSA

Ha aktiválta az Érintővezérlést a szenzorral ① (1), bármely zónát a következő lépések segítségével aktiválhatja:

1 Húzza el az ujját vagy érintse meg az ujjával a kurzor csúszka bármely pontját (2). Ezzel kiválasztja a zónát és egyidejűleg a teljesítmény szintet is 0 és 9 között. Ezt a teljesítmény szintet a hozzá kapcsolódó kijelző kijelzi és a tizedes pont (4) 10 másodpercig világítani fog.

2 Használja a kurzor csúszkát (2) az új teljesítményszint kiválasztásához 0 és 9 között.

Amíg a zóna kiválasztásra került, más szóval, a világító tizedespont (4) alatt módosíthatja a teljesítmény szintet.

FŐZŐZÓNA KIKAPCSOLÁSA

A kurzor csúszka (2) segítségével csökkentse a teljesítményszintet 0-ra. A főzőzóna kikapcsol.

Ha a főzőzóna kikapcsol a teljesítmény kijelzőjén (3) H jelzés jelenik meg, ha a kapcsolódó főzőzóna meleg és fennál a megégetés veszélye. Ha a hőmérséklet lecsökken, a kijelző (3) kikapcsol (ha a főzőlap ki lett kapcsolva), ellenkező esetben, ha a főzőlap még csatlakoztatva van,

1. táblázat

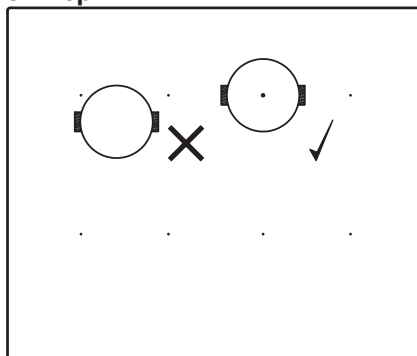
AZ EDÉNY ALJÁNAK MINIMÁLIS ÁTMÉRŐJE AZ EGYES FŐZÉSI ZÓNÁKHOZ			
	középen 1 pontban	2 pontot lefedve	4 pontot függőlegesen lefedve
	8 cm	22 cm	24 cm
 (modelltől függően)	-	15 cm	-

felvillan a „-” jelzés.

AZ ÖSSZES FŐZŐZÓNA KIKAPCSOLÁSA

Minden főzőzóna egyszerre kikapcsolható a fő bekapcsolás/kikapcsolás szenzorral ① (1). A főzőlap kijelzői (3) kikapcsolnak. Ha a kikapcsolt főzőzóna forró, a kijelzőjén H jelzés jelenik meg.

sz. kép 7



Edény érzékelő

! Győződjön meg róla, hogy az edény alja lefed egy vagy több referenciát (+) a főzőlap felületén (lásd a 9. ábrát és az 1. táblázatot).

Az indukciós főzőzónák beépített edényérezékelő rendelkeznek. Ebből kifolyólag a főzőzóna nem fog működni, ha nincs jelen edény vagy az edény nem megfelelő.

A teljesítmény kijelzőn (3) egy jelzés jelenik meg, amely jelzi, U hogy „nincs jelen edény”, ha a zóna be van kapcsolva és nem érzékel edényt vagy az edény nem megfelelő.

Ha a zónáról működés közben leveszi az edényt, a zóna automatikusan leállítja az energia továbbítást és a „nincs jelen edény” szimbólum jelenik meg. Ha az edényt ismét visszahelyezi a főzőzónára, az energia továbbítás beindul, az előzőleg beállított teljesítmény szinten.

A serpenyő felismerési ideje 30 másodperc. Ha ez alatt az idő alatt nem helyezi vissza az edényt, vagy az edény nem megfelelő, főzőzóna kikapcsol.

! Ha befejezte, kapcsolja ki a főzőzónát az érintőgombokkal. Máskülönben nem kívánt működés léphet fel, ha egy serpenyőt helyeznek véletlenül a főzési zónára a 30 másodperc alatt. Előzze meg a lehetséges baleseteket!

Blokkolás funkció

A Blokkolás funkcióval blokkolhatja a többi szenzort, kivéve a bekapcsolás/kikapcsolás szenzort ① (1), a nemkívánatos műveletek elkerülése érdekében. Ez a funkció hasznos a gyermekek biztonsága érdekében.

A funkció aktiválásához érintse meg az érintőszenzort $\frac{1}{2}$ (6) legalább egy másodpercig. Miután ezt megtette, a kijelző (7) bekapcsol és jelzi, hogy a panel blokkolva van. A funkció deaktiválásához egyszerűen ismét érintse meg a szenzort $\frac{1}{2}$ (6).

Ha a készülék kikapcsolásához a kikapcsolás/bekapcsolás szenzort ① (1) használja, ha a blokkolás funkció aktiválva van, a főzőlapot nem tudja ismét bekapcsolni, amíg a blokkolást fel nem oldja.

Pittyegés lehalkítása

Ha a főzőlap be van kapcsolva, ha egyszerre lenyomja a + (11) gombot és a zárolás érintőgombot $\frac{1}{2}$ (6) három másodpercig, az összes tevékenységet jelző pittyegés kikapcsol. Az idő kijelzőn (12) megjelenik az „OF” felirat.

Ez a deaktiválás nem az összes funkcióra lesz alkalmazva, például a kikapcsolás/bekapcsolás, az időzítő lejárta, az érintőgombok zárolása/feloldása számára aktiválva marad. Az összes folyamat számára a pittyegés ismételt aktiválásához egyszerre nyomja le a + (11) gombot és a zárolás érintőgombot $\frac{1}{2}$ (6) három másodpercig. Az idő kijelzőn (12) megjelenik az „On” felirat.

Stop&Go funkció

Ez a funkció szünetelteti a főzési folyamatot. Az időzítés is szünetel, ha aktiválva van.

A Stop funkció aktiválása.

Érintse meg a megszakításérzékelőt $\frac{1}{2}$ (6). A teljesítménykijelzők az $\frac{1}{2}$ szimbólumot mutatják jelezve, hogy a főzés szünetel.

A Stop funkció deaktiválása.

Érintse meg újra a megszakításérzékelőt $\frac{1}{2}$ (6). A főzés újraindul ugyanazokkal a teljesítmény- és időzítési beállításokkal, amelyeket a szünet előtt beállított.

Teljesítmény funkció

Ez a funkció „extra” teljesítményt biztosít a főzőzóna számára a nominális érték felett. A szolgáltatott teljesítmény függ a zóna nagyságától és a generátoron megengedett maximális teljesítmény értékétől.

- 1 Húzza végig az ujját a megfelelő kurzor csuszka (2) felett amíg a teljesítmény kijelzőn (3) megjelenik a „9”, tartsa az ujját lenyomva egy másodpercig, vagy nyomja le közvetlenül a „P” jelzést és tartsa lenyomva az ujját egy másodpercig.
- 2 A teljesítmény kijelzőn (3) megjelenik a P szimbólum és a zóna extra teljesítménnyel üzemel.

A Teljesítmény funkció maximális idői az 1. sz. táblázatban találhatók. Ezek az idők letelte után a teljesítményszint automatikusan 9-es szintre áll. Hangjelzés hallatszik.

A teljesítmény funkció idő előtti kikapcsolását megteheti az érintő kurzor csuszka segítségével, a teljesítmény megváltoztatásával a 3. lépés szerint.

Időzítő funkció (idő visszaszámlálás)

Ez a funkció azzal könnyíti meg a főzést, hogy nem kell jelen lennie. Beállíthatja

az időt az adott főzőzóna számára, amely az idő leteltével kikapcsol.

Ezeknél a modelleknel egyszerre programozhatja be az összes főzőzónát, 1 és 99 perces időtartam között.

A főzőzóna időzítésének beállítása.

Miután beállította a kiválasztott főzőzóna teljesítmény szintjét, amíg főzőzóna tizedes pontja bekapcsolt állapotban van, a zóna időzíthető

Ennek érdekében:

1 Érintse meg a — (10) vagy $+$ (11) szenzort. Az idő kijelzőn (12) megjelenik a "00" jelzés és a hozzá tartozó zóna kijelzőn (3) a t jelzés villog, felváltva az aktuális teljesítmény szinttel.

2 Közvetlenül ezután állítsa be a főzési időt 1 és 99 perc között, a — (10) és $+$ (11) szenzorok segítségével. Az első esetében az érték 60-nál, a második esetében az érték 1-nél kezdődik. Ha lenyomva tartja a — (10) vagy $+$ (11) szenzorokat, az érték visszaáll 00-ra. Amint egy percnél kevesebb idő marad, a visszaszámlálás másodpercekben folytatódik.

3 Ha az időzítő kijelző (12) abbahagyja a villogást, automatikusan elindul a visszaszámlálás. Az időzített főzőzónához tartozó kijelzőn (3) felváltva jelenik meg a beállított teljesítmény szint és a t jelzés.

Amint a beállított főzési idő letelik, az időzített főzőzóna kikapcsol és az időzítő néhány pittyegő hangjelzést bocsát ki. A hangjelzős kikapcsoláshoz érintse meg bármelyik szenzort. Az időzítő kijelzőn (12) megjelenik a villogó 00 jelzés a kiválasztott főzőzóna tizedespontja (4) mellett. Ha a kikapcsolt főzőzóna forró, a teljesítmény kijelzőjén

(3) felváltva jelenik meg a H és a „-” jelzés.

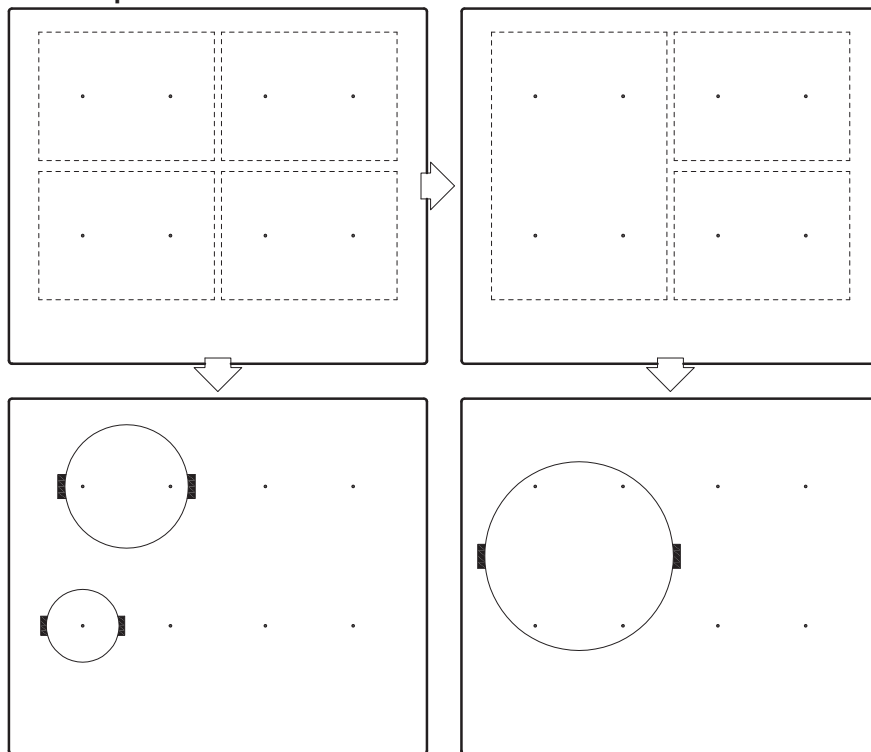
Ha ugyanabban az időben egy másik főzőzónát is időzíteni szeretne, ismételje meg az 1-től 3-ig lépéseket.

Ha egy vagy több zóna időzített, az időzítő kijelző (12) alap beállításban a legrövidebb befejezési időt mutatja, a kapcsolódó főzőzóna kijelzőjén pedig megjelenik a „t” jel. A többi időzített zóna megfelelő kijelzőjén pedig a tizedes pont villog. Ha megnyomja egy másik időzített zóna kurzor csuszkáját, az időzítő néhány másodpercre megmutatja az adott zóna hátralevő idejét, a zóna kijelzőjén pedig felváltva jelenik meg a teljesítmény szint és a „t” jelzés.

A programozott idő megváltoztatása.

A programozott idő megváltoztatása érdekében, nyomja le az időzített zóna kurzor csuszkáját (2). Ezt követően ehetőség nyílik az idő olvasására és változtatására.

10 sz. kép



11 sz. kép



A — (10) és $+$ (11) szenzorok segítségével módosíthatja a beprogramozott időt.

Óra kikapcsolása

: Ha szeretné leállítani az órát a beprogramozott idő lejártá előtt, bármikor egyszerűen megteheti az idő érték „-”-ra állításával.

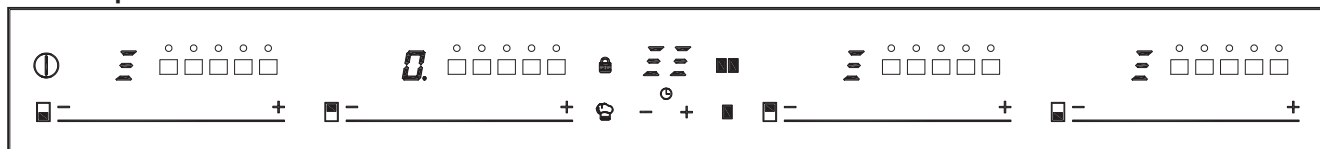
1 Válassza ki a kívánt zónát,

2 Állítsa be az óra értéket „00”-ra, a — (10) szenzor segítségével. Az óra törlésre került. Ugyanezt megteheti sokkal gyorsabban, a — (10) és $+$ (11) szenzorok egyidejű lenyomásával.

Teljesítmény irányítás funkció

Ezt a típust teljesítménykorlátozó funkcióval látták el

13 sz. kép



(Teljesítményvezérlés). Ez a funkció lehetővé teszi a főzőlap által generált teljes teljesítmény felhasználó általi beállítását. Ahhoz, hogy ezt megtegye, a főzőlap csatlakoztatását követő első percben elérhetővé válik a Teljesítmény irányítás menü.

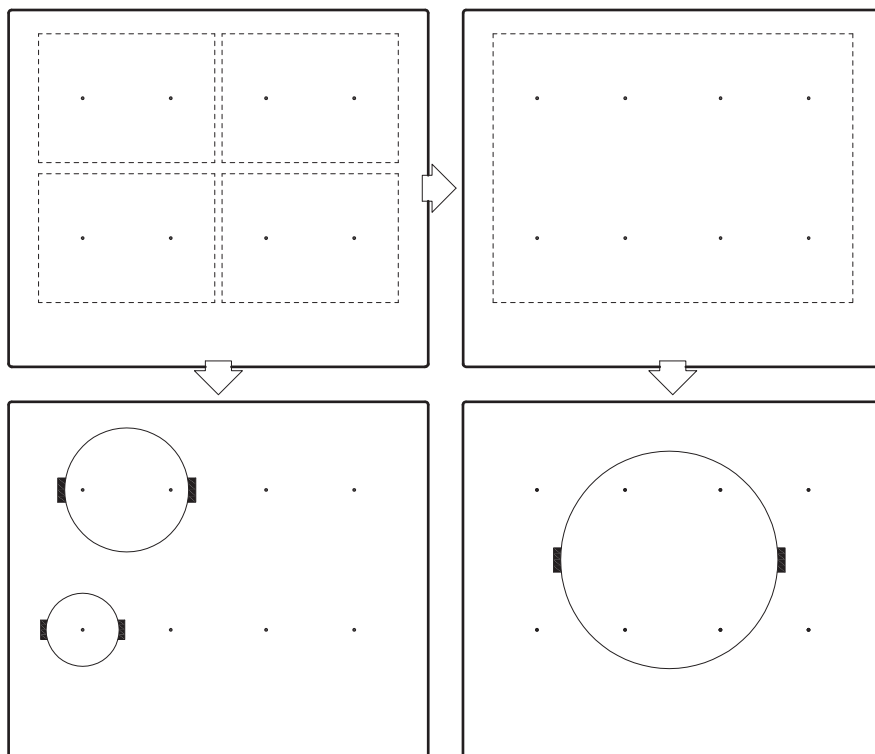
- 1 Nyomja le a **+** (11) érintőgombot három másodpercig. Az időzítő kijelzőn (12) megjelennek a PL betűk.
- 2 Nyomja le a zárolás érintőgombot **1/6** (6). Megjelennek a különböző teljesítmény értékek, melyre a főzőlapot korlátozni lehet, és ezek megváltoztathatók a **+** (11) és **-** (10) szenzorokkal.
- 3 Amint kiválasztotta az értéket, még egyszer nyomja le a zárolás érintőgombot **1/6** (6). A főzőlap a választott teljesítmény értékre korlátozódik.

Ha ismét meg szeretné változtatni az értéket, húzza ki a főzőlapot az elektromos hálózathoz és néhány másodperc múlva csatlakoztassa újra. Ekkor ismét lehetősége nyílik belépni a teljesítmény korlátozó menübe.

A főzőlap teljesítmény határának minden egyes változtatásánál a teljesítmény korlátozó kiszámítja a főzőlap teljes generált teljesítményét. Ha eléri a teljes teljesítmény limitet, az érintő vezérlés nem engedélyezi a főzőlap teljesítményének további növelését. Azon a szinten, melyet nem lehet túllépni, a főzőlap sípol és a teljesítmény kijelző (3) villog. Ha szeretné megemelni ezt az értéket, csökkentenie kell a többi főzőlap teljesítményét. Néha nem elég a másik főzőlapot egy szinttel csökkenteni, ugyanis függ az egyes főzőzónák teljesítményétől és a beállított szinttől. Lehetséges, hogy egy főzőlap fokozatának emeléséhez több kisebbet lejjebb kell vinni.

Ha a gyors kikapcsolást a maximum teljesítmény funkcióval használja és az igényelt érték magasabb, mint a

14 sz. kép



limit által beállított érték, a főzőlap a maximálisan lehetséges szintre áll. A főzőlap sípol és a kívánt teljesítmény érték villogni fog a kijelzőn (3).

Speciális funkciók: CHEF

Ezek a funkciók előre meghatározott teljesítményfokozattal rendelkeznek, hogy megkönnyítsék a főzést és kiváló eredmények születhetnek, mivel az edény hőmérsékletét az érzékelők folyamatosan fenntartják. Amikor elérte a funkció célhőmérsékletét, azt automatikusan megtartja anélkül, hogy a teljesítményfokozatot változtatni kellene.

A Chef funkciók olyan edényekkel működnek megfelelően, amelynek az aljzatán lévő ferromágneses felület megegyezik a főzési felület méretével. Emellett magas hőmérsékletű (100 °C feletti) funkciók esetében az edényeknek lapos és egyenletes aljzattal kell rendelkezniük (lehetőleg

szendvicstípusú aljzattal) a 8. ábrának megfelelően.

8. ábra

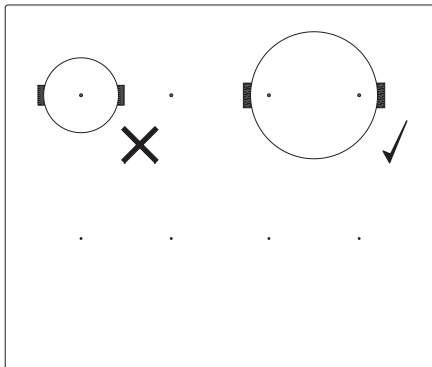


Ezen funkciók megfelelő működésének biztosításához ügyeljen arra, hogy az edény a főzési felület sem forró a művelet megkezdésekor.

Megfelelő edényekkel (nyeles lábas, serpenyő, grillek, stb.) kapcsolat bővebb információért látogasson el a Küppersbusch weboldalára.

! Ezekhez a funkciókhoz az szükséges, hogy a használt edény alja lefedje a főzési zónában található két (+) jelet (lásd 9. ábra).

9. ábra



Az Érintéses vezérlés speciális lehetőségekkel rendelkezik, melyek lehetővé teszik a felhasználó számára a főzést az CHEF szenzor (16) segítségével.

A zóna speciális funkciójának aktiválása:

- 1 Először válassza ki, majd a Teljesítmény kijelzőn (3) megjelenik a tizedes pont (4).
- 2 Most nyomja le az CHEF szenzort (16). Ezt követően az ismételt lenyomást követően az összes zóna esetében végighaladhat az összes jelenlévő CHEF funkción. Ezen funkciók aktivált állapotát a megfelelő ledek jelzik (17), (18), (19), (20), (21), (22), (23), (24), (25) és (26).

Ha bármikor szeretné törölni a speciális aktivált funkciót, a kiválasztáshoz érintse meg a „csuszka” szenzor kurzort (2). A Teljesítmény kijelzőn (3) felvillan a tizedes pont (4). Majd ismét érintse meg a „csuszka” szenzor kurzort (2) a „0” pozícióban.

Melegen tartó FUNKCIÓ

Ez a funkció olyan automatikus teljesítményvezérlést állít be, amely alkalmas a főtt étel melegen tartására.

Az aktiváláshoz válassza ki a főzőlapot és nyomja meg az CHEF szenzort (16) amíg az ikonon található LED (17) kigyullad. A funkció aktiválását követően a Teljesítmény kijelzőn (3) felvillan az .

A funkciót bármikor felülírhatja a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítmény szint megváltoztatásával vagy egy

másik speciális funkció kiválasztásával.

Olvasztó FUNKCIÓ

Ez a funkció olyan automatikus teljesítményvezérlést állít be, amely alkalmas a főzési zóna alacsony hőmérsékletének a megtartására. Ideális fagyasztott élelmiszerek kiolvasztásához vagy egyéb típusú élelmiszerek, mint például csokoládé, vaj, stb. felolvasztásához.

Az aktiváláshoz válassza ki a főzőlapot és nyomja meg az CHEF szenzort (16) amíg az ikonon található led (18) kigyullad. A funkció aktiválását követően a Teljesítmény kijelzőn (3) felvillan az .

A funkciót bármikor felülírhatja a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítmény szint megváltoztatásával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.

Lassú főzés FUNKCIÓ

Ez a funkció olyan automatikus teljesítményvezérlést állít be, amely alkalmas a párolás fenntartására.

Miután az étel felforrt, válassza ki és engedélyezze a főzőlapon és nyomja meg az CHEF szenzort (16) amíg az ikonon található led (19) kigyullad. A funkció aktiválását követően a Teljesítmény kijelzőn (3) felvillan az .

A funkciót bármikor felülírhatja a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítmény szint megváltoztatásával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.

QUICK BOILING FUNKCIÓ (modelltől függően)

Ez a funkció lehetővé teszi az automatikus **forralás irányítást**, ami nagy segítséget jelent a tésztafélék, rizs, tojás és egyéb ételek forralásánál. Csak a szimbólumot megjelenítő zónák esetében elérhető.

Az edényre vonatkozó követelmények

A QUICK BOILING funkció helyes működéséhez olyan edényt kell használnia, amely megfelel a következő követelményeknek:

- az edény aljának átmérője a lehetőleg jobban feleljen meg a főzőlap átmérőjének.

- **FEDŐ NÉLKÜL.**

- Töltse meg a **térfogat több mint a feléig szobahőmérsékletű vízzel** (soha ne használjon meleg vagy forró vizet).

Ezeknek a feltételeknek a be nem tartása a forrás helyes ellenőrzésének elmaradását okozhatja.



FIGYELEM: ne használja ezt a funkciót más célra, mint vízforralásra. Soha ne használjon olajat, ugyanis túlmelegedhet és tüzet okozhat.

A funkció aktiválása

A funkció aktiválásához válassza ki a főzőlapot és nyomja meg az CHEF szenzort (16) amíg az ikonon található led (20) kigyullad.

A funkció aktiválása után a teljesítménykijelzőn (3) egy mozgó szakasz jelenik meg jelezve, hogy a főzés a rendszer irányítása alatt történik.

Miután a rendszer érzékeli, hogy megkezdődött a forrás, megszólal az első sípszó. Használja ki ezt a lehetőséget és készítse el az ételt a forraláshoz vagy sütéshez, szükség szerint.

30 másodperc elteltével megszólal a második sípszó; ha még nem tette volna meg, itt az idő hogy az ételt a fazékba szórja.

A második sípszót követően a rendszer aktiválja az időzítőt és a stoppert, amelyek segítségével ellenőrizheti, mennyi ideig forrjon az étel és a szimbólum fog megjelenni a teljesítménykijelzőn (3).

30 másodperccel a stopper aktiválását követően megszólal a harmadik sípszó, mely arra figyelmeztet, hogy ettől a pillanattól kezdve csökken a teljesítmény az óvatos és folyamatos forralás biztosításához. Az időzítő a főzés befejezéséig aktív marad.

Ha szükséges, kikapcsolhatja az időzítőt és beállíthatja a főzőlap visszaszámlálás és automatikus kikapcsolás idejét (lásd Időzítő funkció fejezet).

A funkció kikapcsolása

A funkciót bármikor felülírhatja a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítmény szint megváltoztatásával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.

GRILLING FUNKCIÓ

Ez a funkció olyan automatikus teljesítményvezérlést állít be, amely alkalmas a grillezésre.

Az aktiválásához válassza ki a főzőlapot, és nyomja meg a SÉF érzékelőt (16) , amíg a  ikonon található ledek (21) felgyulladnak. A funkció aktiválása után a teljesítménykijelzőn (3) egy mozgó szakasz jelenik meg jelezve, hogy a főzés az edény előmelegítésének fázisában van. A fázis végén a  jel jelenik meg a teljesítménykijelzőn (3), és egy sípolás hallatszik jelezve a felhasználónak, hogy be kell tennie az ételt.

Bármikor felülbírálhatja a funkciót a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítményfokozat

megváltoztatásával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.

PAN FRYING FUNKCIÓ

Ez a funkció olyan automatikus teljesítményvezérlést állít be, amely alkalmas a kevés olajjal történő sütésre vagy pirításra.

Az aktiválásához válassza ki a főzőlapot, és nyomja meg a SÉF érzékelőt (16) , amíg a  ikonon található ledek (22) felgyulladnak. A funkció aktiválása után a teljesítménykijelzőn (3) egy mozgó szakasz jelenik meg jelezve, hogy a főzés az edény előmelegítésének fázisában van. A fázis végén a  jel jelenik meg a teljesítménykijelzőn (3), és egy sípolás hallatszik jelezve a felhasználónak, hogy be kell tennie az ételt.

Bármikor felülbírálhatja a funkciót a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítményfokozat megváltoztatásával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.

DEEP FRYING FUNKCIÓ

Ez a funkció olyan automatikus teljesítményvezérlést állít be, amely alkalmas a sok olajban történő sütésre.

Az aktiválásához válassza ki a

főzőlapot, és nyomja meg a SÉF érzékelőt (16) , amíg a  ikonon található ledek (23) felgyulladnak. A funkció aktiválása után a teljesítménykijelzőn (3) egy mozgó szakasz jelenik meg jelezve, hogy a főzés az edény előmelegítésének fázisában van. A fázis végén a  jel jelenik meg a teljesítménykijelzőn (3), és egy sípolás hallatszik jelezve a felhasználónak, hogy be kell tennie az ételt.

Bármikor felülbírálhatja a funkciót a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítményfokozat megváltoztatásával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.

POACHING FUNKCIÓ

Ez a funkció beállítja az automatikus teljesítményszabályozást, amely alkalmas ételek közepes hőmérsékleten történő sütésére. Ideális burgonya sütéséhez, a spanyol omlett elkészítéséhez.

Az aktiválásához válassza ki a főzőlapot, majd nyomja meg egymás után a CHEF érzékelőt (16), amíg az ikon  fölött a LED (24) fel nem gyullad. A funkció aktiválása után egy mozgó szegmens jelenik meg a teljesítményjelzőn (3), jelezve, hogy a rendszer a tartály előmelegítési fázisában van. Miután ez a fázis befejeződött, a bekapcsolásjelzőn (3) megjelenik egy hangjelzés és hangjelzés hallható, amely jelzi, hogy a felhasználónak ételt kell adnia.

A funkciót bármikor felülírhatja a főzőlap kikapcsolásával, az energiaszint módosításával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.

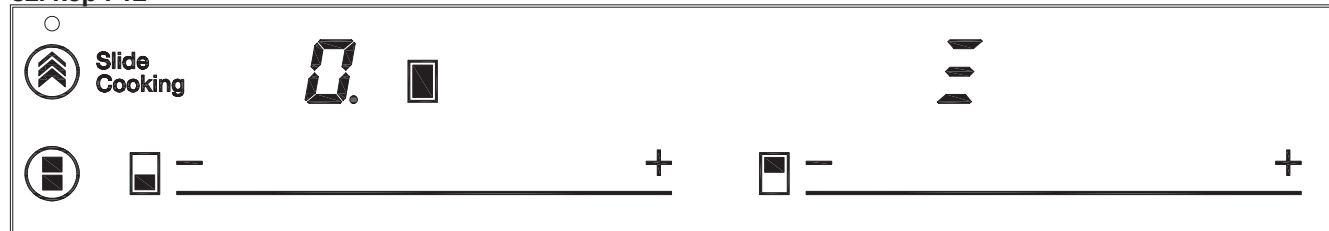
CONFIT FUNKCIÓ (típustól függően)

Ez a funkció olyan automatikus teljesítményvezérlést állít be, amely

sz. kép . 16



sz. kép . 12



alkalmas a konfitáláshoz.

Az aktiválásához válassza ki a főzőlapot, és nyomja meg a SÉF érzékelőt , amíg a ikonon  található led (25) felgyullad. A funkció aktiválása után a teljesítménykijelzőn (3) egy mozgó szakasz jelenik meg jelezve, hogy a főzés az edény előmelegítési fázisában van. A fázis végén a **R** jel jelenik meg a teljesítménykijelzőn (3), és egy sípolás hallatszik jelezve a felhasználónak, hogy be kell tennie az ételt.

Bármikor felülbíráhatja a funkciót a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítményfokozat megváltoztatásával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.

RICE FUNKCIÓ (típustól függően)

Ez a funkció olyan automatikus üzemmódot indít el, amellyel főtt rizst készíthet. Helyezzen egy serpenyőt a főzőlapra, öntsön bele vizet és rizst, majd kapcsolja be a funkciót.

Az aktiválásához válassza ki a főzőlapot, és nyomja meg a SÉF érzékelőt , amíg a ikonon  található led (26) felgyullad. A funkció bekapcsolását követően „**R**” betű jelenik meg a teljesítménykijelzőn (3). Ez azt jelzi a felhasználó számára, hogy a főzési folyamat elkezdődött. A folyamat végén egy hangjelzést hall, ezután a főzőlap kikapcsol és az időzítő kijelzője (12) bekapcsol. Ez jelzi a felhasználó számára, hogy mennyi ideig volt a tűzhely pihenő üzemmódban.

Bármikor felülbíráhatja a funkciót a főzőlap kikapcsolásával, a teljesítményfokozat megváltoztatásával vagy egy másik speciális funkció kiválasztásával.

Flex Zone I funkció

Ezzel a funkcióval lehetősége nyílik, hogy egyszerre két függőleges főzési területet használjon, mindkettőhöz külön teljesítményfokozatot és időzítőt állíthat be. Ez a funkció lehetővé teszi, hogy növelje a főzési zónát, és nagyobb edényeket használjon (lásd 10. ábra).

A funkció aktiválásához nyomja meg a  érzékelőt (14). Ennek az érzékelőnek a többszöri megnyomásával tudja kiválasztani a kívánt flexibilis zónát. Amikor így tesz, az egyik összekapcsolt zóna tizedes pontja (4) felgyullad, és a teljesítménykijelzőjén (3) a „0” érték jelenik meg. Az időzítő kijelzője (12) három szegmenst fog mutatni, jelezve a kiválasztott flexibilis zónát. A teljesítménykijelző (3) a másik kapcsolódó felülethez három szegmenst fog megjeleníteni (lásd 11. ábra). Néhány másodperce van a következő művelet végrehajtására, máskülönben a funkció automatikusan letiltódik. A teljesítményt az aktivált csúszó kurzor (2) megérintésével állíthatja be.

A funkció letiltásához meg kell érintenie a „csúszó” kurzort (2) a „0” pozícióban.

Flex Zone II funkció (Típustól Függően)

Ezzel a funkcióval lehetősége nyílik, hogy egyszerre két függőleges főzési területet is használhat. Ez a funkció lehetővé teszi, hogy növelje a főzési zónát, és nagyobb edényeket használjon.

A funkció aktiválásához nyomja meg a  (15) érzékelőt. Amikor így tesz, az egyik összekapcsolt zóna tizedes pontja (4) felgyullad, és a teljesítménykijelzőjén (3) a „0” érték jelenik meg. A teljesítménykijelző (3) a másik kapcsolódó felülethez három szegmenst fog megjeleníteni (lásd 12. ábra). Néhány másodperce van a következő művelet végrehajtására, máskülönben a funkció automatikusan letiltódik. A teljesítményt az aktivált csúszó kurzor (2) megérintésével állíthatja be.

A funkció letiltásához meg kell érintenie a „csúszó” kurzort (2) a „0” pozícióban.

Teljes flexibilitás funkció

A funkció segítségével biztosítani

lehet, hogy négy főzési zóna együttműködjön, ki lehet választani egy teljesítményfokozatot, és aktiválni lehet mindegyik zóna időzítő funkcióját. Ez a funkció lehetővé teszi, hogy növelje a főzési zónát, és nagyobb edényeket használjon (lásd 13. ábra).

A funkció aktiválásához nyomja meg a  érzékelőt (8). Amikor így tesz, az egyik összekapcsolt zóna tizedes pontja (4) felgyullad, és a teljesítménykijelzőjén (3) a „0” érték jelenik meg. Az időzítő kijelzője (12) hat szegmenst fog mutatni, jelezve a kiválasztott flexibilis zónát. A teljesítménykijelző (3) a más kapcsolódó felületekhez három szegmenst fog megjeleníteni (lásd 8. ábra). Néhány másodperce van a következő művelet végrehajtására, máskülönben a funkció automatikusan letiltódik. A teljesítményt az aktivált csúszó kurzor (2) megérintésével állíthatja be. A teljesítmény kiválasztása után a  ikonon (8) a led (9) meggyullad.

A funkció letiltásához meg kell érintenie a „csúszó” kurzort (2) a „0” pozícióban.

Slide Cooking funkció (Típustól Függően)

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a flexibilis zónát három területre ossza (lásd 15. ábra), és aktiválja az előre meghatározott teljesítménykonfigurációt. Lehetővé teszi, hogy egyik területről a másikkra csúsztassa át az edényt, hogy az egyes zónákhoz rendelt teljesítménnyel főzzön.

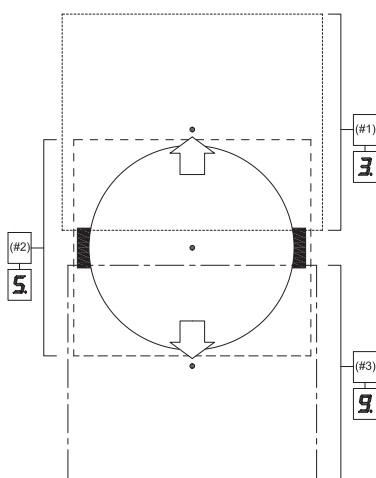
A funkció aktiválásához nyomja meg az érzékelőt  Slide Cooking (27). Ennek során az ikon fölött elhelyezett led (28) és az egyik összekapcsolt zóna tizedes pontja (4) bekapcsol, és a teljesítményjelzőjén (3) megjelenik az „5” érték is, amely megfelel a 2. zónának. A másik kapcsolt zóna teljesítményjelzője (3) három szegmenst mutat (lásd 15. és 16. ábra). Néhány másodperc áll rendelkezésre arra, hogy a tárolót erre a területre helyezze, különben

a funkció automatikusan kikapcsol.

Miután a tartály a helyén van, áthúzhatja a zónákon: az energiaszint automatikusan megjelenik a teljesítményjelzőn (3): az 1-es zóna teljesítményfokozata 3, a 2-es zóna teljesítményfokozata 5, és a 3-as zóna teljesítményfokozata 9 (lásd a 15 ábrát).

A funkció kikapcsolásához meg kell érintenie a „csúszó” kurzort (2) a „0” pozícióban.

15 sz. kép



Biztonsági kikapcsolás

Ha véletlenül egy vagy több főzőfelületet nem kapcsolnak le, a készülék egy adott idő elteltével automatikusan kikapcsol (lásd az 2. táblázatot).

Táblázat 2

Kiválasztott teljesítményszint	MAXIMÁLIS MŰKÖDÉSI IDŐ (órában)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5

9	1,5
P	10 percig , korrigált a szint 9

Ha „biztonsági lekapcsolás” következik be, megjelenik egy 0 ha az üvegfelület hőmérséklete nem veszélyes a felhasználóra nézve, vagy egy H ha égési sérülés veszélye áll fenn



Mindig tartsa szabadon és szárazon a főzőzónák beállítási területeit.



A jelen kézikönyvben nem szereplő kezelési probléma vagy meghibásodás esetén a készüléket ki kell kapcsolni, és fel kell venni a kapcsolatot a Küppersbusch műszaki szervi- zével.

javaslatok és ajánlások

- * Használjanak vastag és teljesen sima fenekű edényeket.
- * Ne csúszassa az edényeket az üvegen, mert azok megkarcolhatják.
- * Noha az üveg nagy edényektől származó ütődéseket is elbír, amelyeken nincsenek éles élek, figyeljenek arra, hogy ne üssék meg.
- * Az üvegkerámia felület sérüléseinek elkerülése érdekében ne húzzák az edényeket az üvegen, és az edények fenekét tartsák tisztán és jó állapotban.
- * Az edény fenekének javasolt átmérője (Lásd a termékhez mellékelt „műszaki adatlap”-ot.)



Figyeljenek arra, hogy ne essen az üvegre cukor vagy más anyag, mivel ezek melegen reakció- ba léphetnek az üveggel, és károsíthatják a felületét.

Tisztítás és ápolás

A főzőlap állapotának megőrzése érdekében használjanak megfelelő tisztítószereket és eszközöket, miután a főzőlap már kihűlt. Ily módon a tisztítása könnyebb, és elkerülük a szennyeződés felhalmozódását. Soha ne használjanak agresszív tisztítószereket, amelyek

megkarcolhatják a felületet, sem olyan készülékeket, amelyek gőzzel működnek.

A könnyű, nem odatapadt szennyeződéseket egy enyhe tisztítószeres nedves törölkendővel vagy langyos szappanos vízzel is letörölhetik. Mindazonáltal a zsíros és makacs foltokhoz üvegkerámialaphoz való tisztítószert kell alkalmazni, követve annak gyártójának utasításait. Végül, az erősen odatapadt szennyeződésekhez a pengés kaparót kell használni.

Az elszíneződéseket az edények fenekére tapadt száraz zsírmaradványok okozzák, vagy ha zsír kerül az üveg és az edény közé a főzés során. Ezeket nikkeles dörzsivel vízzel vagy speciális üvegkerámia tisztítószerral távolíthatják el. A főzőlapra olvadt műanyag tárgyakat, a cukrot vagy a nagy cukortartalmú ételeket azonnal el kell még melegen távolítani a kaparó segítségével.

A fémes csillogást a fém edények üvegen történő csúsztatásával okozzák. Ezt teljesen el tudják távolítani speciális üvegkerámia tisztítószerral, noha lehet, hogy a tisztítást többször is meg kell ismételni.



Az edény odaragadhat az üveghez ha valamilyen anyag olvadt közéjük. Ne próbálja meg elválasztani az edényt hidegen, mert azzal eltörheti az üveget!



Ne lépjen rá az üvegre, és ne támaszkodjon rá, összetörhet és sérüléseket okozhat. Az üvegre ne tegyen tárgyakat.



Küppersbusch fenntartja a jogot, hogy az általa szükségesnek vagy hasznosnak vélt változtatásokkal módosítsa kézikönyveit, anélkül, hogy annak lényegi jellemzőit sértené.

Környezetvédelmi szempontok

A terméken vagy a csomagolásán



található  szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem lehet normál háztartási hulladékként kezelni. Ezt a terméket az elektromos és elektronikus hulladékgyűjtő pontokon kell leadni. Azáltal, hogy megfelelően helyezik el a hulladékot, hozzájárulnak ahhoz, hogy elkerüljék a környezetre és a közegészségre esetleg káros negatív következményeket, amelyek előfordulhatnak abban az esetben, ha a terméket nem a megfelelő módon ártalmatlanítják. A termék újrafeldolgozásával kapcsolatos további részletes információ beszerzése érdekében vegyék fel a kapcsolatot a helyi hatóságokkal, a hulladékelhelyezésért felelős szolgálattal vagy az üzlettel, ahol a terméket vásárolták.

A termék csomagolóanyagai ökológiaiak és teljes mértékben újrahasznosíthatóak. A műanyag alkotóelemeket >PE<, >LD<, >EPS<, stb. jelölték. A csomagolóanyagokat háztartási hulladékként dobják ki a megfelelő önkormányzati konténerbe.

Energiahatékonysági teljesítés:
A készüléket tesztelték az EN 60350-2 szabvány szerint és az így kapott érték (Wh/Kg) elérhető a készülék adattábláján.

A következő tanácsok segítenek minden főzéskor energiát megtakarítani:

- * Minden edényhez használja a megfelelő fedőt, amikor csak lehet. A fedő nélküli főzés több energiát használ.
- * Használjon lapos aljú, megfelelő alapátmérőjű serpenyőt, hogy egyezzenek a főzési zóna méretével. A serpenyőgyártók általában az edény felső átmérőjét adják meg, amely mindig nagyobb, mint az alapátmérő.
- * Ha vizet használ a főzéshez, használjon kis mennyiségeket, hogy megőrizze a zöldségek vitaminjait és ásványi anyagait, és állítsa be azt a minimális teljesítményszintet, amely még fenntartja a fővést. A magas

teljesítményszint szükségtelen, és pazarolja az energiát.

- * A kis ételmennyiségekhez használjon kis edényeket.

Ha valami nem működik

Mielőtt a Műszaki Szervizt kihívná, végezze el a következő ellenőrzéseket.

A főzőlap nem működik: Ellenőrizze, hogy a hálózati kábel csatlakoztatva van-e a megfelelő aljzathoz.

Az indukciós főzőfelületek nem melegednek fel:

Az edény nem megfelelő (a feneké nem mágneses, vagy túl kicsi). Ellenőrizze, hogy az edény alja mágneses, vagy használjon nagyobb edényt.

A főzés kezdetén egy rezgő hangot lehet hallani az indukciós felületeken: A nem nagyon vastag edények esetében, vagy amelyek nem egy darabból állnak, a rezgő hang az edény fenekére történő közvetlen energiaátvitel következménye. Ez a hang nem meghibásodást jelez, de ha mindenképp meg szeretné szüntetni, akkor csökkentse kissé a kiválasztott teljesítményszintet, vagy használjon vastagabb fenekű edényt és/vagy amellyik egy darabból áll.

Az érintőgombok nem kapcsolnak be, vagy ha bekapcsolnak, akkor nem reagálnak:

Nem választott ki főzőfelületet. Győződjön meg, hogy kiválasztottak egy főzőfelületet, mielőtt azt bekapcsolná.

Az érzékelőkön nedvesség van és/ vagy az Ön ujjai nedvesek. Tartsa tisztán és szárazon az érintőgombok felületét és/ vagy ujjait. A lezárás be van kapcsolva. Oldja fel a lezárást.

A főzés alatt szellőző hangot hall, amely akkor is folytatódik, amikor a főzőlapot lekapcsolja:

Az indukciós felületeknél egy ventilátor található, amely hűti az elektronikát. Ez csak akkor működik, amikor az elektronika felmelegszik, és ha ennek hőmérséklete csökken, akkor automatikusan kikapcsol, attól függetlenül, hogy a főzőlap be van-e kapcsolva.

Az egyik főzőfelület teljesítménykijelzőjén megjelenik a szimbólum:

Az indukciós rendszer nem talál edényt a főzőfelületen, vagy a rátett edény nem megfelelő.

Egy főzőfelület kikapcsol és a C8 1 vagy C82 üzenet jelenik meg a kijelzőkön:

Az elektronika vagy az üveg túl magas hőmérséklete. Várjon egy ideig, hogy az elektronika lehűljön, vagy vegye le az edényt, hogy az üveg lehűljön.

A készülék kikapcsol, és a teljesítménykijelzőkön a C90 üzenet jelenik meg (3):

Az érintésvezérlő azt észleli, hogy a ki-bekapcsolás érzékelő (1) le van fedve, és nem engedi bekapcsolni a főzőlapot. Távolítsa el a lehetséges tárgyakat vagy folyadékokat, amelyek elfoglalják az érintésvezérlő felületét, tisztítsa és szárítsa meg, amíg az üzenet el nem tűnik.

Техника безопасности:

⚠ **Внимание!** Не медленн о отключите варочную панель от сети, чтобы и збежать п оражения электричес ким током, если на ней появятся трещины или она разобьется.

⚠ Этот прибор не предназначен для работы вместе с внешним (не встроенным в прибор) таймером или отдельной с и стемой дис танционного управления.

⚠ Нельзя чистить устройство паром.

⚠ **Внимание!** Во время работы устройство и его наружные части могут нагреваться. Нельзя касаться н а г р е в а ю щ и х элементов. Дети в возрасте до 8 лет д о л ж н ы н а х о д и т ь с я вдалеке от варочной панели, если за ними нет постоянного присмотра.

⚠ Этим устро йством разре шается польз о в а т ь с я детям в возрасте 8 лет и старше,

людям с о г р а ниченными и физическими и у м ственными возможностями, а также с о г р а ни ч е н и я м и органов чувств, и не имеющим д о с т а т о ч н ы х знаний и опыта лицам, ТОЛЬКО в тех случаях, когда они находятся под наблюдением или п о л у ч и л и достаточные инструкции по и с п о л ь з о в а н и ю изделия и п о л н о с т ь ю п о н и м а ю т опасность, с которой такое и с п о л ь з о в а н и е связано. Детям нельзя чистить и о б с л у ж и в а т ь изделие, если за ними никто не наблюдает.

⚠ Детям нельзя играть с изделием.

⚠ **Внимание!** Очень опасно оставлять плиту без присмотра если вы готовите

на жире или расти- тельном масле плиту без присмотра это может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь тушить пожар водой! В таких случаях не о б х о д и м о в ы к л ю ч и т ь электроприбор и накрыть пламя к р ы ш к о й , тарелькой или одеялом.

⚠ Н е л ь з я хранить любые предметы на п о в е р х н о с т и и н д у к ц и о н н о й варочной панели. Предупреждайте в о з м о ж н о с т ь пожара.

⚠ И н д у к т о р с о о т в е т с т в у е т требованиям норм и стандартов, действующих на территории Е в р о п е й с к о г о Союза. Несмотря на это, мы р е к о м е н д у е м лицам с ритмоводителем с е р д ц а проконсультироват ь с я с о с в о и м лечащим врачом или, в случае с о м н е н и я , воздержаться от и с п о л ь з о в а н и

я и н д у к ц и о н н ы х конфорок.

⚠ Металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки, крышки, нельзя класть на варочную панель, так как они могут перегреться.

⚠ Всегда выключайте варочную панель после использования, не ограничивайтесь простым снятием кастрюли или сковороды с нее. В противном случае может произойти авария, если случайно другая сковорода или кастрюля окажется на горячей конфорке. Предупреждайте в о з м о ж н о с т ь происшествий!

Установка

Установка с ящиком для столовых приборов

При желании установить под варочной панелью мебель или ящик для столовых приборов, между ним и панелью необходимо поставить разделительную плиту. Таким образом, предупреждается случайное касание с горячей поверхностью корпуса электроприбора.

Разделительная плита должна устанавливаться на 18 мм ниже

нижней части варочной панели.

Подключение к электросети

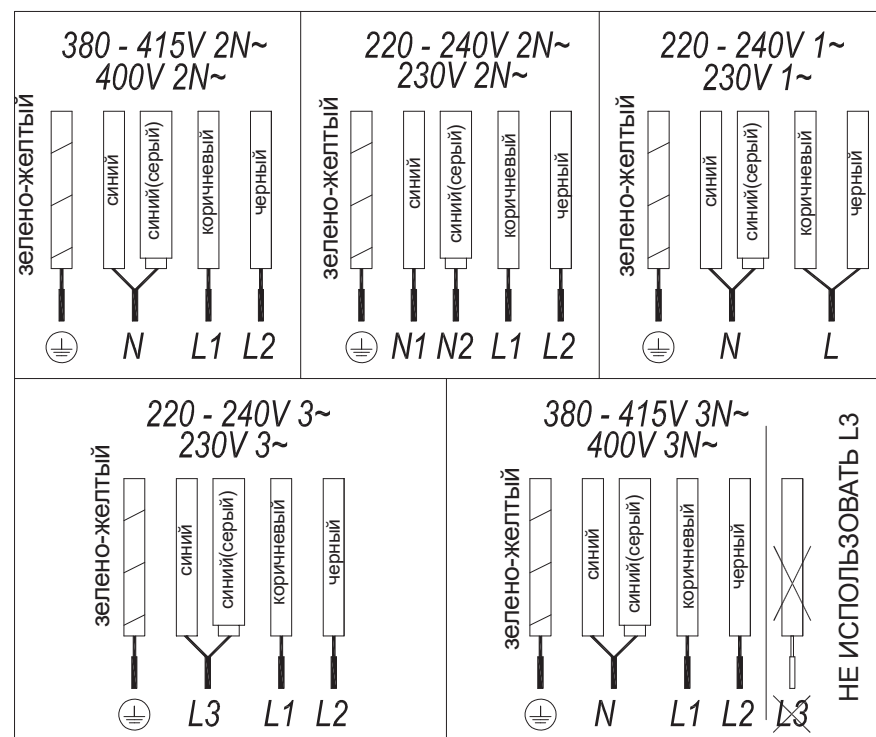
Перед включением варочной панели в сеть убедитесь в соответствии напряжения и частоты тока в сети значениям, указанным на заводской табличке, находящейся на нижней стороне панели, в гарантийном талоне или (в некоторых случаях) записанным в технический паспорт, который необходимо хранить вместе с этой инструкцией в течение всего срока службы изделия.

Подключение панели к электросети должно выполняться с помощью рубильника или же, по возможности, штепсельной вилки необходимой мощности, имеющих расстояние между контактами не менее 3 мм. Это позволяет быстро отключать панель от сети в аварийных ситуациях, а также для чистки.

При подключении необходимо убедиться в том, что кабель питания не соприкасается с корпусом варочной панели, а также с корпусом духовки, если она устанавливается рядом.

Внимание:

Рис. 2а (5 ПРОВОДОВ)



⚠ Электрическое подключение должно иметь правильно выполненное заземление, отвечающее требованиям действующих норм и правил электробезопасности, в противном случае в работе индукционной варочной панели могут наблюдаться сбои.

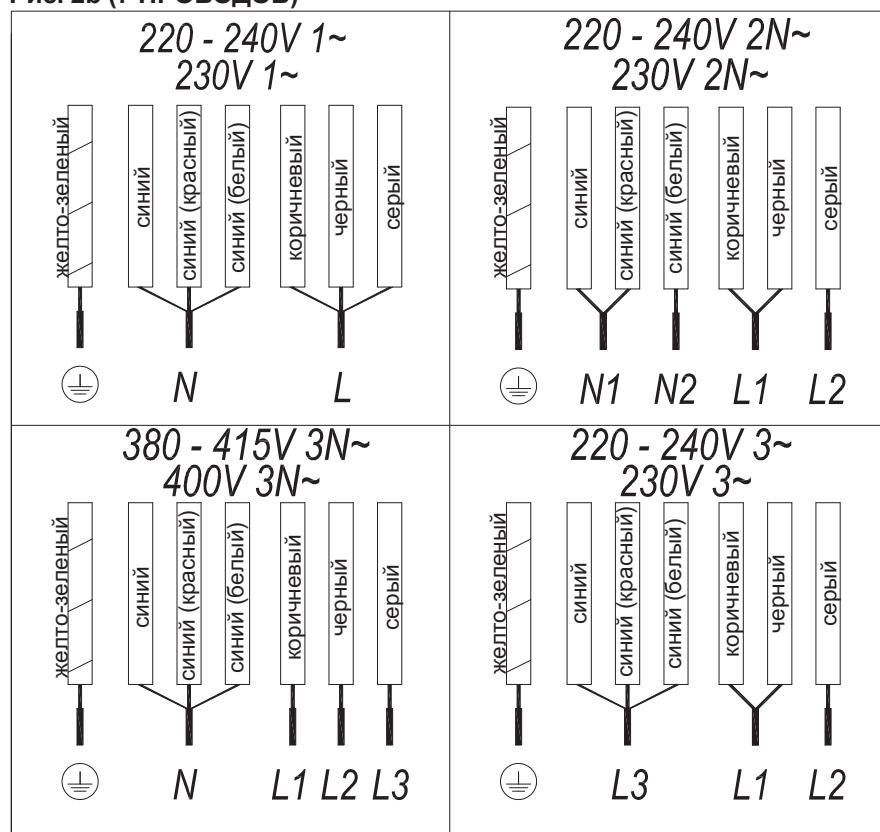
⚠ Необычно высокие броски напряжения питания могут повредить систему управления (как и любого другого электрического прибора).

⚠ Рекомендуется не пользоваться индукционной варочной панелью во время выполнения пиролизической чистки в пиролизических духовках, по причине их очень высокого нагрева.

⚠ Техническое обслуживание и ремонт этого бытового прибора, включая замену кабеля питания, разрешается выполнять только в официальных сервисных пунктах фирмы Küppersbusch.

⚠ Прежде чем отключать плиту от сети, рекомендуется выключить ее выключателем, подождать примерно 23 секунд, и только потом выдернуть вилку из розетки. Это время необходимо

Рис. 2б (7 ПРОВОДОВ)



для того, чтобы электронные цепи полностью разрядились, чем устраняется возможность электрического разряда через контакты штепсельной вилки



Гарантийный сертификат или технический паспорт на изделие необходимо хранить вместе с настоящей инструкцией в течение всего срока его службы. В них содержатся важные технические сведения.

Об индукции

Преимущества

В индукционной варочной поверхности тепло передается непосредственно в кухонную посуду.

Такой процесс имеет ряд преимуществ:

- Экономия времени.
- Экономия энергии.
- Простота очистки в случае, когда пищевые продукты входят в контакт со стекляннй плитой, поскольку они не пригорают на ней.
- Усовершенствованное

управление энергопотреблением. Энергия передается в посуду, как только происходит нажатие органов управления мощностью. Кроме того, как только посуду удаляют из зоны приготовления, подача мощности прекращается. Нет необходимости сначала выключать питание.

Кухонная посуда

Для использования с индукционными варочными поверхностями подходит только ферромагнитная кухонная посуда. Такая посуда может быть нескольких типов:

- емкости из чугуна, эмалированной стали и нержавеющей стали, специально предназначенные для использования на индукционных варочных поверхностях.

Мы не рекомендуем использовать рассеивающие подставки или такие материалы, как качественная сталь, алюминий, стекло, медь, а также глиняную посуду.

Каждая зона приготовления имеет минимальное время обнаружения посуды. Это зависит от материала и ферромагнитного диаметра основания кухонной посуды. Таким образом, важно использовать

ту зону приготовления, которая наилучшим образом соответствует основанию используемой посуды. Если в выбранной зоне приготовления используемая посуда не обнаружена, попробуйте использовать следующую наименьшую зону.

Когда в качестве единой зоны приготовления используется режим Flex Zone, для зоны такого типа можно использовать посуду большего размера (см. Рис. 3).

Рис. 3



В продаже имеются предметы кухонной посуды, заявленные как подходящие для использования на индукционных варочных поверхностях, но не имеющие полностью ферромагнитного основания (см. Фиг. 4). В такой посуде происходит нагрев только ферромагнитного основания. Следовательно, тепло не распространяется равномерно по основанию посуды. Это может означать, что та часть основания посуды, которая не является ферромагнитной, не достигает надлежащей температуры приготовления.

Рис. 4



Другие предметы кухонной посуды, с алюминиевыми вставками в основании, имеют меньшую площадь ферромагнитного материала (см. Рис. 5). В этом случае будет затруднительно или даже невозможно обнаружить такую посуду. Кроме того, может быть снижена передаваемая мощность, из-за чего посуда не будет нагреваться надлежащим образом.

Рис. 5

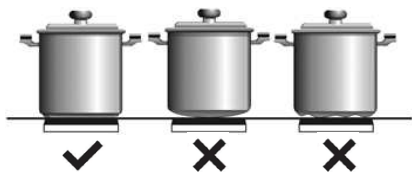


Влияние свойств основания кухонной посуды

Тип основания, используемый в посуде, может повлиять на единообразие и результаты приготовления пищи. В посуде с основанием типа «сэндвич» из нержавеющей стали используются материалы, которые способствуют равномерному распределению и рассеиванию тепла, результатом чего является экономия времени и электроэнергии.

Основание посуды должно быть полностью плоским, обеспечивая равномерное поступление энергии (см. Рис. 6).

Рис. 6



Никогда не нагревайте пустую посуду или не используйте посуду с тонким дном, поскольку может происходить быстрый нагрев, при котором функции автоматического отключения не хватает времени для срабатывания.



ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ:

Используйте сосуды с таким же диаметром основания, что и у зоны приготовления.

В зонах приготовления, ближайших к панели управления, всегда держите сосуды в пределах отметок, обозначенных на стеклянной поверхности, и используйте сосуды того же или меньшего диаметра. Это поможет предотвратить перегрев зоны управления.

Для интенсивного использования прибора используйте задние

зоны приготовления. Это поможет предотвратить перегрев панели управления.

Не допускайте попадания сосудов в зону панели управления, особенно во время приготовления.

Эксплуатация и техобслуживание

Инструкция для пользователя по сенсорному управлению

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ (рис. 1)

- ① Общий датчик включения/выключения.
- ② Курсор ползунка для управления мощностью.
- ③ Индикатор мощности и/или остаточного тепла*.
- ④ Десятичный знак индикатора мощности и/или остаточного тепла*.
- ⑤ Прямой доступ к функции «Мощность».
- ⑥ Датчик активации для функций «Блокировка» и «Пауза и пуск».
- ⑦ Контрольный световой индикатор активации функции «Блокировка»*.
- ⑧ Датчик активации для функции «Полная загрузка».
- ⑨ Контрольный световой индикатор активации функции «Полная загрузка»*.
- ⑩ Датчик «Минус» для таймера.
- ⑪ Датчик «Плюс» для таймера.
- ⑫ Индикатор таймера.
- ⑬ Десятичный знак таймера.*
- ⑭ Датчик активации для функции «Изменяемая зона».
- ⑮ Датчик активации для функции «Изменяемая зона II».
- ⑯ Датчик активации для функций «Шеф».
- ⑰ Контрольный световой индикатор активации функции «Подогрев»*.
- ⑱ Контрольный световой индикатор активации функции «Растапливание»*.

- ⑲ Контрольный световой индикатор активации функции «Тушение»*.
- ⑳ Контрольный световой индикатор активации функции «Быстрое кипение»*.
- ㉑ Контрольный световой индикатор активации функции «Гриль»*.
- ㉒ Контрольный световой индикатор активации функции «Пассерование»*.
- ㉓ Контрольный световой индикатор активации функции «Глубокое прожаривание»*.
- ㉔ Контрольный световой индикатор активации функции «Poaching»*.
- ㉕ Контрольный световой индикатор активации функции «Confit»*.
- ㉖ Контрольный световой индикатор активации функции «Rice Cooking»*.
- ㉗ Датчик активации для функции «Slide Cooking».
- ㉘ Контрольный световой индикатор активации функции «Slide Cooking»*.

*Отображается только во время работы.

Операции осуществляются с помощью сенсорных клавиш. При нажатии требуемой сенсорной клавиши нет необходимости применять силу, для включения нужной функции ее необходимо нажать только кончиком пальца.

Каждое действие подтверждается звуковым сигналом.

С помощью ползунка курсора (2) отрегулируйте мощность (0-9), перемещая палец. При перемещении вправо значение увеличивается, влево – уменьшается.

Также можно выбрать уровень мощности напрямую, установив палец в требуемую точку ползунка курсора (2).



Для выбора конфорки в данных моделях необходимо нажать на ползунок курсора напрямую (2).

ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

1 Нажмите на сенсорную клавишу «Вкл.» ① (1) и удерживайте ее не менее 1 секунды. Сенсорное управление станет активным, будет слышен звуковой сигнал, и загорятся индикаторы (3), при этом будет отображаться знак «-». Если какая-либо из варочных зон будет горячее, на соответствующем индикаторе будет отображаться буква Н и знак «-».

Если в течение последующих 10 секунд не будет выполнена какая-либо операция, сенсорное управление будет отключено автоматически.

Когда сенсорное управление будет включено, его можно будет отключить в любой момент путем нажатия сенсорной клавиши ① (1), даже если она заблокирована (функция блокировки включена). Сенсорная клавиша ① (1) всегда имеет преимущество при отключении сенсорного управления.

ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК

После того, как сенсорное управление будет включено с помощью сенсорной клавиши ① (1), можно будет включить любую конфорку, выполнив следующие шаги:

1 Переместите палец или один

из «ползунков» курсора (2) в любое положение. Будет выбрана соответствующая зона, и одновременно будет установлен уровень мощности от 0 до 9. Этот уровень мощности будет отображаться на соответствующем индикаторе мощности, и десятичная точка (4) будет продолжать мигать в течение 10 секунд.

2 С помощью ползунка курсора (2) выберите новый уровень готовности от 0 до 9.

Когда конфорка будет выбрана, другими словами, когда загорится десятичная точка (4), ее уровень мощности может быть изменен.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ

С помощью сенсорной клавиши-ползунка (2) уменьшите уровень мощности до 0. Конфорка будет выключена.

Когда конфорка выключена, на индикаторе мощности (3) будет отображаться буква Н, если стеклянная поверхность соответствующей варочной зоны будет горячей, и будет присутствовать риск получения ожогов. Когда температура понизится, индикатор (3) будет выключен (если конфорка будет отключена), в противном случае, загорится знак «-», если

конфорка будет все еще подключена.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВСЕХ КОНФОРОК

Все конфорки могут быть одновременно отключены с помощью общей сенсорной клавиши включения / выключения ① (1). Все индикаторы конфорок (3) будут выключены. Если после выключения зона нагрева будет горячей, на соответствующем индикаторе будет отображаться буква «Н».

Определитель посуды

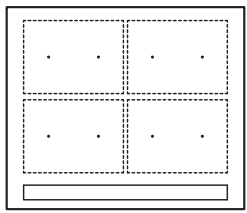
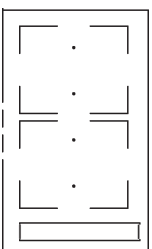
 Убедитесь, что дно посуды закрывает одну или несколько отметок (+) на поверхности варочной панели; (см. Рис.9 и Таблицу 1).

В индукционных варочных зонах имеется встроенный определитель посуды. Поэтому конфорка перестанет работать при отсутствии на ней посуды либо ее несоответствия.

Если варочная зона будет включена, и на ней будет отсутствовать посуда, либо посуда будет несоответствующей,

на индикаторе мощности (3) будет отображаться соответствующий символ , указывающий на то, что «посуда отсутствует».

Таблица 1

МИНИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР ДНА ПОСУДЫ ДЛЯ ЛЮБОЙ ЗОНЫ НАГРЕВА			
	с центром на 1 точку	закрывают 2 точки	4 точки вертикальный закрывают
	8 cm	22 cm	24 cm
 (в зависимости от модели)	-	15 cm	-

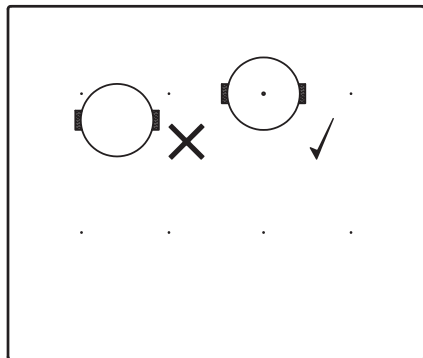
Если во время работы конфорки посуда с нее будет убрана, поступление питания в конфорку автоматически будет прекращено, и отобразится символ «посуда отсутствует». Когда посуда будет снова помещена на варочную зону, подача питания возобновится при уровне мощности, который был установлен ранее.

