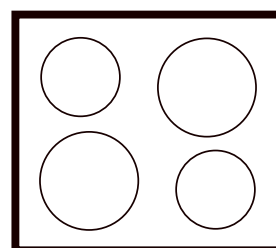


BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

- Ⓒ Instructions for use and installation instructions
- Ⓕ Instructions d' utilisation et avis de montage
- Ⓖ Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding

EKE 807.2



Küppersbusch-Kundendienst

Zentrale Kundendienst- / Ersatzteilanforderung

Deutschland:

Küppersbusch Hausgeräte AG
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

Telefon: 01 80 - 5 25 65 65

Telefax: (02 09) 4 01 - 7 14 / 7 15

Sie erreichen uns:

Montag bis Donnerstag von 7³⁰ Uhr bis 18⁰⁰ Uhr

Freitag von 7³⁰ Uhr bis 17⁰⁰ Uhr

Samstag von 9⁰⁰ Uhr bis 13⁰⁰ Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax mit.

Österreich:

Küppersbusch Ges. m. b. H.
Eitnergasse 13
1230 Wien

Telefon: (01) 8 66 80 - 15

Telefax: (01) 8 66 80 - 50

Sie erreichen uns:

Montag bis Freitag von 8⁰⁰ Uhr bis 17⁰⁰ Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per Telefax mit.

Vertragskundendienst

56070 Koblenz, August-Horch-Straße 14

Zentrale Tel.: (02 61) 8 90 90

Kundendienst Tel.: (02 61) 8 90 91 73

66117 Saarbrücken, Zinzinger Straße 13

Zentrale Tel.: (06 81) 50 08 50

Kundendienst Tel.: (06 81) 5 00 85 22

55543 Bad Kreuznach, Industriestraße

Zentrale Tel.: (06 71) 79 40

Kundendienst Tel.: (06 71) 79 43 31

Bitte beachten Sie:

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir bei Ihrer Kundendienst-anforderung 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
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.

(GB)	Instructions for use and installation instructions	14
(F)	Instructions d'utilisation e avis de montage	25
(NL)	Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding.	36

Zu Ihrer Information

Bitte lesen Sie die in diesem Heft aufgeführten Informationen sorgfältig durch. Diese geben wichtige Hinweise für die Sicherheit, die Installation, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes.

Das Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen im Haushalt. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf.

Entsorgungshinweis

Für die Verpackung

Die Transportverpackung besteht aus den folgenden Stoffen:
Wellpappe, Pappe, Styropor (FCKW- frei) und Polyethylen- Folie.
Geben Sie diese Stoffe nicht in den Hausmüll, sondern erkundigen Sie sich bei Ihrer Stadtverwaltung nach der nächstgelegenen Sammelstelle.

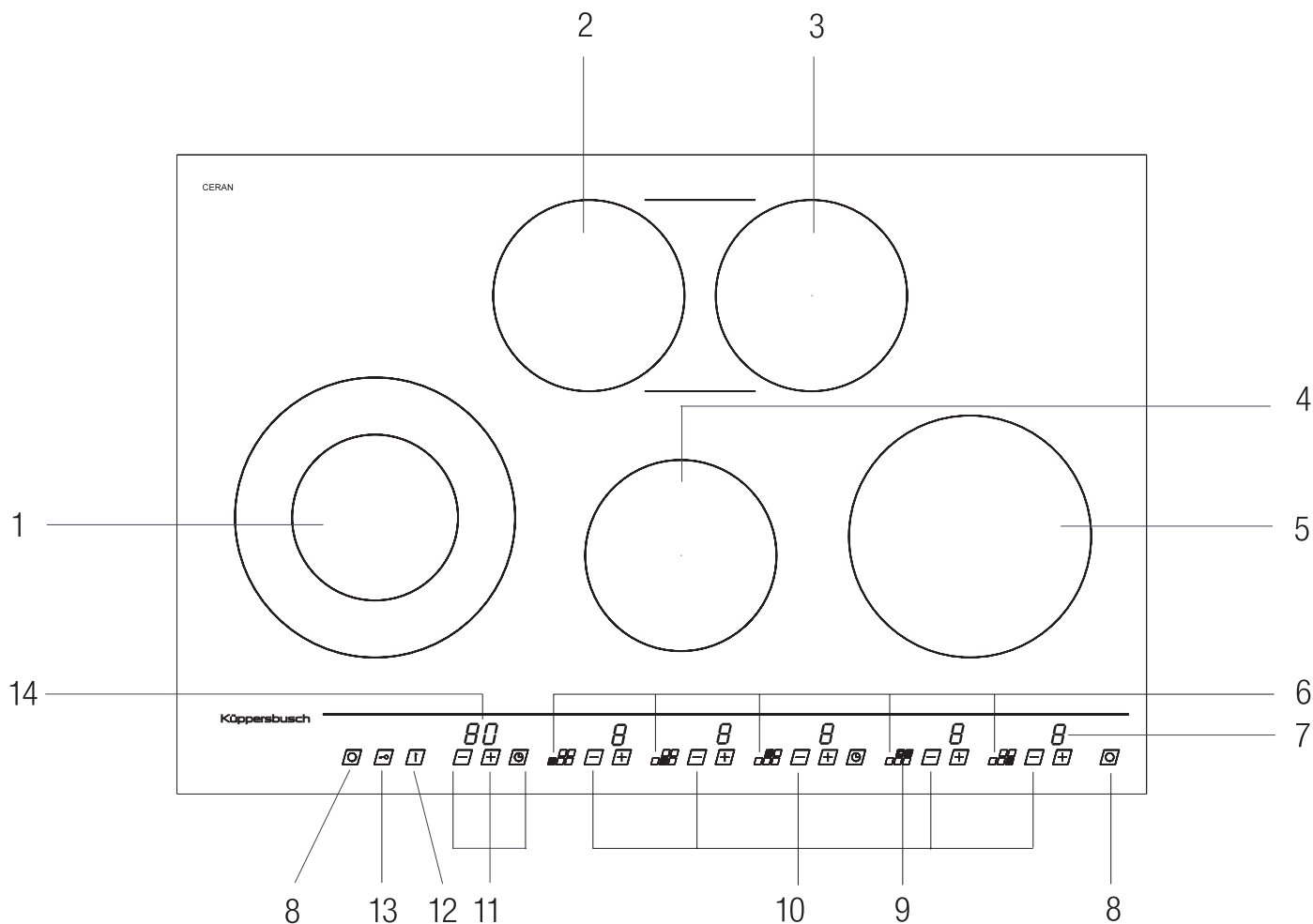
Für ein eventuell vorhandenes Altgerät

Altgeräte enthalten viele Wertstoffe. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb nicht einfach auf eine Mülldeponie, sondern erkundigen Sie sich bei Ihrer Stadtverwaltung nach Möglichkeiten der Wiederverwertung.