Время обнаружения кастрюли/сковороды составляет 30 секунд. Если в течение этого времени посуда не будет помещена на конфорку либо будет несоответствующей, варочная зона будет выключена.

После завершения готовки выключите варочную зону

с помощью соответствующих сенсорных элементов управления. В противном случае может возникнуть нежелательная операция, если кастрюля/сковорода будет случайно помещена в зону нагрева в течение 30 секунд. Избегайте возможных чрезвычайных ситуаций!

Рис. 7



Функция блокировки

Во избежание нежелательных операций с помощью функции блокировки можно заблокировать другие сенсорные клавиши, за исключением клавиши включения / выключения ① (1). Эта функция является полезной для обеспечения безопасности детей.

Для включения данной функции нажмите на сенсорную клавишу $\frac{||}{\Delta}$ (6) и удерживайте ее не менее одной секунды. После этого загорится индикатор (7), указывающий на то, что панель управления заблокирована. Для выключения этой функции просто нажмите на сенсорную клавишу $\frac{||}{\Delta}$ (6) еще раз.

Если клавиша включения / выключения ① (1) будет использоваться для выключения прибора, когда будет включена функция блокировки, повторное включение варочной зоны будет невозможным, пока она не разблокируется.

Отключение звукового сигнала

Когда варочная зона будет включена, при одновременном

нажатии сенсорной клавиши $\oplus$ (11) и клавиши блокировки $\frac{||}{\Delta}$ (6) и ее удерживании в течение трех секунд, звуковой сигнал, сопровождающий каждое действие, будет отключен. На индикаторе времени (12) будет отображаться «ВЫКЛ» (OFF).

Данное отключение не будет применено ко всем функциям, как, например, звуковой сигнал для включения / выключения, завершение времени таймера или блокировка / разблокировка сенсорных клавиш всегда будет включена.

Для повторного включения всех звуковых сигналов, сопровождающих каждое действие, необходимо снова одновременно нажать на сенсорную клавишу $\oplus$ (11) и клавишу блокировки $\frac{||}{\Delta}$ (6) и удерживать их в течение трех секунд. На индикаторе времени (12) будет отображаться «ВКЛ» (ON).

Функция Stop&Go

С помощью данной функции процесс готовки можно приостановить. Таймер тоже будет приостановлен, если он был включен.

Включение функции останова.

Нажмите сенсорную кнопку Пауза и пуск $\frac{||}{\Delta}$ (6). Индикаторы мощности отобразят символ $||$, показывая, что приготовление пищи приостановлено.

Выключение функции останова.

Нажмите сенсорную кнопку Пауза и пуск $\frac{||}{\Delta}$ (6) снова. Приготовление пищи возобновляется при тех же настройках мощности и таймера, которые были установлены до паузы.

Функция мощности

С помощью этой функции возможно включение дополнительной мощности для конфорки (выше номинального значения). Уровень мощности зависит от размера

конфорки с возможностью использования максимального значения, которое допускается генератором.

1 Переместите палец над соответствующим ползунком курсора (2), пока на индикаторе уровня мощности (3) не будет отображаться значение «9», и удерживайте палец одну секунду, либо нажмите непосредственно на кнопку «Р» и продолжайте удерживать ее одну секунду.

2 На индикаторе уровня мощности (3) отобразится символ «Р», и конфорка начнет работать с дополнительной мощностью.

Функция мощности имеет максимальную продолжительность работы, указанную в Таблице 1. По истечении этого времени уровень мощности снова возвратится к значению 9. Раздастся звуковой сигнал.

Отключение функции мощности до того, как истечет время работы, может быть осуществлено как с помощью ползунка курсора и изменения уровня мощности, так и путем повторения шага 3.

Функция таймера (обратный отсчет часов)

Эта функция позволяет облегчить процесс готовки, при этом Ваше присутствие не требуется: Вы можете настроить таймер для конфорки, и она будет выключена по истечении требуемого времени.

В данных моделях можно одновременно запрограммировать каждую конфорку на время от 1 до 99 минут.

Установка таймера для конфорки

После того, как уровень мощности для требуемой зоны будет установлен, и десятичная точка этой зоны будет включена, для этой зоны можно будет установить требуемое время готовки.

Для этого:

1 Нажмите на сенсорную

клавишу — (10) или + (11). На индикаторе таймера (12) отобразится значение (00), и на индикаторе соответствующей зоны (3) отобразится символ , поочередно мигая с текущим уровнем мощности.

- 2 Сразу после этого необходимо установить время готовки от 1 до 99 минут с помощью сенсорных клавиш — (10) или + (11). В первом случае значение будет начинаться с 60, а во втором – с 01. При удерживании клавиш — (10) или + (11), будет восстановлено значение 00. Когда до истечения времени будет оставаться менее одной минуты, часы начнут обратный отсчет в секундах.
- 3 Когда индикатор таймера (12) перестанет мигать, автоматически начнется обратный отсчет времени. На индикаторе (3), относящемся к запрограммированной конфорке, будет поочередно отображаться уровень мощности и символ .

После того, как выбранное время готовки истечет, программируемая по времени зона нагрева будет выключена, и часы издадут серию звуковых сигналов, которые будут звучать в течение нескольких секунд. Для выключения звукового сигнала нажмите на сенсорную клавишу. На индикаторе времени (12) отобразится мигающее значение 00 за десятичной точкой (4) выбранной зоны. Если выключенная зона нагрева будет горячей, на соответствующем индикаторе мощности (3) поочередно будут отображаться символы H и «-».

. Если Вы одновременно хотите запрограммировать по времени другую конфорку, повторите шаги 1 - 3.

Если была запрограммирована по времени одна или несколько зон, на индикаторе времени (12) по умолчанию отобразится самое короткое оставшееся время до завершения, при этом

на соответствующей зоне будет отображаться буква t. На остальных зонах, запрограммированных по времени, на соответствующих индикаторах будет отображаться мигающая десятичная точка. Когда будет нажат ползунок курсора другой запрограммированной по времени зоны, на таймере в течение нескольких секунд будет отображаться оставшееся время работы этой зоны, и на соответствующем индикаторе поочередно будет отображаться уровень мощности и буква t.

Изменение запрограммированного времени.

Для изменения запрограммированного времени необходимо нажать ползунок курсора (2) запрограммированной зоны. Затем будет возможно прочитать и изменить время.

С помощью сенсорных клавиш — (10) и + (11) можно изменить запрограммированное время.

Отключение часов

В случае необходимости отключения часов до истечения запрограммированного времени, это можно сделать в любое время, просто установив соответствующее значение на «--».

- 1 Выберите требуемую конфорку.
- 2 Установите значение часов «00» с помощью клавиши — (10). Часы будут отключены. Также это можно сделать быстрее путем одновременного нажатия сенсорных клавиш — (10) и + (11).

Функция управления мощностью

Данная модель оснащена функцией ограничения мощности (Управление мощностью). Эта функция позволяет пользователю устанавливать общие значения мощности, генерируемой

конфоркой. Для этого в течение первой минуты с момента подключения конфорки к источнику питания пользователь получает доступ к меню ограничения мощности.

- 1 Нажмите сенсорную клавишу + (11) и удерживайте ее три секунды. На индикаторе таймера (12) отобразятся буквы PL.
- 2 Нажмите на сенсорную клавишу блокировки  (6). Отобразятся различные значения мощности, которыми можно ограничить мощность конфорки, и эти значения можно изменять с помощью сенсорных клавиш — (10) и + (11).
- 3 После того, как требуемое значение будет выбрано, необходимо еще раз нажать клавишу блокировки  (6). Уровень мощности конфорки будет ограничено выбранным значением.

Если Вы снова захотите изменить это значение, необходимо будет извлечь штепсельную вилку варочной панели из розетки и включить ее снова через несколько секунд. Таким образом, Вы сможете снова войти в меню ограничения мощности.

Каждый раз при изменении уровня мощности конфорки, ограничитель мощности будет рассчитывать общую мощность, которую генерирует конфорка. При достижении лимита общей мощности, сенсорное управление не позволит увеличивать уровень мощности данной конфорки. Конфорка издаст звуковой сигнал, и индикатор мощности (3) будет мигать на уровне, который не может быть превышен. Если это значение должно быть превышено, следует уменьшить мощность других конфорок. Иногда будет достаточно уменьшить мощность на один уровень, так как это зависит от мощности каждой конфорки и уровня, который для них установлен. Возможно, что для повышения мощности конфорки потребуются снизить мощность нескольких конфорок меньшего размера.

При использовании быстрого включения на максимальной мощности и превышении указанного значения над значением, которое установлено пределом мощности, будет установлен максимально возможный уровень конфорки. Конфорка издаст звуковой сигнал, и на индикаторе (3) указанное значение мощности помигает два раза.

Специальные функции: CHEF

Эти функции имеют предварительно заданные уровни мощности, что упрощает приготовление пищи и позволяет получать превосходные результаты, поскольку температура емкости непрерывно контролируется датчиками. Когда целевая температура данной функции достигнута, далее ее поддержание осуществляется автоматически, без необходимости изменения уровня мощности.

Функции «Шеф» действуют правильно с кухонной посудой, у которой ферромагнитная площадь основания соответствует площади приготовления. Кроме того, для высокотемпературных функций (более 100 °C) следует использовать кухонную посуду с гладким ровным дном (предпочтительно типа «сэндвич»), как показано на Рис. 8.

Рис. 8



Для обеспечения правильной работы этих функций важно, чтобы в начале процесса посуда и зона

приготовления не были горячими.

Дополнительную информацию о подходящей кухонной посуде (сотейники, сковороды, решетки для гриля и т.д.) см. на веб-странице компании Küppersbusch.



Эти функции требуют, чтобы дно используемой посуды закрывало две отметки (+) зоны нагрева; (см. Рис.9).

Рис.9

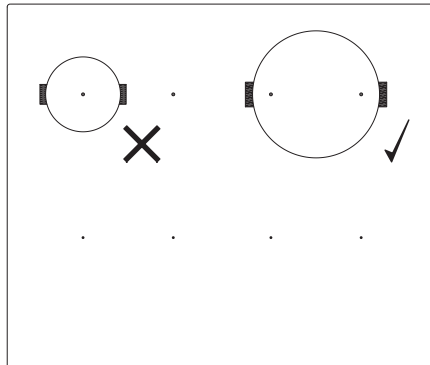
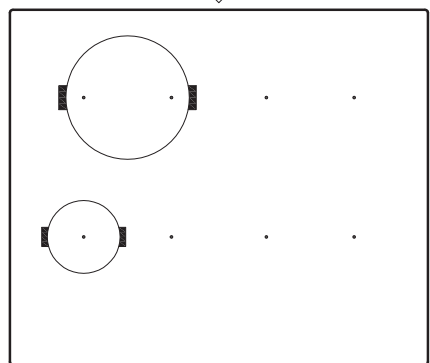
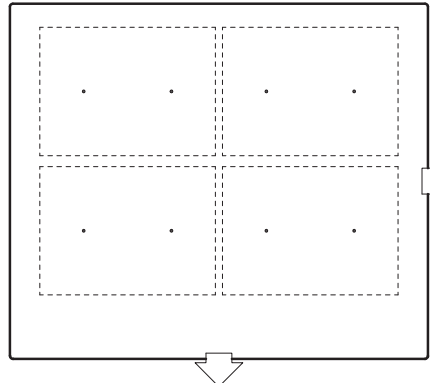


Рис. 10



Сенсорное управление и специальные функции, которые помогают пользователю готовить пищу посредством датчика CHEF (16).

Чтобы активировать специальную функцию в зоне:

1 Вначале следует выбрать эту функцию, после чего на индикаторе мощности (3) станет активной десятичная точка (4).

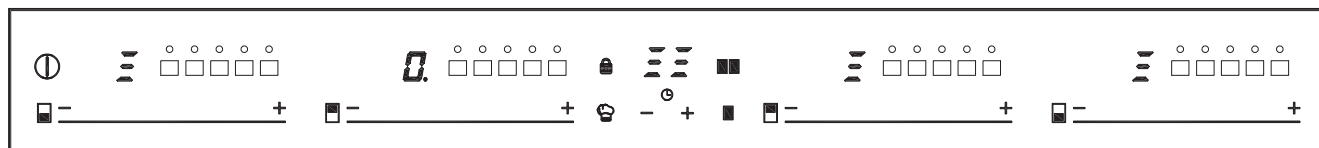
2 Теперь нажмите на датчик CHEF (16). Последовательным нажатием осуществляется последовательный переход между всеми функциями CHEF, доступными в каждой зоне. Эти функции показывают активацию с соответствующими светодиодами (17), (18), (19), (20), (21), (22), (23), (24), (25) и (26).

Если Вы хотите отменить особую активную функцию в любое время, следует нажать на «бегущий»

Рис. 11



Рис. 13



курсор датчика (2) соответствующей зоны, чтобы выбрать его. Загорится индикатор питания (3) десятичной точки (4). Затем, снова коснитесь “бегущего” (2) курсора в положении «0»

Функция KEEP WARM

Эта функция устанавливает автоматическое управление мощностью, подходящее для поддержания приготовленной пищи в подогретом состоянии.

Чтобы её активировать, выберите плиту, удерживайте датчик CHEF (16) нажатым до тех пор, пока светодиод (17) расположенный на значке не загорится. Как только функция будет активирована, на индикаторе питания (3) будет отображаться символ

Вы можете переопределить функцию в любое время, выключив плиту, путем изменения уровня питания или выбора различных специальных функций.

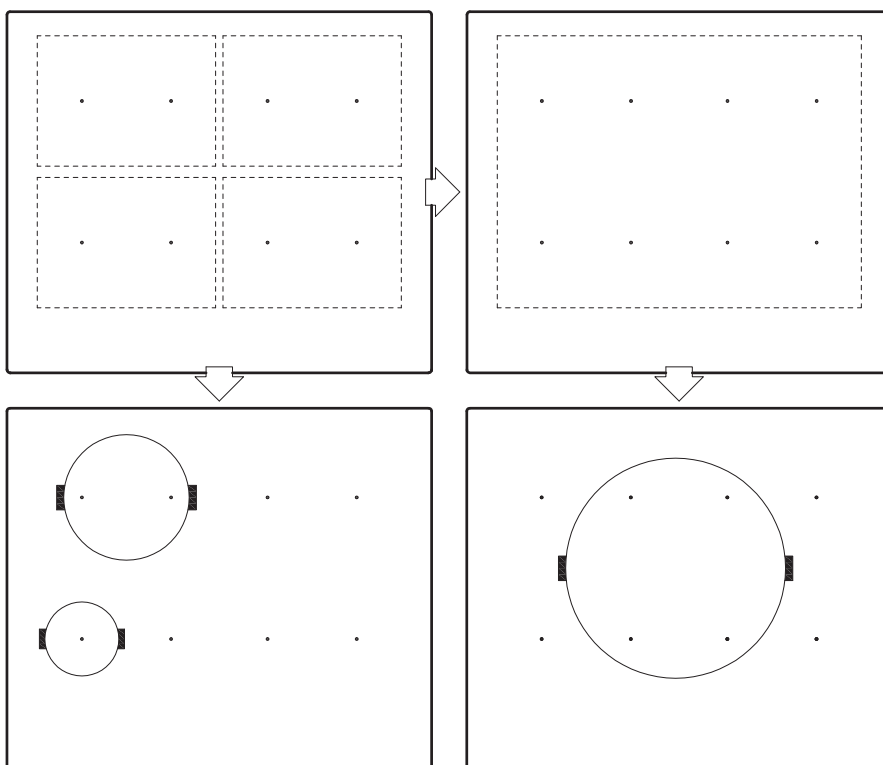
Функция MELTING

Эта функция устанавливает автоматическое управление мощностью, подходящее для низкой температуры зоны нагрева. Идеально подходит для размораживания продуктов или для медленного таяния других видов продуктов питания, как шоколад, масло и др.

Чтобы её активировать, выберите плиту, удерживайте датчик CHEF (16) нажатым до тех пор, пока светодиод (18) расположенный на значке не загорится. Как только функция будет активирована, на индикаторе питания (3) будет отображаться символ

Вы можете переопределить функцию в любое время, выключив плиту, путем изменения уровня питания или выбора различных специальных функций.

Рис. 14



Функция SIMMERING

Эта функция устанавливает автоматическое управление мощностью, подходящее для процесса тушения.

После того, как еда закипит, активируйте плиту, выбрав ее и удерживайте датчик CHEF (16) нажатым до тех пор, пока светодиод (19) расположенный на значке не загорится. Как только функция будет активирована, на индикаторе питания (3) будет отображаться символ

Вы можете переопределить функцию в любое время, выключив плиту, путем изменения уровня запитки или выбора различных специальных функций.

Функция QUICK BOILING (в зависимости от модели)

Эта функция дает возможность автоматического контроля закипания, что является большим

подспорьем при приготовлении макарон, риса, яиц, варки некоторых пищевых продуктов и т. д. Она доступна только в зонах с символом

Условия для посуды

Для правильной работы функции QUICK BOILING, следует использовать посуду, отвечающую следующим условиям:

- Размер дна должен быть как можно ближе к диаметру плиты.
- **БЕЗ КРЫШКИ**
- Посуда должна быть заполнена более, чем на половину своей вместимости водой комнатной температуры (никогда не пользуйтесь подогретой или горячей водой).

Несоблюдение этих условий приведет к нарушению правильного контроля закипания.

Предупреждение: не используйте эту функцию для иных целей приготовления, кроме как для получения кипятка. Никогда не используйте масло, это может привести к перегреву и образованию пламени.

Активация функции

Чтобы активировать функцию, выберите плиту, удерживайте датчик CHEF (16) нажатым до тех пор, пока светодиод (20) расположенный на значке не загорится.

Как только функция будет активирована, на индикаторе мощности (3) появится движущийся сегмент, указывающий, что приготовление пищи находится под контролем системы.

Когда система обнаружит, что вода вот-вот начнет кипеть, раздастся первый сигнал. Воспользуйтесь этим, чтобы подготовить пищу для варки или запекания по желанию.

Через 30 секунд раздастся второй звуковой сигнал, указывающий, что настало время залить продукты питания в посуду.

После второго сигнала, система активирует таймер и секундомер, так

что Вы можете управлять временем кипячения, и символ Я появится на индикаторе мощности (3).

Через 30 секунд после включения секундомера раздастся третий звуковой сигнал, указывающий на то, что с этого момента система будет уменьшать питание для поддержания слабого и непрерывного кипения. Таймер останется активным до конца приготовления.

При желании, Вы можете отключить таймер и задать время для обратного отсчета и автоматического выключения плиты (см. раздел функция таймера).

Выключение функции

Вы можете переопределить функцию в любое время, выключив плиту, путем изменения уровня питания или выбора различных специальных функций.

ФУНКЦИЯ GRILLING

Эта функция устанавливает автоматическое управление мощностью, подходящее для приготовления на гриле.

Для ее активации выберите нагревательную панель, нажмите и удерживайте сенсорную кнопку ШЕФ (16) Я, пока не загорится светодиод

(21), расположенный на значке Я. Как только функция будет активирована, на индикаторе мощности (3) появится движущийся сегмент, указывающий, что приготовление пищи находится в фазе предварительного нагрева посуды. По завершении этого этапа на индикаторе мощности (3) появится знак Я и раздастся звуковой сигнал, указывая пользователю, что ему следует добавить продукты.

Вы можете в любой момент отменить функцию, выключив нагревательную панель, изменив уровень мощности или выбрав другую специальную функцию.

ФУНКЦИЯ PAN FRYING

Эта функция устанавливает автоматическое управление мощностью, подходящее для жарки с небольшим количеством масла или пассерования.

Для ее активации выберите нагревательную панель, нажмите и удерживайте сенсорную кнопку ШЕФ (16) Я, пока не загорится светодиод (22), расположенный на значке Я. Как только функция будет активирована, на индикаторе мощности (3) появится движущийся сегмент, указывающий, что приготовление пищи находится в фазе предварительного нагрева посуды. По завершении этого этапа на индикаторе мощности (3) появится знак Я и раздастся звуковой сигнал, указывая пользователю, что ему следует добавить продукты.

Вы можете в любой момент отменить функцию, выключив нагревательную панель, изменив уровень мощности или выбрав другую специальную функцию.

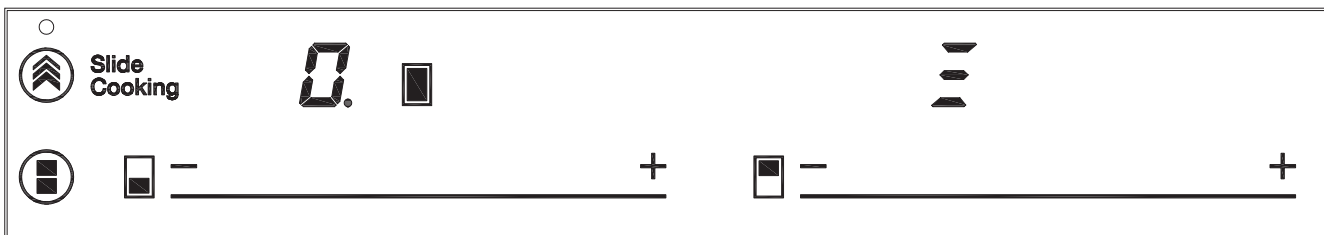
ФУНКЦИЯ DEEP FRYING

Эта функция устанавливает автоматическое управление

Рис. 16



Рис. 12



мощностью, подходящее для жарки с большим количеством масла.

Для ее активации выберите нагревательную панель, нажмите и удерживайте сенсорную кнопку ШЕФ (16) , пока не загорится светодиод (23), расположенный на значке . Как только функция будет активирована, на индикаторе мощности (3) появится движущийся сегмент, указывающий, что приготовление пищи находится в фазе предварительного нагрева посуды. По завершении этого этапа на индикаторе мощности (3) появится знак **Я** и раздастся звуковой сигнал, указывая пользователю, что ему следует добавить продукты.

Вы можете в любой момент отменить функцию, выключив нагревательную панель, изменив уровень мощности или выбрав другую специальную функцию.

ФУНКЦИЯ ROACHING

Эта функция устанавливает автоматический контроль мощности, подходящий для жарки продуктов при средней температуре. Идеально подходит для жарки картофеля при приготовлении испанского омлета.

Чтобы активировать его, выберите варочную панель и последовательно нажимайте сенсорную кнопку CHEF  (16), пока  не загорится светодиод (24) над значком. Как только функция активирована, на индикаторе питания (3) появится движущийся сегмент, указывающий, что система находится в фазе предварительного нагрева контейнера. По окончании этой фазы на индикаторе питания (3) появится значок, и раздастся звуковой сигнал, указывающий, что пользователь должен добавить пищу.

Вы можете отменить эту функцию в любое время, выключив варочную панель, изменив уровень мощности или выбрав другую специальную функцию.

ФУНКЦИЯ CONFIT (в зависимости от модели)

Эта функция устанавливает

автоматическое управление мощностью, подходящее для конфи.

Для ее активации выберите нагревательную панель, нажмите и удерживайте сенсорную кнопку ШЕФ , пока не загорится светодиод (25), расположенный на значке . Как только функция будет активирована, на индикаторе мощности (3) появится движущийся сегмент, указывающий, что приготовление пищи находится в фазе предварительного нагрева посуды. По завершении этого этапа на индикаторе мощности (3) появится знак **Я** и раздастся звуковой сигнал, указывая пользователю, что ему следует добавить продукты.

Вы можете в любой момент отменить функцию, выключив нагревательную панель, изменив уровень мощности или выбрав другую специальную функцию.

ФУНКЦИЯ RICE (в зависимости от модели)

Данная функция осуществляет автоматическое регулирование мощности так, чтобы обеспечить приготовление рисовой каши. Поместите кастрюлю с водой и рисом на основание, и включите эту функцию.

Для ее активации выберите нагревательную панель, нажмите и удерживайте сенсорную кнопку ШЕФ , пока не загорится светодиод (26), расположенный на значке . После включения этой функции на индикаторе мощности (3) отображается буква **Я**. Для пользователя это означает, что процесс приготовления начался. По завершении этого процесса подается звуковой сигнал, плита выключается и активируется дисплей таймера (12). Он показывает пользователю длительность периода времени, в течение которого плита находится в состоянии простоя.

Вы можете в любой момент отменить функцию, выключив нагревательную панель, изменив уровень мощности или выбрав другую специальную функцию.

Функция Flex Zone I

С помощью этой функции можно одновременно использовать две вертикальные зоны приготовления, при этом для обеих может быть выбран уровень мощности и включение функции таймера. Эта функция позволяет увеличить размер зоны нагрева и использовать более крупную посуду; (см. Рис.10).

Для активации этой функции нажмите сенсорную кнопку  (14). Вы можете выбрать требуемую изменяемую зону, нажимая эту сенсорную кнопку несколько раз. Таким образом загорится десятичная точка (4) одной из связанных зон, а на ее индикаторе мощности (3) будет отображаться значение «0». Индикатор таймера часов (12) отобразит три сегмента, показывающие выбранную изменяемую зону. Дисплей мощности (3) для другой подключенной зоны будет отображать три сегмента (см. Рис.11). У вас будет несколько секунд, чтобы выполнить следующую операцию, иначе функция будет отключена автоматически. Вы можете установить мощность, коснувшись активированного курсора ползунка (2).

Чтобы отключить эту функцию, вы должны установить курсор ползунка (2) в положение «0».

Функция Flex Zone II (В Зависимости От Модели)

С помощью этой функции можно одновременно использовать две вертикальные зоны приготовления. Эта функция позволяет увеличить размер зоны нагрева и использовать более крупную посуду.

Для активации этой функции нажмите сенсорную кнопку  (15). Таким образом загорится десятичная точка (4) одной из связанных зон, а на ее индикаторе мощности (3) будет отображаться значение «0». Дисплей мощности (3) для другой подключенной зоны будет отображать три сегмента (см. Рис.12). У вас будет несколько секунд, чтобы

выполнить следующую операцию, иначе функция будет отключена автоматически. Вы можете установить мощность, коснувшись активированного курсора ползунка (2).

Чтобы отключить эту функцию, вы должны установить курсор ползунка (2) в положение «0».

Функция Полная загрузка

Используя эту функцию можно обеспечить совместную работу четырех зон нагрева, а также выбрать уровень мощности и активировать функцию таймера для всех зон. Эта функция позволяет увеличить размер зоны нагрева и использовать более крупную посуду; (см. Рис.14).

Для активации этой функции нажмите сенсорную кнопку  (8). Таким образом загорится десятичная точка (4) одной из связанных зон, а на ее индикаторе мощности (3) будет отображаться значение «0». Индикатор таймера часов (12) отобразит шесть сегментов, показывающих выбранную изменяемую зону. Дисплей мощности (3) для других подключенных зон будет отображать три сегмента (см. Рис.13). У вас будет несколько секунд, чтобы выполнить следующую операцию, иначе функция будет отключена автоматически. Вы можете установить мощность, коснувшись активированного курсора ползунка (2). После выбора мощности загорится светодиод (9) на значке  (8).

Чтобы отключить эту функцию, вы должны установить курсор ползунка (2) в положение «0».

Slide Cooking -Функция Приготовления С Использованием Изменяемых Зон Нагрева (В Зависимости От Модели)

Эта функция позволяет разделить изменяемую зону на три области (см. Рис. 15) и активирует заранее

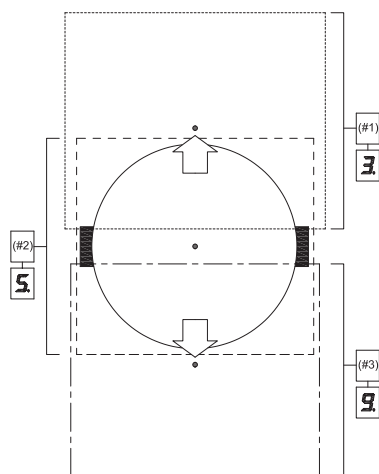
определенную конфигурацию мощности. Это позволит передвигать емкость для приготовления из одной области в другую, чтобы обеспечить приготовление при мощности, определенной для каждой зоны.

Чтобы активировать эту функцию, нажмите сенсорную кнопку  Slide Cooking (27). При этом загораются светодиод (28), расположенный над указанным значком, и десятичная точка (4) одной из связанных зон, а также отображается значение «5» на индикаторе питания (3), которое соответствует зоне №2. Индикатор питания (3) другой связанной зоны покажет три сегмента (см. Рис. 15 и 16). У вас есть несколько секунд, чтобы поместить контейнер в эту область, иначе функция автоматически отключится.

Установив контейнер на место, вы можете перемещать его по зонам: уровень мощности автоматически появится на индикаторе мощности (3): уровень мощности 3 для зоны № 1, уровень мощности 5 для зоны № 2 и уровень мощности 9 для зоны № 3 (см. Рис. 15).

Чтобы отключить эту функцию, вы должны установить курсор ползунка (2) в положение «0».

Рис. 15



Функция отключения для безопасности

Если из-за какой-либо ошибки одна или несколько конфорок

не выключаются, вся панель автоматически выключится по прошествии некоторого заранее определенного времени (см. таблицу 2).

Таблица 2

Выбранный уровень мощности	МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ (в часах)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5
9	1,5
P	10 минут , скорректированные на уровень 9

Когда производится отключение для безопасности, на индикаторе высвечивается 0, если температура стеклянной поверхности неопасна, или же H, если имеется опасность обжечься.

 **Содержите панель управления конфорками в чистоте; она должна быть постоянно чистой и сухой.**

 **При возникновении проблем или неисправностей, неупомянутых в этой инструкции, выключите бытовой прибор из сети и обратитесь в службу технического обслуживания фирмы Küppersbusch.**

Предложения и рекомендации

- * Пользуйтесь кастрюлями и сковородками с толстым и полностью плоским дном.
- * Не следует двигать кастрюли и сковородки по стеклу — это может его поцарапать.
- * Несмотря на то, что стекло

может выдержать удары больших кастрюль и сковородок с неострыми краями, старайтесь этого избегать.

- * Чтобы избежать повреждения поверхности плиты, не двигайте кастрюли и сковородки по стеклянной поверхности и содержите их в чистоте и исправном состоянии.
- * Рекомендуемые диаметры дна посуды (см. «Лист технических данных», поставляемый в комплекте с продуктом).

 **Старайтесь не рассыпать сахар и продукты, содержащие сахар, на стекло, поскольку это может повредить горячую поверхность варочной панели.**

Чистка и обслуживание

Для поддержания бытового прибора в хорошем состоянии, его необходимо чистить с применением соответствующих чистящих средств и инструментов после остывания. Это облегчит работу и позволит избежать скопления грязи. Никогда не пользуйтесь жесткими чистящими средствами или инструментами, которые могут поцарапать поверхность панели; кроме того, нельзя чистить панель с помощью пара.

Легкую грязь, не приставшую к поверхности, можно счищать влажной тряпкой со слабым детергентом или теплой мыльной водой. Однако, более сильные пятна грязи следует удалять, пользуясь специальным очистителем для керамических варочных панелей и соблюдая инструкции на их упаковке. Засохшую грязь, появившуюся в результате неоднократного сгорания продуктов, можно удалять скребком с острым лезвием.

Слабые следы на поверхности остаются от кастрюль и сковородок с жиром на дне или от попадания жира между кастрюлями и конфорками во время приготовления пищи. Их можно удалять с помощью никелевой мочалки или специального очистителя

для керамических варочных поверхностей. Пластмассовые предметы, сахар или пища с большим содержанием сахара, расплавившиеся на поверхности плиты должны немедленно удаляться скребком.

Потертости с металлическим блеском получаются в результате сдвигания металлических кастрюль и сковородок по стеклу. Их можно убрать, воспользовавшись специальным очистителем для керамических варочных поверхностей, хотя этот процесс придется, возможно, повторять несколько раз.

 **Кастрюля или сковорода может пристать к стеклу из-за того, что между ними оказался какой-либо расплавившийся продукт. Не пытайтесь оторвать посуду, пока конфорка холодная! Это может повредить стекло.**

 **Не наступайте и не опирайтесь на стеклянную поверхность плиты, потому что она может разбиться и стать причиной травмы. Не складывайте на стекло разные предметы.**

Küppersbusch оставляет за собой право вносить изменения в свои руководства, которые она посчитает необходимыми или полезными, и которые не влияют на основные функциональные возможности продукции.

Экологические соображения



Символ  на изделии или упаковке означает, что с данным изделием нельзя обращаться, как с обычным бытовым мусором. Это изделие следует утилизировать на специальных пунктах сбора электрических и электронных приборов. Правильно утилизируя его, вы не причиняете вред окружающей среде и общественному здоровью, что могло бы

случиться при несоблюдении правил обращения с отходами. Для получения дополнительной информации об утилизации этого изделия обращайтесь к местным властям, в службу утилизации отходов или в магазин, в котором изделие было приобретено.

Используемые упаковочные материалы являются материалами, не наносящими вреда окружающей среде. Их можно полностью перерабатывать. На пластмассовые детали нанесена маркировка >PE<, >LD<, >EPS<, и т.д. Упаковочные материалы можно выбрасывать в контейнеры с бытовым мусором.

Энергоэффективность устройства:

-Устройство было протестировано на предмет соответствия стандарту EN 60350-2 и полученный результат в Вт·ч/кг указан на заводской табличке устройства.

Следующие советы помогут вам экономно использовать электроэнергию при приготовлении пищи:

- * Используйте подходящую крышку для каждой кастрюли, когда это возможно. При приготовлении пищи без крышки используется больше электроэнергии.
- * Используйте сковороды с плоскими основаниями соответствующего диаметра, совпадающие с размером зоны нагрева. Производители сковород обычно указывают верхний диаметр сковороды, который всегда больше диаметра основания.
- * Когда для приготовления пищи используется вода, используйте ее в небольшом количестве, чтобы сохранить витамины и минералы, содержащиеся в овощах, и устанавливайте минимальный уровень мощности, который обеспечивает приготовление пищи. Высокий уровень мощности не требуется

и является пустой тратой электроэнергии.

* Используйте небольшие кастрюли с небольшим количеством пищи.

Если что-то не работает

Перед тем, как звонить в службу технического обслуживания, проведите описанные ниже проверки.

Прибор не работает:

убедитесь в том, что сетевой шнур подключен к сети.

Индукционные конфорки не греют: посуда для приготовления пищи не соответствует требованиям (ее дно не ферромагнитное, или оно слишком маленькое). Проверьте, притягивается ли к дну посуды ее дно. Гудение не является дефектом, но если его хочется избежать, следует немного понизить уровень мощности нагрева или воспользоваться посудой с более толстым дном и(или) состоящей из одной детали.

Сенсорное управление не включается, а если и включается, то не реагирует на касание кнопок:

ни одна из конфорок не была выбрана. Обязательно выберите конфорку, прежде чем подавать на нее команды управления.

На сенсорах осела влага и(или) Перед тем, как звонить в службу технического обслуживания, проведите описанные ниже проверки.

Во время приготовления пищи слышен шум вентилятора, который не прекращается и после окончания готовки:

индукционные конфорки снабжены вентилятором для охлаждения электроники. Он включается только тогда, когда электронные цепи нагреваются. Он выключается, как только электронные цепи остынут, независимо от того, включена ли варочная панель или нет.

На индикаторе одной из конфорок появляется символ  :

Система индукции не находит посуду на конфорке, или размер этой

посуды не оптимален.

Конфорка гаснет, и на индикаторах появляется сообщение C81 или C82:

Превышение температуры электроники или стекла. Подождите немного, чтобы электроника остыла, или уберите посуду с конфорки.

На индикаторе одной из конфорок появляется сообщение C85:

«Использована неподходящая посуда» Выключите плиту, снова включите ее и попробуйте использовать другую посуду. Перед тем, как звонить в службу технического обслуживания, проведите описанные ниже проверки.

Прибор не работает:

убедитесь в том, что сетевой шнур подключен к сети.

Индукционные конфорки не греют:

посуда для приготовления пищи не соответствует требованиям (ее дно не ферромагнитное, или оно слишком маленькое). Проверьте, притягивается ли к дну посуды магнит, или же используйте посуду большего размера.

Прибор отключается и сообщение C90 отображается на индикаторах мощности (3):

Сенсорная панель управления определяет, что датчик включения/выключения (1) чем-то закрыт и включение варочной панели невозможно. Удалите предметы или жидкости, возможно находящиеся на поверхности сенсорной панели управления, очистите и просушите поверхность, чтобы сообщение не отображалось.

Правила техніки безпеки:

⚠ Застереження. Якщо скло поверхні розбилося або на ньому з'явилися тріщини, негайно відключіть варильну поверхню від електромережі, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.

⚠ Даний прилад не розрахований на використання ззовнішнім таймером (окремим від приладу) або з окремим системою дистанційного управління.

⚠ Для очищення даного приладу не можна використовувати пароочишувачі.

⚠ Застереження. Під час роботи прилад може розігріватися. Не торкайтеся нагрівальних елементів. Не дозволяйте дітям молодше 8 років наближатися до варильної панелі без постійного нагляду

дорослих.

⚠ Даний прилад може використовуватися дітьми старше восьми років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями та особами, яким бракує відповідного досвіду чи знань, **ЛИШЕ** під наглядом

відповідальної особи або після отримання відповідних інструкцій щодо використання приладу та пояснень щодо його потенційної небезпеки. Очищення та технічне обслуговування приладу, яке здійснюється користувачем, не можна довіряти дітям без нагляду дорослих.

⚠ Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

⚠ Застереження. Під час приготування страв у жирі чи олії не залишайте їх без нагляду, бо розігріті жир та олія можуть

зайнятися. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити полум'я водою! Вимкніть прилад і накрийте посуд кришкою, тарілкою чи ковдрою.

⚠ Не лишайте на зонах нагріву варильної панелі сторонні предмети. Уникайте небезпеки пожежі.

⚠ Генератор магнітної індукції відповідає діючим європейським нормам. Однак особам з кардіостимуляторами рекомендується проконсультуватися з лікарем щодо можливості використання індукційних зон нагріву та, у разі сумнівів, не використовувати їх.

⚠ Не можна класти на поверхню варильної панелі металеві предмети (ножі, виделки, ложки, кришки тощо), бо вони можуть розігрітися.

⚠ Завжди вимикайте варильну панель після закінчення приготування їжі. Не домагайтеся просто зняти з неї

посуд. Інакше варильна панель може самостійно увімкнутися, якщо у період розпізнання посуду на її верхній поверхні опиниться посуд. Уникайте нещасних випадків!

Установка

Розташування над висувною шухлядою

Якщо ви хочете влаштувати під варильною поверхнею шафу чи висувну шухляду, необхідно встановити між ними дошку для відмежування нижньої частини варильної панелі. Таким чином ви уникнете випадкового торкання до гарячої поверхні приладу.

Дошку слід розташувати на відстані 18 мм від нижньої частини варильної поверхні

Підключення до електромережі

Перед підключенням варильної панелі до електромережі переконайтеся, що напруга та частота в мережі відповідають даним, що зазначені в таблиці з паспортними даними варильної панелі, розташованій в її нижній частині, та в гарантійному талоні або на аркуші технічних даних, які слід зберігати разом з даним посібником протягом усього терміну експлуатації варильної панелі.

Підключення слід виконувати за допомогою багатополюсного вимикача, що розрахований на відповідну потужність і має мінімальну відстань між контактами 3 мм, або вимикача штепсельного типу, доступ до якого завжди має бути вільний. Вимикач має

забезпечувати вимикання варильної панелі під час її чищення та в аварійних ситуаціях.

Кабель живлення не повинен контактувати ані з корпусом варильної панелі, ані з корпусом духової шафи, якщо вони встановлені в одній секції.

Увага!

! Підключення слід виконувати з належним заземленням, відповідно до діючих норм, інакше робота варильної панелі може порушитися.

! Надто висока перенапруга може призвести до пошкодження системи управління (як це трапляється з будь-якими електроприладами).

! Рекомендується не використовувати індукційну варильну панель під час піролітичного очищення духової шафи, тому що цей прилад сильно розігрівається.

! Будь-які операції у внутрішній частині приладу або його ремонт,

включаючи заміну кабелю живлення, мають виконуватися лише персоналом офіційного сервісного центру Küppersbusch.

! Перед відключенням варильної панелі від електромережі рекомендується вимкнути її кнопкою вимкнення, зачекати приблизно 23 секунд і тільки після цього від'єднати штепсельну вилку. Цей час потрібен, щоб повністю розрядити електроніку варильної панелі і таким чином запобігти ураженню електрострумом через контакти штепсельної вилки.

i Зберігайте гарантійний талон або, у разі його відсутності, аркуш технічних даних, разом з посібником з використання протягом усього терміну експлуатації приладу. У них містяться важливі технічні дані щодо приладу.

Про індукцію

Переваги

Від індукційної варильної поверхні тепло передається безпосередньо

Рис. 2а (5 проводів)

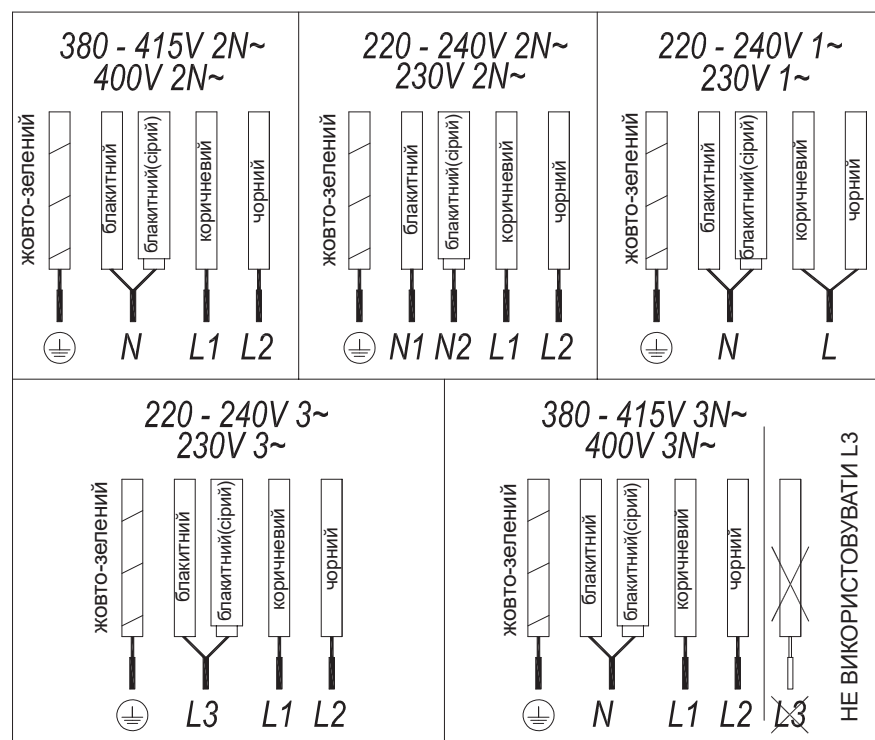
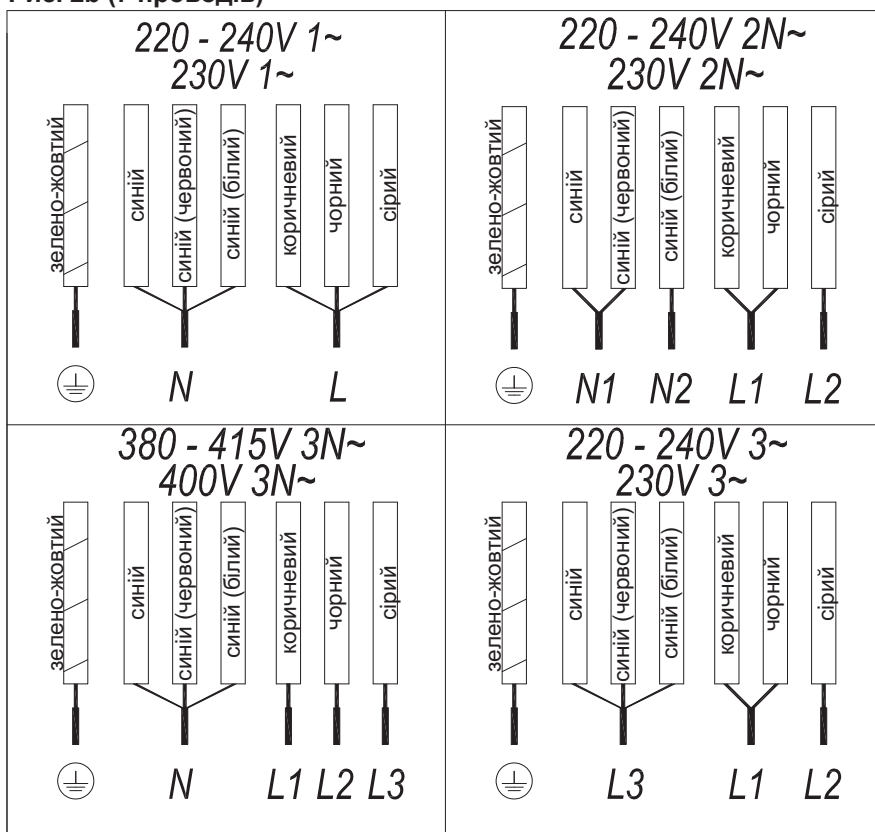


Рис. 2b (7 проводів)



в кухонний посуд.

Такий процес має низку переваг:

- заощадження часу;
- заощадження енергії;
- простота очищення в разі контактування продуктів зі склянню плитою, оскільки вони не пригорають на ній;
- удосконалена система розподілення енергоспоживання. Енергія передається в посуд, щойно відбувається натискання кнопок керування потужністю. Крім того, щойно посуд видаляють із зони приготування, подавання потужності припиняється. Немає потреби спочатку вимикати живлення.

Кухонний посуд

Для використання з індукційними поверхнями для приготування їжі потрібен тільки феромагнітний кухонний посуд.

Такий посуд може бути декількох типів:

- ємності з чавуну, емальованої та іржостійкої сталі, спеціально призначені для використання на індукційних варильних поверхнях. Не рекомендуємо використовувати розсіювачі або такі матеріали, як якісна сталь, алюміній, скло, мідь, а також глиняний посуд.

Кожна зона приготування має

мінімальний час виявлення посуду. Це залежить від матеріалу й феромагнітного діаметра основи кухонного посуду. Таким чином, важливо використовувати ту зону приготування, яка найкраще відповідає основі використовуваного посуду.

Якщо у вибраній зоні приготування використовуваного посуду не виявлено, спробуйте використати наступну найменшу зону.

Коли як єдина зона приготування використовується режим Flex Zone, для зони такого типу можна використовувати посуд більшого розміру (див. рис. 3).

Рис. 3



У продажу є предмети кухонного посуду, заявлені як відповідні для використання на індукційних варильних поверхнях, але які не мають цілком феромагнітної основи (див. рис. 4). У такому посуді відбувається нагрівання тільки феромагнітної основи. Отже, тепло не поширюється рівномірно по

основі посуду. Це може означати, що та частина основи посуду, яка не є феромагнітною, не досягає належної температури приготування.

Рис. 4



Інші предмети кухонного посуду, з алюмінієвими вставками в основі, мають меншу площу феромагнітного матеріалу (див. рис. 5). У цьому разі системі буде складно або навіть неможливо виявити такий посуд. Крім того, може бути знижена передавана потужність, тому посуд не буде нагріватися належним чином.

Рис. 5

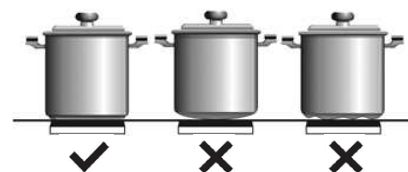


Вплив властивостей основи кухонного посуду

Тип основи, використовуваний у посуді, може вплинути на однаковість та інші якості результатів приготування їжі. У посуді з основою типу «сандвіч» з іржостійкої сталі використовуються матеріали, які сприяють рівномірному розподіленню й розсіюванню тепла, результатом чого є заощадження часу й електроенергії.

Основа посуду повинна бути цілком плоскою, забезпечуючи рівномірне надходження енергії (див. рис. 6).

Рис. 6



Ніколи не нагрівайте порожній

посуд і не використовуйте посуд із тонким дном, оскільки може відбуватися швидке нагрівання, під час якого функції автоматичного вимкнення не вистачає часу для спрацювання.

⚠ ВАЖЛИВІ РЕКОМЕНДАЦІЇ:

Використовуйте посудини з таким же діаметром основи, що й у зони приготування.

У зонах приготування, які знаходяться найближче до панелі керування, завжди тримайте посудини в межах позначок, зазначених на скляній поверхні, і використовуйте посудини такого ж або меншого діаметра. Це допоможе уникнути перегріву зони керування.

Для інтенсивного використання приладу використовуйте задні зони приготування. Це допоможе уникнути перегріву панелі керування.

Не допускайте потрапляння посудини в зону панелі керування, особливо під час приготування їжі.

Експлуатація та технічне обслуговування

Інструкції для користувача щодо сенсорного управління

ЕЛЕМЕНТИ УПРАВЛІННЯ (рис. 1)

- ① Загальний датчик ввімкнення / вимкнення.
- ② Повзунок курсора для керування живленням.
- ③ Індикатор потужності та / або залишкового тепла *.
- ④ Десяткова точка потужності та / індикатора залишкового тепла.
- ⑤ Прямий доступ до функції «Power».
- ⑥ Датчик активації для функції «Block» або «Stop&Go».
- ⑦ Основна індикаторна лампочка

активації функції «Block».*

- ⑧ Датчик активації для функції «Full Flex».
- ⑨ Основна індикаторна лампочка активації функції «Full Flex».*
- ⑩ Датчик «Minus» для таймера.
- ⑪ Датчик «Plus» для таймера.
- ⑫ Індикатор таймера.
- ⑬ Десяткова точка таймера. *
- ⑭ Датчик активації для функції «Flex Zone».
- ⑮ Датчик активації для функції «Flex Zone II».
- ⑯ Датчик активації для функції «Chef».
- ⑰ Основна індикаторна лампочка активації функції «Keep Warm».*
- ⑱ Основна індикаторна лампочка активації функції «Melting».*
- ⑲ Основна індикаторна лампочка активації функції «Simmering».*
- ⑳ Основна індикаторна лампочка активації функції «Quick Boiling».*
- ㉑ Основна індикаторна лампочка активації функції «Grilling».*
- ㉒ Основна індикаторна лампочка активації функції «Pan Frying».*
- ㉓ Основна індикаторна лампочка активації функції «Deep Frying».*
- ㉔ Основна індикаторна лампочка активації функції «Poaching».*
- ㉕ Основна індикаторна лампочка активації функції «Confit».*

㉖ Основна індикаторна лампочка активації функції «Rice Cooking».*

㉗ Датчик активації для функції «Slide Cooking».

㉘ Основна індикаторна лампочка активації функції «Slide Cooking».*

*Є видимими тільки в робочому режимі.

Функції активуються за допомогою сенсорних кнопок. Щоб активувати потрібну функцію, не потрібно докладати зусиль, натискаючи певну сенсорну кнопку, треба лише торкнутися неї кінчиком пальця.

Кожна дія підтверджується звуковим сигналом.

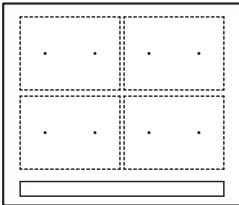
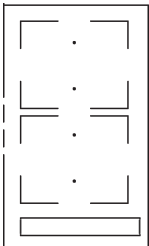
Для регулювання рівнів потужності (0–9) використовується курсор-повзунок (2), який пересувається пальцем. Пересування повзунка вправо збільшує, а вліво — зменшує рівень.

Крім того, можна безпосередньо вибрати рівень потужності шляхом розміщення пальця на потрібній точці курсора-повзунка (2).

⚠ Якщо використовуються ці моделі, щоб вибрати варильну поверхню, торкніться пальцем

Таблиця 1

МІНІМАЛЬНИЙ ДІАМЕТР ДНА ПОСУДИНИ ДЛЯ БУДЬ-ЯКОЇ ЗОНИ ПРИГОТУВАННЯ

	орієнтований на 1 точка	2 точки закрито	4 точки вертикально закриті
	8 cm	22 cm	24 cm
 (залежно від моделі)	-	15 cm	-

повзунка-курсора (2).

УВІМКНЕННЯ ПРИСТРОЮ

- 1 Торкніться сенсорної кнопки «Увімкн.» ① (1) і утримуйте її протягом не менше секунди. Активізується функція сенсорного управління, пролунає звуковий сигнал і загоряться індикатори (3), на яких відобразиться знак «-». Після нагрівання певної варильної поверхні відповідний індикатор почне блимати і на ньому відобразиться літера «Н» і знак «-».

Якщо ви не здійснили ніяких дій протягом наступних 10 секунд, функція сенсорного управління вимкнеться автоматично.

Після активації сенсорного управління його можна вимкнути в будь-який час шляхом натискання сенсорної кнопки ① (1), навіть якщо її було заблоковано (було активовано функцію блокування). Сенсорна кнопка ① (1) завжди має пріоритет у разі вимкнення сенсорного управління.

АКТИВАЦІЯ ВАРОЧНИХ ПОВЕРХОНЬ

Після активації сенсорного управління за допомогою сенсорного елемента ① (1) можна увімкнути будь-яку варильну поверхню, виконавши наступні дії:

- 1 Протягніть палець або торкніться одного з курсорів-повзунків в будь-якому місці (2). Таким чином вибирається конфорка і одночасно встановлюється рівень потужності в межах 0–9. Вибране значення рівня потужності відображається на відповідному індикаторі рівня потужності, а його десятковий розділювач (4) горить протягом 10 секунд.
- 2 За допомогою курсора-повзунка (2) виберіть новий рівень потужності для процесу приготування їжі в межах 0–9.

Одразу після вибору варильної поверхні, іншими словами, поки горить десятковий розділювач (4),

рівень потужності поверхні можна змінити.

ВИМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

За допомогою курсора-повзунка (2) зменшіть рівень потужності до значення 0. Варильна поверхня вимкнеться.

Якщо скляна зона відповідної варильної поверхні є гарячою і існує ризик опіку, після вимкнення варильної поверхні на відповідному індикаторі (3) відобразиться літера «Н». Після зниження температури індикатор (3) вимикається (якщо варильну поверхню вимкнено), або в іншому випадку, якщо поверхня залишається увімкненою, загоряється знак «-».

ВИМКНЕННЯ УСІХ ВАРОЧНИХ ПОВЕРХОНЬ

Можна одночасно вимкнути всі варильні поверхні шляхом торкання сенсорного елемента загального увімкн./вимкн. ① (1). Після цього вимикаються всі індикатори (3) варильних поверхонь. Якщо вимкнена зона нагрівання залишається гарячою, на відповідному індикаторі відображається літера «Н».

Визначник наявності посуду

⚠ Переконайтеся, що нижня частина посудини охоплює одну або більше посилок (+) на поверхні плити; (див. мал.9 та таблицю 1).

Індукційні конфорки оснащені вбудованими визначниками наявності посуду. Таким чином, у разі відсутності посуду або у разі, якщо посуд є невідповідним, варильна поверхня вимикається. На індикаторі рівня

потужності (3) відображається символ , що означає «посуд відсутній», якщо після увімкнення варильної зони системою визначена відсутність або невідповідність

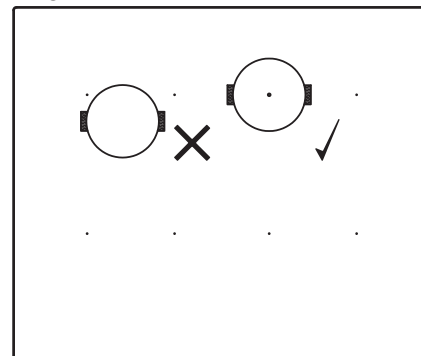
посуду.

Якщо посуд знімається з увімкненої варильної зони, подача енергії на варильну поверхню автоматично припиняється і відображається символ, що означає «посуд відсутній». Якщо знову поставити посуд на конфорку, подача енергії відновлюється на тому ж рівні потужності, який було обрано раніше.

Час виявлення каструлі становить 30 секунд. Якщо посуд не ставиться на конфорку протягом цього періоду часу, або посуд є невідповідним, конфорка вимикається.

Після закінчення приготування вимкніть конфорку за допомогою елементів сенсорного управління. В іншому випадку небажана операція могла б статися, якщо каструля була б випадково розміщена на зоні готування протягом 30 секунд. Уникайте можливих нещасних випадків!

Рис. 7



Функція блокування.

Щоб уникнути виконання небажаних операцій, за допомогою функції блокування можна заблокувати інші сенсорні елементи, за винятком сенсорного елемента увімкн./вимкн. ① (1). Ця функція є корисною для гарантії безпеки дітей.

Щоб активувати цю функцію, торкніться сенсорної кнопки  (6) і утримуйте її протягом не менше секунди. Після цього вмикається сигнальний індикатор (7), що свідчить про те, що панель управління заблоковано. Для вимкнення цієї функції торкніться сенсорного елемента  (6) ще раз.

Якщо пристрій вимкнено за допомогою сенсорного елемента увімкн./вимкн.  (1), а функція блокування є активною, неможливо знову увімкнути плиту, поки цей елемент не буде розблокований.

Вимкнення звукового сигналу

Якщо після увімкнення плити одночасно натиснути сенсорну кнопку  (11) і сенсорну кнопку блокування  (6), а потім утримувати їх натиснутими протягом трьох секунд, звуковий сигнал, який супроводжує кожну дію, стане неактивним. На індикаторі часу (12) відобразиться напис «OF» (Вимкн.).

Зроблена деактивація не застосовується до всіх функцій, наприклад, звуковий сигнал, що супроводжує виконання операцій увімкн./вимкн., закінчення часу таймера або блокування/розблокування сенсорних кнопок, завжди залишається активним.

Щоб знов активувати всі звукові сигнали, що супроводжують виконання всіх операцій, ще раз одночасно натисніть сенсорну кнопку  (11) і сенсорну кнопку блокування  (6) і утримуйте їх натиснутими протягом трьох секунд. На індикаторі часу (12) відобразиться напис «On» (Увімкн.).

Функція «Пуск/Зупин»

Ця функція призупиняє процес готування. Якщо таймер активовано, його також буде призупинено.

Увімкнення функції зупину.

Торкніться сенсора Stop & Go  (6). Індикатори живлення покажуть символ , щоб показати призупинення приготування.

Вимкнення функції зупину.

Натисніть кнопку сенсору Stop & Go  (6) знову. Приготування їжі

відновлюється за тих же параметрів живлення та таймера, які були встановлені до паузи.

Функція «Потужність»

Ця функція збільшує рівень потужності варильної поверхні порівняно з номінальним значенням. Зазначена потужність залежить від розміру варильної поверхні, а також імовірності досягнення максимального значення, що відповідає технічним можливостям джерела енергії.

1 Протягніть пальцем відповідний курсор-повзунок (2), поки на індикаторі рівня потужності (3) не відобразиться напис «9», і утримуйте палець натиснутим упродовж однієї секунди, або торкніться пальцем літери «P» і утримуйте її натиснутою протягом однієї секунди.

2 На індикаторі рівня потужності (3) відобразиться символ «P» і рівень потужності варильної поверхні почне збільшуватися до максимально припустимого рівня.

Функція «Потужність» має максимальну тривалість застосування, вказану в таблиці 1. Після закінчення цього часу рівень потужності буде автоматично встановлено на рівень 9. Звуковий сигнал.

Вимкнення функції «Потужність» до закінчення часу її застосування може бути виконано або шляхом торкання курсора-повзунка, що змінює рівень потужності, або шляхом повторення кроку 3.

Функція «Таймер» (зворотний відлік часу)

Ця функція полегшує процес готування, тому що надає можливість не бути присутнім при цьому процесі: Щоб забезпечити вимикання варильної поверхні після закінчення бажаного часу, можна встановити таймер вимкнення.

Для моделей, що розглядаються в цих інструкціях, можна одночасно встановити час вимкнення кожної варильної поверхні в межах 1–99 хвилин.

Налаштування таймера на вимкнення варильної поверхні.

Таймер вимкнення потрібної варильної зони можна налаштувати після налаштування її рівня потужності, поки горить десятиковий розділювач її індикатора.

3 цією метою потрібно зробити наступні дії:

1 Торкніться сенсорного елемента  (10) або  (11). На індикаторі таймера (12) відобразиться «00», а на індикаторі відповідної конфорки (3) відобразиться символ , який буде блимати поперемінно зі значенням поточного рівня потужності.

2 Відразу ж після цього за допомогою сенсорного елемента  (10) або  (11) встановіть час приготування в діапазоні 1–99 хвилин. Якщо встановлено нижню границю, відлік почнеться зі значення 60, а якщо другу — зі значення 01. Якщо утримувати натиснутим сенсорний елемент  (10) або  (11), значення буде відновлено до 00. Якщо залишилося менше однієї хвилини, відлік буде продовжуватися в секундах.

3 Після того, як індикатор таймера (12) перестане блимати, на ньому автоматично почнеться зворотний відлік часу. На індикаторі (3), що відноситься до нагрівальної панелі, для якої налаштовано таймер на вимкнення, буде поперемінно відображатися обраний рівень потужності і символ .

Після закінчення вибраного часу готування на конфорці, для якої налаштовано таймер на вимкнення, вона вимикається, а годинник видає серію звукових сигналів протягом декількох секунд. Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться будь-якого сенсорного елемента.

Додатково до десяткового розділювача (4) індикатора обраної конфорки на індикаторі таймера (12) відобразиться значення «00», що блимає. Якщо вимкнена конфорка залишається гарячою, на її індикаторі рівня потужності (3) поперемінно відображаються символи «Н» і «-».

Якщо ви бажаєте одночасно встановити час вимкнення іншої конфорки, повторіть кроки 1–3.

Якщо вже налаштовано таймер для однієї або декількох зон, на індикаторі таймера (12) за замовчуванням відобразиться найкоротший час, що залишився до вимкнення, при цьому на індикаторі відповідної конфорки відобразиться символ «t». На відповідних індикаторах решти конфорок відобразиться десятковий розділювач, що блимає. Після натискання курсора-повзунка іншої конфорки, для якої налаштовано таймер, на індикаторі таймера протягом декількох секунд буде відображено час, що залишився до вимкнення цієї конфорки, а на індикаторі конфорки буде поперемінно відображатися її рівень потужності і символ «t».

Зміна запрограмованого часу.

Для зміни запрограмованого часу натисніть курсор-повзунок (2) конфорки, для якої налаштовано таймер. Після цього можна зчитувати і змінювати час.

Запрограмований час можна змінювати шляхом натискання сенсорних елементів — (10) і + (11).

Вимкнення годинника

: Якщо ви бажаєте зупинити годинник до моменту закінчення запрограмованого часу, це можна зробити в будь-який момент шляхом його встановлення в значення «-».

- 1 Виберіть бажану варильну поверхню.
- 2 За допомогою сенсорного елемента — (10) встановіть на годиннику значення «00».

Функцію годинника скасовано. Це можна зробити швидше шляхом одночасного натискання сенсорних елементів — (10) і + (11).

Управління рівнем потужності

Ця модель оснащена функцією обмеження потужності (Power Management). Ця функція дозволяє користувачеві встановлювати різні значення максимального загального рівня потужності, що генерується плитою. Скористатися цією функцією можна шляхом доступу до меню обмеження потужності протягом першої хвилини після підключення плити до джерела живлення.

- 1 Натисніть і утримуйте сенсорну кнопку + (11) протягом трьох секунд. На індикаторі часу (12) відобразиться повідомлення «PL».
- 2 Натисніть сенсорну кнопку блокування $\frac{1}{2}$ (6). Відобразяться різні значення потужності, які можна використовувати для обмеження рівня потужності плити. Ці значення можна змінювати за допомогою сенсорних елементів + (11) і — (10).
- 3 Після вибору значення ще раз натисніть сенсорну кнопку блокування $\frac{1}{2}$ (6). Потужність плити буде обмежена обраним значенням.