Inhalt

Ihr Gerät im Überblick	4
Sicherheitshinweise	5
für Anschluß und Funktion für die Kochfläche	
Vor dem ersten Benutzen	5
Gebrauch der Kochzonen	6
Kochfeld einschalten	
Die Topferkennung	
Die automatische Topfgrößenerkennung bei der Zweikreis-Kochzone	
Kochzonenkreis manuell wählen	
Die Kochzonen-Wärmeanzeigen	
Die Kochstufen	
Die Ankochautomatik	
Die Hochleistungs-Bräterzone	
Die Kindersicherung (Sensor-Verriegelung)	
Der Kurzzeitwecker	
Die Abschaltfunktion	
Die Betriebsdauerbegrenzung (Urlaubsschaltung)	
Die Notabschaltung	
Sonstige Funktionen	
Einige Hinweise zu den richtigen Töpfen	
Störfallhilfe	10
Reinigung und Pflege	10
Montage	12
Hinweis	
Hinweise zum Einbau	
Montage der Glaskeramik-Kochfläche	
Elektrischer Anschluß	

Ihr Gerät im Überblick



- 1 Zweikreis-Kochzone mit Topferkennung,
Ø 210 mm, 2,2 kW;
innerer Kreis Ø120 mm, 0,75 kW
- 2 Kochzone Ø140 mm, 1,2 kW
mit zuschaltbarer Abschaltfunktion über den
Kurzzeitwecker
- 3 Kochzone Ø 140 mm, 1,2 kW
- 2 + 3 Hochleistungs-Bräterzone
- 4 Kochzone Ø 140 mm, 1,2 kW
- 5 Kochzone Ø 180 mm, 1, 8 kW
- 6 Symbole Lage Kochfläche

- 7 Anzeige Kochstufe
- 8 Zentraler Aus-Sensor
- 9 Sensortaste-Hochleistungs-Bräterzone
- 10 Sensortasten Kochstufen
- 11 Kurzzeitwecker
- 12 Sensor-Bereitschaftsschalter Ein
- 13 Kindersicherung (Sensorverriegelung)
- 14 Anzeige Kurzzeitwecker

Was Sie nicht sehen

Das Kochfeld ist mit einer hochentwickelten Steuerelektronik ausgestattet. Die Hitze, die Sie zum Kochen brauchen, ist für diese Elektronik schädlich. Daher sorgen Ventilatoren dafür, daß die Elektronik immer einen kühlen Kopf behält. Die Ventilatoren müssen meist auch dann noch etwas weiterarbeiten, wenn Sie schon mit dem Kochen fertig sind.

Sicherheitshinweise



für Anschluß und Funktion

- Die Kochfläche darf aus thermischen Gründen nur zusammen mit Küpersbusch-Backöfen mit Gerätekühlung eingebaut werden.
- Netzanschluß, Wartung und Reparatur der Geräte darf nur ein autorisierter Fachmann nach den geltenden Sicherheitsbestimmungen vornehmen. Unsachgemäß ausgeführte Arbeiten gefährden Ihre Sicherheit.
- Die Oberflächen an Heiz- und Kochzonen werden im Betrieb heiß. Daher Vorsicht: Kleinkinder grundsätzlich fernhalten.

für die Kochfläche

- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen, z. B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochzone abschalten und Topf von der heißen Kochzone ziehen.
- Bei Rissen, Sprüngen oder Bruch des Glaskeramik-Kochfeldes das Gerät sofort außer Betrieb setzen. Sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Sollte sich das Kochfeld durch einem Defekt der Sensorsteuerung nicht mehr abschalten lassen, sofort die Haushalts-Sicherung ausschalten und den Kundendienst rufen.
- Vorsicht beim Arbeiten mit Zusatzgeräten! Anschlußleitungen dürfen nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Ablagefläche benutzt werden.
- Die Kochzonen nicht ohne aufgestelltes Kochgut betreiben. Das Gerät niemals zum Beheizen von Räumen verwenden! Dies würde zu unsachgemäßen Betriebsbedingungen führen.
- Keine Alufolie bzw. Kunststoff auf die Kochzonen legen. Von der heißen Kochzone alles fernhalten, was anschmelzen kann, z.B. Kunststoffe, Folie, besonders Zucker und stark zuckerhaltige Speisen. Angeschmolzene Stoffe und Zucker **umgehend in heißem** Zustand mit einem Rasierklingschaber von der Kochfläche abheben, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Keine brennbaren oder entzündbaren Gegenstände auf die Kochfläche legen, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr bringen könnten.
- Überkochen und das Festbrennen von Verschmutzungen vermeiden.
- Kalkablagerungen schaden der Kochzone.
- Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.

Vor dem ersten Benutzen

Fremdteile und Verpackung entfernen. Vor dem ersten Zubereiten von Speisen die Glaskeramik-Kochfläche mit feuchtem Tuch und etwas Spülmittel reinigen.

Das Kochfeld ist temperaturschockfest und auch sehr widerstandsfähig.

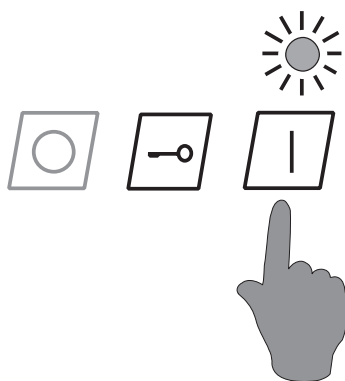
- Vermeiden Sie, daß harte Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Punktförmige Schlagbelastungen können zum Bruch des Kochfeldes führen.
- Beachten Sie die Reinigungs und Pflegehinweise. Halten Sie vor allem die Sensor-Tasten sauber, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnten. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensor-Tasten legen! Wenn Töpfe bis über die Sensor-Tasten überkochen, raten wir dazu, den zentralen Aus-Sensor zu betätigen.
- Wenn Sie die Sensor-Tasten des Kochfeldes während des Betriebes reinigen, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.
- Beim Einschalten der Kochzonen kann kurzfristig ein Summen der Beheizung vernehmbar sein. Das ist technisch bedingt und hat auf Qualität und Funktion keinen Einfluß.
- Heiße Töpfe und Pfannen dürfen die Begrenzungslinie zu den Sensortasten nicht abdecken. In diesem Fall schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- Bei Erwärmung der Elektronik schaltet sich ein Kühlgebläse zu, das auch nach dem Ausschalten der Kochfläche noch weiterlaufen kann.

Gebrauch der Kochzonen



Beachten Sie die Sicherheitshinweise!

Kochfeld einschalten

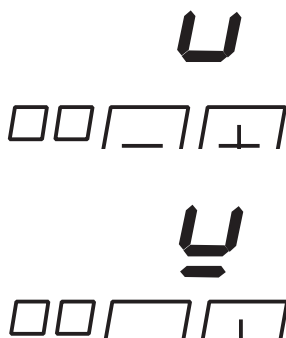


Den Sensor-Bereitschaftsschalter ca. 2 Sekunden lang drücken. Die LED-Anzeige über dem Sensor leuchtet auf, das Gerät ist in Funktionsbereitschaft (Stand-by-Modus).

Die Funktionsbereitschaft schaltet sich automatisch wieder aus, wenn innerhalb von 20 Sekunden kein weiterer Sensor gedrückt wird. Bereits nach 10 Sekunden weist ein akustisches Warnsignal darauf hin, daß sich das Gerät nach weiteren 10 Sekunden wieder ausschalten wird.