Якщо ви бажаєте знову змінити значення, необхідно вимкнути плиту з електромережі і увімкнути її знову через кілька секунд. Після цього ви зможете знову отримати доступ до меню обмеження потужності.

Кожного разу, коли рівень потужності конфорки змінюється, обмежувач потужності обчислює сумарну потужність, що генерується плитою. Після досягнення максимального значення рівня потужності функція сенсорного управління не дозволяє збільшити рівень потужності цієї конфорки. Плита видає звуковий

сигнал, а на індикаторі рівня потужності (3) блимає значення, що відповідає рівню потужності, який не може бути перевищений. Якщо ви бажаєте перевищити це значення, необхідно знизити потужність інших конфорок. Іноді недостатньо знизити рівень потужності тільки однієї конфорки, оскільки загальний рівень залежить від потужності кожної конфорки і рівня потужності, який встановлено для відповідної конфорки. Можливо, щоб підняти рівень конфорки, яка менша інших, треба її відключити.

Якщо використовується функція швидкого увімкнення при максимальній потужності і задане значення перевищує значення обмеження, потужність конфорки буде встановлено на максимально можливому рівні. Плита видає звуковий сигнал і вказане значення потужності двічі заблимає на індикаторі (3).

Спеціальні функції: CHEF

Ці функції мають попередньо задані рівні потужності, що спрощує приготування їжі й дає змогу досягати чудових результатів, оскільки температуру ємності безперервно контролюють датчики. Коли цільової температури цієї функції досягнуто, далі її підтримка здійснюється автоматично, без потреби в зміні рівня потужності.

Функції «Шеф» забезпечують очікуваний результат із кухонним посудом, у якому феромагнітна площа основи відповідає площі приготування. Крім того, для високотемпературних функцій (понад 100 °C) треба використовувати кухонний посуд із гладким рівним дном (переважно типу «сандвіч»), як показано на рис. 8.

Рис. 8



Для забезпечення належного функціонування цих функцій важливо,

щоб на початку процесу посуд і зона приготування були гарячими.

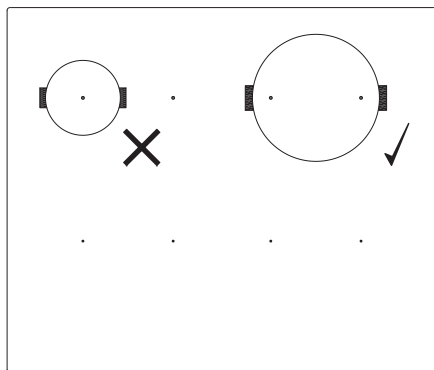
Додаткову інформацію про відповідний кухонний посуд (сотейники, сковороди, решітки для гриля тощо) див. на вебсторінці компанії Küppersbusch.

⚠ Ці функції вимагають, щоб нижня частина використовуваної посудини охоплювала дві (+) зони готування; (див. мал.9).

і (26).

У разі бажання скасувати конкретну активну функцію в будь-який час необхідно вибрати відповідну конфорку шляхом торкання її чутливого елемента у вигляді повзунка (2). Після цього загориться десяткова точка (4) індикатора живлення (3). Щоб встановити новий рівень потужності або вимкнути конфорку, треба ще раз торкнутися чутливого елемента у вигляді повзунка (2), в позиції «0»

Рис. 9 ФУНКЦІЯ KEEP WARM



Ця функція встановлює автоматичний регулятор потужності, придатний для гарячого приготування їжі.

Щоб активувати цю функцію, виберіть конфорку, а потім натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF (16), доки не загориться світлодіод (17), розміщений на піктограмі . Одразу після активації цієї функції

на індикаторі живлення (3) з'явиться символ .

У будь-який час можна перевизначити функцію шляхом вимкнення конфорки, зміни рівня потужності або вибору іншої спеціальної функції.

ФУНКЦІЯ MELTING

Ця функція встановлює автоматичний регулятор потужності, придатний для підтримки низької температури в зоні готування. Ідеально підходить для розморожування продуктів або повільного розплавлення різних видів продуктів харчування, наприклад, шоколаду, масла тощо.

Щоб активувати цю функцію, виберіть конфорку, натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF (16), доки не загориться світлодіод (18), розміщений на піктограмі . Одразу після активації цієї функції на індикаторі живлення (3) з'явиться

Система сенсорного управління оснащена спеціальними функціями, які допомагають користувачеві в процесі приготування страв у разі використання сенсора CHEF (16).

Щоб активувати спеціальну функцію конфорки, виконайте наступні дії:

- 1 По-перше виберіть відповідну функцію, після чого загориться десяткова точка (4) на індикаторі живлення (3).
- 2 Після цього натисніть сенсор CHEF (16). У разі послідовного натискання сенсора одна за другою вмикаються різні функції CHEF, наявні для кожної конфорки. Вмикання функцій відображується шляхом загорання відповідних світлодіодів (17), (18), (19), (20), (21), (22), (23), (24), (25)

Рис. 10

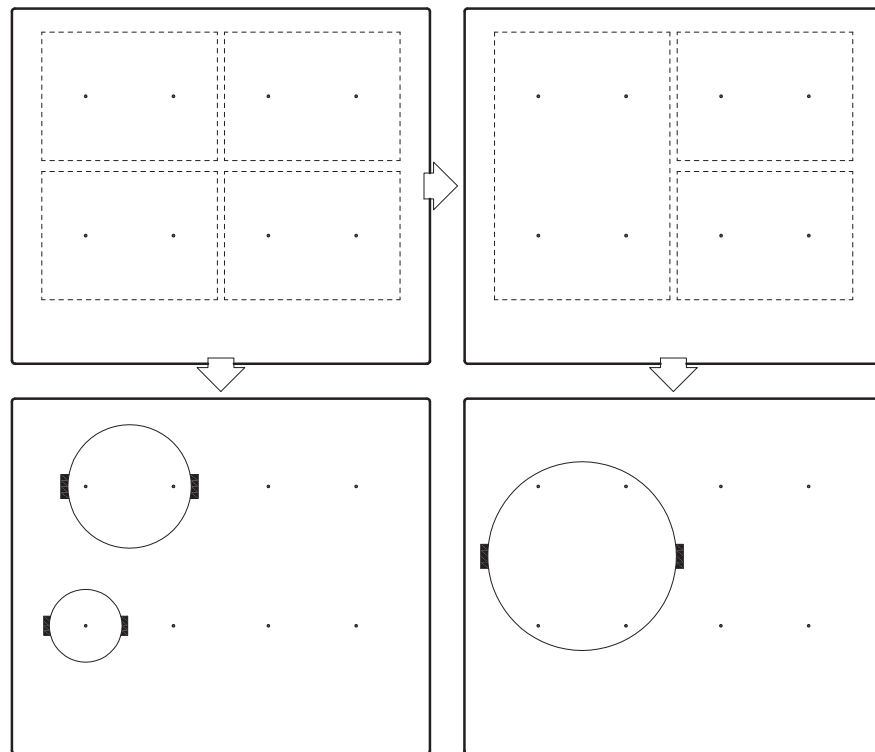
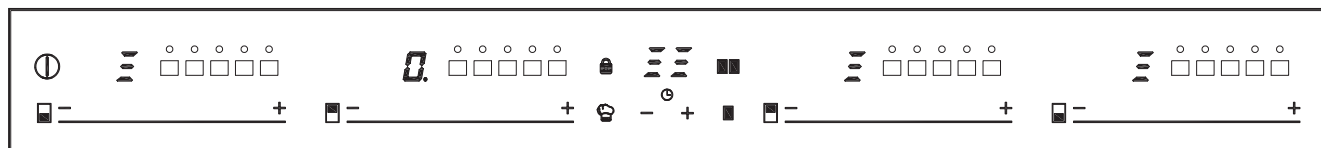


Рис. 11



Рис. 13



СИМВОЛ .

У будь-який час можна перевизначити функцію шляхом вимкнення конфорки, зміни рівня потужності або вибору іншої спеціальної функції.

ФУНКЦІЯ SIMMERING

Ця функція встановлює автоматичний регулятор потужності, придатний для підтримки низької температури в зоні готування.

Після закипання страви виберіть конфорку, а потім натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF  (16) доки не загориться світлодіод (19), розміщений на піктограмі . Одразу після активації цієї функції на індикаторі живлення (3) з'явиться символ .

У будь-який час можна перевизначити функцію шляхом вимкнення конфорки, зміни рівня потужності або вибору іншої спеціальної функції.

ФУНКЦІЯ QUICK BOILING (в залежності від моделі)

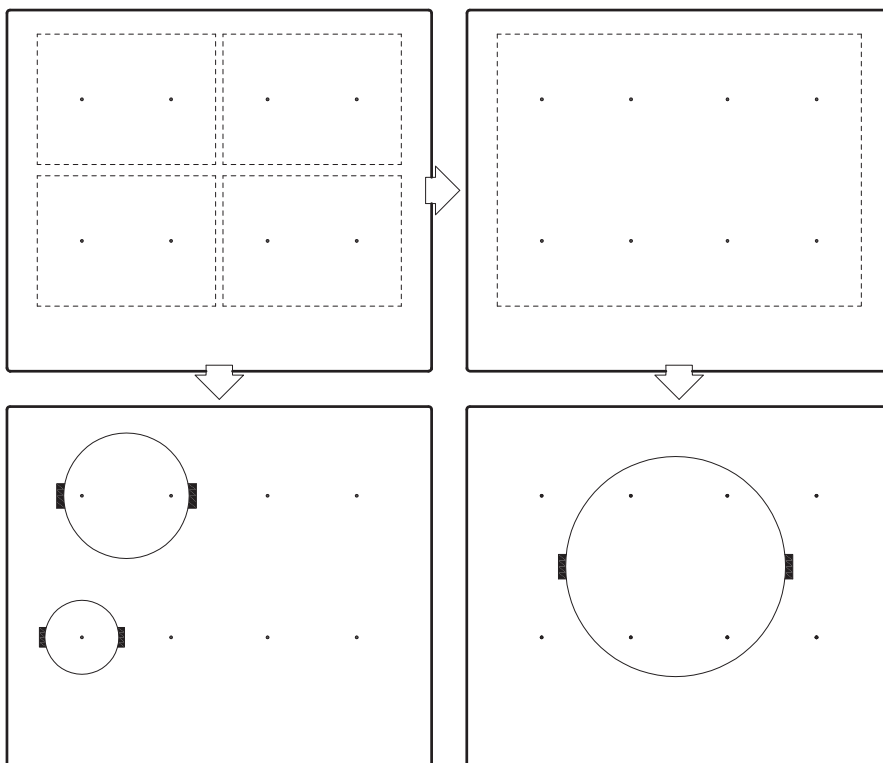
Ця функція забезпечує автоматичне управління кипінням і є дуже зручною у разі приготування макаронів, рису, яєць, варіння деяких продуктів тощо. Ця функція є доступною тільки для конфорок, позначених символом .

Умови використання посуду

Для коректної роботи функції QUICK BOILING необхідно використовувати посуд, який відповідає наступним вимогам:

- Розмір дна якомога ближче до діаметру конфорки.
- **БЕЗ КРИШКИ.**
- Наповняти водою кімнатної температури до рівня більше половини місткості (забороняється використовувати нагріту або гарячу воду).

Рис. 14



Недотримання цих умов призводить до спотворення належних результатів контролю кипіння.

УВАГА: не використовуйте цю функцію для інших цілей, відмінних від кип'ятіння води. Забороняється використовувати олію, тому що це може призвести до перегрівання і спричинити загоряння.

Активація функції

Щоб активувати цю функцію, виберіть конфорку, а потім натисніть і утримуйте натиснутим сенсор CHEF  (16), доки не загориться світлодіод (20), розміщений на піктограмі .

Після активації функції на індикаторі живлення (3); з'явиться рухомий сегмент, який вказує на те, що приготування їжі знаходиться під контролем системи.

Якщо системою виявлено, що незабаром почнеться кипіння,

пролунає перший звуковий сигнал. Скористайтеся цим, щоб підготувати продукти для кип'ятіння або випічки.

Через 30 секунд пролунає другий звуковий сигнал, після якого треба вилити продукти в каструлю, якщо це ще не зроблено.

Після другого звукового сигналу система активує таймер і секундомір, призначені для контролю часу кипіння продуктів і на індикаторі живлення з'явиться символ  (3).

Через 30 секунд після активації секундоміра пролунає третій звуковий попереджувальний сигнал про те, що з цього моменту системою зменшено рівень енергії, що подається на пристрій, з метою підтримання слабкого і безперервного кипіння. Таймер буде залишатися активним до кінця приготування страви.

У разі бажання можна вимкнути таймер і встановити період зворотного відліку часу і автоматичного вимкнення конфорки (див. розділ Функція таймера).

Деактивація функції

У будь-який час можна перевизначити функцію шляхом вимкнення конфорки, зміни рівня потужності або вибору іншої спеціальної функції.

ФУНКЦІЯ GRILLING

Ця функція встановлює автоматичний регулятор потужності, придатний для приготування на грилі.

Щоб його активувати, виберіть тарілку, після цього натисніть датчик CHEF (16) , доки світлодіоди (21), розташовані на екрані,  не загоряться. Після активації функції на індикаторі живлення (3); з'явиться рухомий сегмент, який вказує на те, що приготування їжі відбувається на стадії попереднього нагрівання посудини. Коли ця фаза закінчиться, знак **A** з'явиться на індикаторі живлення (3) та звучить сигнал, який вказує користувачеві, що він повинен додати їжу.

Ви можете знову розпочати функцію в будь-який час, вимкнувши тарілку, змінюючи рівень потужності або вибравши іншу спеціальну функцію.

ФУНКЦІЯ PAN FRYING

Ця функція встановлює автоматичний

регулятор потужності, придатний для смаження з невеликою кількістю масла або пасерування.

Щоб його активувати, виберіть тарілку, після цього натисніть датчик CHEF (16) , доки світлодіоди (22), розташовані на екрані,  не загоряться. Після активації функції на індикаторі живлення (3); з'явиться рухомий сегмент, який вказує на те, що приготування їжі відбувається на стадії попереднього нагрівання посудини. Коли ця фаза закінчиться, знак **A** з'явиться на індикаторі живлення (3) та звучить сигнал, який вказує користувачеві, що він повинен додати їжу.

Ви можете знову розпочати функцію в будь-який час, вимкнувши тарілку, змінюючи рівень потужності або вибравши іншу спеціальну функцію.

ФУНКЦІЯ DEEP FRYING

Ця функція встановлює автоматичний регулятор потужності, придатний для смаження з великою кількістю масла.

Щоб його активувати, виберіть тарілку, після цього натисніть датчик CHEF (16) , доки світлодіоди (23), розташовані на екрані,  не загоряться. Після активації функції на індикаторі живлення (3); з'явиться рухомий сегмент, який вказує на те,

що приготування їжі відбувається на стадії попереднього нагрівання посудини. Коли ця фаза закінчиться, знак **A** з'явиться на індикаторі живлення (3) та звучить сигнал, який вказує користувачеві, що він повинен додати їжу.

Ви можете знову розпочати функцію в будь-який час, вимкнувши тарілку, змінюючи рівень потужності або вибравши іншу спеціальну функцію.

ФУНКЦІЯ ROASTING

Ця функція встановлює автоматичне регулювання потужності, придатне для смаження їжі при середній температурі. Ідеально підходить для смаження картоплі при приготуванні іспанського омлету.

Щоб його активувати, виберіть варильну панель і послідовно натискайте сенсор CHEF , доки  світлодіод (24) над піктограмою не засвітиться. Після активації функції на індикаторі живлення (3) з'явиться рухомий сегмент, що вказує на те, що система перебуває у фазі попереднього нагріву контейнера. Після завершення цієї фази на індикаторі живлення (3) з'явиться знак **a**, і пролунає звуковий сигнал, який повідомляє, що користувач повинен додати їжу.

Ви можете будь-коли змінити функцію, вимкнувши варильну поверхню, змінивши рівень потужності або вибравши іншу спеціальну функцію.

ФУНКЦІЯ CONFIT (у залежності від моделі)

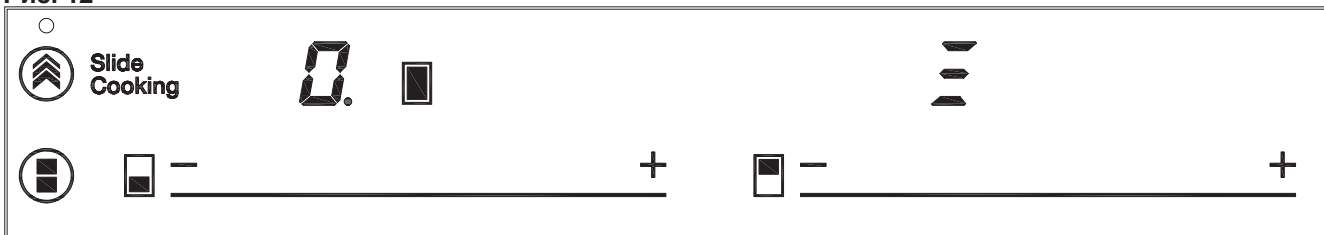
Ця функція встановлює автоматичний регулятор потужності, придатний для функції конфі.

Щоб його активувати, виберіть тарілку, після цього натисніть датчик CHEF , доки світлодіоди (25), розташовані на екрані .

Рис. 16



Рис. 12



, не загоряться. Після активації функції на індикаторі живлення (3); з'явиться рухомий сегмент, який вказує на те, що приготування їжі відбувається на стадії попереднього нагрівання посудини. Коли ця фаза закінчиться, знак **A** з'явиться на індикаторі живлення (3) та звучить сигнал, який вказує користувачеві, що він повинен додати їжу.

Ви можете знову розпочати функцію в будь-який час, вимкнувши тарілку, змінюючи рівень потужності або вибравши іншу спеціальну функцію.

ФУНКЦІЯ RICE (у залежності від моделі)

Ця функція здійснює автоматичне регулювання потужності так, щоб забезпечити приготування рисової каші. Помістіть каструлю з водою та рисом на основу та ввімкніть цю функцію.

Щоб його активувати, виберіть тарілку, після цього натисніть датчик CHEF , доки світлодіоди (26), розташовані на екрані , не загоряться. Після включення цієї функції на індикаторі потужності (3) відображається буква **A**. Для користувача це означає, що процес приготування почався. Після завершення цього процесу подається звуковий сигнал, плита вимикається й активується дисплей таймера (12). Він показує користувачеві тривалість періоду, протягом якого плита перебуває в стані очікування.

Ви можете знову розпочати функцію в будь-який час, вимкнувши тарілку, змінюючи рівень потужності або вибравши іншу спеціальну функцію.

ФУНКЦІЯ Flex Zone I

За допомогою цієї функції можна одночасно використовувати дві вертикальні зони приготування, для обох можна вибрати рівень потужності й увімкнення функції таймера. Ця функція дозволяє збільшити розмір зони приготування та використовувати більші посудини; (див. мал.10).

Щоб активувати цю функцію, натисніть датчик (14). Ви можете вибрати потрібну гнучку зону, натиснувши цей датчик послідовно. Таким чином, десяткова крапка (4) однієї зі зв'язаних зон загориться, а значення «0» відображатимуться на індикаторі живлення (3). Індикатор таймера (12) покаже три сегменти, що вказують на вибрану гнучку зону. Дисплей потужності (3) для іншої під'єднаної зони буде відображати три сегменти (див. мал. 11). У Вас буде кілька секунд, щоб виконати наступну операцію, інакше функція буде автоматично вимкнена. Ви можете становити потужність, торкнувшись активного курсору повзунка (2).

Щоб вимкнути цю функцію, потрібно перемістити повзунок курсора (2) у позицію «0»

ФУНКЦІЯ Flex Zone II (у залежності від моделі)

За допомогою цієї функції можна одночасно використовувати дві вертикальні зони приготування. Ця функція дозволяє збільшити розмір зони приготування та використовувати більші посудини.

Щоб активувати цю функцію, натисніть датчик  (15). Таким чином, десяткова крапка (4) однієї зі зв'язаних зон загориться, а значення «0» відображатимуться на індикаторі живлення (3). Дисплей потужності (3) для іншої під'єднаної зони буде відображати три сегменти (див. мал. 12). У Вас буде кілька секунд, щоб виконати наступну операцію, інакше функція буде автоматично вимкнена. Ви можете становити потужність, торкнувшись активного курсору повзунка (2).

Щоб вимкнути цю функцію, потрібно перемістити повзунок курсора (2) у позицію «0»

Функція Full Flex

За допомогою цієї функції можна разом ввімкнути чотири зони готування, обрати рівень потужності

та активувати функцію таймера для усіх зон. Ця функція дозволяє збільшити розмір зони приготування та використовувати більші посудини; (див. мал.14).

Щоб активувати цю функцію, натисніть датчик   (8). Таким чином, десяткова крапка (4) однієї зі зв'язаних зон загориться, а значення «0» відображатимуться на індикаторі живлення (3). Індикатор таймера (12) покаже шість сегментів, що вказують на вибрану гнучку зону. Дисплей потужності (3) для інших під'єднаних зон буде відображати три сегменти (див. мал. 13). У Вас буде кілька секунд, щоб виконати наступну операцію, інакше функція буде автоматично вимкнена. Ви можете становити потужність, торкнувшись активного курсору повзунка (2). Після вибору потужності, індикатор (9) на екрані   (8).

Щоб вимкнути цю функцію, потрібно перемістити повзунок курсора (2) у позицію «0».

Функція Slide Cooking (у залежності від моделі)

Ця функція дозволяє розділити гнучку зону на три зони (див. Мал.15) та активувати попередньо визначену конфігурацію потужності. Це дозволить пересунути посудину з однієї області в іншу, щоб готувати з потужністю, яка призначена для кожної зони.

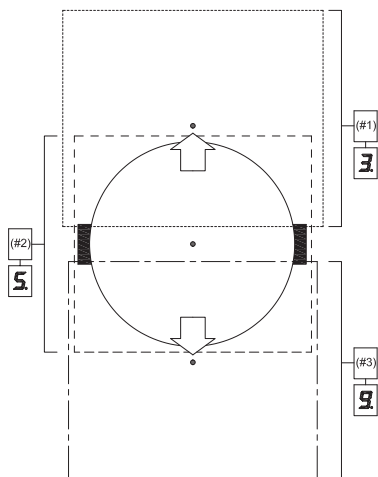
Щоб активувати цю функцію, натисніть датчик    (27). При цьому світлодіод (28), розташований над згаданим значком, і десяткова крапка (4) однієї із зв'язаних зон включаються, також відображаючи значення «5» на його індикаторі живлення (3), що відповідає зоні # 2. Індикатор живлення (3) іншої пов'язаної зони відображатиме три сегменти (див. Рис. 15 і 16). У вас є кілька секунд, щоб помістити контейнер у цю область, інакше функція автоматично деактивується.

Після встановлення контейнера на місце можна просунути його по зонах: рівень потужності автоматично

відображатиметься на індикаторі потужності (3): для зони №1 рівень потужності дорівнює 3, для зони №2 рівень потужності 5, а для зони № 3 рівень потужності дорівнює 9 (див. Рис. 15).

Щоб вимкнути цю функцію, потрібно перемістити повзунок курсора (2) у позицію «0».

Рис. 15



Захисне відключення

Якщо одну чи кілька зон нагріву помилково не вимкнено, через певний проміжок часу варильна панель автоматично відключається (див. таблицю 2).

Таблиця 2

Заданий рівень потужності	МАКСИМАЛЬНА ТРИВАЛІСТЬ РОБОТИ, год.
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5
9	1,5
P	10 хвилин , скориговані на рівень 9

У разі захисного відключення на індикаторі потужності з'являється символ 0, якщо температура поверхні скла є безпечною для користувача, або символ H, якщо існує небезпека опіку.

Слідкуйте за тим, щоб панель управління зонами нагріву завжди була чистою та сухою.

У разі виникнення проблем в управлінні варильною панеллю або неполадок, не описаних у даному посібнику, слід відключити прилад від електромережі та звернутися до сервісного центру Küppersbusch.

Поради і рекомендації

- * Використовуйте посуд з товстим і абсолютно плоским дном.
- * Не пересувайте посуд на поверхні скла, він може подрпати склокераміку.
- * Хоча скло витримує удари великих каструль без гострих країв, намагайтеся уникати їх.
- * Для запобігання пошкодженню склокерамічної поверхні намагайтеся не пересувати посуд на склі та слідкуйте, щоб дно посуду було чистим та неушкодженим.
- * Рекомендовані діаметри нижньої частини горщика (див. «Технічні дані», що постачаються разом із виробом)

Уникайте потрапляння на скло цукру чи продуктів, які містять цукор, бо вони можуть зреагувати з гарячим склом та пошкодити його поверхню.

Очищення та догляд

Для того, щоб утримувати варильну панель у доброму стані, щоразу після її використання очищайте її придатними для цього миючими засобами та пристосуваннями, зачекавши, доки вона охолоне. Таким чином ви уникнете накопичення бруду й очищення потребуватиме менше

зусиль. Ніколи не використовуйте агресивні миючі засоби або засоби, що можуть пошкрябати скло. Так само не можна застосовувати пароочишувачі.

Легкі забруднення, що не прилипли до поверхні скла, можна видалити вологою ганчіркою за допомогою нейтрального миючого засобу чи теплої води з милом. Однак для стійких плям чи жирного забруднення слід використовувати спеціальний миючий засіб для миття склокераміки, дотримуючись інструкцій виробника. Забруднення, що запеклися на поверхні скла, можна видалити за допомогою шкребка з лезом.

Райдужні плями викликає присутність залишків жиру на дні посуду або потрапляння жиру між склом та посудом під час приготування страв. Їх можна видалити з поверхні скла за допомогою нікелевої мочалки з водою або спеціального засобу для очищення склокераміки. Пластикові предмети, цукор або продукти з високим вмістом цукру, які розплавився на варильній поверхні, треба негайно видалити за допомогою шкребка, доки вони гарячі.

Переливи металевого кольору з'являються від тертя металевого посуду об поверхню скла. Їх можна видалити шляхом ретельного чищення спеціальним засобом для склокераміки, хоча можливо, що цю операцію треба буде повторити кілька разів.

Якщо між дном посуду та склом щось розплавилось, посуд може пристати до скла. Не намагайтеся відділити посуд, коли він охолоне! Ви можете розбити склокераміку.

Не ставайте на скло та не спирайтеся на нього. Воно може розбитися та поранити вас. Не використовуйте скло як підставку для розміщення сторонніх предметів.

Компанія Küppersbusch залишає за собою право внесення у посібники та інструкції потрібних та корисних модифікацій без зміни їх

основних характеристик.

Інформація про охорону навколишнього середовища



Символ , нанесений на прилад чи його упаковку, вказує на те, що його не можна викидати як звичайні побутові відходи. Даний прилад необхідно здати до пункту збору електричних та електронних приладів для подальшої утилізації. Подбавши про те, щоб прилад було утилізовано належним чином, ви допоможете уникнути

негативного впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей, який може мати місце при неправильній утилізації приладу. Для отримання більш детальної інформації про утилізацію даного приладу зв'яжіться з вашою місцевою адміністрацією, службою збору та переробки побутових відходів або з магазином, де ви придбали цей прилад.

Матеріали, використані для упаковки приладу, є екологічними та підлягають вторинній переробці. Пластмасові елементи упаковки марковані аббревіатурами >PE<, >LD<, >EPS< і т. ін. Упаковочні матеріали можна викинути у відповідний контейнер для збору побутових відходів.

Енергоефективність пристрою: -Пристрій було протестовано на предмет відповідності стандарту EN 60350-2 і отриманий результат у Вт•год/кг зазначений на заводській табличці пристрою.

Наступні поради допоможуть вам заощадити енергію в будь-який час, коли ви готуєте:

- * Використовуйте правильну кришку для кожного горщика, коли це можливо. Під час готування без кришки витрачається більше енергії.

- * Використовуйте кастролі з плоским дном та відповідними діаметрами дна, щоб відповідати розміру зони приготування. Виробники кастроль зазвичай виробляють горщики, діаметр верху яких більший, ніж діаметр дна.
- * Використовуйте невелику кількість води при приготуванні їжі, щоб зберегти вітаміни та мінерали овочів, і встановіть мінімальний рівень потужності, це підтримувати процес приготування. Високий рівень потужності непотрібний і є витратою енергії.
- * Використовуйте невеликі горщики з невеликою кількістю їжі.

Усунення неполадок

Перш ніж звернутися до сервісного центру, для перевірки виконайте описані нижче дії.

Варильна панель не працює: Перевірте, чи кабель підключений до розетки.

Індукційні зони нагріву не працюють : Використовується непридатний посуд (посуд занадто малий або його дно зроблене не з феромагнітних сплавів). Використайте посуд більшого діаметру або перевірте, чи притягується магніт до його дна.

На початку роботи індукційних зон нагріву чути гудіння:

У тонкому посуді або посуді, зробленому з кількох деталей, гудіння є наслідком передачі енергії безпосередньо у дно посуду. Це гудіння не є дефектом, але, якщо ви хочете уникнути його, трохи зменшіть рівень потужності або скористайтеся посудом з більш товстим дном або монолітним посудом.

Сенсорна панель управління не вмикається чи увімкнулася, але не реагує на ваші дії:

Не обрано жодної зони нагріву. Перш ніж програмувати зону нагріву, оберіть її

На сенсорні кнопки потрапила рідина або у вас мокрі пальці. Слідкуйте, щоб поверхня сенсорної панелі управління та пальці були сухими та чистими. Активовано блокування.

Вимкніть блокування.

Під час приготування їжі чути звук роботи вентилятора, який продовжується навіть після вимкнення варильної панелі: Індукційні зони нагріву оздоблені вентилятором для охолодження електронних компонентів. Вентилятор працює тільки тоді, коли електронні компоненти розігріваються. Коли їх температура знижується, вентилятор автоматично вимикається незалежно від того, працює чи не працює в цей час варильна панель.

На індикаторі  рівня потужності зони нагріву з'являється символ :

Система індукції не знаходить посуд на зоні нагріву або посуд не підходить для індукційної зони нагріву.

Зона нагріву вимикається, і на індикаторах з'являється повідомлення C81 або C82:

Перегрів електроніки або скла. Зачекайте, поки електроніка охолоне, або приберіть посуд з варильної панелі, щоб охололо скло.

Прилад вимикається, а на індикаторах живлення (3) з'являється повідомлення C90:

Контроль сенсорного управління виявляє, що датчик ввімкнення / вимкнення закритий (1), і він не дозволяє включити нагрівач. Видаліть можливі об'єкти або рідини, що тримають поверхню сенсорного керування, прочистіть та висушіть поверхню, поки повідомлення не зникне.

Säkerhetsvarningar:
 ⚠ **Försiktighet.** Om det keramiska glaset går sönder eller spricker, koppla omgående ifrån spis- hällen för att undvika elektriska s t ö t a r .
 ⚠ Den här apparaten är inte konstruerad att arbeta med en extern timer (inte inbyggd i apparaten) eller ett separat fjärr-kontrollsystem.
 ⚠ Använd inte ånga för att rengöra den här apparaten.
 ⚠ **Försiktighet.** Appraten och dess åtkomliga delar kan bli varma under funktion. Undvik att vidröra värmeelementen. Barn under 8 år måste hålla sig borta från spishällen om de inte är permanent övervakade.
 ⚠ Denna enhet kan endast användas av barn som är 8 år eller äldre, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller de som saknar erfarenhet och kunskap, **ENDAST** när de är övervakade eller om de har fått tillräcklig utbildning om användningen

av enheten och förstår riskerna som dess användning innebär. Användare rengöring och underhåll kan inte utföras av övervakade barn.
 ⚠ Barn får inte leka med apparaten.
 ⚠ **Försiktighet.** Det är farligt att tillaga mat med fett eller olja utan att vara närvarande, eftersom dessa kan fatta eld. Försök **ALDRIG** att släcka en eld med vatten! I sådant fall koppla från apparaten och täck lågorna med ett lock, en tallrik eller en filt.
 ⚠ Förvara inga föremål på induktionshällens matlagningsområden. Förhindra eventuella brändrisker.
 ⚠

Induktionsgeneratorn uppfyller gällande EU-lagstiftning. Vi rekommenderar dock att alla försedda med en anordning såsom en pacemaker bör hänvisa till sin

läkare eller om han/hon är osäker avstå från att använda induktionssområdena.

⚠ **Metallföremål** sådana som knivar, gafflar, skedar och lock får inte placeras på spishällens yta eftersom de kan bli överhettade.

⚠ Efter användning stäng alltid av värmeplattan, ta inte helt enkelt bort kas trullen eller stekpannan. Annars kan en felfunktion uppstå om oavsiktligt någon annan kastrull place-ras på den inom detekteringsperioden. Förhindra eventuella olyckor!

Installation

Installation med besticklåda

Om du vill installera en möbel eller en besticklåda under hällen, måste en separationsskiva installeras mellan de två. Oavsiktlig kontakt med den varma ytan av enhetens hölje förhindras således.

Skivan ska installeras 18 mm under spishällens undre del.

Elektrisk anslutning

Innan du ansluter spishällen till elnätet, kontrollera att spänning och frekvens överensstämmer med dem som anges på spishällens typskylt, som sitter undertill på den, och på garantisedeln,

eller i förekommande fall det tekniska databladet, som du måste förvara ihop med denna handbok under produktens hela livslängd.

Den elektriska anslutningen kommer att ske via en allpolig brytare eller kontakt, när tillgängliga, i enlighet med strömmen och med ett minimumavstånd på 3 mm mellan kontaktarna. Detta säkerställer frångkoppling i nödsituationer och tillåter rengöring av spishäll.

Se till att intagskabeln inte kommer i kontakt med induktionsöverdelen eller med unghuset, om det är installerat i samma enhet.

Varning:

! Den elektriska anslutningen måste vara rätt jordad, genom att följa nuvarande lagstiftning, annars kan induktionshällen fungera dåligt.

! Ovanligt höga spänningstoppar kan skada styrsystemet (som med alla elektriska apparater).

! Det rekommenderas att avstå från att använda induktionshällen under pyrolytisk rengöringsfunktion i fall om pyrolytiska ugnar, på grund av den höga temperatur denna typ av enhet uppnår.

! Endast Küppersbusch officiell teknisk service kan hantera eller reparera apparaten inklusive byte av ström- kabeln.

! Innan du kopplar från hällen från elnätet, rekommenderar vi att stänga av fränskiljaren och vänta i ungefär 23 sekunder innan du drar ut kontakten. Denna tid krävs för att möjliggöra en fullständig urladdning av den elektroniska kretsen och därmed utesluta möjligheten för elektriska stötar från kontakterna i kontakten.



Bevara garanticertifikatet eller det tekniska databladet tillsammans med bruksanvisningen under produktens hela livslängd. Dessa innehåller viktig teknisk information.

Om induktion

Fördelar

Med en induktionshäll överförs värmen direkt till kärlet.

Detta innebär en rad fördelar:

- Sparar tid.
- Sparar energi.
- Lätt att rengöra, till exempel om maten kommer i kontakt med glasplattan bränns den inte så lätt.
- Förbättrad energikontroll. Energin överförs till kärlet så snart strömbrytarna trycks in. Dessutom stoppas strömförsörjningen så snart kärlet tas bort från tillagningszonen. Det är inte nödvändigt att stänga av strömförsörjningen först.

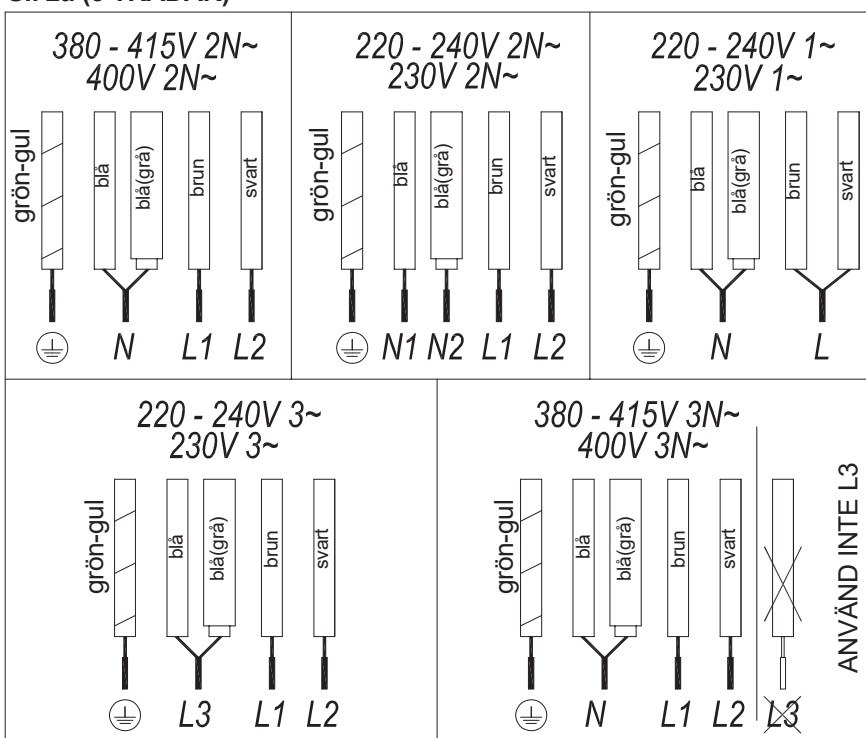
Tillagningskär

Endast ferromagnetiska tillagningskär är lämpliga för användning med en induktionshäll.

Det finns flera typer:

- gjutjärn, emaljerat stål och rostfria stekpannor speciellt för användning

SI. 2a (5 TRÅDAR)



med induktionshällar.

Vi rekommenderar inte användning av diffusorplattor eller material som fint stål, aluminium, glas, koppar eller lera.

Varje tillagningszon har en minsta tid för detektering av kär. Detta beror på materialet och den ferromagnetiska diametern på kärlets botten. Därför är det viktigt att använda den tillagningszon som bäst matchar diametern på botten av det kär som ska användas.

Om kärlet inte detekteras i den valda tillagningszonen, försök använda den näst minsta zonen.

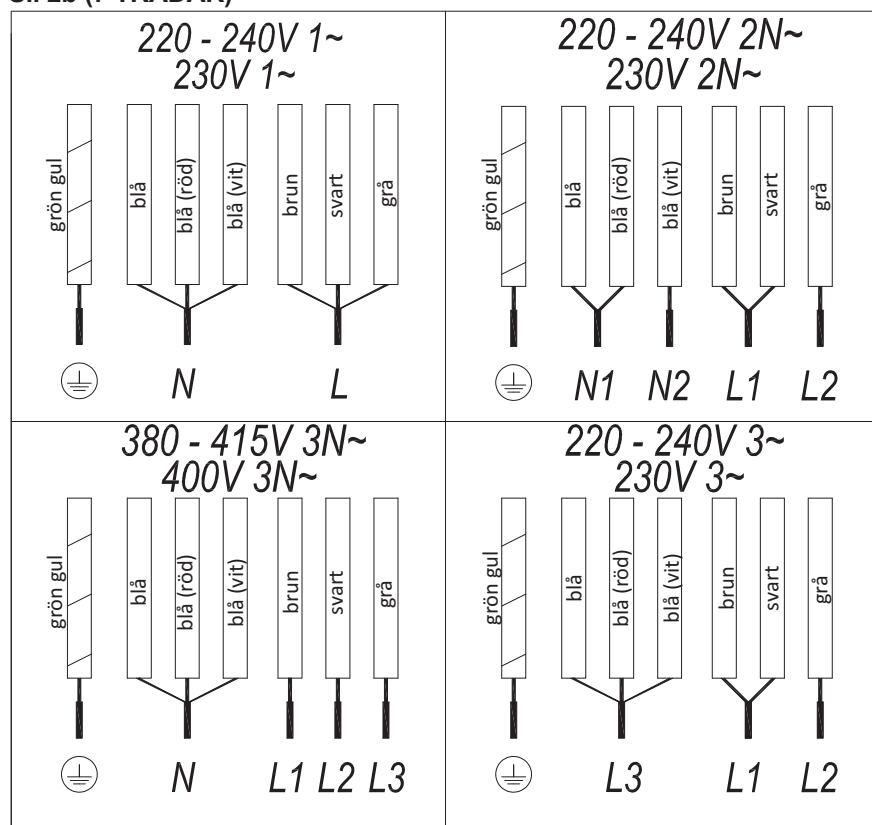
När Flex Zone används som en enda tillagningszon kan större kokkär som är lämpliga för denna typ av zon användas (se fig. 3).

Fig. 3



Vissa kokkär utan en komplett ferromagnetisk bas säljs som lämpliga för induktion (se fig.4). Hos dessa kär hettas endast den ferromagnetiska basen upp. Följaktligen fördelas värmen inte jämnt över kärlets botten. Detta kan

SI. 2b (7 TRÅDAR)



innebära att den icke-ferromagnetiska delen av kärlets botten inte uppnår rätt tillagningstemperatur.

Fig. 4



Andra kokkärler med aluminiuminsatser i basen har ett mindre område av ferromagnetiskt material (se fig.5). I sådana fall kan det vara svårt eller till och med omöjligt att detektera kärlet. Dessutom kan den levererade strömmen vara lägre och följaktligen värms inte kokkärlet upp korrekt.

Fig. 5



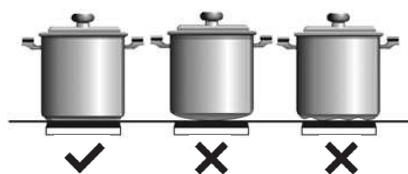
Hur tillagningsskärlets botten påverkar

Den typ av bas som används på kärlet kan påverka enhetligheten och resultatet av tillagningen. Kokkärlet med en "sandwich"-bas i rostfritt stål använder material som underlättar

en jämn fördelning och diffusion av värme, vilket resulterar i tids- och energibesparingar

Kärlets botten måste vara helt plan, vilket säkerställer en enhetlig effektfördelning (se fig.6).

Fig. 6



Värm aldrig tomma kokkärler och använd inte kokkärler med en tunn bas, eftersom de kan värmas upp snabbt utan att det ger tid för att spisens automatiska fränkopplingsfunktion ska aktiveras.



V I K T I G A REKOMMENDATIONER:

Använd kärlet med samma botten diameter som kokzonens.

I de kokzoner som ligger närmast kontrollpanelen ska kärnen alltid hållas inom de kokmarkeringar som anges på glasytan och använd kärlet med samma eller mindre diameter till dessa. Detta hjälper till att förhindra överhettning i

kontrollzonen.

Använd de bakre kokzonerna för intensiv användning av apparaten. Detta hjälper till att förhindra överhettning av kontrollpanelen.

Låt inte kärnen invadera kontrollpanelens zon, särskilt inte under tillagningen.

Uporaba in vzdrževanje

Navodila za uporabnika krmilnika na dotik

KRMILNI ELEMENTI (sl. 1)

- ① Allmän av/på-sensor
- ② Skjutreglage för att kontrollera effekten.
- ③ Effekt- och/eller restvärmeindikator*.
- ④ Decimalpunkt för effekt- och/eller restvärmeindikator.
- ⑤ Direktåtkomst till funktionen "Effekt".
- ⑥ Aktiveringssensor för funktionerna "Blockera" eller "Stop&Go".
- ⑦ Lampa som indikerar om funktionen "Blockera" är aktiverad.
- ⑧ Aktiveringssensor för funktionen "Full flex".
- ⑨ Lampa som indikerar om funktionen "Full flex" är aktiverad.
- ⑩ "Minus"-sensor för timer.
- ⑪ "Plus"-sensor för timer.
- ⑫ Timerindikator.
- ⑬ Decimalpunkt för timer.
- ⑭ Aktiveringssensor för funktionen "Flex-zon".
- ⑮ Aktiveringssensor för funktionen "Flex-zon II".
- ⑯ Aktiveringssensor för "Kock"-funktionerna.
- ⑰ Lampa som indikerar om funktionen "Varmhållning" är aktiverad.*
- ⑱ Lampa som indikerar om funktionen "Smältning" är aktiverad.*

- ⑲ Lampa som indikerar om funktionen "Sjudning" är aktiverad.*
- ⑳ Lampa som indikerar om funktionen "Snabbkokning" är aktiverad*.
- ㉑ Lampa som indikerar om funktionen "Grillning" är aktiverad.*
- ㉒ Lampa som indikerar om funktionen "Stekning" är aktiverad.*
- ㉓ Lampa som indikerar om funktionen "Fritering" är aktiverad.
- ㉔ Lampa som indikerar om funktionen "Poaching" är aktiverad.
- ㉕ Lampa som indikerar om funktionen "Confit" är aktiverad.
- ㉖ Lampa som indikerar om funktionen "Rice Cooking" är aktiverad.
- ㉗ Aktiveringssensor för funktionen "Slide Cooking".
- ㉘ Lampa som indikerar om funktionen "Slide Cooking" är aktiverad.

*Vidno samo pri delovanju.

Napravo lahko upravljate z dotikom na tipke. Ne rabite uporabiti sile, tipke se dotaknite s konico prsta, da aktivirate zeleno funkcijo.

Vsak dotik je potrjen s kratkim piskom.

Za nastavitev moči (0-9) uporabite kazalni drsnik (2), po katerem podrsate s prstom. Podrsanje v desno

poveča vrednost, podrsanje v levo pa jo zmanjša.

Lahko pa tudi neposredno izberete nastavitev moči, tako da prst postavite točno na drsnik (2).



Če pri teh modelih želite izbrati kuhalno ploščo, se neposredno dotaknite drsnika (2).

VKLOP NAPRAVE

- 1 Za najmanj eno sekundo se dotaknite tipke Vklop ① (1). Krmilnik na dotik se aktivira, zasliši se pisk in indikator (3) se vključi in prikazuje znak "-". Če je katera koli kuhalna cona vroča, bo ustrezni indikator utripal in prikazoval črko H in znak „-“.

Če v naslednjih 10 sekundah ne vnesete nobenega ukaza, se bo krmilnik na dotik samodejno izklučil. Ko je krmilnik na dotik aktiviran, ga lahko kadarkoli izključite z dotikom tipke ① (1), tudi če je krmilnik zaklenjen (aktivirana funkcija zaklepanja). Tipka ① (1) ima vedno prednost pri izklopu krmilnika na dotik.

VKLOP PLOŠČE

Ko ste s tipko ① (1) aktivirali krmilnik na dotik, lahko vključite katerokoli ploščo, tako da sledite naslednjim korakom:

- 1 Podrsajte s prstom ali pa se dotaknite kateregakoli položaja drsnika (2). Cona je izbrana, obenem pa je nastavljena stopnja gretja med 0 in 9. Stopnja gretja bo prikazana na ustreznem indikatorju in decimalna pika (4) bo naslednjih 10 sekund svetila.

- 2 S kazalko drsnika (2) izberite novo stopnjo gretja med 0 in 9.

Dokler je plošča izbrana (dokler njena decimalna pika (4) sveti), lahko spreminjate nastavitev gretja te cone.

IZKLOP PLOŠČE

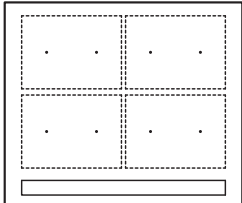
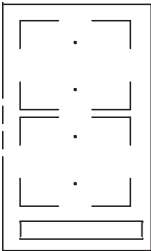
Z dotikom drsnika (2) zmanjšajte moč na 0. Grelna plošča se izključi.

Ko je grelna plošča izključena, se na njenem indikatorju (3) prikazuje H, dokler je plošča vroča in obstaja nevarnost opeklin. Ko temperatura upade, se indikator (3) izključi (če je kuhalna plošča izključena), če pa je kuhalna plošča vključena, se prikaže "-".

IZKLOP VSEH PLOŠČ

Lahko izključite vse plošče naenkrat, tako da pritisnete na tipko za vklop/izklop ① (1). Vsi indikatorji plošč (3) se izključijo. Če je izključena grelna plošča vroča, bo na indikatorju prikazana črka H.

Tabell 1

MIN. DIAMETER PÅ MATLAGNINGSKÄRLETS BOTTEN FÖR VALFRI TILLAGNINGSZON			
	centrerad på 1 punkt	2 punkter täckta	4 punkter vertikal täckt
	8 cm	22 cm	24 cm
 (beroende på modell)	-	15 cm	-

Zaznavanje posode



Se till att botten på matlagningskärlet täcker en eller flera av referenserna (+) på kokplattans yta (se fig. 9 och tabell 1).

Indukcijske kuhalne cone imajo vgrajeno zaznavanje prisotnosti posode. Zato se bo plošča izključila, če na njej ni posode ali če posoda ni primerna za indukcijsko cono.

Ko je cona vključena in na njej ni posode ali pa je posoda neprimerna, bo indikator vklopa (3) prikazoval simbol U za „ni posode“.

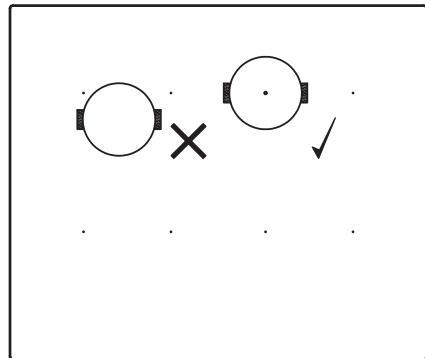
Če med delovanjem cone z nje odstranite posodo, bo kuhalna plošča takoj prenehala z napajanjem cone in prikazala simbol „ni posode“. Ko posodo znova postavite na kuhalno cono, se napajanje cone znova vzpostavi z enako močjo, ki je bila izbrana poprej.

Tiden för pannupptäckt är 30 sekunder. Če posode ne postavite nazaj na ploščo v tem času ali če postavite neprimerno posodo, se kuhalna plošča izključi.



Ko zaključite s kuhanjem, izključite kuhalno cono z dotikom na ustrezno tipko krmilja. Annars kan en oönskad operation uppstå om en panna oavsiktligt placeras på tillagningsytan under de 30 sekunderna. Izogibajte se možnim nezgodam!

SI.7



Zaklepanje tipk

Z zaklepanjem tipk lahko zaklenete vse tipke razen tipke za vklop/izklop (1), da preprečite neželeno upravljanje. Ta funkcija se uporablja kot zaščita za otroke.

Da bi aktivirali to funkcijo, se za najmanj eno sekundo dotaknete tipke $\frac{1}{2}$ (6). Nato se vključi pilotski indikator (7), ki opozarja na to, da je nadzorna plošča zaklenjena. Da bi to funkcijo izključili, se enostavno znova dotaknete tipke $\frac{1}{2}$ (6).

Pri aktiviranem zaklepanju tipk naprave ne morete vključiti s tipko za vklop/izklop (1).

Izklop zvočnega signala

Ko je kuhalna plošča vključena, lahko deaktivirate zvočni signal, ki spremlja vsak aktiviran ukaz, s hkratnim dotikom

tipke $+$ (11) in tipke za zaklepanje $\frac{1}{2}$ (6) za tri sekunde. Na časovnem prikazu (12) se prikaže "OF".

To deaktiviranje ne velja za vse funkcije. Zvočni signal za vklop/izklop in za iztek časovnika za zaklepanje/odklepanje tipk na dotik bosta še vedno aktivirana.

Če želite znova aktivirati vse zvočne signale, ki spremljajo vsak ukaz, hkrati za tri sekunde pritisnite tipko $+$ (11) in tipko za zaklepanje $\frac{1}{2}$ (6). Na časovnem prikazu (12) se prikaže "On".

Funkcija Stop&Go

Ta funkcija začasno prekine kuhanje. Če jo aktivirate, se zaustavi tudi časovnik.

Vklop funkcije za premor.

Peka på Stop & Go-sensorn $\frac{1}{2}$ (6). Effektindikatorerna visar symbolen $||$ för att indikera att tillagning har pausats.

Izklop funkcije za premor.

Peka på Stop&Go-sensorn $\frac{1}{2}$ (6) igen. Tillagningen återupptas med samma effekt- och timerinställningar som infördes före pausen.

Funkcija povečane moči

S to funkcijo daste kuhalni plošči „dodatno“ grelna moč nad nazivno močjo. Dodatna moč je odvisna od velikosti plošče in je omejena z največjo močjo generatorja.

1 S prstom podrsajte po ustreznem kazalnem drsniku (2), dokler indikator stopnje gretja (3) ne prikaže "9", nato pa prst še zadržite za eno sekundo ali pa se dotaknete oznake "P" in zadržite prst za eno sekundo.

2 Indikator stopnje moči (3) bo prikazoval simbol P in plošča bo grela z dodatno močjo.

Najdaljše trajanje funkcije povečane moči je podano v tabeli 1. Po izteku tega časa se stopnja grelne moči samodejno vrne na 9. Zasiliš se pisk.

Če želite funkcijo povečane moči izklopiti pred iztekom časa, lahko to storite z dotikom na kazalni drsnik ali pa ponovite korak 3.

Časovnik (odštevalni)

Pri uporabi te funkcije vaša prisotnost ob kuhalni plošči ni potrebna. Ko nastavite časovnik za kuhalno ploščo, jo bo ta po poteku nastavljenega časa izključil.

Pri teh modelih lahko istočasno nastavite program za vsako ploščo v razponu od 1 do 99 minut.

Nastavitev časovnika za kuhalno ploščo.

Ko ste nastavili moč želene kuhalne cone in ko je decimalna pika cone vključena, lahko nastavite časovnik za to cono.

Naredite naslednje:

- 1 Dotaknite se tipke $-$ (10) ali $+$ (11). Indikator časovnika (12) prikazuje "00" in ustrezni indikator cone (3) bo prikazoval simbol $\frac{1}{2}$, izmenjujoč se s prikazom trenutno nastavljenega grelne moči te cone.
- 2 Takoj zatem s tipkama $-$ (10) in $+$ (11) nastavite čas kuhanja na vrednost od 1 do 99 minut. Pritisk na prvo tipko nastavi začetno vrednost na 60, pritisk na drugo pa na 01. Če zadržite prst na tipkah $-$ (10) in $+$ (11), se vrednost nastavi na 00. Ko je preostali čas kuhanja krajši od ene minute, bo časovnik prikazoval preostale sekunde do izteka časa.

3 Ko indikator časovnika (12) preneha utripati, bo pričel samodejno odšteti čas. Indikator (3) posamezne kuhalne plošče bo izmenoma prikazoval izbrano stopnjo grelne moči in simbol $\frac{1}{2}$.

Ko izbrani čas kuhanja poteče, se bo s časovnikom krmiljena kuhalna plošča izključila in v naslednjih nekaj sekundah boste slišali nekaj kratkih piskov. Za izklop zvočnega signala se dotaknite katerekoli tipke. Na indikatorju časovnika (12) se ob decimalni piki (4) izbrane cone prikaže utripajoča oznaka 00. Če je izključena grelna cona vroča, se na indikatorju grelne moči (3)

izmenoma prikazujeta simbola H in “-“.

Če želite istočasno nastaviti časovnik za katero drugo cono, ponovite korake od 1 do 3.

Če je katera od con že nastavljena na izklop s pomočjo časovnika, bo indikator časovnika (12) privzeto prikazoval najkrajši preostali čas, na indikatorju s časovnikom krmiljene cone pa bo prikazan simbol „t“. Na indikatorjih ostalih con, krmiljenih s časovnikom, bo decimalna pika utripala. Ko pritisnete na kazalni drsnik druge časovno krmiljene cone, bo časovnik za nekaj sekund prikazoval preostali čas te cone, na indikatorju cone pa bosta izmenoma prikazana stopnja moči in črka „t“.

Spreminjanje programiranega časa

Za spreminjanje programiranega časa pritisnite na kazalni drsnik (2) časovno krmiljene cone. Nato imate možnost odčitati in spremeniti čas.

S tipkama — (10) in + (11) lahko spremenite nastavljeni čas.

Izklop funkcije časovnika

: Če želite izključiti funkcijo časovnika pred iztekom programiranega časa, lahko to storite kadarkoli, tako da nastavite čas na „00“.

- 1 Izbere želeno kuhalno ploščo.
- 2 S tipko — (10) nastavite čas na „00“. Časovnik je izključen. To lahko naredite še hitreje, tako da hkrati pritisnete na tipki — (10) in + (11).

Funkcija upravljanja energije

Den här modellen är utrustad med en effektbegränsningsfunktion

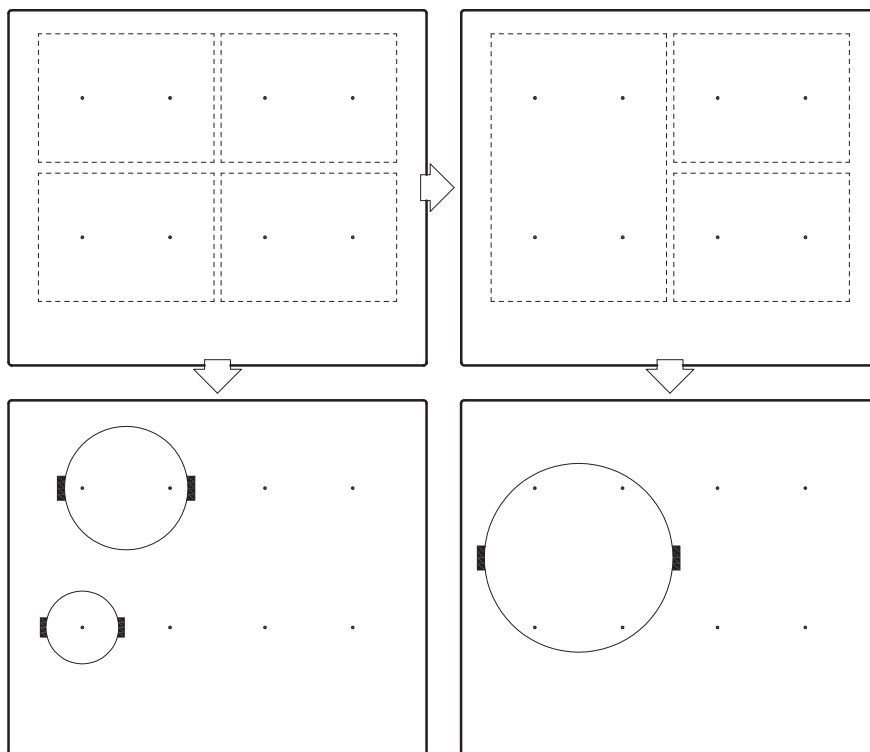
Sl. 11

(strömhantering). Ta funkcija omogoča uporabniško nastavitve največje moči kuhalne plošče. V ta namen lahko v prvi minuti po priklopu kuhalne plošče na omrežno napetost dostopate do menija za omejitev porabe energije.

- 1 Za tri sekunde se dotaknite tipke + (11). Na indikatorju časovnika (12) se prikaže „PL“.
- 2 Pritisnite tipko za zaklepanje $\frac{1}{2}$ (6). Prikazane bodo različne vrednosti moči, na katere je mogoče omejiti kuhalno ploščo. Spremenite jih lahko z dotikom na tipki + (11) in — (10).
- 3 Ko ste izbrali želeno vrednost, še enkrat pritisnite na tipko za zaklepanje $\frac{1}{2}$ (6). Moč kuhalne plošče bo omejena na izbrano vrednost moči.

Če želite znova spremeniti vrednost, izključite napajanje kuhalne plošče in ga čez nekaj sekund spet priključite. Zdaj boste lahko znova vstopili v meni

Sl. 10

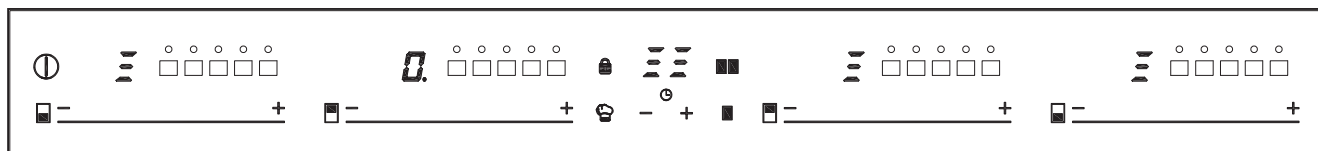


za nastavitve omejitve moči.

Vsakič ko spremenite nastavitve posamezne grelné plošče, bo omejevalnik moči izračunal skupno porabo kuhalne plošče. Ko dosežete omejitev moči, vam krmilje moči na dotik ne bo več omogočalo povečevanja moči posamezne grelné plošče. Zaslišal se bo pisk in indikator vklopa (3) bo utripal s prikazom omejitve moči. Če želite povišati moč posamezne grelné plošče, morate najprej zmanjšati moč drugih plošč. Morda v določenih primerih ne bo dovolj zmanjšati moč samo za eno stopnjo, saj je to odvisno od moči posamezne plošče. Det är möjligt att för att höja nivån på en kokplatta måste flera mindre stängas ner.

Če uporabljate hitri vklop pri največji moči in je moč plošče višja od omejitve moči, se bo grelna plošča vključila pri največji moči. Zaslišal se bo pisk in oznaka moči bo dvakrat utripnila na indikatorju (3).





Speciella funktioner: CHEF

Dessa funktioner har förallokerade effektnivåer för att underlätta tillagningen och uppnå utmärkta resultat eftersom temperaturen på kärlet kontrolleras kontinuerligt av sensorer. När måltemperaturen för funktionen har uppnåtts bibehålls den automatiskt utan att effektnivån behöver ändras.

Chef-funktionerna fungerar korrekt med kokkärl med samma ferromagnetiska yta på kärlets botten som tillagningszonsområdet. För höga temperaturfunktioner (över 100 °C) måste dessutom kokkärl ha en plan, jämn bas (helst "sandwich"-typ) såsom visas i figur 8.

Fig. 8

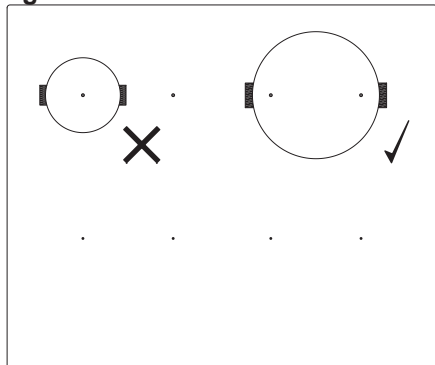


För att säkerställa korrekt funktionalitet hos dessa funktioner är det viktigt att kärlet och tillagningszonen inte är heta i början av processen.

Ytterligare information om lämpliga tillagningskärl (kastruller, stekpannor, grillar etc.) finns på Küppersbuschs webbplats.

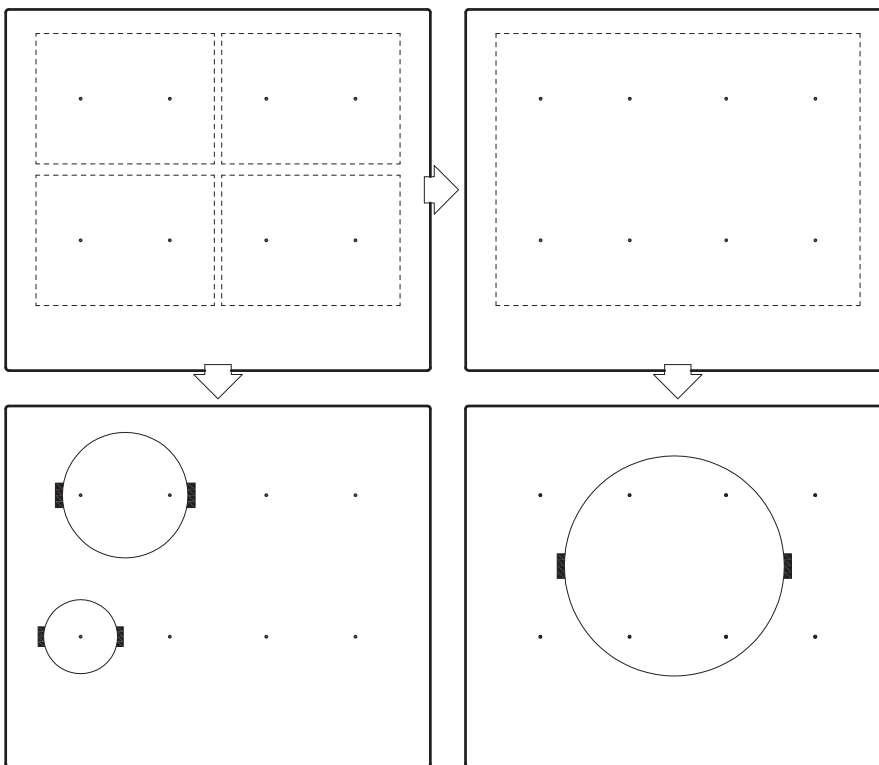
! Dessa funktioner kräver att botten på det använda tillagningskärlet täcker två (+) i tillagningszonen (se fig.9).

fig.9



Pekkontrollen har speciella funktioner

Sl. 14



som hjälper användaren att laga mat genom CHEF-sensorn (16).

För att aktivera en särskild funktion i en zon:

- 1 Först ska den väljas; och sedan kommer decimalkommat (4) aktiveras på strömindikatorn (3).
- 2 Klicka nu på CHEF-sensorn (16). De sekventiellt successiva trycken kommer att gå igenom alla CHEF-funktionerna tillgängliga i varje zon en efter en. Dessa funktioner kommer att visa aktivering med de motsvarande lysdioderna (17), (18), (19), (20), (21), (22), (23), (24), (25) och (26).

Om du vill avbryta en speciell aktiv funktion när som helst, bör du trycka på "reglage"-markörsensorn (2) för den relaterade zonen för att välja det. Decimalkommat (4) för strömindikatorn (3) tänds. Sedan trycker igen på "reglage" (2) i läget "0"

KEEP WARM-FUNKTION

Den här funktionen ställer in en automatisk effektkontroll lämplig för att hålla den tillagade maten varm.

För att aktivera den, välj plattan, och tryck på CHEF-sensorn (16) tills led-lampan (17) vid ikonen (15) tänds. När funktionen är aktiverad, visas symbolen  på strömindikatorn (3).

Du kan åsidosätta funktionen när som helst genom att stänga av plattan genom att ändra effektnivån eller genom att välja en annan specialfunktion.

MELTING-FUNKTION

Den här funktionen ställer in en automatisk effektkontroll lämplig för att hålla en låg temperatur i tillagningszonen. Perfekt för upptining eller för att långsamt smälta andra typer av livsmedel som choklad, smör, etc.

För att aktivera den, välj plattan, och tryck på CHEF-sensorn (16) tills led-lampan (18) vid ikonen (15) tänds. När funktionen är aktiverad, visas symbolen  på strömindikatorn (3).

Du kan åsidosätta funktionen när som helst genom att stänga av plattan genom att ändra effektnivån eller genom att välja en annan specialfunktion.

SIMMERING-FUNKTION

Den här funktionen ställer in en automatisk effektkontroll lämplig för att bibehålla sjudning.

Efter maten kokats, aktivera plattan genom att markera den och tryck på CHEF-sensorn  (16) tills led-lampan (19) på ikonen  tänds. När funktionen är aktiverad, visas symbolen  på strömindikatorn (3).

Du kan åsidosätta funktionen när som helst genom att stänga av plattan genom att ändra effektnivån eller genom att välja en annan specialfunktion.

QUICK BOILING-FUNKTION (beroende på modell)

Denna funktion möjliggör automatisk **kokningskontroll**, vilket är till stor hjälp för att koka pasta, ris, ägg, koka mat, etc. Det finns endast i zoner där  symbolen visas.

Kärlets förhållanden

För en väl fungerande QUICK BOILING-funktion måste du använda ett kärl som uppfyller följande villkor:

- Bottenstorleken lika stor som diametern på plattan som möjligt.
- **UTAN LOCK.**
- Fylld till över hälften av sin kapacitet med rumstempererat vatten (använd aldrig varmt eller hett vatten).

Underlåtenhet att uppfylla dessa villkor kommer att störa ordentlig kokningskontroll.

! VARNING: Använd inte den här funktionen för något annat tillagningsändamål än att koka vatten. Använd aldrig olja, det kan leda till överhettning och generera en låga.

Aktivering av funktionen

För att aktivera funktionen, välj plattan och tryck på CHEF-sensorn  (16) tills led-lampan (20) vid ikonen  tänds.

Så fort funktionen är aktiverad visas på effekttindikatorn (3) ett rörligt segment som indikerar att tillagningen är under systemets kontroll.

När systemet upptäcker att det är på väg att starta kokning, kommer ett första pip hörs. Passa på att förbereda maten för kokning eller bakning som önskas.

Efter 30 sekunder kommer en andra pip

att höras; om du inte redan har gjort det är det dags att hålla maten i pannen.

Efter den andra pipet kommer systemet att aktivera timern och stoppuret för dig så att du kan styra hur länge maten ska kokas och symbolen  visas på effekttindikatorn (3).

30 sekunder efter aktivering av stoppuret, kommer ett tredje pip att varna för att från det ögonblicket kommer systemet att minska effekten för att upprätthålla en mild och kontinuerlig kokning. Timern kommer att förbli aktiv fram till slutet av tillagningen.

Om så önskas kan du stänga av timern och ställa in en tid för nedräkningen och automatisk avstängning av plattan (se avsnittet timerfunktion).

Deaktivering av funktionen

Du kan åsidosätta funktionen när som helst genom att stänga av plattan genom att ändra effektnivån eller genom att välja en annan specialfunktion.

GRILLING FUNKTION

Den här funktionen ställer in en automatisk effektkontroll lämplig för tillagning på grillen.

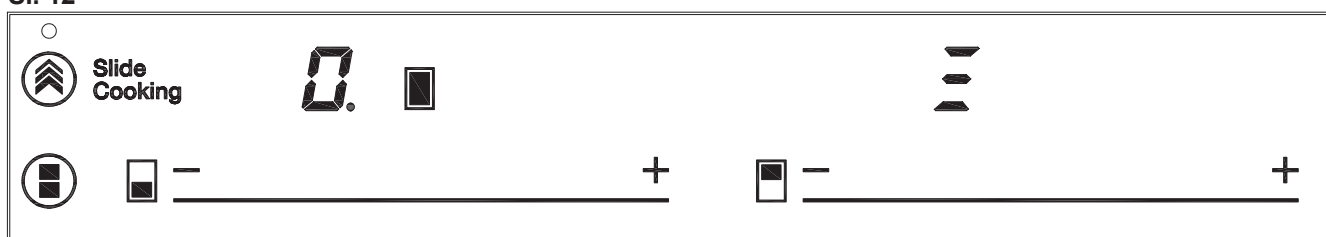
För att aktivera den väljer du plattan och trycker på KOCK-sensorn (16)  tills LED-lamporna (21) på ikonen  tänds. Så fort funktionen är aktiverad visas på effekttindikatorn (3) ett rörligt segment som indikerar att tillagningen är i föruppvärmningsfasen av matlagningskärlet. Så fort den här fasen är avslutad visas tecknet  på effekttindikatorn (3) och ett pip hörs som indikerar för användaren att lägga till maten.

Du kan åsidosätta funktionen närsomhelst genom att stänga av plattan genom att ändra effektnivån eller genom att välja en annan specialfunktion.

SI. 16



SI. 12



PAN FRYING FUNKTION

Den här funktionen ställer in en automatisk effektkontroll lämplig för stekning med lite olja eller sautering.

För att aktivera den väljer du plattan och trycker på KOCK-sensorn (16)  tills LED-lamporna (22) på ikonen  tänds. Så fort funktionen är aktiverad visas på effektindikatorn (3) ett rörligt segment som indikerar att tillagningen är i föruppvärmningsfasen av matlagningskärlet. Så fort den här fasen är avslutad visas tecknet  på effektindikatorn (3) och ett pip hörs som indikerar för användaren att lägga till maten.

Du kan åsidosätta funktionen närsomhelst genom att stänga av plattan genom att ändra effektnivå eller genom att välja en annan specialfunktion.

DEEP FRYING FUNKTION

Den här funktionen ställer in en automatisk effektkontroll lämplig för fritering med mycket olja.

För att aktivera den väljer du plattan och trycker på KOCK-sensorn (16)  tills LED-lamporna (23) på ikonen  tänds. Så fort funktionen är aktiverad visas på effektindikatorn (3) ett rörligt segment som indikerar att tillagningen är i föruppvärmningsfasen av matlagningskärlet. Så fort den här fasen är avslutad visas tecknet  på effektindikatorn (3) och ett pip hörs som indikerar för användaren att lägga till maten.

Du kan åsidosätta funktionen närsomhelst genom att stänga av plattan genom att ändra effektnivå eller genom att välja en annan specialfunktion.

POACHING FUNKTION

Denna funktion ställer in en automatisk effektfunktion som är lämplig för att steka mat vid medelhög temperatur. Perfekt för stekning av potatis vid beredningen av den spanska omeletten.

För att aktivera den väljer du hällen och trycker sedan på CHEF-sensorn

 (16) tills lampan (24) ovanför ikonen  tänds. När funktionen är aktiverad kommer ett rörligt segment att visas på strömindikatorn (3), vilket indikerar att systemet befinner sig i behållarens förvärmningsfas. När denna fas är klar kommer a att visas på strömindikatorn (3) och en akustisk signal hörs som indikerar att användaren måste lägga till mat.

Du kan när som helst åsidosätta funktionen genom att stänga av hällen, ändra effektnivå eller välja en annan specialfunktion.

CONFIT FUNKTION (beroende på modell)

Denna funktion ställer in en automatisk effektfunktion som är lämplig för confit.

För att aktivera den väljer du plattan och trycker på KOCK-sensorn (16)  tills LED-lamporna (25) på ikonen  tänds. Så fort funktionen är aktiverad visas på effektindikatorn (3) ett rörligt segment som indikerar att tillagningen är i föruppvärmningsfasen av matlagningskärlet. Så fort den här fasen är avslutad visas tecknet  på effektindikatorn (3) och ett pip hörs som indikerar för användaren att lägga till maten.

Du kan åsidosätta funktionen närsomhelst genom att stänga av plattan genom att ändra effektnivå eller genom att välja en annan specialfunktion.

RICE FUNKTION (beroende på modell)

Denna funktion skapar en automatisk effektfunktion som är lämplig för tillagning av kokt ris. Placera kärlet med vatten och ris på basen och slå på funktionen.

För att aktivera den väljer du plattan och trycker på KOCK-sensorn (16)  tills LED-lamporna (26) på ikonen  tänds. Efter att funktionen har aktiverats visas bokstaven "R" på strömindikatorn (3). Detta indikerar för användaren att tillagningsprocessen har börjat. I slutet av processen hörs en akustisk signal, plattan stängs av och timerdisplayen (12) aktiveras. Detta indikerar för användaren hur länge spisen har varit i viloläge.

Du kan åsidosätta funktionen närsomhelst genom att stänga av plattan genom att ändra effektnivå eller genom att välja en annan specialfunktion.

Flex Zone I - funktionen

Med denna funktion är det möjligt att använda två vertikala tillagningszoner samtidigt, både när det gäller att välja effektnivå och att slå på timerfunktionen. Den här funktionen låter dig öka tillagningszonens dimension och att använda större matlagningskär (se fig. 10).

För att aktivera den här funktionen trycker du på sensorn  (14). Du kan välja den önskade flexibla zonen genom att trycka på den här sensorn succesivt. Genom att göra det tänds decimalpunkten (4) för en av de länkade zonerna och värdet "0" visas på dess effektindikator. Klocktimerindikatorn (12) visar tre segment som indikerar den valda flexibla zonen. Effektdisplayen (3) för den andra anslutna zonen visar tre segment (se fig. 11). Du har några sekunder på dig att genomföra nästa operation, annars avaktiveras funktionen automatiskt.

För att inaktivera den här funktionen trycker du på skjutreglaget (2) i läget "0".

Flex Zone II - funktionen (beroende på modell)

Med denna funktion är det möjligt att använda två vertikala tillagningszoner samtidigt. Den här funktionen låter dig öka tillagningszonens dimension och att använda större matlagningskär.

För att aktivera den här funktionen trycker du på sensorn  (15). Genom att göra det tänds decimalpunkten (3) för en av de länkade zonerna och värdet "0" visas på dess effektindikator. Effektdisplayen (3) för den andra anslutna zonen visar tre segment (se fig. 12). Du har några sekunder på dig att genomföra nästa operation, annars avaktiveras funktionen automatiskt.

För att inaktivera den här funktionen trycker du på skjutreglaget (2) i läget "0".

Full flex-funktion

Med den här funktionen går det att aktivera fyra tillagningszoner så att de arbetar tillsammans och att välja en effektnivå samt att aktivera timerfunktionen för alla zoner. Den här funktionen låter dig öka tillagningszonens dimension och att använda större matlagningskär.

För att aktivera den här funktionen trycker du på sensorn  (8). Genom att göra det tänds decimalpunkten (4) för en av de länkade zonerna och värdet "0" visas på dess effektdikator. Klocktimerindikatorn (12) visar tre segment som indikerar den valda flexibla zonen. Effektdisplayen (3) för de andra anslutna zonerna visar tre segment (se fig. 13). Du har några sekunder på dig att genomföra nästa operation, annars avaktiveras funktionen automatiskt. Du kan tilldela effekten genom att peka på det aktiverade skjutreglaget (2). När effekten har valts tänds LED-lampan (9) på ikonen  (8).

För att inaktivera den här funktionen trycker du på skjutreglaget (2) i läget "0".

Slide Cooking Funktion (beroende på modell)

Med den här funktionen kan du dela in de flexibla zonerna i tre områden (se fig.15) och aktivera en fördefinierad effektkonfiguration. Det går då att glida med matlagningskärlet från ett område till ett annat, och tillaga med den effekt som har tilldelats till varje zon.

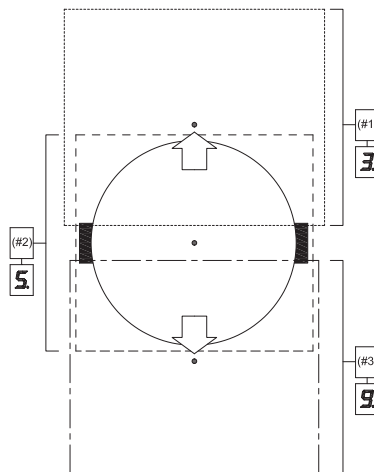
Za vklop te funkcije pritisknite senzor  (27). Pri tem se vklopi led (28) nad omenjeno ikono in decimalno vejico (4) enega od povezanih območij, ki na kazalniku moči (3) prikazuje tudi vrednost «5», kar ustreza območju #2. Indikator moči (3) drugega povezanega območja prikazuje tri segmente (glej sliko 15 in 16). Na voljo imate nekaj sekund, da posodo postavite na to območje, sicer se funkcija samodejno deaktivira.

Ko je posoda nameščena, jo lahko potisnete skozi cone: stopnja moči se samodejno prikaže na indikatorju moči (3): för zon #1 är effektnivån 3, för zon

#2 är effektnivån 5 och för zon #3 är effektnivån 9 (se fig.15).

För att inaktivera den här funktionen behöver du trycka på skjutreglaget (2) i läget "0".

Fig.3



Säkerhetsbrytarfunktion

Om på grund av ett fel på en eller flera värmezoner att de inte stänger av, kommer apparaten automatiskt att kopplas från efter en inställd tid (se tabell 2).

Tabell 2

Vald effektnivå	MAX. FUNKTIONSTID (i timmar)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5
9	1,5
P	10 minuter , justerade till nivå 9

När "säkerhetsbrytar" funktionen har triggats, visas ett 0 om temperaturen på glasytan inte är farlig för användaren eller ett H om det finns risk för brännskador.

 **Håll alltid kontrollpanelens värmeområden rena och torra.**

 **Ifall av funktionsproblem eller incidenter som inte nämns i den-na manual, koppla från apparaten och kontakta Küppersbuschs tekniska service.**

Råd och rekommendationer

- * Använd kastruller eller stekpannor med tjock, och helt platt botten.
- * Dra inte kastruller och stekpannor över glaset, eftersom de kan repa det.
- * Även om glaset kan ta smällar från stora kastruller och stekpannor utan skarpa kanter, försök att inte stöta det.
- * För att undvika att skada keramik-glasytan, dra inte kastruller och stekpannor över glaset och håll undersidan på dem rena och i gott skick.
- * Rekommenderade diametrar på grytbottenar (se "Tekniskt datablad" som medföljer produkten).

 **Försök att inte spilla socker eller produkter som innehåller socker på glaset eftersom när ytan är varm kan dessa skada det.**

Rengöring och underhåll

För att hålla apparaten i gott skick, rengör den med lämpliga produkter och verktyg när den en gång har svalnat. Detta kommer att göra arbetet lättare och undvika att smuts byggs upp. Använd aldrig starka rengöringsmedel eller verktyg som kan repa ytan, eller utrustning driven med ånga.

Lätt smuts som inte fastnat på ytan kan rengöras med fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel eller varmt tvålatten. För djupare fläckar eller fett använd ett speciellt rengöringsmedel för keramik- ka värmeplattor och följ instruktionerna på flaskan. Smuts som har fastnat på grund av att det

har bränts flera gånger kan tas bort med en skrapa med ett blad.

Små färgskiftningar orsakas av kastruller och stekpannor med torra kvarvarande fettrester undertill eller på grund av fett mellan glaset och kastrullen under tillagning. Dessa kan tas bort genom att använda ett nickelskurpulver med vatten eller ett speciellt rengöringsmedel för keramiska värmeplattor. Plastföremål, socker eller livsmedel som innehåller mycket socker som har smält på ytan måste tas bort omedelbart med en skrapa.

Metallsken orsakas av kastruller och stekpannor i metall har dragits över glaset. Dessa kan avlägsnas genom en noggrann rengöring med ett speciellt rengöringsmedel för keramiska värmeplattor, även om du kanske behöver upprepa rengöringsprocessen flera gånger.



En kastrull eller stekpanna har fastnat på glaset orsakat av en produkt har smält mellan dem. För- sök inte lyfta kastrullen medan värmezonen är kall! Detta kan bryta sönder glaset.



Stå inte på glaset eller luta dig inte på det eftersom det kan gå sönder och orsaka skada. Använd inte glaset som en yta att ställa föremål på.

Küppersbusch reserverar sig rätten att göra ändringar i den här manualen som den anser nödvändiga eller nyttiga, utan att påverka produktens viktigaste egenskaper

Miljömässiga överväganden



Symbolen  på produkten eller på dess förpackning betyder att den här produkten kan inte behandlas som vanligt hushållsavfall. Denna produkt måste föras till en återvinningsstation för elektriska och elektroniska apparater. Genom att säkerställa att produkten avyttras

på rätt sätt, kommer du att undvika att skada miljön och människors hälsa som skulle kunna hända om produkten inte hanteras på rätt sätt. För mer detaljerad information om återvinning av produkten, kontakta din kommun, service för hushållsavfall eller butiken där du köpte produkten.

De förpackningsmaterial som används är miljövänligt och kan återvinnas helt. Plastkomponenter är märkta > PE <, > LD <, > EPS <, etc. Lämna förpackningsmaterial, som hushållsavfall, i din lokala behållare.

Uppfyllandet med Energieffektivitet av apparaten:

-Apparaten har testats enligt standarden EN 60.350-2 och det erhållna värdet i Wh/Kg, finns i typskylten.

De här råden hjälper dig att spara energi när du lagar mat:

- * Använd rätt lock till varje kastrull när det är möjligt. Att tillaga utan lock använder mer energi.
- * Använd pannor med platt botten och lämplig basdiameter som passar storleken på tillagningsytan. Pannstillverkarna anger ofta pannans toppdiameter, och den är alltid större än basdiameteren.
- * När du använder vatten i matlagningen kan du använda små mängder vatten för att bevara grönsakernas vitaminer och mineraler. Ställ in den lägsta effektnivå som behövs för att hålla igång tillagningen. Det är onödigt att använda för höga effektnivåer, och det är ett slöseri med energi.
- * Använd små matlagningsskär till små mängder mat.

Om någonting inte fungerar

Innan du kontaktar service, utför kontrollerna beskrivna nedan.

Apparaten fungerar inte:

Säkerställ att strömkabeln är isatt.

Induktionszonen producerar ingen värme:

Behållaren är inte lämplig (den har inte en ferromagnetisk botten eller

är för liten). Kontrollera om botten på behållaren drar till sig en magnet, eller använd en större behållare.

Ett surrande hörs när du börjar laga mat i induktionszoner:

Med behållare som inte är mycket tjocka eller inte i ett stycke, kommer surrandet från energitransmission direkt till behållarens botten. Surrandet är ingen defekt, men om du vill undvika det, sänk lätt effektnivån eller använd en annan behållare med tjockare botten, och/eller i ett stycke.

Touchkontrollern tänds inte eller, trots belysning, så svarar den inte: Ingen värmezonen har valts. Se till att välja värmezonen innan du använder den.

Det finns fuktighet på sensorerna, och/eller är dina fingrar våta. Håll touchkontrollytan och/eller dina fingrar rena och torra. Låsningfunktionen är aktiverad. Lås upp kontrollerna.

Ett ljud av fläkt hörs medan du tillagar mat, som fortsätter även efter avslutad tillagning:

Induktionszonerna har en fläkt för att hålla elektroniken kall. Den fungerar enbart när den elektroniska kretsen har blivit varm. Den stannar igen när kretsen har svalnat vare sig hällen är påslagen eller inte.

Symbolen  visas på effektindikatorn av en kokplatta: Induktionssystemet kan inte hitta en kastrull eller stekpanna på en kokplatta eller så är den av olämplig typ.

Kokplattan stängs av och meddelandet C81 eller C82 visas på indikatorerna:

Överdriven temperatur i elektroniken eller på glaset. Vänta en stund så att elektroniken kan svalna eller avlägsna kastrullen eller stekpannan så att glaset kan kallna.

Apparaten stängs av och meddelandet C90 visas på effektindikatorerna (3):

Pekkontrollen upptäcker att på/av-sensorn (1) är täckt så att inte spisen kan sättas på. Ta bort de eventuella föremålen eller vätskorna, och håll pekkontrollens yta ren och torr tills meddelandet försvinner.

Sikkerhetsadvarsler:

⚠ Forsiktig. Hvis det kjeramiske glasset knuser eller sprekker, må komfyrens kontakt trekkes ut umiddelbart for å unngå elektrisk støt.

⚠ Dette apparatet er ikke designet for bruk med en ekstern timer (ikke bygd inn i apparatet) eller et separat fjernstyringssystem.

⚠ Ikke dampvask dette apparatet.

⚠ Forsiktig. Apparatet og dets tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Unngå å berøre varmeelementene. Barn yngre enn 8 år må holde seg unna komfyren, med mindre de er under stant oppsyn.

⚠ Dette apparatet må kun brukes av personer som er 8 år eller eldre, personer med hemmede fysiske, sanselige eller mentale evner, eller personer som mangler erfaring og kunnskap, må KUN bruke apparatet under oppsyn, eller hvis de

har fått tilstrekkelig instruksjon for bruk av apparatet og forstår farene bruken av apparatet innebærer. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten oppsyn.

⚠ Barn må ikke leke med apparatet.

⚠ Forsiktig. Det er farlig å lage mat med fett eller olje uten å være til stede, da disse kan ta fyr. Prøv ALDRI å slukke en brann med vann! I tilfelle brann, trekk ut kontakten og dekk flammene med et lokk, en tallerken eller et teppe.

⚠ Ikke oppbevar noen objekter på induksjonskomfyrens kokeområder. Forhindre mulige brannfarer.

⚠ Induksjonsgeneratoren svarer til gjeldende EU-direktiver. Vi anbefaler likevel at personer som har pacemaker eller lignende bør rådføre seg med en lege, eller dersom i tvil, avstå fra å bruke

induksjonsområdene.

⚠ Metallobjekter, som kniver, gafler, skjeer og lokk, må ikke plasseres på komfyrens overflate, da de kan overopphetes.

⚠ Etter bruk må en varm plate alltid slås av, det holder ikke å bare fjerne gryten eller pannen. Hvis ikke, kan det oppstå funksjonsfeil dersom en annen gryte eller panne skulle plasseres på platen innenfor detekteringsperioden. Forhindre mulige ulykker!

Installasjon

Installasjon med bestikkskuff

Dersom du ønsker å installere et møbel eller en bestikkskuff under komfyren, må det monteres et skillebrett mellom de to. Slik forhindres tilfeldig kontakt med apparatet og varmen overflate.

Brettet må monteres 18 mm under delen til komfyren.

Elektrisk tilkobling

Før du kobler komfyren til strømmen, må du sjekke at spenningen og frekvensen matcher det som er spesifisert på komfyrens typeskilt, som du finner under komfyren, og på garantibeviset, eller om gjeldende på det tekniske dataarket. Disse må oppbevares sammen med denne bruksanvisningen gjennom hele produktets levetid.

Den elektriske tilkoblingen skjer via en allpolet strømbryter eller et støpsel, når tilgjengelig, i henhold til spennin- gen og med minimum 3 mm avstand mellom kontakter. Dette sikrer utko- bling i nødstilfeller og tillater rengjøring av komfyren.

Sørg for at inntakskabelen ikke kommer i kontakt med induksjonstopphuset eller ovnshuset, dersom det er installert i samme enhet.

Advarsel:



Den elektriske tilkoblingen må jordes korrekt iht. gjeldende lover, ellers kan induksjonskomfyren slutte å fungere.



Uvanlig høye spenningssvingninger kan skade styringssystemet (som for andre elektriske apparater).



Det frarådes mot å bruke induksjonskomfyren under den pyrolytiske rengjøringsfunksjonen (pyrolytiske komfyrer) grunnet den høye temperaturen denne typen innretning oppnår.



Kun Küppersbuschs offisielle tekniske service kan ta seg av eller reparere apparatet, inkludert skifte ut strøm- ledningen.



Før komfyren kobles fra strømmettet, anbefaler vi at du slår av sikringsbryteren og venter i 23 sekunder før du trekker ut støpselet. Denne tiden er nødvendig for at elektrokretsen skal bli helt utladet, og dermed utelukke muligheten for elektrisk støt fra kontaktene på støpselet.



Oppbevar garantibeviset eller det tekniske dataarket sammen med bruksanvisningen gjennom hele produktets levetid. Disse inneholder viktig teknisk informasjon.

Om induksjon

Fordeler

Med en induksjonsplate blir varmen overført direkte til pannen.

Dette har flere fordeler:

-Sparer tid.

-Sparer strøm.

-Lett å rengjøre, da om det søles mat på glassplaten, brenner det ikke lett.

-Forbedret energikontroll. Energien overføres til pannen så fort effektkontrollene blir trykket. I tillegg stanser strømforsyningen så fort pannen fjernes fra matlagningssonen. Det er ikke nødvendig å skru strømmen av først.

Panner

Kun ferromagnetiske panner er egnet for bruk med en induksjonsplate.

Det finnes flere typer:

-panner i støpejern, emaljert stål og rustfritt stål som er spesielt laget for bruk med induksjonsplater.

Vi anbefaler ikke bruk av diffusjonsplater eller materialer som fint stål, aluminium, glass, kopper eller leire.

Hver matlagningsone har en minimumstid for pannegjenkjenning. Dette avhenger av materialet og pannebunnens ferromagnetiske diameter. Derfor er det viktig å bruke matlagningssonens som passer best med diameteren til pannens bunn.

Om pannen ikke gjenkjennes på den valgte matlagningssonen, prøv å bruke en mindre sone.

Når Flex Zone brukes som én matlagningsone, kan større panner som er passende for denne typen sonen brukes (se figur 3).

Fig. 3



Noen panner uten en komplett ferromagnetisk bunn blir solgt som passende for induksjon (se figur 4). I disse pannene blir kun den ferromagnetiske basen varmet opp. Derfor blir ikke varme jevnt fordelt i pannens bunn. Dette betyr at den delen av pannens bunn som ikke er ferromagnetisk ikke når rett temperatur.

Fig. 4



Andre panner, med aluminiumsinnlegg

Fig.2a (5 KABLER)

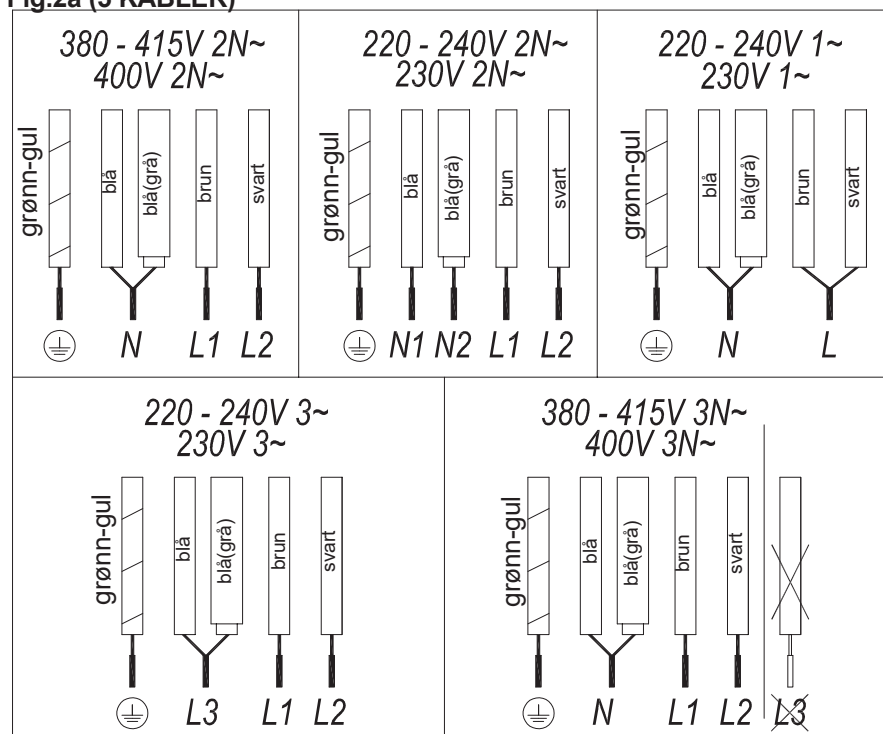
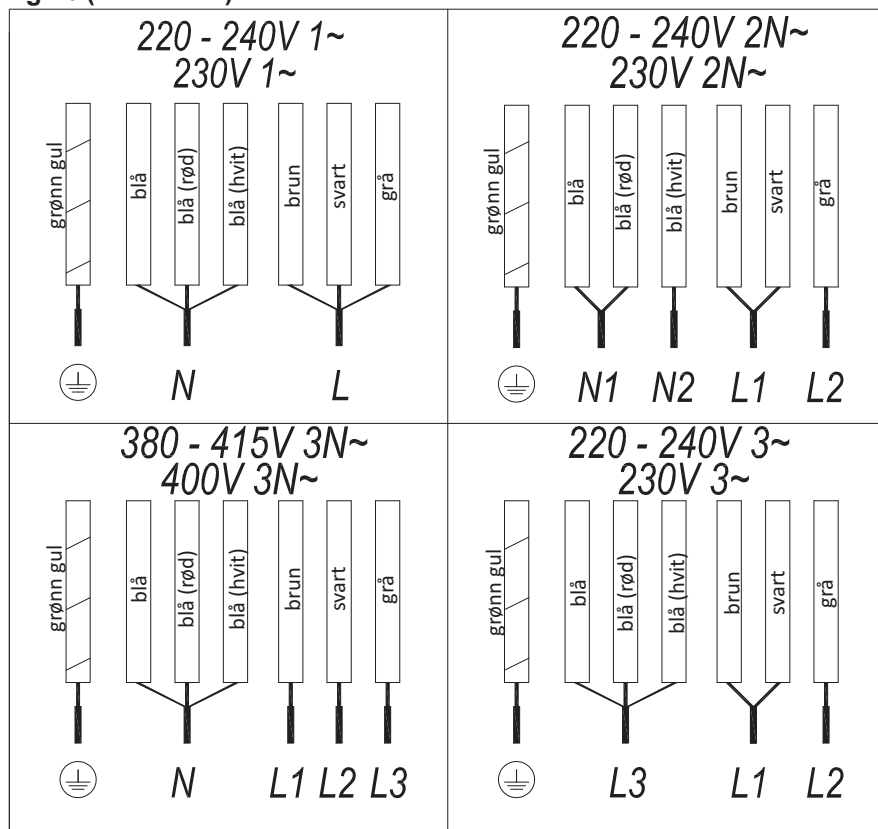


Fig.2b (7 KABLER)



i bunnen, har et mindre område av ferromagnetisk materiale (se figur 5). I dette tilfellet kan det være vanskelig eller umulig å gjenkjenne pannen. I tillegg kan effektiviteten være lavere, og derfor vil ikke pannen varme opp ordentlig.

Fig. 5

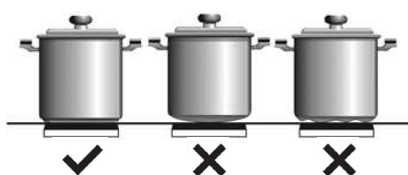


Påvirkning av pannens bunn.

Hva slags bunn som er brukt i pannen kan påvirke jevnheten og resultatet av matlagningen. Panner med en «sandwich»-base i rustfritt stål bruker materialer som støtter jevn distribusjon og diffusjon av varmen, som sparer tid og energi.

Pannens bunn må være fullstendig flat, og slik forsikre jevn effektivføring (se figur 6).

Fig. 6



Varm aldri opp tomme panner,

eller bruk panner med tynn base, da disse kan varme opp raskt uten tid for at funksjonen for at komfyren automatisk skrus av starter.



VIKTIGE ANBEFALINGER:

Bruk kar med samme grunnsirkeldiameter som kokesonen. I kokesonen nærmest kontrollpanelet.

Hold alltid karene innenfor kokemerkene indikert på glassoverflaten og bruk kar av samme eller mindre diameter enn disse. Dette vil bidra til å forhindre overoppheting i kontrollsonen.

Bruk de bakre kokesonene for intensiv bruk av apparatet. Dette vil bidra til å forhindre overoppheting av kontrollpanelet.

Ikke la karene invadere kontrollpanelsonene, spesielt under koking.

Bruk og vedlikehold

Bruksanvisning for berøringskontroll

- ① Generell av/på-sensor.
- ② Skyvebryter for å kontrollere strøm.
- ③ Indikator for strøm og/eller restvarme*.
- ④ Desimalpunkt for indikatorene for strøm og/eller restvarme.
- ⑤ Direkte tilgang til «Strøm»-funksjonen.
- ⑥ Aktiveringssensor for «Blokke»- og «Stop&Go»-funksjonene.
- ⑦ Lys som indikerer at funksjonen «Blokke» er aktivert*.
- ⑧ Aktiveringssensor for «Full fleksibilitet»-funksjonen.
- ⑨ Lys som indikerer at funksjonen «Full fleksibilitet» er aktivert*.
- ⑩ «Minus»-sensor for timeren.
- ⑪ «Pluss»-sensor for timeren.
- ⑫ Timerindikator.
- ⑬ Desimalpunkt for timeren.*
- ⑭ Aktiveringssensor for «Fleksibel sone»-funksjonen.
- ⑮ Aktiveringssensor for «Fleksibel sone II»-funksjonen.
- ⑯ Aktiveringssensor for «Kokk»-funksjoner.
- ⑰ Lys som indikerer at funksjonen «Hold varm» er aktivert*.
- ⑱ Lys som indikerer at funksjonen «Smelte» er aktivert*.
- ⑲ Lys som indikerer at funksjonen «Småkoke» er aktivert*.
- ⑳ Lys som indikerer at funksjonen «Hurtigkoke» er aktivert*.
- ㉑ Lys som indikerer at funksjonen «Grille» er aktivert*.
- ㉒ Lys som indikerer at funksjonen «Steke i panne» er aktivert*.
- ㉓ Lys som indikerer at funksjonen «Frityrsteke» er aktivert*.
- ㉔ Lys som indikerer at funksjonen «Poaching» er aktivert*.
- ㉕ Lys som indikerer at funksjonen «Confit» er aktivert*.
- ㉖ Lys som indikerer at funksjonen «Rice Cooking» er aktivert*.
- ㉗ Aktiveringssensor for «Slide Cooking»-funksjonen.
- ㉘ Lys som indikerer at funksjonen «Slide Cooking» er aktivert*.

HÅNTERE ELEMENTER (fig. 1)

*Bare synlig under drift.

Manøvrene utføres ved bruk av berøringstaster. Du trenger ikke å bruke kraft på den hurtigtasten du vil bruke. Du trenger bare å berøre den med fingeren for å aktivere ønsket funksjon

Hver handling bekreftes med et pip.

Bruk glidebryteren (2) for å justere strømnivåer (0 - 9) ved å gli fingeren din over den. Verdien øker når du glir fingeren mot høyre, og reduseres når du glir den mot venstre.

Du kan også velge et strømnivå ved å plassere fingeren direkte på ønsket punkt på glidebryteren (2)

⚠ Berør glidebryteren direkte (2) for å velge en plate på disse modellene.

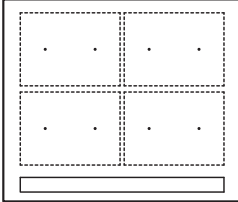
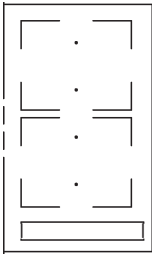
SLÅ PÅ ENHETEN

- 1 Berør On touch-tasten ① (1) i minst ett sekund. Berøringskontrollen blir aktiv, et pip lyder og indikatorene (3) lyser og viser "-". Hvis kokeområdet er varmt, vil den relaterte indikatoren blinke en H og "-".

Hvis du ikke utfører handlinger i løpet av de neste 10 sekundene, blir berøringskontrollen slått av automatisk.

Når berøringskontrollen er aktivert,

Tabell 1

MINIMUM DIAMETER FOR GRYTENS BUNN FOR ALLE KOKESONER			
	midt på 1 punkt	2 punkt dekket	4 punkt vertikalt dekket
	8 cm	22 cm	24 cm
 (avhengig av modellen)	-	15 cm	-

kan du koble den til når som helst ved å trykke på berøringsknappen ① (1), selv om den har blitt låst (låsefunksjon aktivert). Berøringsknappen ① (1) kan alltid koble fra berøringskontrollen.

AKTIVERE PLATER

Når berøringskontrollen aktiveres med sensoren ① (1), kan alle plater slås på ved bruk av følgende trinn:

- 1 Gli fingeren eller berør i hvilken som helst funksjon på én av glidebryterne (2). Sonen har blitt valgt og strømnivået vil samtidig bli satt til mellom 0 og 9. Strømnivået vil bli vist på den tilsvarende strømindikatoren og desimalpunktumet (4) vil lyse i 10 sekunder.

- 2 Bruk glidermarkøren (2) for å velge et nytt kokenivå mellom 0 og 9.

Desimalpunktumet (4) vil med andre ord lyse, og strømnivået kan endres, så lenge platen er valgt.

SLÅ AV PLATEN

Bruk av berøringssensitiv glidertast (2) reduserer strømmen til nivå 0. Kokeplaten slås av.

Når en kokeplate er slått av, blir en H vist i strømindikator (3), hvis glassoverflaten til det relaterte kokeområdet er varmt og det er fare for brannskader. Når temperaturen faller, slås indikatoren (3) av (hvis komfyrtoppen er frakoblet).

Ellers vil "-" lyse hvis komfyrtoppen fremdeles er tilkoblet.

SLÅ ALLE PLATER AV

Alle plater kan frakobles samtidig ved å bruke den generelle på/av-sensoren ① (1). Alle plateindikatorer (3) slås av. Hvis den avslåtte varmesonen er varm, viser indikatoren en H.

Pannedetektor

⚠ Sørg for at bunnen av gryta dekker én eller flere av referansene (+) på overflaten av kokeplaten; (se fig. 9 og tabell 1).

Induksjonssonene har en innebygd pannedetektor. På denne måten vil platen slutte å fungere hvis ingen panne er til stede eller hvis pannen ikke passer.

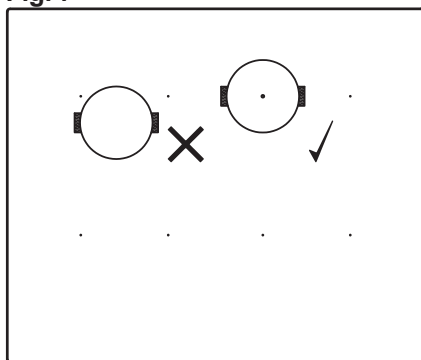
Strømindikatoren (3) vil vise et symbol  som indikerer "det er ingen panne" hvis, mens sonen er på, ingen panne er oppdaget eller pannen ikke passer

Hvis en panne blir tatt av sonen mens den fremdeles er i drift, vil platen stoppe å forsyne strøm automatisk og vise symbolet for "det er ingen panne". Når en panne nok en gang plasseres på kokesonen, vil energitilførselen gjenoppta ved forrige strømnivå som ble valgt.

Tiden for gryteoppdagelse er 30 sekunder. Hvis en panne ikke plasseres i løpet av denne tidsperioden, eller pannen ikke passer, vil kokesonen slå seg av.

⚠ Når pannedeteksjonen er ferdig, slår du av kokesonen ved bruk av berøringskontrollene. Ellers kan en uønsket operasjon oppstå hvis en gryte ved et uhell plasseres på kokesonen i løpet av de 30 sekundene. Unngå mulige uhell!

Fig. 7



Blokker-funksjon

Med Blokker-funksjonen kan du blokkere andre sensorer, med unntak av på/av-sensoren ① (1), for å unngå uønskede operasjoner. Denne funksjonen er nyttig som en barnesikring.

Berør berøringsfunksjonen $\frac{1}{2}$ (6) i minst ett sekund for å aktivere denne funksjonen. Når du har gjort dette, slår indikatorlyset (7) seg på for å indikere at kontrollpanelet er blokkert. For å deaktivere funksjonen, trykk på sensoren $\frac{1}{2}$ (6) igjen.

Hvis på/av-sensoren ① (1) brukes til å slå av apparatet mens blokker-funksjonen er aktivert, vil det ikke være mulig å slå på koketoppen igjen før blokkeringen oppheves.

Demping av pipelyd

Når komfyrtoppen er slått på, deaktiveres pipelyden som lyder hver gang du utfører handling hvis du trykker på berøringstasten $+$ (11) og låsetasten $\frac{1}{2}$ (6) samtidig i tre sekunder. Tidsindikatoren (12) vil vise "OF".

Denne deaktiveringen vil ikke gjelde for alle funksjoner. Pipelyden for på/av, slutten av nedtellingen eller låsing/opplåsing av berøringstastene vil for eksempel ikke deaktiveres.

For å nok en gang deaktivere alle pipene som følger med hver handling, trykk på berøringstasten $+$ (11) og låsetasten $\frac{1}{2}$ (6) i tre sekunder. Tidsindikatoren (12) vil vise "On".

Stop&Go-funksjon

Denne funksjonen setter kokeprosessen på pause. Tidsuret settes også på pause hvis den er aktivert.

Aktivere Stopp-funksjonen.

Berør Stop&Go-sensoren $\frac{1}{2}$ (6). Strømindikatorer viser symbolet $||$ for å indikere at kokingen har blitt satt på pause.

Deaktivere Stopp-funksjonen.

Berør Stop&Go-sensoren $\frac{1}{2}$ (6) igjen. Kokingen gjenopptas med samme styrke og timerinnstillinger som ble etablert før pausen.

Strøm-funksjon

Denne funksjonen leverer "ekstra" strøm til platen, over den nominelle effekten. Denne strømmen er avhengig av størrelsen på platen, og kan nå den maksimale verdien som er tillatt av generatoren.

- 1 Skyv fingeren over den tilsvarende glidebryteren (2) til strømindikatoren (3) viser "9" og hold fingeren nede i ett sekund, eller trykk direkte på "P" og hold fingeren nedtrykket i ett sekund.
- 2 Strømnivåindikatoren (3) vil vise symbolet P, og platen vil begynne å forsyne ekstra strøm.

Strøm-funksjonen har en maksimal varighet som er oppgitt i tabell 1. Etter dette vil strømnivået justeres til 9 automatisk. Et pip lyder.

Deaktivering of Strøm-funksjonen, før arbeidstiden er over, kan gjøres enten ved hjelp av å trykke "glidebryteren" for å endre strømnivået eller gjenta trinn 3.

Tidsbryterfunksjon (nedtellingsklokke)

Denne funksjonen forenkler matlagingen så du ikke trenger å være

til stede. Du kan stille inn et tidsur for en plate, så vil platen slå seg av når den innstilte tiden er over.

For disse modellene kan du programmere hver plate automatisk for varigheter fra 1 til 99 minutter.

Stille inn et tidsur på en plate.

Når strømnivået er stilt inn på den ønskede sonen, og mens desimalpunktumet til sonen fortsetter, kan du stille inn tid for sonen.

For å oppnå dette:

- 1 Berøringssensor $-$ (10) eller $+$ (11). Tidsurindikatoren (12) vil vise "00" og tilsvarende soneindikator (3) vil vise symbolet L som blinker vekselvis med sitt gjeldende strømnivå.
- 2 Umiddelbart etterpå still inn en koketid mellom 1 og 99 minutter, ved bruk av sensorene $-$ (10) ó $+$ (11). For den første vil verdien starte ved 60, for den andre vil den starte ved 01. Hvis du holder sensorene nedtrykket $-$ (10) ó $+$ (11), vil verdien gjenopprettes til 00. Når det er mindre enn ett minutt igjen, vil klokken begynne å telle ned i sekunder.
- 3 Når tidsurfunksjonen (12) slutter å blinke, vil den begynne å telle ned tiden automatisk. Indikatoren (3) tilknyttet den tidsinnstilte varmeplaten vil vise det valgte strømnivået og symbolet vekselvis L .

Når den valgte tiden er slutt, blir den tidsinnstilte varmesonen slått av og klokken avgir en rekke signaler i flere sekunder. For å slå av lydsignalet, trykk på hvilken som helst sensor. Tidsindikatoren (12) vil vise en blinkende 00 ved siden av desimalpunktumet (4) av den valgte sonen. Hvis varmesonen som er slått av er varm, vil den tilsvarende effektnidikatoren (3) vekselvis vise H-symbol og en "-".

Hvis du vil stille inn tid for en annen varmeplate med samme tidsur, gjenta trinn 1 til 3.

Hvis én eller flere soner allerede er

tidsinnstilt, vil tidsindikatoren (12) som standard vise den korteste gjenværende tiden, og vise en "t" på den relaterte sonen. De gjenværende tidsinnstilte sonene vil vise det blinkende desimalpunctumet på sine tilsvarende indikatorsoner. Når "glidebryteren" til en annen tidsinnstilt sonen trykkes, vil tidsuret vise den gjenværende tiden for den sonen i et par sekunder, og indikatoren for sonen vil vise strømnivå og "t" vekselvis.

Endre den programmerte tiden.

For å modifisere den programmerte tiden, må du trykke på "glidebryteren" (2) til den tidsinnstilte sonen. Da vil det være mulig å lese og endre tiden. Med sensorene "—" (10) og "+" (11) kan du endre den programmerte tiden. Koble fra klokken

: Hvis du ønsker å stoppe lokken før den programmerte tiden er over, kan du når dette når som helst ved å justere verdien til "--".

1 Velg ønsket plate.

2 Juster klokkeverdien til "00" ved bruk av sensoren "—" (10). Klokken er avbrutt. Dette kan gjøres raskere ved å trykke på "sensorene "—" (10) og "+" (11) samtidig.

Strømstyringsfunksjon

Denne modellen er utstyrt med en strømbegrensningsfunksjon (Strømstyring). Denne funksjonen gjør at den totale strømmen som komfyrtoppen genererer kan settes til ulike verdier av brukeren. For å gjøre dette kan du gå inn på strømstyringsmenyen i løpet av det første minuttet etter at komfyrtoppen er koblet fra strømforsyningen.

1 Trykk på berøringstasten "+" (11) i tre sekunder. Bokstavene PL vil

vises på tidsindikatoren (12)

2 Trykk på berøringstasten "1/4" (6). De ulike strømværdiene som komfyrtoppen kan begrenses til vises og disse kan endres ved hjelp av sensorene "+" (11) og "—" (10).

3 Når verdien er valgt, trykker du nok en gang på låsetasten "1/4" (6). Komfyrtoppen vil bli begrenset til den valgte strømværdien.

Hvis du vil endre verdien igjen, må du koble fra komfyrtoppen og plugge den til igjen etter et par sekunder. Da vil du kunne gå inn i strømstyringsmenyen igjen. Hver gang strømnivået til en varmeplate endres, vil strømbegrenseren beregne den totale strømmen som komfyrtoppen genererer. Hvis du har nådd den totale strømgrensen, vil ikke berøringskontrollen la deg øke strømnivået til den aktuelle varmeplaten. Komfyrtoppen vil pipe og strømindikatoren (3) vil blinke ved nivået som ikke kan overskrides. Hvis du ønsker å overskride det nivået, må

du redusere strømmen til de andre varmeplatene. Noen ganger vil de ikke være nok å redusere strømmen til en annen plate med ett enkelt nivå, fordi dette er avhengig av strømmen til hver varmeplate og det innstilte strømnivået. Det er mulig at for å heve nivået til en kokeplate, så må varmen for flere mindre kokeplater reduseres.

Hvis du eask innkobling ved maksimal effekt og verdien er over verdien innstilt av grensen, vil varmeplaten bli satt til høyeste mulige nivå. Komfyrtoppen vil pipe og strømværdien vil blinke to ganger på indikatoren (3).

Spesialfunksjoner: CHEF

Disse funksjonene har forhåndsstilte effektnivåer som gjør matlagning enklere, og gir fantastiske resultater da pannenens temperatur er kontinuerlig kontrollert av sensorer. Når måltemperaturen for funksjonen har blitt nådd, blir det automatisk vedlikeholdt uten at man må endre

Fig. 10

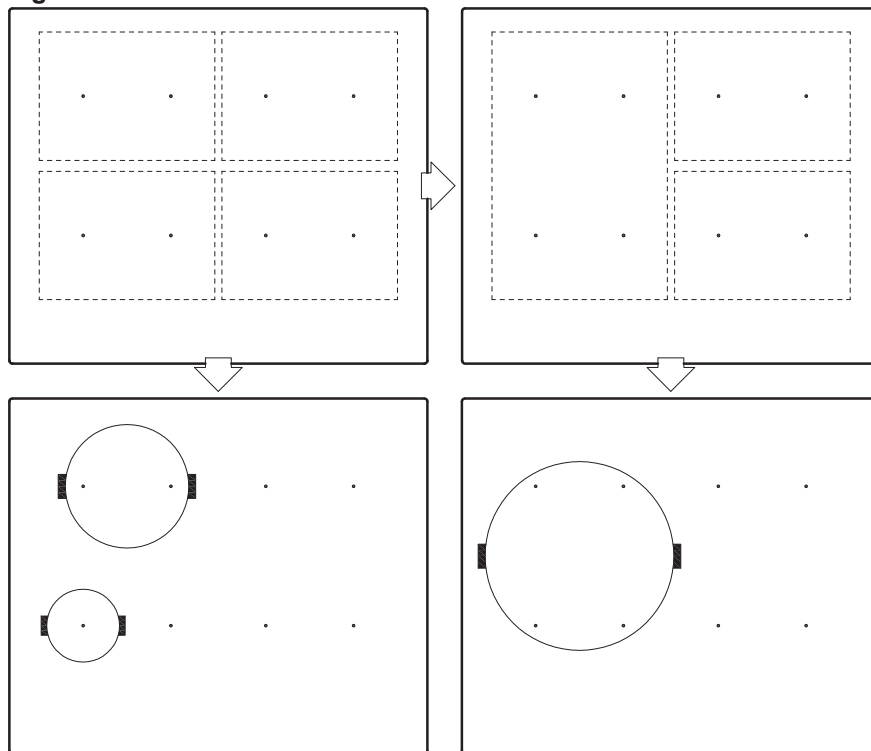
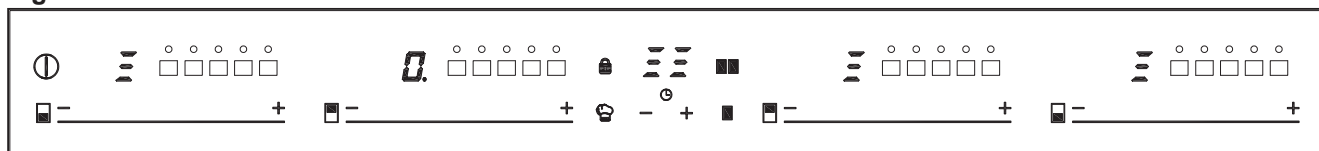


Fig. 11



Fig. 13



effektnivået.

Chef-funksjonene fungerer korrekt med panner med samme ferromagnetiske område på pannens bunn som i området til matlagningssonen. I tillegg må panner ha en flat, jevn base (helst en «sandwich»-type) som vist i figur 8 for høye temperaturfunksjoner (over 100°C).

Fig. 8

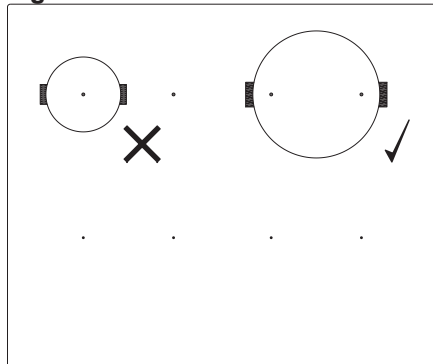


For å forsikre at disse funksjonene virker korrekt, er det viktig at pannen og matlagningssonen ikke er varme ved starten av prosessen.

Ytterligere informasjon om passende panner (kjeler, stekepanner, grillpanner, osv.) er tilgjengelig på Küppersbuschs nettside.

⚠ Disse funksjonene krever at bunnen av gryta som brukes, dekker de to (+) på kokesonen; (se fig. 9).

Fig. 9

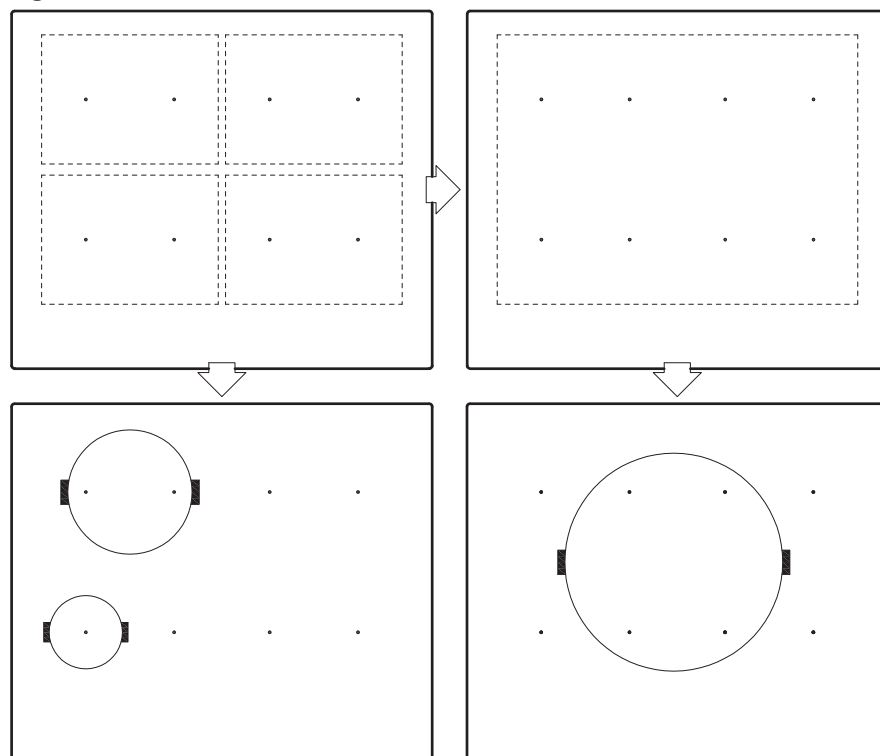


Berøringskontrollen har spesialfunksjoner som hjelper brukeren å tilberede mat ved bruk av CHEF-sensoren (16).

For å aktivere en funksjon på en sone:

- 1 Først må den velges. deretter vil desimalpunktet (4) bli aktivt på

Fig. 14



effektindikatoren (3).

- 2 Klikk nå på CHEF-sensoren (16). Gjenta trykk vil veksle mellom alle CHEF-funksjonene som er tilgjengelige i hver sone én etter én. Disse funksjonene vil vise aktiveringen med de tilsvarende Led-ene (17), (18), (19), (20), (21), (22), (23), (24), (25) og (26).

Hvis du vil avbryte en aktiv spesialfunksjon, må du berøre "glideren"/markøren (2) for den relaterte sonen for å velge den. Desimaltegnet (4) for effektindikatoren (3) tennes. Trykk deretter på "glider"-markøren (2) i stilling «0»

KEEP WARM-FUNKSJON

Denne funksjonen angir en automatisk styrkekontroll som passer til å holde den kokte maten varm.

For å aktivere den, velg platen og trykk på CHEF-sensoren (16) til led-en (17) på ikonet (17) tennes. Når funksjonen er aktivert, vil symbolet (17) vises på effektindikatoren (3).

Du kan overstyre denne funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre effektnivået eller velge en annen spesialfunksjon.

MELTING-FUNKSJON

Denne funksjonen angir en automatisk styrkekontroll som passer til å opprettholde en lav temperatur i kokesonen. Ideell for å tine mat eller sakte smelte andre typer mat slik som sjokolade, smør osv.

For å aktivere den, velg platen og trykk på CHEF-sensoren (16) til led-en (18) på ikonet (18) tennes. Når funksjonen er aktivert, vil symbolet (18) vises på effektindikatoren (3).

Du kan overstyre denne funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre effektnivået eller velge en annen spesialfunksjon.

SIMMERING-FUNKSJON

Denne funksjonen angir en automatisk styrkekontroll som passer til å holde maten småkokende.

Når maten er konkt, aktiverer du platen ved å velge den og trykk på CHEF-sensoren  (16) til led-en (19) på ikonet  tennes. Når funksjonen er aktivert, vil symbolet  vises på effektindikatoren (3).

Du kan overstyre denne funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre effektnivået eller velge en annen spesialfunksjon.

QUICK BOILING-FUNKSJON (avhengig av modellen)

Denne funksjonen muliggjør automatisk **kokekontroll**. Dette er til stor nytte når du koker pasta, ris, egg eller koker visse typer mat. Funksjonen er bare tilgjengelig i soner der symbolet  vises.

Forutsetninger for beholderen

For at QUICK BOILING-funksjonen skal fungere ordentlig, må du bruke en beholder som oppfyller følgende forutsetninger.

- Bunnstørrelsen må være så lik diameteren til platen som mulig.
- **UTEN LOKK.**
- Fylt til over halvparten av sin kapasitet med vann med romtemperatur (bruk aldri

oppvarmet eller varmt vann).

Unnlatelse av å oppfylle disse forutsetningene vil gjøre det umulig å kontrollere kokingen riktig.

 **ADVARSEL: Ikke bruk denne funksjonen til andre kokeformål eller å koke vann. Bruk aldri olje. Den kan føre til overoppheting og generere en flamme.**

Aktivering av funksjonen

For å aktivere funksjonen, velg platen og trykk på CHEF-sensoren  (16) til led-en (20) på ikonet  tennes.

Når funksjonen er aktivert, på strømindikatoren (3); et segment som beveger seg vises, som indikerer at kokingen er under systemets kontroll.

Når systemet oppdager at det er i ferd med å starte koking, vil du høre et første pip. Benytt denne anledningen til å forberede maten din for koking eller baking etter ønske.

Etter 30 sekunder vil du høre et andre pip; hvis du ikke allerede har gjort det, er det på tide å helle maten i pannen.

Etter det andre pipet, vil systemet aktivere timeren og stoppeklokken for deg slik at du kan styre hvor lenge

maten skal koke og symbolet  vises på strømindikatoren (3).

30 sekunder etter aktivering stoppeklokken, vil en tredje pipelyd lyde for å varsle at systemet fra nå av vil redusere strømtilførsel for å opprettholde en mild og kontinuerlig koking. Timeren vil være aktiv helt til kokingen slutter.

Hvis du vil, kan du deaktivere timeren og angi en tid for nedtellingen og det automatiske slukkingen av platen (se avsnittet Timerfunksjon).

Deaktivering av funksjonen

Du kan overstyre denne funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre effektnivået eller velge en annen spesialfunksjon.

GRILLING-FUNKSJON

Denne funksjonen angir en automatisk styrkekontroll som passer for matlaging på grillen.

For å aktivere den velger du platen og trykker på KOKK-sensoren (16)  til lysene (21) på ikonet  begynner å lyse. Når funksjonen er aktivert, på strømindikatoren (3); et segment som beveger seg vises, som indikerer at kokingen er i grytens forvarmingsfase. Når denne fasen er ferdig, vises tegnet  på strømindikatoren (3) og et pip høres, noe som indikerer til brukeren at vedkommende må tilsette maten.

Du kan overstyre funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre styrkenivået eller ved å velge en annen spesialfunksjon.

PAN FRYING-FUNKSJON

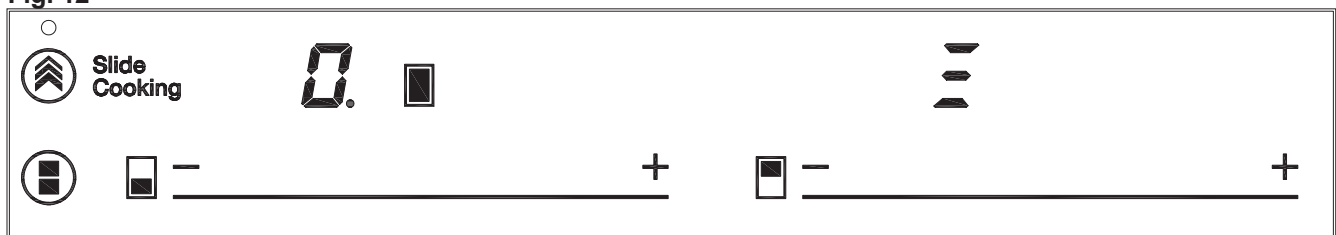
Denne funksjonen angir en automatisk styrkekontroll som passer for steking med litt olje eller sautering.

For å aktivere den velger du platen og

Fig. 16



Fig. 12



trykker på KOKK-sensoren (16)  til lysene (22) på ikonet  begynner å lyse. Når funksjonen er aktivert, på strømindikatoren (3); et segment som beveger seg vises, som indikerer at kokingen er i grytens forvarmingsfase. Når denne fasen er ferdig, vises tegnet  på strømindikatoren (3) og et pip høres, noe som indikerer til brukeren at vedkommende må tilsette maten.

Du kan overstyre funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre styrkenivået eller ved å velge en annen spesialfunksjon.

DEEP FRYING-FUNKSJON

Denne funksjonen angir en automatisk styrkekontroll som passer for steking med mye olje.

For å aktivere den velger du platen og trykker på KOKK-sensoren (16)  til lysene (23) på ikonet  begynner å lyse. Når funksjonen er aktivert, på strømindikatoren (3); et segment som beveger seg vises, som indikerer at kokingen er i grytens forvarmingsfase. Når denne fasen er ferdig, vises tegnet  på strømindikatoren (3) og et pip høres, noe som indikerer til brukeren at vedkommende må tilsette maten.

Du kan overstyre funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre styrkenivået eller ved å velge en annen spesialfunksjon.

POACHING-FUNKSJON

Denne funksjonen angir en automatisk strømkontroll som er egnet for steking av mat ved middels temperatur. Ideell for steking av poteter, tilberedning av den spanske omeletten.

For å aktivere den, velg koketoppen, og trykk deretter på CHEF-sensoren  (16) til lampen (24) over ikonet  lyser. Når funksjonen er aktivert, vises et bevegelig segment på strømindikatoren (3), som indikerer at systemet er i forvarmingsfasen av beholderen. Når denne fasen er fullført, vises a på strømindikatoren (3), og det høres et akustisk signal som indikerer at brukeren må legge til mat.

Du kan når som helst overstyre

funksjonen ved å slå av koketoppen, endre effektnivået eller velge en annen spesialfunksjon.

CONFIT-FUNKSJON (avhengig av modell)

Denne funksjonen stiller inn en automatisk strømkontroll som er egnet for confit.