Die Topferkennung

Alle Kochzonen verfügen über eine Topferkennung, die Zweikreis-Kochzone zusätzlich über eine Topfgrößenerkennung (siehe nächster Abschnitt).

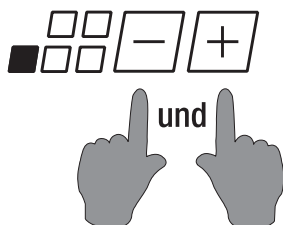


Wenn ein für die Topferkennung geeigneter Topf auf die ausgeschaltete Kochzone gestellt wird, erscheint in der Anzeige ein „U“.

Wenn kein Topf oder ein für die Topferkennung ungeeigneter Topf auf der eingeschalteten Kochzone steht, erscheint in der Anzeige ein unterstrichenes „u“. Dann schaltet sich die Kochzone nach 10 Min. automatisch ab.

Sollte es einmal vorkommen, daß ein „u“ in der Anzeige erscheint, obwohl kein Topf aufgestellt ist, so ist dies kein Mangel. Auch ist ein automatisches Einschalten der Kochzone damit nicht verbunden. Die Elektronik gleicht sich regelmäßig selbständig ab, so daß dieser Effekt bei der nächsten Inbetriebnahme nicht mehr auftritt.

Topferkennung ausschalten

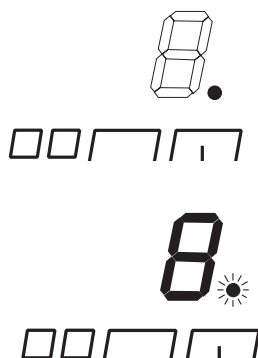


(z. B. bei der Verwendung von Glastöpfen oder sonstigen für die Topferkennung ungeeigneten Töpfen).

Vor dem Einstellen der Kochstufe Plus- und Minus-Sensor gleichzeitig drücken.

Neben der Kochstufenanzeige erscheint ein Punkt. Dieser Punkt bleibt neben der eingestellten Kochstufe sichtbar.

Wenn dieser Punkt blinkt, zeigt dies an, daß ein Defekt in der Topferkennung vorliegt. Die Kochzone kann jedoch mit ausgeschalteter Topferkennung weiterbenutzt werden. Für Zweikreis-Kochzonen ist der Kochzonenkreis manuell zu wählen (siehe nächste Seite).

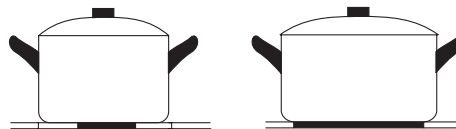


Die automatische Topfgrößenerkennung bei der Zweikreis-Kochzonen

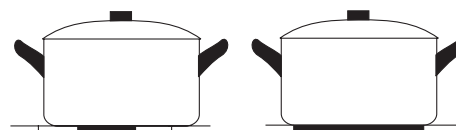
Die Zweikreis-Kochzone verfügt über einen Sensor, der die verwendete Topfgröße erkennt.

Wenn ein kleiner Topf aufgestellt wird, schaltet sich nur der innere Kochzonenkreis ein. Wird die komplette Kochzone bedeckt, schalten sich beide Kochzonenkreise ein.

Beachten Sie, daß der äußere Kochzonenkreis immer – auch von unten ver-rundeten Töpfen – **voll** abgedeckt sein muß.



Ein Verschieben des Topfes während des Garens kann zum Abschalten des äußeren Kochzonenkreises führen, wenn dieser nicht vollständig abgedeckt ist.

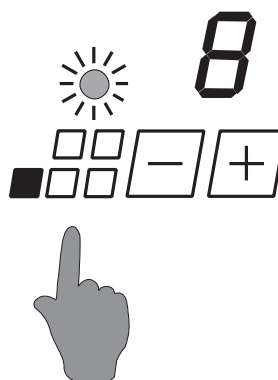


Den Topf in diesem Fall für einige Sekunden von der Kochstelle nehmen und dann wieder aufsetzen – die Topfgrößenerkennung hat sich wieder abgeglichen. Dieser Abgleich kann je nach Betriebszustand und Nutzung der übrigen Kochstellen bis zu 15 Sekunden dauern.

Kochzonenkreis manuell wählen

Wenn Sie die Topferkennung ausgeschaltet haben, z. B. bei der Verwendung von Glastöpfen, ist automatisch auch die Topfgrößenerkennung mit ausgeschaltet.

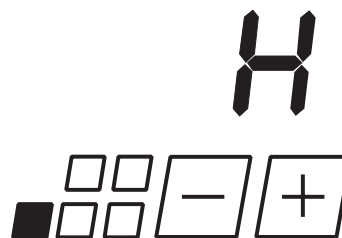
Standardgemäß wird dann der kleinere Kochzonen-Durchmesser beheizt. Für große Töpfe oder Bräter müssen Sie den äußeren Kochzonenkreis einstellen:



Auf das Kochzonensymbol neben den Plus-/Minus-Sensoren drücken. Die erfolgte Zuschaltung wird durch eine Kontrollleuchte über dem Kochzonensymbol angezeigt.

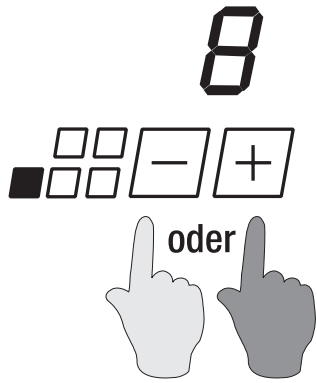
Nochmaliges Drücken (Finger kurz abheben) auf das Kochzonensymbol deaktiviert die Zweikreis-Kochzone wieder.

Die Kochzonen-Wärmeanzeigen



Solange die Kochzone noch heiß ist, erscheint nach Abschalten der Kochzone ein „H“ in der Anzeige.

Die Kochstufen

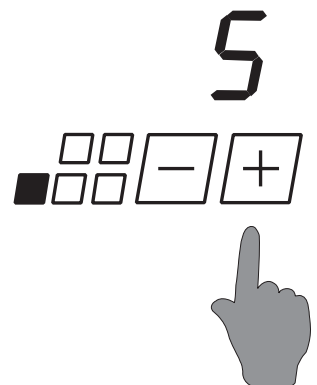


Es gibt 9 Kochstufen.

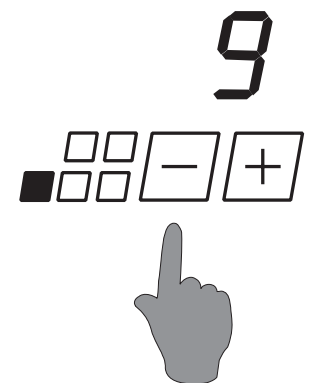
Die gewünschte Kochstufe kann über den Plus- oder den Minus-Sensor angewählt werden. Sie wird in der Anzeige angezeigt.

Die „0“-Stellung wird für ca. 2 Sekunden angezeigt.

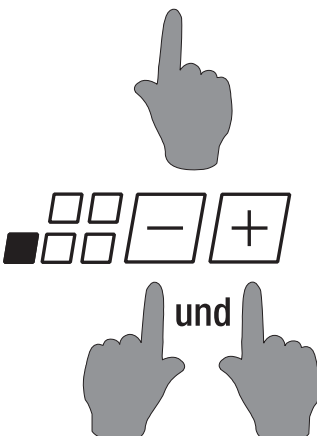
Kochstufe	Geeignet zum
1-3	Aufwärmen Warmhalten Quellen Auftauen
4-5	Dämpfen Dünsten Kochen
6-8	Braten
9	Erhitzen großer Mengen



Wenn der Plus-Sensor gedrückt wird, startet die Kochzone auf Stufe 5 ohne Ankochstoß.



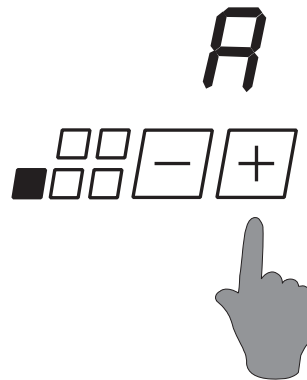
Wenn der Minus-Sensor gedrückt wird, startet die Kochzone auf Stufe 9. Dabei wird automatisch die Ankochautomatik mit eingeschaltet.



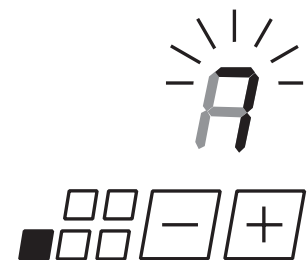
Kochzone wieder abschalten:
Plus- und Minus-Sensor gleichzeitig drücken
oder
den Minus-Sensor solange gedrückt halten, bis die Aus-Stellung erreicht ist.

Die Ankochautomatik

Alle Kochzonen verfügen über eine Ankochautomatik. Der Ankochstoß erfolgt mit maximaler Leistung. Die Dauer des Ankochstoßes ist abhängig von der eingestellten Kochstufe. Nach Ablauf der Ankochdauer schaltet die Kochzone auf die gewählte Kochstufe zurück.



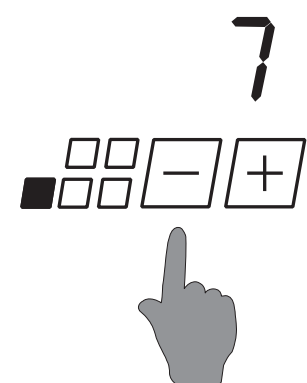
Bei Anwahl der gewünschten Kochstufe über den Minus-Sensor erfolgt die Zuschaltung der Ankochautomatik automatisch.



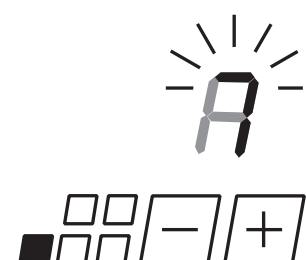
Während des Automatikbetriebes blinkt in der Anzeige ein „A“ im Wechsel mit der eingestellten Kochstufe.



Bei Anwahl der gewünschten Kochstufe über den Plus-Sensor muß zur Zuschaltung der Ankochautomatik der Plus-Sensor nach dem Erreichen der Stufe 9 ein weiteres Mal gedrückt werden.



Dann auf die gewünschte Kochstufe einstellen.



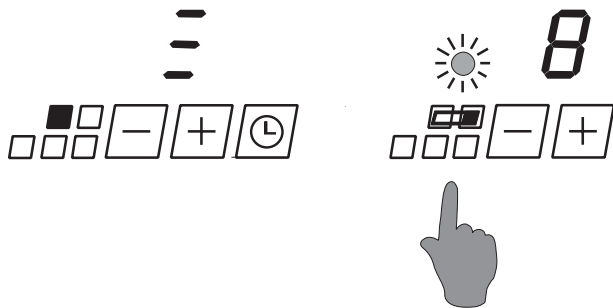
In der Anzeige blinkt das „A“ im Wechsel mit der eingestellten Kochstufe bis die Ankochdauer vorbei ist.

Die Hochleistungs-Bräterzone

Kochzone 2 und 3 (linke und rechte hintere Kochzone, siehe Seite 4) zusammen geschaltet bilden die Hochleistungs-Bräterzone.

Die Steuerung erfolgt über die rechte Kochzone. Das ist nur möglich, wenn die linke Kochzone nicht betrieben wird.

Hochleistungs-Bräterzone einschalten:



Die rechte Kochzone einschalten. Dann auf das Kochzonensymbol  neben den Plus-/Minus-Sensoren drücken.

Die LED-Anzeige über dem Kochzonensymbol leuchtet, wenn die Hochleistungs-Bräterzone eingeschaltet ist.

In der Kochstufen-Anzeige der linken Kochzone erscheint . Diese Anzeige ist bei eingeschalteter Hochleistungs-Bräterzone ständig aktiv.

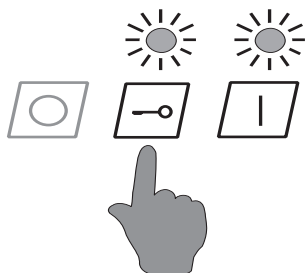
Hochleistungs-Bräterzone ausschalten

Nochmaliges Drücken (Finger kurz abheben) auf das Kochzonensymbol deaktiviert die Hochleistungs-Bräterzone wieder.

Die beiden Kochzonen können wieder einzeln betrieben werden.

Die Kindersicherung (Sensor-Verriegelung)

Mit der Sensor-Verriegelung kann das Gerät für eine unbefugte Benutzung gesperrt werden. Dazu muß das Kochfeld eingeschaltet sein.



Den Verriegelungs-Sensor 2 Sekunden gedrückt halten. Sie können auch während des Kochens die Verriegelung einschalten. Dann kann nur noch herunter- oder ausgeschaltet werden.

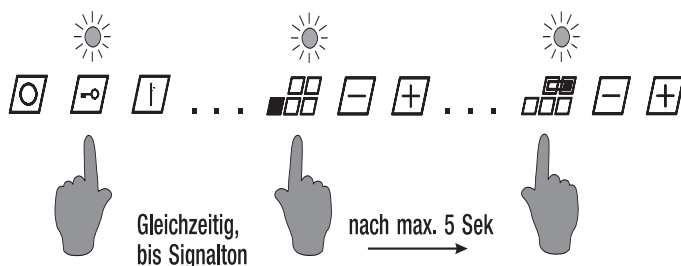
Die Verriegelung wird durch 3 blinkende Kontrolleuchten angezeigt.

Es sind dies die folgenden:

- Kontrolleuchte der Sensortaste Kindersicherung
- Kontrolleuchte der Zweikreis-Kochzone
- Kontrolleuchte der Hochleistungs-Bräterzone

Achtung: Ausschalten des Kochfeldes hebt die Verriegelung nicht wieder auf!

Verriegelung wieder aufheben:



Die Sensoren unter den **beiden linken** blinkenden Kontrolleuchten **gleichzeitig** drücken bis ein kurzer Signalton erklingt. **Danach sofort** (max. 5 Sekunden) den Sensor unter der **rechten** blinkenden Kontrolleuchte drücken. Sie können auch alle drei Sensoren gleichzeitig drücken (die beiden linken mit Daumen und Zeigefinger der linken Hand).