For å aktivere den velger du platen og trykker på KOKK-sensoren  til lysene (25) på ikonet  begynner å lyse. Når funksjonen er aktivert, på strømindikatoren (3); et segment som beveger seg vises, som indikerer at kokingen er i grytens forvarmingsfase. Når denne fasen er ferdig, vises tegnet  på strømindikatoren (3) og et pip høres, noe som indikerer til brukeren at maten må tilsettes.

Du kan overstyre funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre styrkenivået eller ved å velge en annen spesialfunksjon.

RICE-FUNKSJON (avhengig av modell)

Denne funksjonen etablerer en automatisk effektfunksjon som passer til å koke ris. Plasser pannen med vann og ris på basen og skru på funksjonen.

For å aktivere den velger du platen og trykker på KOKK-sensoren  til lysene (26) på ikonet  begynner å lyse. Etter å ha skrudd på funksjonen, vises bokstaven «R» på strømindikatoren (3). Dette indikerer til brukeren at kokeprosessen har begynt. På slutten av prosessen høres et akustisk signal, platen skrus av og timerskjermen (12) aktiveres. Dette indikerer til brukeren hvor lenge komfyren har vært i hvilemodus.

Du kan overstyre funksjonen når som helst ved å slå av platen, ved å endre styrkenivået eller ved å velge en annen spesialfunksjon.

Flex Zone I funksjon

Med denne funksjonen er det mulig å bruke to vertikale matlagingssoner samtidig, både når det gjelder å velge

effektnivå og bytte til timerfunksjonen. Denne funksjonen lar deg øke kokesonedimensjonen og bruke større gryter; (se fig. 10).

For å aktivere denne funksjonen trykker du på sensoren  (14). Du kan velge den ønskede fleksible sonen ved å trykke på denne sensoren flere ganger etter hverandre. Ved å gjøre begynner desimalpunktet (4) til én av de koblete sonene å lyse, og verdien «0» vises på strømindikatoren (3). Indikatoren for klokketimeren (12) viser tre segmenter som indikerer at den fleksible sonen er valgt. Effektskjermen (3) for den andre tilkoblede sonen vil vise tre segmenter (se fig. 11). Du har et par sekunder på deg til å utføre neste operasjon, ellers deaktiveres funksjonen automatisk. Du kan tilordne styrken ved å berøre den aktiverte glidebrytermarkøren (2).

For å deaktivere denne funksjonen må du flytte glidebrytermarkøren (2) til «0».

Flex Zone II funksjon (avhengig av modell)

Med denne funksjonen er det mulig å bruke to vertikale matlagingssoner samtidig. Denne funksjonen lar deg øke kokesonedimensjonen og bruke større gryter.

For å aktivere denne funksjonen trykker du på sensoren  (15). Ved å gjøre begynner desimalpunktet (4) til én av de koblete sonene å lyse, og verdien «0» vises på strømindikatoren (3). Effektskjermen (3) for den andre tilkoblede sonen vil vise tre segmenter (se fig. 12). Du har et par sekunder på deg til å utføre neste operasjon, ellers deaktiveres funksjonen automatisk. Du kan tilordne styrken ved å berøre den aktiverte glidebrytermarkøren (2).

For å deaktivere denne funksjonen må du flytte glidebrytermarkøren (2) til «0».

Full fleksibilitet-funksjon

Via denne funksjonen kan du få fire matlagingssoner til å samarbeide, og velge et strømnivå eller en timer for alle sonene. Denne funksjonen lar deg øke

kokesonedimensjonen og bruke større gryter; (se fig. 14).

For å aktivere denne funksjonen trykker du på sensoren  (8). Ved å gjøre begynner desimalpunktet (4) til én av de koblete sonene å lyse, og verdien «0» vises på strømindikatoren (3). Indikatoren for klokketimeren (12) viser seks segmenter som indikerer at den fleksible sonen er valgt. Effektskjermen (3) for de andre tilkoblede sonene vil vise tre segmenter (se fig. 13). Du har et par sekunder på deg til å utføre neste operasjon, ellers deaktiveres funksjonen automatisk. Du kan tilordne styrken ved å berøre den aktiverte glidebrytermarkøren (2). Når styrken er valgt, begynner lyset (9) på ikonet  (8) å lyse.

For å deaktivere denne funksjonen må du flytte glidebrytermarkøren (2) til «0».

Slide Cooking Funksjon (avhengig av modell)

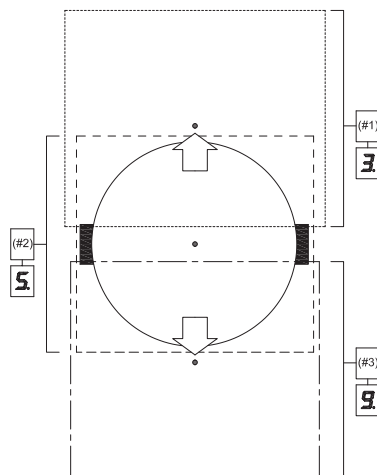
Denne funksjonen lar deg dele den fleksible sonen inn i tre områder (se fig. 15), og aktiverer en forhåndsdefinert strømkonfigurasjon. Den lar deg flytte gryta fra ett område til et annet, for å tilberede maten med varmemengden som er tildelt hver sone.

For å aktivere denne funksjonen, trykk på sensoren  (27). Når du gjør det, slås ledet (28) over ikonet og desimaltegnet (4) til en av de sammenkoblede sonene på, og viser også verdien "5" på strømindikatoren (3), som tilsvarer sone 2. Strømindikatoren (3) i den andre koblete sonen vil vise tre segmenter (se fig. 15 og 16). Du har noen sekunder på å plassere containeren i dette området, ellers blir funksjonen automatisk deaktivert.

Når beholderen er på plass, kan du skyve den gjennom sonene: effektnivået vises automatisk på strømindikatoren (3): for sone nr. 1 er strømnivået 3, for sone nr. 2 er det 5 og for sone nr. 3 er det 9 (se fig. 15).

For å deaktivere denne funksjonen må du flytte glidebrytermarkøren (2) til «0».

Fig. 15



Sikkerhetsavstengningsfunksjon

Dersom én eller flere varmesoner ikke slås på grunnet en feil, blir apparatet automatisk slått av etter en bestemt tid (se tabell 2).

Tabell 2

Valgte strømnivå	MAKSIMAL DRIFTSTID (i timer)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5
9	1,5
P	10 minutter, justert til nivå 9

Dersom "sikkerhetsavstengning"-funksjonen er utløst blir en 0 vist dersom glassflatetemperaturen ikke er farlig for brukeren, eller en H dersom det er fare for forbrenning.

 **Hold styringspanelet til varmeområdene rent og tørt til enhver tid.**

 **Dersom det oppstår driftsproblemer eller hendelser som ikke er nevnt i denne bruksanvisningen, må du koble fra apparatet og ta kontakt med Küppersbuschs tekniske service.**

Forslag og anbefalinger

- * Bruk gryter eller panner med tykk og flat bunn.
- * Ikke skyv gryter og panner over glassflaten, ellers kan du ripe den.
- * Selv om glasset tåler slag fra store gryter og panner uten skarpe kanter, bør du prøve å ikke la dette skje.
- * For å unngå skader på den kjeramiske glassflaten må du ikke dra gryter og panner over glasset, og hold undersiden av dem ren og i god stand.
- * Anbefalt diameter på kasserollens bunn (Se det tekniske databladet som fulgte med produktet.)

 **Prøv å ikke søle sukker eller produkter som inneholder sukker på glasset mens overflaten er varm, ellers kan overflaten ta skade.**

Rengjøring og vedlikehold

For å holde apparatet godt ved like må det rengjøres med passende produkter og utstyr når det er avkjølt. Dette vil gjøre jobben enklere og unngå at det bygges opp smuss. Bruk aldri sterke rengjøringsprodukter eller verktøy som kan skrape overflaten, og heller ikke dampdrevet utstyr.

Lett smuss som ikke sitter fast på overflaten, kan tørkes av med en fuktig klut og mildt vaskemiddel eller varmt såpevann. For dypere flekker eller fett må du bruke et spesielt rengjøringsmiddel for kjeramiske kokeplater og følge instruksjonene på flasken. Smuss som sitter godt og er brent fast gjentatte ganger kan fjernes med en skrapet med et blad.

Lett avfarging forårsakes av gryter og panner med tørkede fettrester på undersiden eller grunnet fett mellom

glasset og gryten under koking. Dette kan fjernes med en nikkelskrubb med vann eller et spesielt rengjøringsmiddel for kjeramiske kokeplater. Plastobjekter, sukker eller mat som inneholder mye sukker som har smeltet på overflaten, må fjernes umiddelbart med en skrapet.

Metallglans forårsakes av å dra metallgryter og -panner over glasset. Dette kan fjernes ved å rengjøre grundig med et spesialrengjøringsmiddel for kjeramiske kokeplater, selv om det er mulig at du må gjenta denne rengjøringsprosessen flere ganger.



En gryte eller panne kan sette seg fast på glasset hvis et produkt har smeltet mellom dem. Ikke prøv å løfte gryten mens varmesonen er kald! Dette kan knuse glasset.



Ikke stå på glasset eller len deg mot det, da det kan knuse og forårsake skade. Ikke bruk glasset til å sette objekter på.



Küppersbusch INDUSTRIAL S.A. forbeholder seg retten til å foreta endringer i sine brukersanvisninger som anses som nødvendige eller nyttige, uten at det påvirker produktets grunnleggende funksjoner.

Miljøhensyn



Symbolet  på produktet eller emballasjen betyr at dette produktet ikke kan behandles som vanlig husholdningsavfall. Dette produktet må bringes til et innsamlingssted for elektriske og elektroniske apparater. Ved å sørge for at dette produktet blir kassert korrekt, vil du unngå å skade miljøet og den offentlige helsen, noe som kan skje dersom dette produktet ikke håndteres riktig. For mer detaljert informasjon om resirkulering av dette produktet må du ta kontakt med dine lokale myndigheter, avfallstjenesten eller butikken der du kjøpte produktet.

Emballeringsmaterialet som er

brukt, er miljøvennlig og kan resirkuleres fullstendig. Plastkomponenter er merket >PE<, >LD<, >EPS< osv. Kasser emballeringsmaterialene, som husholdningsavfall, i din lokale søppelkasse.

Oppfyllelse med Energi Effektivitets av apparatet: -Apparatet har blitt testet i henhold til standard EN 60350-2 og den oppnådde verdi, i Wh/Kg, er tilgjengelig på apparatets merkeskilt.

Følgende råd hjelper deg med å spare strøm mens du lager mat:

- * Bruk riktig lokk til riktig gryte så sant det er mulig. Koking uten lokk bruker mer strøm.
- * Bruk gryter med flat bunn og en bunn diameter som passer best med størrelsen på kokesonen. Gryteprodusenter sørger som regel for at den øvre diameteren på gryten alltid er større enn bunn diameteren.
- * Når du bruker vann til matlaging, bruk så lite som mulig for å bevare vitaminene og mineralene i grønnsaker, og angi det minimale styrkenivået som skal til for at vannet skal koke. Det er unødvendig å bruke høyere nivåer, og det vil kaste bort strøm.
- * Bruk små gryter med små matmengder.

Dersom noe ikke fungerer

Før du tilkaller teknisk service må du utføre kontrollene som er beskrevet under.

Apparatet virker ikke:

Sørg for at strømledningen er plugget inn.

Induksjonssonene produserer ikke varme:

Beholderen er ikke passende (den har ikke en ferromagnetisk bunn, eller den er for liten). Sjekk at bunnen av beholderen tiltrekker seg en magnet, eller bruk en større beholder.

Jeg hører en summelyd når jeg begynner å lage mat i induksjonssonene:

For beholdere som ikke har særlig tykk bunn, eller en bunn som ikke i én del, kan summelyden komme fra overførings-

gen av energi direkte til bunnen av beholderen. Dette er ikke en feil, men hvis du uansett ønsker å unngå dette, så reduser effektnivået litt, eller bruke en beholder med en tykkere bunn og/eller en bunn som er i én del.

Berøringsstyringen lyser ikke opp, eller den reagerer ikke, selv om den lyser: Det er ikke valgt noen varmesone. Sørg for å velge en varmesone før du bruker styringen.

Det er fukt på sensorene og/eller fingrene dine er våte. Hold berøringsstyringens flate og/eller fingrene dine rene og tørre.

Tastelåsen er aktivert. Lås opp styringen.

Jeg hører lyden av ei vifte mens jeg lager mat, og det fortsetter etter at matlagingen er over: Induksjonssonene har ei vifte for å holde elektronikken kjølig. Den går kun når elektronikkretsene blir varme. Den slutter igjen når kretsene avkjøles, om komfyren er slått på eller ikke.

Symbolet  vil vises på kokeplatenes strømndikator: Induksjonssystemet finner ikke en gryte eller panne på en kokeplate, eller den er av upassende type.

Kokeplaten blir slått av og meldingen C81 eller C82 vil vises på indikatorene:

Overskredet temperatur i elektronikken eller på glasset. Vent en stund til elektronikken blir avkjølt, eller fjern gryten eller pannen slik at glasset kan avkjøles.

Apparatet slår seg av, og meldingen C90 vises på strømndikatorene (3): Berøringskontrollen registrerer at av/på-sensoren (1) er dekket, og tillater ikke at platetoppen blir slått på. Fjern alle objekter eller væsker som kan dekke berøringskontrolloverflaten, rengjør og tørk til meldingen forsvinner.

Sikkerhedsanvisninger:

⚠ **Forsigtig.** Hvis der opstår brud eller revner i den glaske-ramiske kogeplade, skal strømmen afbrydes øjeblikkeligt for at undgå elektrisk stød.

⚠ Dette apparat er ikke beregnet til at fungere med en ekstern timer (er ikke monteret i selve apparatet) eller med fjernstyring.

⚠ Anvend ikke et damprengøringsapparat til at rengøre kogepladen.

⚠ **Forsigtig.** Apparatet og de dele, der er tilgængelige, kan blive varme under brug. Undgå at røre varmeelementerne. Børn under 8 år må ikke opholde sig i nærheden af kogepladen, medmindre de er under konstant opsyn.

⚠ Dette apparat må **UDELUKKENDE** anvendes af børn fra otte år og op samt af personer med nedsatte fysiske, sansede eller mentale evner, eller

med manglende erfaring og kendskab til det, hvis de er under opsyn, eller hvis de er blevet instrueret i anvendelsen af apparatet og forstår de farer, der er forbundet ved anvendelsen heraf. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.

⚠ Børn må ikke lege med apparatet.

⚠ **Forsigtig** Det er farligt at tilberede mad med fedtstoffer eller olie, når man ikke er til stede, da varmt fedt kan antænde. Forsøg **ALDRIG** at slukke en brand med vand! Afbryd i så fald apparatet, og dæk flammerne med et låg, en tallerken eller et tæppe.

⚠ Opbevar ikke genstande oven over kogezoneerne. Undgå mulige brandrisici.

⚠ Induktionsgeneratoren opfylder de gældende EU-beslæmninger. Vi anbefaler imidlertid, at personer med

hjerter- apparater såsom pacemakere rådfører sig med deres læge, eller i tilfælde af tvivl undlader at anvende induktionszonerne.

⚠ Der må ikke anbringes metalgenstande såsom knive, gafler, skeer og låg oven på kogepladen, da de kan blive varme.

⚠ Sluk altid for kogezone efter brug, det er ikke tilstrækkeligt kun at fjerne koge grejet. I modsat fald er der mulighed for, at kogezone ikke fungerer korrekt, hvis der uagtsomt anbringes andet koge grej på kogezone i det tidsrum, hvor der detekteres koge grej. Undgå eventuelle uheld!

Montering

Placering med bestikskuffe

Hvis du vil have et skab eller en bestikskuffe under kogepladen, skal der monteres en beskyttelsesplade mellem dem. Derved undgås utilsigtet kontakt med den varme overflade af apparatets ramme.

Pladen skal være placeret i en afstand af 18 mm neden under kogepladen.

Eltilslutning

Før kogepladen tilsluttes elnettet, skal det kontrolleres, at netspændingen og netfrekvensen svarer til de oplysninger, der er angivet på typeskiltet, som er placeret på undersiden af kogepladen, og i garantidokumentet, eller eventuelt i det tekniske datablad, som skal opbevares sammen med denne vejledning under hele apparatets levetid.

Den elektriske forbindelse udføres med en lettilgængeligt flerpolet afbryder eller et elstik, der er egnet til den pågældende strømstyrke og har en åbning mellem kontakterne på mindst 3 mm, for at sikre strømafbrydelse i nødsfald eller i forbindelse med rengøring af kogepladen.

Undgå at indgangskablet kommer i kontakt med rammen af kogepladen eller ovnen, hvis denne monteres i samme skab.

Bemærk!

! Tilslutningen til elnettet skal udføres med korrekt jordforbindelse i henhold til de gældende bestemmelser, da der ellers kan der opstå funktionsvigt i kogepladen.

! Unormalt høj overspænding kan forårsage fejl i kontrolsystemet (som i alle elektriske apparater).

! Det anbefales, at induktionskogepladen ikke anvendes under pyrolytisk rengøring af pyrolyseovne på grund af den høje temperatur, som dette apparat kan komme op på.

! Alle ændringer eller reparationer af apparatet, herunder udskiftning af det bøjelige elkabel, skal udføres af Küppersbusch kundeservice.

! Før kogepladen afbrydes fra elnettet, anbefales det at slukke for hovedafbryderen og vente i cirka 23 sekunder, før stikket tages ud. Dette tidsrum er nødvendigt, for at det elektroniske kredsløb aflades fuldstændigt, således at man undgår fare for elektrisk stød ved kontakt med elstikket.



Opbevar garantibeviset eller eventuelt det tekniske datablad sammen med brugervejledningen i hele apparatets levetid. Det indeholder vigtige tekniske oplysninger om apparatet.

Om induktion

Fordele

Med en induktionskogeplade overføres varmen direkte til gryden.

Dette giver flere fordele:

- Sparer tid.
- Sparer strøm.
- Nemt at rengøre, hvis maden kommer i kontakt med glaspladen, da det ikke nemt brænder på.
- Forbedret kontrol over energien. Energien overføres til gryden, så snart der trykkes på effektkontrollerne. Så snart gryden fjernes fra kogezone, stopper energitilførslen. Det er ikke nødvendigt først at slukke for strømmen.

Gryder

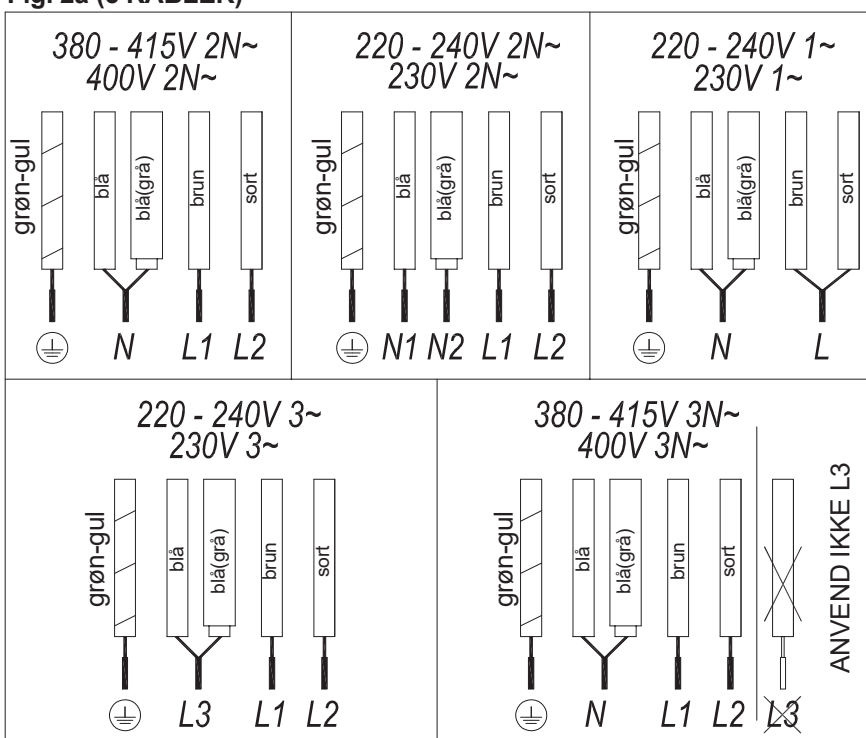
Kun ferromagnetiske gryder er egnede til brug med en induktionskogeplade.

Der findes flere typer:

- gryder i støbejern, emaljeret stål og rustfrit stål specifikt til brug på induktionskogeplader.

Vi anbefaler ikke brug af diffuserplader

Fig. 2a (5 KABLER)



eller materialer af fint stål, aluminium, glas, kobber eller keramik.

Hver kogezone har en minimumstid til detektering af gryder. Denne tid afhænger af materialet og diameteren af grydens ferromagnetiske bund. Derfor er det vigtigt, at bruge den kogezone med det bedste match i forhold til diameteren af grydens bund. Prøv en kogezone, der er en størrelse mindre, hvis gryden ikke registreres på den valgte kogezone.

Når Flekszonen bruges som en enkelt kogezone, kan du bruge større gryder, der passer til denne slags zone (se fig. 3).

Fig. 3



Nogle gryder uden fuld ferromagnetisk bund sælges som værende egnet til induktion (se fig. 4). Ved brug af denne slags gryde er det kun den ferromagnetiske bund, der opvarmes. Dette betyder, at varmen ikke fordeles ensartet over hele grydens bund. Dette kan medføre, at den ikke-ferromagnetiske del af grydens bund ikke opnår den rette temperatur.

Fig. 2b (7 KABLER)

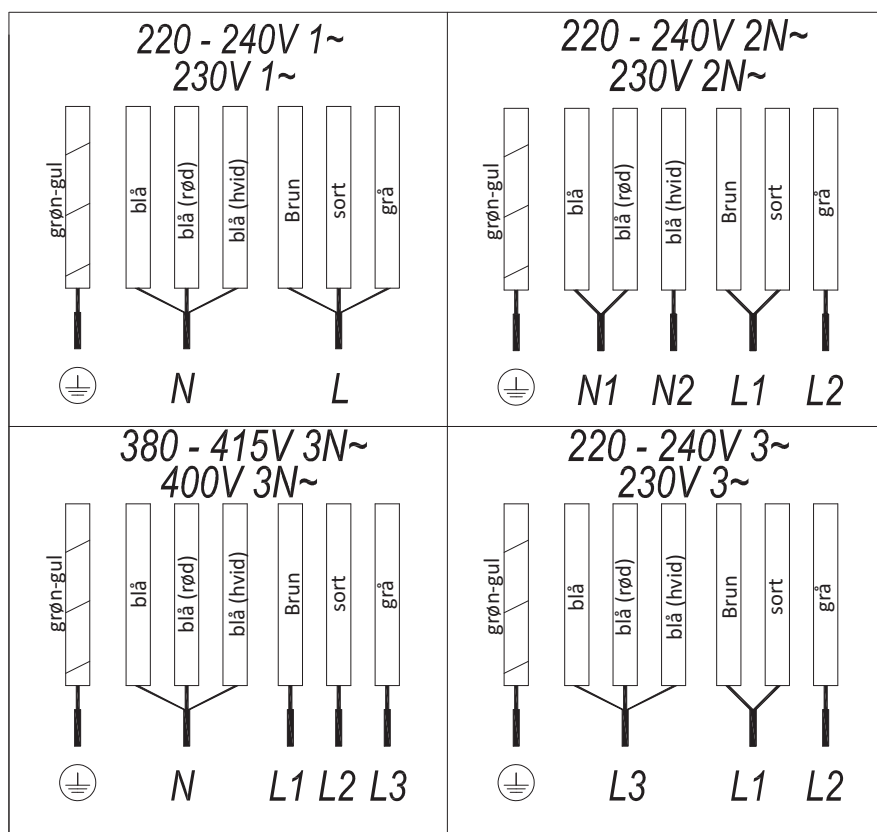


Fig. 4

dette sikrer en ensartet effekt (se fig. 6).



Andre gryder med aluminiums indsætter i bunden har et mindre ferromagnetisk område (se fig. 5). I disse tilfælde kan det være svært eller endda umuligt at registrere gryden. Effekten kan ligeledes være lavere, hvilket vil medføre, at gryden ikke opvarmes korrekt.

Fig. 5

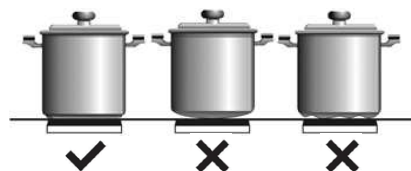


Betydning af grydens bund

Typen af grydens bund kan påvirke ensartetheden og det færdige resultat. Gryder med en bund, der består af en "sandwich" i rustfri stål, bruger materialer, der fremmer ensartet fordeling af varmen. Dette sparer strøm og tid.

Grydens bund skal være helt flad, da

Fig. 6



! Du må aldrig opvarme en tom gryde eller bruge gryder med en tynd bund. Disse kan opvarmes for hurtigt, hvilket medfører, at kogepladens automatiske sluk-funktion ikke tændes.



VIGTIGE ANBEFALINGER:

Brug fartøjer med samme basisdiameter som kogezone.

I de kogezone, der er tættest på kontrolpanelet, skal du altid holde beholderne inden for de kogemærker, der er angivet på glasoverfladen, og bruge kar med samme eller mindre diameter til disse. Dette vil bidrage til at forhindre overophedning i kontrolzonen.

Brug de bageste kogezone til intensiv brug af apparatet. Dette vil bidrage til at forhindre overophedning af kontrolpanelet.

Lad ikke fartøjerne invadere kontrolpanelzonen, især ikke under tilberedningen.

Brug og vedligeholdelse

Brugsanvisning for Touch-kontrol

HÅNDTERING AF ELEMENTER (fig. 1)

- ① Generel tændt/slukket-sensor.
- ② Markørskyder til at styre strømmen med.
- ③ Indikator for restvarme og/eller strøm*.
- ④ Decimalpunkt for indikator for restvarme og/eller strøm.
- ⑤ Direkte adgang til funktionen "Strøm".
- ⑥ Aktiveringssensor for funktionerne "Bloker" og "Stop&Go".
- ⑦ Pilotindikatorlys for, at funktionen "Bloker" er aktiveret*.
- ⑧ Aktiveringssensor for funktionen "Fuld fleks".
- ⑨ Pilotindikatorlys for, at funktionen "Fuld fleks" er aktiveret*.
- ⑩ "Minus"-sensor for tid.
- ⑪ "Plus"-sensor for tid.
- ⑫ Timer-indikator.
- ⑬ Decimalpunkt for timeren.*
- ⑭ Aktiveringssensor for funktionen "Flekszone".
- ⑮ Aktiveringssensor for funktionen "Fuld fleks II".
- ⑯ Aktiveringssensor for "Chef"-funktionerne.
- ⑰ Pilotindikatorlys for, at funktionen "Hold varm" er aktiveret*.
- ⑱ Pilotindikatorlys for, at funktionen "Smelt" er aktiveret*.
- ⑲ Pilotindikatorlys for, at funktionen "Simre" er aktiveret*.
- ⑳ Pilotindikatorlys for, at funktionen "Hurtigkogning" er aktiveret*.
- ㉑ Pilotindikatorlys for, at funktionen "Grillning" er aktiveret*.
- ㉒ Pilotindikatorlys for, at funktionen

"Pandestegning" er aktiveret*.

②③ Pilotindikatorlys for, at funktionen "Dybstegning" er aktiveret*.

②④ Pilotindikatorlys for, at funktionen "Poaching" er aktiveret*.

②⑤ Pilotindikatorlys for, at funktionen "Confit" er aktiveret*.

②⑥ Pilotindikatorlys for, at funktionen "Rice Cooking" er aktiveret*.

②⑦ Aktiveringssensor for funktionen "Slide Cooking".

②⑧ Pilotindikatorlys for, at funktionen "Slide Cooking" er aktiveret*.

*Kan kun ses, mens den kører.

Manøvrer udføres ved hjælp af touch-taster. Du behøver ikke at bruge kræfter på den ønskede touch-tast, du behøver kun at røre ved den med din fingerspids for at aktivere den ønskede funktion

Hver handling bekræftes med et bip.

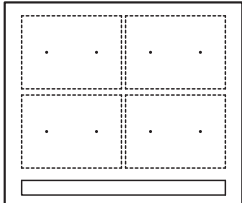
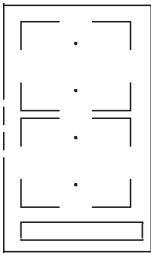
Brug skyderen (2) for at justere effektrinnene (0 - 9) ved at glide med fingeren over den. Hvis du glider mod højre, øges værdien, mens den reduceres, hvis du glider mod venstre.

Det er også muligt direkte at vælge et effektniveau ved at placere fingeren direkte på et ønsket punkt på skyderen (2)



For at vælge en plade på disse

Tabel 1

MINIMUMSDIAMETER FOR BEHOLDERENS BUND FOR ALLE KOGEZONER			
	centreret på 1 punkt	2 punkter er dækket	4 punkter lodret dækket
	8 cm	22 cm	24 cm
 (afhængig af model)	-	15 cm	-

modeller, skal du berøre skyderen direkte (2).

TÆNDING AF ENHEDEN

1 Berør touch-tasten Tænd ① (1) i mindst et sekund. Touch-kontrollen vil blive aktiv, et bip høres, og indikatorerne (3) vil tænde en "-". Hvis en af kogepladerne er varme, vil den tilhørende indikator blinke med et H og "-".

Hvis du ikke foretager dig noget i de næste 10 sekunder, slukker touch-kontrollen automatisk.

Når kontakten er aktiveret, kan du afbryde den til enhver tid ved at trykke på touch-knappen ① (1), selv om den er blevet låst (låsefunktionen er aktiveret). Touch-knappen ① (1) har altid prioritet til at frakoble touch-kontrol.

AKTIVERING AF KOGEPLADERNE

Når Touch-kontrollen er aktiveret med sensor ① (1), kan enhver plade tændes ved at følge disse trin:

1 Skub med fingeren eller rør ved en af position i en af "skyder"-markørerne (2). Kogezonen er valgt og samtidig indstilles effektniveauet mellem 0 og 9. Denne varmeværdi vil blive vist på den tilsvarende strømindikator og dens decimalprik (4) vil tændes i løbet af 10 sekunder.

2 Brug skyderen (2) for at vælge en nyt kogestyrke mellem 0 og 9.

Så længe pladen er valgt, med andre ord, med decimalprikken (4) tændt, kan dens styrke ændres.

SLUK FOR EN KOGEPLADE

Brug af Touch-skyderknappen (2) sænkes styrken til 0. Kogepladen slukkes.

Når en varmeplade er slukket, vil et H i styrke-indikatoren (3), hvis glasoverfladen på den tilsvarende kogezone er meget varm, og der er risiko for forbrændinger. Når temperaturen falder, slukkes indikatoren (3) (hvis komfuret er afbrudt), ellers lyser en "-" lyser, hvis komfuret stadig er tilsluttet.

AFBRYDELSE AF ALLE KOGEPLADER

Alle kogeplader kan afbrydes samtidigt ved at anvende den generelle tænd/sluk-sensor ① (1). Alle kogepladeindikatorer (3) slukker. Hvis den slukkede kogezone er varm, viser dens indikator et H.

Grydedetektor



Sørg for, at bunden af beholderen dækker én eller flere af referencerne (+) på kogepladen (se figur 9 og tabel 1).

Induktionskogezoner har en indbygget grydedetektor. På denne måde vil pladen stoppe med at varme, hvis der ikke står en gryde på den eller hvis gryden ikke er egnet.

Strømindikatoren (3) vil vise et symbol , som viser "der er ingen gryde", hvis kogezonen er tændt og der ikke er nogen gryde

detekteret eller hvis gryden ikke er egnet

Hvis en gryde tages af zonen, mens den kører, vil pladen automatisk ophøre med at levere energi, og den vil vise symbolet "der er ingen gryde". Når der igen placeres en gryde på kogezonen, vil energiforsyningen blive

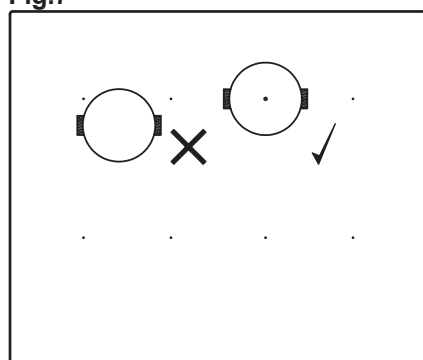
genoptaget på samme effektniveau, som tidligere valgt.

Tiden for panderegistrering er 30 sekunder. Hvis en gryde ikke er placeret inden for denne periode, eller gryden er uegnet, slukker kogezone.



Når du er færdig, skal du slukke for kogezone ved hjælp af touch-kontrol. Ellers ville der kunne opstå en ønsket funktion, hvis en pande ved en fejl blev placeret på kogezone i løbet af de 30 sekunder. Undgå eventuelle ulykker!

Fig.7



Blokeringsfunktion

Med Blokeringsfunktionen kan du blokere de andre sensorer, med undtagelse af tænd/sluk-sensoren ① (1), for at undgå uønskede operationer. Denne funktion er nyttig som børnesikring.

For at aktivere denne funktion, berøres sensoren $\frac{1}{2}$ (6) i mindst et sekund. Når du har gjort det, angiver pilotlampen (7) at kontrolpanelet er blokeret. For at genaktivere funktionen, skal du blot røre sensor $\frac{1}{2}$ (6) igen.

Hvis tænd/sluk-sensoren ① (1) anvendes til at slukke for apparatet, mens blokeringsfunktionen er aktiveret, vil det ikke være muligt at tænde kogepladen igen, før blokeringen ophæves.

Lyddæmning af bip

Når komfuret er tændt, vil det bip, som ledsager hver handling blive deaktiveret, hvis man trykker touch-

tasten $+$ (11) og låse-touch-tasten $\frac{1}{2}$ (6) samtidigt i tre sekunder. Tidsindikatoren (12) vil vise "OF".

Denne deaktivering vil ikke blive anvendt på alle funktionerne, som for eksempel bippet for tænd/sluk, afslutningen af timeren eller låsning/oplåsning af touch-taster, som altid forbliver aktiveret.

For at genaktivere alle de bip, der ledsager hver handling, skal du trykke samtidigt på touch-tast $+$ (11) og låse-touch-tasten $\frac{1}{2}$ (6) i tre sekunder. Tidsindikatoren (12) vil vise "On".

Stop & Go-funktionen

Denne funktion sætter tilberedningen på pause. Timeren vil også blive sat på pause, hvis den er aktiveret.

Aktivering af Stop-funktion.

Berør Stop&Go-sensoren $\frac{1}{2}$ (6). Strømindikatorerne vil vise symbolet $||$ for at angive, at tilberedningen er sat på pause.

Deaktivering af Stop-funktion.

Berør Stop&Go-sensoren $\frac{1}{2}$ (6) igen. Tilberedningen genoptages med de samme strøm- og tidsindstillinger, som blev valgt inden pausen.

Powerfunktion

Denne funktion leverer "ekstra" effekt til pladen, over den nominelle værdi. Nævnte effektniveau afhænger af størrelsen af pladen, med mulighed for at nå den maksimale værdi, som generatoren tillader.

1 Skub fingeren over den tilsvarende skyder (2), indtil strømindikatoren (3) viser "9" og hold fingeren nede i et sekund, eller tryk direkte på "P" og hold fingeren nedtrykket i et sekund.

2 Indikatoren for effektniveau (3) viser symbolet P, og pladen vil begynde at levere ekstra strøm.

Power-funktionen har en maksimal

varighed angivet i Tabel 1. Efter dette tidsrum, vil effektniveauet automatisk justere til 9. Der lyder et bip.

Deaktivering af Power-funktionen inden dens tid udløber, kan ske enten ved berøring af "skyderen" og ved at ændre dens effekttrin eller gentage trin 3.

Timer/ tidsindstillingsfunktion (nedtællingsur)

Denne funktion letter madlavningen, da du ikke behøver at være til stede: Du kan indstille en timer til en kogeplade, og den vil slukke, når den ønskede tid er gået.

På disse modeller kan du samtidig programmere hver plade til varigheder til fra 1 til 99 minutter.

Indstilling af timeren på en plade.

Når strømmen er indstillet på den ønskede zone, og mens decimalprikken på zonen vises, vil timerfunktionen kunne bruges på denne zone.

For at gøre dette:

- 1 Berør sensor $-$ (10) eller $+$ (11). Timer-indikatoren (12) viser "00", og den tilhørende zoneindikator (3) viser symbolet L , som blinker skiftevis med dens nuværende effekttrin.
- 2 Umiddelbart derefter indstilles en tid mellem 1 og 99 minutter, ved hjælp af sensorerne $-$ (10) og $+$ (11). Med den første værdien startende på 60, hvorimod med den anden vil starte ved 01. Ved at holde sensorerne $-$ (10) og $+$ (11) nedtrykket, vil værdien blive nulstillet til 00. Når der er mindre end et minut tilbage, vil uret begynde at tælle ned på få sekunder.
- 3 Når timerindikatoren (12) stopper med at blinke, vil den begynde at tælle tiden ned automatisk. Indikatoren (3) for den tidsindstillede kogeplade vil skiftevis vise den

valgte effekt og symbolet

Når den valgte tilberedningstid er gået, slukkes kogezone og uret udsender en række bip i flere sekunder. For at slukke for lydsignalet, trykkes på en sensor. Timerindikatoren (12) vil vise et blinkende 00 ved siden af symbolet (4) for den valgte zone. Hvis den slukkede kogezone er varm, vil dens effektindikator (3) vise skiftevis et H-symbol og et "-".

Hvis du ønsker at tidsindstille en anden kogeplade samtidigt, skal du gentage trin 1 til 3.

Hvis en eller flere kogezone allerede er tidsindstillet, vil tidsindikatoren (12) som standard vise den kortest resterende tid til afslutningen, og viser et "t" på den tilhørende kogezone. Resten af de tidsindstillede kogezone vil vises på deres tilhørende indikator, decimalprykket vil blinke. Når der trykkes på "skyderen" på en anden tidsindstillet zone, vil timeren vise den resterende tid for denne zone i et par sekunder, og dens indikator vil skiftevis vise dens effekttrin og "t".

Ændring af den programmerede tidsforsinkelse

For at ændre den programmerede tid, skal "skyderen" (2) for den tidsindstillede kogezone berøres. Derefter vil det være muligt at læse og ændre tiden.

Ved at trykke på sensorerne (10) og (11), kan du ændre det programmerede tidspunkt.

Afbrydelse af uret

: Hvis du ønsker at stoppe uret, inden den programmerede tid er gået, kan dette til enhver tid gøres ved blot at justere dets værdi til '-'.
-

1 Vælg den ønskede kogeplade.

2 Juster værdien af uret til "00" ved hjælp af sensoren (10). Uret er annulleret. Dette kan også gøres hurtigere ved at skubbe "sensorerne (10) og (11) samtidigt.

Effektstyringsfunktionen

Modellen er udstyret med en strømbesparende funktion (Strømstyring). Denne funktion gør det muligt at indstille den samlede effekt, der genereres af komfuret at blive indstillet til forskellige værdier valgt af brugeren. For at gøre dette er det muligt inden for det første minut efter at have tilsluttet komfuret til strømforsyningen, at få adgang til effektbegrænsningsmenuen.

1 Tryk på (11) touch-tasten i tre sekunder. Bogstavet PL vises på

tidsindstillingsindikatoren (12)

2 Tryk på låse-touch-tasten (6). De forskellige effektværdier, som kogepladen kan begrænses til, vises, og disse kan ændres ved hjælp af (11), og (10) sensorer.

3 Når værdien er valgt, trykker du igen på låse-touch-tasten (6). Kogepladen vil være begrænset til den valgte effekt.

Hvis du vil ændre værdien igen, skal du afbryde komfuret og sæt det til igen efter nogle få sekunder. Således vil du igen være i stand til at komme ind i strømbegrænsningsmenuen.

Hver gang effektniveauet af en kogeplade ændres, vil den effekt begrænser beregne den samlede effekt, kogepladen genererer. Hvis du har nået den samlede effekt grænse, vil touch-kontrollen ikke tillade dig at øge effekttrinnet for denne kogeplade. Komfuret vil bippe og strømindikatoren

Fig. 10

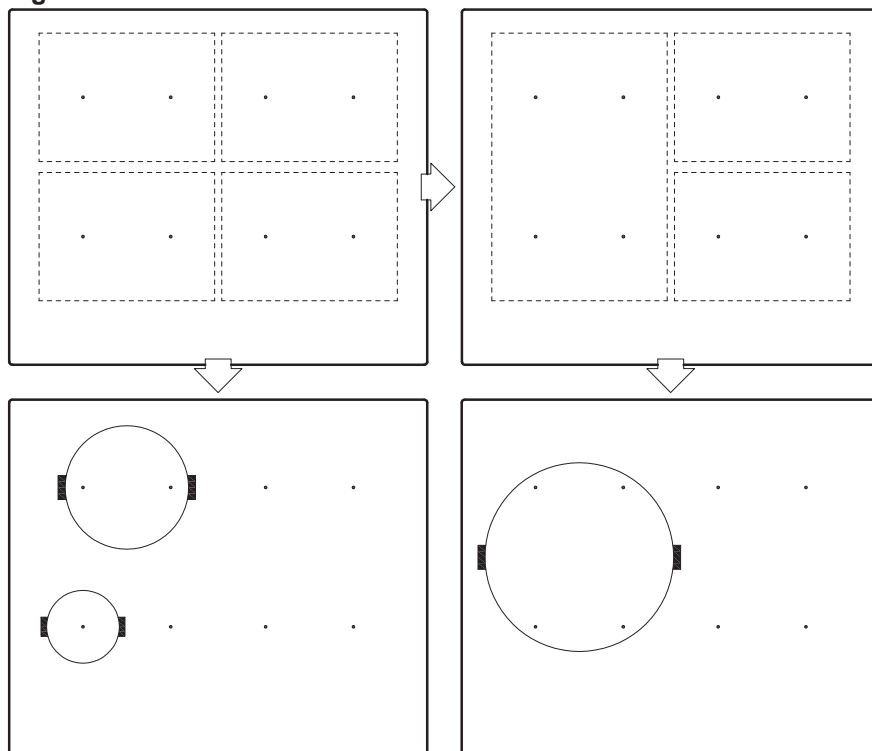
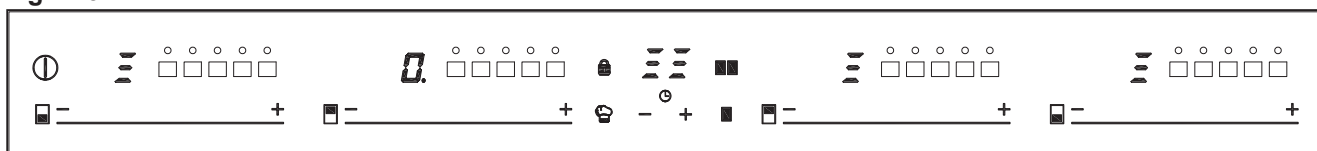


Fig. 11



Fig. 13



(3) blinker på det niveau, der ikke kan overskrides. Hvis du ønsker at overskride denne værdi, skal du sænke effekten for de andre kogeplader. Nogle gange vil det ikke være nok til at sænke en anden et enkelt trin, da dette afhænger af effekten i hver kogeplade og det trin, det er sat til. Det er muligt, at det er nødvendigt at skrue ned for flere af de små varmeplader for at skrue op for en større.

Hvis du bruger hurtig tænding ved maksimal effektfunktion og den nævnte værdi er over den indstillede grænseværdi, vil kogepladen blive indstillet til det maksimalt mulige trin. Kogepladen bipper og det nævnte effektttrin blinker to gange på indikatoren (3).

Særlige funktioner: CHEF

Disse funktioner har foruddefinerede strømniveauer, hvilket gør tilberedningen nemmere og giver gode resultater, da grydens temperatur kontrolleres løbende af sensorer. Når måltemperaturen for funktionen er nået, bibeholdes den automatisk, uden at det er nødvendigt at ændre effektniveauet.

"Chef"-funktionerne fungerer korrekt, når gryderne har samme ferromagnetiske område på grydens bund som kogezoneens areal. For funktioner ved høje temperaturer (over 100° C) skal gryder have en flad og jævn bund (helst af "sandwich"-type) som vist i figur 8.

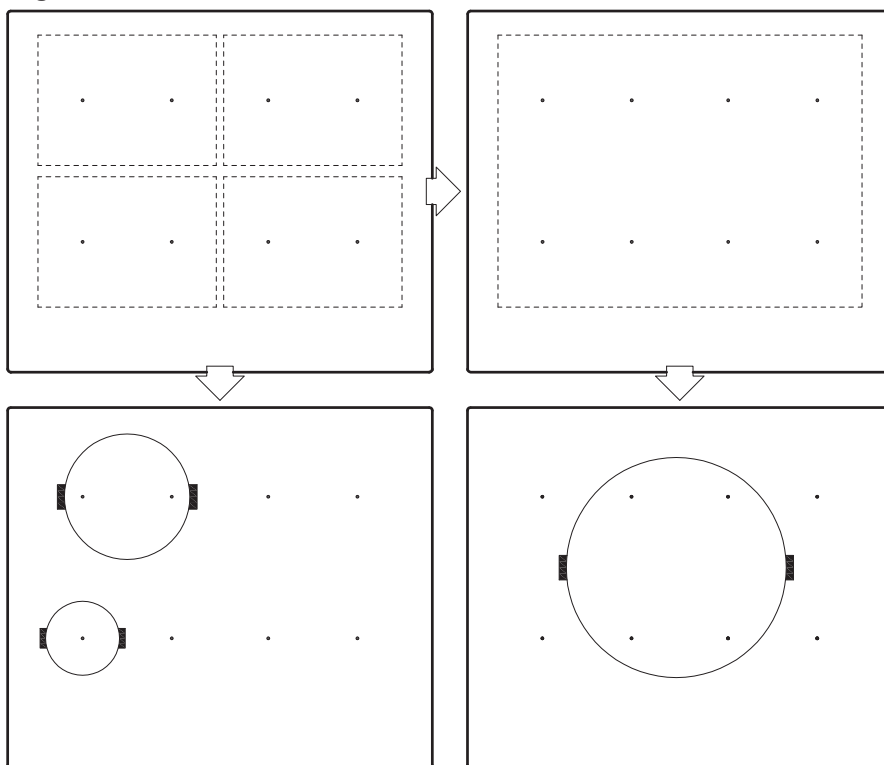
Fig. 8



For at sikre, at disse funktioner betjenes korrekt, er det vigtigt, at gryden og kogezone ikke er varme, når processen startes.

Der findes yderligere oplysninger om egnede gryder (kasseroller, stegepander, grillpander osv.) på

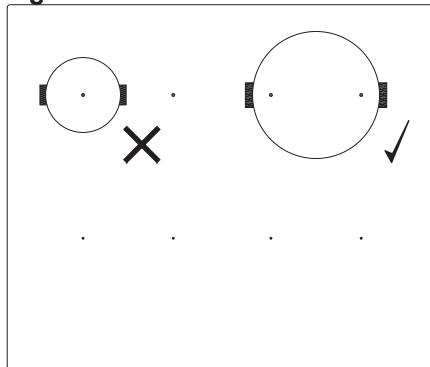
Fig. 14



Küppersbuschs website.

! Disse funktioner kræver, at bunden af den beholder, der bruges, dækker to (+) er af kogezone (se figur 9).

Fig. 9



Touch Kontrol har særlige funktioner, der hjælper brugeren med at lave mad via CHEF sensor (16). For at aktivere en særlig funktion på en zone:

1 Først skal den vælges, og derefter vil decimalkommaet (4) være aktivt på powerindikatoren (3).

2 Klik nu på CHEF sensor (16). De på hinanden følgende tryk vil gå hen over alle de tilgængelige CHEF-funktioner i hver zone en efter en. Disse funktioner vil vise aktiveringen med de tilsvarende lysdioder (17), (18), (19), (20), (21), (22), (23), (24), (25) og (26).

Hvis du vil annullere en speciel aktiv funktion til enhver tid, skal du røre "glider"-sensoren (2) i den tilhørende zone for at vælge den. Decimalpunktet (4) til powerindikatoren (3) vil tænde. Tryk derefter igen "glider"-kursoren (2) i positionen "0"

KEEP WARM-FUNKTIONEN

Denne funktion indstiller en automatisk strømkontrol, som er passende til at holde den tilberedte mad varm.

For at aktivere den, skal du vælge pladen, og tryk på CHEF-sensoren (16), indtil led'en (17) placeret på ikonet (17) lyser. Når funktionen er aktiveret, vises symbolet (18) på powerindikatoren (3).

Du kan tilsidesætte funktionen til enhver tid ved at slukke for pladen, ved at ændre powertrinnet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

MELTING-FUNKTIONEN

Denne funktioner indstiller en automatisk strømkontrol, som er passende til at holde en lav temperatur på kogezone. Den er ideel til optøning mad eller til langsomt smeltende andre typer fødevarer som chokolade, smør osv.

For at aktivere den, skal du vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren  (16), indtil led'en (18) placeret på ikonet  lyser. Når funktionen er aktiveret, vises symbolet  på powerindikatoren (3).

Du kan tilsidesætte funktionen til enhver tid ved at slukke for pladen, ved at ændre powertrinnet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

SIMMERING-FUNKTIONEN

Denne funktion indstiller en automatisk strømkontrol, som er passende til at holde maden simrende.

Når maden er kogt, skal du vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren  (16), indtil led'en (19) placeret

på ikonet  lyser. Når funktionen er aktiveret, vises symbolet  på powerindikatoren (3).

Du kan tilsidesætte funktionen til enhver tid ved at slukke for pladen, ved at ændre power-trinnet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

QUICK BOILING-FUNKTION (afhængig af model)

Denne funktion aktiverer den automatiske **kogekontrol**, hvilket er en stor hjælp ved tilberedning af pasta, ris, æg, kogt mad osv. Den er kun tilgængelig i zoner, hvor symbolet  vises.

Betingelser for beholderen

For at QUICK BOILING fungerer korrekt, skal du bruge en beholder, der opfylder følgende betingelser:

- Bundstørrelse så tæt som muligt på pladens diameter.
- **UDEN LAG.**
- Fyldt til **over halvdelen af sin kapacitet med vand ved stuetemperatur** (brug aldrig opvarmet eller varmt vand).

Manglende overholdelse af disse betingelser vil ødelægge den korrekte

kontrol over kogningen.

 **ADVARSEL: Brug ikke denne funktion til andre madlavningsformål end kogende vand. Brug aldrig olie, det kan føre til overophedning og generere en flamme.**

Aktivisering af funktionen

For at aktivere funktionen, vælg pladen og tryk CHEF-sensoren  (16) indtil led (20) på ikonet  tænder.

Når funktionen er aktiveret, vises der på strømindikatoren (3) et bevægeligt segment, som angiver, at tilberedningen kontrolleres af systemet.

Når systemet registrerer, at det er ved at starte kogning, vil et første bip høres. Benytte lejligheden til at forberede din mad til kogning eller bagning som ønsket.

Efter 30 sekunder vil en andet bip høres; hvis du ikke allerede har gjort det, er det tid at hælde maden i gryden.

Efter det andet bip, vil systemet aktivere timeren og stopuret for dig, så du kan styre, hvor længe maden skal koges. Og symbolet  vises på strømindikatoren (3).

30 sekunder efter aktivering af stopuret, vil et tredje bip at advare om, at fra det øjeblik, vil systemet reducere effekten for at opretholde en blid og kontinuerlig kogning. Timeren vil forblive aktiv indtil slutningen af madlavningen.

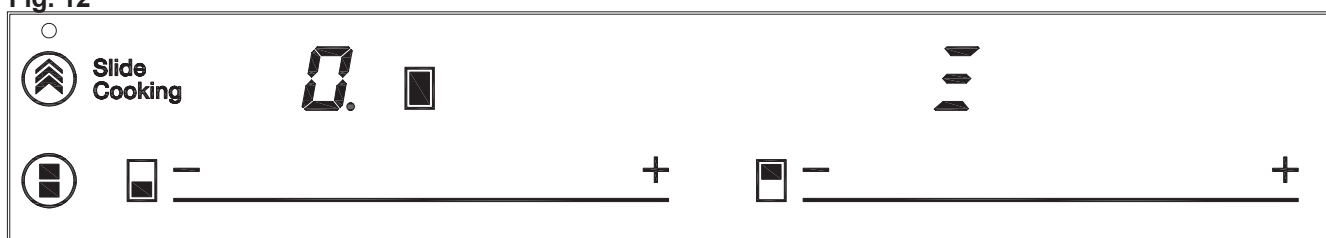
Hvis det ønskes, kan du deaktivere timeren og indstille en tid for nedtællingen og automatisk nedlukning af pladen (se afsnittet timerfunktion).

Dekivering af funktionen

Fig. 16



Fig. 12



Du kan tilsidesætte funktionen til enhver tid ved at slukke for pladen, ved at ændre powertrinnet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

GRILLING-FUNKTION

Denne funktion indstiller en automatisk strømkontrol, som er passende til at tilberede mad på grillen.

Du aktiverer funktionen ved at vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren (16) , indtil LED-lamperne (21) på ikonet  lyser. Når funktionen er aktiveret, vises der på strømindikatoren (3) et bevægeligt segment, som angiver, at beholderen for-opvarmes. Når denne fase er afsluttet, vises tegnet  på strømindikatoren (3), og der høres et bip, der angiver, at maden skal tilsættes.

Du kan til enhver tid tilsidesætte denne funktion ved at slukke pladen ved at ændre strømniveauet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

PAN FRYING-FUNKTION

Denne funktion indstiller en automatisk strømkontrol, som er passende til at stege med lidt olie eller sautere.

Du aktiverer funktionen ved at vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren (16) , indtil LED-lamperne (22) på ikonet  lyser. Når funktionen er aktiveret, vises der på strømindikatoren (3) et bevægeligt segment, som angiver, at beholderen for-opvarmes. Når denne fase er afsluttet, vises tegnet  på strømindikatoren (3), og der høres et bip, der angiver, at maden skal tilsættes.

Du kan til enhver tid tilsidesætte denne funktion ved at slukke pladen ved at ændre strømniveauet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

DEEP FRYING-FUNKTION

Denne funktion indstiller en automatisk strømkontrol, som er passende til at stege med meget olie.

Du aktiverer funktionen ved at vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren (16) , indtil LED-lamperne (23) på

ikonet  lyser. Når funktionen er aktiveret, vises der på strømindikatoren (3) et bevægeligt segment, som angiver, at beholderen for-opvarmes. Når denne fase er afsluttet, vises tegnet  på strømindikatoren (3), og der høres et bip, der angiver, at maden skal tilsættes.

Du kan til enhver tid tilsidesætte denne funktion ved at slukke pladen ved at ændre strømniveauet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

POACHING-FUNKTION

Denne funktion indstiller en automatisk effektregulering, der er velegnet til stegning af mad ved medium temperatur. Ideel til stegning af kartofler til fremstilling af den spanske omelet.

For at aktivere den skal du vælge kogepladen og trykke successivt på CHEF-sensoren , indtil lampen (24) over ikonet  lyser. Når funktionen er aktiveret, vises et bevægeligt segment på strømindikatoren (3), hvilket indikerer, at systemet er i forvarmningsfasen af beholderen. Når denne fase er afsluttet, vises  på strømindikatoren (3), og der lyder et akustisk signal, der angiver, at brugeren skal tilføje mad.

Du kan til enhver tid tilsidesætte funktionen ved at slukke for kogepladen, ændre effektniveauet eller vælge en anden speciel funktion.

CONFIT-FUNKTION (afhængigt af modellen)

Denne funktion indstiller en automatisk strømkontrol, som er passende til confit.

Du aktiverer funktionen ved at vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren  indtil LED-lamperne (25) på ikonet  lyser op. Når funktionen er aktiveret, vises der på strømindikatoren (3) et bevægeligt segment, som angiver, at beholderen for-opvarmes. Når denne fase er afsluttet, vises tegnet  på strømindikatoren (3), og der høres et bip, der angiver, at maden skal tilsættes.

Du kan til enhver tid tilsidesætte denne funktion ved at slukke pladen ved at ændre strømniveauet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

RICE-FUNKTION (afhængigt af modellen)

Denne funktion giver et automatisk varmfunktion, der er velegnet til kogning af ris. Placer gryden med vand og ris på overfladen, og aktiver funktionen.

Du aktiverer funktionen ved at vælge pladen og trykke på CHEF-sensoren  indtil LED-lamperne (26) på ikonet  lyser op. Når du har aktiveret funktionen, vises et  på strømindikatoren (3). Dette viser brugeren, at tilberedningsprocessen er startet. Når processen slutter, lyder et lydsignal, pladen slukker, og timerdisplayet (12) aktiveres. Dette viser brugeren, hvor længe kogepladen har været i hviletilstand.

Du kan til enhver tid tilsidesætte denne funktion ved at slukke pladen ved at ændre strømniveauet eller ved at vælge en anden specialfunktion.

Flex Zone I-funktion

Med denne funktion er det muligt at bruge to kogezone over hinanden på samme tid, både hvad angår valg af effektniveau og aktivering af timerfunktionen. Denne funktion giver dig mulighed for at øge kogezonens mål og bruge større beholdere (se figur 10).

Du aktiverer denne funktion ved at trykke på sensoren  (14). Du kan vælge den ønskede fleksible zone ved at trykke flere gange på denne sensor. Når du gør dette, lyser decimalpunktet (4) på en af de tilknyttede zoner op, og værdien "0" vises på den tilhørende strømindikator (3). Urtimerindikatoren (12) viser tre segmenter, som angiver den valgte fleksible zone. Strømdisplayet (3) for den anden tilsluttede zone vil vise tre segmenter (se figur 11). Du har nogle sekunder til at udføre den næste handling, ellers slås funktionen automatisk fra. Du kan tildele strømmen ved at berøre den aktiverede "skyder"-markør (2).

Du kan slå denne funktion fra ved at berøre "skyder"-markøren (2) i position "0".

Flex Zone II-funktion (afhængig af modellen)

Med denne funktion er det muligt at bruge to kogezone over hinanden på samme tid. Denne funktion giver dig mulighed for at øge kogezoneens mål og bruge større beholdere.

Du aktiverer denne funktion ved at trykke på sensoren  (15). Når du gør dette, lyser decimalpunktet (4) på en af de tilknyttede zoner op, og værdien "0" vises på den tilhørende strømindikator (3). Strømdisplayet (3) for den anden tilsluttede zone vil vise tre segmenter (se figur 12). Du har nogle sekunder til at udføre den næste handling, ellers slås funktionen automatisk fra. Du kan tildele strømmen ved at berøre den aktiverede "skyder"-markør (2).

Du kan slå denne funktion fra ved at berøre "skyder"-markøren (2) i position "0".

Fuld Fleks-funktion

Denne funktion gør det muligt at få fire kogezone til at arbejde sammen, at vælge et strømniveau og aktivere timerfunktionen for alle zoner. Denne funktion giver dig mulighed for at øge kogezoneens mål og bruge større beholdere (se figur 4).

Du aktiverer denne funktion ved at trykke på sensoren  (8). Når du gør dette, lyser decimalpunktet (4) på en af de tilknyttede zoner op, og værdien "0" vises på den tilhørende strømindikator (3). Urtimerindikatoren (12) viser seks segmenter, som angiver den valgte fleksible zone. Strømdisplayet (3) for de andre tilsluttede zoner vil vise tre segmenter (se figur 13). Du har nogle sekunder til at udføre den næste handling, ellers slås funktionen automatisk fra. Du kan tildele strømmen ved at berøre den aktiverede "skyder"-markør (2). Når strømmen er valgt, lyser LED-lampen (9) på ikonet  (8).

Du kan slå denne funktion fra ved at berøre "skyder"-markøren (2) i position "0".

Slide Cooking Funktion (afhængig af modellen)

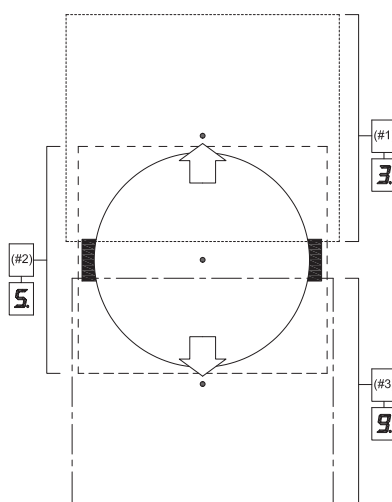
Denne funktion gør det muligt at opdele den fleksible zone i tre områder (se figur 15) og aktivere en på forhånd defineret strømkonfiguration. Den gør det muligt at lade beholderen glide fra et område til et andet, så man kan tilberede med den effekt, som er tildelt den enkelte zone.

For at aktivere denne funktion skal du trykke på sensoren  (27). Når du gør det, tændes ledningen (28) over ikonet og decimaltegnet (4) for en af de sammenkædede zoner, hvilket også viser værdien "5" på dens strømindikator (3), som svarer til zone nr. 2. Strømindikatoren (3) i den anden sammenkædede zone viser tre segmenter (se fig. 15 og 16). Du har et par sekunder til at placere containeren i dette område, ellers deaktiveres funktionen automatisk.

Når containeren er på plads, kan du glide den gennem zoner: effektniveauet vises automatisk på strømindikatoren (3): for zone 1 er strømniveauet 3, for zone 2 er strømniveauet 5, og for zone 3 er strømniveauet 9 (se figur 15).

Du kan slå denne funktion fra ved at berøre "skyder"-markøren (2) i position "0".

Fig. 15



Sikkerhedsafbrydelse

Hvis en eller flere kogezone ved en fejl ikke slukkes, vil enheden slukke automatisk efter et nærmere bestemt tidsrum (se tabel 2).

Tabel 2

Valgt varmetrin	MAKSIMAL FUNKTIONSTID (i timer)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5
9	1,5
P	10 minutter , justeret til niveau 9

Når "sikkerhedsafbrydelsen" har fundet sted, vises et 0, hvis temperaturen på glasoverfladen ikke er farlig for brugeren, eller et H, hvis der er risiko for forbrænding.

 **Kontrolpanelet ved kogezoneerne skal altid holdes tørt og frit.**

 **Hvis der opstår problemer vedrørende indstillinger, eller der forekommer uregelmæssigheder, der ikke er anført i denne vejledning, skal man afbryde apparatet og kontakte Küppersbusch kundeservice.**

Forslag og anbefalinger

- * Anvend kogegrej med tyk og helt flad bund.
- * Undlad at skubbe kogegrejet hen over glasset, da det kan lave ridser.
- * Selv om glasset kan modstå slag af store gryder eller pander uden skarpe kanter, skal det helst undgås.
- * For at undgå skader på den glaske-ramiske overflade skal man undgå at trække kogegrejet hen over gla-

soverfladen samt holde bunden af kogegrejet ren og i god stand.

- * Anbefalet diameter af grydernes bund (Se arket "Tekniske data", der følger med produktet).

 **Undgå at der spildes sukker eller sukkerholdige fødevarer på den glaskeramiske kogeplade, da sukkeret kan indgå i en reaktion med glasset og forårsage skader på overfladen.**

Rengøring og vedligeholdelse

Kogepladen vedligeholdes korrekt ved at rengøre den løbende med passende produkter og redskaber, når den er afkølet. Derved er den lettere at holde ren, og det undgås, at den bliver meget tilsmudset. Anvend aldrig skurepulver eller andre rengøringsprodukter, der kan ridse overfladen, og anvend heller ikke apparater, der fungerer ved hjælp af damp.

Lettere tilsmudsning, der ikke er brændt fast, kan fjernes med en fugtig klud og et mildt rengøringsmiddel eller lunken sæbevand. Til vanskelige pletter eller fedtede overflader anvendes en skraber til glaskeramiske kogeplader i henhold til fabrikantens anvisninger. Endelig kan snavs, der er brændt fast, fjernes ved at anvende en barberbladsskraber.

Metallisk glinsende pletter frembringes af kogegrej med tørre rester af fedtstof på bunden, eller fordi der forekommer fedtstof mellem glasset og kogegrejet under tilberedningen. Disse pletter fjernes fra glasset med en rustfri stål grydesvamp og vand eller med et særligt rengøringsmiddel til glaskeramiske kogeplader. Plastikgenstande, sukker eller fødevarer med et højt sukkerindhold, der er smeltet på kogepladen, skal fjernes omgående med en skraber.

Metalskær opstår, når metalkogegrej trækkes hen over glasoverfladen. Det kan fjernes ved at foretage en grundig rengøring med et specialrengøringsmiddel til glaskeramiske kogeplader, selvom det måske er nødvendigt at gentage rengøringen adskillige gange.

 Hvis der findes smeltet materiale mellem glaspladen og kogegrejet, kan kogegrejet sætte sig fast på glasset. Forsøg ikke at fjerne beholderen, når den er kølet af, da det kan ødelægge den glaskeramiske plade.

 Træd ikke på glasset, og støt dig ikke på det, da glasset kan gå i stykker og forårsage læsioner. Anbring ikke genstande på glaspladen.

Küppersbusch forbeholder sig ret til at foretage de ændringer i vores manualer, som anses for nødvendige eller nyttige, som ikke vedrører væsentlige funktioner.

Bemærkninger vedrørende miljøet



Symbolet  på produktet eller emballagen angiver, at dette produkt ikke kan behandles som normalt husholdningsaffald. Dette produkt skal afleveres på et genbrugscenter for elektriske og elektroniske apparater. Ved at sikre dig at dette produkt er blevet bortskaffet på korrekt vis, medvirker du til at undgå mulige negative virkninger for miljøet samt for personers helbred, som ville kunne opstå som følge af en fejlagtig behandling af dette produkt. For mere detaljerede oplysninger vedrørende genbrug af dette produkt bedes du kontakte de lokale kompetente myndigheder vedrørende husholdningsaffald eller den butik, hvor du købte produktet.

Emballeringsmaterialerne er økologiske og kan genbruges 100 %. Plastikdelene er identificeret med mærkerne >PE<, >LD<, >EPS< osv. Emballeringsmaterialer skal bortskaffes som husholdningsaffald i den pågældende container i din kommune.

Opfyldelse med Energieffektivitet af apparatet:

-Apparatet er testet af i henhold til standard EN 60350-2 og den opnåede værdi, Wh/Kg, er tilgængelig i apparatets typeskilt.

Følgende råd kan hjælpe dig med at spare strøm, hver gang du tilbereder mad:

- * Brug så vidt muligt det korrekte låg til alle gryder. Der bruges mere energi, hvis du tilbereder mad uden låg.
- * Brug gryder og pander med flad bund og en passende bunddiameter, så de passer til kogezone. Producenter af gryder og pander angiver normalt den øverste diameter, som altid er større end bundens diameter.
- * Når der bruges vand ved tilberedningen, skal du bruge en lille mængde for at bevare vitaminerne og angive det mindste strømniveau, som stadig tillader tilberedning. Et højt strømniveau er unødvendigt og spild af energi.
- * Brug små gryder til små mængder mad.

Hvis noget ikke virker

Før du ringer til kundeservice, bedes du først kontrollere nedenstående.

Kogepladen virker ikke:

Kontroller, at netkablet er tilsluttet det pågældende stik.

Kogezonerne varmer ikke: Kogegrejet er uhensigtsmæssigt (har ikke bund med ferromagnetisk materiale eller det er for lille). Kontroller, at bunden på kogegrejet tiltrækkes af enmagnet, eller anvend en større gryde.

Der høres en summen ved starten af tilberedelsen i induktionszonerne:

I tyndbundet kogegrej eller kogegrej, som ikke består af en enkelt del, opstår der en summen som følge af energioverførsel direkte til kogegrejets bund. Der er ikke tale om en fejl, men hvis du alligevel gerne vil undgå denne summen, skal du nedsætte det valgte varmetrin en smule eller anvende kogegrej med en tykkere bund og/eller bestående af en enkelt del.

Touch-kontrollen tændes ikke, eller, hvis den er tændt, så virker den ikke:

Der er ikke valgt en kogezone. Vær opmærksom på, at du har valgt en kogezone, før du indstiller den. Sensorerne er fugtige, og/eller dine fingre er fugtige. Overfladen på touch-kontrollen og/eller fingrene skal være

tørre og rene.

Blokeringen er aktiveret. Ophæv blokeringen.

Der høres en ventilatorlyd under tilberedningen, som fortsætter, selv når kogepladen slukket:

Der er monteret ventilator i induktionszonerne for at nedkøle elektroniken. Ventilatoren fungerer kun, når elektroniktemperaturen er meget høj. Når temperaturen falder, slukkes ventilatoren automatisk, uanset om kogepladen er tændt eller slukket.

Styrkedisplayet for en kogezone

viser symbolet  :

Induktionssystemet kan enten ikke finde noget kogegrej på kogezone, eller kogegrejet er uhensigtsmæssigt.

Kogezonen slukkes, og displayene viser meddelelse C81 eller C82:

Temperaturen i de elektroniske dele eller glasset er for høj. Vent et stykke tid, for at lade de elektroniske dele køle af, eller fjern kogegrejet, for at glasset kan afkøles.

Apparatet slukkes, og meddelelsen C90 vises på strømindikatorerne (3):

Berøringskontrollen registrerer, at tændt/slukket-sensoren (1) er dækket, og at det ikke er muligt at tænde for komfuret. Fjern genstande eller væske fra berøringsoverfladen, og rengør og tør af, indtil meddelelsen forsvinder.

Turvallisuusohjeet:

⚠ **Varotoimi.** Jos keraaminen pinta rik- koutuu tai siihen tulee halkeamia, irro- ta pistoke välittö- mästi pistorasiasta sähkö- i s k u v a a r a n välttämiseksi.

⚠ Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käy- tettäväksi ulkoisella ajastimella (jota ei ole integroitu itse laitteeseen), tai etä- käyttöjärjestelmällä.

⚠ **Älä käytä höyry- puhdistinta tämän laitteen puhdistamiseen.**

⚠ **Varotoimi.** Laite ja sen kosketettavat pinnat voivat kuu- mentua toiminnan aikana. Vältä kosket- tamasta lämpövas- tuksiin. Alle 8-vuo- tiaiden lasten on pysyttävä kaukana keittotasosta, ellei heitä valvota jatku- vasti.

⚠ **Kahdeksan vuo- tiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on rajoitteiset fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilla on puutteellinen koke- mus ja tuntemus, voivat käyttää tätä laitetta VAIN valvon-**

nan alaisena tai jos heitä ohjataan laitte- en käytössä ja he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa suorittaa käyttäjän vastuulla olevia puhdistus- ja huoltotoimia ilman valvontaa.

⚠ **Lapset eivät saa leikkiä laitteella.**

⚠ **Varotoimi.** Ruoanlaitto rasvalla tai öljyllä on vaarallista ilman valvontaa, sillä olemassa on tulipalovaara. **ÄLÄ KOSKAAN** yritä sammuttaa tulta vedellä! Kytke tällöin laite pois päältä ja peitä liekit kannella, lautasella tai peittee- llä.

⚠ **Älä säilytä mitään esinettä keittotasoon keittoalueiden päällä. Vältä mahdollisia tulipalo- vaaroja.**

⚠ **Induktiojärjestel- mää täyttää voimassa olevat EU-direktiivit. Siitä huolimatta suo- sittelemme, että sydämentahdistimia ja muita vastaavia laitteita käyttävät henkilöt ottavat yhteyttä lääkäriin tai eivät käytä induktio- keittoalueita.**

⚠ **Keittotason pää- lle ei saa asettaa metallisia esineitä, kuten veitsiä, haaru- koita, lusikoita tai kansia, sillä ne voi- vat kuumentua.**

⚠ **Käytön jälkeen keittotason virta on kytkettävä aina pois päältä, keittoastian poistaminen ei riitä. Muutoin keittotas- voi kytkeytyä vahin- gossa päälle, jos sen päälle asetetaan toi- nen keittoastia sen tunnistusajan aikana. Vältä mahdollisia onnettomuuksia!**

Asennus

Sijoitus pöytälaatikon päälle

Jos laite halutaan sijoittaa kalusteen tai pöytälaatikon yläpuolelle, niiden väliin on asennettava välikappale. Täten vältetään kosketus laitteen run- gon kuumiin pintoihin.

Välikappale tulee sijoittaa 18 mm:n päähän keittotason alaosaan.

Sähköliitântä

Ennen kuin keittotas- o kytketään sähköverkkoon, tarkista, että verkkojänni- te ja -taajuus vastaavat keittotason alaosaan olevan arvokilven ja takuu- kirjan tai teknisen kuvauksen tietoja. Tekniset tiedot on säilytettävä tämän ohjekirjan kanssa koko laitteen käyt- töän ajan.

Sähköliitântä toteutetaan helppopääs- yisessä paikassa olevan moninapai-

sen katkaisimen tai pistokkeen avulla ja se sovitetään vastaavaan kuormitukseen ja jättämällä kontaktien väliin vähintään 3 mm, jolloin pois kytkentä taataan mahdollisessa hätätapauksessa tai keittotason puhdistuksen aikana.

Vältä anna läpivientikaapelin koskettaa keittotason runkoon tai uuniin, jos se on asennettu samaan kalusteeseen.

Huomio!

! Sähköliitäntä edellyttää oikeaoppisen maadoituksen voimassa olevien vaatimusten mukaisesti. Muussa tapauksessa keittotasossa voi esiintyä toimintahäiriöitä.

! Normaalista suuremmat ylijännitteet voivat aiheuttaa ohjausjärjestelmän häiriön (kaikkien muiden sähkölaitteiden tapaan).

! Induktiokeittotasoa ei ole suositeltavaa käyttää pyrolyysiunien pyrolyysipuhdistuksen aikana, sillä laite kuumenee tällöin erittäin korkeisiin lämpötiloihin.

! Laitteen käsittely ja korjaus, mukaan lukien virtajohdon vaihto, on jätettävä virallisen Küppersbusch-huoltopalvelun vastuulle.

! Ennen laitteen kytkemistä irti sähköverkosta on suositeltavaa kytkeä pois päältä katkaisin ja odottaa noin 23 sekuntia ennen pistokkeen irrottamista. Tämän ajan kuluessa sähköpiiriin virta poistuu kokonaan ja mahdollinen pistokkeen koskettimien aiheuttama sähköisku vaara vältetään.



Säilytä takuutodistus tai ohjekirjan mukana toimitetut tekniset tiedot koko laitteen käyttöajan ajan. Se sisältää tärkeitä teknisiä tietoja.

Tietoa induktiosta

Edut

Induktioalueella lämpö siirtyy suoraan

keittoastiaan.

Tämä tuo mukanaan useita etuja:

- Säästää aikaa.
- Säästää energiaa.
- Helppo puhdistaa, sillä jos ruokaa joutuu lasilevyille, se ei pala kovin helposti kiinni.
- Parempi energian hallinta. Energia siirtyy pannulle heti, kun tehonsäätimiä painetaan. Heti kun astia poistetaan keittoalueelta, virransyöttö loppuu. Virtaa ei tarvitse ensin kytkeä pois päältä.

Keittoastiat

Vain ferromagneettiset keittoastiat soveltuvat käytettäväksi induktioalueella.

Soveltuvia materiaaleja on useita:

- valuraudasta, emaloidusta teräksestä ja ruostumattomasta teräksestä valmistettuja keittoastioita valmistetaan erityisesti käytettäväksi induktioalueella.

Emme suosittele diffuusorilevyjen tai sellaisten materiaalien kuten hienoteräksen, alumiinin, lasin, kuparin tai saven käyttöä.

Jokaisella keittoalueella on keittoastian vähimmäistunnistusaika. Tämä aika riippuu keittoastian pohjan materiaalista ja ferromagneettisesta halkaisijasta. Siksi on välttämätöntä käyttää keittoaluetta, joka vastaa parhaiten käytetyn keittoastian pohjan halkaisijaa. Jos keittoastiaa ei havaita valitulla

keittoalueella, yritä käyttää seuraavaa pienempää aluetta.

Kun Flex Zone -aluetta käytetään yhtenä keittoalueena, voidaan käyttää tämän tyyppiselle alueelle sopivia suurempia keittoastioita (katso kuva 3).

Kuva 3



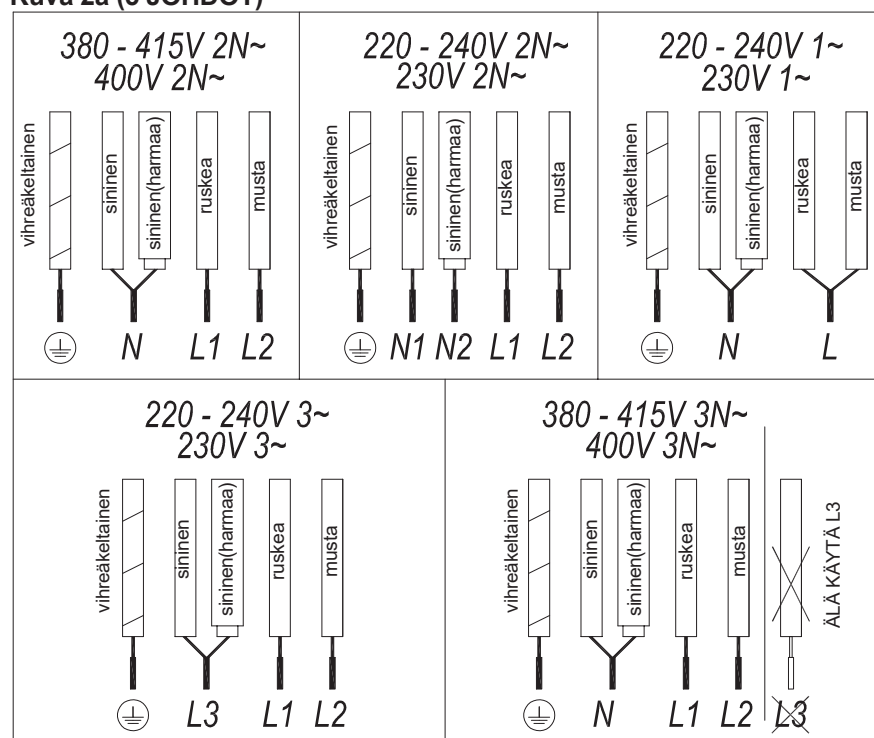
Joskus keittoastioita, joissa ei ole täydellistä ferromagneettista pohjaa, myydään induktioon soveltuviksi (katso kuva 4). Näissä keittoastioissa lämpenee vain ferromagneettinen pohja. Tällöin lämpö ei jakaudu tasaisesti keittoastian pohjalle. Tämä saattaa tarkoittaa, että keittoastian pohjan ei-ferromagneettinen osa ei saavuta oikeaa keittolämpötilaa.

Kuva 4

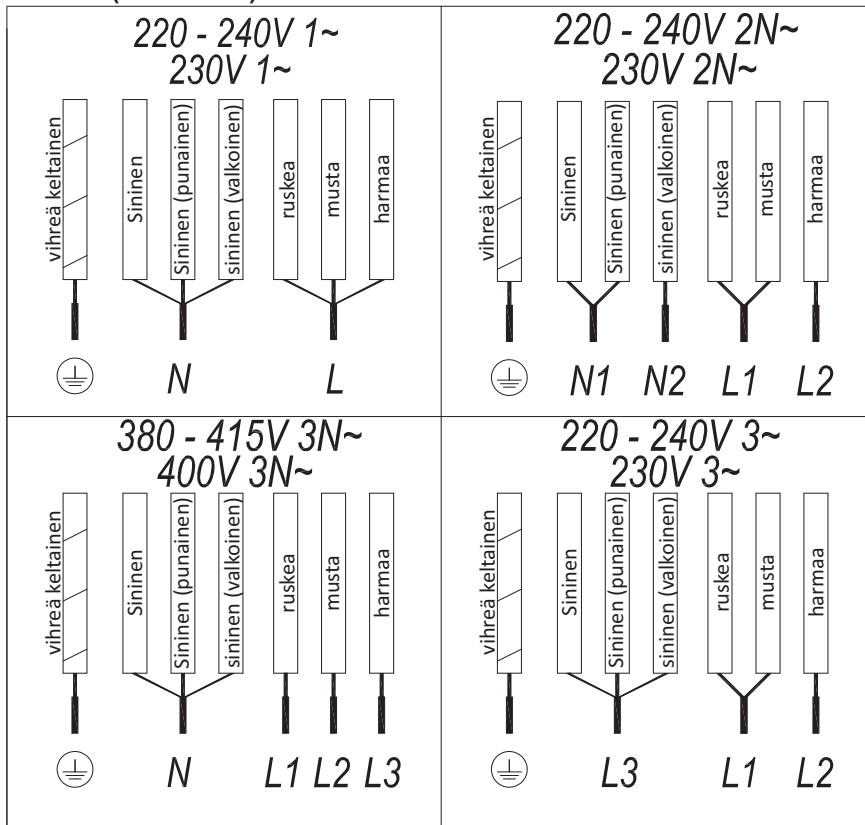


Muissa keittoastioissa, joiden pohjassa on alumiininen lisäosa, on

Kuva 2a (5 JOHDOT)



Kuva 2b (7 JOHDOT)



ferromagneettisen materiaalin pinta-ala pienempi (katso kuva 5). Tässä tapauksessa keittoastian havaitseminen voi olla vaikeaa tai jopa mahdotonta. Saatua tehoa voi lisäksi olla pienempi, jolloin keittoastia ei kuumene oikein.



Älä koskaan kuumenna tyhjiä keittoastioita tai käytä ohuita keittoastioita, koska ne voivat lämmitä nopeasti ilman, että lieden automaattinen sammutus ehtii toimia.

Kuva 5

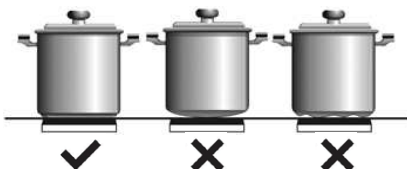


Keittoastian pohjan vaikutus

Keittoastian pohjan tyyppi voi vaikuttaa kypsennyksen tasaisuuteen ja tuloksiin. Ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa "sandwich"-pohjaisissa keittoastioissa käytetään materiaaleja, jotka helpottavat lämmön tasaista jakautumista ja diffuusiota, mikä säästää aikaa ja energiaa.

Keittoastian pohjan on oltava täysin tasainen, mikä varmistaa tasaisen virransaannin (katso kuva 6).

Kuva 6



TÄRKEITÄ SUOSITUKSIA

Käytä keittoastioita, joiden pohjan halkaisija on sama kuin keittoalueen.

Pidä astiat aina lasipintaan merkittyjen alueiden sisällä keittoalueella lähimpänä ohjauspaneelia ja käytä astioita, joiden pohja on halkaisijaltaan yhtä suuri tai pienempi. Tämä estää ohjausalueen ylikuumenemisen.

Käytä intensiiviseen käyttöön laitteen takana olevia keittoalueita. Tämä estää ohjauspaneelin ylikuumenemisen.

Älä anna astioiden koskettaa ohjauspaneelin aluetta varsinkaan ruoanlaiton aikana.

Käyttö ja huolto

Kosketuspaneelin käyttöohjeet

OHJAUSLAITTEET (kuva 1)

- ① Yleinen päällä / pois päältä -tunnistin
- ② Tehon liukusäädin
- ③ Tehon ja/tai jälkilämmön ilmaisin*
- ④ Tehon ja/tai jälkilämmön ilmaisimen desimaalipilkku.
- ⑤ Tehon pikasäädin
- ⑥ Lukituksen tai Stop&Go-toiminnon aktivointianturi
- ⑦ Lukituksen merkkivalo*
- ⑧ Full Flex -toiminnon aktivointianturi
- ⑨ Full Flex -toiminnon merkkivalo*
- ⑩ Ajastimen miinuspainike
- ⑪ Ajastimen pluspainike
- ⑫ Ajastimen merkkivalo.
- ⑬ Ajastimen desimaalipilkku*
- ⑭ Flex Zone -toiminnon aktivointianturi
- ⑮ Flex Zone II -toiminnon aktivointianturi
- ⑯ Chef-toimintojen aktivointianturi
- ⑰ Lämpimänä pidon merkkivalo*
- ⑱ Sulatuksen merkkivalo*
- ⑲ Hiljalleen kiehattamisen merkkivalo*
- ⑳ Nopean kiehutuksen merkkivalo*
- ㉑ Grillauksen merkkivalo*
- ㉒ Pannulla paistamisen merkkivalo*
- ㉓ Uppopaistamisen merkkivalo*
- ㉔ Poaching merkkivalo*
- ㉕ Confit merkkivalo*
- ㉖ "Rice Cooking" merkkivalo*
- ㉗ Slide Cooking -toiminnon aktivointianturi
- ㉘ Slide Cooking merkkivalo*

*Näkyvissä vain tilan ollessa päällä.

Asetukset tehdään kosketusnäppäimien avulla. Et tarvitse voimaa käyttääksesi haluamaasi näppäintä, käytä sormenpäästä halutun toiminnon päällekytkemiseksi.

Jokainen valinta vahvistetaan merkkiäänellä.

Käytä liukusäädintä (2) säätääksesi tehotasoa (0 - 9) liu'uttamalla sormeasi sen päällä. Kun liu'utat sormeasi oikealle liukusäätimen arvo kasvaa, liu'uttaessasi sormeasi vasemmalle sen arvo vähenee.

Voit myös valita tehotason suoraan

asettamalla sormesi haluamaasi pisteeseen liukusäätimessä (2).



Valitaksesi levyn, kosketa liukusäädintä suoraan (2).

LAITTEEN PÄÄLLEKYTKEMINEN

- 1 Kosketa päälle-näppäintä ① (1) vähintään sekunnin ajan. Kosketuspaneeli kytkeytyy päälle, laite päästää merkkiään ja ilmaisimet (3) syttyvät jolloin ruudussa näkyy "-". Jos jokin keittoalueista on kuuma, sen ilmaisimessa vilkkuu H sekä "-".

Jos et valitse mitään toimintoa 10 sekunnin sisällä, kosketuspaneeli sammuu automaattisesti.

Kosketuspaneelin ollessa päällä, voit sammuttaa sen milloin tahansa koskettamalla painiketta ① (1), vaikka se olisi lukittu (lukitustoiminnon ollessa päällä). Kosketuspainikkeen ① (1) avulla voit aina sammuttaa kosketuspaneelin.

LEVYJEN PÄÄLLEKYTKEMINEN

Kosketuspaneelin ollessa päällä, painikkeella ① (1) voit kytkeä päälle minkä tahansa levyn noudattamalla seuraavia vaiheita:

- 1 Liu'uta sormesi tai kosketa mitä tahansa kohtaa "liukusäätimestä" (2). Keittoalue valitaan ja sen tehotaso

asetetaan välille 0-9 samanaikaisesti. Tehotaso esitetään keittoalueen tehotason ilmaisiruudussa ja sen desimaalipiste (4) jatkaa palamistaan 10 sekunnin ajan.

- 2 Käytä liukusäädintä (2) valitaksesi uuden kypsennystason väliltä 0 - 9.

Keittoalueen ollessa valittuna, eli desimaalipisteen (4) palaessa, tehotasoa voidaan säätää.

LEVYN KYTKEMINEN POIS PÄÄLTÄ

Käytä liukusäädintä (2) laskeaksesi tehotason tasolle 0. Levy kytkeytyy pois päältä.

Keittolevyn kytkeydyttyä pois päältä H ilmestyy valitun keittoalueen tehotason ilmaisiruutuun (3), jos keittoalueen lasipinta on vielä lämmin ja muodostaa palovammavaaran. Lämpötilan laskiessa, ilmaisim (3) kytkeytyy pois päältä (lieden ollessa kytkeyty pois päältä), muussa tapauksessa "-" syttyy palamaan, mikäli liesi on vielä päällä.

KAIKKIJEN LEVYJEN SAMMUTTAMINEN

Kaikki levyt voidaan sammuttaa samanaikaisesti käyttämällä yleistä päälle/pois-kosketuspainiketta ① (1). Kaikkien levyjen ilmaisimet (3) kytkeytyvät pois päältä. Jos poiskytketty keittoalue on vielä lämmin, H ilmestyy sen ilmaisimeen.

Pannuntunnistin



Varmista, että ruoanlaittoastian pohja peittää vähintään yhden liesilevyn pinnalla näkyvän viitteen (+) (katso kuva 9 ja taulukko 1).

Induktiokeittoalueilla on sisäänrakennettu pannuntunnistin. Tällä tavoin levy kytkeytyy pois päältä automaattisesti, jos levyllä ei ole pannua tai jos pannu ei sovi induktiokäyttöön.

Tehotason ilmaisiruutuun (3) ilmestyy symboli "U" "ei pannua", jos keittoalueen ollessa kytkeyty päälle, sen pinnalla ei

havaita pannua tai jos pannu ei sovi induktiokäyttöön.

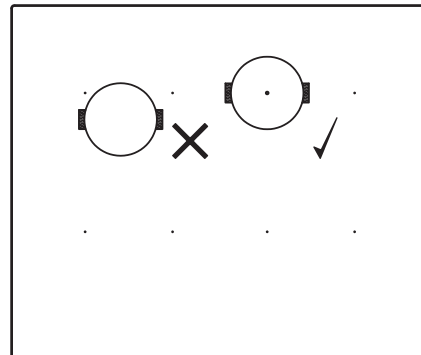
Jos pannu otetaan pois keittoalueelta sen ollessa kytkeyty päälle, keittoalueen energiansiirto lakkaa ja symboli "ei pannua" syttyy palamaan. Kun pannu asetetaan uudestaan keittoalueelle, energiansiirto jatkuu samalla, aiemmin valitulla tehotasolla.

Pannun havaitsemisaika on 30 sekuntia. Jos pannua ei aseteta keittoalueelle tänä aikana, tai jos pannu ei ole sopiva, keittoalue sammuu.



Kun olet valmis, kytke keittoalue pois päältä kosketuspaneelin avulla. Jos pannu asetetaan ruoanlaittoalueelle vahingossa tämän 30 sekunnin aikana, tuloksena voi olla ei-toivottu toiminto. Vältä onnettomuuksia!

Kuva 7



Lukitustoiminto

Lukitustoiminnon avulla, voit lukita muut painikkeet, päälle/pois-painiketta ① (1) lukuunottamatta, välttääksesi

Taulukko 1

RUOANLAITTOASTIAN POHJAN VÄHIMMÄISHALKAISIJAMILLÄ TAHANSA RUOANLAITTOALUEELLA			
	keskitetty yhden pisteen päälle	kaksi pistettä peitettynä	neljä pistettä pystysuora peitetty
	8 cm	22 cm	24 cm
	-	15 cm	-
(mallista riippuen)			

virheelliset painallukset. Tämä toiminto on hyödyllinen lasten turvallisuutta ajatellen.

Asettaaksesi tämän toiminnon, paina kosketuspainiketta $\frac{1}{2}$ (6) vähintään yhden sekunnin ajan. Tämän jälkeen, merkkivalo (7) syttyy ilmaisten ohjauspaneelin olevan lukittu. Purkaaksesi toiminnon, paina kosketuspainiketta $\frac{1}{2}$ (6) uudelleen.

Jos päälle/pois-painiketta ① (1) käytetään kytkemään laite pois päältä, lukitustoiminnon ollessa asetettuna, laitetta ei voida kytkeä takaisin päälle ennen lukitustoiminnon purkautumista.

Merkkiäänen vaimentaminen

Jos painat kosketusnäppäintä $\frac{1}{2}$ (11) ja lukitusnäppäintä $\frac{1}{2}$ (6) samanaikaisesti kolmen sekunnin ajan lieden ollessa kytketty päälle, merkkiäänen joka vahvistaa toiminnon kytkeytyy pois päältä. Ajastimen ilmaisimeen (12) ilmestyy nyt viesti "OF".

Tämä ei koske kaikkia toimintoja, esimerkiksi painaessasi päälle/pois-painiketta, ajastimen kuluessa loppuun, tai kosketuspainikkeiden lukituksessa/ lukituksen purkautuessa laite päästää aina äänimerkin.

Kytkeäksesi merkkiäänen takaisin päälle toimintojen vahvistamiseksi, paina kosketusnäppäintä $\frac{1}{2}$ (11) ja lukitusnäppäintä $\frac{1}{2}$ (6) uudelleen kolmen sekunnin ajan. Ajastimen ilmaisimeen (12) ilmestyy nyt viesti "On".

Pysäytä&jatka toiminto

Tämä toiminto pysäyttää kypsennyksen tilapäisesti. Myös ajastin pysäytetään sen ollessa valittuna.

Pysäytystoiminnon kytkeminen päälle.

Kosketa Stop & Go-anturia $\frac{1}{2}$ (6). Tehonilmaisimet osoittavat $\frac{1}{2}$ -symbolilla, että kypsennys on keskeytetty.

Pysäytystoiminnon kytkeminen pois päältä.

Kosketa Stop&Go-anturia $\frac{1}{2}$ (6) uudelleen. Kypsennys jatkuu samoilla tehon ja ajastimen asetuksilla kuin ennen keskeytystä.

Tehotoiminto

Tämän toiminnon avulla voit asettaa levyn toimimaan "ekstra"-teholla, yli levyn tavanomaisen tehoasetuksen. Tehon määrä riippuu levyn koosta, ja sen avulla on mahdollista saavuttaa generaattorin sallima enimmäistehoasetus.

1 Liu'uta sormeasi liukusäätimen (2) päällä kunnes tehotason ilmaisiruutuun (3) ilmestyy arvo "9", ja pidä sormeasi painettuna yhden sekunnin ajan, tai kosketa suoraan symbolia "P" ja pidä sormeasi painettuna yhden sekunnin ajan.

2 Tehotason ilmaisiruudussa (3) näkyy symboli P, ja levy alkaa toimimaan ekstrateholla.

Tehotoiminnon kestoa on rajoitettu, toiminnon enimmäisajan voit nähdä taulukosta 1. Tämän jälkeen, tehotaso laskee automaattisesti tasolle 9. Laite päästää merkkiäänen.

Tehotoiminto voidaan asettaa pois päältä ennen sen enimmäiskeston kulumista, joko käyttämällä "liukusäädintä" tai toistamalla vaihe 3.

Ajastintoiminto (alaslaskenta)

Tämän toiminnon avulla voit kypsennää ruokaa olematta jatkuvasti paikalla: Voit asettaa levyllä ajastimen, jonka jälkeen se kytkeytyy pois päältä automaattisesti.

Näiden mallien levyt voidaan ohjelmoida toimimaan samanaikaisesti, jokaisen levyn kohdalla erikseen 1 - 99 minuutin ajastimella.

Ajastimen asettaminen levyä varten

Kun olet asettanut haluamasi keittoalueen tehotason, keittoalueen desimaalipilkun vielä palaessa, keittoalueelle voidaan asettaa ajastin.

Tehdäksesi tämän:

1 Kosketa kosketuspainiketta $\frac{1}{2}$ (10) tai $\frac{1}{2}$ (11). Ajastimen ilmaisimessa (12) näkyy nyt "00", ja valitun alueen ilmaisimeen (3) ilmestyy symboli $\frac{1}{2}$ joka vilkkuu vuorotellen nykyisen tehotason kanssa.

2 Voit nyt asettaa kypsennysajan 1 ja 99 minuutin välillä, käyttäen kosketuspainikkeita $\frac{1}{2}$ (10) ja $\frac{1}{2}$ (11). Ensimmäisen painikkeen oletusarvo on 60, ja toisen 01. Pitämällä kosketuspainikkeita $\frac{1}{2}$ (10) ja $\frac{1}{2}$ (11) painettuna arvo palaa takaisin 00. Kun ajastimen kello saavuttaa alle minuutin, alaslaskenta esitetään sekunteina.

3 Kun ajastimen ilmaisin (12) lakkaa vilkkumasta, se aloittaa ajan alaslaskennan automaattisesti. Ajastetun keittolevyn ilmaisin (3) näyttää vuorotellen valitun tehotason sekä symbolin $\frac{1}{2}$.

Asetetun kypsennysajan kuluessa loppuun, ajastettu keittoalue kytkeytyy pois päältä ja ajastimen kello päästää äänimerkkejä usean sekunnin ajan. Sammuttaaksesi äänimerkin, kosketa mitä tahansa kosketuspainiketta. Ajastimen ilmaisimessa (12) vilkkuu nyt 00 valitun keittoalueen desimaalipisteen (4) vieressä. Jos pois kytkeytynyt keittoalue on vielä lämmin, sen tehotason ilmaisiruudussa (3) esitetään vuorotellen symboli H sekä "-".

Jos haluat ajastaa toisen keittolevyn käyttäen samaa aikaa, toista vaiheet 1 - 3.

Jos yhdelle tai useammalle keittoalueelle on jo asetettu ajastin, ajastimen ilmaisin (12) näyttää oletuksena lyhimmän jäljellä olevan ajan, ja symbolin "t" sitä koskevan keittoalueen kohdalla. Muiden ajastettujen keittoalueiden ilmaisimissa esitetään vilkkuva desimaalipiste. Kun toisen ajastetun keittoalueen "liukusäädintä" painetaan, ajastin näyttää valitun keittoalueen jäljellä olevan ajan muutaman sekunnin ajan, jolloin sen ilmaisimessa esitetään vuorotellen keittoalueen tehotaso sekä symboli "t".

Ohjelmoidun ajan muuttaminen

Muuttaaksesi ohjelmoitua aikaa, ajastetun alueen "liukusäädintä" (2) tulee painaa. Voit nyt nähdä ja muuttaa aikaa.

Käyttämällä kosketuspainikkeita --- (10) ja + (11), voit muuttaa ohjelmoitua aikaa.

Kellon kytkeminen pois päältä

: Jos haluat sammuttaa ajastimen ennen kuin se on kulunut loppuun, voit tehdä sen milloin tahansa asettamalla sen arvoksi '---'.

- 1 Valitse haluamasi levy.
- 2 Aseta kellon ajaksi "00" käyttäen kosketuspainiketta --- (10). Ajastin peruutetaan. Tämä voidaan tehdä myös nopeammin painamalla kosketuspainikkeita --- (10) ja + (11) samanaikaisesti.

Virranhallintatoiminto

Tässä mallissa on tehonrajoitustoiminto (virranhallinta). Tämän toiminnon avulla liedn kokonaistehoa voidaan säätää käyttäjän mielen mukaan. Käyttäaksesi toimintoa, voit avata tehonrajoitusvalikon ensimmäisen minuutin sisällä liedn kytkemisestä verkkovirtaan.

- 1 Paina + (11) kosketuspainiketta kolmen sekunnin ajan. Kirjaimet PL ilmestyvät ajastimen ilmaisimeen (12).
- 2 Paina lukituksen kosketuspainiketta 1/6 (6). Erilaisia tehoarvoja joita liedessä voidaan rajoittaa, ilmestyy ruutuun ja näitä voidaan muuttaa käyttäen + (11) ja --- (10) antureita.
- 3 Kun olet valinnut haluamasi arvon, paina lukituksen kosketuspainiketta uudelleen 1/6 (6). Liedn tehoa rajoitetaan haluamasi arvon mukaisesti.

Jos haluat muokata arvoa uudelleen, irrota liesi verkkovirrasta ja liitä se uudelleen verkkovirtaan muutaman sekunnin kuluttua. Näin voit taas päästä tehonrajoitusvalikkoon.

Jokaisella kerralla jona keittolevyn tehoa muutetaan, tehonrajoitin laskee liedn tuottaman kokonaistehon. Jos olet saavuttanut tehonrajoittimeen asetetun kokonaistehon, et voi lisätä keittolevyn tehoa kosketuspaneelin avulla. Liesi päästää äänimerkin ja tehotason ilmaisiruudussa (3) vilkkuu enimmäisarvo jota ei voida ylittää. Jos haluat ylittää tämän arvon, vähennä muiden keittolevyjen tehoa. Joskus toisen keittolevyn yksittäisen tason laskeminen ei riitä, koska tämä riippuu kaikkien keittolevyjen tehotasosta, ja tasosta jolle keittolevy on asetettu. Jotta yhden keittolevyn tehoa voi nostaa, usean pienemmän keittolevyn tehoa on mahdollisesti laskettava.

Jos kytket pika-enimmäistehotoiminnon päälle ja toiminnon tehotaso ylittää rajoitetun tehotason, keittolevy asetetaan toimimaan suurimmalla mahdollisella tehotasolla. Liesi antaa äänimerkin ja edellä mainittu tehotaso vilkkuu kahdesti tehotason ilmaisiruudussa (3).

Erikoistoiminnot: CHEF

Näillä toiminnoilla on ennalta määritetty tehotaso, joka helpottaa ruoanlaittoa ja jolla saavutetaan erinomaisia tuloksia, kun keittoastian lämpötilaa ohjataan jatkuvasti antureilla. Kun toiminnon tavoitelämpötila on saavutettu, sitä pidetään automaattisesti yllä tarvitsematta muuttaa tehotasoa.

Chef-toiminnot toimivat oikein keittoastioilla, joissa on sama ferromagneettinen alue kattilan pohjassa kuin mitä keittoalue on. Lisäksi korkean lämpötilan toiminnoissa (yli 100 °C) pannuissa on oltava tasainen, tasainen pohja (mieluiten monikerroksinen "sandwich"-rakenne), kuten kuvassa 8 on esitetty.

Kuva 8

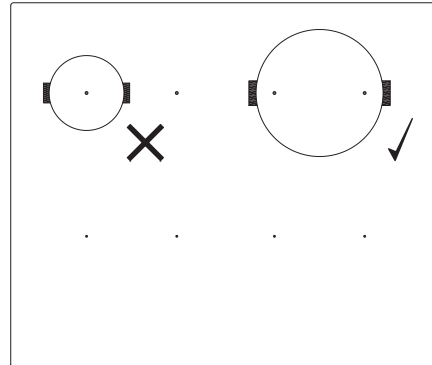


Jotta nämä toiminnot toimisivat oikein, on tärkeää, että keittoastia ja keittoalue eivät ole kuumia prosessin alussa.

Lisätietoja sopivista keittoastioista (kattilat, paistinpannut, grillit jne.) annetaan Küppersbuschn verkkosivuilla.

! Näissä toiminnoissa ruoanlaittoastian pohjan on peitettävä kaksi ruoanlaittoalueen (+)-merkkiä (katso kuva 9).

Kuva 9



Kosketusohjaus sisältää erikoistoimintoja joiden avulla käyttäjä voi kypsentää ruokaa käyttäen CHEF kosketuspainiketta 1/6 (16).

Kytkeäksesi erikoistoiminnon päälle keittoalueella:

- 1 Valitse toiminto ensin, jonka jälkeen desimaalipiste (4) syttyy palamaan tehotason ilmaisiruudussa (3).
- 2 Napsauta nyt CHEF kosketuspainiketta 1/6 (16). Peräkkäisten painallusten avulla voit käydä läpi kaikki jokaiselle keittoalueelle erikseen saatavilla olevat CHEF kypsennystoiminnot yksi kerrallaan. Näiden toimintojen ollessa päällä ledit (17), (18), (19), (20), (21), (22), (23), (24), (25) ja (26) syttyvät palamaan.

Jos haluat kytkeä käytössä olevan erikoistoiminnon pois päältä, kosketa haluamasi keittoalueen "liukusäätimen" kohdistinta (2) milloin tahansa valitaksesi sen. Desimaalipiste (4) syttyy palamaan tehotason ilmaisiruudussa (3). Kosketa tämän jälkeen uudelleen "liukusäätimen" (2) 0-asennossa

KEEP WARM -TOIMINTO

Tämä toiminto määrittää automaattisen tehonhallinnan, joka soveltuu kypsennetyn ruoan lämpimänä pitämiseen.

Kytkeäksesi toiminnon päälle, valitse levy ja paina CHEF kosketuspainiketta  (16) kunnes led (17) joka sijaitsee symbolin  kohdalla syttyy. Kun toiminto on kytketty päälle, symboli  ilmestyy tehotason ilmaisinruutuun (3).

Voit sammuttaa toiminnon koska tahansa kytkemällä levyn pois päältä, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

MELTING -TOIMINTO

Tämä toiminto määrittää automaattisen tehonhallinnan, joka ylläpitää matalaa lämpöä ruoanlaittoalueella. Se on ihanteellinen ruokien tai muiden elintarvikkeiden kuten suklaan, voin jne. hidasta sulattamista varten.

Kytkeäksesi toiminnon päälle, valitse levy ja paina CHEF kosketuspainiketta  (16) kunnes led (18) joka sijaitsee symbolin  kohdalla syttyy. Kun toiminto on kytketty päälle, symboli  ilmestyy tehotason ilmaisinruutuun (3).

Voit sammuttaa toiminnon koska tahansa kytkemällä levyn pois päältä, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

SIMMERING -TOIMINTO

Tämä toiminto määrittää automaattisen tehonhallinnan, joka ylläpitää hiljalleen kiehumista.

Kun olet keittänyt ruoan, kytke levy päälle valitsemalla se ja paina CHEF kosketuspainiketta  (16) kunnes led (19) joka sijaitsee symbolin  kohdalla syttyy. Kun toiminto on kytketty päälle, symboli  ilmestyy tehotason ilmaisinruutuun (3).

Voit sammuttaa toiminnon koska tahansa kytkemällä levyn pois päältä,

Kuva 11



muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

QUICK BOILING -toiminto (mallista riippuen)

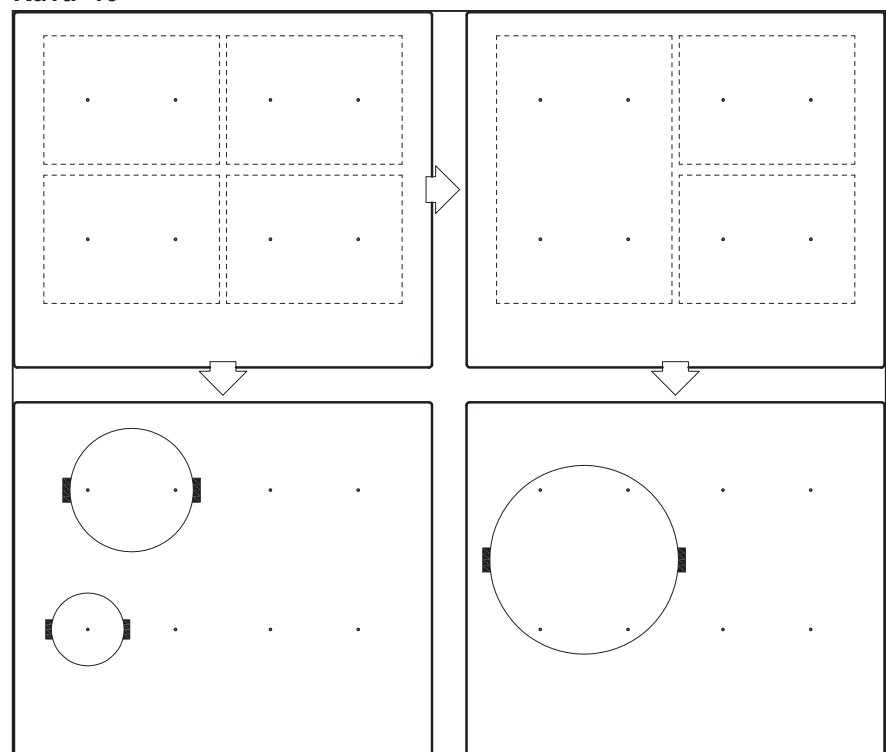
Tämän toiminnon avulla voit kytkeä päälle automaattisen **keitonvalvonnan**, joka on erinomainen apu pastan, riisin, munien ja muiden ruokien keittämiseen. Se on saatavilla vain keittoalueilla joiden  symboli syttyy palamaan.

Astian vaatimukset

QUICK BOILING -toiminnon virheetöntä toimintaa varten, tarvitset astian joka täyttää seuraavat vaatimukset:

- Pohjan koon tulee olla mahdollisimman lähellä levyn halkaisijaa.
- **ILMAN KANTTA.**
- Täytetty **yli puoleen väliin tilavuudestaan käyttäen**

Kuva 10



huoneenlämpöistä vettä (älä koskaan käytä lämmitettyä tai kuumaa vettä).

Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen vääristää keitonvalvonnan virheettömän toiminnan.

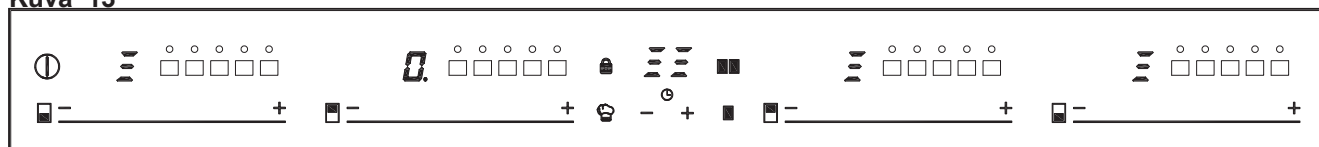
VAROITUS: älä käytä tätä ominaisuutta muuhun kuin veden keittämiseen. Älä koskaan käytä öljyä, koska se voi johtaa ylikuumenemiseen ja syttyä palamaan.

Toiminnon päällekytkeminen

Kytkeäksesi toiminnon päälle, valitse levy ja paina CHEF kosketuspainiketta  (16) kunnes led (20) joka sijaitsee symbolin  kohdalla syttyy.

Kun toiminto on otettu käyttöön, tehonilmaisimeen (3) ilmestyy liikkuva osio. Se osoittaa, että ruoanlaitto on järjestelmän hallinnassa.

Kuva 13



Kuva 14

Järjestelmän havaitessa kiehumisen alkavan, laite päästää äänimerkin. Voit nyt valmistella ruoan keittämistä tai kypsentämistä varten haluamallasi tavalla.

30 sekunnin kuluttua, laite päästää toisen äänimerkin: jos et ole vielä ehtinyt, niin kaada ruoka pannulle.

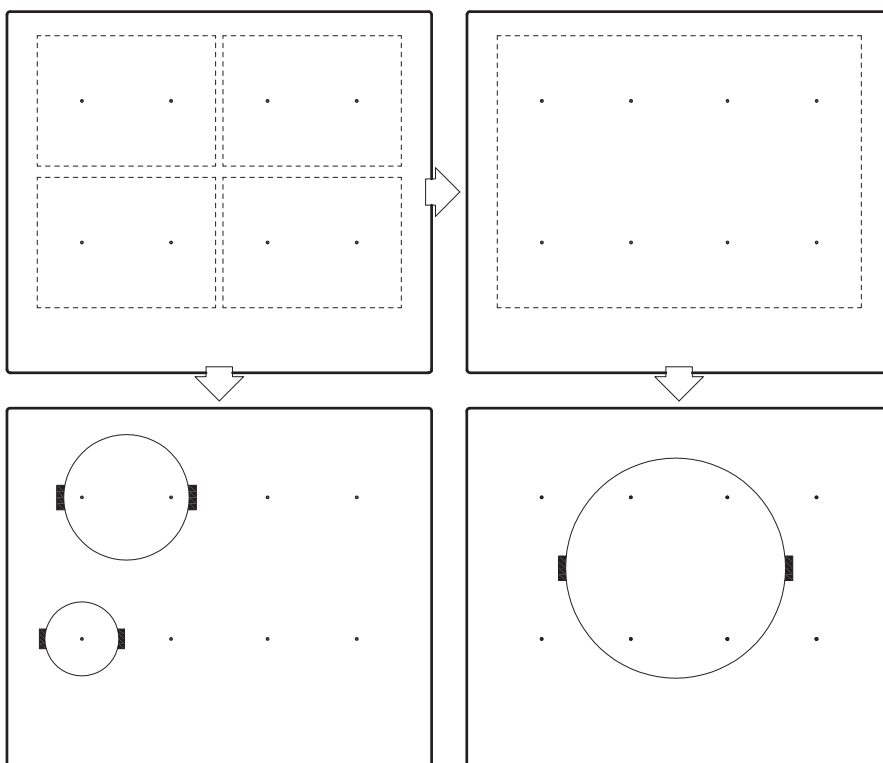
Toisen äänimerkin jälkeen, järjestelmä kytkee ajastimen ja sekuntikellon päälle niin että voit asettaa keittotoiminnoille haluamasi keston. Ja kuvake ilmestyy tehonilmaisimeen (3).

30 sekunnin päästä sekuntikellon päällekytkemisestä, laite päästää kolmannen äänimerkin, ilmoittaen että tästä hetkestä lähtien, järjestelmä pienentää tehoa pitääkseen yllä hienovaraista ja jatkuvaa keittolämpöä. Ajastin jatkaa kunnes kypsennys päättyy.

Jos haluat, voit kytkeä ajastimen pois päältä ja asettaa ajan keittotilalle alaslaskentaa ja automaattista sammutusta varten (katso osio Ajastimen toiminnot).

Toiminnon poiskytkeminen

Voit sammuttaa toiminnon koska



tahansa kytkeällä levyn pois päältä, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

GRILLING-TOIMINTO

Tämä toiminto määrittää automaattisen

tehohallinnan, joka soveltuu grillaukseen.

Ota se käyttöön valitsemalla ensin keittolevy ja painamalla sen jälkeen CHEF-anturia (16) , kunnes kuvakkeen  merkivalo (21) syttyy. Kun toiminto on otettu käyttöön, tehonilmaisimeen (3) ilmestyy liikkuva osio. Se osoittaa, että ruoanlaitto on astian esilämmitysvaiheessa. Kun tämä vaihe on päättynyt, tehonilmaisimeen (3) ilmestyy merkki  ja kuulet äänimerkin. Ne osoittavat, että ruoka on nyt lisättävä astiaan.

Toiminnon voi poistaa käytöstä milloin tahansa sammuttamalla keittotilayvyn, vaihtamalla tehon asetusta tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

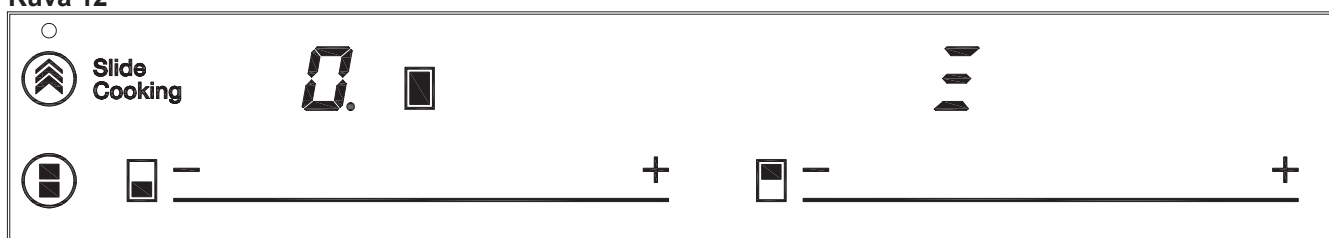
PAN FRYING-TOIMINTO

Tämä toiminto määrittää automaattisen tehohallinnan, joka soveltuu

Kuva 16



Kuva 12



paistamiseen tai kuullottamiseen pienellä määrällä öljyä.

Ota se käyttöön valitsemalla ensin keittolevy ja painamalla sen jälkeen CHEF-anturia (16) , kunnes kuvakkeen  merkkivalo (22) syttyy. Kun toiminto on otettu käyttöön, tehonilmaisimeen (3) ilmestyy liikkuva osio. Se osoittaa, että ruoanlaitto on astian esilämmitysvaiheessa. Kun tämä vaihe on päättynyt, tehonilmaisimeen (3) ilmestyy merkki  ja kuulet äänimerkin. Ne osoittavat, että ruoka on nyt lisättävä astiaan.

Toiminnon voi poistaa käytöstä milloin tahansa sammuttamalla keittolevyn, vaihtamalla tehon asetusta tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

DEEP FRYING-TOIMINTO

Tämä toiminto määrittää automaattisen tehonhallinnan, joka soveltuu suuressa öljymäärässä uppopaistamiseen.

Ota se käyttöön valitsemalla ensin keittolevy ja painamalla sen jälkeen CHEF-anturia (16) , kunnes kuvakkeen  merkkivalo (23) syttyy. Kun toiminto on otettu käyttöön, tehonilmaisimeen (3) ilmestyy liikkuva osio. Se osoittaa, että ruoanlaitto on astian esilämmitysvaiheessa. Kun tämä vaihe on päättynyt, tehonilmaisimeen (3) ilmestyy merkki  ja kuulet äänimerkin. Ne osoittavat, että ruoka on nyt lisättävä astiaan.

Toiminnon voi poistaa käytöstä milloin tahansa sammuttamalla keittolevyn, vaihtamalla tehon asetusta tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

POACHING-TOIMINTO

Tämä toiminto asettaa automaattisen tehonsäädön, joka soveltuu ruoan paistamiseen keskilämpötilassa. Ihanteellinen perunoiden paistamiseen espanjalaisen munakas valmistuksessa.

Aktivoi se valitsemalla keittotaso ja painamalla peräkkäin CHEF-anturia  (16), kunnes kuvakkeen yläpuolella  oleva led (24) syttyy. Kun toiminto on aktivoitu, virtailmaisimeen (3) ilmestyy liikkuva segmentti, joka osoittaa, että järjestelmä on astian esilämmitysvaiheessa. Kun tämä vaihe

on päättynyt, virran merkkivaloon (3) ilmestyy a ja kuuluu merkkiäni, joka osoittaa, että käyttäjän on lisättävä ruoka.

Voit ohittaa toiminnon milloin tahansa sammuttamalla keittotason, muuttamalla tehotasoa tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

CONFIT-TOIMINTO (riippuu mallista)

Tämä toiminto määrittää automaattisen tehonhallinnan, joka sopii confit-kypsennykseen.

Ota se käyttöön valitsemalla ensin keittolevy ja painamalla sen jälkeen CHEF-anturia , kunnes kuvakkeen  merkkivalo (25) syttyy. Kun toiminto on otettu käyttöön, tehonilmaisimeen (3) ilmestyy liikkuva osio. Se osoittaa, että kypsennys on astian esilämmitysvaiheessa. Kun tämä vaihe on päättynyt, tehonilmaisimeen (3) ilmestyy merkki  ja kuulet äänimerkin. Ne osoittavat, että ruoka on nyt lisättävä astiaan.

Toiminnon voi poistaa käytöstä milloin tahansa sammuttamalla keittolevyn, vaihtamalla tehon asetusta tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

RICE-TOIMINTO (riippuu mallista)

Tämä toiminto muodostaa automaattisen virtatoiminnon, joka soveltuu keitetyn riisin valmistamiseen. Aseta kattila, jossa on vettä ja riisiä, paikalleen ja kytke toiminto päälle.

Ota se käyttöön valitsemalla ensin keittolevy ja painamalla sen jälkeen CHEF-anturia , kunnes kuvakkeen  merkkivalo (26) syttyy. Kun toiminto on kytketty päälle, virran merkkivalossa (3) näkyy -kirjain. Tämä osoittaa käyttäjälle, että kypsennys on alkanut. Prosessin lopussa kuuluu äänimerkki, levy sammuu ja ajastimen näyttö (12) aktivoituu. Tämä kertoo käyttäjälle, kuinka kauan liesi on ollut lepotilassa.

Toiminnon voi poistaa käytöstä milloin tahansa sammuttamalla keittolevyn, vaihtamalla tehon asetusta tai valitsemalla toisen erikoistoiminnon.

Flex Zone I - toiminto

Tämän toiminnon avulla on mahdollista käyttää kahta peräkkäistä keittoaluetta samanaikaisesti sekä tehotason valitsemiseksi että ajastintoiminnon kytkemiseksi päälle. Tällä toiminnolla voit laajentaa ruoanlaittoaluetta ja käyttää suurempia astioita (katso kuva 10).

Ota toiminto käyttöön painamalla anturia  (14). Voit valita halutun joustavan alueen painamalla tätä anturia useasti peräkkäin. Silloin yhden linkitetyn alueen desimaalipilkkuun (4) syttyy valo ja alueen tehonilmaisimessa (3) näkyy arvo 0. Kelloajastimessa (12) näkyy kolme osiota, jotka osoittavat valittuja joustavia alueita Toisen vyöhykkeen tehonäyttö (3) näyttää kolme segmenttiä (katso kuva 11). Seuraava toiminto on suoritettava muutaman sekunnin kuluessa tai toiminto poistuu käytöstä automaattisesti. Tehon voi määrittää koskettamalla aktivoitunutta liukusäädintä (2).

Poista toiminto käytöstä koskettamalla liukusäätimen 0-asennon kohdistinta (2).

Flex Zone II-toiminto (riippuu mallista)

Tämän toiminnon avulla on mahdollista käyttää kahta peräkkäistä keittoaluetta samanaikaisesti. Tällä toiminnolla voit laajentaa ruoanlaittoaluetta ja käyttää suurempia astioita.

Ota toiminto käyttöön painamalla anturia  (15). Silloin yhden linkitetyn alueen desimaalipilkkuun (4) syttyy valo ja alueen tehonilmaisimessa (3) näkyy arvo 0. Toisen vyöhykkeen tehonäyttö (3) näyttää kolme segmenttiä (katso kuva 12). Seuraava toiminto on suoritettava muutaman sekunnin kuluessa tai toiminto poistuu käytöstä automaattisesti. Tehon voi määrittää koskettamalla aktivoitunutta liukusäädintä (2).

Poista toiminto käytöstä koskettamalla liukusäätimen 0-asennon kohdistinta (2).

Full Flex-toiminto

Tällä toiminnolla voi määrittää neljä ruoanlaittoaluetta toimimaan yhdessä ja valita kaikkien alueiden tehon ja ajastimen asetukset. Tällä toiminnolla voit laajentaa ruoanlaittoaluetta ja käyttää suurempia astioita (katso kuva 14).

Ota toiminto käyttöön painamalla anturia  (8). Silloin yhden linkitetyn alueen desimaalipilkkuun (4) syttyy valo ja alueen tehonilmaisimessa (3) näkyy arvo 0. Kelloajastimessa (12) näkyy kolme osiota, jotka osoittavat valittuja joustavia alueita. Toisten vyöhykkeiden tehonäyttö (3) näyttää kolme segmenttiä (katso kuva 13). Seuraava toiminto on suoritettava muutaman sekunnin kuluessa tai toiminto poistuu käytöstä automaattisesti. Tehon voi määrittää koskettamalla aktivoitunutta liukusäädintä (2).

Kun teho on valittu, kuvakkeen  (8) merkkivalo (9) syttyy.

Poista toiminto käytöstä koskettamalla liukusäätimen 0-asennon kohdistinta (2).

Slide Cooking (riippuu mallista)

Tämä toiminto jakaa Flex Zone -alueen kolmeen alueeseen (katso kuva 15) ja käynnistää ennalta määritetyt tehoasetukset. Ruoanlaittoastiaa voi liu'uttaa alueelta toiselle, niin että kypsennys tapahtuu kullakin alueella sille määritetyllä teholla.

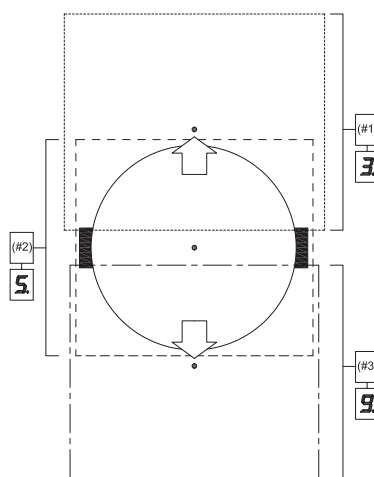
Aktivoi tämä toiminto painamalla anturia  (27). Tällöin mainitun kuvakkeen yläpuolella oleva led (28) ja yhden linkitetyn vyöhykkeen desimaalipiste (4) syttyvät, ja sen tehoilmaisimessa (3) näkyy myös arvo "5", joka vastaa vyöhykettä #2. Toisen linkitetyn vyöhykkeen virran merkkivalo (3) näyttää kolme segmenttiä (katso kuvat 15 ja 16). Sinulla on muutama sekunti aikaa sijoittaa säiliö tälle alueelle, muuten toiminto poistetaan automaattisesti käytöstä.

Kun astia on paikallaan, voit liu'uttaa sen vyöhykkeiden läpi: tehotaso ilmestyy

automaattisesti virran merkkivaloon (3): ensimmäisellä alueella tehotaso on 5, toisella 5 ja kolmannella 9 (katso kuvat 15).

Poista toiminto käytöstä koskettamalla liukusäätimen 0-asennon kohdistinta (2).

Kuva 15



Turvatoiminto

Ole vahingossa sammutettu, laite sammuu automaattisesti määrätyn ajan jälkeen (ks. taulukko 2).

Taulukko 2

Valittu tehotaso	MAKSIMIKÄYTTÖAIKA (tunteina)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5
9	1,5
P	10 minuuttia, oikaistu tasolle 9

Kun turvatoiminto on aktivoitunut, näkyviin tulee 0, jos lasipinnan lämpötila ei ole vaarallisen korkea, tai H, jos palovammavaara on olemassa.

 **Pidä keittoalueiden säätöalue aina vapaana ja kuivana.**

 **Jos käytön aikana esiintyy muita kuin tässä ohjekirjassa kuvat- tuja käyttöongelmia tai toimintahäiriöitä, laite tulee kytkeä pois päältä ja ota yhteyttä tekniseen Küppersbusch- huoltopalveluun.**

Ehdotukset ja suositukset

- * Käytä paksu- ja tasapohjaisia keittoastioita.
- * Älä liu'uta keittoastioita lasipinnan päällä, muutoin pintaan voi tulla naarmuja.
- * Vaikka lasi kestää suurien tasareunaisten keittoastioiden iskuja, vältä iskuja.
- * Jotta keraaminen pinta ei vaurioituisi, älä vedä keittoastioita lasin päällä ja pidä keittoastioiden pohjat puhtaina ja hyväkuntoisina.
- * Kattilan pohjan suositellut halkaisijan mitat (katso mukana tulevasta "Tekniset tiedot"-paperista).

 **Varo, ettei keittotason päälle putoa sokeria tai sokeripitoisia ruokia, muutoin ne voivat kuumina reagoida lasipintaan ja vaurioittaa sen pintaa.**

Puhdistus ja ylläpito

Keittotason on hyvän säilyvyyden kannalta puhdistettava sopivilla tuotteilla ja välineillä, kun se on jäähtynyt. Tällöin puhdistaminen on helpompaa ja lian kertyminen vältetään. Älä koskaan käytä voimakkaita puhdistusaineita tai tuotteita, jotka voivat naarmuttaa pintaa. Älä myöskään käytä höyrypuhdistimia.

Pienet kiinni jäämättömät liat voidaan puhdistaa kostealla liinalla ja miedolla pesuaineella tai haalealla saippuavedellä. Hankalammat läikät ja rasvat voidaan poistaa keraamiselle pinnalle tarkoitetuilla puhdistusaineilla valmistajan ohjeita noudattamalla. Vaikeasti poistettavat kiinni palaneet liat voidaan poistaa kaavinterällä käyttäen.

Värimuutoksia syntyy käyttäessä

keit- toastioita, joiden pohjalla on kuivia ras- vajäämiä tai jos rasvaa on lasin ja keit- toastian välissä käytön aikana. Ne poistetaan lasipinnasta nikkeli- patasu- dilla ja vedellä tai erityisellä keraamis- ten pintojen puhdistusaineella. Keitto- tason päälle sulaneet muoviasi- at, sokeri tai hyvin sokeripitoiset ruoat tulee poistaa välittömästi kuumina kaa- vinta käyttäen.

Kirkkaat metalliset loisteet johtuvat keittoastian liu'uttamisesta lasipinnan päällä. Ne voidaan poistaa puhdistamalla pinta hyvin erityisellä keraamisen pintojen puhdistusaineella, vaikka joskus puhdis- tus on suoritettava useita kertoja



Keittoastia voi jäädä kiinni lasiin, jos niiden väliin on sulanut jotakin ainetta. Älä yritä poistaa keit- toastia kylmänä, keraaminen pinta on rikkoutua.



Älä paina lasia tai nojaa lasiin, se voi rikkoutua ja aiheuttaa henkilövahinkoja. Älä säilytä esineitä lasin päällä.