Der Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker hat eine Weck- und Abschaltfunktion für maximal 99 Minuten.



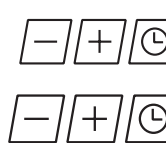
Der Kurzzeitwecker wird durch Drücken des Plus- oder Minus-Sensors eingeschaltet.

Die gewünschte Weckzeit kann über den Plus-Sensor (bei 0 beginnend) und den Minus-Sensor (bei 99 beginnend) angewählt werden.



Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ca. 30 Sekunden lang ein Signal. In der Anzeige blinkt „00“.

30 Sekunden lang



Zum Beenden des Signals den Plus- und den Minus-Sensor gleichzeitig drücken.

Die Abschaltfunktion

Die linke hintere Kochstelle ist mit der Abschaltfunktion ausgestattet.

Die Abschaltfunktion ist wirksam für die linke Kochzone im Einzelbetrieb und in Verbindung mit der Hochleistungs-Bräterzonenfunktion.



Den Kurzzeitwecker auf die gewünschte Zeit für die linke hintere Kochzone einstellen.

Durch Drücken des Uhr-Sensors neben dem Kochzonen-Sensor für die linke hintere Kochzone wird die Kochzone auf den Kurzzeitwecker geschaltet.

Die Kochzone wird nach Ablauf der am Kurzzeitwecker eingestellten Zeit automatisch abgeschaltet.



Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ca. 30 Sekunden lang ein Signal. In der Anzeige blinkt „00“.

30 Sekunden lang



Zum Beenden des Signals den Plus- und den Minus-Sensor gleichzeitig drücken.

Die Betriebsdauerbegrenzung (Urlaubsschaltung)

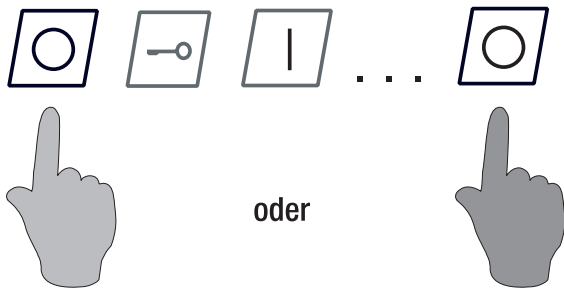
Jede Kochzone besitzt eine automatische Betriebsdauerbegrenzung. Sie verhindert, daß das Gerät ungewollt über einen längeren Zeitraum in Betrieb ist. Der Zeitablauf der Betriebsdauerbegrenzung ist abhängig von der eingestellten Kochstufe, d. h.:

Je höher die eingestellte Kochstufe, desto schneller wird ausgeschaltet.

Kochstufe	Ausschalten erfolgt nach
9	2 Stunden
8	2 Stunden
7	2 Stunden
6	2 Stunden
5	3 Stunden
4	4 Stunden
3	5 Stunden
2	5 Stunden
1	10 Stunden

Die Notabschaltung

Sowohl mit dem äußersten linken als auch mit dem äußersten rechten Sensor können unabhängig voneinander alle Funktionen sofort und jederzeit abgeschaltet werden.

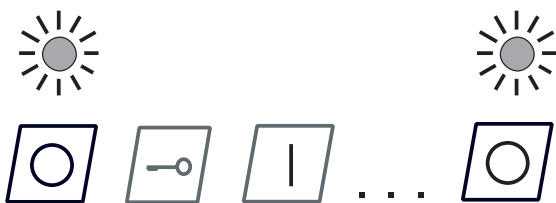


Sonstige Funktionen

Bei gleichzeitigem Betätigen von zwei oder mehreren Sensoren – z.B. durch einen versehentlich auf die Sensoren gestellten Topf – erfolgt aus Sicherheitsgründen keine Schaltfunktion. Nach 10 Sekunden ertönt ein Signal, nach 20 Sekunden schaltet die gesamte Elektronik ab.

Ausnahmen:

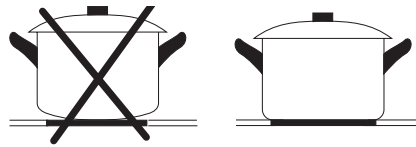
- Entriegelung der Sensor-Verriegelung
 - Ausschalten der Topferkennung
 - Abschalten von Kochzonen
 - Abschalten des akustischen Signals
- Wird ein Sensor nach dem Erreichen der höchsten Stufe weiter betätigt, ertönt nach 10 Sekunden ein Signal. Nach 20 Sekunden schaltet die gesamte Elektronik ab.
- Nach einem Netzausfall erfolgt keine automatische Wiederinbetriebnahme.
- Sollte die Elektronik einmal überhitzen – z. B., wenn Sie versehentlich einen heißen Topf auf die Sensortasten gestellt haben – schaltet sie sich automatisch ab.



Die Kontrolleuchte über dem linken bzw. rechten Notaus-Sensor blinkt dann solange, bis die Elektronik wieder abgekühlt ist. Das Kochfeld kann anschließend wieder in Betrieb genommen werden.

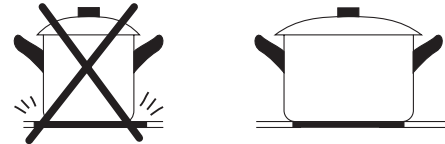
Einige Hinweise zu den richtigen Töpfen

Benutzen Sie nur Töpfe mit ebenem und glattem Boden.



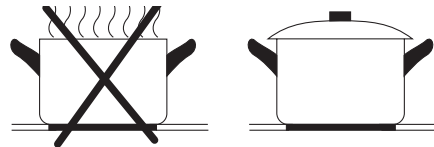
Gewölbte Topfböden verlängern die Ankochzeiten erheblich und erhöhen den Energiebedarf. Rauhe Topfböden verkratzen beim Verschieben die Glas-keramik-Kochfläche. Bei Geschirr aus feuerfestem Glas oder Porzellan beachten Sie bitte die Hinweise der Hersteller.

Wählen Sie den Topfdurchmesser passend zur Kochzone.



Sie sparen dadurch Energie und Kochzeit und vermeiden eine Überhitzung der Kochfläche.

Setzen Sie nach Möglichkeit immer einen Deckel auf den Kochtopf.



Sie sparen viel Energie durch Kochen im geschlossenen Topf. Flüssigkeiten und Speisen kochen nur über, wenn die Temperatur zu hoch ist. Für die Kochzonen können Sie die Temperatur genau einstellen. Mit einiger Übung wird Ihnen die richtige Wahl der Kochstufen leichtfallen und auch bei aufgesetztem Deckel nichts mehr überkochen.

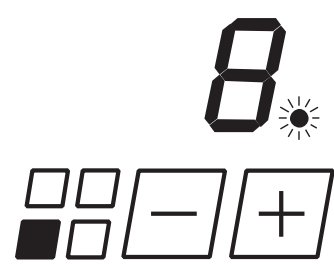
Störfallhilfe



Gerät vor der Reparatur stromlos machen!

Prüfen Sie zuerst, ob ein Bedienfehler vorliegt. Einige Störungen können Sie selbst beseitigen.