Küppersbusch pidättää oikeuden ohjekirjojen muutoksiin, kun muutokset vaaditaan tai ovat hyödyllisiä, muuttamatta kuitenkaan niiden oleellista sisältöä.

Ympäristönsuojelu

Tuotteessa tai n pakkauksessa



oleva merkki ■■■■ osoittaa, ettei tuotetta voida hävittää kotitalousjät- teen mukana. Tämä tuote tulee toi- mittaa sähkö- ja elektroniikkaromun keräyspisteeseen kierrätystä var- ten. Takaamalla tämän tuotteen oikeaoppisen hävityksen voit vält- tää ympäristö- ja terveysvahinkoja, jotka voivat aiheutua sen virheelli- sestä käsittelystä. Lisätietoa tämän tuotteen kierrätyksestä saa paikkali- selta viranomaiselta, jättepalvelulta tai jälleenmyyjältä, jolta laite hankit- tiin.

Pakkausmateriaalit ovat ympäris- töystävällisiä ja ne voidaan kierrät-

tää kokonaan. Muoviosat on mer- kitty tunnuksilla >PE<, >LD<, >EPS<, jne. Hävitä pakkausmate- riaalit kotitalousjätteenä vastaaviin keräysastioihin.

Täyttymyksen Energiatehokkuus laitteen:

- Laitteen on testattu standardin EN 60350-2 sekä saadun arvon, Wh/Kg, on saatavana laitteen arvokilvestä.

Ruoanlaiton energiansäästöohjeita:

- * Pyri käyttämään jokaisessa kattilassa sille kuuluvaa kantta. Ilman kantta kypsentyminen kuluttaa enemmän energiaa.
- * Käytä litteäpohjaisia astioita, joiden pohjan halkaisija vastaa ruoanlaittoalueen kokoa. Kattilanvalmistajat yleensä kertovat yläreunan halkaisijan, joka on aina pohjaa suurempi.
- * Käytä vedessä kypsennykseen mahdollisimman vähän vettä, jotta kasvien vitamiinit ja mineraalit eivät mene hukkaan. Käytä pienintä mahdollista kypsennystehoa, sillä tarpeettoman suuri teho tuhlaa energiaa.
- * Kypsennä pienet ruokamäärät pienessä kattilassa.

Vianmääritys

Ennen tekniseen huoltopalveluun soit- tamista tulee suorittaa seuraavat tar- kistukset.

Laite ei toimi:

Tarkista, että virtajohto on kytketty sähköverkkoon.

Induktioketitoalueet eivät kuumene: Keittoastia on sopimaton (sen pohja ei ole sähkömagneettinen tai se on liian pieni). Tarkista, että magneetti kiin- nittyy keittoastian pohjaan tai käytä suurempaa keittoastiaa.

Kypsennyksen alussa induktiokeit- toalueilta kuuluu surinaääntä: Ohutpohjaisissa tai useammasta kap- paleesta koostuvissa keittoastioissa surinaääni johtuu energian välittymi- sestä suoraan keittoastian pohjaan. Surinaääni ei ole häiriö, jos kuitenkin haluat välttää sen, laske hiukan valit- tua tehotasoa tai käytä paksupohjai- sempaa ja/tai yksikappaleista keittoas- tiaa.

Kosketuspainikkeet eivät syty tai vastaa, kun ne ovat päällä:

Mitään keittoaluetta ei ole valittu. Var- mista, että valitset jonkin keittoalueen ennen sen säätämistä.

Kosketuspainikkeiden päällä on kos- teutta ja/tai sormesi ovat kosteat. Pidä kosketuspainikkeet ja/tai sormet kuivi- na ja puhtaina.

Lukitus on kytketty päälle. Kytke luki- tus pois päältä.

Käytön aikana kuuluu tuuletusää- niä, ja ne jatkuvat laitteen sammut- tamisen jälkeen: Induktioketitoalueissa on tuuletin elek- tronisten osien jäähdyttämiseksi. Se toimii vain elektronisten osien lämpöti- lan ollessa korkea, se sammuu auto- maattisesti lämpötilan laskiessa oli lai- te päällä tai ei.

Jonkin keittoalueen  tehonäyttö- ön tulee näkyviin merkki: Induktiojärjestelmä ei havaitse keitto- astiaa keittotasolla, tai keittoastia on sopimaton.

Jokin keittoalue sammuu ja osoitti- miin tulee näkyviin viesti C81 tai C82: Elektronisten osien tai lasin ylikuume- neminen. Odota, että elektroniset osat ovat jäähtyneet tai poista keittoastia lasin jäähdyttämiseksi.

Täyttymyksen Energiatehokkuus lait- teen:

- Laitteen on testattu standardin EN 60350-2 sekä saadun arvon, Wh / kg, on saatavana laitteen arvokilvestä.

Laite sammuu ja tehonilmaisimiin (3) ilmestyy viesti "C90":

Kosketuspaneeli on havainnut, että päällä / pois päältä (1) -anturi on peitetty, eikä siksi salli liesitasen päälle kytkemistä. Poista mahdollinen esine tai neste ja pidä kosketuspaneeli puhtaana ja kuivana, kunnes viesti katoaa.

الاقتراحات والتوصيات

- * استخدم أواني أو مقالي مزودة بقواعد مسطحة تمامًا وسميكة.
- * تجنب انزلاق الأواني والمقالي على السطح الزجاجي حتى لا يتعرض للخدش.
- * على الرغم من أن السطح الزجاجي يمكن أن يصطدم بالأواني والمقالي الكبيرة غير المزودة بحواف حادة، حاول ألا تصطدم به.
- * لتجنب تلف السطح الزجاجي من السيراميك، لا تسحب الأواني والمقالي على السطح الزجاجي واحتفظ بالجوانب السفلية نظيفة وبحالة جيدة.
- * الأقطار الموصى بها لقاع الإناء (ج) تتماثل مع فتورز ملا "مينفلا تانايبلا مقرو" (رظنا).

⚠ تجنب سكب السكر أو أي منتجات تحتوي على سكر على السطح الزجاجي لأن ذلك قد يتسبب في تلف السطح إذا كان ساخنًا.

التنظيف والصيانة

للاحتفاظ بالجهاز في حالة جيدة، قم بتنظيفه باستخدام منتجات مناسبة وذلك بمجرد أن تبرد درجة حرارة الجهاز. وسيؤدي ذلك إلى تسهيل وظيفة التنظيف وتجنب تراكم الأوساخ. تجنب استخدام منتجات تنظيف أو أدوات صلبة قد تؤدي إلى خدش السطح الزجاجي، أو استخدام جهاز يعمل بالبخار.

يمكن تنظيف الأوساخ الخفيفة غير العالقة بالسطح الزجاجي باستخدام قطعة قماش مبللة وسائل تنظيف لطيف أو ماء دافئ بالصابون. ومع ذلك، بالنسبة للبقع العميقة أو الشحوم، استخدم منظفًا مصنوعًا خصيصًا للوحات السيراميك الساخنة، واتبع التعليمات الموضحة بالزجاجة. أما بالنسبة للأوساخ الراسخة العالقة بسبب تعرضها للاحتراق بشكل متكرر، فيمكن إزالتها باستخدام مكشطة مزودة بشفرة.

ينتج وجود آثار لألوان خفيفة عن الأواني والمقالي التي تتضمن بقايا شحوم جافة تحتها أو عن الشحوم الموجودة بين الزجاج والأواني أثناء الطهي. ويمكن إزالة هذه الآثار باستخدام منظف بقعة قماش خشنة من النيكل مع الماء أو منظف مصنوع خصيصًا للألواح الساخنة من السيراميك. أما بالنسبة للأشياء البلاستيكية أو السكر أو الطعام الذي يحتوي على سكر تمت إزالته على السطح الزجاجي، فيجب إزالته فورًا باستخدام مكشطة. ينتج المعادن المعدنية عن سحب الأواني والمقالي المعدنية على السطح الزجاجي. ويمكن إزالة ذلك من خلال التنظيف جيدًا باستخدام منظف مصنوع خصيصًا للألواح الزجاجية الساخنة من السيراميك، مع ذلك قد تحتاج إلى تكرار عملية التنظيف عدة مرات.

تحذير:

⚠ قد تصبح الأواني أو المقالي عالقة بالسطح الزجاجي بسبب إذابة أحد المنتجات بين السطح الزجاجي والأواني أو المقالي. وتجنب رفع الأواني عندما تكون منطقة التسخين باردة! فقد يؤدي ذلك إلى تعرض السطح الزجاجي للكسر.

في حالة حدوث أي عطل

⚠ تجنب أن تطأ على السطح الزجاجي أو تتكئ عليه لأن ذلك قد يؤدي إلى تعرض السطح الزجاجي للكسر وتعرضك للإصابة. وتجنب استخدام السطح الزجاجي كمكان تضع عليه الأشياء.

تحتفظ شركة Küppersbusch بحقوقها في إجراء تغييرات على الدلائل التي تراها ضرورية أو مفيدة دون أن يؤثر ذلك على الميزات الأساسية للمنتج.

الاعتبارات البيئية



وجود الرمز **♻** على المنتج أو صندوق التغليف الخاصة به يعني أنه لا يمكن التعامل مع هذا المنتج على أنه أحد النفايات المنزلية العادية. ولكن يجب نقل هذا المنتج إلى نقطة تجميع لإعادة التدوير تم إنشاؤها خصيصًا للأجهزة الكهربائية والإلكترونية. وعند ضمان أنه تم التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، فبذلك تتجنب إلحاق الضرر بالبيئة والصحة العامة الذي قد يحدث في حالة عدم التعامل مع هذا المنتج بشكل صحيح. للحصول على مزيد من المعلومات التفصيلية حول إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال بالهئية المحلية لديك أو خدمة النفايات المنزلية أو المتجر الذي قمت بشراء المنتج منه.

المواد المصنوع منها صندوق التغليف المستخدم هي مواد صديقة للبيئة ويمكن إعادة تدويرها بالكامل. ويتم تحديد المكونات البلاستيكية بالعلامات: **<PE>**، **<LD>**، **<EPS>**، **<LD>**، إلخ. تخلص من مواد صندوق التغليف على أنه أحد النفايات المنزلية، وضعه في حاويتك.

تحقيق كفاءة الطاقة بالجهاز: خضع الجهاز للاختبار وفقًا للمعيار EN 60350-2 وتتوفر القيمة التي تم الحصول عليها بوحدة واط في الساعة/كجم في لوحة تصنيف الجهاز.

ستساعدك النصائح التالية على توفير الطاقة في أي وقت تقوم خلاله بالطهي:

- * استخدم الغطاء المناسب لكل إناء كلما كان ذلك ممكنًا، حيث يستهلك الطهي دون غطاء مزيدًا من الطاقة.
- * استخدم أواني مزودة بقواعد مسطحة وأقطار مناسبة للقاعدة حتى تتوافق مع حجم منطقة الطهي. وتوفر عادةً الجهات المصنعة للأواني إناءً بقطر علوي يكون دومًا أكبر من قطر القاعدة.
- * عند استخدام الماء في الطهي، فاستخدم كميات قليلة من الماء من أجل الاحتفاظ بقيمة الفيتامينات والمعادن واضبط مستوى الطاقة إلى الحد الأدنى الذي يسمح بالاحتفاظ بالطهي. ولا يلزم استخدام مستوى عالٍ من الطاقة واستهلاك الطاقة.
- * استخدم أواني صغيرة في حالة طهي كميات صغيرة من الطعام.

قبل الاتصال بالخدمة الفنية، قم بإجراء عمليات التحقق الموضحة أدناه.

الجهاز لا يعمل:

تأكد من توصيل كابل الطاقة.

المناطق الحثية لا تنتج حرارة:

الحاوية غير مناسبة (لا تتمتع بقاعدة عالية الإنفاذية المغناطيسية أو القاعدة صغيرة جدًا). وتأكد من أن قاعدة الحاوية تجذب المغناطيس، أو استخدم حاوية أكبر.

يصدر صوت طنين عند بدء الطهي في المناطق الحثية: عند استخدام حاويات غير سميكة للغاية أو لا تتكون من جزء واحد، يصدر صوت طنين نتيجة نقل الطاقة مباشرة إلى أسفل الحاوية. وصوت الطنين لا يمثل عيبًا في الجهاز، ولكن إذا كنت ترغب في تجنبه على أية حال، فما عليك سوى تقليل مستوى الطاقة قليلًا أو استخدام حاوية بقاعدة كثيفة و/أو حاوية تتكون من جزء واحد.

لا تضئ لوحة التحكم باللمس أو على الرغم من إضاءتها، فإنها لا تستجيب: لم يتم تحديد منطقة تسخين. لذا، تأكد من تحديد منطقة تسخين قبل تشغيلها.

توجد نسبة رطوبة بأجهزة الاستشعار، و/أو أصابعك مبللة. احتفظ بسطح لوحة التحكم باللمس و/أو أصابعك نظيفة وجافة.

تم تفعيل وظيفة القفل، لذا، قم بإلغاء قفل عناصر التحكم.

يصدر صوت عن المروحة أثناء الطهي ويستمر هذا الصوت حتى بعد انتهاء الطهي: تكون المناطق الحثية مزودة بمروحة للاحتفاظ بالإلكترونات باردة. ولا تعمل هذه المروحة إلا عندما تكون الدوائر الإلكترونية ساخنة. وستتوقف عن العمل مرة أخرى عندما تكون الدوائر باردة سواء تم تشغيل الموقد أم لا.



سيظهر الرمز - بمؤشر الطاقة في الموقد:

لا يعثر النظام الحثي على أواني أو مقالي على الموقد أو أنها من نوع غير مناسب.

سيتم إيقاف تشغيل الموقد وستظهر الرسالة C81 أو C82 على المؤشرات:

زيادة مفروطة في درجة الحرارة في الإلكترونات أو بالسطح الزجاجي. انتظر لبعض الوقت حتى تبرد الإلكترونات أو قم بإبعاد الأواني أو المقالي بحيث يمكن للسطح الزجاجي أن يبرد.

يتم إيقاف تشغيل الجهاز وتظهر الرسالة C90 على مؤشرات الطاقة (3):

تكشف لوحة التحكم باللمس عن أنه تمت تغطية مستشعر التشغيل/الإيقاف (1) بحيث لا يسمح بتشغيل سطح الموقد. قم بإزالة الأشياء الممكنة أو السوائل بحيث تحافظ على سطح لوحة التحكم باللمس نظيفًا وجافًا إلى أن تختفي الرسالة.

وظيفة الأرز

تحدد هذه الوظيفة التحكم التلقائي في الطاقة المناسب لطهي الأرز المسلوق. ضع الوعاء مع الماء والأرز ، وقم بتنشيط الوظيفة.

لتنشيطه ، حدد الموقد ، ثم اضغط على مستشعر CHEF (16) على التوالي ، حتى يضيء المصباح (26) فوق الرمز. بمجرد تنشيط الوظيفة ، ستظهر إشارة على مؤشر الطاقة (3) توضح للمستخدم أن عملية الطهي قد بدأت. بمجرد الانتهاء ، ستصدر إشارة صوتية ، وسيتم إيقاف تشغيل الموقد وسيتم تنشيط مؤشر الوقت (12) ، مما يشير إلى المستخدم وقت الانتظار المنقضي.

يمكنك تجاوز الوظيفة في أي وقت عن طريق إيقاف تشغيل الموقد أو تغيير مستوى الطاقة أو اختيار وظيفة خاصة مختلفة.

وظيفة المنطقة المرنة I

من خلال هذه الوظيفة ، يمكن تمكين مناطق الطهي الموجودة على اليمين واليسار للعمل معاً ، وكذلك تحديد مستوى الطاقة وتفعيل وظيفة الوقت للمنطقتين. تتيج لك هذه الوظيفة زيادة أبعاد منطقة الطهي واستخدام أواني أكبر حجماً (انظر الشكل 5).

لتفعيل هذه الوظيفة ، اضغط على المستشعر (14). يمكنك اختيار المنطقة المرنة المرغوبة (يساراً أو يميناً) بالضغط على جهاز الاستشعار هذا على التوالي. وعند إجراء ذلك ، ستضيء النقاط العشرية (4) الخاصة بإحدى اللوحات المرتبطة وستظهر القيمة «0» على مؤشر الطاقة (3). سيعرض مؤشر مؤقت الساعة (12) ثلاث شرائح توضح المنطقة المرنة التي تم تحديدها. وسيكون لديك بضع ثوانٍ لإجراء العملية التالية ، وإلا ، فسيتم تعطيل الوظيفة تلقائياً. يمكنك تعيين الطاقة عن طريق لمس مؤشر شريط التمرير المفعّل (2). بمجرد تحديد الطاقة ، ستضيء مصابيح (9) الموجودة على الرمز (أو الرمز).

لتعطيل هذه الوظيفة ، عليك لمس مؤشر «شريط التمرير» (2) بالموضع «0».

وظيفة المنطقة المرنة II (حسب الموديل)

مع هذه الوظيفة من الممكن استخدام اثنين من مناطق الطهي العمودية في نفس الوقت.

لتفعيل هذه الوظيفة ، اضغط على المستشعر (15). يمكنك اختيار المنطقة المرنة المطلوبة بالضغط على هذا المستشعر. عند القيام بذلك ، سيتم تشغيل العلامة العشرية (4) لإحدى المناطق المرتبطة وستظهر ، على مؤشر الطاقة الخاص بها (3) ، القيمة «0». سيظهر مؤشر الطاقة (3) للمنطقة المرتبطة الأخرى ثلاثة أجزاء (انظر الشكل 7). لديك بضع ثوانٍ لإجراء المناورة التالية ، وإلا فسيتم إلغاء تنشيط الوظيفة تلقائياً. يمكنك تعيين الطاقة من خلال العمل على مؤشر «شريط التمرير» (2) المنشط. لتعطيل هذه الوظيفة ، عليك لمس مؤشر «شريط التمرير»

وظيفة المرونة الكاملة

من خلال هذه الوظيفة ، يمكن تمكين مناطق الطهي الأربع للعمل معاً ، وكذلك تحديد مستوى الطاقة وتفعيل وظيفة الوقت لكل المناطق. تتيج لك هذه الوظيفة زيادة أبعاد منطقة الطهي واستخدام أواني أكبر حجماً (انظر الشكل 14).

لتفعيل هذه الوظيفة ، اضغط على المستشعر (8). وعند إجراء ذلك ، ستضيء النقاط العشرية (4) الخاصة بإحدى اللوحات المرتبطة وستظهر القيمة «0» على مؤشر الطاقة (3). سيعرض مؤشر مؤقت الساعة (12) ست شرائح توضح المنطقة المرنة التي تم تحديدها (انظر الشكل 13) وسيكون لديك بضع ثوانٍ لإجراء العملية التالية ، وإلا ، فسيتم تعطيل الوظيفة تلقائياً. يمكنك تعيين الطاقة عن طريق لمس مؤشر شريط التمرير المفعّل (2). بمجرد اختيار الطاقة ، تقود (9) على الرمز (8).

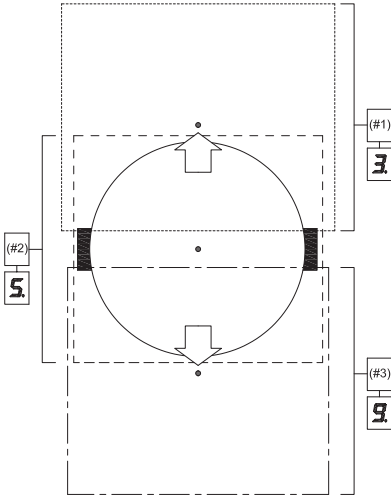
لتعطيل هذه الوظيفة ، عليك لمس مؤشر «شريط التمرير» (2) بالموضع «0».

وظيفة Slide Cooking (حسب الموديل)

تسمح هذه الوظيفة بتقسيم المنطقة المرنة إلى ثلاث مناطق (انظر الشكل 15) وتنشيط إعداد طاقة محدد مسبقاً. سيسمح للحاوية بالانزلاق من منطقة إلى أخرى ، والطهي باستخدام الطاقة المخصصة لكل منطقة.

لتنشيط هذه الوظيفة ، اضغط على المستشعر Slide Cooking (27). عند القيام بذلك ، يتم تشغيل مؤشر (28) LED الموجود أعلاه والأيقونة المذكورة أعلاه والنقطة العشرية (4) لإحدى المناطق المرتبطة ، ويظهر أيضاً القيمة «5» على مؤشر الطاقة الخاص به (3) ، والذي يتوافق مع المنطقة رقم 2. سيظهر مؤشر الطاقة (3) للمنطقة المرتبطة الأخرى ثلاثة أجزاء (انظر الشكل 15 و 16). لديك بضع ثوانٍ لوضع الحاوية في هذه المنطقة ، وإلا فسيتم إلغاء تنشيط الوظيفة تلقائياً.

بمجرد وضع الحاوية في مكانها ، يمكنك تحريكها عبر المناطق: سيظهر مستوى الطاقة تلقائياً على مؤشر الطاقة (3): بالنسبة للمنطقة رقم 1 ، يكون مستوى الطاقة 3 ، وبالنسبة للمنطقة رقم 2 يكون مستوى الطاقة هو 5 وبالنسبة للمنطقة رقم 3 ، يكون مستوى الطاقة 9 (انظر الشكل 15). لإلغاء تنشيط هذه الوظيفة ، يجب أن تلمس المؤشر "شريط التمرير" (2) في الموضع "0".



وظيفة إيقاف التشغيل الآمن

في حالة عدم إيقاف تشغيل منطقة تسخين واحدة أو أكثر بسبب حدوث خطأ ، سيتم فصل الجهاز تلقائياً بعد مدة زمنية معينة (انظر الجدول 2).

الجدول 2

مستوى الطاقة المحددة	الحد الأقصى لوقت التشغيل (بالساعات)
0	0
1	8
2	5
3	5
4	4
5	3
6	3
7	2
8	1,5
9	1,5
p	10 دقائق، إعادة الضبط إلى المستوى 9

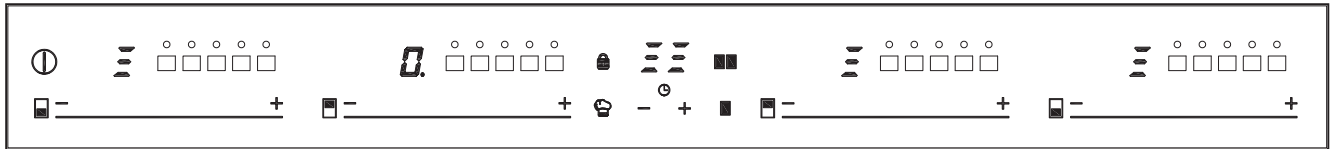
* حسب الطراز

عند تشغيل وظيفة «إيقاف التشغيل الآمن»، سيظهر 0 إذا كانت درجة حرارة السطح الزجاجي لا تمثل خطراً للمستخدم ، أو الحرف H في حالة احتمالية التعرض لخطر الحروق.

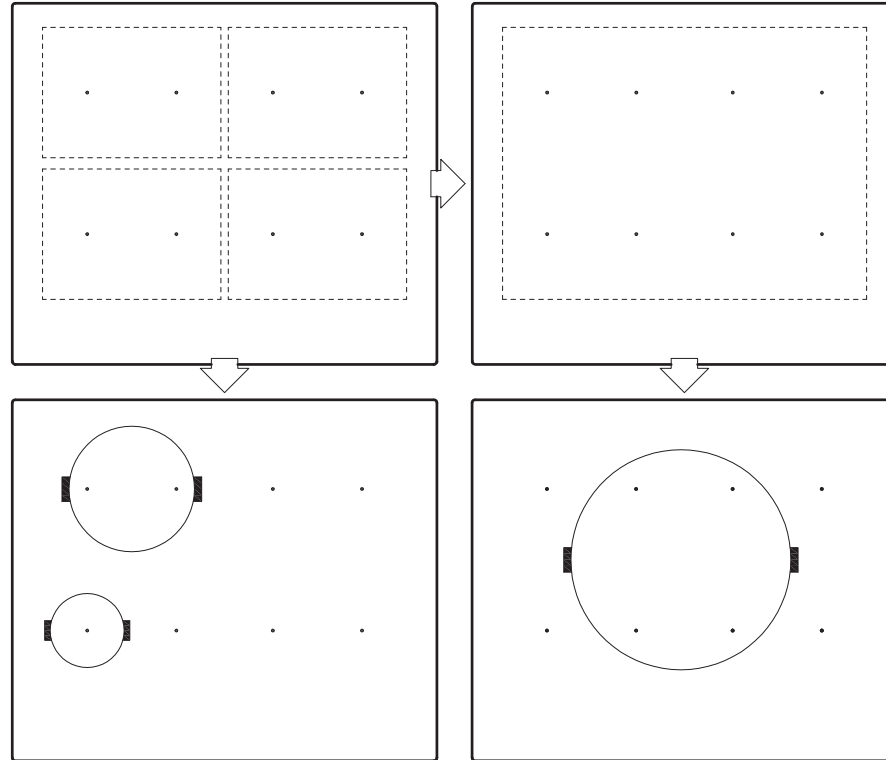
⚠ احتفظ ببلوحة التحكم الخاصة بمنطقة التسخين نظيفة وجافة طوال الوقت.

⚠ في حالة وقوع حوادث أو حدوث مشاكل في التشغيل غير مذكورة في هذا الدليل ، أفضل الجهاز واتصل بالخدمة الفنية لشركة Küppersbusch.

13 لكشلا



14 لكشلا



مرحلة التسخين المسبق للحاوية. بمجرد الانتهاء من هذه المرحلة، ستظهر إشارة على مؤشر الطاقة (3) وستصدر إشارة صوتية تشير إلى المستخدم لإضافة الطعام.

يمكنك تجاوز الوظيفة في أي وقت عن طريق إيقاف تشغيل الموقد أو تغيير مستوى الطاقة أو اختيار وظيفة خاصة مختلفة.

وظيفة التهنية (حسب الطراز)

تنشئ هذه الوظيفة تحكمًا تلقائيًا في الطاقة مناسبًا لـ confit.

لتنشيطه، حدد الموقد، ثم اضغط على مستشعر CHEF (16) على التوالي، حتى يضيء المصباح (25) أعلى الرمز. بمجرد تنشيط الوظيفة، سيظهر مقطع متحرك على مؤشر الطاقة (3)، مما يشير إلى أن النظام في

(16) حتى يضيء مصباح (21) الموجود بالرمز. بمجرد تنشيط الوظيفة، على مؤشر الطاقة (3)؛ سيظهر جزء متحرك يشير إلى أن الطهي في مرحلة التسخين الأولي للإناء. بمجرد الانتهاء من هذه المرحلة، ستظهر العلامة **R** على مؤشر الطاقة (3) وسيتم سماع صوت صفير، مما يوضح للمستخدم أنه يجب أن يضيف الطعام.

يمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة عن طريق تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة القلي بالمقلدة

تعمل هذه الوظيفة على ضبط تلقائي للتحكم في الطاقة المناسبة للقلي بالقليل من الزيت أو التشويح.

لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف (16) حتى يضيء مصباح (22) الموجود بالرمز. بمجرد تنشيط الوظيفة، على مؤشر الطاقة (3)؛ سيظهر جزء متحرك يشير إلى أن الطهي في مرحلة التسخين الأولي للإناء. بمجرد الانتهاء من هذه المرحلة، ستظهر العلامة **R** على مؤشر الطاقة (3) وسيتم سماع صوت صفير، مما يوضح للمستخدم أنه يجب أن يضيف الطعام.

يمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة عن طريق تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة القلي العميق

تعمل هذه الوظيفة على ضبط تلقائي للتحكم في الطاقة المناسبة للقلي في كمية وفيرة من الزيت.

Fig. 16



Fig. 12



لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف (16) حتى يضيء مصباح (23) الموجود بالرمز. بمجرد تنشيط الوظيفة، على مؤشر الطاقة (3)؛ سيظهر جزء متحرك يشير إلى أن الطهي في مرحلة التسخين الأولي للإناء. بمجرد الانتهاء من هذه المرحلة، ستظهر العلامة **R** على مؤشر الطاقة (3) وسيتم سماع صوت صفير، مما يوضح للمستخدم أنه يجب أن يضيف الطعام.

يمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة عن طريق تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

تكن قد صيبت الطعام بالفعل، فقد حان الوقت لصب الطعام في المقلاة.

بعد الصغير الثاني، سيعمل النظام على تفعيل المؤقت وساعة التوقف حتى تتمكن من التحكم في مدة غلي الطعام وسيظهر الرمز **R** في مؤشر الطاقة (3).

بعد 30 ثانية من تفعيل ساعة الإيقاف، يصدر صوت صغير ثالث للتحذير من أنه ابتداءً من تلك اللحظة، سيظل النظام من الطاقة المقدمة من أجل الحفاظ على غليان لطيف ومستمر. سيظل المؤقت مفعلاً حتى نهاية الطهي.

إذا رغب في ذلك، يمكنك تعطيل المؤقت وتعيين وقت للعد التنازلي والإغلاق التلقائي للوحة (انظر قسم وظائف المؤقت).

إلغاء تفعيل الوظيفة

يمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة، أو تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة الشوي

تعمل هذه الوظيفة على ضبط تلقائي للتحكم في الطاقة المناسبة للطهي على الشواية.

لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف

(16) حتى يضيء مصباح (17) led الموجود بالرمز **R**. وبمجرد تفعيل الوظيفة، سيظهر الرمز **R** بمؤشر الطاقة (3).

ويمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة، أو تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة الإذابة

قرطيسيا دق فيس طورشلا مذل لاشتمال ا مدع ن ايل عل ا ل ع ح ي حصل ا

تحذير: لا تستخدم هذه الميزة لغرض طهي مختلف غير غلي الماء. لا تستخدم الزيت إطلاقاً، فقد يؤدي إلى ارتفاع درجة الحرارة والتسبب في الاشتعال.

تفعيل الوظيفة

لتفعيل هذه الوظيفة، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف (16) حتى يضيء مصباح (20) led الموجود بالرمز **R**.

بمجرد تفعيل الخاصية، على مؤشر الطاقة (3)؛ سيظهر جزء متحرك يشير إلى أن الطهي تحت تحكم النظام.

عندما يكتشف النظام أنه على وشك البدء بالغليان، سيتم سماع صوت صغير أولي. أغتنم هذه الفرصة لإعداد طعامك للغلي أو الخبز على النحو المرغوب فيه.

بعد 30 ثانية، سيتم سماع صوت صغير ثاني؛ إذا لم

تضبط هذه الوظيفة تحكماً تلقائياً في الطاقة المناسبة للحفاظ على درجة حرارة منخفضة في منطقة الطهي. وتكون هذه الوظيفة مثالية لإزالة الجليد عن الطعام أو لإذابة أنواع الأطعمة الأخرى ببطء، مثل الشوكولاتة والزبدة وغيرهما.

لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف (16) حتى يضيء مصباح (18) led الموجود بالرمز **R**. وبمجرد تفعيل الوظيفة، سيظهر الرمز **R** بمؤشر الطاقة (3).

ويمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة، أو تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة الطهي على نار هادئة

تضبط هذه الوظيفة تحكماً تلقائياً بالطاقة المناسبة لطهي على نار هادئة.

بعد أن يغلي الطعام، قم بتمكين اللوحة خلال تحديدها واضغط على مستشعر الشيف (16) حتى يضيء مصباح (19) led الموجود بالرمز **R**. وبمجرد تفعيل الوظيفة، سيظهر الرمز **R** بمؤشر الطاقة (3).

ويمكنك إلغاء الوظيفة في أي وقت من خلال إيقاف تشغيل اللوحة، أو تغيير مستوى الطاقة، أو اختيار وظيفة خاصة أخرى.

وظيفة الغلي السريع (حسب الطراز)

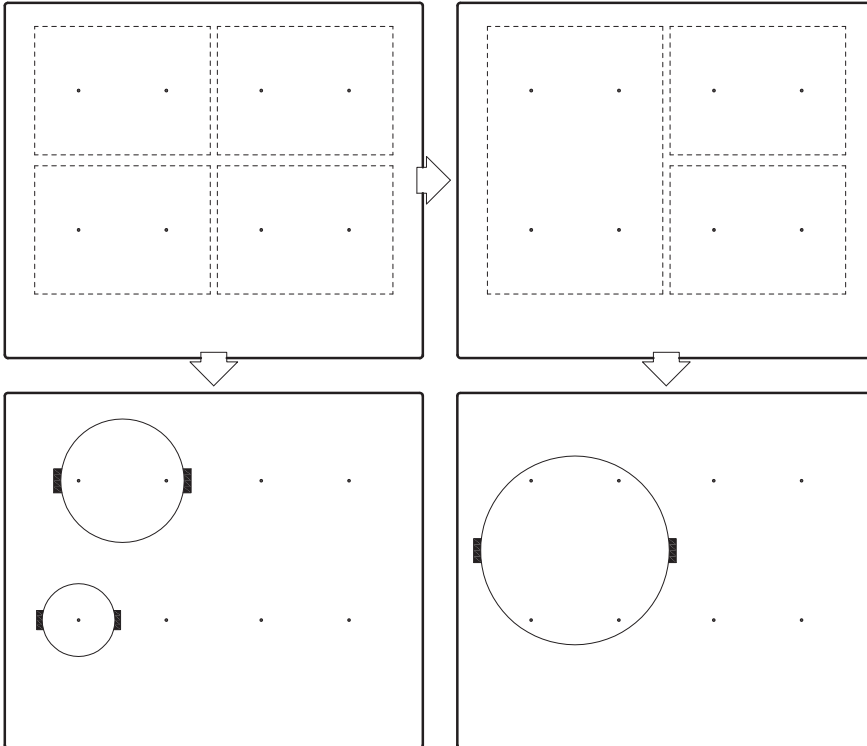
تتيح هذه الوظيفة التحكم التلقائي بالغليان والذي يعد مساعدة كبيرة لطهي المعكرونة والأرز والبيض وغلي بعض الطعام، إلخ. وهي متاحة فقط في المناطق التي يظهر فيها الرمز **R**.

شروط الحاوية

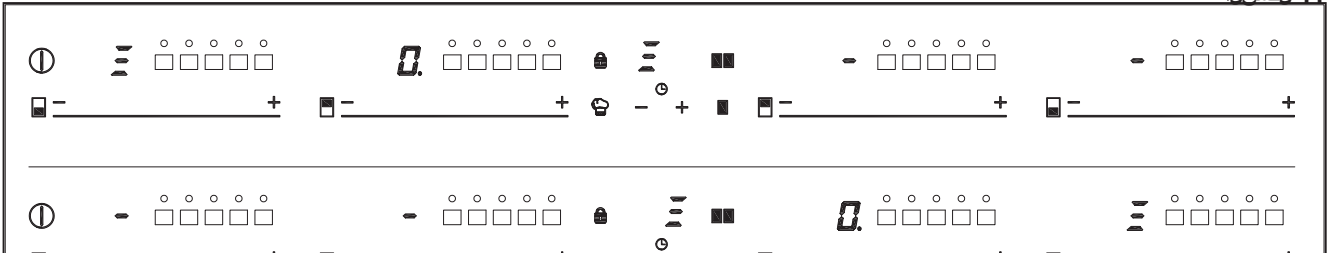
من أجل التشغيل السليم لوظيفة الغلي السريع، تحتاج إلى استخدام حاوية تفي بالشروط المسبقة التالية:

- حجم القاع أقرب ما يكون إلى قطر

10 لكشلا



11 لكشلا



لذلك:

- 1 المس المستشعر — (10) أو + (11). وسيعرض مؤشر المؤقت (12) «00» وسيعرض مؤشر المنطقة المقابلة (3) الرمز **t** بحيث يضى بالتبادل مع مستوى الطاقة الحالي.

2 بعد ذلك، اضبط وقت الطهي على الفور لمدة تتراوح بين 1 و99 دقيقة باستخدام جهاز الاستشعار — (11) + (10) 6. وعند الضبط لأول مرة، سيبدأ الوقت بالقيمة 60، بينما في المرة الثانية، سيبدأ الوقت عند 01. عند الضغط باستمرار على — (10) (11) + 6، ستتم استعادة القيمة إلى 00. وعندما يكون المتبقي أقل من دقيقة، سبدا الساعة في العد التنازلي بالثواني.

3 . عندما يتوقف مؤشر المؤقت (12) عن الوميض، فسيبدأ الوقت بالعد التنازلي تلقائياً. وسيعرض المؤشر (3) المتعلق بالموقد الذي تم ضبط وقت له بدلاً من مستوى الطاقة المحدد والرمز **t**.

بمجرد انقضاء وقت الطهي المحدد، تتوقف منطقة التسخين عن التشغيل وتصدر الساعة مجموعة من الصفارات لعدة ثوان. ولإيقاف تشغيل الإشارة الصوتية، المس أس مستشعر. سيعرض مؤشر المؤقت (12) وميضاً 00 بجانب النقطة العشرية (4) بالمنطقة المحددة. إذا كانت منطقة التسخين ساخنة، فسيظهر مؤشر الطاقة (3) بدلاً من الرمز H و«-».

إذا كنت ترغب في ضبط وقت موقد آخر في الوقت نفسه، فكرر الخطوات من 1 إلى 3.

في حالة ضبط وقت منطقة واحدة أو أكثر، سيعرض مؤشر المؤقت (12) افتراضياً أقل وقت متبقي للإنتهاء بحيث يعرض الحرف «t» بالمنطقة ذات الصلة. بينما ستعرض بقية المناطق التي تم ضبط وقت لها النقطة العشرية المضئ وذلك بمناطق المؤشر المقابل. وعند الضغط على «شريط تمرير» المؤشر الخاص بمنطقة أخرى تم ضبط وقت لها، سيعرض المؤقت الوقت المتبقي لهذه المنطقة لبضع ثوان وسيعرض المؤشر الخاص بها مستوى الطاقة والحرف «t» بدلاً من ذلك.

تغيير الوقت المبرمج.

لتعديل الوقت المبرمج، يتعين الضغط على «شريط تمرير» المؤشر (2) بالمنطقة التي تم ضبط وقت لها. ومن ثم، يمكنك قراءة الوقت وتعديله.

من خلال جهاز الاستشعار — (10) و + (11)، يمكنك تعديل الوقت المبرمج.

فصل الساعة

إذا كنت ترغب في إيقاف الساعة قبل انتهاء الوقت المبرمج، فيمكن إجراء ذلك بكل بساطة في أي وقت من خلال ضبط قيمتها إلى «--».

1 حدد اللوحة المطلوبة.

2 اضبط قيمة الساعة إلى «00»

الطهي. بالإضافة لذلك، للوظائف ذات درجة الحرارة المرتفعة (أعلى من 100 درجة مئوية)، يجب أن يكون للأواني قاعدة مسطحة ومستوية (يفضل من نوع «الساندويتش») على النحو الذي يظهر في الشكل 8.

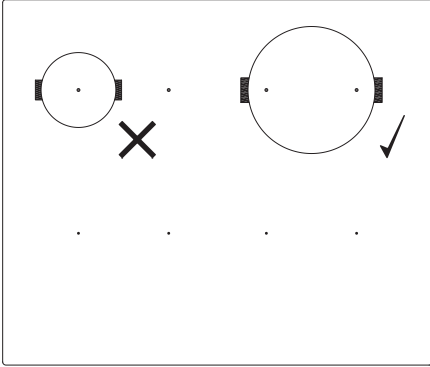
الشكل
8



لضمان التشغيل الصحيح لهذه الوظائف، من المهم أن لا يكون الإناء ومناطق الطهي ساخنين في بداية العملية. يمكنك الوصول إلى المزيد من المعلومات بشأن الأواني المناسبة (الأواني الصغيرة، أواني القلي، الشوايات، .. إلخ) على صفحة ويب Küppersbusch.

⚠ تتطلب هذه الوظائف أن يغطي الجزء السفلي من الإناء المستخدم علامتي (+) الموجودتين في منطقة الطهي؛ (انظر الشكل 9).

الشكل
9



يتمتع التحكم باللمس بميزات خاصة تساعد المستخدم على الطهي من خلال مستشعر الشيف (16) -.

لتفعيل ميزة خاصة بإحدى المناطق:

1 يجب أولاً لتحديدها، ومن ثم ستكون النقطة العشرية (4) نشطة بمؤشر الطاقة (3).

2 انقر الآن فوق مستشعر الشيف (16). وستؤدي عمليات الضغط المتتالية إلى اجتياز كل وظائف الطهي المتاحة في كل منطقة الواحدة تلو الأخرى. ستعرض هذه الوظائف التفعيل بمصابيح led المقابلة (17) و (18) و (19) و (20). و (21) و (22) و (23) و (24) و (25) و (26).

إذا كنت تريد إلغاء وظيفة نشطة خاصة في أي وقت، فيجب عليك لمس مستشعر مؤشر «شريط التمرير» (2) بالمنطقة ذات الصلة لتحديد تلك الوظيفة. ستضيء النقطة العشرية (4) بمؤشر الطاقة (3). ثم، المس مرة أخرى مؤشر «شريط التمرير» (2) في الموضع «0».

وظيفة البقاء دافئاً

تضبط هذه الوظيفة تحكماً تلقائياً بالطاقة المناسبة للحفاظ على الطعام المطهي ساخناً

لتفعيلها، حدد اللوحة واضغط على مستشعر الشيف

باستخدام المستشعر — (10). وسيتم إلغاء الساعة. كما يمكن إجراء ذلك بشكل أسرع من خلال دفع «جهاز الاستشعار — (10) و + (11) في الوقت نفسه.

وظيفة إدارة الطاقة

الطُرز مزودة بوظيفة تحديد الطاقة (إدارة الطاقة). تسمح هذه الوظيفة بتعيين إجمالي الطاقة المتولدة من الموقد إلى قيم مختلفة بحددها المستخدم. ولإجراء ذلك خلال الدقيقة الأولى بعد توصيل الموقد بإمداد الطاقة، يمكن الوصول إلى قائمة تحديد الطاقة.

1 اضغط على المفتاح الذي يعمل باللمس + (11) لمدة ثلاث ثوان. وسيظهر الحرف PL على مؤشر المؤقت (12).

2 اضغط على مفتاح القفل الذي يعمل باللمس 6/ (6). وستظهر قيم الطاقة المختلفة التي يمكن تحديد الموقد بها ويمكن تغيير هذه القيم باستخدام جهاز الاستشعار + (11) و — (10).

3 بمجرد تحديد القيمة، اضغط مرة أخرى على مفتاح القفل الذي يعمل باللمس 6/ (6). وسيتم تحديد الموقد إلى قيمة الطاقة المحددة.

إذا كنت تريد تغيير القيمة مرة أخرى، فيجب عليك فصل الموقد ثم إعادة توصيله بعد بضع ثوان. وبذلك، ستتمكن مرة أخرى من الدخول إلى قائمة تحديد الطاقة.

في كل مرة يتم خلالها تغيير مستوى طاقة الموقد، سيجسب محدد الطاقة إجمالي الطاقة المتولدة من الموقد. وفي حالة الوصول إلى حد إجمالي الطاقة، فلن يسمح لك التحكم باللمس بزيادة مستوى الطاقة لهذا الموقد. سيصدر الموقد صوت صفارة وسبومض مؤشر الطاقة (3) عند المستوى الذي لا يمكن تجاوزه. أما إذا كنت ترغب في تجاوز هذه القيمة، فيجب عليك تقليل الطاقة الخاصة بالمواقد الأخرى. وأحياناً لا يكون تقليل الطاقة بموقد آخر بمعدل مستوى واحد كافياً لأنه يعتمد على الطاقة الخاصة بكل موقد والمستوى التي تم تعيينها إليه. يمكن زيادة مستوى موقد بحيث يجب تقليل مستوى العديد من المواقد الأصغر.

إذا كنت تستخدم مفتاح التشغيل السريع بوظيفة الطاقة القصوى وكانت القيمة المحدد أعلى من القيمة التي تم تعيينها من المحدد، فسيتم تعيين الموقد إلى أقصى مستوى ممكن. وسيصدر الموقد صوت صفارة وستومض قيمة الطاقة المحددة مرتين بالمؤشر (3).

الوظائف الخاصة: الشيف

لهذه الوظائف مستويات طاقة سابقة التخصيص لجعل الطهي أسهل، مع الحصول على نتائج ممتازة حيث يتم التحكم في درجة حرارة الإناء باستمرار من خلال المستشعرات. عند الوصول إلى درجة الحرارة المستهدفة لهذه الوظيفة، يتم الحفاظ عليها تلقائياً بدون الحاجة إلى تغيير مستوى الطاقة.

تعمل وظائف الشيف على نحو صحيح مع الأواني مع نفس المنطقة المغناطيسية في قاعدة الإناء كمنطقة لنطاق

وظيفة الحظر

وبذلك، ستتوقف اللوحة عن العمل في حالة عدم وجود مقالة أو إذا كانت المقالة غير مناسبة.

وظيفة Stop&Go

تتيح هذه الوظيفة إمكانية وقف عملية الطهي وفقًا مؤقتًا. وسيتوقف المؤقت بشكل مؤقت كذلك عند تفعيلها.

تفعيل وظيفة «Stop&Go».

المس مستشعر (6) $\frac{1}{2}$ «Stop&Go». سيظهر مؤشر الطاقة العلامة $\frac{1}{2}$ للإشارة إلى توقف الطهي بشكل مؤقت.

إلغاء تفعيل وظيفة «Stop&Go».

المس مستشعر (6) $\frac{1}{2}$ «Stop&Go» مرة أخرى. يتم استئناف الطهي وفق نفس إعدادات الطاقة والمؤقت التي تم ضبطها قبل التوقف المؤقت.

وظيفة الطاقة

تقدم هذه الوظيفة طاقة «إضافية» للوحة أعلى من القيمة الاسمية. وتعتمد الطاقة المذكورة على حجم اللوحة مع إمكانية الوصول إلى أقصى قيمة مسموح بها من المولد.

1 مرر إصبعك فوق شريط تمرير المؤشر المقابل (2) حتى يعرض مؤشر الطاقة (3) «9» واستمر في الضغط بإصبعك لمدة ثانية، أو المس مباشرة الحرف «P» واستمر في الضغط بإصبعك لمدة ثانية.

2 سيعرض مؤشر مستوى الطاقة (3) الرمز P، وستبدأ اللوحة في الإمداد بالطاقة الإضافية.

تتمتع وظيفة الطاقة بحد أقصى للمدة محددًا في الجدول 1. وبعد ذلك، سيتم ضبط مستوى الطاقة تلقائيًا إلى 9. وسيصدر صوت الصفارة.

يمكن إلغاء تفعيل وظيفة الطاقة قبل انتهاء وقت التشغيل من خلال لمس «شريط تمرير» المؤشر بحيث يتم تعديل مستوى الطاقة أو من خلال تكرار الخطوة 3.

وظيفة المؤقت (ساعة العد التنازلي)

تسهل هذه الوظيفة من عملية الطهي المطلوبة بحيث لا يلزم وجودك: ما عليك سوى ضبط المؤقت لإحدى اللوحات، وسيتم إيقاف تشغيلها بمجرد انتهاء الوقت المحدد.

في هذه الطرز، يمكنك ضبط كل لوحة برمجياً بالتزامن لمدة زمنية تتراوح بين 1 و 99 دقيقة.

ضبط المؤقت باللوحة

بمجرد ضبط مستوى الطاقة للمنطقة المطلوبة وأثناء تشغيل النقطة العشرية للمنطقة، سيمكنك ضبط وقت المنطقة.

باستخدام وظيفة الحظر، يمكنك حظر أجهزة الاستشعار الأخرى عدا مستشعر التشغيل/الإيقاف ① (1) لتجنب حدوث العمليات غير المرغوب فيها. وتكون هذه الوظيفة مفيدة لسلامة الأطفال.

لتفعيل هذه الوظيفة، المس المستشعر $\frac{1}{2}$ (6) لمدة ثانية على الأقل. وبمجرد قيامك بذلك، يضيء الضوء (7) مشيرًا إلى أنه تم حظر لوحة التحكم. لإلغاء تفعيل الوظيفة، يُرجى لمس المستشعر $\frac{1}{2}$ (6) مرة أخرى.

في حالة استخدام مستشعر التشغيل/الإيقاف ① (1) لإيقاف تشغيل الجهاز أثناء تفعيل وظيفة الحظر، لن يمكنك تشغيل سطح الموقد مرة أخرى لحين إزالة الحظر عنه.

خافت صوت الصفارة

عند تشغيل الموقد وفي حالة أن ضغط شخص ما على المفتاح الذي يعمل باللمس + (11) ومفتاح القفل الذي يعمل باللمس $\frac{1}{2}$ (6) بالتزامن لمدة ثلاث ثوان، سيتم إلغاء تفعيل الصفارة التي تصاحب كل إجراء. وسيعرض مؤشر الوقت (12) سيعرض «OF» (إيقاف).

لن ينطبق إلغاء التفعيل هذا على جميع الوظائف، فعلى سبيل المثال ستظل الصفارة التي تصدر عند التشغيل/الإيقاف أو انتهاء مدة المؤقت أو قفل/إلغاء قفل المفاتيح التي تعمل باللمس قيد التفعيل دومًا.

لتفعيل جميع الصفارات التي تصاحب كل إجراء مرة أخرى، اضغط مرة أخرى على المفتاح الذي يعمل باللمس + (11) ومفتاح القفل الذي يعمل باللمس $\frac{1}{2}$ (6) لمدة ثلاث ثوان. وسيعرض مؤشر الوقت (12) «On» (تشغيل).

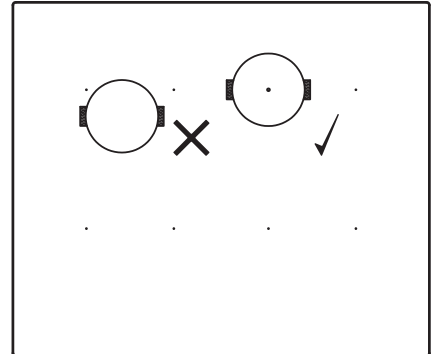
سيعرض مؤشر الطاقة (3) رمزًا ليشير إلى «عدم وجود مقالة» في حالة تشغيل المنطقة، ولم يتم الكشف عن مقالة أو أن المقالة غير مناسبة.

في حالة إبعاد المقالة عن المنطقة أثناء التشغيل، ستتوقف اللوحة تلقائيًا عن الإمداد بالطاقة وسيظهر الرمز «عدم وجود مقالة». وفي حالة وضع الإناء مرة أخرى في منطقة الطهي، سيستأنف الإمداد بالطاقة عمله عند مستوى الطاقة نفسه المحدد سابقًا.

يستغرق وقت الكشف عن المقالة 30 ثانية. إذا لم يتم وضع المقالة خلال هذه الفترة الزمنية، أو كانت المقالة غير مناسبة، سثغلق منطقة الطهي.

⚠ عند الانتهاء، أوقف تشغيل منطقة الطهي باستخدام عناصر التحكم باللمس. وإلا، فقد تحدث عملية غير مرغوب فيها إذا وضعت مقالة بالصدفة في منطقة الطهي أثناء الثلاثين ثانية. تجنب وقوع الحوادث الممكنة!

الشكل 7

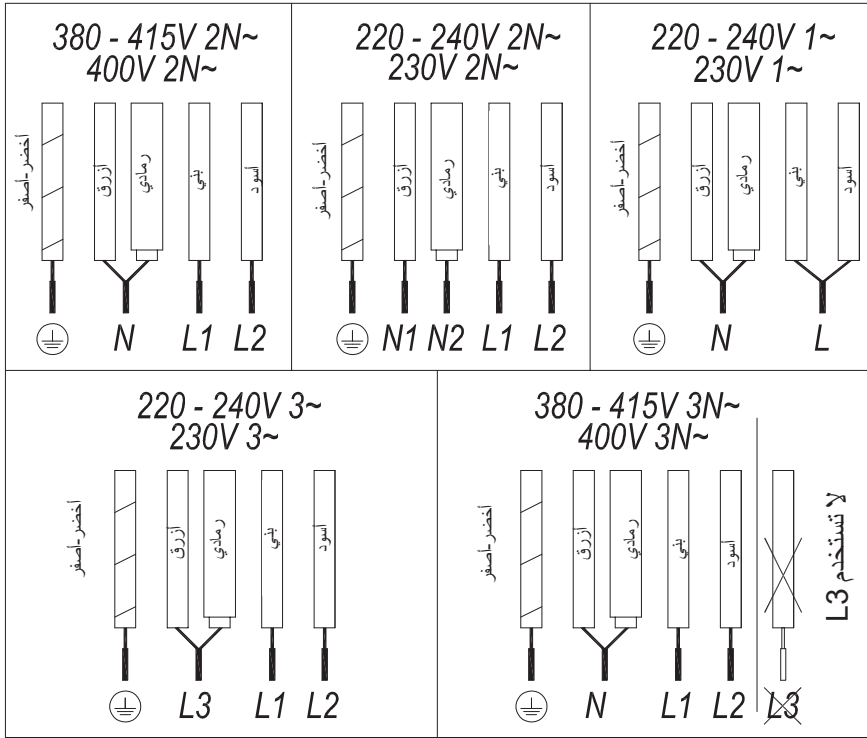


الجدول 1

الحد الأدنى لقطر قاع الإناء لأي منطقة طهي			
4 نقاط عموديًا تم التغطية	تم تغطية نقطتين	متمركزة على نقطة واحدة	
24 سم	22 سم	8 سم	
-	15 cm	-	
(حسب الطراز)			

2a لكشال (كالس 5)

المتبقية.



استخدم شريط تمرير المؤشر (2)

لاختيار مستوى جديد للطهي بين 0 و 9.

طالما تم تحديد اللوحة وبعبارة أخرى تمت إضاءة النقطة العشرية (4)، فيمكن تعديل مستوى الطاقة الخاص بها.

إيقاف تشغيل اللوحة

عند استخدام مفتاح شريط التمرير الذي يعمل باللمس (2)، تنخفض الطاقة إلى المستوى 0. وسيتوقف تشغيل الموقد.

عند إيقاف تشغيل الموقد، سيظهر الحرف H بمؤشر الطاقة (3)، إذا كان السطح الزجاجي لمنطقة الطهي ذات الصلة ساخنة ويوجد خطر التعرض للحروق. وعند انخفاض درجة الحرارة، يتوقف تشغيل المؤشر (3) (في حالة فصل الموقد) أو بطريقة أخرى، سيضيء «-» إذا كان الموقد ما زال متصلاً.

إيقاف تشغيل جميع اللوحات

يمكن فصل جميع اللوحات بالتزامن عن طريق استخدام المستشعر العام للتشغيل/الإيقاف ① (1). وسيتم إيقاف تشغيل جميع مؤشرات اللوحة (3). إذا كانت منطقة التسخين التي تم إيقاف تشغيلها ساخنة، فيعرض مؤشرها الحرف H.

كاشف المقلاة

تأكد من أن الجزء السفلي من الإناء يغطي واحدًا أو أكثر من المراجع (+) على سطح الفرن. (انظر الشكل 3 والجدول 1).

يوجد بمناطق الطهي الحثي كاشف أواني مضمّن.

كما يمكن اختيار مستوى طاقة مباشرة عن طريق وضع إصبعك مباشرة على النقطة المطلوبة في شريط تمرير المؤشر (2)

⚠️ لتحديد لوحة بهذه النماذج، المس مباشرة شريط تمرير المؤشر (2).

تشغيل الجهاز

1 المس مفتاح التشغيل الذي يعمل باللمس ① (1) لمدة ثانية على الأقل. ستكون لوحة التحكم باللمس نشطة وستسمع صفارة وستضيء المؤشرات (3) وتعرض «-». وإذا كانت منطقة الطهي ساخنة، فسيومض المؤشر المعني بالحرف H.

إذا لم تتخذ أي إجراء خلال 10 ثوانٍ القادمة، فسيستوقف التحكم باللمس تلقائيًا.

عند تفعيل التحكم باللمس، يمكنك فصله في أي وقت عن طريق لمس زر اللمس ① (1)، حتى في حالة قفله (تم تفعيل وظيفة القفل). وتكون الأولوية دومًا لزر اللمس ① (1) لفصل التحكم باللمس.

تفعيل اللوحات

بمجرد تفعيل التحكم باللمس بمستشعر ① (1)، يمكن تشغيل أية لوحة عن طريق اتباع الخطوات التالية:

1 مرر إصبعك أو المس أي مكان في أحد «شرائط تمرير» المؤشر (2). وتم تحديد المنطقة وسيتم تعيين مستوى الطاقة بالتزامن بين 0 و 9. ستظهر قيمة الطاقة هذه على مؤشر الطاقة المقابل وستبقى نقطته العشرية (4) مضيئة لمدة 10 ثوانٍ.

- 5 الوصول المباشر لوظيفة «الطاقة».
- 6 مستشعر التفعيل لوظيفة «الحظر» أو «Stop&Go».
- 7 تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الحظر».*
- 8 مستشعر التفعيل لوظيفة «المرونة الكاملة».
- 9 تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «المرونة الكاملة».*
- 10 المستشعر «سالب» للموقت.
- 11 المستشعر «موجب» للموقت.
- 12 مؤشر الموقت.
- 13 النقطة العشرية للموقت.*
- 14 مستشعر التفعيل لوظيفة «المنطقة المرنة».
- 15 مستشعر التفعيل لوظيفة «المنطقة المرنة II».
- 16 مستشعر التفعيل لوظائف «الشفيف».
- 17 تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «البقاء دافئًا».*
- 18 تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الانصهار».*
- 19 تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الطهي على نار هادئة».*
- 20 تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الغلي السريع».*
- 21 تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «الشيء».*
- 22 تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «القلي بالمقلاة».*
- 23 تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «القلي العميق».*
- 24 تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «Poaching».*
- 25 تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «Confit».*
- 26 تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «Rice Cooking».*
- 27 مستشعر التفعيل لوظيفة «Slide Cooking».*
- 28 تفعيل ضوء المؤشر التجريبي لوظيفة «Slide Cooking».*

* مرئي فقط عند التشغيل.

تتم المناورات بوسائل مفاتيح اللمس. ولن تحتاج إلى الضغط بقوة على مفتاح اللمس المطلوب، فكل ما تحتاجه هو لمسه بطرف إصبعك لتفعيل الوظيفة المطلوبة.

يتم التحقق من كل عمل من خلال صفارة.

استخدم شريط تمرير المؤشر (2) لضبط مستويات الطاقة (0-9) من خلال تمرير إصبعك فوقه. فالتمرير نحو اليمين يزيد القيمة، بينما التمرير نحو اليسار ينقصها.

الأواني الأخرى، ذات إضافات الألومنيوم في القاعدة لها منطقة مغناطيسية أصغر (أنظر الشكل 5). في هذه الحالة، قد يكون من الصعب أو من المستحيل كشف الإناء. بالإضافة لذلك، قد تكون الطاقة المزودة أدنى، وبالتالي لن يسخن الإناء على النحو الصحيح.

الشكل 5

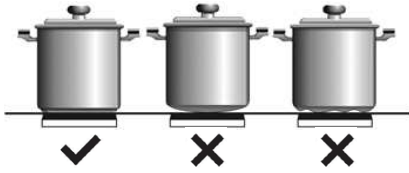


التأثير على قاعدة الأواني

قد يتأثر نوع القاعدة المستخدم في الإناء على تجانس ونتاج الطهي. الأواني ذات قاعدة الاستانلس ستيل (الساندويتش) تستخدم مواد تساعد في التوزيع المتماثل والانتشار للحرارة، مما ينتج عنه وفورات في الوقت والطاقة.

يجب أن تكون قاعدة الإناء مسطحة تماماً الأمر الذي يضمن انتظام مزود الطاقة (أنظر الشكل 6).

الشكل 6



⚠ لا تقم أبداً بتسخين الأواني الفارغة، أو تستخدم الأواني مع قاعدة رقيقة، حيث أنها قد تسخن سريعاً بدون السماح بفترة زمنية لعمل وظيفة الانفصال الأوتوماتيكي للموقد.

⚠ توصيات هامة:

استخدم الأوعية التي لها نفس قطر القاعدة لمنطقة الطهي.

في مناطق الطهي الأقرب إلى لوحة التحكم، احرص دائماً على أن تكون الأوعية داخل علامات الطهي الموضحة على السطح الزجاجي واستخدم أوعية من نفس القطر أو قطرها أصغر. سيساعد هذا على منع ارتفاع درجة الحرارة في منطقة التحكم. استخدم مناطق الطهي الخلفية في حالة الاستخدام المكثف للجهاز. سيساعد هذا على منع ارتفاع درجة حرارة لوحة التحكم. لا تسمح للأوعية بدخول منطقة لوحة التحكم، خاصة أثناء الطهي.

الاستخدام والصيانة

تعليمات المستخدم للتحكم باللمس

التعامل مع العناصر (الشكل 1)

- ① المستشعر العام للتشغيل/الإيقاف.
- ② شريط تمرير المؤشر للتحكم في الطاقة.
- ③ مؤشر الطاقة و/أو الحرارة المتبقية*.
- ④ النقطة العشرية للطاقة ومؤشر الحرارة

لكل منطقة طهي حد أدنى لوقت كشف الأواني. يعتمد ذلك على المواد والقطر المغناطيسي لقاعدة الإناء. وعلى ذلك، من الضروري استخدام مناطق الطهي التي تتوافق على نحو أفضل مع قطر قاعدة الإناء المستخدم. إذا لم يتم كشف الأواني على منطقة الطهي المحددة، حاول استخدام ثاني أصغر منطقة. عند استخدام المنطقة المرنة كمنطقة طهي وحيدة، فعندها يمكن استخدام الأواني الأكبر مناسبة لهذا النوع من المناطق (أنظر الشكل 3).

الشكل 3



تباع بعض الأواني بدون قاعدة مغناطيسية كاملة على أنها مناسبة للحث (أنظر الشكل 4). في هذه الأواني، يتم فقط تسخين القاعدة المغناطيسية. وبالتالي لا يتم توزيع الحرارة بانتظام في قاعدة الإناء. قد يعني ذلك أن الجزء الغير مغناطيسي للقاعدة من الإناء لا يصل إلى درجة حرارة الطهي الصحيحة.

الشكل 4



احفظ شهادة الضمان أو ورقة البيانات الفنية مع دليل التعليمات طوال العمر الافتراضي للمنتج، حيث إنها تتضمن معلومات فنية مهمة.

تحل ان

المميزات

مع موقد الحث، تنتقل الحرارة مباشرة إلى الإناء. لذلك عدد من المميزات:

- حفظ الوقت.
- حفظ الطاقة.
- سهولة التنظيف مع اتصال الطعام بالأواني الزجاجية، لا يحترق بسهولة.
- تحسين التحكم بالطاقة. تنتقل الطاقة إلى الإناء بمجرد يتم الضغط على أدوات التحكم بالطاقة. بالإضافة لذلك، وبمجرد إزالة الإناء من على منطقة الطهي، تتوقف إمدادات الطاقة. من غير الضروري إيقاف الطاقة أولاً.

الأواني

فقط الأواني المغناطيسية هي المناسبة للاستخدام مع موقد الحث.

هذه أنواع متعددة:

- الحديد الزهر، الفولاذ المظلي بالمينا، وأواني الاستانلس ستيل، بصفة خاصة للاستخدام مع موقد الحث.

لا نوصي باستخدام ألواح التشنيت أو المواد مثل الصلب الدقيق، أو الألومنيوم، أو الزجاج، أو النحاس، أو الطين.

2b لكش ل

220 - 240V 1~ 230V 1~ اللون الرمادي أسود البنّي أزرق (بيضاء) أزرق (أحمر) أزرق أصفر أخضر N L	220 - 240V 2N~ 230V 2N~ اللون الرمادي أسود البنّي أزرق (بيضاء) أزرق (أحمر) أزرق أصفر أخضر N1 N2 L1 L2
380 - 415V 3N~ 400V 3N~ اللون الرمادي أسود البنّي أزرق (بيضاء) أزرق (أحمر) أزرق أصفر أخضر N L1 L2 L3	220 - 240V 3~ 230V 3~ اللون الرمادي أسود البنّي أزرق (بيضاء) أزرق (أحمر) أزرق أصفر أخضر L3 L1 L2

تحذيرات السلامة:

⚠️ تحذير. في حالة تعرض زجاج السيراميك للكسر أو التشقق، يجب فصل الموقد على الفور لتجنب التعرض لأي صدمات كهربائية.

⚠️ هذا الجهاز غير مُصمم للعمل مع مؤقت خارجي (غير مضمن في الجهاز) أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

⚠️ تجنب تنظيف هذا الجهاز بالبخر.

⚠️ تحذير. قد يتعرض الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها إلى السخونة أثناء التشغيل. لذا، تجنب لمس عناصر التسخين ويجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات بعيداً عن الموقد ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.

⚠️ يجوز للأطفال الذين يكونون في عمر 8 سنوات أو أكبر والأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية والحسية والعقلية أو الذين يفتقرون الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز بمفردهم بشرط الإشراف عليهم أو إعطائهم تعليمات كافية بشأن استخدام الجهاز وتفهم الأخطار الكامنة في استخدامه. ولا يجوز قيام الأطفال بعمليات التنظيف والصيانة التي تتم بواسطة المستخدم دون الإشراف عليهم.

⚠️ يحظر ترك الأطفال يعبثون بالجهاز.

⚠️ تحذير. من الخطر أن تطهو بالزيت أو الدهون دون

وجودك لأنه قد يتسبب في الاشتعال. ولا تحاول إطلاقاً إطفاء النيران بالماء! في هذه الحالة، أفصل الجهاز وقم بتغطية اللهب بغطاء أو طبق أو بطانية.

⚠️ تجنب تخزين أي شيء في مناطق الطهي المروّدة بموقد حثي. وتجنب التعرض لمخاطر الحريق الممكنة.

⚠️ يتوافق المولد الحثي مع تشريعات الاتحاد الأوروبي. وبالرغم من ذلك، ننصح أي شخص لديه جهاز مثل منظم ضربات القلب بالرجوع إلى طبيبه أو الامتناع عن استخدام مناطق الحث في حالة الشك.

⚠️ لا يجوز وضع الأجسام المعدنية، مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد حيث إنها قد تتعرض للسخونة الشديدة.

⚠️ بعد الاستخدام أفصل دوماً الإناء الساخن، وتجنب إزالة الإناء أو المقلاة. ولا تفقد يحدث خلل في الجهاز في حالة وضع إناء أو مقلاة أخرى عليه بالخطأ خلال فترة الكشف. تجنب وقوع الحوادث الممكنة!

⚠️ إذا كان سلك الطاقة تالفاً، فيجب استبداله من الجهة المصنعة أو وكيل الخدمة أو شخص مؤهل لتجنب المخاطر.

⚠️ تحذير: استخدم فقط عوامل حماية الموقد المصممة من الجهة المصنعة للجهاز أو تلك الموضحة من الجهة المصنعة في تعليمات

الاستخدام كعوامل حماية كافية للموقد المدمجة في الجهاز. قد يسبب استخدام عوامل الحماية غير الكافية وقوع حوادث.

⚠️ يلزم السماح بفصل الجهاز بعد التركيب. يجب دمج أجهزة الفصل في التركيب الكهربائي المثبت وفقاً لتشريعات التركيب.

التركيب

التركيب بأدراج لأدوات المائدة

إذا كنت تريد تركيب أثاث أو درج لأدوات المائدة تحت الموقد، فيجب تثبيت لوحة فصل بينهما. وبذلك يُمنع الاتصال العرضي بالسطح الساخن لمبيت الجهاز. يجب تثبيت اللوحة 18 مم تحت الجزء السفلي من الموقد.

التوصيل الكهربائي

قبل توصيل الموقد بالكهرباء، تأكد من توافق الجهد والتردد مع الجهد والتردد المحددين على لوحة اسم الموقد الموجود بالأسفل وعلى ورقة الضمان، أو إن أمكن على ورقة البيانات الفنية التي يجب الاحتفاظ بها مع هذا الدليل طوال العمر الافتراضي للمنتج.

تحقق من عدم تلامس كابل الدخول بمبيت السطح الحثي أو مبيت الفرن في حالة تركيبه في الوحدة نفسها.

تحذير:

⚠️ يجب أن يكون الاتصال الكهربائي أرضياً بشكل صحيح، مع اتباع التشريعات الحالية والإفقد يتعطل الموقد الحثي.

⚠️ قد تؤدي تدفقات الطاقة العالية غير المعتادة إلى تلف نظام التحكم (مثل الحال مع أي جهاز كهربائي).

⚠️ يُنصح بالامتناع عن استخدام الموقد الحثي أثناء وظيفة التنظيف بالتحلل الحراري في حالة أفران التحلل الحراري بسبب ارتفاع درجة الحرارة التي قد تلحق بهذا النوع من الأجهزة.

⚠️ لا يمكن سوى لخدمة Küppersbusch الفنية الرسمية التعامل مع الجهاز أو إصلاحه، بما في ذلك استبدال كابل الطاقة.

⚠️ قبل فصل الموقد عن الكهرباء، ننصح بإيقاف تشغيل مفتاح فصل الطاقة والانتظار لمدة 23 ثانية تقريباً قبل الفصل عن الكهرباء. يلزم هذا الوقت للسماح بالفصل الكامل للدوائر الكهربائية، ومن ثم منع إمكانية التعرض لصدمة كهربائية من أطراف الكابل.

במקרה של קושי או בעיה

במידה ויש קושי בהפעלת הכיריים, או שפעולתן אינה תקינה, מומלץ לבצע את הבדיקות הבאות בכוחות עצמכם לפני שתפנו למח' השרות.

הכיריים לא פועלים

ככל החשמל אינו מחובר, חברו את כבל החשמל.

אזורי הבישול באינדוקציה אינם מתחממים

הסיר אינו מתאים (אינו בעל תחתית ברזל או שהוא קטן מדי). בדקו האם תחתית הסיר נצמדת למגנט או השתמשו בסיר גדול יותר.

נשמע זמזום בעת השימוש באזורי הבישול באינדוקציה

הסיר קל או עשוי ממספר חלקים. הזמזום מגיע מהאנרגיה המועברת ישירות לתחתית הסיר. זוהי אינה תקלה. אם ברצונכם למנוע תופעה זו, הפחיתו את עוצמת החום או השתמשו בסיר בעל תחתית כבדה יותר ו/או עשוי חלק אחד.

פנל ההפעלה אינו מאיר או אינו מגיב

לא נבחר אזור בישול. בחרו אזור לפני שתנסו להפעיל אותו.
החישנים ו/או האצבעות שלכם לחים. שמרו עליהם יבשים.
פונקצית הנעילה מופעלת. בטלו אותה.

רעש המאוורר נשמע בעת הבישול והוא ממשיך להסתובב גם לאחר כיבוי הכיריים.

אזורי האינדוקציה מצוידים במאוורר לקירור הרכיבים האלקטרוניים. הוא מופעל בעת התחממות הרכיבים האלקטרוניים וכובה אוטומטית בין אם הכיריים פועלות או לא.



הסימן – מוצג בחיווי העוצמה בכיריים

מערכת האינדוקציה לא זיהתה כלי על אזור הבישול או שהכלי לא מתאים.

הכיריים כבים והחיווי C81 או C82 מוצגים

התחממות יתר של הרכיבים האלקטרוניים או של משטח הזכוכית. המתינו עד שהם יתקררו או הסירו את הסיר והניחו לזכוכית להתקרר.

הכיריים כבים והחיווי C90 מוצג

פנל המגע זיהה שחישן ההפעלה/ כיבוי (1) מכוסה ומונע שימוש בכיריים. הסירו את החפצים מפנל ההפעלה ו/או נקו וייבשו את הנוזלים שנשפכו על המשטח.

תכשיר לניקוי לכיריים קרמיות. ייתכן ויהיה צורך בניקוי הכיריים מספר פעמים עד להסרה סופית של הבוהק.

אזהרה

במידה והכלי נדבק לכיריים, זוהי תוצאה של חומר שנמש בין השניים.

אין

לנסות להסיר את הכלי כאשר הכיריים

קרות! המשטח הקרמי עלול להיסדק.

אין לעמוד או לשבת על הכיריים.

הדבר עלול לגרום לנזק לכיריים. אין להניח חפצים על הכיריים.

Küppersbusch שומרת לעצמה את הזכות לערוך שינויים בחוברת ע"פ הצורך בלי לשנות את המפרט הטכני של הכיריים.

שמירה על איכות הסביבה



הסימול על המוצר או על האריזה מסמן שהמוצר לא יטופל כאשפה ביתית רגילה. במקום זאת יש להעביר אותו לנקודת איסוף לצורך מחזור הרכיבים החשמליים והאלקטרוניים. הקפדה על הוראות המחזור תבטיח את שמירת איכות הסביבה. אי הקפדה על מילוי ההוראות יפגע באיכות הסביבה ובבריאות האנשים סביבכם. לפרטים נוספים בנושא המחזור התקשרו לרשויות המתאימות או לחנות בה רכשתם את המוצר. חומרי האריזה הם ידידותיים לסביבה וניתנים למחזור. את חלקי הפלסטיק המסומנים ב- <EPS>, <LD>, <PE> וכד' יש להשליך למתקני מחזור מתאימים.

תאימות המכשיר ליעילות אנרגטית:
המכשיר נבדק בהתאם לתקן EN 60350-2 והשיג את הערך ב-Wh/ Kg כפי שהוא מצוין בתווית המפרט הטכני.

הטיפים הבאים יסייעו לכם לחסוך בחשמל בזמן הבישול:

- השתמשו במכסה המתאים לכלי. בישול ללא מכסה מצריך יותר אנרגיה.
- השתמשו בכלים עם תחתית עבה ושטוחה. לא מומלץ להשתמש בכלים שקוטרם קטן מקוטר איזור החימום.
- כשמבשלים עם מים השתמשו בכמות קטנה ככל האפשר כדי לשמר את הויטמינים והמינרלים של הירקות ולהשתמש בעוצמת הבישול המיני כדי להמשיך בבישול. אין צורך בעוצמה גבוהה שגורמת לבזבז חשמל
- לבישול מנות קטנות השתמשו בכלים קטנים.

9	1,5
P	עשר דק', חוזר לעוצמה 9

כשהתקן הבטיחות מופעל, הספרה 0 מוצגת באזור הבישול הרלוונטי אם הטמ' לא גבוהה מאוד.

אם היא גבוהה ויכולה לגרום לכוויות, מוצגת H האות.

הקפידו שכל אזור החיישנים יהיה נקי ויבש בכל עת.

במקרה של בעיות הפעלה או ארועים שאינם נזכרים בחוברת זו נתקו את הכיריים מהחשמל והתקשרו למרכז השירות.

טיפים והמלצות

- השתמשו בכלי בישול עם תחתית עבה ושטוחה לגמרי.
- מומלץ לא להשתמש בכלים שקוטרם קטן מסימון אזור הבישול.
- אל תגררו את הכלים על משטח הכיריים כדי שלא יישרט.
- למרות שהמשטח מסוגל לעמוד בחבטות הכלים הימנעו מחבטת הכלים בכיריים.
- כדי למנוע נזק למשטח הקרמי אל תגררו את כלי הבישול על הזכוכית והקפידו שהתחתיות יהיו נקיות ובמצב תקין.

הימנעו משפיכת סוכר או מזון המכיל סוכר על הזכוכית כשהיא חמה.
החומרים האלה עלולים לגרום נזק למשטח הכיריים.

ניקוי ותחזוקה

שמרו על הכיריים במצב תקין, נקו אותם בעזרת חומרים וכלים מתאימים אחרי שהאזורים התקררו. בכך תקלו על הניקוי ותמנעו הצטברות לכלוך. אין להשתמש בתכשירי ניקוי חריפים או בכאלה העלולים לגרום שריטות למשטח או במכשיר קיטור.

ניתן לנקות את הלכלוך הקל שלא נדבק בעזרת מטלית לחה ומעט דטרגנט עדין או מי סבון. לעומת זאת, להסרת כתמים קשים או שאריות שומן השתמשו בחומרי ניקוי ייעודיים לכיריים קרמיים ופעלו בהתאם להוראות על האריזה. ניתן להסיר לכלוך דביק מאוד שנצרב במשטח הקרמי על ידי מגרדת חדה.

דהיות בצבע נגרמות כתוצאה משאריות שומן יבש על תחתית הכלי או על הזכוכית במהלך הבישול. יש להסירן ממשטח הזכוכית בעזרת כריות ניקוי שפשוף מניקל או על ידי חומר ניקוי לכיריים קרמיות.

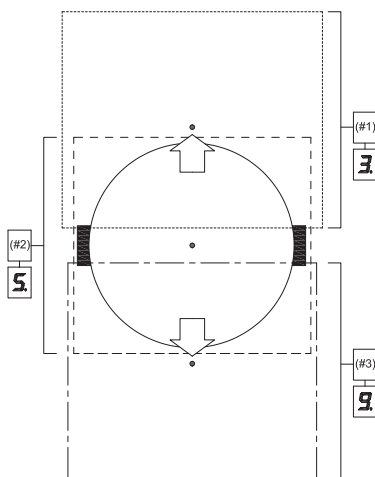
בוהק מתכתי עלול להיגרם לאחר השימוש בכלי מתכת. ניתן להסירם על ידי ניקוי עם

להפעלת הפונקציה:

יש ללחוץ על לחצן **Slide Cooking** (27).
 הלבד (28) שממוקם מעל האיקון והנקודה העשרונית (4) של אחד מאהזורים המקושרים תידלק ותציג את הערך 5 בתצוגת העוצמה (3) [שווה לעוצמה של אזור 2]. תצוגת העוצמה (3) של שאר האזורים יציגו 3 חלקים (אזורים 15 ו-16). יש לכם מס' שניות כדי להניח את הכלי באזור הבישול או שהפונקציה תבוטל אוטומטית.

לאחר הנחת הכלי, ההספק יוצג אוטומטית: באזור 1 ההספק יהיה 3, באזור 2 ההספק יהיה 5 ובאזור 3 ההספק יהיה 9 (איור 15). לביטול הפונקציה יש לגעת בחיישן סמן ההספק/העוצמה (2) בנקודה 0.

איור 15



יתוחיטב יוביכ נקתה

אם, עקב בעיה באחד או יותר מאזורים הבישול הם לא כבים, הכיריים יכבו אוטומטית אחרי זמן קבוע מראש (ראו טבלה 2להלן).

2להלן

משך הפעלה מקס' (שעות)	רמת עוצמה
0	0
8	1
5	2
5	3
4	4
3	5
3	6
2	7
1,5	8

הפעולה הבאה או שהפונקציה תבוטל אוטומטית. ניתן להקצות את העוצמה (ההספק) על ידי הזזת הסמן/הציון (2) לביטול הפונקציה העבירו את סמן העוצמה (2) למצב "0".

(בהתאם לדגם) פונקצית אזור גמיש 2 (Flex Zone II Function)

הפונקציה מאפשרת לחבר ולהפעיל שני אזורים בישול בו זמנית ולהשתמש בכלים יותר גדולים.

להפעלת הפונקציה לחצו על החיישן (15). הנק' העשרונית (4) של אחד האזורים המקושרים תידלק והחיווי "0" יוצג בתצוגת העוצמה שלו (3). תצוגת העוצמה (3) של האזור השני יציג שלושה חלקים (איור 12). יש לכם מס' שניות לבצע את הפעולה הבאה או שהפונקציה תבוטל אוטומטית.

ניתן להקצות את העוצמה (ההספק) על ידי הזזת הסמן/הציון (2) לביטול הפונקציה העבירו את סמן העוצמה (2) למצב "0".

פונקצית אזור גמיש Full Flex Function

הפונקציה מאפשרת לחבר ולהפעיל את 4 אזורים בישול בו זמנית ולכוון את העוצמה ולהפעיל את הטיימר בו זמנית ב-4 האזורים הללו. הפונקציה מאפשרת לכם להשתמש בכלי בישול גדולים יותר (ראו איור 14).

להפעלה: לחצו על החיישן (8). הנק' העשרונית (4) של אחד האזורים המקושרים יתחילו להבהב והחיווי "0" יוצג בשתי תצוגות העוצמה (3). חיווי הטיימר (12) יציג שישה חלקים שמציינים את האזורים המקושרים (איור 9). תצוגת העוצמה של שאר האזורים תציג 3 חלקים (איור 13). יש לכם מס' שניות לבצע את הפעולה הבאה או שהפונקציה תבוטל אוטומטית. כעת תוכלו לקבוע את העוצמה בעזרת סמן העוצמה (2). אחרי הבחירה בעוצמה, הלבד (9) יידלק באייקון (8).

לביטול הפונקציה העבירו את סמן העוצמה (2) למצב "0".

פונקצית חלוקת אזור גמיש ל-3 (Slide Cooking) (בהתאם לדגם)

פונקציה זו מאפשרת לחלק את אזור הבישול הגמיש ל-3 אזורים בישול (איור 15) בעוצמות שכווננו מראש. ניתן להעביר את הכלי מאזור בישול אחד לשני כדי לבשל בעוצמה שמוקצה לאזור זה.

שהפונקציה מבצעת חימום מקדים. אחרי השלמת החימום המקדים הסמל **R** יוצג במחווון העוצמה (3) וישמע צלצול כדי לציין שעליכם להוסיף את המזון. ניתן לבטל את הפונקציה בכל זמן ע"י כיבוי האזור, שינוי עוצמת החימום או בחירה בפונקציה אחרת.

פונקצית הכנת ריבה (CONFIT FUNCTION)

פונקציה זו קובעת אוטומטית את העוצמה הנדרשת להכנת קונפיטורות.

להפעלה: בחרו את האזור הרצוי ולחצו על חישן **CHEF** (16) עד שהלבד (25) באיקון **👨‍🍳** יידלק. אחרי הפעלת הפונקציה יוצג חיווי נע בתצוגת העוצמה (3) כדי לציין שהפונקציה מבצעת חימום מקדים. אחרי השלמת החימום המקדים הסמל **R** יוצג במחווון העוצמה (3) וישמע צלצול כדי לציין שעליכם להוסיף את המזון.

ניתן לבטל את הפונקציה בכל זמן ע"י כיבוי האזור, שינוי עוצמת החימום או ע"י בחירה בפונקציה אחרת.

פונקצית בישול אורז (RICE FUNCTION)

פונקציה זו קובעת אוטומטית את העוצמה הנדרשת להכנת אורז. יש להכניס לסיר מים ואורז ולהפעיל את הפונקציה.

להפעלה: בחרו את האזור הרצוי ולחצו על חישן **CHEF** (16) עד שהלבד (26) באיקון **🍚** יידלק. אחרי הפעלת הפונקציה הסמל **R** יוצג בתצוגת העוצמה (3) כדי לציין שהפונקציה פועלת. אחרי השלמת התכנית ישמע צלצול אזור הבישול יכבה ותצוגת הטיימר (12) תופעל כדי להציג למשתמש את הזמן שחלף מסיום התכנית.

ניתן לבטל את הפונקציה בכל זמן ע"י כיבוי האזור, שינוי עוצמת החימום או ע"י בחירה בפונקציה אחרת.

פונקצית אזור גמיש 1 (Flex Zone I Function)

הפונקציה מאפשרת לחבר ולהפעיל שני אזורים בישול בו זמנית ולכוון את העוצמה ולהפעיל את הטיימר בו זמנית ב-2 האזורים הללו (איור 10).

להפעלת הפונקציה לחצו על החיישן (14). ניתן לבחור את האזורים המקושרים (ימינה או שמאלה) ע"י לחיצות חוזרות על החיישן. הנק' העשרונית (4) של אחד האזורים תידלק והערך 0 יוצג בחיווי העוצמה שלו (3). חיווי הטיימר (12) יציג שלושה חלקים שמציינים את האזור הגמיש שנבחר (איור 11). יש לכם מס' שניות לבצע את

המזון.

ניתן לבטל את הפונקציה בכל זמן ע"י כיבוי האזור, שינוי עוצמת החימום או ע"י בחירה בפונקציה אחרת.

פונקצית טיגון במחבת (PAN FRYING FUNCTION)

הפונקציה קובעת אוטומטית את העוצמה המתאימה לטיגון במעט שמן או שומן.

להפעלה: בחרו את האזור הרצוי ולחצו על חישן **CHEF** (16) עד שהלד (22) באיקון יידלק.

אחרי הפעלת הפונקציה יוצג חיווי נע בתצוגת העוצמה (3) כדי לציין שהפונקציה מבצעת חימום מקדים. אחרי השלמת החימום המקדים הסמל **A** יוצג במחווון העוצמה (3) וישמע צלצול כדי לציין שעליכם להוסיף את המזון.

ניתן לבטל את הפונקציה בכל זמן ע"י כיבוי האזור, שינוי עוצמת החימום או ע"י בחירה בפונקציה אחרת.

פונקצית טיגון עמוק (DEEP FRYING FUNCTION)

הפונקציה קובעת אוטומטית את העוצמה המתאימה לטיגון שמן עמוק.

להפעלה: בחרו את האזור הרצוי ולחצו על חישן **CHEF** (16) עד שהחיווי (23) באיקון יידלק.

אחרי הפעלת הפונקציה יוצג חיווי נע בתצוגת העוצמה (3) כדי לציין שהפונקציה מבצעת חימום מקדים. אחרי השלמת החימום המקדים הסמל **A** יוצג במחווון העוצמה (3) וישמע צלצול כדי לציין שעליכם להוסיף את המזון.

ניתן לבטל את הפונקציה בכל זמן ע"י כיבוי האזור, שינוי עוצמת החימום או ע"י בחירה בפונקציה אחרת.

פונקצית טיגון בטמפ' בינונית (POACHING FUNCTION)

פונקציה זו קובעת אוטומטית את העוצמה הנדרשת לטיגון מזון בטמפ' בינונית. מתאים לטיגון של תפוז"א להכנת אומלט בנוסף ספרד.

להפעלה: בחרו את האזור הרצוי ולחצו על חישן **CHEF** (16) עד שהלד (24) באיקון יידלק. אחרי הפעלת הפונקציה יוצג חיווי נע בתצוגת העוצמה (3) כדי לציין

כשהמערכת מזהה שהמים עומדים לרתוח, יישמע צלצול ראשון. נצלו אותו כדי להכין את המזון להרתחה או אפייה ע"פ הצורך. כעבור 30 ש" יישמע צלצול נוסף. זה הזמן להכניס את המזון לכלי הבישול (אם לא עשיתם זאת קודם).

אחרי הצלצול השני המערכת תפעיל את הטיימר ושעון העצר כדי שתוכלו לכוון את משך הבישול והסמל **A** יוצג במחווון העוצמה (3).

30 ש" אחרי הפעלת שעון העצר יישמע צלצול שלישי כדי להתריע שמרגע זה המערכת תפחית את העוצמה כדי לשמר את מצב הרתחה. הטיימר יישאר מופעל עד סיום בישול. ניתן לבטל את שעון הטיימר ולהפעיל את הספירה לאחור כדי להפעיל את הכיבוי האוטומטי של האזור (לפרטים עיינו בסעיף כיוון הטיימר).

ביטול הפונקציה ניתן לבטל את הפונקציה בכל זמן ע"י כיבוי האזור, שינוי עוצמת החימום או ע"י בחירה בפונקציה אחרת.

פונקצית גריל (GRILLING FUNCTION)

הפונקציה קובעת אוטומטית את העוצמה המתאימה לבישול בגריל.

להפעלה: להפעלה: בחרו את האזור הרצוי ולחצו על חישן **CHEF** (16) עד שהלד (21) באיקון יידלק.

אחרי הפעלת הפונקציה יוצג חיווי נע בתצוגת העוצמה (3) כדי לציין שהפונקציה מבצעת חימום מקדים. אחרי השלמת החימום המקדים הסמל **A** יוצג במחווון העוצמה (3) וישמע צלצול כדי לציין שעליכם להוסיף את

הפונקציה מאפשרת בקרה אוטומטית על ההרתחה ושימושית במיוחד כשמבשלים פסטה, אורז, ביצים וכד'. הפונקציה פעילה רק באזורים שבהם האייקון **HEAT** מאיר.

כלים מתאימים

להפעלה הפונקציה עליכם להשתמש בכלי המתאים לתנאים הבאים:

- קוטר התחתית קרוב ככל האפשר לקוטר האזור.

- ללא מכסה

- מלאו מעל 1/2 מנפח הכלי במים בטמפ' החדר (אין להשתמש במים חמים או רותחים).

אי עמידה בתנאים אלה יפריע לבקרה האוטומטית.

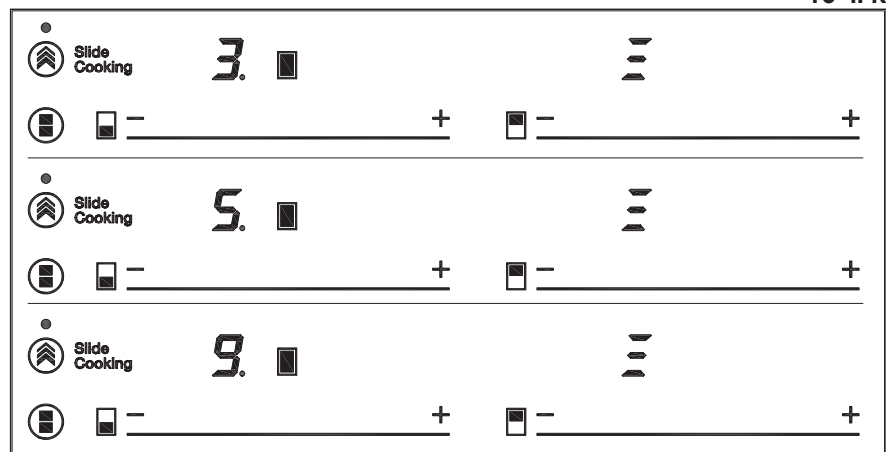
⚠ אזהרה: השתמשו בפונקציה רק להרתחת מים. אין להשתמש בה להרתחת שמן כיוון שהיא עלולה לגרום להתחממות יתר ושריפה.

הפעלת הפונקציה

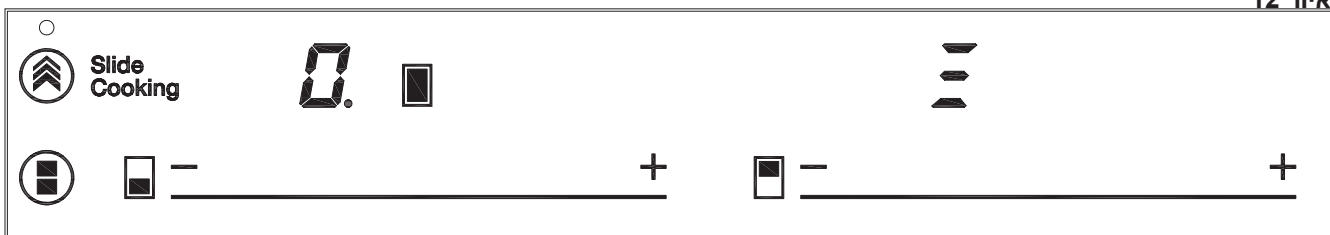
להפעלה: בחרו את האזור הרצוי ולחצו על חישן **CHEF** (16) עד שהלד (20) שבאייקון יידלק.

אחרי הפעלת הפונקציה יוצג חיווי נע בתצוגת העוצמה (3) כדי לציין שהפונקציה נשלטת ע"י מערכת הבקרה.

איור 16



איור 12





לביטול הפונקציות המיוחדות בכל זמן לחצו על סמן ההחלקה (2) של האזור המתאים. הנק' העשונית (4) בתצוגת העוצמה (3) תדלק. החליקו שוב את האצבע על הסמן (2) כדי לכוון מחדש את העוצמה או לכבות את האזור.

פונקצית שמירת החום (בהתאם לדגם) (KEEP WARM FUNCTION)

הפונקציה קובעת אוטומטית את העוצמה הנדרשת לשמירת החום של המזון מבושל. **להפעלה:** בחרו את האזור הרצוי ולחצו על חישן CHEF (16). עד שהלד (17) של אייקון יידלק. לאחר בחירה בפונקציה, הסמל $\mathcal{R}$ יוצג במחווון העוצמה (3).

ביטול: ניתן לבטל את הפונקציה בכל זמן ע"י כיבוי הכיריים, שינוי העוצמה או בחירה בפונקציה אחרת.

פונקצית המסה (בהתאם לדגם) (MELTING FUNCTION)

הפונקציה קובעת עוצמה נמוכה באזור האמור. מתאימה להפשרה מזון או המסה איטית של מזון כגון שוקולד, חמאה וכד'.

להפעלה: בחרו את האזור הרצוי ולחצו על חישן CHEF (16). עד שהלד (18) של אייקון יידלק. לאחר בחירה בפונקציה, הסמל $\mathcal{R}$ יוצג במחווון העוצמה (3).

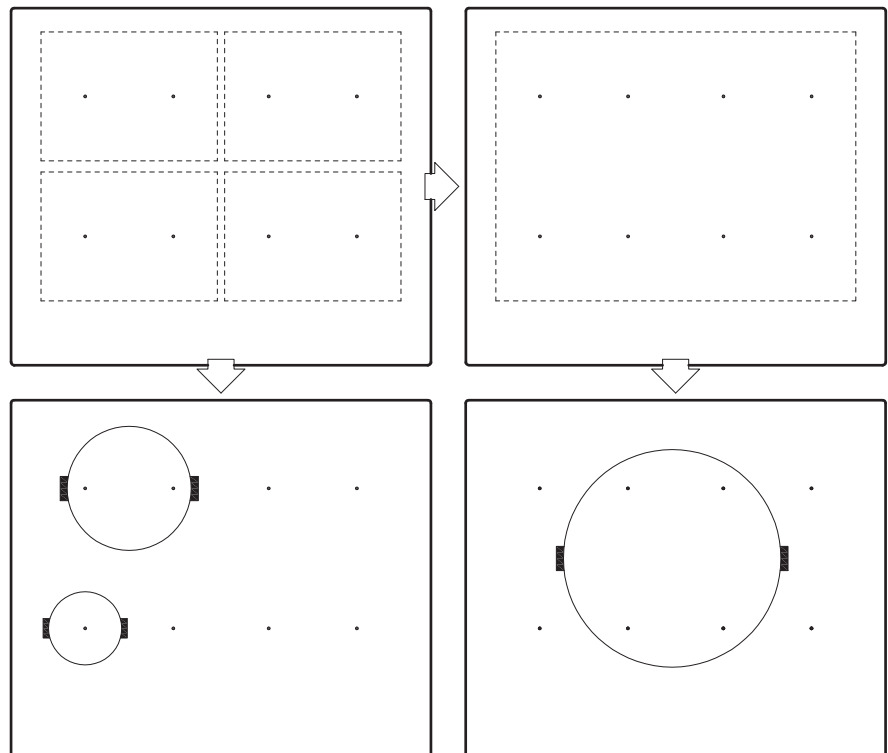
ביטול: ניתן לבטל את הפונקציה בכל זמן ע"י כיבוי הכיריים, שינוי העוצמה או בחירה בפונקציה אחרת.

פונקצית הרתחה ממושכת (SIMMERING FUNCTION)

הפונקציה מאפשרת המשך ההרתחה. אחרי שהמזון רתח הפעילו את האזור ע"י בחירה בו ולחצו על חישן CHEF (16). עד שהלד (19) שבאייקון יידלק. לאחר בחירה בפונקציה, הסמל $\mathcal{R}$ יוצג במחווון העוצמה (3).

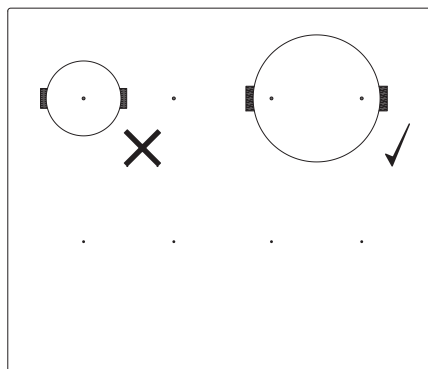
ביטול: ניתן לבטל את הפונקציה בכל זמן ע"י כיבוי הכיריים, שינוי העוצמה או בחירה בפונקציה אחרת.

פונקצית הרתחה מהירה (QUICK BOILING FUNCTION)



הפעלת הפונקציות תלויה בכך שכלי הבישול יכסה את שתי נק' ה- $\perp$ באזור הבישול (ראו איור 9).

כוונן הכיריים, הכיריים יכוונן לעוצמה המרבית האפשרית. הכיריים ישמיעו צלצול והעוצמה האמורה תהבהב פעמיים בחיווי העוצמה (3).



פנל המגע כולל פונקציות מיוחדות שניתן להפעיל בלחיצה על החישן CHEF (16).

כדי להפעיל מאפיין מיוחד באזור הרצוי:

1. בחרו את האזור הרצוי כך שהנק' העשונית (4) תהבהב בתצוגת האזור (3).
2. כעת לחצו על החישן CHEF (16). לחיצות חוזרות יציגו את כל הפונקציות האפשריות להפעלה בכל אזור. ההפעלה של כל אפשרות תצוין בנורית החיווי המתאימה (17), (18), (19), (20), (21), (22), (23), (24), (25), ו- (26).

פונקציות מיוחדות: CHEF (בהתאם לדגם)

בפונקציות אלה נקבעו מראש העוצמות (ההספקים) על מנת לאפשר בישול באופן מדויק וקל יותר. והשגת תוצאות בישול מעולות מכיוון שהטמפרטורה של הכלי מבוקרת ברציפות על ידי חישנים. כשטמפרטורת היעד של הפונקציה מושגת, היא נשמרת אוטומטית בלי שיהיה צורך לשנות את העוצמה (ההספק).

בפונקציות שף הדורשות טמפ' גבוהות (מעל 100°C) לכלים חייבת להיות תחתית שטוחה (עדיף מסוג סנדוויץ') (איור 8 משמאל).



החיישן --- (10). ניתן לאפס את הטיימר בלחיצה
בו זמנית על החיישנים --- (10) ו- + (11).

פונקציה לניהול צריכה Power Management (בהתאם לדגם)

חלק מהדגמים מצוידים בפונקציה להגבלת צריכת החשמל (Power Management). הפונקציה מאפשרת שימוש בכל האנרגיה שיוצר המחולל ולכוון את האזורים לעוצמות שונות בהתאם לצורך. כדי להפעיל את הפונקציה תוכלו לעבור לתפריט כיוון הצריכה מיד אחרי החיבור הראשוני לחשמל.

1. לחצו לחיצה ארוכה על חיישן + (11).
האותיות PL יוצגו בחיווי הטיימר (12).

2. לחצו על חיישן הנעילה ||/ (6). ערכי העוצמה השונים שמביניהם ניתן לבחור יוצגו ואתם תוכלו לבחור את העוצמה הרצויה בעזרת החיישנים --- (10) ו- + (11).

3. אחרי בחירת העוצמה, לחצו שוב על לחצן הנעילה ||/ (6). הכיריים יוגבלו לעוצמה שבחרתם.

כדי לשנות את הכיוון נתקו את הכיריים מהחשמל וחברו אותם שוב לחשמל כעבור כמה שניות. כך תוכלו לעבור שוב לתפריט כיוון עוצמת הכיריים.

אחרי כל שינוי בעוצמה הכוללת, המערכת תחשב את העוצמה הכוללת שהכיריים ייצרו. אם הגעתם למגבלה החיישנים לא יאפשרו לכם להגביר את עוצמת האזור. הכיריים ישמיעו צלצול וחיווי העוצמה (3) יבהבה ברמה שאותה אין אפשרות לעבור. אם אתם רוצים לחרוג מהמגבלה עליכם להפחית את העוצמה של אזורים אחרים. לפעמים לא תספיק הנמכת העוצמה של אזור אחד בדרגה אחת כיוון שהדבר תלוי בעוצמה של כל אזור ולרמה אליה האזור מכון. יתכן שהגברת העוצמה של אזור גדול תצריך הנמכת העוצמה של כמה אזורים קטנים יותר.

אם אתם משתמשים במתג הפעלה מהירה שמסוגל לעמוד בעוצמה גבוהה מזו אליה

במקרה שהטיימר כבר מופעל באחד או יותר מהאזורים תצוגת הטיימר (12) תציג את משך הבישול הקצר ביותר ובאזור המתאים יוצג החיווי ||/ . ביתר האזורים המתוזמנים הנק' העשרונית תהבהב בתצוגה. לחיצה על חיישן כיוון העוצמה של אזור מתוזמן אחר תציג את כיוון הטיימר של האזור האמור משך כמה שניות ואחר כך יוצגו העוצמה והחיווי ||/ לחליפין.

שינוי משך הבישול

לשינוי משך הבישול געו בחיישן העוצמה (2) של האזור האמור. במצב זה תוכלו לבדוק ולשנות את כיוון הטיימר.

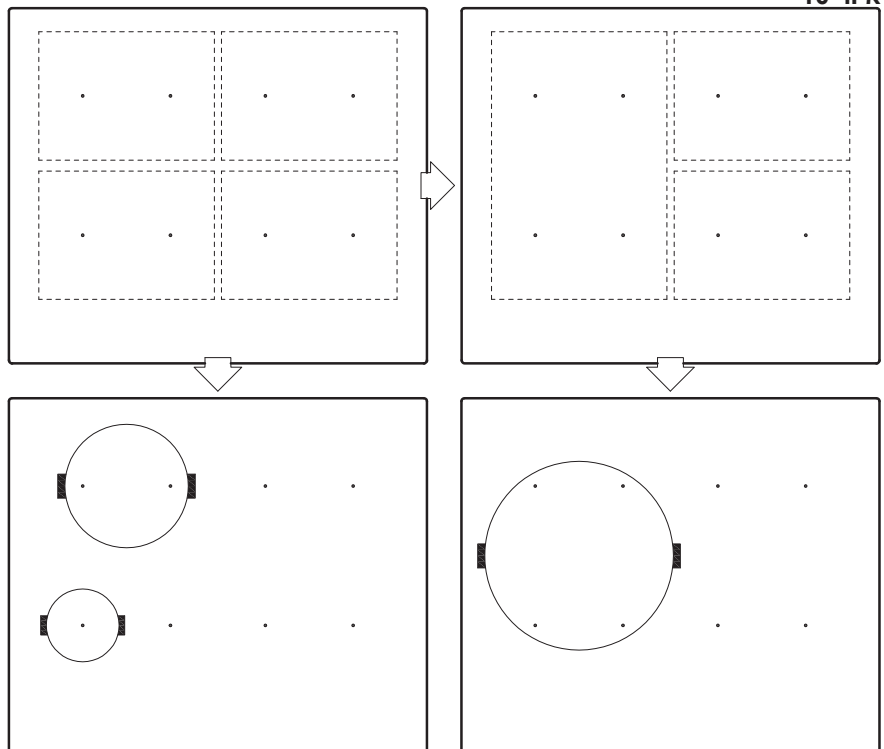
לשינוי כיוון הטיימר לחצו על חיישן + (11) או --- (10).

ביטול הטיימר

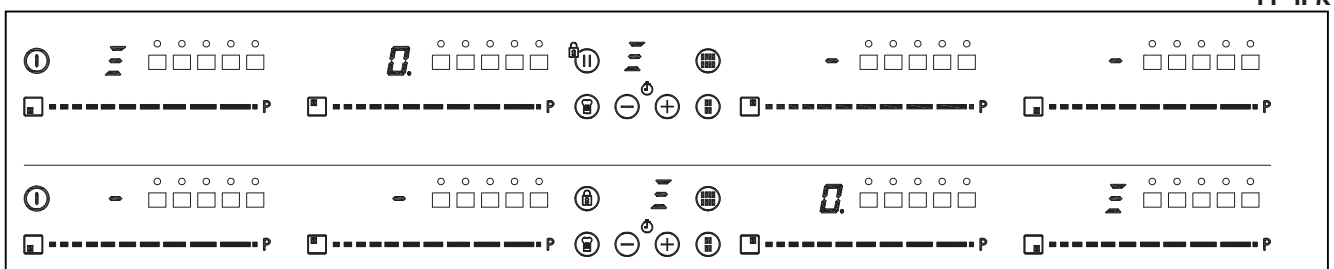
כשרוצים להפסיק את הטיימר לפני תום הזמן, עשו זאת ע"י כיוון הטיימר למצב ---

1. בחרו את האזור הרצוי.

2. כוונו את הטיימר ל- "00" בעזרת



איור 11



רשמה

הפונקציה משהה את המשך הבישול. אם הטיימר הופעל, הספירה לאחר תושהה גם היא.

הפעלת הפונקציה

געו בחיישן העצירה $\frac{1}{6}$ (6). חיווי העוצמה יציג את הסימן כדי $\frac{1}{6}$ לציין את עצירת הבישול.

ביטול הפונקציה Stop&GO

געו בחיישן העצירה $\frac{1}{6}$ (6). הבישול יימשך באותם כיוונים שפעלו לפני הביטול.

פונקציה טורבו (Power) לתוספת עוצמה

הפונקציה מגבירה את עוצמת הבישול מעבר לעוצמה המקסי. תוספת העוצמה תלויה בגודל האזור ועשויה להגיע לעוצמה המרבית המתאפשרת ע"י מחולל העוצמה.

1. בעזרת החיישן (2) כווננו את העוצמה לרמה 9 והמתינו שנייה אחת או לחצו ישירות על החיישן P במשך שניה.

2. חיווי העוצמה (3) יציג את הסימן P והאזור יספק עוצמה גבוהה יותר.

לפונקציה משך פעולה מקסי' שמוצג בטבלה 1. בתום זמן זה העוצמה תחזור אוטומטית לרמה 9. יישמע צלצול.

ביטול מצב טורבו לפני הזמן נעשית על ידי הזזת סמן העוצמה לעוצמה נמוכה יותר.

פונקציות הטיימר (ספירה לאחר)

הפונקציה מאפשרת לבצע את הבישול בלי שתהיו במקום. ניתן לכוון את הטיימר של האזור והוא יכבה מיד אחרי תום הזמן שכיוונתם.

בדגמים בהם יש טיימר ניתן לתכנת בו זמנית כל אזור בטווח זמנים של 1-99 דקות.

כיוון הטיימר של האזור

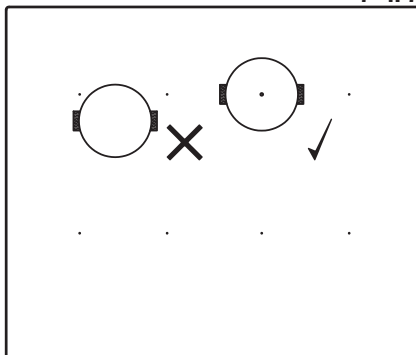
אחרי כיוון העוצמה באזור הבישול ובזמן שהנקודה העשירית מהבהבת, ניתן לכוון את הטיימר.

לצורך כך:

1. לחצו על חישן $\frac{1}{6}$ (11) או $\frac{1}{6}$ (10). חיווי הטיימר (12) יציג את הערך "00"

בסיום השימוש, כבו את אזור הבישול עם החישן. במקרה שהאזור לא כובה, הנחת כלי על האזור, תוך 3 דקות אחרי ההסרה, תפעיל אותו מחדש. הימנעו מתאונות!

איור 7



הליען תיצקנופ

הפונקציה **Block** (נעילה) מאפשרת את נעילת החיישנים למעט את חיישן ההפעלה/ כיבוי הראשי $\frac{1}{6}$ (1) כדי למנוע הפעלה/ שינויים בשוגג. הפונקציה יעילה כדי למנוע הפעלה ע"י ילדים.

להפעלת הפונקציה געו בחיישן $\frac{1}{6}$ (6) במשך שנייה לפחות. אחרי הפעלת הנעילה הנורית של חישן זה (7) תאיר בעוצמה כדי לציין שלוח ההפעלה נעול $\frac{1}{6}$ (6). לביטול הנעילה געו שוב בחיישן. האור של נורית החיווי ייחלש.

אם לוחצים על לחצן ההפעלה/ כיבוי $\frac{1}{6}$ (1) כדי לכבות את הכיריים (שהנעילה מופעלת) לא ניתן יהיה להפעיל שוב את הכיריים עד שנעילה תבוטל.

לוצלצה תקתשה

מיד לאחר הפעלת הכיריים, לחיצה בו זמנית במשך 3 שני' על החיישנים $\frac{1}{6}$ (11) ו- $\frac{1}{6}$ (6) תבטל את הצלצול המתלווה לכל פעולה. החיווי (12) יציג את הסימן OF. ביטול הצלצול לא יחול על כל הפונקציות כמו לדוגמה צלצול ההפעלה/ כיבוי, סיום זמן הבישול שכיוונתם בטיימר ונעילה/ ביטול הנעילה.

להפעלה מחדש של הצלצול, שוב בו זמנית על החיישנים $\frac{1}{6}$ (11) ו- $\frac{1}{6}$ (6) במשך כ- שניות. 3 המילה On תוצג.

/הריצע Stop&Go היצקנופ

הפעלת אזור בישול

אחרי הפעלת הכיריים עם לחצן $\frac{1}{6}$ (1) תוכלו להפעיל כל אחד מאזורי הבישול ע"י ביצוע הפעולות הבאות:

1. יש לבחור את אזור הבישול הרצוי בלחיצה על בורר אזור הבישול (2) האזור שנבחר יופעל ובו עוצמת ההפעלה בטווח 0-9 תופעל. העוצמה תוצג בתצוגה המתאימה ונק' העשירית (4) תמשיך לדלוק משך 10 שני'.
2. השתמשו בחיישן (2) כדי לכוון מחדש את העוצמה.

לאחר בחירת אזור הבישול (כשהנק' העשירית (4) דולקת), ניתן לשנות את עוצמת החימום.

כיבוי אזור בישול אחד

החליקו את האצבע על החיישן (2) כדי לכוון את העוצמה ל-"0". האזור יכבה. יוצג בתצוגה (3), אם משטח הזכוכית של האזור לוחט H אחרי כיבוי האזור החיווי וקיימת סכנת כוניה. אחרי שהטמפ' יורדת החיווי (3) יכבה (אם הכיריים מנותקות) או שהחיווי "-" יוצג, אם הכיריים פועלות.

כיבוי כל אזורי הבישול

ניתן לכבות את כל האזורים בו זמנית בלחיצה על לחצן הכיבוי הראשי $\frac{1}{6}$ (1). כל חיווי האזורים (3) יכבו גם כן. אם אחד האזורים עדין חם, הסימן H יוצג בתצוגת האזור המתאים.

זיהוי הסיר

⚠️ וודאו שתחתית הכלי מכסה אחד או יותר נקודות הייחוס + המסומנות על הכיריים (ראו איור 3 וטבלה 1).

אזורי הבישול באינדוקציה כוללים מנגנון זיהוי סירים מובנה. לכן, כשאין סיר על האזור או כשגודל/קוטר הסיר לא מתאים, האזור יכבה. במקרה שהאזור פועל ואין עליו כלי בישול או שהכלי לא מתאים הסימן $\frac{1}{6}$ יוצג בחיווי המתאים (3).

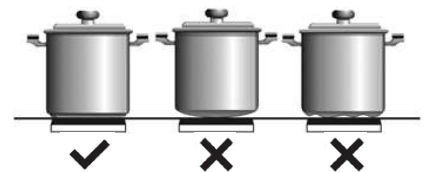
כשמורידים את כלי הבישול מהאזור בזמן שהוא מופעל האזור יכבה אוטומטית ובחיווי המתאים הסימן $\frac{1}{6}$ יוצג. ברגע שיונח כלי על האזור, הסימן ייעלם והאזור יופעל מחדש.

זיהוי הכלי נמשך 30 שני'. אם הכלי לא הונח במשך זמן זה או שהכלי לא מתאים אזור הבישול יכבה.



השפעת התחתית על הבישול

סוג התחתית של הכלי עלולה להשפיע על אחידות הבישול ועל תוצאות הבישול. כלי בישול עם בסיס "סנדויץ'" מנירוסטה, משתמשים בחומרים המסייעים לפיזור אחיד של החום. הדבר חוסך זמן ואנרגיה. הבסיס של הכלי חייבת להיות שטוחת לגמרי הדבר מבטיח הזנת מתח אחיד (איור 6)



⚠ אין לחמם כלים ריקים או להשתמש במחבתות עם תחתית דקה. המלצות חשובות:

⚠ להשתמש כלי שיט עם קוטר בסיס זהה לזה של אזור הבישול.

באזורי הבישול הקרובים ביותר ללוח הבקרה, שמור תמיד את הכלים בתוך סימני הבישול המצוינים על משטח הזכוכית והשתמש בכלים בקוטר זהה או קטן יותר. זה יעזור למנוע התחממות יתר באזור הבקרה.

השתמשו באזורי הבישול האחוריים לשימוש אינטנסיבי במכשיר. זה יעזור למנוע התחממות יתר של לוח הבקרה.

אל תאפשר לכלים לחדור לאזור לוח הבקרה, במיוחד במהלך הבישול.

שימוש ותחזוקה

(פנל הפעלה (טאץ') (איור 1))

- 1 חיישן הפעלה/ כיבוי כללי
- 2 בורר עוצמה (בהחלקה)
- 3 חיישן הפעלה/ חום שיורי *
- 4 נק' עשרונית של חיישן הפעלה/ חום שיורי
- 5 גישה ישירה לפונקציה Power
- 6 חיישן הפעלה של פונקציות הנעילה או Stop&Go

- 7 חיישן הפעלה של פונקציה הנעילה *
 - 8 חיישן פונקציה Full Flex
 - 9 חיישן הפעלה של פונקציה *Full Zone
 - 10 חיישן של הטיימר -
 - 11 חיישן של הטיימר +
 - 12 חיישן הטיימר
 - 13 נק' עשרונית של הטיימר *
 - 14 חיישן הפעלה של פונקציה Flex Zone
 - 15 חיישן הפעלה של פונקציה Flex Zone 2 (תלוי בדגם)
 - 16 חיישן הפעלה של פונקציה Chef
 - 17 חיישן הפעלה "שמירת חום"
 - 18 חיישן הפעלה פונקציה המסה
 - 19 חיישן הפעלה של פונקציה "הרתחה ממושכת" (בהתאם לדגם)
 - 20 חיישן הפעלה של פונקציה "הרתחה מהירה" (בהתאם לדגם)
 - 21 חיישן הפעלה של פונקציה "גריל"
 - 22 חיישן הפעלה של פונקציה "טיגון במחבת"
 - 23 חיישן הפעלה של פונקציה "טיגון בשמן עמוק"
 - 24 חיישן הפעלה של פונקציה "הכנת ביצה עלומה" (תלוי בדגם)
 - 25 חיישן הפעלה של פונקציה Confit (הכנת ריבה) (תלוי בדגם)
 - 26 חיישן הפעלה של פונקציה בישול אורז (תלוי בדגם)
 - 27 חיישן אקטיביציה של Slide Cooking (תלוי בדגם)
 - 28 נורית חיישן של Slide Cooking (תלוי בדגם)
- * נראים רק בזמן הפעולה.

ההפעלה מתבצעת בעזרת חיישני המגע. אין צורך ללחוץ בכוח על חיישני ההפעלה, יש צורך רק בנגיעה בקצה האצבע כדי להפעיל את הפונקציה הרצויה.

כל פעולה מאושרת ע"י צלצול. השתמשו בסמן כיוון העוצמה (2) כדי לכוון את העוצמה (בטווח 0-9). החלקה ימינה תגביר את העוצמה והחלקה שמאלה תנמיך אותה.

ניתן גם לבחור ישירות בעוצמה הרצויה על ידי מגע בחיישן בחירת העוצמה, במקום הרצוי לכיוון העוצמה (2).

⚠ כדי לבחור את הפלטה געו ישירות בחישן בחירת האזור (2).

הפעלה

1. געו בחיישן ההפעלה ① (1) במשך שנייה אחת לפחות. עתה, פנל ההפעלה פעיל, ישמע צפצוף והחיישנים (3) יופעלו תוך הצגת החיישן. במקרה שאחד האזורים חם, בתצוגה המתאימה יראה החיישן H.

אם לא מבצעים שום פעולה ב-10 השניות הבאות, הכיריים כבות אוטומטית.

כשפנל ההפעלה פעיל, ניתן לכבות את הכיריים בכל שלב בנגיעה על חיישן הכיבוי ① (1) גם כשמצב הנעילה (בקרת הורים) מופעל. לחיישן הכיבוי ① (1) יש עדיפות לכיבוי על פני שאר החיישנים.

טבלה 1

קוטר מינ' של תחתית כלי הבישול לכל אחד מהאזורים			
	ממרכז על הנקודות	4 נקודות מכוסות	4 נקודות מכוסות
	8"o מ"	22"o מ"	24"o מ"
	-	15"o מ"	-
(תלוי בדגם)			

התחתית של הכלי.

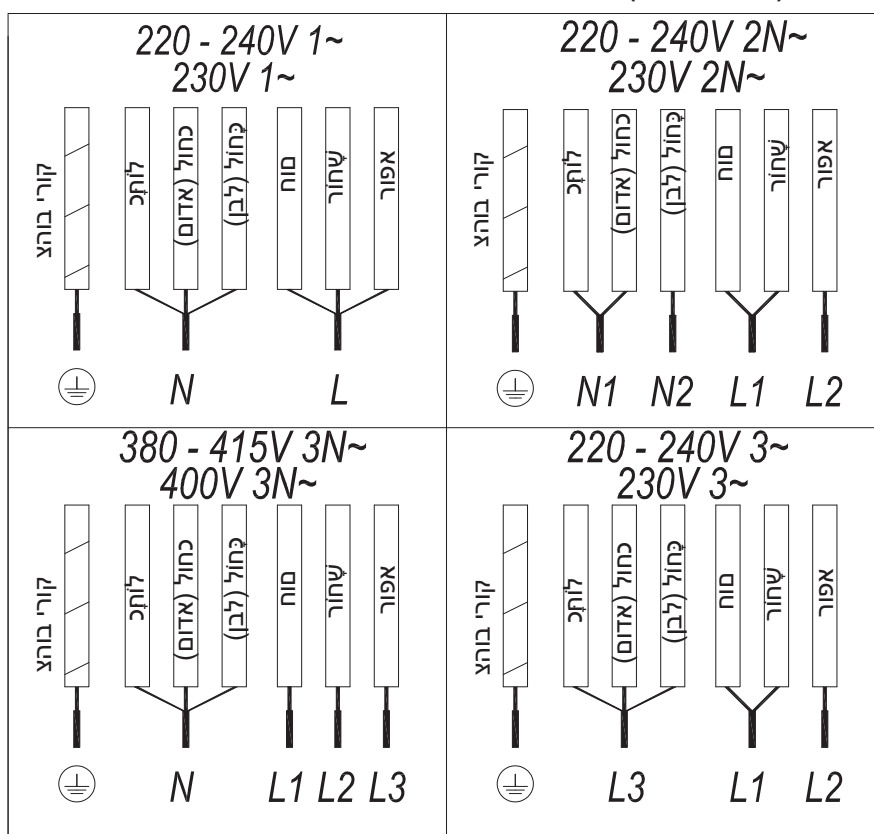
אם אזור הבישול לא מזהה את הכלי שמונח עליו, נסו להעביר את הכלי לאזור בישול יותר גמיש (Flex Zone) קטן. כשמשמשים באזור בישול גמשים כאזור בישול יחיד, ניתן להניח עליו כלים גדולים יותר (איור 3).

איור 3



חלק מהכלים בלי בסיס מגנטי מושלם נמכרים כמתאימים לבישול באינדוקציה (איור 4). בכלים אלה, רק החלק המגנטי של התחתית מתחמם. כתוצאה מכך חימום הכלי אינו אחיד והמזון שבתוכו לא מתבשל בצורה אחידה.

איור 4



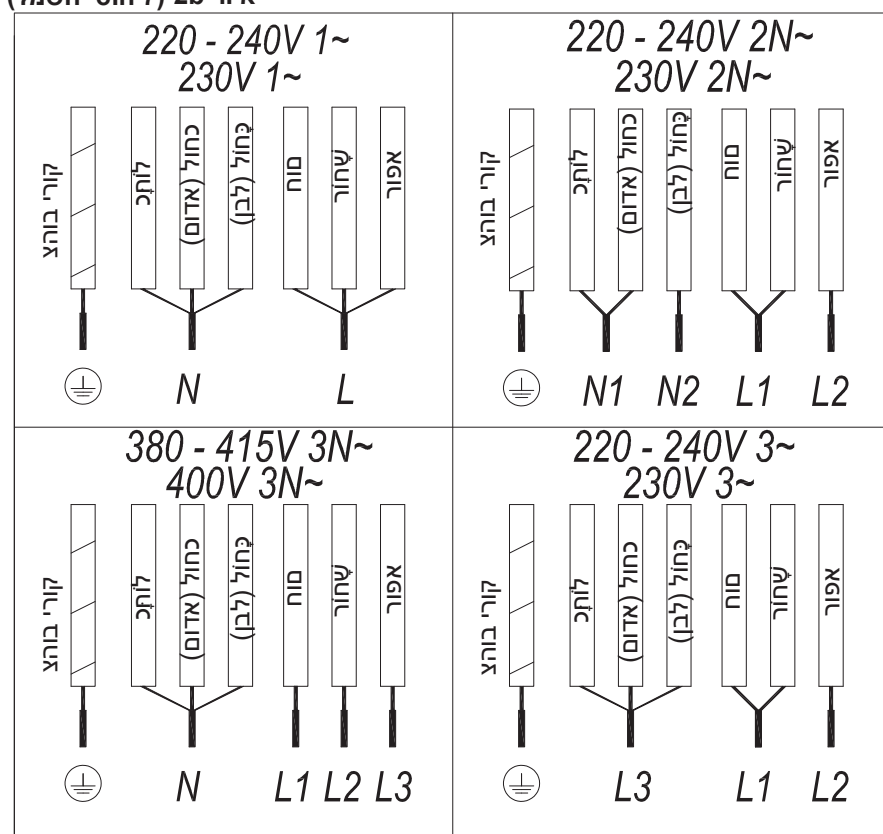
אנו לא ממליצים להשתמש בכלים מפלדה, אלומיניום, זכוכית, נחושת או חרס.

כל אזור בישול מצויד בהתקן לזיהוי סירים בזמן הקצר ביותר. זמן הזיהוי תלוי בחומר ובקוטר המגנטי של בסיס הכלי. לפיכך יש להשתמש באזור הבישול המתאים לקוטר

⚠️ לפני הניתוק של הכיריים מהשקע, מומלץ לכבות אותם 23 שניות לפני הניתוק של הכבל מהחשמל.

בכלי בישול עם חלקי אלומיניום בבסיס יש אזור מגנטי קטן יותר (איור 4) במקרים אלה לאזור הבישול קשה יותר (ולפעמים בלתי אפשרי) לזהות את הסיר. התוצאה תהיה שכלי לא יתחמם (איור 5)

איור 2b (7 חוטי חשמל)



שמרו את תעודת האחריות ו/או עלון הנתונים הטכניים ביחד עם חוברת ההוראות, לכל אורך חיי השירות של המוצר. הם כוללים מידע טכני חשוב אודות המכשיר.

היצקודניא תודוא

יתרונות

בכיריים אינדוקציה בחום עובר ישירות לכלי. לדבר זה יש מספר יתרונות:

- חסכון בזמן.
- חיסכון באנרגיה.
- קל לנקות כאלו המזון היה בצלחת זכוכית.
- המזון לא נשרף בקלות.
- בקרת אנרגיה משופרת: האנרגיה עוברת לכלי ברגע שלוחצים על לחצן ההפעלה המתאים. כמו כן, ברגע שמורידים את הכלי מאזור הבישול אספקת המתח מפסיקה ולא חייבים לכבות את אזור הבישול תחילה.

כלים מתאימים

רק כלים עם תחתית מגנטית מתאימה לבישול בכיריים אינדוקציה. יש מספר סוגים:

- ברזל יציקה, פלדה מצופה אמיל, ניורוסטה המתאימים לשימוש בכיריים אינדוקציה.

שימו לב:

השימוש. שימוש במגן לא מתאים עלול לגרום תקלות.

יש להתקין אמצעי ניתוק במערכת החשמל כך שתוכלו לנתק את הכיריים מהחשמל. המפסק חייב להתאים לתקנות הבטיחות.

מים אלא לנתק מהחשמל ולכסות את הלהבות עם מכסה, צלחת או שמיכה כדי לחנוק את האש. למניעת סכנת דליקה, אל תניחו דבר ואל תאחסנו חפצים כלשהם על גבי גופי החימום כשאינם בשימוש.

למניעת סכנת התחשמלות, נתקו מיד את הכיריים מהשקע כשהזכוכית הקרמית נשברת או נסדקת.

אין לנסות לחבר לכיריים טיימר חיצוני או להפעיל אותם עם שלט רחוק נפרד.

הנקתה

התקנה עם מגירת סכום אם אתם רוצים להתקין ריהוט או מגירה לסכום מתחת לכיריים, יש להתקין לוח הפרדה (חוצץ) בין הריהוט לבין הכיריים וזאת כדי למנוע מגע עם הכיריים החמים בשוגג. יש להתקין לוח הפרדה בעובי של 18 מ"מ מתחת לחלק התחתון של הכיריים.

סיילמשח פירוביח

לפני שאתם מחברים את הכיריים לחשמל וודאו שהמתח והתדר תואמים את הרשום בתווית המפרט, המוצמדת לתחתית הכיריים ובתעודת האחריות, או, אם מתאים, בגיליון הנתונים הטכניים, אותו עליכם לשמור במצורף לחוברת הוראות ההפעלה למשך כל תקופת השימוש בכיריים.

אין לאפשר לכבל החשמל לבוא במגע עם הכיריים או עם התנור (אם הוא מותקן באותה יחידה).

אזהרות

יש לחבר את הכיריים לשקע עם הארקה תקינה.

תנודות מתח חריגות עלולות לגרום נזק למערכת הבקרה (בדומה למכשירי חשמל אחרים).

אין להשתמש בכיריים בזמן ביצוע ניקוי פירוליטי (פירוליזה) של התנור שמתחתם (תנורים פירוליטיים).

מטעמי בטיחות, ההתקנה, הטיפול והתיקון, כולל החלפת כבל הזינה יבוצעו רק בידי טכנאי מוסמך של Küppersbusch.

מחולל האינדוקציה תואם לתקנים ולתקנות השוק האירופי אולם אנשים עם קוצב לב מתבקשים להתייעץ עם רופא בקשר לנושא ולקבל עצה ממנו.

אין להניח חפצי מתכת (סכו"ם או מכסים וכד') על משטח הכיריים. הם עשויים עלולים להתלהט.

אחרי השימוש הקפידו לנתק את הכיריים מחשמל ואל תסתפקו בהורדת כלי הבישול מהכיריים. בכך תמנעו תקלות במקרה שתניחו כלי אחר על הכיריים בזמן שהזיהוי פועל.

במקרה שכבל הזינה ניזוק יש להחליפו. ההחלפה תבוצע ע"י היצרן, טכנאי שירות מטעמו או טכנאי מוסמך מתאים.

זהירות: השתמשו רק במגני כיריים שיוצרו או אושרו ע"י היצרן בחוברת ההוראות

אין לנקות את הכיריים בקיטור.

הכיריים והרכיבים הנלווים עלולים להתלהט תוך כדי שימוש. אל תגעו בגופי

החימום. הרחיקו את הילדים מקרבת הכיריים אלא אם הם נתונים לפיקוח צמוד.

הכיריים מיועדים להפעלה בידי ילדים מעל גיל 8 או אנשים עם מוגבלויות נפשיות, חושיות, פיזיות וכד' אלא אם הם נמצאים בהשגחה של מבוגר האחראי על בטיחותם ומודעים לסכנות שקיימות במכשירים חשמלי. אין לאפשר לילדים לנקות או לבצע פעולות תחזוקה ללא השגחה.

אל תאפשרו לילדים לשחק בכיריים.

אין לבשל או לטגן בשמן ללא השגחה. נתזי שומן עלולים להתלקח. במקרה של דליקה אין לנסות לכבות אותה עם



Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 2, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch-home.com

07.06.2022



90201699-212