Störung	Ursache	Abhilfe
Abschalten des Kochfeldes ist nicht möglich.	Elektronisches Bauteil ist defekt.	Sicherung ausschalten, Kundendienst rufen.
Die Kochfläche heizt nicht auf.	Haushalts-Sicherung defekt.	Sicherung überprüfen oder erneuern.
	Kindersicherung nicht entriegelt.	Kindersicherung entriegeln.
	Kochzone defekt.	Kundendienst rufen.
	Innerer Kreis einer Zweikreiszone defekt.	Funktionierenden äußeren Kreis auf keinen Fall weiterbetreiben. Sofort den Kundendienst rufen.



Wenn dieser Punkt blinkt, zeigt dies an, daß ein Defekt in der Topferkennung vorliegt. Die Kochzone kann jedoch mit ausgeschalteter Topferkennung weiterbenutzt werden. Für Bräter- und Zweikreis-kochzonen Kochzonenkreis manuell wählen (siehe Seite 6).

Wichtiger Hinweis:

Reparatur nur durch autorisierten Fachmann!
 Reparaturen während der Garantiezeit sind nicht kostenlos, wenn Bedienungsfehler vorliegen oder Sie die Hinweise in der Störfallhilfe nicht beachtet haben.
 Geben Sie im Kundendienstfall und bei der Ersatzteilbestellung die auf dem Typenschild angeführten Daten an. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Kochfeldes.

Reinigung und Pflege



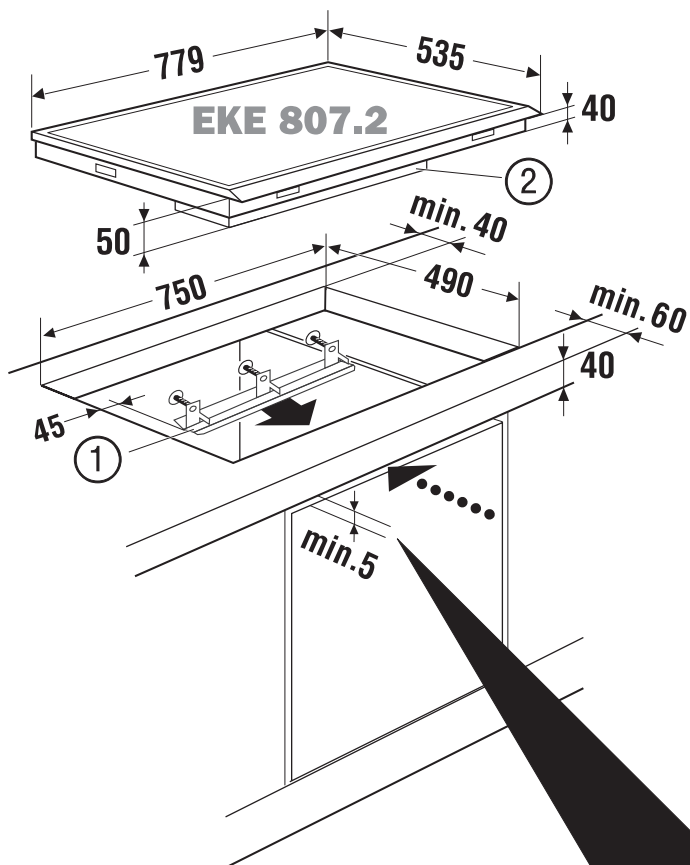
- Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden!
- Meist reicht die Reinigung mit einem feuchten Tuch und etwas Handspülmittel nach jedem Gebrauch aus. Anschließend trocken nachreiben.



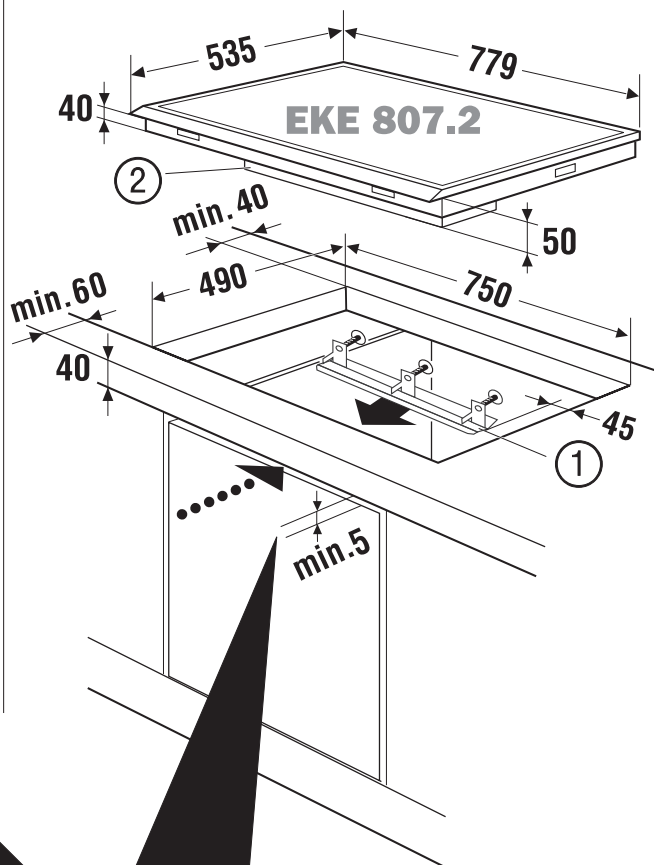
- Verkrustungen und übergekochte Speisen weichen Sie am besten zuerst mit einem nassen Tuch ein. Dann mit einem Glasschaber entfernen. Zucker und geschmolzenen Kunststoff **sofort** bei **heißer** Kochfläche entfernen.

- Reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche nach jedem Gebrauch. Halten Sie vor allem die Sensor-Tasten stets sauber, da Verschmutzungen vom Gerät als Fingerkontakt erkannt werden könnten. Verschmutzungen umgehend entfernen. Niemals Gegenstände (Töpfe, Geschirrtücher, etc.) auf die Sensor-Tasten legen! Wenn Töpfe bis über die Sensor-Tasten überkochen, raten wir dazu, die Notabschaltung zu betätigen.
- Pflegen Sie die Glaskeramik-Kochfläche einmal in der Woche. Durch die Pflege bildet sich eine Schutzschicht. Auch die tägliche Reinigung wird erleichtert. Beachten Sie bitte die jeweiligen Hinweise der Hersteller von Reinigungs- und Pflegemitteln. Auch hartnäckige Flecken können Sie mit einem Pflegemittel behandeln. Anschließend immer mit ausreichend Wasser nachwischen und mit einem Tuch trockenreiben.
- Zu starker Reinigungsmittelauftrag kann beim Aufheizen zu Verbrennen und Verdampfen führen und so die Raumluft verunreinigen. Daher alle Reinigungsmittel immer rückstandsfrei entfernen!

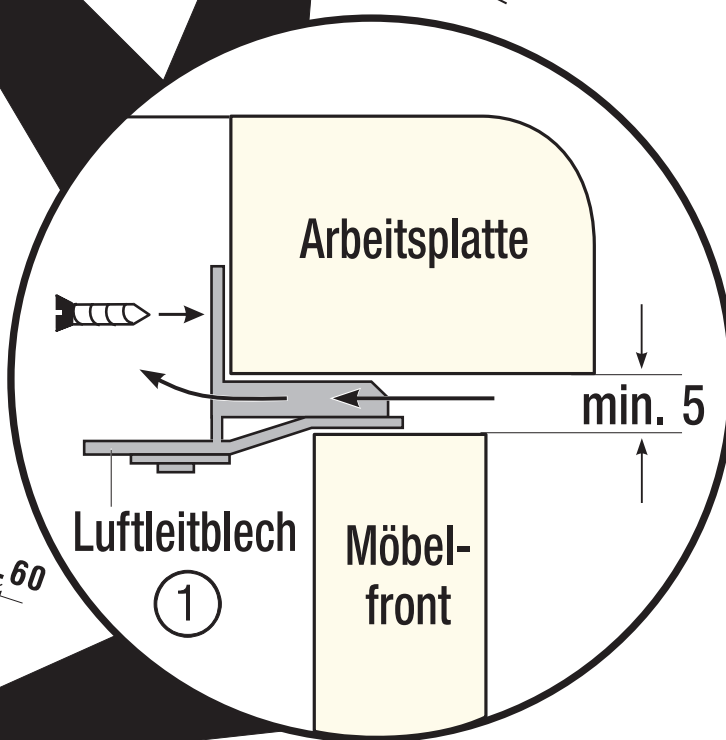
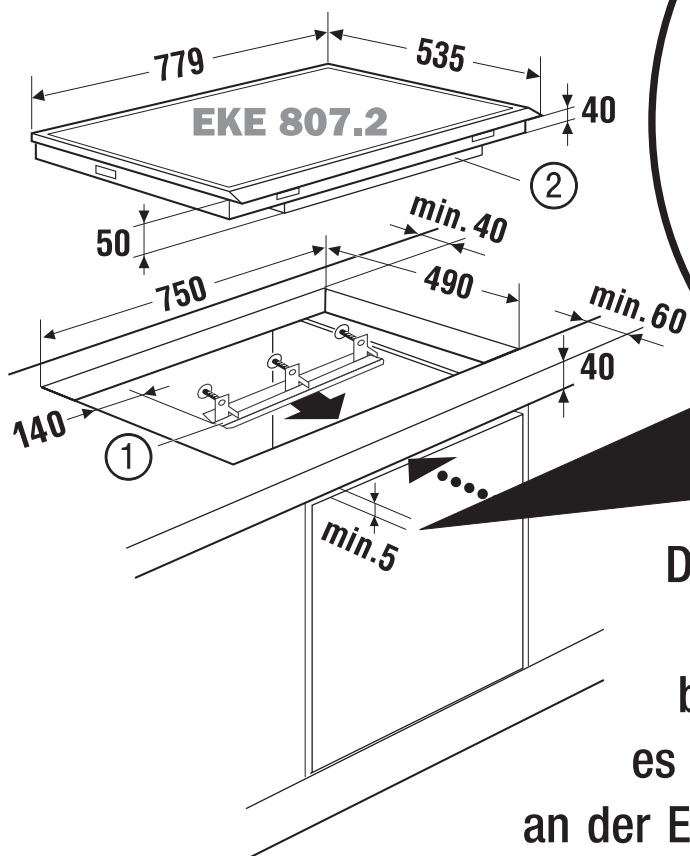
Ausrichtung der Kochfläche nach rechts:
Luftleitblech ② links montieren.



Ausrichtung der Kochfläche nach links:
Luftleitblech ② rechts montieren.



Ausrichtung der Kochfläche mittig:
Luftleitblech ② mittig montieren.



Das Luftleitblech ① muß unbedingt
vorne im Arbeitsplattenausschnitt
befestigt werden. Andernfalls kann
es während des Betriebs zu Schäden
an der Elektronik der Kochfläche kommen!

Montage

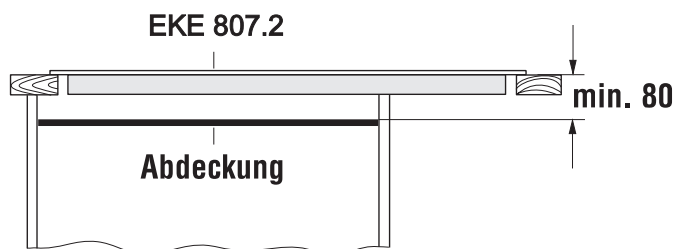
Hinweis

KÜPPERSBUSCH-Einbaukochflächen können und dürfen ausschließlich mit KÜPPERSBUSCH-Einbaubacköfen mit Gerätekühlung kombiniert werden. Die Verwendung anderer Fabrikate schließt jegliche Haftung durch Küppersbusch aus. **Die erteilten Prüfzeichen-Genehmigungen werden bei Nichtbeachtung dieser Vorschrift ungültig!**

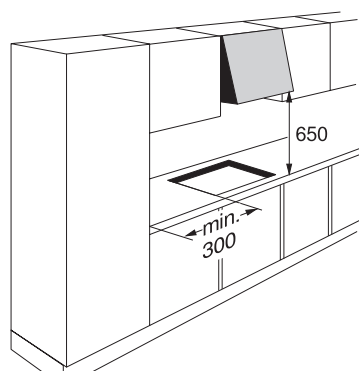
Hinweise zum Einbau



- Die Arbeitsplatte muß eine Stärke von 40 mm haben. Sie muß unbedingt waagrecht ausgerichtet sein und sauber ausgeschnitten werden!
- Die Abstände des Muldenausschnittes vorn, hinten und seitlich zur Wand müssen entsprechend dem Maßbild eingehalten werden. Bei Einhaltung der Mindestabstände können auf der Arbeitsplatte hinter den Kochzonen Wandabschlußleisten aus Massivholz verwendet werden. Der Abstand seitlich zu Hochschränken sollte aus arbeitstechnischen Erfordernissen mindestens 300 mm betragen.
- Unterhalb des Arbeitsplatten-Ausschnittes dürfen keine Traversleisten liegen. Sie sind mindestens bis auf Arbeitsplatten-Ausschnittgröße zurückzuschneiden.



- Die Montage einer Abdeckung ist nur erforderlich, wenn die Einbaukochfläche ohne einen untergebauten Backofen mit Querstromlüfter zur Gerätekühlung betrieben werden soll. Die Rückwand des Einbauschranks muß dann oberhalb der Abdeckung ausgenommen werden. Die Abdeckung darf nur mit Hilfe von Werkzeugen abnehmbar sein.
- Das Gerät ist im Hinblick auf Schutz gegen Überhitzen umliegender Flächen (Möbelteile) ein Gerät des Typs Y. Das bedeutet, daß dieses Gerät mit seiner Rückwand und einer Seitenwand an beliebig hohe Schrankwände oder Raumwände angestellt werden kann. An die andere Seitenwand darf jedoch nur ein Möbel oder Gerät mit gleicher Höhe wie dieses Gerät angestellt werden.



- Bei den Einbaumöbeln muß der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Über der Kochfläche angebrachte Dunstfilter und Wandschränke müssen einen Mindestabstand von 650 mm zur Kochfläche haben.

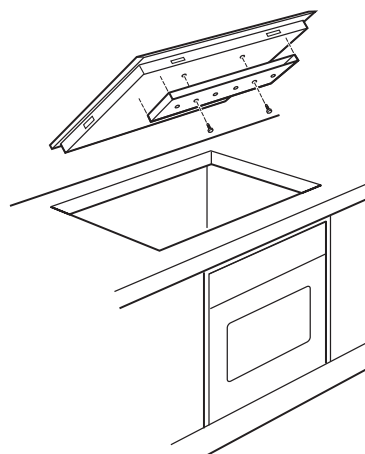
Wir empfehlen, die Schnittfläche der Arbeitsplatten-Ausschnitte für Einbauspülen und Herdmulden mit einem wasserfesten Schutzanstrich zu versiegeln.

Nach jedem eventuellen Ausbau ist die Einbaudichtung zu erneuern.

Bei keramikgefliesten Arbeitsplatten ist eine zusätzliche Abdichtung mit dauerelastischem Dichtmaterial erforderlich. Dieses Dichtungsmaterial erhalten Sie bei unserem Ersatzteilwesen unter der ET-Nr. 53 55 69.

- Flächen säubern, Dichtungsmasse in Form einer Wurst aufbringen und die Mulde aufdrücken.
- Überstehende Dichtungsmasse wegschneiden und rundherum die Dichtungsfläche sofort mit Wasser säubern.

Montage der Glaskeramik-Kochfläche



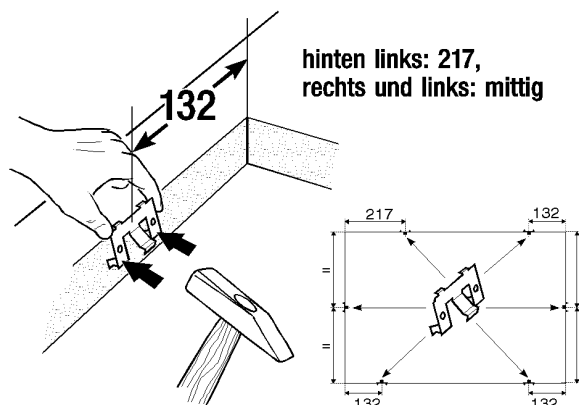
Sie können die Kochfläche linksbündig, rechtsbündig oder über einen 60 cm breiten Unterschränk zentriert einbauen. Das Luftleitblech 2 muß bei links- oder rechtsbündigem Einbau abgeschraubt und gemäß der Abbildung auf der Vorseite versetzt werden.

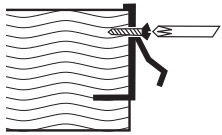
Beachten Sie, daß zwischen Möbelfront und Arbeitsplatte ein Mindestabstand von 5 mm erforderlich ist. Nur so ist eine ausreichende Belüftung der Kochfläche gewährleistet. Wenn das Abstandsmaß kleiner als 5 mm ist, muß die Möbelfront an der oberen Kante bearbeitet werden.

Durch die Clip-Technik wird die

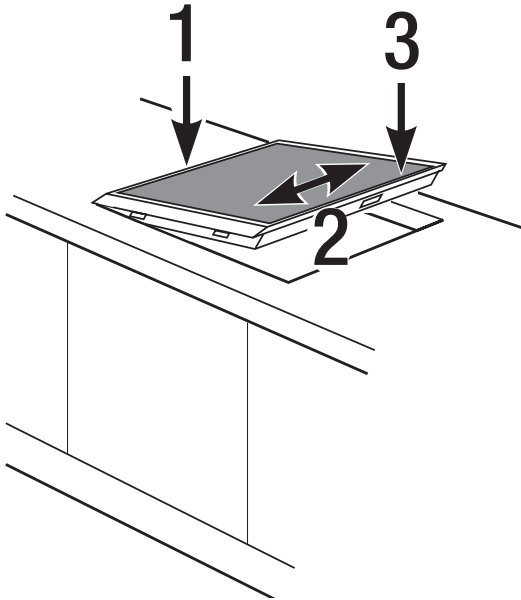
Montage für Sie einfacher, schneller und problemloser. Die komplette Montage der Kochfläche kann von oben erfolgen.

- Die Kochfläche immer an den Seiten und nicht an der Frontleiste anheben.
- Gehen Sie mit der Glaskeramik-Kochfläche beim Einbau vorsichtig um! Keine kantigen und spitzen Werkzeuge (Schraubendreher usw.) auf die Glasplatte legen oder fallen lassen!
- Die Glaskeramik-Kochfläche muß unbedingt eben und bündig aufliegen. Ein Verspannen kann zum Bruch der Glasplatte führen.
 - Zunächst den Arbeitsplattenausschnitt sauber vornehmen.
 - Die Dichtung der Kochfläche auf einwandfreien Sitz und lückenlose Auflage prüfen, bei unebenen Arbeitsplatten (Kacheln etc.) das Dichtungsband entfernen und temperaturbeständige Dichtungsmasse auftragen.

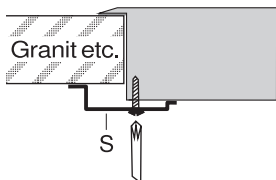




- Dann die Clips in den in der Abbildung angegebenen Abständen in den Arbeitsplatten- Ausschnitt einschlagen. Durch den horizontalen Anschlag ist keine Höhenausrichtung erforderlich. Sollte der Arbeitsplattenausschnitt ein wenig zu groß geraten sein, besteht die Möglichkeit, durch Verschrauben der Clips deren Federvorspannung zu erhöhen.



- Nun die Kochfläche gemäß Abbildung links anlegen (1), ausrichten (2) und einclippen (3).



Die beiliegenden Spannelemente S benötigen Sie nur zum Einbau von Glaskeramik-Kochflächen in Arbeitsplatten aus Granit, Marmor oder ähnlichen Materialien.

Elektrischer Anschluß

- **Der elektrische Anschluß darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!**
- Die gesetzlichen Vorschriften und Anschlußbedingungen des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens müssen vollständig eingehalten werden.
- Beim Anschluß des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen oder Schütze.
- Bei Anschluß und Reparatur Gerät mit einer dieser Einrichtungen stromlos machen.
- Der vollständige Berührungsschutz muß durch den Einbau sichergestellt sein.
- Der Schutzleiter muß so lang bemessen sein, daß er bei Versagen der Zugentlastung erst nach den stromführenden Adern des Anschlußkabels auf Zug beansprucht wird.
- Die überschüssige Kabellänge muß aus dem Einbaubereich unterhalb des Gerätes herausgezogen werden.

Elektrischer Anschluß

Festanschluß über eine Herdanschlußdose.

Anschlußschema

für die verschiedenen Netzauslegungen, ist auf der Unterseite des Gerätes dargestellt.

Anschlußwerte

Festanschluß 400 V 3 N - 50 Hz

(AC 230 V in UK)

Heizkörperspannung: 230 V

400 V 3 N ~ Sicherungsstrom 16 A

400 V 2 N ~ Sicherungsstrom 20 A

230 V 1 N ~ Sicherungsstrom 25 A

Anschlußkabel

H 05 RR-F oder H 07 RN-F verwenden.

Kabellänge min. 2 m